

moe szia

ERDÉLYI GOMBÁSZ

3



- PÁL-FÁM Ferenc: Taplók a Székelyföldön I. Polyporaceae s. I.
- PÁL-FÁM Ferenc: A Székelyföld taplógombái képekben I.
- PÁL-FÁM Ferenc, Benedek Lajos, Gyarmati Lenke, Fodor Livia:
Adatok Gyimesbükk környéke nagygombáinak ismeretéhez
- ZSIGMOND Győző: A bükkfatapló és a nyírfa kérgestapló a magyar néphagyományban
- Dragoș ȘESAN: Imaginarul în denumirile populare ale ciupercilor comestibile
- KICSI Sándor András: Wasson, az etnomikológia atyja
- ZÁGONI Imola: Elfogadták a gombatörvényt Romániában

L Á S Z L Ó
K Á L M Á N
GOMBÁSZEGYESÜLET



moe szia

ERDÉLYI GOMBÁSZ

A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület mikológiai, etnomikológiai kiadványa

III. évfolyam 3. szám

Periodical of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society

Vol. 3. No. 3.

Sepsiszentgyörgy, 2005

A szerkesztőség címe / Editorial Office:

LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület /

Societatea de Micologie "Kálmán LÁSZLÓ"

RO-52009 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, jud. Covasna,

str. Körösi Csoma Sándor nr. 6

E-mail: pff3@hotmail.com, lkgsztgy@gmail.com

Felelős szerkesztők/ Editors-in-Chief:

PÁL-FÁM Ferenc (Kaposvári Egyetem), ZSIGMOND Győző

(Bukaresti Tudományegyetem)

Szerkesztőbizottság/ Editorial Board:

BENEDEK Lajos (Corvinus Egyetem Budapest) – taxonómia,

BRATEK Zoltán (ELTE Budapest) – földalatti gombák,

Ascomycetes; JAKUCS Erzsébet (ELTE Budapest) – mikorrhiza;

LÁZÁR Zsolt (SzIE Budapest) – taxonómia, ökológia; RIMÓCZI

Imre (Corvinus egyetem Budapest) – taxonómia, rendszertan,

természetvédelem; SILLER Irén (SzIE Budapest) – Aphyllophorales,

természetvédelem; SZABÓ Ilona (SE Sopron) – erdészeti

vonatkozások; SZABÓ László Gy. (PTE Pécs) – toxikológia;

SZABÓ T. Attila (VE Veszprém) – botanikai és etnobotanikai

vonatkozások; VETTER János (SzIE Budapest) – élettan

Jelen kötet lektorai / Reviewers of present volume:

KICSÍ Sándor András, PÁL-FÁM Ferenc, SILLER Irén,

SZABÓ T. Attila, ZSIGMOND Győző

Támogatóink voltak / Our sponsors:

ILLYÉS Közalapítvány, SEPSISZENTGYÖRGY Helyi Tanácsa,



KOVÁSZNA Megye Tanácsa,

COMMUNITAS Alapítvány, Cosys kft.,



FUNDATIA
COMMUNITAS



illetve DUNKL István, GOMBOS Gyula, OLÁH Barna,

RENDI Ferenc, SIMON Gábor, VÁNKY Kálmán, VARJÚ Dezső

Copyright szerzők/authors, LÁSZLÓ Kálmán

Gombászegyesület / Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society

ISSN 1583-5294

Nyomtatva / Printed by

COVA-print Nyomda,

Sepsiszentgyörgy, 2006

Borító / Cover

A borítón bükkfataplós fa, KAKAS Zoltán felvétele /

On the cover Fomes fomentarius, photo: KAKAS Zoltán

Tartalom Contents

Tanulmányok • Original papers

PÁL-FÁM Ferenc: Taplók a Székelyföldön I. Polyporaceae s. l. Előfordulás, fajleírások, élőhelyi jellemzés 3

Ferenc PÁL-FÁM: Polypores from Székelyföld, Transylvania I. Polyporaceae s. l. occurrence, habitat characterisation 27

PÁL-FÁM Ferenc: A Székelyföld taplógombái képekben I. 13

Ferenc PÁL-FÁM: Pictures of Polypores from Székelyföld, Transylvania I. 13

PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos, GYARMATI Lenke, FODOR Livia: Adatok Gyimesbükk környéke nagygombáinak ismeretéhez 32

Ferenc PÁL-FÁM, Lajos BENEDEK, Lenke GYARMATI, Livia FODOR: Contribution to the knowledge of macrofungi of Gyimesbükk region, Székelyföld, Transylvania 35

ZSIGMOND Győző: A bükkfatapló és a nyírfa kérgestapló a magyar néphagyományban 36

Győző ZSIGMOND: Tinder polypore and birch polypore in the Hungarian folk tradition 51

Dragoş ŞESAN: Imaginarul în denumirile populare ale ciupercilor comestibile 62

Dragoş ŞESAN: Imagination in the folk naming of edible mushrooms 62

KICSÍ Sándor András: Wasson, az etnomikológia atyja 65

Sándor András KICSÍ: Wasson, the father of ethnomycology 67

Könyvismertető • Book reviews 69

German J. KRIEGLSTEINER (Hrsg.): Die Großpilze Baden-Württenbergs (Band 1) – BENEDEK Lajos

J. BREITENBACH – F. KRÄNZLIN: Pilze der Schweiz (Band 2) – BENEDEK Lajos 69

Hírek, érdekességek • News, curiosities

PUSKÁS Attila: Gombásztábor Gyimesbükkön 70

Attila PUSKÁS: The camp of the Kálmán László Mycological Society – Ghimeş Făget, 2005 70

A László Kálmán Gombászegyesület eseménynaptára 2005-re 72

Calendar of events for 2005 of the Kálmán László Mycological Society 72

ZÁGONI Imola: Elfogadták a gombatörvényt Romániában 75

Imola ZÁGONI: Law for Mushrooms in Romania 75

MÁLNÁSI András: Marosvásárhely és a gombászás 77

András MÁLNÁSI: Tg. Mureş / Marosvásárhely and mycology 77

Gomba és irodalom. Taplós sorok az irodalomban 79

Mushroom and literature. Tinder and literature 79

ZSIGMOND Győző: Találkozásom a fűzfatudóval 80

Győző ZSIGMOND: Meeting the Chicken of woods 80

Gombás humor. Taplós történet. BENDE Jenő: Zord idők sodrásában (részlet) 81

Humour on mushrooms. Story with tinder. Jenő BENDE: Zord idők sodrásában (részlet) 81

MÁLNÁSI András gombás tréfája, rajza 82
Joke and funny graphic of András MÁLNÁSI 82

Erdélyi pizstricgombás hagyományos ételek. ZSIGMOND Győző gyűjtéséből 82
Transylvanian recipes with dryad's saddle polypore (Polyporus squamosus) from Győző ZSIGMOND's collection 82

FORRAI Tibor: Taplógombák (keresztrejtvény) 83
Tibor FORRAI: Polypores (cross-word) 83

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 3–12.

TAPLÓK A SZÉKELYFÖLDÖN I. POLYPORACEAE S. L.
ELŐFORDULÁS, FAJLEÍRÁSOK, ÉLŐHELYI JELLEMZÉS

PÁL-FÁM Ferenc

Kaposvári Egyetem, Növényteni és Növénytermesztés-tani Tanszék, pff3@hotmail.com

Kulcsszavak: *Polyporaceae* s. l., Székelyföld, előfordulás, fajleírások

Kivonat: A taplók rendszertanilag igen különálló egységekbe csoportosulnak, rendszerük is igen sokat változott, és változik ma is. Jelen munka a Székelyföldön dokumentáltan vagy potenciálisan előforduló taplófajok közül 27 faj leírását, előfordulási adatainak összefoglalását és élőhelyi jellemzését tartalmazza. A Székelyföldről dokumentált taxonok száma 58, az **Adatok száma** 289. A fajok leírása alapvetően a saját gyűjtemésekből származó termőtestek leírásain alapul, figyelembe véve a szakirodalmi leírásokat is. Az általam nem gyűjtött, de a Székelyföldön dokumentált fajok esetében a leírás hiányzik, csak az élőhelyi jellemzést adtam meg. Több, a Székelyföldön még nem dokumentált faj leírását is tartalmazza a munka, mégpedig azon fajokét, amelyek előfordulása várható az élőhelyeik megléte miatt. Ezek a következők: *Scutiger oregonensis*, *Coriolopsis gallica*, *Polyporus badius*, *Polyporus tuberaster*, *Trichaptum biforme*. Három faj első előfordulási adatát közlöm a Székelyföldről: *Polyporus alveolaris*, *Trichaptum abietinum*, *Trichaptum fuscoviolaceum*.

BEVEZETÉS, IRODALMI ÁTTEKINTÉS

Tapló néven „...azokat a bazídiumos gombákat értjük, amelyeknél a spórák a termőtest sajátos módon kialakult (csöves, megnyúlt, labirintusosan üreges stb.) termőréteg-tartóján képződnek.” (IGMÁNDY 1991). Ennek előrebocsátása mindenképpen fontos, hiszen a taplók rendszertanilag igen különálló egységekbe csoportosulnak, rendszerük is igen sokat változott és változik ma is.

A Székelyföldről a legutóbbi összesítés alapján 1032 nagygombataxon dokumentált adataival rendelkezünk (SÁNTHA 1999). Az első taplógombát említő mű MÁTYUS 1787-es munkája, ebben a pizstricgomba előfordulása szerepel. ISTVÁNFFY 1895-ös munkájában két taplót, a fakó zsemlegombát (*Polyporus ovinus* néven) és a pizstricgombát közli Sepsiszentgyörgyről. Ugyanő (ISTVÁNFFY 1907) a pizstricgomba (*Polyporus squamosus*) két előfordulási adatát közli. MOESZ összefoglaló közleményeiben (1929, 1939) 160 gombafajt sorol fel, de csak két taplófajt (borostás egyrétűtapló – *Trametes hirsuta*, fakó lemezestapló – *Lenzites betulina*) említ.

A következő, taplókat is tartalmazó munka 1956-ból származik (CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS), mely a Hargita hegységben a „Szentimrei büdös” környékéről öt fajt (*Coltricia perennis*, *Fomitopsis pinicola*, *Irpex lacteus*, *Phellinus pini* és *Polyporus squamosus*) jeleznek. CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958) újabb 5 fajt közöl Kászónújfalu környékéről: *Ganoderma applanatum* (*G. lipsiense* néven), *Hapalopilus croceus*, *Polyporus melanopus*, *Trametes hirsuta* és *Trametes versicolor*.

A Székelyföld rendszeres gombakutatása László Kálmán munkásságával kezdődött. Művei összesen 34 taplófaj 43 adatát tartalmazzák a Székelyföld területéről (LÁSZLÓ 1970, 1972, 1975, 1984, LÁSZLÓ et al. 1981, 1988). A Székely Nemzeti Múzeumban lévő gyűjteményében 51 taplófaj található a 4114 fungáriumi példányból (Kocs 1999). Kovács 1977-es munkájában kettő, 1979-esben pedig 6 faj előfordulási adatával gazdagította a Székelyföld taplógombáinak ismeretét. MIKLÓSSY (1980) két faj adatát közli Csíkmindszentről, POP (1981) öt faj 7 adatát a Mohosból és a Lucsból, míg Misky 1977-es kézírata 12 fajról számol be Székelykeresztúr környékéről (MISKY et al. 2002).

Az utóbbi 10 év kutatásainak eredményeképpen több mikológiai munkában is szerepelnek adatok taplógombákról: SÁNTHA 16 (1996), illetve 2 fajt (1997), majd ismét 2 fajt (2001) közöl Gelence környékéről, LÁZÁR et al. (1999) 7 faj 14 előfordulási adatát tőzeglápokból és 6 fajt a Magasbükkből (LÁZÁR 2000). Saját, még nem publikált adataim 39 faj 168 előfordulási adatát tartalmazzák.

Így a dokumentált taxonok száma 58, az adatok száma 289. Mivel a Székelyföld kutatottsága távolról sem fedi le a területét, ezért új területek mikológiai feltárása várhatóan emelni fogja mind a fajok, mind az előfordulási adatok számát.

Jelen munka célkitűzése a Székelyföldön dokumentáltan vagy potenciálisan előforduló taplófajok közül 27 faj leírása, előfordulási adatainak összefoglalása és székelyföldi élőhelyi jellemzése.

ANYAG, MÓDSZER

A Székelyföldön előforduló *Polyporaceae* s. l. fajok listáját irodalmi és saját előfordulási adatok alapján állítottam össze. A sok esetben hiányzó vagy nehezen értelmezhető termőhely-meghatározás miatt a precíz növénytársulás-nevek helyett általánosabb termőhelyneveket kellett használnom (pl. gyertyános-tölgyes, lucos stb.). A fajok rendszer- és nevezéktanánál KIRK (2001) nomenklatúráját, valamint HANSEN & KNUDSEN (1997) rendszerét alkalmaztam. Minden szakirodalmi adatot sikerült e munka alapján egyértelműen azonosítani. A magyar nevek PRISZTER (1988) munkáján alapulnak.

A fajok leírása alapvetően a saját gyűjtésekből származó termőtestek leírásain alapul (nem csak a székelyföldi gyűjtésekből!), figyelembe véve a szakirodalmi leírásokat is (JÜLICH 1989, IGMÁNDY 1991, BREITENBACH & KRÄNZLIN 1986, HANSEN & KNUDSEN 1997). Az általam nem gyűjtött, de a Székelyföldön dokumentált fajok esetében a leírás hiányzik, csak az élőhelyi jellemzést adtam meg. A székelyföldi élőhelyi jellemzések mellett mindig kitértem a szakirodalmi jellemzésekre is. Több, a Székelyföldön még nem dokumentált faj leírását is tartalmazza a munka, mégpedig azokat, amelyek előfordulása várható az élőhelyeik megléte miatt: *Scutiger oregonensis*, *Corioloopsis gallica*, *Polyporus badius*, *Polyporus tuberaster*, *Trichaptum bifforme*. Három fajnak az első előfordulási adatát közlöm a Székelyföldről: *Polyporus alveolaris*, *Trichaptum abietinum*, *Trichaptum fuscoviolaceum*.

A SZÉKELYFÖLDÖN DOKUMENTÁLTAN VAGY POTENCIÁLISAN ELŐFORDULÓ POLYPORACEAE S. L. FAJOK I.

ALBATRELLACEAE (Pouzar) Nuss

Albatrellus confluens (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar

Syn: Scutiger confluens (Alb. & Schw.:Fr.) Bond. & Singer

Adatok száma: 3

Irodalmi adatok: László et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *lucos*; László et al. (1988): 1982.09.05, Gyergyólibánteleg, *lucos*; Sántha (1996): Gelence, Hintófa, *lucos*.

Termőhely: montán lucosok faja, nyártól őszi terem. Élőhelyeinek nagy kiterjedése miatt valószínűleg gyakoribb, mint az adatok mutatják. A szakirodalom alapján Európából, Ausztráliából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban luchoz kötötten, de kéttűs fenyők alól is jelzik. Valószínűleg mikorrhizás.

Megjegyzés: ehető.

Albatrellus cristatus (Schaeff.) Kotl. & Pouzar – Zöldülő zsemlegomba

Syn: Scutiger cristatus (Pers.:Fr.) Bond. & Singer

Adatok száma: 2

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.07.29, Sepsibükkszád mellett, Zsombor patak partján *bükkös szélén*.

Saját adatok: Bálványos, 2003.09.03, *luc-nyír* elegyes erdő.

Termőtest: féloldalas, legtöbbször tönk nélküli „kalapok”, melyek szabálytalanul hullámosak, 3-10 cm-esek; felszín bársonyos vagy pikkelyekre repedező, szín olívdzöld vagy olívbarna, 1 cm vastag; tönk, ha van, maximum 2 cm, fehéres, bársonyos.

Termőrétegtartó: pórusos, fehérestől sárgásbarnáig, 1-3/mm.

Hús: fiatalon puha, törekeny, később szívós, fehéres, kellemetlen ízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 5-7 x 4,5-5 µm, gömbölyű, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: montán elterjedésű faj lomberdőkben, nyártól őszi terem. Feltűnő termőteste ellenére csak kevés ismert adata, így jelen ismereteink alapján ritkának minősül. A szakirodalomban Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából jelzik, főleg bükkös élőhelyekről, de ritkán fenyvesből is. Sehol sem gyakori. Valószínűleg mikorrhizás.

Megjegyzés: nem ehető. Más *Albatrellus* fajokkal téveszthető össze, melyek sohasem olajzöld színűek.

Albatrellus ovinus (Schaeff.) Kotl. & Pouzar – Fakó zsemlegomba

Syn: Scutiger ovinus (Schaeff.:Fr.) Murr.

Adatok száma: 10

Irodalmi adatok: ISTVÁNFFI (1895): Sepsiszentgyörgy (Dr. Barabás gyűjtése, lásd még MOESZ 1929 p. 553); LÁSZLÓ (1972): 1969.08.27, Csíkszentimrefürdő, *lucos*; KOVÁCS (1979): Sepsibükkszád; LÁSZLÓ et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *lucos*; LÁZÁR (2000): 1995.07.23, 1996.09.24, Meggyes patak, Magasbükk, 1996.09.05, Mogyorós-bükk, Magasbükk; SÁNTHA (1996): Gelence, Csereoldal, *fiatal tölgyes*.

Saját adatok: Lucs 2001.08.17., 2005.08.23, *tőzegmohás lucos*.

Termőtest: legtöbbször féloldalas, rövid tönkrész és „kalap”, mely szabálytalanul hullámos, 3-15 cm; felszín bársonyos vagy berepedező, szín fehér vagy halvány krémszínű, 1-2 cm vastag; „tönk”, maximum 4 cm magas, fehéres.

Termőrétegtartó: pórusos, fehéres, 1-3/mm.

Hús: fiatalon puha, fehéres, kellemes gombaízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 4-5 x 3-4,5 µm, elliptikus, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: hegyvidéki lucosokban vagy lucelegyes erdőkben terem nyártól késő őszig. SÁNTHA „fiatal tölgyes”-ből jelzi, luc jelenlétét nem említve. A régebbi adatok (1972, 1979, 1981) revíziója szükséges annak megállapításához, hogy nem az *A. subrubescens* fajról van szó. Szakirodalom szerint montán lucosok faja, mindenhol ritka.

Megjegyzés: ehető. A szintén ehető, bizonytalan taxonómiai pozíciójú *Albatrellus subrubescens* fajjal téveszthető össze, melytől csak mikrobélyegeken, illetve a sárga szín hiányában különbözik.

Scutiger oregonensis Murrill – Barnahátú zsemlegomba

Syn: Scutiger pescaprae (Pers.:Fr.) Bond. & Sing.; Albatrellus pes-caprae (Pers.:Fr.) Pouz.

Adatok száma: nincs

Termőtest: legtöbbször féloldalas, tönkrész és „kalap”, mely szabálytalanul hullámos, konvex vagy közepe bemélyedő, 5-15 cm; felszín szabályosan pikkelyes, színe vörösbarna vagy feketésbarna; „tönk” hengeres vagy lefelé szélesedő, 3-5 x 1,5-3 cm, finoman pikkelyes, sárgás vagy narancsbarna.

Termőrétegtartó: pórusos, krémsárga, 6-10/cm.

Hús: fiatalon puha, fehéres, kellemes gombaízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 8,5-12 x 7-8 µm, elliptikus, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: székelyföldi adata nem ismert, de jellemző élőhelyeinek jelenléte valószínűsíti előfordulását. A Kárpát-medencéből alacsonyabb térszínekről (SILLER et al. 2005) mészkerülő bükkösből és tölgyesből dokumentált. Magyarországon védett faj (SILLER et al. 2005). Szakirodalmi adatai Európából, Észak-Amerikából, Ausztráliából és Ázsiából ismertek, hegyvidéki lombos és fenyőerdőkből. Mindenütt ritka, júniustól októberig terem. Mikorrhizás.

Megjegyzés: ehető. Az *Albatrellus* fajoktól pikkelyes kalapja, tönkje és jellegzetes termőteste különbözteti meg.

CORIOLACEAE (Imazeki) Singer

Corioloopsis gallica (Fr.) Ryvarden – Barna egyrétűtapló

Adatok száma: nincs

Termőtest: konzolos, 10-15 x 3-6 cm; felszíne erősen szőrös, zónázott, lehet sugarasan ráncolt; széle éles; színe sötétbarna, rozsdabarna, szürkésbarna.

Termőrétegtartó: pórusos, 1-2 szögletes pórus/mm, 1 cm vastag, okkerbarna, öregén sötétbarna.

Hús: kemény, barna, KOH-ra feketedik.

Spóra: spp. fehér, sp. 10-15 x 5-5,5 µm, elliptikus vagy hengeres, sima, ritkán olajcseppekkel.

Termőhely: élő és holt lombos fán, főleg kőrisen, gyertyánon, bükkön és nyárfán egész évben. Európából, Észak-Amerikából, Ázsiából és Afrikából ismert, nem gyakori faj. A Székelyföldről eddig nem került elő, de a mélyebben lévő medencékben az élőhelyei jelenléte miatt előkerülhet.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A főleg nyárfán termő gyakori, világosabb színű *Funalia trogii* fajjal téveszthető össze.

Daedaleopsis confragosa (Bolton) J. Schröt. – Rózsaszínes egyrétűtapló

Adatok száma: 14

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.07.31, Sepsiszentgyörgy mellett, Görgő-hegy, *nyírfán*; KOVÁCS (1979): Sepsibükszád, *bükkös*; SÁNTHA (1996): Gelence, Salamás, *bükkfán*; LÁZÁR (2000): 1996.09.22, Fűrész patak, Magasbükk.

Saját adatok: Bagó, 2003.08.31, *tőzegmohás fűzláp, rezgő nyáron*; Mohos, 1999.08.18, 2000.08.18, 2001.08.20, *tőzegmohás nyíres*; Mohos, 2000.08.18, *tőzegmohás égeres*; Mohos, 2001.08.15, *tőzegmohás erdeifenyves*; Rétyi Nyír, 2001.08.16, *eutróf nyírláp*; Szent Anna, 2002.07.19, *lucos*. D. c. *var. tricolor*: Bükszád 2000.05.20. *gyertyános bükkös*, Nagyenyed környéke 2003.08.31. Torockó, *sziklai bükkös*.

Termőtest: konzolos, 4-8-(9) x 2-4 x maximum 2 cm; felszíne ráncos, többé-kevésbé zónázott, csupasz; széle éles, hullámos; színe okkertől barnásvörösig (a *v. tricolor* esetén barnásvöröstől feketésvörösig).

Termőrétegtartó: megnyúlt pórusos vagy labirintusos, 0,5-1 cm vastag, a lemezszerű képződmények vastagsága 0,5-(1) mm, fehéres, majd szürkésbarna (a *v. tricolor* esetén lemezszerű, 0,5-1 cm vastag).

Hús: vékony, kemény, szag nem jellemző, íz kesernyés.

Spóra: spp. fehér, sp. 7-8 x 2-2,5 µm, hengeres vagy allantoid, sima, esetleg olajcseppekkel.

Termőhely: széles gazdaspektrumú faj mindenféle holt lombos faanyagon: nyír, bükk, nyár, éger; a zonális lombdöktől a homoki erdőkön át a tőzegmohás lucos és erdeifenyvesekig, egész évben, elterjedt, gyakori. A *v. tricolor* csak lombdöktől dokumentált. A szakirodalom szerint Európában, Észak-Amerikában és Ázsiában ismert, a már említett fafajok mellett fűzről, szilváról és mogoróról is jelzik.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A robusztusabb *Daedalea quercina*, a majdnem lemezszerű termőrétegű *Lenzites betulinus*, valamint a fenyőn termő *Gloeophyllum* fajokkal téveszthető össze.

Funalia trogii (Berk.) Bondartsev & Singer – Fehér egyrétűtapló

Syn: Corioloopsis trogii (Berk.) Dom.; Trametes trogii Berk.

Adatok száma: 3

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.07.05, Rugonfalva, korhadó tönkön.

Saját adatok: Bálványos, 1999.07.13, útszél, *nyárfá* rönkön; Bagó, 2003.08.31, *tőzegmohás fűzláp, rezgő nyáron*.

Termőtest: konzolos, sokszor összenőtt vagy félig reszupinátus, 8-10 x 5-6 cm, szélesen az aljzathoz nőtt; felszíne szőrös, zónázott és sugarasan ráncolt; széle éles; színe fiatalon barnás, öregedve szürkésokker, gyakran algáktól zöld.

Termőrétegtartó: pórúdos, pórúdosok 8 mm vastagok, 1-2/mm, krémokker, gyakran rózsás árnyalattal.

Hús: fehéres krémszínű, kemény, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 7-11 x 3-3,5 µm, hengeres vagy elliptikus, sima.

Termőhely: holt nyárfán, rönkön és fűrészárun is, egész évben, valószínűleg gyakoribb, mint adatai mutatják. Természetes élőhelye jelenleg csak a Bagói lápból ismert, tőzegmohás fűzlápból, rezgőnyárról. A szakirodalomban ritkán más lombos fáról, mint pl. bükkről jelzik. Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából ismert, gyakori faj.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A főleg más lombos fán termő, sötétebb, ritkább *Corioloopsis gallica* fajjal téveszthető össze.

Lenzites betulina (L.) Fr. – Fakó lemezestapló

Syn: Trametes betulina (L.:Fr.) Pil.

Adatok száma: 4

Irodalmi adatok: MOESZ (1939): 1937.08.20, Székelyudvarhely, *kajszai* ágon (Bányai J. gyűjtése); LÁSZLÓ (1984): 1972.08.30, Rugonfalva, *nyíren*; LÁZÁR (2000): Kovács Péter-csúcs, Magasbükk.

Saját adatok: Bükszád, 2000.05.20, *gyertyános bükkös*.

Termőtest: konzolos, 3-9 x 1-5 x 1-2 cm; felszíne zónázott, sugarasan ráncolt, szőrös; széle éles, kissé hullámos; színe szürkésokker, világosbarna, sokszor algáktól zöld.

Termőrétegtartó: lemezes, lemezek anasztomizáló, recés élűek, 1 cm szélesek, krémszínűek vagy krémbarnák.

Hús: vékony, fehéres, kemény, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 4,5-6 x 2-3 µm, elliptikus, sima.

Termőhely: bükk, nyír és kajszai holt faanyagán, egész évben, nem gyakori. A szakirodalomban tölgyről is jelzik. Az egész világon elterjedt, de sehol sem gyakori.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A rozsdabarna vagy vörösbarna *Daedaleopsis confragosa* var. *tricolor* taxonnal téveszthető össze, esetleg a fenyőn termő *Gloeophyllum* fajokkal.

Pycnoporus cinnabarinus (Jacq.) Fr. – Cinóbertapló

Syn: Trametes cinnabarina (Jacq.:Fr.) Fr.

Adatok száma: 4

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1970): 1963.09.29, Mikóújfalva, *mogyoró* ágakon; LÁZÁR (2000): 1996.08.12, Fűrészpatak, Magasbükk.

Saját adatok: Zágon, 2002.07.11, *gyertyános-bükkös*; Bálványos, 2005.07.17, *bükkös* szélén, bükk ágakon.

Termőtest: konzolos, 3-9 x 2-6 x 1-2 cm; felszíne ráncolt, rücskös, esetleg finoman molyhos, alig észrevehető szabálytalan zónázottsággal; széle éles; színe narancs vagy narancsvörös, öregen lehet narancsos borvörös.

Termőrétegtartó: pórúdos, 2-3 pórú/mm, 0,5 cm vastag, sötét narancsvörös.

Hús: kemény, narancsvörös, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 4-5 x 2 µm, elliptikus, sima.

Termőhely: bükkről és mogyoróról dokumentált. Kevés adata és feltűnő termőteste miatt ritkának minősül. A szakirodalomban lombos fák, ritkán fenyőfák lehullott ágain jelzik júniustól októberig, nem gyakori faj. Európából, Észak-Amerikából, Ázsiából és Ausztráliából ismert, sehol sem gyakori.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Jellegzetes színe miatt más fajjal nem téveszthető össze.

Trametes gibbosa (Pers.) Fr. – Púpos egyrétűtapló

Adatok száma: 2

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.07.27, Bálványosfürdő, *gyertyán* tönkön.

Saját adatok: Uzon, 1999.08.09, park.

Termőtest: konzolos, 5-20 x 3-15 x 2-4 cm; felszíne ráncos, rücskös, fiatalon bársonyos, később csupasz, ritkán zónázott; széle fiatalon lekerekített, később éles, hullámos; színe okkeres vagy sárgásfehér, majdnem mindig zöld az algáktól.

Termőrétegtartó: pórúdos, pórúdosok megnyúltak, 1-2/mm, maximum 4 mm vastag, fehéres vagy krémokker.

Hús: kemény, fehér vagy krémszínű, jellegzetes szagú, kesernyés ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 4-5,5 x 2 µm, hengeres vagy elliptikus, sima, ritkán olajcseppekkel.

Termőhely: gyertyánról dokumentált, mindössze két adattal, így valószínűleg ritka a Székelyföldön. A szakirodalom holt bükkről és gyertyánról jelzi, egész évben, elterjedt, gyakori faj. Európából és Ázsiából ismert.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A kisebb, szőrösebb *Trametes hirsuta* fajjal téveszthető össze.

Trametes hirsuta (Wulfen) Pilát – Borostás egyrétűtapló

Adatok száma: 14

Irodalmi adatok: MOESZ (1929): Rétyi-nyír; CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958): 1957.08.14, Kászoni medence; SÁNTHA (1996): Gelence, Tanórok korhadt *bükkön*.

Saját adatok: Bálványos, 1999.07.14, 2002.07.09, *gyertyános-bükkös*; Bükszád, 2000.05.20, *gyertyános-bükkös*; Előpatak, 2001.06.23, *gyertyános-bükkös*; Torockó, 2003.08.31, sziklai *bükkös*; Rétyi Nyír, 1999.07.11, 2002.07.12, *eutróf nyírláp*; Sepsiszentgyörgy, 1999.07.19, útszél; Szent Anna, 2002.07.09, 2002.07.19, *bükkös*; Zágón, 2002.07.11, *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: konzolos, 4-10 x 3-6 x 0,5-1 cm; felszíne zónázott, erősen szőrös; széle éles, hullámos; színe fehérestől krémokkerig, szinte mindig algáktól zöld.

Termőrétegtartó: pórusos, 2-4 pórus/mm, maximum 4 mm vastag fehérestől krémszínig.

Hús: kemény, fehér, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 6-7,5 x 2-2,5 µm, hengeres vagy allantoid, sima.

Termőhely: elterjedt és gyakori faj gyertyán, bükk, nyír élő és holt anyagán, egész évben. A szakirodalomban az egész világon ismert, mindenféle lombos fáról, ritkán fenyőről is. Gyakori.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Kis termete, vékony termőteste, fehéres színei és szőrös felszíne egyértelműen elkülöníti a hasonló fajoktól.

Trametes suaveolens (L.) Fr. – Ánizstapló

Adatok száma: 3

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.10.26, Sepsibükkuszád, Zsombor patak, *nyír* alatt; SÁNTHA (1996): Gelence, Gyegypad, *rezgőnyáron*.

Saját adatok: Torockó, 2003.08.31, parkban, *fűzfán*.

Termőtest: konzolos, lehet összenőtt, az aljzathoz szélesen csatlakozó, 3-10-(13) x 2-7 x 2-4 cm; felszíne hullámos, bársonyos vagy sima; széle éles; színe fehértől szürkésfehérig, öregen lehet okkerbarnás.

Termőrétegtartó: pórusos, 1-2 pórus/mm, fehér, később okkeres-barnás, 1-1,5 cm vastag.

Hús: fehér, fiatalon puha, később szívós, erősen ánizsszagú, íz nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 7-11 x 3-(4) µm, elliptikus, sima.

Termőhely: fűzről, nyírről és rezgő nyárról ismert, a székelyföldön nem gyakori faj. A szakirodalomban Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, nyír és rezgő nyár szubsztrátumokon terem. Nem gyakori.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A *Haploporus suaveolens* fajtól csak mikrobélyegekből különbözik.

Trametes versicolor (L.) Lloyd – Lepketapló

Adatok száma: 19

Irodalmi adatok: CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958): 1957.08.14, Kászónújfalu; LÁSZLÓ (1972): 1963.09.29, Mikóújfalu, *bükkös*; KOVÁCS (1979): Bálványos; LÁZÁR (2000): 1995.05.19, Medvés patak, 1995.09.05, Olt-forrás, Magasbükk; SÁNTHA (1996): Gelence, Gyöngyölle, *fenyő* tönkén.

Saját adatok: Angyalos, 2001.08.12, *gyertyános-bükkös*; Bálványos, 1999.07.14, 1999.08.12, 2000.08.17, *gyertyános-bükkös*; Torockó, 2003.08.31, sziklai *bükkös*; Bagó, 2003.08.31, *gyertyános-tölgyes*; Lisznyópatak, 1997.08.12, elegyes erdő (*erdeifenyő, gyertyán, tölgy*); Poiana Stampei, 2005.08.20, *tőzegmohás lucos*; Rétyi Nyír, 1998.07.28, 1999.07.11, 2001.08.16, *eutróf nyírláp*; Szent Anna, 2002.07.19, *lucos*; Szent Anna, 2002.07.09, *bükkös*; Zágón, 2002.07.11, *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: konzol vagy kör alakú, nagy csoportokban, 2-10 x 2-5 x 0,5 cm; felszíne szabályosan, sűrűn zónázott, szőrös; széle fehér, éles, hullámos; színe feketés, kékes, barnás, szürkés, mindig legalább négy különböző színű zóna figyelhető meg rajta.

Termőrétegtartó: pórusos, fehértől krémokkerig, 2-4 pórus/mm, maximum 0,4 cm vastag.

Hús: vékony, kemény, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 6-7 x 1,5-2 µm, hengeres vagy allantoid, sima.

Termőhely: különböző élő és elhalt lombos faanyagán, széleskörűen elterjedt, tömeges, egész évben. Az egész világon elterjedt, közönséges faj.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Más *Trametes* fajokkal, mint pl. *Trametes multicolor* téveszthető össze, de jó határozóbélyeg a legalább 4 különböző színű (a fehéren kívül!) zóna a termőtesten.

STECCHERINACEAE Parmasto

Trichaptum abietinum (Dicks.) Ryvarden – Fenyő egyrétűtapló

Syn: Hirschioporus abietinus (Dicks.:Fr.)Donk

Adatok száma: 4

Saját adatok: Lucs, 2001.08.17, *tőzegmohás lucos*; Poiana Stampei, 2005.08.20, *tőzegmohás lucos*; Szent Anna, 2002.07.19, *lucos*; Zágón, 2002.07.14, luccal elegyes *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: reszupinátus vagy konzolos, sokszor nagy csoportokban összenőtt, 2,5 x 2,5 cm; felszíne szőrös, öregén esetleg csupasz, ráncos, zónázott; széle éles; színe szürkésfehér vagy barnás, a szélén lila árnyalattal.

Termőrétegtartó: pórusos, később labirintusos, majd felszakadozó, 3-4 pórus/mm, fiatalon lila, később barnáslila, a széle felé mindig megmarad a lila árnyalat.

Hús: vékony, szívós, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 7-8 x 2,5-3,5 µm, hengeres vagy allantoid, sima.

Termőhely: elhalt lucfenyőn terem, valószínűleg gyakoribb a Székelyföldön, mint adatai mutatják. A szakirodalom különböző fenyőfaj anyagáról jelzi, főleg jegenyefenyőn és kéttűs fenyőkön, egész évben folyamatosan. Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából ismert, gyakori faj.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A *Trichaptum fuscoviolaceum* fajjal téveszthető össze, mely termőrétege kizárólagosan irpikoid, pórusa nincs.

Trichaptum fuscoviolaceum (Ehrenb.) Ryvarden – Fogas egyrétűtapló

Syn: Trichaptum hollii (J.C.Schmidt:Fr.)Kreisel

Adatok száma: 1

Saját adatok: Rétyi Nyír, 1999.08.10, *ültetett erdeifenyves*.

Termőtest: reszupinátus vagy konzolos, sokszor nagy csoportokba összenőtt, 2,5 x 2,5 cm; felszíne szőrös, öregén esetleg csupasz, ráncos, zónázott; széle éles; színe szürkésfehér vagy barnás, a szélén lila árnyalattal.

Termőrétegtartó: irpikoid, fiatalon lila, később barnáslila, a széle felé mindig megmarad a lila árnyalat.

Hús: vékony, szívós, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 7-8,5 x 2,5-3 µm, hengeres vagy allantoid, sima.

Termőhely: erdeifenyő holt anyagán terem, valószínűleg gyakoribb, mint egyetlen adata mutatja. A szakirodalom ritkán lucról is jelzi. Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából ismert, helyenként gyakori faj.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A *Trichaptum abietinum* fajjal téveszthető össze, mely termőrétege legalább a szélén mindig pórusos.

Trichaptum bifforme (Fr.) Ryvarden – Lila egyrétűtapló

Adatok száma: nincs

Termőtest: konzolos, 2-8 x 1-6 x 0,1-0,5 cm, fás; széle éles, szabályos; felszíne szőrös, többé-kevésbé körkörösén zónázott; színe fehéres.

Termőrétegtartó: pórusos, a pórusok fiatalon lilásak, öregén barnásak, 3-5/mm, 4 mm hosszúak.

Hús: fehér vagy okkeres, fás, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 5-6,5 x 2-2,5 µm, hengeres, sima.

Termőhely: székelyföldi dokumentált adata nincs, de valószínűleg előkerül élőhelyeinek jelenléte miatt. A szakirodalom háborítatlan lombos erdőkből jelzi, holt lombos bükk, gyertyán, tölgy és hárs anyagáról, egész évben. Az egész világon elterjedt.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A többi lilás termőrétegű *Trichaptum* fajtól nagyobb termete, pórusos termőrétege és élőhelye különbözteti meg.

FOMITACEAE Jülich

Fomes fomentarius (L.) J.J. Kickx – Bükkfatapló

Adatok száma: 16

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.10.26, Sepsibükkuszád, Zsombor patak, *bükkön*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent, 1974-75; SÁNTA (1996): Gelence, Salamás, *bükkön*; LÁZÁR et al. (1999): 1999.07.13, Mohos, *tőzegmohás nyíres*.

Saját adatok: Bálványos, 1999.07.14, 1999.08.12. *gyertyános-bükkös*; Bükszád, 2000.05.20, *gyertyános-bükkös*; Mohos, 2002.07.08, 2000.08.18, *tőzegmohás nyíres*; Mohos, 1999.08.18, 2000.08.18, *tőzegmohás erdeifenyves*; Mohos, 2001.08.20, *tőzegmohás lucos*; Poiana Stampei, 2005.08.20, *tőzegmohás lucos*; Szent Anna, 2002.07.19, *lucos*; Szent Anna, 2002.07.09, *Fagetum*; Zágón, 2002.07.11, *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: pata alakú, fiatalon lehet félgömb is, vastag, 10-(30) x 5-(20) x 5-(10) cm; felszíne csupasz sugarasan és körkörösén ráncolt; széle lekerekített, fehéres, amikor nő; később fiatalon okker vagy vörösbarna, az idősebb részek szürkék.

Termőrétegtartó: évente egymásra rétegződik, pórusos, krémszínűből okkerbarna lesz, 3-4 pórus/mm, 2-5 mm vastag egy-egy réteg.

Hús: kemény, vastag, fás, világosbarna, zónázott, erős gombaszagú és kesernyés.

Spóra: spp. fehér, sp. 19 x 6 µm, elliptikus-hengeres, sima.

Termőhely: közismert, nagy mennyiségben gyűjtött és hasznosított faj, leginkább bükkön, de gyertyánon, nyíren is terem, a lombdőlőktől a hegyvidéki tőzeglápokig, egész évben. A szakirodalomban ritkán fenyőről is jelzik. Európából, Észak-Amerikából, Ázsiából és Afrikából ismert, mindenhol gyakori.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. A *Fomitopsis pinicola* fajjal téveszthető össze, mely inkább fenyőn, nyíren és égeren terem, a fehér széle fölött mindig egy vörösbarnás lakkos sáv van és termőrétege világosabb.

PHAEOLACEAE Jülich

Laetiporus sulphureus (Bull.) Murrill – Sárga gévagomba

Adatok száma: 1

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1980.05.20, Székelykeresztúr.

Termőtest: számos konzol alakú termőtest nő össze, akár 50 cm-es csoporttá, az egyes termőtestek 1-5 cm vastagok, 10-30 x 5-20 cm, felszín bársonyos, kénsárga, hullámos.

Termőrétegtartó: élénk kénsárga, sokszor guttációs cseppekkel, pórusos, 3-5/mm.

Hús: fiatalon puha, nedves, öregem kemény, kénsárga.

Spóra: spp. fehér, sp. 5-6,5 x 3,5-4,5 µm, gömbölyű, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: a Székelyföld több területén ismert és étkezési célból gyűjtött faj, ennek ellenére dokumentált adata csak egy van, ez is termőhely nélkül. Szóbeli közlések alapján patakparti füzesek jellemző faja. A szakirodalomban élő és elhalt lombos fán, főleg fűzön, újabban tölgyön, akácon, nyárfán, körtén, sőt az alpin zónában vörösfenyőn is jelzik, áprilistól júliusig, gyakori. Az egész világon elterjedt faj.

Megjegyzés: hőkezelés után ehető, ízletes. Jellegzetes színe és termőhelye miatt legfeljebb a sötétebb színű, rostos húsú, főleg bükkön termő *Meripilus giganteus* fajjal téveszthető össze, mely termőrétege sérülésre feketedik.

POLYPORACEAE Fr.

Polyporus alveolaris (DC.) Bondartsev & Singer – Sugaras likacsosgomba

Syn: Polyporus mori Pollini:Fries

Adatok száma: 2

Saját adatok: Előpatak, 2001.06.21. *gyertyános bükkös*, Torockó, 2003.08.31. *sziklai bükkös*.

Termőtest: kalap és tönkszerű részre különül, kalap 3-8 cm, kiterülő, kör, ovális vagy vese alakú közepén tölcésesedhet; széle éles, de sokáig begöngyölt; felszíne körkörösén pikkelyes, pikkelyek nagyok, rásimulók; színe narancssárgás, a pikkelyek sötétebbek; tönkrész excentrikus, hengeres, 0,5-2 x maximum 1 cm, fehéres vagy krémszínű.

Termőrétegtartó: pórusos, pórusok tágak, megnyúltak, 1-5 x 1-1,5 mm, 2-3 mm vastag, fehéres vagy krémszínű, lefutó.

Hús: puha, vékony, fehéres, gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 8-12 x 3-4 µm, elliptikus vagy hengeres, sima, lehet olajcseppek.

Termőhely: A Székelyföldön kevés adata ismert, és mivel feltűnő termőtestű, ezért valószínűleg ritka. Bükk, esetleg gyertyán holt ágain terem. A szakirodalomban kőris és dió ágairól jelzik. Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából ismert, nem gyakori faj. Áprilistól májusig terem.

Megjegyzés: ehető. Más tág pórusú *Polyporus* fajokkal téveszthető össze: a kisebb, többé-kevésbé centrikus tönkű *Polyporus arcularius*, a nagyobb, hasonló színű *Polyporus squamosus* és *Polyporus tuberaster* fajokkal.

Polyporus arcularius (Batsch) Fr. – Fagyálló likacsosgomba

Adatok száma: 4

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1972): Sepsiszentgyörgy, *szilvafa* ágon.

Saját adatok: Bálványos, 1999.07.14, *gyertyános-bükkös*; Bagó, 2003.08.31, *gyertyános-tölgyes*; Rétyi Nyír, 2002.07.12, *eutróf nyírláp*.

Termőtest: kalapra és tönkre különül; kalap 2-5 cm, lapos, esetleg bemélyedő középpel; felszíne finoman pikkelykés, sárgásbarna vagy világosbarna, idővel kifakulhat; széle éles, pillás; tönk hengeres, 2-4 x 0,3-0,5 cm, finoman pikkelykés, világosbarna.

Termőrétegtartó: pórusos, krémszínű, a pórusok megnyúltak, 1-2 x 0,5-1 mm-esek, 3 mm vastagok.

Hús: vékony, fehéres, rostos, kellemes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 5,5-8 x 2-3 µm, elliptikus-hengeres, sima.

Termőhely: A Székelyföldön valószínűleg gyakori, de kis termőteste miatt figyelmen kívül hagyott faj. Holt szilván, gyertyánon és nyíren terem, tavasszal. A szakirodalom szerint különböző lombos fa és cserje elhalt ágain él, gyakori faj az egész világon.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Más *Polyporus* fajoktól a tág pórusa különíti el. Más tág pórusú fajok a sárgásbarna kalapú *Polyporus alveolaris* és a hasonló színű, sokkal nagyobb *Polyporus squamosus* és *Polyporus tuberaster*.

***Polyporus badius* (Pers.) Schwein. – Szagos likacsosgomba**

Adatok száma: 1 ; **Adat:** Bükkfa tuskóján talált egy példányt Zsigmond Győző (szóbeli közlés) Ojtoz (Oituz, Kovászna megye) mellett, az ottani LKG-tábor egyik túráján 2004. szept. 10-én. Kép is készült róla.

Termőtest: kalapra és tönkre különül; kalap féloldalas, bemélyedő közepű, akár 30 cm-re is megnő; széle éles, hullámos; felszíne fényes, bőrszerű, sugarasan benőtten szálas, színe sötétbarna; tönk kicsi, 1-2 x 1 cm, bársonyos, barnásfekete.

Termőrétegtartó: pórusos, fehéres, 6-8 pórus/mm, maximum 2 mm vastag.

Hús: szíjas, vékony, fehér, kellemes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 6,5-8,5 x 3-4 µm, elliptikus-hengeres, sima, lehet olajcseppes.

Termőhely: székelyföldi dokumentált adata nincs, de élőhelyeinek jelenléte valószínűsíti előfordulását patakparti ligeterdőkben. A szakirodalomban holt faanyagról főleg nyír-, éger- és nyárfáról jelzik. Európából, Észak-Amerikából, Ázsiából, Ausztráliából és Afrikából ismert, de sehol sem gyakori. Tavasztól ősziig terem.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Jellegzetes termőteste miatt más fajokkal nem téveszthető össze.

***Polyporus brumalis* (Pers.) Fr. – Téli likacsosgomba**

Adatok száma: 2

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1972): Rétyi-nyír, száraz ágakon; KOVÁCS (1977): Málnás, Herec hegy, *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: kalap és tönkszerű része különül, kalap 1-5 cm, kiterülő, közepén tölcseresedhet; széle éles, szabályos; felszíne molyhos, pikkelyes; színe sárgásbarnától a sötétbarnáig; tönkrész hengeres, 1-5 x maximum 0,7 cm, lehet excentrikus is, kalaphoz hasonlóan molyhos-pikkelyes, szürkésbarna.

Termőrétegtartó: pórusos, pórusok aprók, 2-3/mm, 2-4 mm vastag, fehéres vagy világos okkeres, többé-kevésbé lefutó.

Hús: szíjas, vékony, fehéres, gombaszagú, íze nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 6-7 x 2,5 µm, allantoid vagy hengeres, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: elhalt lombos fák (nyír, gyertyán) anyagán, novembertől márciusig, nem gyakori. A szakirodalomban az egész világon ismert, lombos fáról.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Más szűk pórusú *Polyporus* fajokkal téveszthető össze: a fekete tönkbázisú *Polyporus badius*, *Polyporus melanopus* és *Polyporus leptcephalus* fajokkal, valamint a szűkebb pórusú, tavasszal termő *Polyporus ciliatus* fajjal.

***Polyporus ciliatus* Fr.**

Syn: Polyporus lepideus Fr.

Adatok száma: 3

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.05.27, Sepsiszentgyörgy, Biróné dombja, *gyertyánon*.

Saját adatok: Bükszád, 2000.05.20, *gyertyános-bükkös*; Rétyi Nyír, 2002.07.12, *eutróf nyírláp*.

Termőtest: kalapra és tönkre különül, kalap 3-7 cm, kiterülő, közepén tölcseresedhet; széle éles, sokáig begöngyölt; felszíne molyhostól pikkelyesig, sokszor koncentrikus; színe olívbarnától a szürkésbarnáig; tönk hengeres, 2-5 x maximum 1 cm, lehet excentrikus is, barnásan kígyóbőrszerűen mintázott.

Termőrétegtartó: pórusos, pórusok aprók, 5-6/mm, 1-3 mm vastag, fehéres vagy krémszínű, többé-kevésbé lefutó.

Hús: szíjas, vékony, fehéres, gombaszagú, íz nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 5-6 x 2 µm, elliptikus vagy hengeres, sima.

Termőhely: elhalt lombos fák (gyertyán, nyír) anyagán áprilistól júniusig, nem gyakori. A szakirodalomban Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából, az előző fajok mellett éger, szil és hárs holt anyagáról ismert.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Más szűk pórusú *Polyporus* fajokkal téveszthető össze: a fekete tönkbázisú *Polyporus badius*, *Polyporus melanopus* és *Polyporus leptcephalus* fajokkal, valamint a tágabb pórusú, télen termő *Polyporus brumalis* fajjal.

***Polyporus leptcephalus* (Jacq.) Fr. – Változékony likacsosgomba**

Syn: Polyporus varius Pers.:Fr.

Adatok száma: 16

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ (1975): 1971.09.04, Málnásfürdő, Somos domb, *égeres*, 1975.07.31, Sepsiszentgyörgy, Görgő hegy, *mészkerülő bükkös*; LÁSZLÓ et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *lucos*; LÁZÁR (2000): 1996.08.12, Magasbükk.

Saját adatok: Bálványos, 1999.07.14, 1999.08.12, *gyertyános-bükkös*; Előpatak, 2001.06.21, 2001.06.23, *gyertyános-bükkös*; Torockó, 2003.08.31, sziklai bükkös; Bagó, 2003.08.31, *gyertyános-tölgyes*; Mohos, 2002.07.08, *tőzegmohás lucos*; Rétyi Nyír, 2002.07.12, *eutróf nyírláp*; Szent Anna, 1999.07.13, 2002.07.17, 2002.07.09, *bükkös*; Zágón, 2002.07.11, *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: kalapra és tönkre különül, kalap 1-5 cm, kiterülő, kör vagy vese alakú, közepén tölcseresedhet; széle éles; felszíne sugarasan ráncolt, csupasz; színe fiatalon okkersárga, öregén sápadt barna vagy narancsbarna; tönk hengeres vagy lefelé keskenyedő, 1-4 x maximum 1 cm, lehet excentrikus is, krémbarnás, a bázisban fekete.

Termőrétegtartó: pórusos, pórusok aprók, 4-5/mm, 2 mm vastag, fehérés vagy krémszínű, öregén szürkésbarna, többé-kevésbé lefutó.

Hús: szíjas, vékony, fehérés, gombaszagú, íze nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 9-11 x 4 µm, elliptikus, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: a legismertebb és leggyakoribb *Polyporus* faj a Székelyföldön. Elhalt lombos fák (éger, bükk, nyír, gyertyán) anyagán terem egész évben, különböző erdőkben, még fenyvesekben is. A szakirodalom az egész világon jelzi, montán elterjedéssel, változatos, sokféle lombos faanyagáról.

Megjegyzés: étkezési értéke nincs. Más szűk pórusú *Polyporus* fajokkal téveszthető össze: a fekete tönkbázisú, nagyobb, bőrszerű kalapú *Polyporus badius*, a hasonló, de a termőréteg kezdetéig fekete tönkű *Polyporus melanopus* és a nem fekete tönkű *Polyporus brumalis* és *Polyporus ciliatus* fajokkal.

Polyporus squamosus (Huds.) Fr. – Pisztricgomba

Adatok száma: 5

Irodalmi adatok: ISTVÁNNFI (1895): Borszék (Dr. Szilvássy gyűjtése); ISTVÁNNFI (1907): Kézdivásárhely; CSÜRRÖS-KÁPTALAN & CSÜRRÖS (1956): 1953.08.07, Csíkszentimrefürdő, *lucos*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent; SÁNTHA (1996): Gelence, Babos-ógya, *tölgyes*.

Termőtest: kalapra és tönkre különül, kalap akár 50-60 cm-ig, kiterülő, kör, ovális vagy vese alakú, középen tölcésesedhet; széle éles, sokáig begöngyölt; felszíne körkörösén pikkelyes, pikkelyek nagyok, rásimulók; színe narancssárgás, a pikkelyek sötétebbek; tönkrész excentrikus vagy féloldalas, rövid, hengeres, 3-8 x maximum 6 cm, fehérésből lefelé egyre barnább-feketébb, molyhos-bársonyos.

Termőrétegtartó: pórusos, pórusok tágak, megnyúltak, 1/ mm, 10 mm vastag, fehérés vagy krémszínű, tönkre mélyen lefutó.

Hús: puha, vastag, fehérés, lisztes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 12-15 x 4,5-5,5 µm, elliptikus vagy hengeres, sima, lehet olajcseppek.

Termőhely: a Székelyföld egyes területein ismert, étkezési célból gyűjtött gombafaj. Dokumentáltsága hiányos, de szóbeli közlések alapján melegebb tölgyerdőkben terem domb és hegyvidéken, holt lombos fák anyagán, sokszor látszólag talajon áprilistól júniusig. Lucosban is előfordult. A szakirodalomban dióról, kőrisről, juharról, sőt vadgesztenyéről is ismert, az egész világon elterjedt faj, helyenként gyakori.

Megjegyzés: fiatalon ehető. Más tág pórusú *Polyporus* fajokkal téveszthető össze: a kisebb, többé-kevésbé centrikus tönkű *Polyporus arcularius*, a kisebb, hasonló színű *Polyporus alveolaris* és *Polyporus tuberaster* fajokkal.

Polyporus tuberaster (Jacq.) Fr. – Olaszgomba

Syn: *Polyporus forquignonii* (Quél.) Sacc.

Adatok száma: nincs

Termőtest: kalapra és tönkre különül, kalap 5-10 cm, kiterülő, kör vagy vese alakú, középen tölcésesedhet; széle éles; felszíne körkörösén pikkelyes, pikkelyek nagyok, rásimulók; színe sárgástól narancsbarnáig, a pikkelyek sötétebbek; tönkrész legtöbbször centrikus, ritkán excentrikus, hengeres, 5-6 x maximum 1,5 cm, fehérés vagy krémszínű, lefelé barnul-feketedik, mélyen a talajban nagy, fekete szkleróciuma fejlődik.

Termőrétegtartó: pórusos, pórusok tágak, megnyúltak, 1-2 x 1 mm, 3-4 mm vastag, fehérés vagy krémszínű, lefutó.

Hús: puha, vastag, fehérés, gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 12-15 x 4-5 µm, elliptikus vagy hengeres, sima, lehet olajcseppek.

Termőhely: székelyföldi dokumentált adata nincs, de élőhelye megvan. Nem kizárt, hogy helyenként *P. squamosus*-ként gyűjtik és fogyasztják. Magyarországon védett faj (SILLER et al. 2005). A szakirodalomban elhalt lombos fák anyagán, főleg bükkön és gyertyánon terem áprilistól augusztusig, ritka. Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából ismert.

Megjegyzés: ehető. Más tág pórusú *Polyporus* fajokkal téveszthető össze: a sokkal kisebb *Polyporus arcularius* és *Polyporus alveolaris*, a nagyobb, hasonló színű *Polyporus squamosus* fajokkal.

Polyporus umbellatus (Pers.) Fr. – Tüskegomba

Syn: *Dendropolyporus umbellatus* (Pers.:Fr.) Jülich

Adatok száma: 4

Irodalmi adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1973.07.02, Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*; SÁNTHA (1997) Gelence, Hintófa, 1997.07.17, *jegenyefenyves lucos*.

Saját adatok: Bálványos, 1999.07.14, *gyertyános-bükkös*; Zágon, 2002.07.11, *gyertyános-bükkös*.

Termőtest: karfiolszerű, egy közös tönkből sok kalappal, akár 50 cm átmérőjű is lehet; az egyes kalapok 2-5 cm-esek, hullámosak, középen álló tönkrésszel; felszínük sugarasan szálas vagy pikkelykés, okkerbarnától szürkésbarnáig; szélük hullámos, éles; a talajban nagy, fekete szkleróciuma fejlődik.

Termőrétegtartó: a kalapok alján és az egyes tönköcskék felszínén; pórusos, fehérés vagy krémszínű, 1-3 pórus/mm, 1-2 mm vastag.

Hús: törékeny, fehér, kellemes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 8-10 x 3-3,5 µm, hengeres, sima, olajcseppekkel.

Termőhely: háborítatlan bükkösökben, gyertyános-tölgyesekben látszólag talajon, tölgy, bükk mellett, júniustól augusztusig, ritka. A piacokon többször előkerül, étkezési célra árusítják. Magyarországon védett faj (SILLER et al. 2005). A szakirodalomban Európából, Észak-Amerikából és Ázsiából ismert, mindenhol ritka.

Megjegyzés: ehető, izletes, de kímélendő. A *Grifola frondosa* fajjal téveszthető össze, melynek kalapkái féloldalasak és nagyobbak.

IRODALOM – REFERENCES

- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1986): Fungi of Switzerland. Vol. 2. Mykologia, Luzern.
- CSÚRÖS-KÁPTALAN M. (1958): Adatok a Kászoni-medence gombaflórájának ismeretéhez. Studia Univ. Cluj 3/II/2: 41-45.
- CSÚRÖS-KÁPTALAN M., CSÚRÖS ST. (1956): Contribuții la studiul macromicetelor din munții Harghita. Revista Pădurilor 1: 12-15.
- HANSEN L., KNUDSEN H. (eds, 1997): Nordic Macromycetes III. Nordsvamp, Copenhagen.
- IGMÁNDY Z. (1991): A magyar erdők taplógombái. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- ISTVÁNFFY GY. (1895): Adatok Magyarország gombáinak ismeretéhez. Természetrizajzi Füzetek 18/1-2: 97-110.
- ISTVÁNFFY GY. (1907): Jelentés a m.kir. erdőhatóságok területén előforduló ehető gombák értékesítési és eltartási módjairól. A M. Kir. Központi Szőlészeti Kísérleti Állomás és Ampeológiai Intézet Évkönyve 1:160-174.
- JÜLICH W. (1989): Guida alla determinazione dei funghi Vol. II. (Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze). Saturnia, Trento.
- KIRK P. (ed. 2001): The CABI Bioscience Database of Fungal Names (fungindex). www.indexfungorum.org.
- KOCS I. (1999): László Kálmán (1900-1996) gyűjteménye a Székely Nemzeti Múzeumban II. Acta (Siculica) 1999/1: 49-66.
- KOVÁCS AL. (1977): Făgetele din Munții Bodoc. Aluta (Különlenyomat), Sepsiszentgyörgy: 235.
- KOVÁCS AL. (1979): Flora și vegetația Munților Bodoc. Dissertație, Babeș-Bolyai T.E. Kolozsvár.
- LÁSZLÓ K. (1970): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. Aluta 1970: 63-74.
- LÁSZLÓ K. (1972): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din R. S. România. Aluta 1972: 41-60.
- LÁSZLÓ K. (1975): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. Aluta 1974-75: 463-468.
- LÁSZLÓ K. (1984): A nagygyombák kutatása és újabb adataik Hargita és Kovászna megyékben. Clusiana 1984/1: 9-25.
- LÁSZLÓ K., ALBERT L., SARKADI Z. (1988): A nagygyombák kutatása és újabb adataik Hargita és Kovászna megyékben II. Clusiana 1988/3: 163-176.
- LÁSZLÓ K., PÁZMÁNY D., KOVÁCS S. (1981): Adatok a Nemere-hegységhez tartozó Veresvíz-völgy nagygyombáinak ismeretéhez. Aluta, Kovászna Megyei Múzeum Sepsiszentgyörgy, (353-361).
- LÁZÁR ZS. (2000): Adatok a Magasbükk nagygyombavilágához. Erdélyi Múzeum Egyesület kiadása, Kolozsvár, Új sorozat 9: 62-83.
- LÁZÁR ZS., PÁL-FÁM F., RIMÓCZI I. (1999): Adatok a székelyföldi tőzeglápok nagygyombavilágához. Acta (Siculica) 1999/1: 67-72.
- MÁTYUS I. (1787): Ó és Új Dietetika. Pozsony.
- MIKLÓSSY V. (1980): Flora și aspecte de vegetație din împrejurimile satului Misentea, județul Harghita. Acta Hargitensia, Csíkszereda: 389-390.
- MISKY M., KOVÁCS J., ALBERT L., BRATEK Z. (2002): Adatok Székelykeresztúr és környéke gombavilágának ismeretéhez. Moeszia 1: 18-27.
- MOESZ G. (1929): Gombák a Székelyföldről. A Székely Nemzeti Múzeum Évkönyve: 545-554.
- MOESZ G. (1939): Gombák a Székelyföldről. Erdélyi Múzeum, Kolozsvár: 371-378.
- POP A. (1981): Similarități micocenologice între tinoavele Poiana Stampei, Mohos și Luci. Studii, comunicări de ocrotirea naturii, Suceava: 262-266.
- PRISZTER SZ. (1988): A nagygyombák magyar és latin névjegyzéke. Clusiana 1988/1-2: 3-158.
- SÁNTHA T. (1996): Nagygyombák Gelence Környékéről. EME Múzeumi Füzetek 1996: 87-103.
- SÁNTHA T. (1997): Újabb nagygyombák Gelence környékéről. Acta (Siculica) 1997: 59-63.
- SÁNTHA T. (1999): A Székelyföld nagygyomba-világának kutatása. Acta 1999/1: 29-48.
- SÁNTHA T. (2001): Gelence környéki nagygyombák. Acta (Siculica) 2001/2: 81-92.
- SILLER I., VASAS G., PÁL-FÁM F., BRATEK Z., ZAGYVA I., FODOR L. (2005): Hungarian distribution of the legally protected macrofungi species. Studia Botanica Hung. 36: 131-163.



Albatrellus confuens



Albatrellus cristatus



Albatrellus ovinus



Scutiger oregonensis



Coriolopsis trogii



Coriolopsis gallica



Daedaleopsis confragosa



Fomes fomentarius



Laetiporus sulphureus



Lenzites betulinus



Perenniporia fraxinea



Polyporus alveolaris



Polyporus arcularius



Polyporus badius



Polyporus ciliatus



Polyporus leptocephalus



Polyporus tuberaster



Polyporus umbellatus



Pycnoporus cinnabarinus



Trametes gibbosa



Trametes hirsuta



Trametes suaveolens

*Trametes versicolor**Trichaptum abietinum*



Trichaptum biforme



Trichaptum fusciovilaceum



Spongiporus subcaesius



Polyporus badius. Dombi Alpár felvétele (az eddigiek Pál-Fám Ferenc képei)

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 27–31.

POLYPORES FROM SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA

I. POLYPORACEAE S. L. OCCURRENCE, HABITAT CHARACTERISATION

Ferenc PÁL-FÁM

University of Kaposvár, Department of Botany and Plant Production, pff3@hotmail.com

Keywords: *Polyporaceae s. l.*, Székelyföld, occurrence, description

INTRODUCTION, SUMMARY OF LITERATURE

Polypores are „... those basidiomycetes which produces its spores on special trama-types (porose, elongated, labyrinth-like etc.) of the fruitbodies.” (IGMÁNDY 1991). This preliminary has an essential importance because these macrofungi belongs to different systematical groups, their taxonomy and systematics has suffered several changes both in the past and nowadays.

According to recent summarisation 1032 macrofungi taxa were documented from Székelyföld. The first documented polypore (*Polyporus squamosus*) dates from 1787 (Mátyus 1787). Results of the works of ISTVÁNFFI (1895, 1907), MOESZ (1929, 1939), CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS (1956), CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958), LÁSZLÓ (1970, 1972, 1975, 1984), LÁSZLÓ et al. (1981, 1988), KOVÁCS (1977, 1979), MIKLÓSSY (1980), POP (1981), SÁNTHA (1996, 1997, 2001), LÁZÁR et al. (1999), LÁZÁR (2000), MISKY et al. (2002), PÁL-FÁM (39 taxa with 168 occurrences, unpublished) showed 58 polypore taxa occurring in Székelyföld with 289 occurrence data.

Present paper concerns the description of 27 documented polypore species from the area belonging to *Polyporaceae s. l.*, based mainly on the author's collections. Beside, the summarisation of the literary data and the habitat characterisation was also made. Several literary data had no precise habitat description. In these cases the original notification was cited (eg „on oakwood”, „under *Betula*” etc.). Description of those species whose occurrence is predictable in Székelyföld (based on other occurrences from the Carpathian basin) was also made: *Scutiger oregonensis* Murrill, *Corioloopsis gallica* (Fr.) Ryvarden, *Polyporus badius* (Pers.) Schwein., *Polyporus tuberaster* (Jacq.) Fr., *Trichaptum bifforme* (Fr.) Ryvarden. First occurrences of three species were documented from Székelyföld: *Polyporus alveolaris* (DC.) Bondartsev & Singer, *Trichaptum abietinum* (Dicks.) Ryvarden, *Trichaptum fuscoviolaceum* (Ehrenb.) Ryvarden. Nomenclature used was those of Index Fungorum (KIRK 2001), systematical division after HANSEN & KNUDSEN (1997).

ALBATRELLACEAE (Pouzar) Nuss

Albatrellus confluens (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar

Syn: Scutiger confluens (Alb. & Schw.:Fr.) Bond. & Singer

Data number: 3

Literary data: László et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *Piceetum*; László et al. (1988): 1982.09.05, Gyergyólibánteleg, *Piceetum*; Sánta (1996): Gelence, Hintófa, *Piceetum*.

Habitat preference in Székelyföld: species belonging to mountainous spruce forests, fructifying in summer-fall. Probably more frequent than their documented data shows because of the big areas of their habitats.

Albatrellus cristatus (Schaeff.) Kotl. & Pouzar

Syn: Scutiger cristatus (Pers.:Fr.) Bond. & Singer

Data number: 2

Literary data: László (1975): 1975.07.29, near Sepsibükkszád, Zsombor creek, *Fagetum* border.

Own data: Bálványos, 2003.09.03, *Picea-Betula* mixed forest.

Habitat preference in Székelyföld: species fructifying in montaneous deciduous forests in summer-fall. Due to the easily observable fruitbody and the few documented data it can be considered rare in the region.

Albatrellus ovinus (Schaeff.) Kotl. & Pouzar

Syn: Scutiger ovinus (Schaeff.:Fr.) Murr.

Data number: 10

Literary data: ISTVÁNFFI (1895): Sepsiszentgyörgy (coll. Dr. Barabás, see also MOESZ 1929 p. 553); LÁSZLÓ (1972): 1969.08.27, Csíkszentimrefürdő, *Piceetum*; KOVÁCS (1979): Sepsibükszád; LÁSZLÓ et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *Piceetum*; LÁZÁR (2000): 1995.07.23, 1996.09.24, Meggyes creek, Magasbük, 1996.09.05, Mogyorós-bük, Magasbük; SÁNTHA (1996): Gelence, Csereoldal, *young oak forest*.

Own data: Lucs, 2001.08.17, 2005.08.23, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat preference in Székelyföld: species characteristic to mountainous spruce forests or forests mixed with spruce, fructifying in summer-fall. SÁNTHA documented from young oak forest, also, without information of the presence of spruce. Older data (1972, 1979, 1981) must be revised in order to clarify if some of the data are *A. subrubescens*.

CORIOLACEAE (Imazeki) Singer

Daedaleopsis confragosa (Bolton) J. Schröt.

(incl. *Daedaleopsis confragosa* var. *tricolor* (Bull.) Bond.)

Data number: 14

Literary data: LÁSZLÓ (1975): 1975.07.31, near Sepsiszentgyörgy, Mt. Görgő, on *Betula* trunk; KOVÁCS (1979): Sepsibükszád, *Fagetum*; SÁNTHA (1996): Gelence, Salamás, on *beech* trunk; LÁZÁR (2000): 1996.09.22, Fűrész creek, Magasbük.

Own data: Bagó, 2003.08.31, *Sphagno-Salicetum*, on *Populus tremula*; Mohos, 1999.08.18, 2000.08.18, 2001.08.20, *Sphagno-Betuletum*; Mohos, 2000.08.18, *Sphagno-Alnetum*; Mohos, 2001.08.15, *Pino-Sphagnetum*; Rétyi Nyír, 2001.08.16, *Betula* eutrophic bog; Lake Szent Anna, 2002.07.19, *Piceetum*. Var. *tricolor*: Bükszád, 2000.05.20, *Carpino-Fagetum*; Torockó, 2003.08.31, rocky *beech forest*.

Habitat preference in Székelyföld: species with wide range of hosts on dead wood, fructifying on birch, beech, poplar, alder. It is distributed from the zonally developed deciduous forests to *Sphagnum* spruce forest associations, fructifying in the whole year, frequent. The var. *tricolor* is documented only from deciduous forests.

Funalia trogii (Berk.) Bondartsev & Singer

Syn: *Coriolopsis trogii* (Berk.) Dom.; *Trametes trogii* Berk.

Data number: 3

Literary data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.07.05, Rugonfalva, on rotten trunk.

Own data: Bálványos, 1999.07.13, roadside, on *Populus* trunks; Bagó, 2003.08.31, *Sphagno-Salicetum*, on *Populus tremula*.

Habitat preference in Székelyföld: species fructifying on aspen, both trunks and timber, in the whole year. It is probably more frequent than their documented data shows. Only one original habitat is known, in *Sphagnum* willow association.

Lenzites betulina (L.) Fr.

Syn: *Trametes betulina* (L.:Fr.) Pil.

Data number: 4

Literary data: MOESZ (1939): 1937.08.20, Székelyudvarhely, on *Prunus armeniaca* twig (coll. Bányai J.); LÁSZLÓ (1984): 1972.08.30, Rugonfalva, on *Betula*; LÁZÁR (2000): Kovács-Péter peak, Magasbük.

Own data: Bükszád, 2000.05.20, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: species fructifying in the whole year on beech, birch and apricot. Not frequent in the area.

Pycnoporus cinnabarinus (Jacq.) Fr.

Syn: *Trametes cinnabarina* (Jacq.:Fr.) Fr.

Data number: 4

Literary data: LÁSZLÓ (1970): 1963.09.29, Mikóújfal, on *Corylus* twigs; LÁZÁR (2000): 1996.08.12, Fűrész creek, Magasbük.

Own data: Zágony, 2002.07.11, *Carpino-Fagetum*; Bálványos, 2005.07.17, on *Fagetum* border, on *Fagus* twigs.

Habitat preference in Székelyföld: species documented from beech and hazel, it can be considered rare due to the easily observable fruitbody and the few documented data.

Trametes gibbosa (Pers.) Fr.

Data number: 2

Literary data: LÁSZLÓ (1975): 1975.07.27, Bálványosfürdő, on *Carpinus* trunk.

Own data: Uzon, 1999.08.09, park.

Habitat preference in Székelyföld: this species is more frequent in other parts of the Carpathian basin. The only two documented data shows that it is rare in Székelyföld, fructifying on hornbeam.

Trametes hirsuta (Wulfen) Pilát

Data number: 14

Literary data: MOESZ (1929): Rétyi-nyír; CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958): 1957.08.14, Kászoni basin; SÁNTHA (1996): Gelence, Tanórok on rotten beech.

Own data: Bálványos, 1999.07.14, 2002.07.09, *Carpino-Fagetum*; Bükszád, 2000.05.20, *Carpino-Fagetum*; Előpatak, 2001.06.23, *Carpino-Fagetum*; Torockó, 2003.08.31, rocky beech forest; Rétyi Nyír, 1999.07.11, 2002.07.12, *Betula* eutrophic bog; Sepsiszentgyörgy, 1999.07.19, on roadside; Lake Szent Anna, 2002.07.09, 2002.07.19, *Fagetum*; Zágón, 2002.07.11, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: widespread and frequent species in the whole year fructifying on hornbeam, beech, birch.

Trametes suaveolens (L.) Fr.

Data number: 3

Literary data: LÁSZLÓ (1975): 1975.10.26, Sepsibükkszád, Zsombor creek, under *Betula*; SÁNTHA (1996): Gelence, Gyegyelypad, on *Populus tremula*.

Own data: Torockó, 2003.08.31, in park, on *Salix*.

Habitat preference in Székelyföld: species fructifying on willow, birch and aspen. Not frequent in the area.

Trametes versicolor (L.) Lloyd

Data number: 19

Literary data: CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958): 1957.08.14, Kászónújfalú; LÁSZLÓ (1972): 1963.09.29, Mikóújfalú, *Fagetum*; KOVÁCS (1979): Bálványos; LÁZÁR (2000): 1995.05.19, Medvés creek, 1995.09.05, Olt-forrás, Magasbükki; SÁNTHA (1996): Gelence, Gyöngyölle, on *Pinus* trunk.

Own data: Angyalos, 2001.08.12, *Carpino-Quercetum*; Bálványos, 1999.07.14, 1999.08.12, 2000.08.17, *Carpino-Fagetum*; Torockó, 2003.08.31, rocky beech forest; Bagó, 2003.08.31, *Carpino-Quercetum*; Lisznyópatak, 1997.08.12, mixed plantation (*Pinus sylvestris*, *Carpinus*, *Quercus*); Poiana Stampei, 2005.08.20, *Sphagno-Piceetum*; Rétyi Nyír, 1998.07.28, 1999.07.11, 2001.08.16, *Betula* eutrophic bog; Lake Szent Anna, 2002.07.19, *Piceetum*; Lake Szent Anna, 2002.07.09, *Fagetum*; Zágón, 2002.07.11, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: widespread and frequent species fructifying almost on every living and dead deciduous wood in the whole year.

STECCHERINACEAE Parmasto**Trichaptum abietinum (Dicks.) Ryvarden**

Syn.: Hirschioporus abietinus (Dicks.:Fr.)Donk

Data number: 4

Own data: Lucs, 2001.08.17, *Sphagno-Piceetum*; Poiana Stampei, 2005.08.20, *Sphagno-Piceetum*; Lake Szent Anna, 2002.07.19, *Piceetum*; Zágón, 2002.07.14, *Carpino-Fagetum* mixed with *Picea*.

Habitat preference in Székelyföld: fructifying on dead spruce. It is probably more frequent in the area than the documented data shows, but overlooked because of the hardly observable fruitbodies.

Trichaptum fuscoviolaceum (Ehrenb.) Ryvarden

Syn.: Trichaptum hollii (J.C.Schmidt:Fr.)Kreisel

Data number: 1

Own data: Rétyi Nyír, 1999.08.10, *Pinetum sylvestris* cultum.

Habitat preference in Székelyföld: species fructifying on dead scotch pine, probably more frequent than the single data shows.

FOMITACEAE Jülich**Fomes fomentarius (L.) J.J. Kickx**

Data number: 16

Literary data: LÁSZLÓ (1975): 1975.10.26, Sepsibükkszád, Zsombor creek, on beech trunk; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent, 1974-75; SÁNTHA (1996): Gelence, Salamás, on beech; LÁZÁR et al. (1999): 1999.07.13, Mohos bog, *Sphagno-Betuletum*.

Own data: Bálványos, 1999.07.14, 1999.08.12, *Carpino-Fagetum*; Bükszád, 2000.05.20, *Carpino-Fagetum*; Mohos, 2002.07.08, 2000.08.18, *Sphagno-Betuletum*; Mohos, 1999.08.18, 2000.08.18, *Pino-Sphagnetum*; Mohos, 2001.08.20, *Sphagno-Piceetum*; Poiana Stampei, 2005.08.20, *Sphagno-Piceetum*; Lake Szent Anna, 2002.07.19, *Piceetum*; Lake Szent Anna, 2002.07.09, *Fagetum*; Zágón, 2002.07.11, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: the most well-known and documented species, used also in folk tradition in high quantity. Their preferred habitat is beech forest, but it can fructify on birch and hornbeam, too, from the deciduous forests to the *Sphagnum* bogs, in the whole year.

PHAEOLACEAE Jülich

Laetiporus sulphureus (Bull.) Murrill

Data number: 1

Literary data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1980.05.20, Székelykeresztúr.

Habitat preference in Székelyföld: species well-known in many areas of Székelyföld, collected in high quantities according to several verbal notifications, but only one documented data exists without mentioning of the habitat. It is characteristic to floodplain forests, mainly in willow associations.

POLYPORACEAE Fr.

Polyporus alveolaris (DC.) Bondartsev & Singer

Syn: Polyporus mori Pollini:Fries

Data number: 2

Own data: Előpatak, 2001.06.21, *Carpino-Fagetum*; Torockó, 2003.08.31, rocky beech forest.

Habitat preference in Székelyföld: due to easily observable fruitbody and the few documented data this species can be considered rare in the region, fructifying on twigs of beech, and probably hornbeam.

Polyporus arcularius (Batsch) Fr.

Data number: 4

Literary data: LÁSZLÓ (1972): Sepsiszentgyörgy, on *Prunus* twig.

Own data: Bálványos, 1999.07.14, *Carpino-Fagetum*; Bagó, 2003.08.31, *Carpino-Quercetum*; Rétyi Nyír, 2002.07.12, *Betula* eutrophic bog.

Habitat preference in Székelyföld: this species is probably frequent in the area, but overlooked because of the small fruitbody. It fructifies on dead plum, hornbeam and birch in the spring.

Polyporus brumalis (Pers.) Fr.

Data number: 2

Literary data: LÁSZLÓ (1972): Rétyi-nyír, on dry twigs; Kovács (1977): Málnás, Mt. Herec, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: fructifying on dead birch, hornbeam and probably on other deciduous hosts from November to March, not frequent.

Polyporus ciliatus Fr.

Syn: Polyporus lepideus Fr.

Data number: 3

Literary data: LÁSZLÓ (1975): 1975.05.27, Sepsiszentgyörgy, Biróné hill, on *Carpinus*.

Own data: Bükszád, 2000.05.20, *Carpino-Fagetum*; Rétyi Nyír, 2002.07.12, *Betula* eutrophic bog.

Habitat preference in Székelyföld: fructifying on dead deciduous wood: hornbeam, birch from April to June, not frequent in the area.

Polyporus leptcephalus (Jacq.) Fr.

Syn: Polyporus varius Pers.:Fr.

Data number: 16

Literary data: LÁSZLÓ (1975): 1971.09.04, Málnásfürdő, Somos hill, *Alnetum*, 1975.07.31, Sepsiszentgyörgy, Mt. Görgő, *Luzulo-Fagetum*; LÁSZLÓ et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *Piceetum*; LÁZÁR (2000): 1996.08.12, Magasbükk.

Own data: Bálványos, 1999.07.14, 1999.08.12, *Carpino-Fagetum*; Előpatak, 2001.06.21, 2001.06.23, *Carpino-Fagetum*; Torockó, 2003.08.31, rocky beech forest; Bagó, 2003.08.31, *Carpino-Quercetum*; Mohos, 2002.07.08, *Sphagno-Piceetum*; Rétyi Nyír, 2002.07.12, *Betula* eutrophic bog; Lake Szent Anna, 1999.07.13, 2002.07.17, 2002.07.09, *Fagetum*; Zágón, 2002.07.11, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: the most documented and most frequent *Polyporus* species in the area, fructifying on dead alder, beech, birch, hornbeam in the whole year, in various forests, even in coniferous, too, if the deciduous host is present.

Polyporus squamosus (Huds.) Fr.

Data number: 5

Literary data: ISTVÁNFFI (1895): Borszék (coll. Dr. Szilvássy); ISTVÁNFFI (1907): Kézdivásárhely; CSŰRÖS-KÁPTALAN & CSŰRÖS (1956): 1953.08.07, Csíkszentimrefürdő, *Piceetum*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent; SÁNTHA (1996): Gelence, Babosóggya, *oak forest*.

Habitat preference in Székelyföld: this species is known and collected in many areas of the Székelyföld. Its documentation is poor, but based on verbal notifications it is characteristic to warm oak forests with colline-mountainous preference on dead deciduous hosts, mainly from April to June. There is a documented data from spruce forest also.

Polyporus umbellatus (Pers.) Fr.

Syn: *Dendropolyporus umbellatus* (Pers.:Fr.) Jülich

Data number: 4

Literary data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1973.07.02, Rugonfalva, *Quercus-Carpinetum*; SÁNTHA (1997) Gelence, Hintófa, 1997.07.17, *Abieti-Piceetum*.

Own data: Bálványos, 1999.07.14, *Carpino-Fagetum*; Zágon, 2002.07.11, *Carpino-Fagetum*.

Habitat preference in Székelyföld: species fructifying in old-growth, undisturbed beech and hornbeam-oak forests from June to August. It can be considered rare due to the easily observable fruitbody. It can be seen sold in the markets many times.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 32–34.

ADATOK GYIMESBÜKK KÖRNYÉKE NAGYGOMBÁINAK ISMERETÉHEZ

PÁL-FÁM Ferenc¹, BENEDEK Lajos², GYARMATI Lenke³, FODOR Lívია⁴

¹Kaposvári Egyetem, Növénytani és Növénytermesztés-tani Tanszék, pff3@hotmail.com

²Budapesti Corvinus Egyetem, Növénytani Tanszék, lajos.benedek@uni-corvinus.hu

³Schering Kft, gylenke@axelero.hu

⁴kisne@mail.kvvm.hu

BEVEZETÉS

Gyimesbükk a Tatros völgyében, annak felső szakaszán 721 m tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő községközpont, Csík-szeredától 32 km-re északkeletre. Jelenleg Bákó megyéhez tartozik. Északról a Tarkó (1664), délről a Csíki havasok (1553) határolják a völgyet (GHIURCA 2003).

A terület éghajlata montán, az éves középhőmérséklet 0 és +4°C között van. A leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete -4°C, a legmelegebbé (július) +14°C. Az éves csapadékmennyiség 700-800 mm, ami az alacsony hőmérséklet miatt nedves klímát eredményez. Az uralkodó szélirány nyugati (PEAH 1974).

Savanyú barna és podzolos barna erdőtalajok jellemzik a vidéket, melyeken a magashegységi lucos az őshonos zonális növénytársulás. A luc mellett szálanként vörösfenyő, nyír, bükk és a vizes élőhelyeken éger is előfordul. A települések környékén sok állományt kivágtak, itt hegyi kaszálók találhatók a helyükön (PEAH 1974). A vidék intenzív erdőpusztításairól már ORBÁN Balázs (1869) is megemlékezik, amikor a következőket írja: "...nem régi ideje, hogy e hegyeket oly fenyves rengetegek boríták, melyekből árboczfákat szállítottak a Tatrosra le egészen a tengerig; még most is a hegyoldalak, sőt még a völgy is kipusztított erdőromokkal van beborítva, levágott, elperzselt, rothadásnak indult vastag fatörzsek borítják a vidéket...". Ennek a rombolásnak az elsődleges oka az erdők után kötelezően fizetendő adó volt és nem a fakereskedelem és a legelőterületek nyérése. Az erdők leégetése, fölperzselése által próbáltak ettől megszabadulni.

A Székelyföld nagy részéhez hasonlóan a Gyimesek mikológiai feltárása is hiányzik. Egyetlen dokumentált nagygomba adatról sincs tudásunk.

ANYAG, MÓDSZER

A terület mikológiai kutatására, illetve ennek megkezdésére 2005 júliusában a László Kálmán Gombászegyesület által szervezett gombásztábor teremtett lehetőséget. A kedvezőtlen időjárás miatt bekövetkező árvíz mindössze egy terepnapot tett lehetővé. Az adatok magashegységi lucos állományokból származnak Gyimesbükk környékéről. Ezekben az állományokban (vagy a peremükön) szálanként vörösfenyő, bükk, gyertyán, nyír és feketefenyő is előfordult. A gyűjtéshez a gombásztábor minden résztvevője hozzájárult.

Az adatok dokumentációja fungáriummal történt, emellett sok esetben fotóval és leírással is. A határozáshoz a következő alapk munkákat használtuk: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989).

EREDMÉNYEK

Mindösszesen 125 faj ugyanennyi adatát dokumentáltuk (táblázat). Mindegyik faj újnak minősül a vidék fungáját tekintve.

A begyűjtött fajok KRIEGLSTEINER (1991-93) nomenklatúrája szerint.
List of species documented nomenclature following KRIEGLSTEINER (1991-93).

- Agaricus langei (Moell.) Moell.
 Agaricus lanipes (Moell. & Schff.) Singer
 Amanita battarrae Boud.
 Amanita eliae Quél.
 Amanita excelsa (Fr.) Bertil.
 Amanita muscaria (L.) Pers.
 Amanita pachyvolvata (Bon) Krieglsteiner
 Amanita pantherina (DC.:Fr.) Krombh.
 Amanita rubescens (Pers.:Fr.) Gray
 Amanita submembranacea (Bon) Groeger
 Bolbitius vitellinus (Pers.:Fr.) Fr.
 Boletus calopus Fr.
 Boletus edulis Bull.:Fr.
 Boletus luridiformis Rostk. in Sturm
 Boletus luridus Schaeff.:Fr.
 Boletus piperatus Bull.:Fr.
 Boletus reticulatus Schaeffer
 Cantharellus cibarius Fr.
 Clavaria fragilis Holmsk.:Fr.
 Clavulina cristata (Fr.) Schroeter
 Clavulina rugosa (Bull.:Fr.) Schroeter
 Clitocybe gibba (Pers.:Fr.) Kummer
 Clitocybe odora (Bull.:Fr.) Kummer
 Clitopilus prunulus (Scop.:Fr.) Kummer
 Collybia butyracea var. butyracea (Bull.:Fr.) Quél.
 Cortinarius (Cort.) violaceus (L.:Fr.) Fr.
 Cortinarius (Derm.) cinnamomeus (L.:Fr.) Fr.
 Cortinarius (Derm.) croceus (Schaeff.:Fr.) Britz.
 Cortinarius (Lepr.) venetus var. montanus Moser
 Cortinarius (Phl.) infractus (Pers.:Fr.) Fr.
 Cyathus striatus (Huds.:Willd.) Pers.
 Fomitopsis pinicola (Sw.:Fr.) Karst.
 Ganoderma adspersum (Schulzer) Donk
 Gloeophyllum abietinum (Bull.:Fr.) Karst.
 Gloeophyllum sepiarium (Wulf.:Fr.) Karst.
 Gomphidius glutinosus (Schaeff.:Fr.) Fr.
 Gymnopilus penetrans (Fr.:Fr.) Murr.
 Helvella macropus (Pers.:Fr.) Karst.
 Hydnellum scrobiculatum (Fr.) Karst.
 Hygrocybe citrinovirens (Lge.) Schff.
 Hygrocybe conica (Schaeff.:Fr.) Kummer
 Hygrocybe marchii (Bres.) Sing.
 Hygrocybe miniata (Fr.) Kummer
 Hygrocybe persistens (Britz.) Sing.
 Hygrocybe subglobispora (Orton) Moser
 Hygrocybe turunda (Fr.:Fr.) Karst.
 Hygrophorus erubescens Fr.
 Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.) Kummer
 Hypholoma sublateralitium (Fr.) Quél.
 Inocybe cookei Bres.
 Inocybe rimosa (Bull.:Fr.) Kummer
 Laccaria amethystea (Bull.) Murr.
 Laccaria bicolor (Mre.) Orton
 Laccaria laccata (Scop.:Fr.) Berk. & Br.
 Lactarius bresadolianus Sing.
 Lactarius circellatus Fr.
 Lactarius deterrimus Gröger
 Lactarius fulvissimus Romagn.
 Lactarius lignyotus Fr.
 Lactarius piperatus (L.:Fr.) Gray (ss. Mos. 1983)
 Lactarius repraesentanteus Britz.
 Lactarius rufus (Scop.:Fr.) Fr.
 Lactarius scrobiculatus (Scop.:Fr.) Fr.
 Leccinum griseum (Quél.) Singer
 Leccinum molle (Bon) Bon
 Leccinum versipelle (Fr.) Snell
 Leccinum vulpinum Watl.
 Lepista flaccida (Sow.:Fr.) Pat.
 Leucocortinarius bulbiger (Alb. & Schw.:Fr.) Singer
 Lycoperdon molle Pers.:Pers.
 Lycoperdon perlatum Pers.:Pers.
 Lyophyllum rancidum (Fr.) Singer
 Macrolepiota nordica Bellu. & Lanzoni ad int.
 Macrolepiota procera (Scop.:Fr.) Sing.
 Macrolepiota puellaris (Fr.) Mos.
 Macrolepiota rachodes (Vitt.) Singer
 Marasmius androsaceus (L.:Fr.) Fr.
 Marasmius oreades (Bolt.:Fr.) Fr.
 Megacollybia platyphylla (Pers.:Fr.) Kotl. & Pouz.
 Melanoleuca subalpina (Britz.) Brsky. & Stangl
 Mycena pura (Pers.:Fr.) Kummer
 Onnia tomentosa (Fr.) Karst.
 Panaeolus papilionaceus (Bull.:Fr.) Quél.
 Paxillus atrotomentosus (Batsch:Fr.) Fr.
 Paxillus involutus (Batsch:Fr.) Fr.
 Phellodon tomentosus (L.:Fr.) Banker
 Pholiota carbonaria (Fr.:Fr.) Singer
 Pholiota gummosa (Lasch) Singer
 Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél.
 Pluteus cervinus (Schaeff.) Kummer
 Polyporus leptcephalus Jacq.:Fr.
 Psathyrella candolleana (Fr.) Mre.
 Pycnoporus cinnabarinus (Jacq.:Fr.) Karst.
 Ramaria abietina (Pers.:Fr.) Quél.
 Russula aeruginea Lindbl.
 Russula aurea Pers.
 Russula chloroides Krbh.
 Russula delica Fr.
 Russula foetens (Pers.:Fr.) Fr.
 Russula fragilis (Pers.:Fr.) Fr.
 Russula integra L.:Fr.
 Russula mustelina Fr.
 Russula nigricans (Bull.) Fr.
 Russula ochroleuca (Pers.) Fr.
 Russula risigallina (Batsch) Kuyp. & van Vuure
 Russula romellii R. Mre.
 Russula viscida Kudr.
 Russula xerampelina (Schff.) Fr.

Sarcosphaera coronaria (Jacq.)Schröter
 Scutellinia scutellata (L.ex Fr.)Lamb.
 Stereum hirsutum (Willd.:Fr.)Gray
 Stropharia semiglobata (Batsch:Fr.)Quél.
 Suillus fluryi Huijsm.
 Suillus granulatus (L.:Fr.)Kuntze
 Suillus grevillei (Klotzsch:Fr.)Singer
 Suillus viscidus (Fr.& Hök)Rauschert
 Thelephora palmata Scop.:Fr.

Trametes hirsuta (Wulf.:Fr.)Pilat
 Tremella encephala Pers.:Pers.
 Tremiscus helvelloides (DC.:Pers.)Donk
 Tricholoma aurantium (Schaeff.:Fr.)Ricken
 Tricholoma psammopus (Kalchbr.)Quél.
 Xerocomus badius (Fr.)Kühner ex Gilb.
 Xerocomus subtomentosus (L.:Fr.)Quél.
 Xerula radicata (Relhan:Fr.)Doerfelt

Mivel az adatok csak egy terepnap eredményeként kerültek dokumentálásra, ennél fogva a terület mikológiai jellemzése nem lehetséges. Számos, a Keleti-Kárpátok hasonló élőhelyeire jellemző faj előkerült. Ezek közül megemlítendőek: *Cortinarius croceus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum abietinum*, *Hygrophorus erubescens*, *Lactarius lignyotus*, *Lactarius repraesentanteus*, *Leccinum vulpinum*, *Onnia tomentosa*, *Tremella encephala*.

A régióban ritka fajoknak minősülnek az alábbiak: *Agaricus lanipes*, *Amanita eliae*, *Amanita pachyvolvata*, *Clavaria fragilis*, *Cortinarius venetus* var. *montanus*, *Hydnellum scrobiculatum*, *Hygrocybe citrinovirens*, *Hygrocybe marchii*, *Hygrocybe miniata*, *Hygrocybe persistens*, *Hygrocybe subglobispora*, *Hygrocybe turunda*, *Leccinum versipelle*, *Macrolepiota nordica*, *Pycnoporus cinnabarinus*, *Suillus viscidus*, *Tremiscus helvelloides*, *Tricholoma aurantium* és *Tricholoma psammopus*.

Öt új fajt gyűjtöttünk a Székelyföldre nézve: *Agaricus lanipes*, *Clavaria fragilis*, *Ganoderma adspersum*, *Hygrocybe subglobispora*, *Suillus viscidus* és *Tricholoma aurantium*.

IRODALOM – REFERENCES

- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1981, 1986, 1991, 1995): Fungi of Switzerland. Vol.1-4. Mykologia, Luzern.
 GHIURCA V. (2003): Resurse și perspective de interes gemologic din județul Bacău. Acta Siculica 2003: 13-24.
 HANSEN L., KNUDSEN H. (eds, 1992, 1997): Nordic Macromycetes Vol. 2-3. Nordsvamp, Copenhagen.
 JÜLICH W. (1989): Guida alla determinazione dei funghi Vol. II. (Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze). Saturnia, Trento.
 KRIEGLSTEINER G. J. (1991-1993): Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands. Band 1-2. Ulmer, Stuttgart.
 MOSER M. (1993): Guida alla determinazione dei funghi Vol. I. (Die Röhrlinge und Blätterpilze). SATURNIA, TRENTO.
 ORBÁN B. (1869): A Székelyföld leírása. 2. kötet, Pesti Könyvnyomda Részvény-Társulat.
 PEAHĂ M. (szerk. 1974): Atlas geografic general. București.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 35.

**CONTRIBUTION TO THE KNOWLEDGE OF MACROFUNGI OF
GYIMESBÜKK REGION, SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA**

Ferenc PÁL-FÁM¹, Lajos BENEDEK², Lenke GYARMATI³, Lívia FODOR⁴

¹Department of Botany and Plant Production, University of Kaposvár, pff3@hotmail.com

²Department of Botany, Corvinus University Budapest, lajos.benedek@uni-corvinus.hu

³Schering Kft, gylenke@axelero.hu

⁴kisne@mail.kvvm.hu

INTRODUCTION

Gyimesbükk/Ghimeş-Făget region is situated in the upper part of Tatros/Trotuş valley at 721 m above sea-level at 32 km northeast from Csíkszereda/Miercurea Ciuc. It belongs to Bacău County. Its borders are Tarkő/Tarcău (1664) from north and Csíki/Ciucului Mts. (1553) from south (GHIURCA 2003).

Its climate is montane, exposed to wet western winds. The average annual temperatures are between 0 and +4°C. The coldest month is January with average temperatures -4°C, while the warmest month is July with average temperatures +14°C. The main yearly precipitation is 700-800 mm, resulting a wet climate combined with the temperature values above (PEAHĂ 1974). The intensive forest destruction is mentioned already by Orbán (1869).

The main soil types are brown forest soils and podzolic brown forest soils. The area belongs to montane spruce forest region. The characteristic climax forest association is the spruce forest (PEAHĂ 1974).

Similar to several regions of Székelyföld, the mycological exploration of the area is poor. There are no macrofungi data published.

MATERIAL AND METHODS

Field survey took place in July 2005 during the period of the Mushroom Camp organised by the Kálmán László Mycological Society. Because of the flood disaster it consisted of a single day only. All data were collected from spruce stands near Gyimesbükk/Ghimeş-Făget. In these stands also larch, beech, hornbeam, birch and pine occurred accidentally. The data were collected by all participants of the Camp.

All collected species have been documented with fungaria, in many cases with photo and description. Identifications have been made using the following basic literature: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989).

RESULTS

A number of 125 species have been documented from the area with the same number of occurrence data (table). All of these species are new from this territory.

It is not possible the characterisation of the Funga of the area based on a single field survey. Nevertheless, several species characteristic to similar areas from the Eastern-Carpathians have been documented: *Cortinarius croceus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum abietinum*, *Hygrophorus erubescens*, *Lactarius lignyotus*, *Lactarius repraesentanteus*, *Leccinum vulpinum*, *Onnia tomentosa*, *Tremella encephala*.

The following species can be considered as rare in the region: *Agaricus lanipes*, *Amanita eliae*, *Amanita pachyvolvata*, *Clavaria fragilis*, *Cortinarius venetus* var. *montanus*, *Hydnum scrobiculatum*, *Hygrocybe citrinovirens*, *Hygrocybe marchii*, *Hygrocybe miniata*, *Hygrocybe persistens*, *Hygrocybe subglobispora*, *Hygrocybe turunda*, *Leccinum versipelle*, *Macrolepiota nordica*, *Pycnoporus cinnabarinus*, *Suillus viscidus*, *Tremiscus helvelloides*, *Tricholoma aurantium* and *Tricholoma psammopus*.

Five species were new from Székelyföld: *Agaricus lanipes*, *Clavaria fragilis*, *Ganoderma adpersum*, *Hygrocybe subglobispora*, *Suillus viscidus* and *Tricholoma aurantium*.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 36–50.

A BÜKKFATAPLÓ ÉS A NYÍRFA KÉRGESTAPLÓ
A MAGYAR NÉPHAGYOMÁNYBAN

ZSIGMOND Győző

Bukaresti Tudományegyetem / Universitatea București, Idegen Nyelvek és Irodalmak Kara /
FLLS, Hungarológia Tanszék / Catedra de Hungarologie, 070151– București,
Str. Pitar Moș Nr. 7-11. – zsigmond@hung.sbnnet.ro

Kulcsszavak: bükkfatapló, nyírfa kérgestapló, etnomikológia, Kárpát-medence, hungarikum

Kivonat: A szakirodalom és főleg a Kárpát-medencében végzett terepmunka alapján mutatja be a tanulmány két gombafaj (bükkfatapló és nyírfa kérgestapló) ismeretét, helyét a magyar néphagyományban, változatos népi felhasználásukat. Külön kitér a népi mesterségre, népművészeti ágra, melynek ezek a gombák nyersanyagai, s mely a világon egyedülálló.

BEVEZETÉS

A nem ehető gombák közül a magyarság számára minden kétséget kizáróan a legismertebb a bükkfatapló (*Fomes fomentarius*). Valószínűleg nem egyedi esetről van szó, hiszen vérzéscsillapításra meg tűzgyújtásra való felhasználása világszerte elterjedtnek mondható. A nyírfatapló (*Piptoporus betulinus*) is eléggé közismertnek számít; ezt az általában ehetőnek tekintett gombát fiatalon ínség esetén ették is, s bizonyára nem csupán nálunk. Az viszont magyar jellegzetességnek tekinthető, hogy használati és dísz tárgyak készítéséhez nyersanyagként használják fel, a világon sehonnán nem találtunk a székelyföldihez hasonló etnomikológiai felhasználásra adatokat. Nem csupán az említett taplógombákat ismeri a néphagyomány, mostani együtt tárgyalásuk mégis indokolt, mert egy joggal hungarikumnak számító – pontosabban székely (korondi) – népi mesterség, népművészeti ág számára ez a kettő számít nyersanyagoknak, általában a bükkfatapló, kivételesen azonban a nyírfatapló is.

Nem indokolatlan akár életmentő taplókról beszélni, és az emberiség áldásaként emlegetni főképp a bükkfataplót, legalább ennyire jogos azonban a taplógombákról úgy beszélni, mint a fák „vámípjairól” (KALMÁR 1968: 101, 44–45). Élősködő gombák taplóink (*Polyporaceae*), fonalaik szétterjednek a fa sejtjei közt és sokszor behálózák az egész fatest anyagát, elszívják a fa tápanyagait, és ennek következtében a fa egyre több része elhal, végül akár az egész fa kiszárad. (A fagombák és a fa ellentmondásos viszonyára, egyes taplóknak a fa életét meghosszabbító szerepére viszont ritkábban történik utalás; vö. pl. ATTENBOROUGH D., 1995, *The private Life of Plants*. BBC Books, London 211–214).

A hegyvidéki bükkfaerdőkben nagy kárt okozó bükkfatapló ősidők óta használatos tűz csíholására – talán a parázstapló (*Phellinus igniarius*) mellett -, vérzéscsillapításra, különféle az embernek tetsző s hasznára levő tárgy készítésére. Ellentmondásos lény, mint például az ember. Fontossága viszont kétségtelen. Elsősorban azért, mert egyik építőköve a Természetnek. Nem mellékes, hogy több taplóféle ízletes, sőt gyógyhatású tápláléka az őt ismerő, becsülő embernek (például a kései laskagomba, *Pleurotus ostreatus*).

NEVEK

Sokat elárulnak a taplóról helyi elnevezéseik. A *nyírfataplót* sok más fán termő taplóhoz hasonlóan ugyancsak hívják egyszerűen *tapló(gombá)nak*, *topló(gombá)nak*, s persze *nyírfataplónak*, *nyírfataplónak* is. Van azonban sajátos kinézésére utaló népi neve is: *fehér toplóu* (Sepsiszék).

Felsorolom a továbbiakban a bükkfatapló azon népi neveit, amelyeket terepmunkám során jegyezhettem le szerte a Kárpát-medencében (előfordulásuk gyakoriságának hozzávetőleges sorrendjében – ZSIGMOND 1995).

Általánosan elterjedtek: *tapló*, *topló*, *taplógomba*, *toplógomba*, *fagomba*, *toplóu*, *toplóugomba*, *taplógugomba*, *bükkfagomba*, *bikkfatapló*, *bikkfatapló*, *bükkfatapló*. Más: *csirj* (Kárpátalja), *zsidóbőr*, *zsidóbűr* (Alföld, Székelyföld, Bakony rég, és főleg a tűzcsíholáshoz előkészített taplót nevezték így – HERMAN 1914: 677, 685, RADVÁNYI 1912: 706, VAJKAI 1959a: 23.), *rétapló* (Székelyföld, RADVÁNYI 1912: 701.). A *zsidóbőr* elnevezés valószínűleg onnan ered, hogy házaló zsidó kereskedők árulták, de bizonyára sok tapló került a magyarokhoz szlovák és román árusoktól is, talán ezért nevezik a románokat a Szilágyságban *taplósoknak* (GUNDA 2001: 32).

Kérdés, hogy ezek közül a nevek közül miért nem utal egy sem a „taplóbőr” ama tulajdonságára, hogy nem bírja a vizet: például a taplósapkát esőben fejen felejtve, az szétázik, deformálódik.

Van olyan neve is a feldolgozott bükkfataplónak, amelyet a kérdésben tájékozatlan turisták adtak neki (*szarvasbőr, őzbőr*: mert olyanszerű, kellemes, bársonyos tapintású és színű) és olyan is, amelyet a furfangos helybéliek eszeltek ki vendégeik megtérülésére, szórakoztató céllal, ilyen a *rikkantyúbőr* elnevezés. Ha a mit sem sejtő vendéget netán az is érdekelné, hogy mi az a *rikkantyú*, arra is megkapja a magyarázatot az áruikkal „a Holdon is jelenlévő” korondiaktól (ZSIGMOND 1997: 169): *A rikkantyú rejtőzködő életmódot folytató kicsi barna állat a Kárpátokban. A bőréből készült sapka, ha reggel 4-től 5 óráig használják, jót tesz a férfiaságnak.* (MB, Korond) Ugyancsak találó korondi neve a feldolgozott *Fomes fomentarius*-nak a *bükkfabársony*.

A *tapló, taplou* (r. *iasca*, m. *jászka*), mint népi név többjelentésű (ploszemikus) is lehet: elsősorban a bizonytalan gombaismerettel rendelkező közösségekben etnomikológiaiag többértelmű gyűjtőnévként is értelmezhető és értelmezendő. Így például PÉNTEK ÉS SZABÓ (1985, *Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete*. Kriterion, Bukarest, pg. 308) a pisztrícgomba (*Polyporus squamosus*) népi neveként jegyezte fel Bikalban, Gyerőmonostoron, Kiskapuson, Mérán és Damoson; ez utóbbi ponton annak jelzésével, hogy „bőrt festenek a levével”. Megjegyzendő, hogy Szabó – a kalotaszegi gyűjtés önkritikájaként – jelezte, hogy a strukturált kérdőívben szerepeltek ugyan a gombák is, de ezek rendszeres kutatása nem szerepelt a feladatok között, azaz Kalotaszeg rendszeres és alapos etnomikológiai felmérése valójában nem történt meg 1970–1985 között. Így történhetett meg például, hogy a bükkfatapló (*Fomes fomentarius*) ki is maradt a kérdések közül. Az akkor a Kalotaszegről közölt adatok tehát csak tájékoztató jellegűek és alapos ellenőrzésre szorulnak (Szabó, szóbeli közlés).

FELHASZNÁLÁS

Tűzgyújtás

Valószínűleg egyik legősibb, ritkán bár, de ma is előforduló felhasználása a bükkfataplónak az, amikor tüzet csíholnak segítségével. Például Korondon ezt napjainkban is megteszik (például MV), sőt ún. *tűzkiűtő-felszerelést* is készítenek ott, részben ugyancsak bükkfataplóból.

Legtöbbször – s talán legtovább – a pásztoremberék tették alkalmassá a bükkfataplót (és más taplót is) arra, hogy a kova (békasó) meg acél segítségével kiütött szikrától hamar meggyúljon, és soká égjén. Egy sepsikőrőspataki juhászt idézek:

Bükkfának cipőforma kitornyosodása ez. Teteje kérge, kemény, barna. A földbe likat ástam, bele a toplót, bő hammat reá. Ott ült, vizet töltöttünk reá, s úgy egy hét múlva, tudtuk kilúgozódott, akkor kivettük, szárítottuk egy deszkán, a napon. Megkopoltuk, amikor megszáradt, olyan lett, mint a vata a toplórész rajta. Vót kova, acél.

Csípett egy keveset a toplóból az ember, rátette a köre, a kovára, acélla megütiük, meggyúlt a topló. Ezelőtt a szivarat avva gyújtották. Az oláhoknak azé a nagy desztj [bőröv], ott nem ázik, amit oda betettek. (DJ)

Az is jelzi, hogy a falusi ember nagy gondot fordított taplójára, hogy annak az illatosítására szintén gondot fordítottak. Például somkóró (*Melilotus officinalis*) virágját használták erre a célra (GUNDA 2001: 32).

A tapló, amelyet aztán tűzgyújtásra vagy másra használtak fel, illetve kereskedtek vele, például a XIX. század elején kelendő áru volt például a Székelyföldön /CZIRÁKY 1820: 19, 46, 69.(Alcsík), 55 (Gyergyó)/.

Ifjabb Szabó T. Attila hívta fel a figyelmünket, hogy az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár első négy kötetének E-kivonatában a világhálón egyetlen XVIII. századi adat található a taplóra: mint bizonyítékot (corpus delicti) említik egy erdőgyújtogatási ügyben: elvágatás címszó alatt a szótár 3. kötetének 62. lapján (1. értelmezés) 1745-ből a következő (mai magyar helyesíráshoz közelítve átirrt szövegrészben): ... *minekutánna a sententia execu(ti)oba ment, és orra el vágattatott, kertek alatt és ganéj dombok mellett lappangott, és hogy addig el nem mégyen a Városról, míg orra elvágatásáért boszút nem áll, sok helyeken fenyegetődzött mellj fenyegetődzésére ujabban incaptivaltatvan feles tapló is találtatott nála, az honnat bizonyoson concludalom, hogj orra el vágatását égetéssel gyújtogatással kívánta még voszszullani ... meg kívánom hogy érdeme szerint büntetődgyék* (Forrás: Torda; TJK II. 95. cf. <http://www.iif.hu/db/emsz>). Ez az adat szerepel a Szótörténeti Tár 12. kötetében a „tapló” címszó alatt is, de itt az első adat 1581-ből már a „füstölő tapló”-ról, mint jelképről példabeszédként szól. 1648-ból ismét, mint gyújtogatási eszközt idézi a „kovát, taplót”, majd egy 1667-ből való fogarasi adat a termék kereskedelmi értékét jelzi, amikor leltári összeírásban rögzíti, hogy a minden bizsonnyal ágyúkhöz „szakálás sárkányába/n/ való tapló/t/ egy tonnával ...”. Ehhez társul ugyancsak Fogarásból egy másik, 1665-ben ágyúkról, tarackokról készült felsorolásban a „taplóvas” is, egy hordóval!

A XVIII. századból (1758) jelentkezik – tudomásunk szerint – először a „tapló” helynévként is Egrespataka határában (Sz, EHA), illetve „Taplós” helynévként a következő helyen: 1740: „...A ... Taplos nevű Erdő alatt Panit felől az Somolyra járó ország uttya mellett ...” ugyanott, sőt ezt az adatot feljegyezték itt 1839-ben is: „Taplos, Liget és a Nagy Meszes Erdő az Egres Pataki ...” formában is. Érdekes volna ellenőrizni ennek a helynévnek jelenkori meglétét, ideértve a taplók gyakoriságát is a vidéken.

A „tapló” XVIII. századi jelentőségét mi sem jelzi jobban annál, hogy ebben az időben a „tapló” szó jelentéstartalma már átvitt – tenyészhely, melegágy (focar, loc murdar; Brennpunkt) – értelemben is felbukkan, a jelentést latinul is magyarázó „Fomentum” szó társaságában: „... experientia mutatya, hogj az efféle Szemetes lyukak taploi és Fomentuma az afféle nyavalyáknak [KvLt I/225.gub. = Kolozsvári Levéltár, Guberniumi iratcsomók]. Figyelemre méltó, hogy a „Fomentum” (gen.n.) *melegítő, tápláló szer* szám értelemben, illetve a „fomentáció” (g.f.) *melegítő, tápláló orvosság* értelemben, avl mint a „fomes, fomitis” (generis masc.)

tapló, topló magyar névvel már Szenczi Molnár Albert 1604-ben Nürnbergben kiadott Dictionariumának első kiadásában (az utóbbi csak „*tapló, topló*” formában a magyar-latin részben) is felbukkan. Talán azt sem érdektelen itt megjegyezni, hogy a szótár 1621-es kiadásában – melyben Szenczi Molnár a *tapló* görög nevét is feltüntette – egy Horatius-idézetet is beiktatott: „*Frigida curarum fomenta relinquere posset*” azaz hevenyészett fordításban: „*A tapló képes a hideglelést megszüntetni, gyógyítani*”,

A *taplósapkára* (chipiu de iasca, Schwammkappe) az *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tárb*an az első okleveles adat 1754-ből való (tehát Csaplovics eddig legkorábbinak tartott 1829-es adatánál 75 évvel korábban) bukkan fel egy főúri leltárban (!) Báró Radak Lőrinc úrnak „nyerges szerszámai” között egy arannyal varott *szederjes veritékfogó*, egy *fehér selyemmel varott sapka* és egy *viseletes bagaria* társaságában. (SZABÓ T. A., KÓSA F., FAZAKAS E., ZSEMLYEI J és mts., szerk., 2005, Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár. XII. Szák-Táv., Akadémiai Kiadó Budapest, Erdélyi Múzeum Egyesület, Kolozsvár, pg. 915.)

Gyógyítás

Tudomásunk van róla, hogy a Bakonyban (KALMÁR 1982: 146-7) és Sóvidéken élnek, éltek a *taplók*kal mint vérzéscsillapítókkal.

A bükkfatapló puha részit régebb kötszernek is használták, jó sebre. (Korond, MJ)

Fájín a vágásra a topló. (Korond, LUS)

A *bükkfatapló* sebtapaszként szolgál olykor ma is a Székelyföldön. A távolabbi franciák, észak-amerikai indiánok pedig a magyarokhoz meg osztjákokhoz hasonlóan ugyancsak élnek vérzéscsillapítóként a *bükkfatapló*val (SEIGNOLLE 1980: 359, THOEN 1982: 294-5, SAAR 1991: 177).

Fejfájás, izzadság, sőt aranyér elleni felhasználásáról a mai magyar népi gyógyászatban korondi adatok tanúskodnak.

Volt olyan, aki azt mondta:

– *Tanító úr, szégyellem elmondani. Saját pisimmal mostam három hétig a végbélnyílásomat. Borsónyi sebek voltak rajta. Tökéletesen meggyógyultam. A sapkából visszamaradt finomabb taplót egy rossz fazékba kell betenni, és egyet belőle meggyújtani. S erre az enyhe taplófüstre kell ráülni. Legalább két hétig csináljuk esténként. A füst is gyógyít. Ezt először Tót Misinek az édesapja mondta nekem. Én is kipróbáltam.* (Korond, SzL)

A taplósapkát fejben viselni is egészség. Én nagyon fejfájós voltam régebb. Ha nyárba felteszem a taplósapkát, a fejem nem fáj. (Korond, SzL)

A taplósapka a fejjzadságot felszívja. (Korond, LUS, MV, SzL)

A Felvidéken, Nyitrában tuduk róla, hogy *taplófőzetet* ittak **gyomorgörcs** ellen és azt tartották, hogy a szélütött ember orra alá (tehát **agyvérzés** esetén) jó égő *taplót* tartani (SZTANCSEK 1909: 102, 110).

Ugyancsak ifjabb Szabó T. Attila jelezte, hogy Erdélyben a *tapló*val való gyógyítás immár legalább hat évszázada ismert. Ez Váradi Lencsés Györgynek – sajnos egyetlen – XVI. századi adatával igazolható, aki azt ajánlja „gyomor bőfögése ellen, hogy *„Egy nehezék taplót, agaricomot egyél meg”*”.

Forrás: SZABÓ & BIRÓ 2000, Ars Medica Electronica, Budapest-Kolozsvár-Szombathely-Veszprém. Kézirat címe: Lencsés György (1530-1593), Ars Medica – Egész orvosságról való könyv, Gyulafehérvár. Keresés: AMED Adatbázis, BTE Gramma (3. CD-lemez), Ars Medica Electronica 2006.06.13. 14:19:33. Keresett szavak: *taplót*; Keresősor: *tapl*, topl**; Rekordok száma, amelyekben ezek a szavak előfordulnak: 1.

Részletes adatok: Kötet címe: EMBERI TESTNEK BETEGSÉGI RŐL VALÓ ORVOSSÁGOK; Fejezetcím: [Gyomor, máj, lép, belek]; Magyar alfejezet: Az gyomorról; Magyar témacím: Gyomornak bántásiról; Magyar betegségnév: Gyomornak bőfögéséről; Latin betegségnév: Pneumatosis, Ructus; Szélcím: Orvosságok; Receptszám: *1338; Kötetszám és lapszám: I. 136b

Füstölés

A Vajdaságban ismert igénybevétele a rovarok (például szúnyogok) elleni füstöléskor (KOVÁCS 1982: 75). A Székelyföldön a méhek füstöléséhez napjainkban is gyakran használják.

A bükkfatapló sokáig ég a füstölőben. Füstölnek vele, mikor kiveszik a mézet, tavasszal, mikor megnézik, van-e elég ennivalójuk a méheknek, mikor megpuccolják a kaptár fenekét.

A füstölés a méheket csillapítsa, ne szúrjanak annyira. Az atkákat – olyan tetűszerűek – is pusztítsa, ami a fiasítást öli meg. Nyolc napra kel ki az atka, a méh csak huszonegy napra. (Háromszék, PL)

A méhészek füstölésre használják a taplót. A méhkaptár kezelésével, amikor a méheket ellenőrzik, mézet vesznek el, a fiasítást, az anyaméheket vizsgálják. Akkor ez a legfinomabb, legkönnyebb, mert ebből kevés kell, s kellemes. (Korond, SzL)

Különféle más alkalmazások

A *bükkfatapló* fogyasztásáról táplálékként nem tudunk, a nyírtaplóról viszont igen, persze csak az egész fiatal példányokat ették, s inkább csak éhínség idején.

Előfordult, hogy a nagyobb *taplógombát* lábakkal ellátva székeknek használták (GUNDA 2001: 31-32, ROUSSEL et al. 2002: 36).

Tudunk róla, hogy festékanyag előállításához is igénybe vették Kalotaszegen: *A taplóval tüzet gyújtottunk, de ha kifőztük, ott-hon a levélét festettük az orsókat. Attul ojan rózsaszínű lett, nem lehetett lekaparni* (VASAS 1993: 109). Már említettük, hogy bőrt is festettek levélét az ugyancsak kalotaszegi Damoson.

Táblatörlőként is használtak taplót (valószínűleg elsősorban bükkfataplót) a rászorulók Moldvában és Göcsejben (saját gyűjtés és GUNDA 1990: 178).

Nemrég kis monográfiája is jelent meg a bükkfataplónak Franciaországban. Ebben a könyvecskében, mely egyúttal kiállításvezetőül is szolgált, azt is összefoglalják a szerzők, hogy mi mindenre használták, használják a világon a *Fomes fomentarius*-t, ezt a lombhullató fák (főképp bükkön) élősködő (ritkán korhadéklakó) patkószerű gombát (ROUSSEL et al. 2002). Az általam nem említett felhasználási módok (a taplófeldolgozásnál érintettek kivételével) a következők: kanóchoz (ROUSSEL et al. 2002: 22), orvosi kiégetéshez (ROUSSEL et al. 2002: 23–24), melegítőnek (hőtartóként), borogatáshoz (ROUSSEL et al. 2002: 30), fog szárításához, nedvtelenítéséhez és tyúkszem ellen (ROUSSEL et al. 2002: 30–31), más (eddig nem említett) kórok leküzdéséhez (máj-, idegbaj, rák, asztma stb. – ROUSSEL et al. 2002: 31), illatosításra (ROUSSEL et al. 2002: 36), dohányzáshoz (ROUSSEL et al. 2002: 35) stb.

Bükkfataplóhoz kapcsolódó hiedelmekről is szól az említett tanulmány. Említi például, hogy Szibériában (a chantiknál) ismert felhasználása a rossz szellemek elűzéséhez, egyféle megtisztításhoz temetéskor (ROUSSEL et al. 2002: 36–37). Az ugyancsak ázsiai ujgurok kán ösatyjukat éppenséggel e gombától származtatják egyik eredetmondájukban (ROUSSEL et al. 2002).

Toplászás

A bükkfataplót és a nyírfataplót használják fel a sóvidéki Korondon különféle használati meg dísz tárgyak készítésére az ottani toplászok.

...

*Régebben az öregek a bükkfataplót pipatüszre használták.
Mostanság a fiatalok más egyébre használják.
Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.
Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,
Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.*

Korondi toplászdalt idéztem (énekelte 1997-ben – az akkor 55 éves – Máthé Árpád).

Szlovákiában, Csehországban, Thüringiában, Ausztriában, Bajorországban, Stájerországban is foglalkoztak taplógyűjtéssel, felhasználással (FERENCZI 1961: 100, MAUTNER & GERAMB 1932: 33–35). Főképp hajóépítéshez tömítésnek, valamint tűzgyújtóként meg vércsészilapítóként vették igénybe a taplógombát. Korond érdeme, hogy a taplófelhasználást a népi mesterség szintjére emelte. Adataink alapján itt az 1870-es évek óta honosodott meg ez a többeknek megélhetést biztosító foglalatosság. Az eddig első magyarországi adatként ismert utalás a toplászatra – 1829-ből – csak a sapkakészítést említi, valamint a taplógyűjtést „gályadugászat” céljára (CSAPLOVICS 1829: 107). Ilyen értelemben a toplászat nem kapcsolódik egyetlen vidékhez, például a Bakony vidékén is készítettek tűzgyújtót és kalapot bükkfataplóból, a taplógyűjtéssel ott régebb főleg németek foglalkoztak, s azt is tudjuk, hogy egykor szatyrot, sapkát, kiegészítőket csináltak belőle (HERKELY 1941: 55–56, VAJKAI 1959a: 23, VAJKAI 1959b: 24, PESOVÁR 1951: 2, 5). Már 1879-ben említik az erdélyi toplászatot, mely ekkor főleg taplóbegyűjtést jelent (KOZMA 1879: 264). 1884-ből van adatunk arra (egy tudósítás), hogy ulmi taplógyáros érdeklődik az erdélyi tapló iránt Kolozsvárt, s hogy például Sepsibükszádon foglalkoznak taplógyűjtéssel, s csíkszeredai és székelyudvarhelyi leányiskolások pedig taplómunkák előállításával (SZÉKELY NEMZET 1884, JAKAB 1896). Orbán Balázs is Korondot emlegeti a taplógomba-feldolgozás központjaként, de szól meglétéről Farkaslakán, Székelyudvarhelyen és Csíksomlyón (RADVÁNYI 1912: 710, SASSI NAGY 1904). 1885-ből való az adat, hogy „... taplómunkát leginkább Krizbán szoktak készíteni” (ORBÁN 1873: 419, SZÉKELY NEMZET 1885). Még 1991-ben is azt írják, hogy a toplászok leginkább korondiak és parajdiak (BARABÁS 1991: 153. Akkor már csak Korondról ideiglenesen Parajdra került emberek voltak a parajdiaknak tekintett toplászok. Idővel csak Korondon maradt meg a toplászás. A taplógyűjtés a gyógyszerárak, illetve a hajóipar számára rég megszűnt.

A sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeum őrzi a világ első olyan kiállítási anyagát (elsősorban alulírott és korondi toplászok adománya), amely a gombából, elsősorban a bükkfataplóból készített tárgyakat, és azok előállítását mutatja be, azaz a toplászatot. Természetesen olyan kiállítást viszont többet rendeztek már, amelyiken taplótárgyakat mások mellett ugyancsak bemutattak (például az 1885-ös országos kiállításon, SZÉKELY NEMZET 1885. május), s bár ezek felhívták magukra nem egyszer a figyelmet (még viláikiállításon is!), sokáig mégsem került sor csak ezeknek a bemutatására. Az első kifejezetten toplászi kiállítás az említett anyag kolozsvári bemutatása volt 1999. november 10-én.

Legendás híru alakjai vannak a toplászatnak: az első (korondi) taplógyűjtőként számon tartott boszorkányos Bancza Pali; a mesterség országos, sőt világhírnévnek örvendő művészei Filep János és Gál Sámuel (néhol Gál Samuként emlegetik, FERENCZI 1961: 109) Korondról, valamint a farkaslaki Felméri nővérek és mások (SZÉKELY NEMZET 1894, Lakatos Jánosnérol pedig lásd JAKAB 1896).

Bancza Paliról például a következőket mondják Korondon (István Lajos szavait idézve):

– *Bancza Pali bá ahol meghált az erdőn, egy pálcával húzott egy kört, s azt a pálcát felszúrta, s olyan varázsigét tudott ő, amitől a boszorkányok féltek, nem tudtak bejutni a körbe. Meg is járta egyszer, hogy hát hét piros csizmás fehérszínű ott táncolt a kör körül, énekeltek, hogy nem kapsz taplót, Bancza Pali, de aztán csak elmentek, mert nem tudtak hozzáférni Pali bához. Pali báról fenn van maradva a mai napig is, hogy a toplászok, amelyik zsákot hordoznak magukkal, gyűjtik bele a taplót, úgy hívják, hogy Bancza-zsák.*

Szívvvel, lélekkel, hozzáértéssel dolgozza fel majd kétszáz személy a bükkfataplót (*Fomes fomentarius*) és a nyírfataplót (*Piptoporus betulinus*) ebben a mindenekelőtt fazekasságáról híres faluban. Pontos felmérés készült pályamunka részeként István Lajos és Szőcs Lajos által 1997-ben, ebből veszi át a lényegét SzL arról írva, hogy 1997-ben Korondon 78 család (190 személy) foglalkozik toplázzal (Szőcs 1997: 51).

A toplázzserszámok nagy része szintén a toplászok munkája, találékonyaságra vall az, ahogy szerszámaikat mindegyre tökéletesítik, sőt olykor találmányról is beszélhetünk, mely szabadalmazására bizonyára nem gondoltak. Találmányfélék a *toplógyalu* (a márciuskák készítéséhez használt nyírfatapló szeletelését végzik vele) és a *csitkó* (számár, lófejes faragószék) például. Utóbbiról így nyilatkozik a Ravasz Lajos által 1937-ben készített lófejes faragószék továbbfejlesztője, készítője (AUS):

– *Ezt a csitkót azért találtam ki, mert erősen összegörbülve kellett dolgozni, a térdre gumit használtak. Mások még mindig így csinálják a faluban. Azért találtam ki ezt a toplófaragó széket – kicsit diszkusos vagyok –, mert kényelmesebb, könnyebb, biztosabban tudom fogni a toplót s a kést, nem öli a karomat se, s a derekamat se.*

Az eddig nem említett szerszámok közül nagyobb hozzáértést kíván a fából készített, faragott *lapiminták* (levélminták) megmunkálása. A *toplászolló* vagy *cigányolló* többnyire megvásárolt fontos szerszám, újabban már nem csupán a cigányoktól szerzik be, de üzletből is például a levélszék kivágásához használt recés ollót. Szintén szerszámai a toplásznak a következők: *lapinyomó* (levélnyomtató, Máthé Árpád szerint főleg körtefából készítették), *nyomtatópad*, *faragókés* (rég: *szelőkés*, FERENCZI 1961: 101), *vágó* (*lapivágó*), *gombverő*, *sapkacsutak* (*sapkatőke*), (*fa*)*bot* (*potyoló*, rég: *sulyok*, *butykó* – RADVÁNYI 1912: 703, *botoló* – FERENCZI 1961: 101), valamint a már említett *Bancza-zsák*, a *toplászbalta* s a *Bancza-rúd* (karó, *koszt*, mellyel a toplót leverik a fáról, ha magasan van). Ha nem is éppen szerszám, de a toplászfelszereléshez tartozik a (térdvédő) *gumi*, mert *csitkója* csak kevés embernek van. Ugyancsak toplázkellékek még: enyv, enyvtartó, kötő (kötél), (kés)fenőkö, reszelő, éltisztító (sokszor nem külön szerszám, a fejsze nyele is betöltheti szerepét), kartonpapír, papundecli, selyem táskabéleléshez s a füllesztéshez használt tárolók (veder, hordó stb.). Némely kellékeit a marcisor – meg egérkészítésnek később tárgyalom.

A toplótárgyakra kerülő díszítőmotívumok többnyire a toplászok – s elsősorban a feleségek – ízlése szerint készülnek, ezek variálása, kombinálása s főleg, hogy mennyire díszítik a tárgyat, ez utóbbi már nagyobb mértékben függ a vásárlóktól. A minták (többnyire levélminták, *lapiminták*) nevei is beszédesek, kiütlőik forrásaira, természetközelségére utalnak: *tulipán*, *fenyőfa*, *búzazakalások*, *nagy cserelapi*, *tulipántos cserelapi*, *fűzfalapi*, *táskahuzat mintája*, *kádárvirág*, *ördögborla-lapi*, *régi kerek lapi*, *csillagos karika*, *kicsi cserelapi*, *cserelapi*, *tölgyfalapi*, *rózsás nagy lapi*, *Simó Márton névjegye*, *Molnos István neve*, *születésének éve és a minta faragásának éve*, *táskaszél mintája*, *napraforgós szilfalapi*, *aprócsaknyos lapi*, *napraforgó*, *recés lapi*, *virágos cserelapi*, *gyöngyvirágos almalevél*, *harangvirágos lapi*, *szőlőlapi*, *tövisrózsa*, *szederlapi*, *sapkarózsza*, *tövislapi*, *táskarózsza*.

A toplászás főbb mozzanatai a következők: I. Gyűjtés. A topló levágása, leszedése a fákról, begyűjtése az erdőről, a hegyekből. II. Feldolgozás. 1. Füllesztés 2. Faragás (toplóhántás, ritkán gyalulás) 3. Nyújtás 4. Vágás, szeletelés 5. Vasalás, préselés, nyomtatás 6. Ragasztás, díszítés (sapkánál szegés) 7. Száritás 8. Csomagolás, raktározás III. Árúsítás.

Mindebből sok látható Kakas Zoltán mellékelte felvételein.

A toplógyűjtést régebb főleg csak gyalogosan végezték, ma sokszor kocsival közelítik meg a gyűjtés helyét. A többi segédeszköz régi, hagyományos: fejsze, Bancza-rúd, Bancza-zsák. A Kárpátok bükkösein újabban folyó modern erdőgazdálkodás nem kedvez a toplóképződésnek.

A toplószedők által gyakrabban felkeresett helyek (A Kárpátok romániai gerince végig, úgy 1000-1500 m magasságban): Laposnya (Régenen felül), Leánykamező, Szováta, Maros mente, Görgényi-havasok, Kereszt-hegy, Hargita, Piatra-Neamț környéke, Borszék, Tölgyes, Bélbor, Szék-patak, Holló (Borszék mellett), Besztercei-havasok, Burgó és környéke, Üvegcsűr, Isten széke, Cserna völgye, Petrozsény és környéke, Zsil völgye, Kovászna, Kommandó, Szeszina völgye, Zsilka völgye, Kicsi és Nagy Ciba, Sikaszó, Libán, Ivó, Berecki-havasok, Csíki- és Gyergyói-havasok, Boros mezeje, Bolygó (utóbbiak Varság mellett), Gutin, Máramarosi-havasok, Torockói-havasok, Páring, Retyezát, Vulkán.

A füllesztésről Lőrincz (Utász) Sándor – aki elsősorban asztalos – a következőket mondta:

– *Felhasználás előtt kell áztatni, forró vízbe szoktuk tenni. Én csináltam olyant, hogy egy ilyen fél hordóba alul két csutakot tettem, egy rácsot, s akkor vizet töltöttem a rácsig, a toplót ráraktam a rácsra, tüzet gyújtottam alája, így meggőzölődött. Ez a legkötelesebb, mert akkor még szebb lesz a toplónak a színe. A füllesztés előre történik, ahogy leszedjük, utána két hétig le kell takarni egy zsákkal vagy pokróccal, s amikor megfűlik, akkor kell megszáritani.*

A faragás elsősorban az előkészített topló kemény kérgének eltávolítását jelenti faragókésnek nevezett sarlószerű eszközzel, melynek azonban nincs hegye és élesebb a sarlónál. Értetni kell a faragást. Tudni kell, hogy a bükkfataplónak növéseit különböztetik meg a mesterek, tavaszi, nyári és őszi folyásról, növésről beszélnek, s úgy tartják, hogy ezek szerint kell a kemény kéregtől megszabadított még egy bogban lévő toplót lefejtetni, szétvágni, hogy minél nagyobb (falvédőnek, kalapnak is jó) darabokhoz lehessen jutni. A nyírfatapló esetében a faragásnak, toplóhántásnak kisebb a szerepe, azt inkább csak gyalulják: vékony szeletekre, hogy majd márciuskákhoz s például táskák díszítéséhez használhassák fel. Újításnak számít egy sajátos gyalu megalkotása, mely kimondottan a nyírfatapló szeleteléséhez használatos. 1997-ben nyilatkozta Lőrincz Sándor, hogy az első toplógyalut 1980-ban ő készítette, s azóta hármat is eladott belőle.

A nyújtás a kemény réteg alatti rugalmas, nyúlékony, bársonyos anyagszeletek megmunkálását jelenti. Érezni kell a toplót, szokták mondani, mert fontos csak addig nyújtani a levágott toplószeleteket, amíg azok el nem szakadnak, túlságosan el nem vékonyodnak. A további feldolgozás számára alkalmas nyersanyag e folyamat során készül el. Olykor a kinyújtott, megfelelő mé-

retre vágott tapló már áru, nem is dolgoznak többet vele (például, ha ékszerek tartójaként, műlégyszárítóként veszik őket igénybe a továbbiakban). A nyújtás kézzel történik, s a kezét a potyoló, a fabot segíti, mellyel ütögetik a taplót, hogy jobban nyúlják.

Vágáskor, szeleteléskor nyeri el a taplódarab a neki szánt méretet. A vágás, szeletelés a feldolgozásra előkészített taplóval történik, s annak megfelelően, hogy mit akarnak készíteni az adott anyagból, aszerint változik a méret és a forma. Különbőféle ollókat használnak erre a célra (cigányolló, recés olló), főleg a nők dolgának számít.

A vasalás, préselés, nyomtatás során minta kerül a taplószeletre. A mintát általában fába faragják bele. Ráteszik a taplószeletet a nyomtatópadra vagy a levélnyomtatóra s vasalóval rányomják azt, így belenyomódik a kiválasztott minta. Például a terítőkre kerülő levelek ekkor készülnek el, és esetükben megint vágás következik: ollóval vágják körbe őket, szinte csak asszonyok, lányok. Olykor a vágás és mintázás együtt jár, például a vágók, verők használatakor elsősorban különféle virágszirmokat gyártanak a márciuskákhoz és sapka– valamint táskadísznak. Tehát a vágás, vésés eredménye már kész minta, díszítőelem.

Következhethet a ragasztás, enyvezés, összeillesztés: a minták rákerülnek a nekik szánt helyre.

Jöhet immár a szárítás, a tárolás szellős, száraz helyen, majd a csomagolás, amennyiben nagyobb mennyiség szállítása esedékes, mert a helyben árusított taplómunkákat nem szokták csomagolni.

A különböző műveletek elvégzésében, anyaghasználatban, kivitelezési módzatokban nem ritka az újítás, s annak többnyire tökéletesített formában való átvétele. Minderről a továbbiakban többször is említést teszek, tettem (faragás, fülesztés, ragasztás, gyalulás esetében például), ezúttal a sapka szegésének bevezetéséről szólok. Ezt Gál Samu vezette be, honosította meg, előtte csak körülvágták a sapkát (FERENCZI 1961: 109).

Akár a gyűjtés, akár a feldolgozás, akár az árusítás történhet közvetlenül vagy közvetve (bedolgozó révén). Mindhárom tevékenységre szakosodtak a faluban. Vannak olyanok, akik csak egyik fajta munkafolyamatot végzik. Igazi toplásznak a taplófaragó, illetve a munka mindhárom vagy legalább első két részét maga végző számít. A szakosodás nemek szerint is megtörténik: a nyersanyag begyűjtése, a faragás, a gyalulás, a szerszámkészítés kifejezetten férfimunkának számít, a többi munka végezhető asszonyok s a nagyobb gyermekek által is, de a levelek, virágszirmok kivágása, a terítők, sapkák stb. díszítése, valamint a márciuskák összeállítás, a ragasztás, csomagolás általában főképp női munkának számít a toplász családokban.

Igazi toplász, mégpedig a falu legidősebb toplásza Máthé Vince, aki még a híres Bancza Palit is személyesen ismerte. Taplófaragás közben beszélgettem el vele és nagyobbik fiával (Vencellel) arról, hogy milyen a toplászelet, milyen volt a rangidős toplász sorsa (1999. november 22-én délelőtt).

– Három esztendőzt szolgáltam Székelyvárságba. Kilencesztendősz koromba elvittek. Édesapám az első háborúba meghalt volt, ő volt az első aki meghalt a háborúba a faluból, még 14-be. Vízimalma volt, posztóványolójá, a mindennapi kitelt. Maradtunk haton testvérek, gyermekek. A legkisebb karonülő volt, mikor meghalt édesapám, a nagyobbik. miko a gúnyját hazaküldték, hogy meghalt, elment nanyójához, addig síratta apánkat, hogy beléhalt, lehetett 14-16 éves. A nagyobbik lánytestvérem ement Pestre szolgálni, később Nagyszebenbe szolgált, hozzáment egy vasutasfőnökhöz, tifuszt kapott, s ő is meghalt. 37-be akkora árvíz jött, vagy 4 méter magas vót, majd mindent evitt. Malomkövet s ami maradt mind elosztottuk aztán.

– Mióta toplászik Vince bácsi?

– Ó, hát mit mondjak, hát hogy akkorrára fejlődünk, gyermekkorom óta. Elvittek toplászni az öregek. Az erdőre elvittek magukkal. Volt egy öreg, úgy hitták, hogy Szemes Pali, nem tudta, hogy én is megyek. Ott helybe kifaragtuk a toplót, künn az erdőn. Sokat toplásztunk aztán a kincstári erdőkbe, Szászrégen körül. Addig szedtük, faragtuk a toplót, amíg egy zsák meg nem telt mindenkinek. Csináltunk kalibát. Fát vágtunk, csáklyaszerűséget. Összeraktuk a nagy fákat kereken, forgácsa béraktuk a likakat, közepén jó tűz vót, olyan meleg vót benne mind egy házba. Olcsó fekete kávé, cikóriát főztünk. Regge egy darabka szalonnát megpergeltünk. Délkó vót valami hús, puliszkát is főztünk. Késő össze mentünk inkább toplászni, mikó a többi munka engedte.

– Mikor gyermek volt, kik voltak a híres toplászok?

– A leghíresebbet úgy hitták, hogy Bancza Pali. Aki legelőbb a toplót faragni kezdte, úgy hitták, hogy Bancza Pali. Nagy maszlag ember volt, nagy maszlag posztó öltözetbe járt. A havason telet. Gergely Sándor erdőpásztorná, aki szentmihályi volt. Vadászni is járt, vót neki olyan káfi puskája oda csatlakozott Bancza, elég volt neki, hogy adjanak enni. Ott halt vót meg Hidegászó területén, az erdőn, ott van a sírja a csemetekertbe. Aki toplászott aztán mondták, s mondják most is, hogy né, evette Bancza mesterségit, csúfolkodtak így a módosabb emberre aki toplászni kezdett. Régebb többen foglalkoztak toplóva, most a fiatalabbak kereskedelemme foglalkoznak inkább.

A postamestert is ismertem. Sovány képu ember volt. Bancza hordta neki a toplót. Olcsón vette meg tőle a toplót. Nem foglalkoztak akko még se a kifaragással, se a kidolgozással. Ez a Filep se dolgozta fe, Gál Samu már igen.

A postamester az gyűjtötte és gyűjtötte a taplót, alakította, nyújtotta a toplót, de akkor még sapkát nem csinált senki. Arra kellett, hogy sebkötözni, érte-e? A háborúba s ide-oda, a kórházakba azt használták akkor. Első osztályú, me nem gennyesedik meg a test, nem fertőződik a seb, egykettőre begyógyul.

Aztán felfigyeltek rea, hogy mennyire nyúlik, s kezdtek csinálni sapkát, kefetartót s ilyesmit. Sokan csatlakoztak a toplászokhoz, me biza, aki rászorult, s keze volt hozzá az mind megtanulta.

– Nemcsak a toplóval dolgozik Vince bácsi?

– Nem. Az erdőn faragtuk a talpfának valót. Vótak ilyen cégek, zsidók vállalták fel a munkát, ők fizették, a zsidók. '62-be aztán ez megszűnt. Az istálóra a zsendelyt is mind mi csináltuk. Meg is tudnánk mutatni a fiammal, Vencivel, csak most nincs meg a szerszám hozzá. Pálpatakán van aki csinálja most is. Gyermekkoromba szolgáltam a Várságba. Minden este legalább ötszáz darabot ki kellett hor-

nyolni a hornyolóval. Lopni nem mentünk, de valamit örökké kitaláltunk, érti, mive lehet megélni. Vótam határpásztor is, marhákkal s juhokkal is vótam, majorságga is vótam. Kilenc esztendő s vótam, a vizet messzirő kellett hordani a marháknak. Visszakérültem Korondra aztán megtanultam, s kezdtem hajtani a toplászatot. Bátyám tanulta meg előbb a toplászatot, aztán én is belejöttem. Az asszonyok is úgy tanultak egymástól, érzés kell hozzá, s ízlés. Csináltattunk a cigánnya vágókat, legyen mindenféle mintára. Főleg kefetartót, futót, sapkát csináltunk. Övet is, s táskát háromfelét. Kefetartót is két-háromfelét csináltunk. Volt nagy fajta egykarú s egy kúsebb, s volt két karú is. Újságtartót, gyufatartót, fésűtartót is készítettünk. Szentmihályba vótam major, olyan rossz idő is vót, hogy hat kerek hétig a napot nem láttuk az égen, mikor hat hét kitelt csak akkor láttuk meg a napot. Hideg eső vót, a juhok dögöltek meg a mezőbe.

Kankós pácákka is foglalkozok nyáron.

Cserépnymtatás is foglalkoztunk egy ideig már a demokráciába, készítettünk mindenféle dolgot, kecskét, kutyát, özet, olyan giccs dolgok voltak. Nyolc esztendő az aragonitgyárnál vótam, 5-től. Megnősültem közben. A gyár megszűnt. Közbe vesebajt kaptam, jártam a kórházakat is, de közbe toplásztam is, kellett a megélhetés. Mentem a kollektívbe is, a bányába is aztán. A földet elvették 62-be, március ötödikén. Két borjús tehenem vót, s az egyiket evették, kifizették ahogy akarták. A szekeremet elhúzták, adtak 1500 lejért, de sokka többet ért. Egysze a nagyobb gazdákat fogták be a kollektívbe, s aztán a szegényebbeket kényszerítették, aki nem állt, vót úgy, hogy megpallották, ha nem egyéb, mind a lovat. A toplót nem hagytuk akko se, a nyár nem sikerült úgy, ahogy ke, a topló nagy segítséget vót ennek a korondi népnek, érti-e?

– A toplások milyen mintákat használnak, van azoknak is nevük?

– Sablonokat használnak, papírra lerajzolják, aztán kifaragják a fába. Nem mindenki tud modelleket vágni. Árpi fiam erre a legalkalmasabb, nagy türelme van ehhez s jó keze. Főleg cserelapit, szilfalapit, szőlőlapit, herelapit, fűzfalapit szoktak faragni. Egyik asszony szebben kirakja a mintát mind a másik. Kilencven százalékkal mindenki magának rakja ki a mintát. A modelleket lenézik, hasonlítsák egyik a másikához. Minden fajta dísz ki van verve. Valaki úgy találják szép lapit rakott ki, ellopják, tudja, a másik is kezdi csinálni aztán, ha lehet még jobban.

– Hogy készítették az övet?

– Rózsát tettek egyik végire. Cserelapit, szilfalapit tettek az övre. Belsejibe lámpabél került, vászonba vonták. Több méretbe csinálták régebb, most nem is csinálnak már övet.

– Az egereket mire használták?

– Nem nagy érték, de ördögölnek vele. A fiatalság ugye egyik a másikan kacagnak, nincs azon semmi különös, ijesztgetik vele a lányokat. Van aki ki is tüzi a mejjibe. Kacagnak egyet rajta.

– Hol volt a legnagyobb sikere a toplóáruval?

– Egysze ementem vót, első unokatestvérem vót, akive egysze ementem. Hárman ementünk ki Pestre. Megérkeztünk a Keleti állomásra, szétnézünk ott az ócskapiacra, aztán Pestrő bementünk vót Bácskába. Egy helyen a vendéglőbe tettük a bőröndünket, pakoltunk a kezünkbe amennyi árut lehetett. Megyünk az utcán, egy nagy irodaházba bementem. Fementem az emeleten. Bényitok egy nagy ajtón. Ülnek az asztalnál asszonyok, férfiak. Mondom: – Tessék parancsolni, szép székelij kézimunka! Odajötték s a kezemből mindent kivettek. Megyek le, mondom öcsémnek, né mindent megvettek. Aztán jó vásárt repesztettünk Pesten is.

A szép székelij kézimunkának egyelőre csupán a nyersanyagát készíti elő Vince bácsi és fia, Vencel. A kemény kérget faragják le a sarlóhoz hasonló taplófaragó késsel.

– A toplóba olyan gáz van, fölmelegedik erősen – magyarázza a mester. – A tehénjászolba is szokták bétenni, bémelegedik erősen, magába kifűl. Nyáron vót szedve ez, amive most dolgozunk.

Egyelőre még munkálkodnak továbbra is, nagy hozzáértéssel gyakorolják ezt a világon sehol másutt, csak Korondon honos népi mesterséget, a népi iparművészet eme egyedülálló ágát, válfaját. Egyelőre, mondom, mert a fiatalok közül kevesen folytatják apáiknak ezt a valóban nehéz, nem kis kézügyességet igénylő foglalkozását. Egyrészt lehet, hogy ezért, másrészt meg azért, mert nem túl pénzes szakma ez, például a fazekasság már jobban jövedelmez.

Máthé Árpád erről így vélekedik:

– Az a baj, még vagyunk egy páran, s aztán füstölünk ki, s a fiatalok nem fogják folytatni. Meghaltak, meghalnak az öreg toplások.

– Úgy néz ki, hogy nem fogják folytatni a fiatalok?

– Itt egyszer úgy.

A legnehezebb dolognak tartják a taplókalap készítését, ezt állítja Máthé Árpád is, kit méltán lehet mesternek, toplásművésznek nevezni:

– Azt egy darab toplóból készítjük, nem lehet rajta a hibákat eldugni, mint a sapkán, táskán, terítőn. És ahhoz több tapló kell, jó nagy karimát kell hagyni neki. Ahhoz szinte még egy ekkora tapló kéne, mint ehhez a kisebb sapkához. (Közben mutatta a sapka készítését. Miután megvolt a füllesztés, faragás, potyolás (agyabugyálás), nyújtás, azután fűzi hozzá a következőket:) Ez így, ahogy van, tevődik ki a napra, hogy száradjon meg. Mikor levevődik, így marad, nem rogyik össze. Azután megfeketedik, szegődik be, tevődik egy fonás, s akkor jön rá a dísz. Özet, aki akar, s szoktunk tenni szarkatollat, rózsalevelet, ki hogy szereti. Ez egy recés csillag, ennek azt mondják, hogy szegfű. Itt van a gombverő, ezt az egyet nem én csináltam, ez gyári. Ezzel a recés ollóval a sapkának a szélét vágják, de lehet a levelet is. Itt az özike és itt a sapkalevél megint. Ráakjuk a sapkára, s forró vasalóval rápréseljük. Ezeket mind én faragtam.

A sapkakészítésről szólva feltétlenül utalnunk kell arra, hogy a sapkáról elmaradhatatlan a simléder vagy sirmi ('ellenző'). A simléderezés során ollóval kivágják a simlédert, kartonnal összedolgozzák, felerősítik, majd forró vasalóval levasalják. Felerősítés után körülnyírják a simlédert és vele együtt beszegik a sapkát.

Jelentős mennyiségű taplóárut adnak el ma is, noha egyre nehezebb a nyersanyag beszerzése és egyre kevesebb a toplász. A taplóáru-választék nem nagyobb, mint régen. Ma már ritkán, illetve aligha készítenek övet, újságtartót, papucst, párnát, labdát, mellényt, makkos mellődszt, dohányos zacskót, gyufatartót, ablakpárnát támlatakarót, kötőkosárákat például (utóbbi három említése: Jakab 1896). A szokásos kínálat: kalap, sapka (ez utóbbiakat kínálják úgy, hogy: *télen fiútt, nyáron hűtt*), terítő (kerek és ovális), táska, tűpárna (*tőpárna*), egér, kép, *marcisor*, kefetartó, falvédő. Ritkábban készítenek taplóképeket, ékszerészek vagy főleg külföldi üzletemberek számára egyszerű taplószeleteket. Ilyen taplószeleteket használnak fel a nyugat-európai horgászok pisztrángászáskor, ezzel törölik a vízből kihúzott műleget (ROUSSEL et al. 2002: 34). Az szintén előfordul (Korondon), hogy taplóval vonnak be falitükröt.

A taplómunkák árusításának fontosabb helyei Romániában: Korond, Szováta, Gyilkos-tó, Borszék, Tusnádfürdő, Brassó-Pojána, Sinaia, Predeal, Herkulesfürdő, Félixfürdő, Slănic Moldova, Govora, Buziaș, Nagyszeben – Dumbráva (Dumbrava Sibiu), Vizakna, Bazna, Fekete-tenger partja. Magyarországon: Balaton (Balatonfüred, Tihany), Budapest (a piac Kőbányán, Budavár, ...), Esztergom.

A továbbiakban részletesebben kitérek a taplóból készített játékokra meg a marcisorkészítésre.

Márciuska szavunk a romániai magyarság alkotta, honosította meg. A románból kölcsönöztük. Az eredeti mártírsor előbb marcisorként honosodott meg régióink nyelvében.

A mártírsor román népi neve március hónapnak, illetve a piros-fehér sodort zsinórnak, amely lényege az azonos nevű ajándéktárgynak. A fehér a telet, a piros a tavaszt jelképezi (GHINOIU 1997:119-120).

Ma – a 2000-es évek elején – mindenekelőtt az apró kis kézműves, háziipari termékre vonatkozik márciuska szavunk. A Balán-félszigeten nem csupán a románok, de a bolgárok is ajándékozzák (főleg a fiúk, férfiak a lányoknak, asszonyoknak) március elsején, a hagyományos mezőgazdasági év első napján, a tavasz egyik ünnepén. A megajándékozott mellére tűzve viseli egy-két napig. A XIX. században általában a szülők ajándékozták a gyermekeknek (nemre való különbség nélkül) március elsejének reggelén, napfelkelte előtt. Eleinte kézre kötve hordták, később került a mellre s a nyakra. Néprajzi tájegységtől függően többnyire gyümölcsfára (de csipkerózásra is például) aggatták a tavasz valamelyik ünnepén: Măcinici (március 9.), Florii (virágvasárnap), Paște (húsvét), Arminden (egyféle májusfaállítás). Úgy hitték, hogy a márciuskák viselőit nem égeti meg a nyári nap, egészségesek lesznek, szépek, mint a virágok, kedvesek, gazdagok, szerencsések, a betegség s az igézés elkerüli őket.

A magyarság általában nem vette át a szokást, noha vegyesen lakott vidékeken előfordul, hogy magyar is visel (kap és ad) márciuskát, tükröződik ebben a másik tisztelete, megbecsülése. Nem lényegtelen, hogy a maga módján a magyarok is hozzájárultak, hozzájárulnak a Baba Dochiához is kapcsolt ünnep kellékeinek az előteremtéséhez. Igaz, számukra ez mindenekelőtt kereseti lehetőség. Régióta készítenek elsősorban Korondon márciuskákat. A továbbiakban csak – a talán legkelendőbbekre – a taplógombából készülőkre térek ki.

1920 után, a román világ beköszönése óta készítenek Korondon taplóból márciuskát. Itt marcisornak nevezik.

Úgy tartják, hogy mindenki csinálta itt a marcisort régebb. Igazi családi vállalkozást jelentettek az előkészületek. A férfiak begyűjtötték a nyersanyagot, a nyírfataplót, és felhasították azt vékony darabokra, főleg egy kimondottan ezt a célt szolgáló gyalu segítségével, majd vágókkal kivágták a kis leveleket, szirmokat. Az asszonyok és a leányok besegítettek egyes levelek ollóval való kivágásába, a festésbe; a ragasztást, a zsinórkészítést, a márciuska összeállítását, csomagolását pedig többnyire csak maguk végzik.

A toplászok a márciuskák előállításához szinte csak nyírfataplót (*Piptoporus betulinus*) használnak, az általuk leggyakrabban használt bükkfataplónak (*Fomes fomentarius*) a márciuskakészítésben alig van szerepe, csak kivételesen élnek vele, például megrendelésre.

A nyírfataplót – amelyikről tudják a Székelyföldön, hogy a szarvasok s őzek eszik – a közeli erdők nyírfaírói szedik le, mégpedig ősszel. Jól megszáritják, keményre, hogy kopogjon, azért, hogy könnyebben lehessen gyalulni, hasítani. A szép fehér papírvékonyaságú szeleteket üzletből vásárolt festékkel (például rodaminnal) színezik. A leggyakrabban használt színek: piros a szirmoknak, zöld a leveleknek, használják még főleg a kéket, lilát, sárgát. Persze fehéren is hagynak meg a nyersanyagból.

A megfelelőképp felszeletelt, esetleg megfestett taplót különböző méretű és szélű, mintájú vágókkal darabolják tovább. Az így nyert kész virágszirmokat, leveleket aztán főleg az asszonyok rakják, kötik össze; elkészítik, megsodorják az összefogott fehér meg piros zsinórt, otthon a selyemcérnát, ha nem sikerült azt az üzletből készen beszerezni, és aztán az egészet a kartonhoz vagy műanyaghoz (például felvagdostott mozifilmszalaghoz, röntgenpapírhoz) kapcsolják, illetve ragasztják üzleti (aracet) vagy házi enyvvel, melyet fehér lisztrel szoktak keverni. A marcisor akkor lesz csak kész, ha *akasztótűvel* (biztostűvel) is ellátják és be is csomagolják (például nejlontasakba). A tűt kartonra, műanyagra vagy bőrdarabkára erősítik. Szükséges, mert ezzel tűzik fel leginkább kabátra, ruhára mellődszként. Lényege a *marcisornak* a *snúr*, mondják a toplászok, anélkül nem veszik meg a márciuskát. A piros-fehér zsinórnak hófehér bojtja is kell legyen.

A márciuskákkal való foglalatzkodás ideje elsősorban a tél.

Az értékesítéshez szükség volt és van iparendély kiváltására, adó fizetésére. Régebb több adót kértek. A mezőgazdasági termelőszövetkezet, a téesz bocsátott ki engedélyt a márciuskák eladói számára, bizonyos összegért persze. Főleg cigányok (itteniek és mások is, olyan kereskedőfélék vásárolták fel az árut a toplászoktól, s adták azt tovább. De szinte mindenki megpróbálkozott maga is a marcisorok eladásával az ország román többségű városainak piacain. A március elseje előtti két nap árultak a legtöbbet.

Máthé Árpád legtöbbször Turnu Severinre, Galacra járt. Molnos András főleg Bukarestbe, a Progres piacra. Jártak Craiovára, Bukarest minden piacára (1 Mai, Titan, Giurgiu, Coşbuc, Matache stb., legkevésbé a központban levő Amzeire engedték be őket), Bradra, Szatmárnémetibe például. Szebenbe, Fogarasra, Marosvásárhelyre inkább 1989 után kezdtek menni. Régebb nagyobb mennyiséget készítettek és árultak marcisorból. Már február 20-án el szoktak menni, március 1-én este pedig indulnak haza. Ládákba vitték az árut, legkevesebb öt-hatezer márciuskát egy-egy család, de volt úgy, hogy akár tizenöt-húszrezt is. A legtöbbet a piros és lila virágokból vettek a vásárlók.

Taplógombából a következő virágok készültek Korondon: ibolya, rózsza, boglár, hóvirág, viola, kádárvirág. Mindig jobban fogyott a taplóból készült marcisor, mint a műanyagból fabrikált. Többen megjegyezték, azért mert az szebb is. Általában bizony nem a maguk, hanem a vásárlók ízlése szerint gyártották portékáikat. Olykor bevallották, ők sok cifra marcisorért nem adnának pénzt, dehát úgy kell csinálniuk, hogy a vevőknek tetszék.

Gyakran taplóegeret is vittek magukkal a korondiak, el is adták mindig, a gyermekeknek nagyon tetszett a bársonyos tapintású, ugyancsak feltűzhető játékalatka.

A taplógomba-feldolgozás mesterei játékszer tehát ugyancsak készítenek a maguk sajátos nyersanyagából. Egér (*féreg*) és labda is készül *Fomes fomentarius*ból, azaz bükkfataplóból (*toplóból*).

Nagyobb gyermekek, a nagyleányok és nagylegények játékanak kelléke az egér. Régen főként a mára divatjamúlt fonóban használták elég gyakran. Jelenleg bálban, táncos multságokon veszik igénybe olykor a legények. Ijesztgetik vele a lányokat. Megpróbálják az egeret a lány kebelébe ejteni, dobni. A játékos ijesztgetések e válfaja mást is célzó. Segíthet közelebb férközni a kiszemelt leányhoz. Ugyanis a tüvel ellátott egeret a legény igyekszik kiemelni, kisegíteni onnan, ahova juttatta, a kebel, a szív közeléből. Lassan, tapintatosan, hogy meg ne sértse a lányt, de azért foglalkozhasson vele minél tovább. Ha a leány az egeret a színlelt vagy valódi ijedséget meg a derülést követően mellébe tűzi, az már egyféle sikernek számít, jele annak, hogy nem zárkózik el a játékból ijesztgető legény közeledésétől, folytatódhat az ismerkedés.

Nem csupán háziipari eszközös ügyességi játék, kézműves játék a *toplógérrrel való ördöngölés* – ahogy Korondon mondják, így hallottam például a jelenleg 97 éves Máthé Vince toplázmestertől –, hanem egyféle párválasztó társasjáték, tréfás játszadozás is egyben (Lásd még: DANKÓ 1996:51, GAZDA 1980:465 stb.). Érdekes lenne megtudni, hogy a szolnoki múzeumba került tobozgeret használták-e a taplóegerhez hasonlóan (GULYÁS 1996:103).

Az egérkészítés a toplász számára többnyire játszi munkát jelent. Árúként nem sokat adnak érte, de azért elég sok egeret szoktak készíteni. Lehetőség nyílik így a taplól hulladék hasznos felhasználására, érvényesülhet a törekvés, hogy semmi ne menjen kárba.

Máthé Vince (Korond rangidős toplásza) és leánya, Julianna magyarázták el az egérkészítés több csinját-bínját. Az egér testének külső fele maradék kidolgozott taplóból készül, a belső fele pedig a patakmederből hozott agyagból, *palából*. Ez ki van égetve. Van forma, kinyomják az egeret palából, *s toplót* húznak rá. Kecskeszőrből vagy emberi hajból készítik a bajuszt. Ennyvel ragasztják rá. A megszáritott palát a sütőben, *a lerben* égetik ki. Mintegy két-három napig tart a kiégetés.

A forma gipszből készül ugyancsak Korondon. Gumiból, autógumiból készül a farok. Megvasalt sárga rongyot vagy taplót tesznek, ragasztanak az egér alsó részére. Míg nyers a pala, beleszúrják a gombostűt. Mikor készen van teljesen az egér, akkor hajlítják meg a *tőt*. Vékony, hegyezett gyufaszálra kent *dukó* festékkel pontozzák a szemeket, így történik a *leszemezés*. Az enyvvet házilag lisztel, vízzel szaporítják.

Ugyancsak bükkfataplóból fabrikált játékszer a *toplólabda*. Ez az egértől eltérően csak gombából készül, illetve inkább készült. Jó ideje nem készít egyik toplász sem taplólabdát eladásra. Anyagpocsékolásnak tartják, nem kifizetődőnek.

Egy zágoni asszony beszélt nekem arról 1992-ben, hogy nagyapja egyszer taplólabdát ajándékozott neki. Korondon több toplászt megkérdeztem, készítenek-e, készítettek-e ilyen labdát. A válasz általában nemleges volt. A legöregebb toplász, Máthé Vince bácsi viszont emlékezett még arra, hogy valamikor, még a rongylabda idején, igenis készült Korondon *toplólabda*, de azóta sem. Azaz kivételesen igen, számomra készített ugyanis néhányat Molnos András mester. Ki is próbáltattam unokáival. Jól el lehet játszadozni a rokonszenves gombalabdával, ugrik is, fogása pedig kimondottan kellemes. Ideje mégis lejárt, mert abból az anyagból, amelyből labda készülhetne, inkább mást faragnak, a gumilabdák, műanyag- s bőrlabdák kiszorították a – jobb híján egykor még használt – rongylabdához hasonlóan a taplólabdát is. Napjainkban érdekes ritkaság, múzeumi tárgy csupán e gombából készült, bársonyos tapintású játékszer (ZSIGMOND 1994: 29).

Taplóból készült játékszer és csecsebecse (labda, egér és márciuska) egyaránt kapcsolódnak szokásokhoz. A játékok a szórakozás ünnepi alkalmaihoz (az egér főleg a fonóhoz), a kis mellédíszek, a rossztól óvó tárgyak (a márciuskák) pedig évkezdő ünnephez járulnak hozzá, a maguk sajátos módján teszik színeesebbé románok és magyarok hagyományokban gyökerező világát.

Ez a világon egyedülálló népi mesterség, a korondi toplászat más nép, a románság hagyományainak az ápolásához is hozzájárul a márciuskák készítésével. Kölcsönösen előnyös együttműködés teremtetődött meg ekképp, amely főképp eredményessége meg a mássághoz való előremutató, pozitív viszonyulása révén példaként említhető.

A taplóáru vevői nem csupán romániaiak és magyarországiak. Sok külföldi vásárol a (főleg a Felszezen lakó) toplászoktól. Például Németországba, Franciaországba, Amerikába, Japánba, Svájcba, Törökországba is eljutott a korondi tapló. Az 1895-i világkiállításon nagy sikere volt Filep János postamesternek, akihez a toplászat nagyarányú elterjesztése fűződik; portékáját Párizsban, Londonban is vették. Tudunk róla, hogy már az 1862-es világkiállításon volt taplóból készült sapka és ruhanemű (ROUSSEL et al. 2002: 32). A taplótermékek Európai Unió nyilvántartásáról, ilyen termékek országhatáron kívüli, „hivatalos” kiállításáról – saját kiállítási kezdeményezéseinken túl – nincs jelenkori adatunk.

Híres régebbi taplótermék-vásárlók: Stefánia trónörökös, József főherceg.

A toplászok ízlését dicséri, hogy díszítőmotívumaik többnyire egyszerűek, szépek, hagyományosak. Van olyan is azonban, hogy a taplótermék elsősorban nem a hagyomány és az öröklődő minták alapján készül, s bizony giccset állítanak elő. Egyrészt ez a helyzet a minőség dolgában a márciuskák esetében, másrészt a márciuska-készítés is hagyományt szolgál: a szomszédos románság egyik ősi szokásának kellékével szolgál. A nyersanyag mibenléte még sajátosabbá teszi ezt a kölcsönösen előnyös magyar-román együttműködést.

Továbbá a taplónak a szűkebb értelemben vett népköltészetben való meglétéről, eléggé jelentékenynek mondható szerepéről szólnak.

Régi (XVIII. századi) bakonyalji menyegzői versben ugyancsak előfordul a fontosnak tekintett tapló (GUNDA 1990: 178):

*Én pedig taplóval fogok kedveskedni
Melyet vény cserfárul erdön szoktam szenni
Atzél és tűz követ táskából ki venni
Vő Legény Uramnak eleibe tenni.*

A taplógomba a magyar szólásokban is előfordul elég gyakran:

- főzi a taplót 'tűnődik, töpreng'
- fülében van (már) a tapló 'már gondolkodik azon, mire eredeti szándéka ellenére rá akarták venni'
- nem ér (nem adnék érte) egy ütöt taplót (sem) 'semmit se ér'
- száraz, mint a tapló 'száraz és ízetlen v. ehetetlen; rideg, érzéketlen'
- taplós a füled? 'nem hallod?'
- taplót a fülébe, dugót a seggibe 'alaposan el van intézve, ki van készítve' (Maksa, Háromszék, KZ közlése – ez saját gyűjtés, a többi esetében lásd: O. NAGY 1999)

– taplót tesz (dug) valakinek a fülébe 'nagyon felkelti az érdeklődését valami, valaki iránt'

Ehhez a szólásunkhoz kapcsolódva közlök egy első világháborús igaztörténetet (emberek és tehenek fogságból való csellel meneküléséről), mely akár a szólás eredetmagyarázó mondája is lehetne, ha nem lenne annál későbbi keletkezésű:

„Később mesélte el nagyapám, hogy mint vadászember még dédnagyapám idejében, aki szintén szenvedélyes vadász volt, megtanulta a farkasüvöltést, és azzal csalták törbe a farkasokat. Tudva, hogy a nem vadászemberek félnek a farkasokkal való találkozástól, megbeszélte két rokon hajcsártársával, akik szintén ismerték a farkasüvöltés utánzását, hogy az este beállta után, amikor a csordát összeterelik, a kíséző örök tüzet tesznek és vacsorázni kezdenek, indul az akció. A beavatott hajcsárok készítsenek kézügybe kovakövet, szikracsiholó acélt és taplót. Mikor nagyapám elkezd az üvöltést, gyűjtsák meg a taplódarabkákat, dugják fel néhány öregebb állat fülébe, és utána ők is kezdjék el a farkasüvöltést. Az örök elkezdtek keresztet vetni és vaktában lövöldözni. Az állatok fájdalomukban bögtek, szétszaladtak az ordibáló hajcsárokkal együtt, és pillanatok alatt minden eltűnt az éjszakában.” (BENDE 2002: 18)

– (tüzes) taplót tesz (dug) valakinek a fülébe 'készteti, hogy töprengjen azon, mire rá akarja venni, erős érdeklődést kelt benne valami iránt'

– tűzmentes, mint a Manódló taplója 'nem gyullad meg, nem ég el' (görög boltos volt, a háza égett, de taplója benne még nem – Szeged vidéke, GUNDA 1990: 178)

Népdalaink közül több is tartalmaz taplóra való utalást. Kettő ismert eddig számomra ezek közül, az egyik alföldi, a másik székelyföldi.

A Hajdúságban jegyezték le a következőt (H. FEKETE 1958: 466):

*Be van az én szűröm ujja kötve,
Kisangyalom ne kaparász benne.
Az egyikben acél, kova, tapló,
A másikban százforintos bankó.*

Végül közreadom a toplásatról szóló korondi népdal, nóta teljes szövegét. Ezzel kapcsolatban azt is tudjuk, hogy több helybéli verselte meg a toplászatot. Legismertebb közülük Farkas Gáspárné Vincze Piroska korondi borbélymester volt, kinek 1971-ből származó versezetéből több részlet megmaradt a később letisztuló immár közösségi változatban:

*Itt Korondon Bancza Pali volt a legelső toplász,
De azóta sok víz lefolyt a korondi patakon,
Me sok Bancza-ivadék született itt Korondon.
Szép élet a toplásélet, ha az eső nem esik,
Mert a toplásznak a toplóra rea is kell szenvedni.*

*Régebben az öregek a bikkfataplót pipatűzre használták.
Mostanság a fiatalok más egyébre használják.
Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.
Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,
Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják*

IRODALOM – REFERENCES

- BARABÁS J. (1991): Az erdő egy székely falu életében (Vargyas). In: A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Budapest: 153-155.
- BENDE J. (2002): Zord idők sodrásában. Charta, Sepsiszentgyörgy.
- CZIRÁKY (1820): Cziráky-féle összeírás. Kézirat másolata, Levéltár, Sepsiszentgyörgy, száma: III/1874.
- CSAPLOVICS J. (1829): Gemälde von Ungarn. II. Pest: 107-108.
- DANKÓ I. (1996): Kézműves játékok és modellálás. In: Vesszőparipáink. A Magyar Játéktársaság Közleményei 3. Játék + Rend + Szerek. Kecskemét-Budapest: 50-60.
- H. FEKETE P. (1958): Taplókészítés csiholáshoz. Ethn. LXIX/3: 465-466.
- FERENCZI G. (1961): Taplófeldolgozás Korondon. Ethn. LXXII/1: 100-111.
- GÁSPÁR Gy.: A korondi taplósok. Bűvár X/2: 61-65.
- GAZDA K. (1980): Gyermekvilág Eszterneken. Bukarest.
- GHINOIU I. (1997): Obiceiuri populare de peste an. Bukarest.
- GUB J. (1996): Erdő-mező növényei. Korond: 77-80.
- GULYÁS É. (1996): A folklórizmus és a népi gyermekjátékok. In: Vesszőparipáink. A Magyar Játék-társaság Közleményei 3. Játék + Rend + Szerek. Kecskemét-Budapest: 96-111.
- GUNDA B. (1939): A gyűjtőgető gazdálkodás. Füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez I., Budapest.
- GUNDA B. (1990): A természetes növénytakaró és az ember. Különlenyomat az Egri Dobó István Vármúzeum évkönyve AGRIA XXIV. kötetéből.
- GUNDA B. (2001): A tapló és felhasználási módjai. Magyar Néprajz. Gazdaság. II. k., Budapest: 31-32.
- HERKELY K. (1941): Népi erdőgazdálkodás Veszprém vármegyében. Ethn. LIII/1: 54-58.
- HERMAN O. (1914): Pásztorfűvészet. In: A magyar pásztorok nyelvkincse: 671-687.
- ISTVÁN L.: A korondi taplászok mestersége. Honismeret 1: 75-79.
- JAKAB E. (1896): Lakatos Jánosné (nekrológ). Székely Nemzet, XIV. évf., ápr. 11., 55.sz.
- KALMÁR Z. (1968): A gombák csodálatos világa. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- KALMÁR Z. (1982): A gombák világa. Budapest.
- KOZMA F. (1879): A Székelyföld közigazdasági és közművelődési állapota. Franklin Társulat, Budapest.
- KOVÁCS E. (1982): Doroszló hiedelmvilága. Újvidék.
- LÁSZLÓ G. (1957): A székelyföldi taploművelés. A Falvak Dolgozó Népe, 31.sz.: 2.
- MAUTNER K., GERAMB V. (1932): Steierisches Trachtenbuch. I. Graz.
- MOINET M.-L. (1997): Les découvertes d'un ethnomycologue. Science & Vie nr. 957. Juin, p. 34.
- MOLNÁR B. (1943): Tűzgerjesztés taplóval. Néprajzi Értesítő XXXV: 118-121.
- ORBÁN B. (1873): A Székelyföld leírása. VI.k. Pest.
- PÉNTÉK J., SZABÓ A. (1985): Ember és növényvilág. Kriterion, Bukarest.
- PESOVÁR E. (1951): Bakonybél. Kézirat. Néprajzi Múzeum, EA 2741.
- RADVÁNYI A. (1912): A székelyföldi taplóipar. A "toplászat" monográfiája. Erdészeti Lapok LI. évf. 17.füzet: 700-710.
- ROUSSEL B., RAPIOR S., MASSON Ch.L., BOUTIÉ P. (2002): L'Amadouvier. Grande et petite histoire d'un champignon. Éd.: Soc. D'Hort. et d'Hist. Nat. De l'Hérault, Montpellier.
- SAAR M. (1991): Fungi in khanty folk medicine. Journal of Ethnopharmacology 31: 175-179.
- SASSI NAGY L. (1904): Beszámolás a szegedi karácsonyi székely bazárról. Székely Nemzet, XXII. Évf., febr. 10., 19.sz.
- SEIGNOLLE C. (1980, I. kiadás 1973-ból): Le Folklore de la Provence. Paris.
- SZABÓ T.A. (JUN.), BIRÓ Zs. (2000): Ars Medica Electronica. BioTár Electronic, Gramma, CD-ROM, Budapest etc.
- SZABÓ T. A., KÓSA F., FAZAKAS E., ZSEMLYEI J. (eds.) et al. (2005): Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár (Dictionar istoric al lexicului maghiar din Transilvania – Historisches Wörterbuch des siebenbürgisch-ungarischen Wortschatzes.) Vol. 12. Szák-Táv. Akadémiai Kiadó Budapest, EME Kolozsvár.
- SZÉKELY NEMZET:
- 1884 Sz.n. Székely Nemzet, II. évf., jún. 21.
- 1885 Mit vásárolnak a székelyházban? Sz.n. Székely Nemzet, III. évf., máj. 28., 81. sz.
- 1885 Az országos kiállításról. Sz.n. Székely Nemzet, III. évf., júl. 26., 114.sz.
- 1894 Iparkamarai közgyűlés. Sz.n. Székely Nemzet, XII. évf., nov. 17., 173.sz.
- SZŐCS L. (1997): Taplomunkák az árcsói fazekasvásárokon. In: A korondi fazekasvásárok. Árcsó, 1978-1997. Korond: 40-52.
- SZTANCSEK J. (1909): Privigyei gyűjtés. Kézirat, Néprajzi Múzeum EA 284.
- THOEN D. (1982): Usages et légendes liés aux polypores. Bull. Trim. de la Société Mycologique de France 98/3: 289-318.
- TÓFALVI Z. (1992): Taplófeldolgozás a Sóvidéken. Hazanézó 1: 26-30.
- VAJKAI A. (1959a): Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. Akadémiai, Budapest.
- VAJKAI A. (1959b): A Bakony néprajza. Gondolat, Budapest.
- VASAS S. (1993): A kalotaszegi gyermek. Kráter – Colirom, Budapest.
- ZSIGMOND Gy. (1995): Magyar népi gombanevek a Kárpát-medencében (kézirat).
- ZSIGMOND Gy. (1997): Égitest és néphagyomány. Pallas-Akadémia, Csíkszereda.
- ZSIGMOND Gy. (1999): "Csak Korondon csinálják" A taplógomba-feldolgozás mesterségéről és művészetéről. MESTERSÉG és Művészet, VI/4: 13-15.
- ZSIGMOND Gy. (1994-95): A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In: Kriza János Néprajzi Társaság évkönyve 2.sz. Kolozsvár: 22-58.
- ZSIGMOND Gy. (2000): A bükkfatapló és a nyírfatapló népi felhasználása. Erdélyi Nimród 2.évf. 6: 24-25.



Kefetartó. MÁTHÉ Béla munkája. / Brush holder made by MB. ZSIGMOND Győző felvétele



Taplófaragás / Carving. A képen a 90 éves MATHÉ Vince. KAKAS Zoltán felvételei



Gyalulás / Planing. A képen MATHÉ Árpád



Nyújtás / Stretching. A képen MOLNOS András



Csitkó, lőfejes faragószék / Carving chair. A képen LÖRINCZ Sándor



Kalap. MÁTHÉ Ignác munkája. ZSIGMOND Győző felvétele / Hat made by MI. Photo: ZsGy



MÁTHÉ Árpád munkái: falvédő és öv. ZSIGMOND Győző felvétele / Wall-hanging and belt made by MÁ. Photo: ZsGy



Korondi látkép. ZSIGMOND Győző felvétele / Korond / Corund. Photo: ZsGy



*Tűpárna. Máthé Béla munkája. ZSIGMOND Győző felvétele /
Pincushion made by MB. Photo: ZsGy*



*Taplótárgyak. MÁTHÉ Árpád munkái. ZSIGMOND Győző felvétele /
Different tinder objects made by MÁ. Photo: ZsGy*



*Márciuskák. MÁTHÉ Árpád munkái. ZSIGMOND Győző felvétele /
Marcisors made by MÁ. Photo: ZsGy*



*Táska. MÁTHÉ Árpád munkája. ZSIGMOND Győző felvétele /
Bag made by MÁ. Photo: ZsGy*

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 51–61.

**TINDER POLYPORE AND BIRCH POLYPORE
IN HUNGARIAN POPULAR TRADITION**

Győző ZSIGMOND

University of Bucharest, Department of Hungarian Studies, 070151, Str. Pitar Moş Nr. 7-11
zsigmond@hung.sbnet.ro

Keywords: *Fomes fomentarius*, *Piptoporus betulinus*, *ethnomycology*, *Carpathian Basin*, *hungaricum*

Abstract: The study presents the knowledge, the place and the various uses of two species of mushrooms (*Fomes fomentarius* and *Piptoporus betulinus*) in the Hungarian popular tradition, based on the specialist literature and mainly on the field-work carried out in the Carpathian Basin. It dwells on the folk craft and folk art (unique all over the world) whose raw material is provided by these mushrooms.

Résumé: L'étude présente – à la base de la littérature spéciale et surtout des enquêtes de terrain dans le Bassin carpathique – la situation de la connaissance de deux espèces de champignon (amadouvier, polypore du bouleau) chez les Hongrois de la région; leur place dans la tradition populaire hongroise; leurs différentes utilisations. On nous donne des détails concernant le métier et l'art populaire des «amadouvistes», unique au monde, ayant comme matière première ces champignons.

INTRODUCTION

Undoubtedly it is *bükkfatapló* 'beech tinder agaric' 'tinder polypore', 'touchwood' etc. (*Fomes fomentarius*) the best-known inedible mushroom by Hungarians. This is probably not a unique case, especially because its use as an astringent and to light the fire is spread all over the world. *Nyírfa kérgestapló* 'birch barky tinder' (*Piptoporus betulinus*) is also widely-known; this mushroom generally considered inedible was consumed only in times of misery. It is not only the mentioned tinder agarics that are known in popular tradition, however, their common treatment within this study is justified, as these two, generally *Fomes fomentarius*, but in some cases also *Piptoporus betulinus*, serve as raw material for a specifically Hungarian – more precisely Szekler – folk craft, a special branch of folk art (from Korond / Corund). Consequently its use as raw material for making ornamental pieces can be considered today specific for the Hungarians.

We can even speak of life saving tinder agarics (especially *Fomes fomentarius*), but at the same time as these are also the „vampires” of the trees (KALMÁR 1968: 101, 44-45). Our tinder agarics (*Polyporaceae*) are parasites, their fibres spread among the cells of the trees and many times they interweave the whole inner part of the tree, they suck away the nutrients of the tree and as a consequence more and more parts of the living tissues will die and finally the whole tree dries out. (However, there is reference more rarely to the contradictory relationship between the tinder agarics and the trees, to the role of prolonging the life of the trees of some tinder agarics, cf. e.g. Attenborough D., 1995, *The private Life of Plants*. BBC Books, London 211-214).

Fomes fomentarius, which causes a lot of damage in the beech forests from the Carpathian Mountains, has been used since ancient times for striking fire – besides *Phellinus igniarius* –, but also as an astringent as well as a raw material for making various ornamental and useful objects. It is worth to note also that many species of tinder agarics serve as delicious food, even with a healing effect, for those who know and appreciate them (for example *Pleurotus ostreatus*).

NAMES

The local Hungarian names of tinder tell us much about this mushroom. *Nyírfatapló*, just like many other tinder agarics that grow on trees, is simply *tapló(gomba)*, *topló(gomba)* – 'tinder mushroom', and of course also *nyírfatapló*, *nyírfatapló* – 'birch tinder'. It also has a popular name that relates to its special outlook: *fehér toplóu* ('white tinder' Sepsiszek). These names have been listed early in Latin-Hungarian dictionaries (e.g. Szenczi-Molnár 1604, 1621), and the *tapló* is also mentioned in the early Hungarian medical monograph of G. Lencsés (Lencsés 1577k, SZABÓ 2000, cf. for more details the Hungarian version of this paper).

In the followings the popular names of the *Fomes fomentarius* collected during the author's field-work all around the Carpathian Basin will be listed here in the relative order of the frequency of their occurrence (ZSIGMOND 1995).

The following names are generally widespread: *tapló*, *topló*, *taplógomba*, *toplógomba*, *fagomba*, *toplóu*, *toplógomba*, *taplógomba*, *bükkfagomba*, *bikkfatapló*, *bikkfatapló*, *bükkfatapló*. Others: *csirj* (Sub-Carpathia), *zsidóbőr*, *zsidóbür* 'Jew's skin' (in the Hungarian Plain, Szeklerland, Bakony formerly, because it was especially tinderly prepared, HERMAN 1914: 677, 685, RADVÁNYI 1912: 706, VAJKAI 1959a: 23. -), *rétaapló* (Szeklerland, RADVÁNYI 1912: 701.). The name *zsidóbőr* probably derives from the fact that tinder used to be sold by door-to-door Jewish merchants, but tinder may have been sold by Slovaks and Romanians as well. Maybe this is the reason why the Romanians in Sălaj / Szilágy county are called *taplósok* 'tinderers' (GUNDA 2001: 32).

It is a question why these names do not allude to the fact that prepared tinder must not get wet: for example if left on one's head in rain it becomes deformed.

The prepared *Fomes fomentarius* also has names that were given by uninformed tourists (*szarvasbőr*, *őzbőr* 'skin of deer', 'skin of roe': because it feels very soft, like velvet, and its colour also reminds of velvet. Curious names like *rikkantyúbőr* were given by smart locals in order to play tricks on their guests and to have fun. If the unsuspecting guest might be interested in what *rikkantyú* means, he will be given the following explanation by the merchants from Corund / Korond, „who are present – according to the locals – everywhere on the markets, even on the Moon” (ZSIGMOND 1997: 169): *The rikkantyú is a small brown animal which hides in the Carpathians. The cap made of its skin, if worn between 4 and 5 a.m., does good for virility* (MB, Corund).

Another appropriate name of the prepared *Fomes fomentarius* is the *bükkfabársony* 'beech velvet'.

The *tapló*, *taplou* (*R. iasca*, *H. jászka*) as a popular name can be polysemantic as well: mainly in communities with uncertain mushroom knowledge it can be interpreted and should be interpreted as a polysemantic collective noun from an ethnomycological point of view. For example PÉNTÉK and SZABÓ (1985, *Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete* (People and Plants. The Plants and the Popular Knowledge of Plants of Kalotaszeg, Kriterion, Bukarest, pg. 308) noted it down as the popular name of the dryad's saddle mushroom (*Polyporus squamosus*) in Bikal, Gyerőmonostor, Kiskapus, Méra and Damos; in the latter place with the mention that “leather is painted with its juice”. It should be remarked that Szabó – as a sign of self-criticism regarding the collection of Kalotaszeg – mentioned that there were also mushrooms in the structured questionnaire, but their systematic research was not among the tasks, in other words the systematic and thorough ethnomycological survey of Kalotaszeg was not carried out between 1970-1985. This may be the reason why the *Fomes fomentarius* was left out of the questions. The data from Kalotaszeg deriving from that period are only informative and they need thorough supervision (Szabó, oral information).

USE

Lighting fire

Probably one of the oldest uses of *Fomes fomentarius* is striking fire with its help. Historical data on this usage you may find in the Hungarian version of this paper (SZABÓ et al. 1995 on Internet URL cf. l.c., Szabó et al. 2005). This use of *Fomes* occurs even today, though more rarely, for example in Corund (see MV), what is more, the *tűzkiütő-felszerelés* 'fire-making kit' is also made from *Fomes fomentarius*. Most often – and for the longest period – it was the shepherds who made *Fomes fomentarius* (and also other tinder mushrooms) suitable for lighting and burning long from the spark made with the help of flint and steel. We quote here a shepherd from Valea Crișului / Sepsikőrőspatak:

This is a loaf-like swell of the beech. Its upper part is like bark, tough, brown. I dugged a hole into the ground, I put the tinder into it, and a lot of ash onto it. It stayed there, we poured water onto it and after a week, when it got leached, we took it out and dried it on a board, in the sun. We hammered it, and when it dried, it became soft like cotton. We had flint and steel.

One pinched a bit from the tinder, put it on the stone, on the flint, we hit it with the steel and it was lit. The cigar used to be lit with it. The Vlachs have the large belt („dészj”), what they put there remains dry, does not become wet. (DJ)

It is a sign of respect that the villagers handled the tinder with great care that they also scented it. For example the flower of the *somkóró* (*Melilotus officinalis*) was used for this purpose (GUNDA 2001: 32).

The tinder, which was used for lighting fire or for other purposes, sold well even at the beginning of the 19th century, for example in Szeklerland / CZIRÁKY 1820: 19, 46, 69.(Alcsík), 55 (Gheorgheni)/

Attila Szabó T. Jr. draws our attention to the fact that in the E-version on the Internet of the first four volumes of the Transylvanian Hungarian Historical Dictionary (Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár) there is only one data from the eighteenth century referring to tinder: it is mentioned as evidence (corpus delicti) in a case of forest arson under the entry of “*elvágtatás*” (cutting) on page 62 (explanation 1) of volume 3 in the following fragment deriving from 1745: “... as the sentence was followed by execution, and his nose was cut, he was hiding among the gardens and near the muck-heaps, saying that he would not leave the Town until he had not taken revenge for the cutting of his nose, he kept threatening in many places until he was captured again and tinder was found on him, and so it can be concluded that he wanted to take revenge for the cutting of his nose with arson... I claim that he should be punished accordingly” (Source: Torda; TJK II. 95. cf. <http://www.iif.hu/db/emsz>). This data occurs also under the entry of “tinder” in volume 12 of the Historical Dictionary, but here the first data from 1581 speaks parabolically about “smoking tinder” as a symbol. A data from 1648 mentions the “flint, tinder” again as a means of arson, then a data from Făgăraș (Fogaras) from 1667 indicates the commercial value of the product when in an inventory record “... a ton of tinder...”

is mentioned, very probably in connection with canons. There is another data from Făgăraş from 1665, mentioning “tinder iron” (taplóvas), with a barrell, in an enumeration of canons.

As we know, for the first time in the eighteenth century (in 1758) the word “tinder” appears as a place name near Egrespataka (Sz, EHA), and as a place name “Taplós” in the following passage from 1740: “near the forest called Taplos, next to the main road from Panit to Somoly...” in the same place; what is more, this data was recorded also in 1839: “Taplos, Liget and the Nagy Meszes Erdő from Egres Pataki ...”. It would be interesting to check the existence of this place name in our days, including the occurrence of tinder in the region.

The eighteenth century significance of “tinder” is shown by the fact that in this period the word “tinder” also appears in a figurative meaning – focal point, hotbed (focar, loc murdar; Brennpunkt) –, in the company of the Latin word “Fomentum” serving as an explanation: “... the experience shows that such dump holes are the tinder and Fomentum of diseases [KvLt I/225.gub. = Archives of Kolozsvár, Gubernium Dossiers). It deserves attention that the words “Fomentum” (gen.n.) meaning *warming, nourishing tool* and „fomentáció” (g.f.) meaning *warming, nourishing medicine*, as well as „fomes, fomitis” (generis masc.) with the Hungarian name *tapló, topló* occur already in the first edition of the “Dictionarium” by Albert Szenczi Molnár published in Nürnberg in 1604 (the latter only in the form of “*taplo, toplo*” in the Hungarian-Latin part). It is also worth mentioning that in the 1621 edition of the dictionary – in which Szenczi Molnár also mentioned the Greek name of tinder – he also included a quotation by Horatius: „*Frigida curarum fomenta relinquere posset*”, meaning “Tinder can relieve and cure the shivers”.

In the Transylvanian Hungarian Historical Dictionary the first documented data on the “tinder cap” (chapiu de iasca, Schwammkappe) is from 1754 (75 years earlier than Csaplovics’s data from 1829, considered so far as the earliest one), it occurs in an aristocratic inventory, among the “saddle tools” of baron Lőrinc Radak, in the company of a *sweat holder* stiched with gold, a *cap sewn with white silk* and a *worn Muscovy leather* (ed. by Szabó T. A., Kósa F., Fazakas E., Zsemlyei J and fellow researchers, 2005, Transylvanian Hungarian Historical Dictionary. XII. Szák-Táv., Akadémiai Publishing House, Budapest, Erdélyi Múzeum Egyesület, Kolozsvár, pg. 915.)

Healing

We have data regarding the fact that in the Bakony (KALMÁR 1982: 146-7) and in Sóvidék tinder was used as an astringent. *The soft part of the Fomes fomentarius was used as bandage formerly, it heals the wounds.* (Corund, MJ) . *The topló is good on wounds.* (Corund, LUS)

Even today *Fomes fomentarius* serves as plaster in Szeklerland. The French as well as the Northern-Indians also use *Fomes fomentarius* as an astringent, just like the Hungarians and the Ostiaks (SEIGNOLLE 1980: 359, THOEN 1982: 294-5, SAAR 1991: 177).

Data from Corund prove the use of tinder against headache, perspiration, and even against piles.

Someone said:

– *I am ashamed to tell you that. I washed my anus with my own pee for three weeks. There were piles as big as peas on it. I perfectly recovered. The soft tinder that remains after making the cap has to be put into a bad pot, and one piece has to be lit. One has to sit onto this mild tinder smoke. It has to be done for at least two weeks. The smoke heals as well. Tót Misi’s father told me this. I also tried it out.* (Corund, SzL)

It is healthy to wear the tinder cap on one’s head. My head used to ache a lot. If I wear the tinder cap in summer, I don’t have headaches. (Corund, SzL)

The tinder cap absorbs the head sweat. (Corund, LUS, MV, SzL)

We know of the fact that in Felvidék region, in Nyitra / Nitra county tinder juice was drunk against **stomach cramp**, and they thought that it was good to put burning tinder under the nose of the person suffering from paresis (in case of **stroke**) (SZTANCSEK 1909: 102, 110, cf. also Szabó et al. 2005, cf. also Szabó et al. 2005).

Attila Szabó T. Jr. also pointed out that healing with tinder had already been known in Transylvania for six centuries. This can be proved by – unfortunately the only – data from the sixteenth century of György Váradi Lencsés, who recommends tinder against the **burping of the stomach**: “Eat a weight of tinder agaric”.

Source: Attila Szabó T. 2000, Ars Medica Electronica, Budapest-Kolozsvár-Szombathely-Veszprém. Title of manuscript: Lencsés György (1530-1593), Ars Medica - Egész orvosságról való könyv (Book on Medicine), Gyulafehérvár. Search: AMED Data base, BTE Gramma (3. CD), Ars Medica Electronica 2006.06.13. 14:19:33. Searched words: *tapló*; Keresősor: *tapl**, *topl**; number of records in which these words occur: 1

Detailed data: Title of volume: EMBERI TESTNEK BETEGSÉGIRŐL VALÓ ORVOSSÁGOK (MEDICINE FOR DISEASES OF THE HUMAN BODY); Title of chapter: [Gyomor, máj, lép, belek] [Stomach, Liver, Spleen, intestines]; Hungarian subsection: Az gyomorról (On the Stomach); Title of Hungarian subject: Gyomornak bántásiról (On the Complaints of the Stomach); Hungarian name of disease: Gyomornak böfögéséről (On the Burping of the Stomach); Latin name of disease: Pneumatosis, Ructus; Margin title: Orvosságok (Medicines); No. of prescription: *1338; No. of volume and page: I. 136b

Fumigation

In Voivodina tinder is used to fumigate against insects (for example against gnats) (Kovács 1982: 75). In Szeklerland it is often used to fumigate the bees even in our days.

Fomes fomentarius burns for a long time in the fume-chamber. They fumigate with it when they take out the honey, and in spring, when they check whether the bees have enough food, when they clean the bottom of the beehive.

The fumigation calms down the bees, they don't sting that much. It kills the acari – which are like lice –, they destroy the larvae. The acari hatch out in eight days, the bee larvae hatch out only in twenty-one days. (Trei Scaune / Háromszék, PL)

The bee-keepers use the tinder for fumigation. They use it when they work with the beehive, when they check the bees, when they take out honey, when they check the larvae, the mothers. Then it is the easiest because not much of it is needed and it is pleasant. (Corund / Korond, SzL)

Other uses

While *Fomes fomentarius* was not used as food, *Piptoporus betulinus* was, though it is true that only the young ones were consumed in times of famine.

It happened that bigger tinder agarics, furnished with legs, were used as chairs (GUNDA 2001: 31-32, ROUSSEL et al. 2002: 36).

There are data regarding the fact that tinder was used to make paint in Kalotaszeg region (regiunea Călatelor): *We used to light the fire with tinder, but if we boiled it, we painted the bobbins with its juice. They became pink, it could not be rubbed off* (VASAS 1993: 109, PÉNTEK AND SZABÓ 1985 sub. *Polyporus*). As we have already mentioned, its juice was used to paint leather in the same region at Domoșu / Kalotadamos.

Tinder (probably mainly *Fomes fomentarius*) was used as sponge to wipe the blackboard by those in need e.g. in Moldova and Gőcsej (my own collection and GUNDA 1990: 178).

A small monography on *Fomes fomentarius* has been published in France recently. In this booklet, which also serves as an exhibition guide, the authors sum up the various uses of *Fomes fomentarius*, a parasite mushroom, having the form of a horseshoe, living on deciduous trees (especially on beech), rarely on decayed wood (ROUSSEL et al. 2002). The uses not mentioned by me (except the ones mentioned when speaking about the manufacturing of tinder) are as follows: for candle-wick (ROUSSEL et al. 2002: 22), for cauterization in medicine (ROUSSEL et al. 2002: 23-24), as a heater (it keeps warm), for bolstering (ROUSSEL et al. 2002: 30), for drying the teeth and against clonus (ROUSSEL et al. 2002: 30-31), against other diseases not mentioned so far (hepatopathia, neurosis, cancer, asthma a.s.o. –ROUSSEL et al. 2002: 31), for scenting (ROUSSEL et al. 2002: 36), for smoking (ROUSSEL et al. 2002: 35) a.s.o. (cf. URL, see attached).

The study also mentions beliefs connected to *Fomes fomentarius*. It mentions for example that in Siberia (with the Chanti) it is used to expel the evil ghosts, and for some kind of purification on funerals (ROUSSEL et al. 2002: 36-37). With the Uigurs from Asia their khan's forefather derives from this mushroom in one etiological legend of theirs (ROUSSEL et al. 2002).

Tindering

The *tinderers* from Corund in Sóvidék use *Fomes fomentarius* and *Piptoporus betulinus* to make various useful and ornamental objects.

...

*Régebben az öregek a bikkfatoplót pipatűzre használták.
Mostanság a fiatalok más egyébre használják.
Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.
Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,
Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.*

*(In the past, the old men used the beech tinder to light the pipe.
Nowadays the young ones use it in a different purpose,
They make handbags, caps and many others (from it).
Because no place elsewhere but in Korond are they made.)*

I quoted a tinderer's song from Corund (sung by Máthé Árpád – then 55 years old – in 1997).

Tinder was gathered and used for various purposes also in Slovakia, Bohemia, Thüringen, Austria, Bavaria, Steiermark (FERENCZI 1961: 100, MAUTNER & GERAMB 1932: 33-35). Tinder was used mainly as stuffing material in shipbuilding and for lighting the fire as well as an astrigent. It has a role also in battles as a requisit for guns (SZABÓ et al. 2005).

It is the merit of the people from Korond (Rom.: Corund) that the use of tinder reached the level of a popular craft. Based on our data this craft, which provided a source of living for many people, started to be practised in 1870. The first known Hungarian data regarding tindering are from 1754 (SZABÓ et al. 2005), and from 1829 respectively, connected with horsekeeping (in 1754), or mention the manufacturing of caps as well as the gathering of tinder for the purpose of stuffing ships „gályadugászat” (CSAPLOVICS 1829: 107). In this way tindering is not connected to one particular region, for example in the region of Bakony *Fomes fomentarius* was used for lighting fire and for manufacturing hats, there it was mainly the Germans who used to gather tinder formerly, and we also know that they used to make net-bags, caps and some kind of handbags from tinder (HERKELY 1941: 55-56, VAJKAI 1959a: 23, VAJKAI 1959b: 24, PESOVÁR 1951: 2, 5). Transylvanian tindering was mentioned first in 1581 already in metaphors (Szabó et al. 2005), as well as in toponimes (see the Hungarian version for details). In 1879 we have data on gathering tinder at the time (KOZMA 1879: 264). We have data also from 1884 (a report) that a tinder manufacturer from Ulm was interested in the Transylvanian tinder in Cluj [Kolozsvár], and that tinder was gathered for example in Bicsad [Bükszád] and tinder works were made in girls' schools from Miercurea-Ciuc [Csíkszereda] and Odorheiu Secuiesc [Székelyudvarhely] (Szé-

KELY NEMZET 1884, JAKAB 1896). Orbán Balázs mentions Corund [Korond] as being the centre of tinder manufacturing, but he also records the existence of it in Lupeni [Farkaslaka], Odorheiu Secuiesc [Székelyudvarhely] and Șumuleu-Ciuc [Csíksomlyó] (RADVÁNYI 1912: 710, SASSI NAGY 1904). The following record is from 1885: „... tinder works are made mainly in Crizbav [Krizba]” (ORBÁN 1873: 419, Székely Nemzet 1885). It was still written in 1991 that the tinderers were mostly the people from Corund and Praid [Parajd] (BARABÁS 1991: 153.) Then only those were considered tinderers from Praid who temporarily moved from Corund to Praid). As time passed, tinding survived only in Corund. Gathering tinder for pharmacies and for the ship industry had ceased to exist a long time before.

The Szekler National Museum from Sfântu Gheorghe [Sepsiszentgyörgy] preserves the first exhibition material of the world (mainly the donation of the undersigned and of tinderers from Corund), which presents the objects made of tinder, mainly of *Fomes fomentarius* as well as the process of their manufacturing, in other words, the tinding. Of course several exhibitions have been organized so far, in which tinder objects have been presented beside others (e.g. the national exhibition organized in 1885, SZÉKELY NEMZET, May 1885.), and though the tinder objects have been many times in the centre of attention (also on international exhibitions!), there have not been “special tinder-exhibitions for long. The first exhibition especially on tinder was the presentation of the mentioned material in Cluj on November 10, 1999.

Tinding has legendary figures: the first tinderer from Corund is considered to be the witch-like BANCZA Pali; the famous pursuers of the craft – not only within the country, but also throughout the world – were FILEP János and GÁL Sámuel (sometimes he is mentioned as GÁL Samu (FERENCZI 1961: 109) from Corund, the FELMÉRI sisters from Lupeni and others (SZÉKELY NEMZET 1894, about LAKATOS Jánosné see JAKAB 1896).

The following is said about BANCZA Pali in Corund (I quote ISTVÁN Lajos):

– *Where Bancza Pali was staying for the night in the woods, he drew a circle with his stick, he stuck it and he knew magic words that the witches were afraid of, they could not get into the circle. It once happened that seven women with red boots were dancing around the circle, they were singing: you won't find tinder, Bancza Pali, but finally they left, they could not do any harm to him. Uncle Pali's name is not forgotten, the sack in which the tinderers gather the tinder is called Bancza-sack.*

Almost two hundred people work with *Fomes fomentarius* and *Piptoporus betulinus* with great skill and enthusiasm in this village, which is mainly famous for its pottery. ISTVÁN Lajos and SZŐCS Lajos made a precise survey, as part of a bigger work in 1997, based on this SzL mentions that in 1997 in Corund 78 families (190 people) worked with tinder (Szőcs 1997: 51).

The tools of tinding are themselves the work of the tinderers, it requires great skill and ingenuity to bring their tools to perfection, in many cases we can even speak of inventions, though they may not have thought of patenting it. For example the *toplógyalu* ‘tinder plane’ (they slice *Piptoporus betulinus* in order to make „mărtişori”) and the *csitkó* ‘foal’ (szamár ‘ass’, carving chair with a horse-head) are some kind of inventions. About the latter the tinderer who developed further the carving chair made by RAVASZ Lajos in 1937 says (AUS):

– *I invented this „csitkó” because the tinderers had to work hunched up and they put rubber on their knee. Others still work in this way. I invented the tinder-carving chair – I have a slipped disk – because with its help I can work in a more comfortable position, I can hold the tinder more easily and more safely, and it hurts neither my arm nor my waist.*

The carving of patterns of leaves (*lapiminták*) out of wood requires a greater skill. The *toplászolló* ‘tinderer scissors’ or *cigányolló* ‘gypsy scissors’ represent an important tool that is bought most of the time, nowadays not only from the gypsies, but also from the shop, and they use it to cut the edges of the leaves. The following are also the tools of the tinderers: *lapinyomó* (levélnyomató ‘leaf presser’, according to Máthé Árpád it was made mainly of pear-tree), *nyomtatópad* ‘pressing board’, *faragókés* ‘carving knife’ (formerly: *szelőkés* ‘slicing knife’, FERENCZI 1961: 101), *vágó* ‘cutter’ (*lapivágó* ‘leaf-cutter’), *gombverő*, *sapkacsutak* (*sapkatőke*) ‘cap block’, (*fa*)*bot* ‘(wooden) stick’ (*potyoló* ‘hammer’, formerly: *sulyok*, *butykó* – RADVÁNYI 1912: 703, *botoló* – FERENCZI 1961: 101), as well as the already mentioned *Bancza-zsák* ‘Bancza-sack’, the *toplászbalta* ‘tinderer’s axe’ and the *Bancza-rúd* ‘Bancza stick’ (*karó*, *koszt*, with the help of which they knock down the tinder if it is high on the tree). Even if it is not a tool, the *gumi* ‘rubber’ that protects the knee also belongs to the tinding kit, because only a few tinderers have the *csitkó*. Other tools required for tinding are: *glue*, *glue holder*, *rope*, *knife-sharpener*, *rasp-file*, *edge cleaner* (many times it is not a special tool, its role can be fulfilled by the helve of the axe as well), cardboard, pasteboard, buckets and barrels a.s.o. used for lining the bags with silk as well as for sweating. I will mention some tools of the manufacturing of the *marcisor* [pronounce it: *mărtişshore*] and mouse later.

The ornaments on the tinder objects are chosen according to the taste of the tinderers – and mainly of their wives –, while the variation and combination of these as well as the amount of ornamental elements on the objects depend more on the customer. The patterns (mostly patterns of leaves, *lapiminták*) have telling names, they betray the sources of the name-givers, and also their close connection with nature: *tulipán*, *fenyőfa*, *búzakalászkod*, *nagy cserelapi*, *tulipántos cserelapi*, *fűzfalapi*, *táskahuzat mintája*, *kádárvinág*, *ördögborla-lapi*, *régi kerek lapi*, *csillagos karika*, *kicsi cserelapi*, *cserelapi*, *tölgyfalapi*, *rőzsás nagy lapi*, *SIMÓ Márton névjegye*, *MOLNOS István neve*, *születésének éve és a minta faragásának éve*, *táskaszél mintája*, *napraforgós szilfalapi*, *aprócsakkonyos lapi*, *napraforgó*, *recés lapi*, *virágos cserelapi*, *gyöngyvirágos almalevél*, *harangvirágos lapi*, *szőlőlapi*, *tövisrőzsa*, *szederlapi*, *sapkarőzsa*, *tövislapi*, *táskarőzsa*.

The main moments of tinding are the following: I. Gathering. The cutting down of the tinder from the trees, their gathering from the forests, from the mountains. II. Manufacturing. 1. Sweating 2. Carving (tinder peeling, rarely planing) 3. Stretching 4. Cutting, slicing 5. Ironing, squeezing, pressing 6. Sticking, trimming, decoration (edging the caps) 7. Drying 8. Packing, storing III. Selling.

Most of these are well illustrated on the annexed photos made by Zoltán KAKAS.

Formerly tinder gathering was carried out on foot, today the place of gathering is often approached by car. The rest of the aids is old, traditional: Bancza-stick, Bancza-sack. In the beech forests of the Carpathians modern forestry does not favour the growing of tinder. The places frequented by tinder gatherers are the following (all the Romanian ridge of the Carpathians, around 1,000-1,500 meters high): Laposnya (above Reghin, in Hung. Szászrégen), Leánykamező, Sovata, along the Mureş, the Gurghiului mountains, the Kereszt mountain, Harghita, the region of Piatra-Neamţ, Borsec-Borszék, Tulgheş-Tölgyes, Bilbor – Bélbor, Szék-patak, Holló (near Borsec), the Bistriţa mountains, Burgó and its region, Űvegcsűr, Isten-széke, the valley of Cerna, Petroşani and its region, Valea Jiului, Covasna – Kovászna, Comandău – Komandó, the valley of the Szeszina, the valley of the Zsilka, Small and Big Ciba, Sikaszó, Ibăneşti, Ivó, the Breţcului mountains, the Ciuc and Gheorgheni mountains, Boros mezeje, Bolygó (the latter ones near Vârşag), Gutin, the Maramureşului mountains, the mountains of Trascău, Parâng, Retezat, Vulcani.

About the sweating LŐRINCZ (Utász) Sándor, a joiner in the first place, said the following:

– *First it has to be soaked, we usually put it into hot water. I also proceeded in the following way: I put two logs and a grid at the bottom of a barrel, I put water up to the grid, I put the tinder onto the grid, I made fire under the barrel, so it was steamed. This is the best way, if done so, the tinder will have an even more beautiful colour. The sweating is done first, and as it is finished, the tinder has to be covered with a sack or blanket for two weeks, it gets sweated, then it has to be dried.*

The carving primarily means the removing of the tough bark of the prepared tinder with the help of a hooklike tool, which does not have a point and is sharper than the hook. Carving requires professional skill. One must know that different “growings” are differentiated by the craftsmen, they speak of spring, summer, and autumn growings and they say that the tinder, whose bark is removed and which is still in one piece, has to be cut depending on its growing, in order to obtain big pieces, enough for wall-hangings or hats. In the case of *Piptoporus betulinus* carving does not have such a big role, it is rather planed into thin slices in order to make *mărţişor* or ornaments of bags out of them. A special plane, which serves to slice *Piptoporus betulinus*, can be considered an invention. Lőrincz Sándor claimed in 1997 that he had made the first *taplógyalu* ‘tinder plane’ in 1980, and he has sold three ever since.

Stretching means the preparation of the elastic, stretchy, soft slices of material under the tough layer. One must feel the tinder, they usually say, because when stretching the slices of tinder one must be careful not to tear it, not to make it too thin. During stretching the raw material is prepared for further manufacturing. Sometimes the tinder that is stretched and cut to the proper size is already a finished product, they do not work with it any longer (for example, when it is used as a jewellery holder, or a dry-fly wiper). Stretching is done by hand, with the help of the wooden stave with which they hit the tinder in order to stretch more.

The tinder attains its proper size after cutting and slicing. The prepared tinder is cut and sliced, and the size and form depends on what they want to use the material for. Special scissors are used for this purpose (*cigányolló, recés olló* ‘gypsy scissors’, ‘saw-edged scissors’), and this is mainly the women’s job.

During ironing and pressing patterns are put on the slices of tinder. The patterns are usually carved into wood. They put the slice of tinder onto the pressing board or leaf presser and they iron it, in this way the chosen pattern is pressed into it. For example the leaves that will appear on cloths are made during this moment of the process, and then they are cut round by scissors, this is done almost exclusively by women and girls. Sometimes the cutting and the making of the patterns is done at the same time, mostly petals of flowers are made as ornaments for the *mărţişor* and for caps and bags. So the result of cutting and carving is a ready-made pattern, ornamental element.

Next follows the sticking, gluing, assorting: the patterns find their places on the objects.

The next moment is the drying and storing in an airy and dry place, then packing follows in case a bigger amount of the objects is to be transported, as they usually do not pack the tinder ware sold at home.

Innovations, improvements are not rare in the carrying out of the different moments of the process, in the use of material, in the various methods of manufacturing. I have mentioned this aspect several times (in the case of carving, sweating, sticking, planing for example), now I am speaking of the introduction of the edging of the caps. This was introduced by Gál Samu, before him the caps had only been cut round (FERENCZI 1961: 109).

Gathering, manufacturing and sale can be done directly or indirectly (through an outworker). There are specialists of all the three activities in the village. There are some who do only one type of work. The real tinderers are the ones who carve the tinder, or those who carry out all the three parts of the work or at least the first two. Specialization is also connected to the sex: men do the gathering of the raw material, the carving, the planing, the making of tools, the rest of the work can be carried out by women and bigger children as well, while the cutting out of the leaves and patterns, the decoration of cloths and caps as well as the assorting of the *mărţişor*, the sticking, the packing are usually the jobs of the women in the tinderers’ families.

MÁTHÉ Vince, the oldest tinderer of the village, is a real tinderer who knew the famous BANCZA Pali in person. He was working with tinder together with his older son, Vencel, when I asked him about the life of a tinderer, about the fate of a leading tinderer (in the morning of November 22, 1999).

– *I served three years in Vârşag (Varság). They took me away when I was nine years old. My father had died in World War I, he was the first from the village who died in the war, already in 1914. He used to have a water mill, a fulling-mill, we used to have our daily bread. After his death the six of us, brothers and sisters, children, remained. The youngest one was still a baby when my father died, the oldest one, when my father’s clothes were sent home and he found out that he had died, went to his grandmother and cried until he died,*

he must have been around 14-16 years old. My older sister went to serve to Budapest, later on she served in Sibiu, she got married to a railwayman, she got the typhus, and she died too. Then came the flood, there was such a huge flood in 1937 that it was 4 meters high and it took away almost everything. Then we shared everything that was left, including the millstone.

– How long have you been working with tinder, uncle Vince?

– Well, what should I say, since I was a child. When we were big enough, the old people took us to gather tinder. They took us to the woods. There was an old man, his name was SZEMES Pali, he did not know that I was going too. There in the woods we carved out the tinder, on the spot. Then we used to go tinding in the treasure woods, around Reghin. We gathered and carved the tinder until everyone filled a sack. We built a cottage. We chopped wood, csákyaszűrőseget. We put together the big pieces of wood, in form of a circle, we filled the holes with chippings, there was a good fire in the middle, there was so warm in it, just like in a house. We made cheap black coffee, chicory. In the morning we made some fried bacon. At midday we had some meat to eat, we also made porridge. We went gathering tinder rather late in autumn, when we did not have so much work to do.

– When you were a child, who were the famous tinderers?

– The most famous one was called BANCZA Pali. He was the one who started carving the tinder first. He was a big, fat man, he used to wear woollen clothes. He used to spend the winter in the mountains, together with GERGELY Sándor, a forest-ranger, who was from Sânmihailu de Pădure. He used to go hunting as well, he had a gun and Bancza joined him, it was enough for him to be given food. He died in the region of Hidegászó, he is buried there in the garden. Later on it was said about the person who started tinding, even if he was a rich man, that he stole away BANCZA's craft. Formerly there were more who worked with tinder, now the youth deal with trade rather than with tinder.

I also knew the postman. He was a slim man. Bancza used to bring him the tinder. He bought the tinder from him for little money. They did not carve or prepare it in those times. This FILEP did not prepare it, but GÁL Samu did.

The postman gathered the tinder and had it gathered, he formed it, stretched it, but he did not make caps of it. He used it to bind wounds, you see? It was used in war, here and there, in hospitals. It is excellent, as the body does not become purulent, the wound does not get infected, it heals very quickly.

Then they realized that it was stretchy, and they started to make caps, brush-holders and things like that. Many people joined the tinderers, many who needed money and was skilled enough learned this craft.

– You do not work only with tinder, do you?

– No, I don't. In the forest we carved the wood for sleepers. There were such firms, Jews did this work, and they paid for the work. In 1962 this activity stopped. We also made the shingles for stalls. I could even show it to you together with my son, Venci, but now we don't have the proper tools for it. In Pálpataka some people still do it. When I was a child, I worked in Vărșag. In the evenings we had to channel at least five hundred pieces with the chisel. We did not go stealing, but we always found a way to survive, you see. I was also a shepherd, of sheep and cattle, and of poultry as well. I was nine years old, I had to carry the water for the cattle from a long distance. Then I got back to Corund and learned the craft of tinding. It was my older brother who first learned the tinding, then I learned it too. The women learned it from one another, you need skill for it, and also taste. We had the gypsies make cutters for us, one for each pattern. We made mainly brush-holders, caps. Belts, and three kinds of bags. A big one with one arm, a smaller one, and there was a two-armed one as well. We made newspaper holders, match-holders, comb-holders as well. I was a farmer in Sînmihailu, it was a bad weather, we did not see the sun on the sky for six weeks. It was raining, it was cold, the sheep died in the fields.

I also work with curved sticks in summer.

We also worked with pressing tiles for a while in the time of democracy, we made all kinds of things, goats, roes, we made kitsch as well. I spent eight years at the aragonite factory. In the meantime I got married. The factory closed. Then I had problems with my kidneys, I had to stay in hospitals, but in the meantime I was tinding as well, I had to live on. Later on I worked in the co-operative, then in the mine. Our fields were taken away in 1962, on March 5. I had two cows in calf, one of them was taken away, they paid for it as they wanted. They took away my cart, they gave 1,500 lei for it, though it was worth much more. First the richer farmers were forced to join the co-operative, then the poorer ones, those who opposed were heavily beaten. However, we did not leave the craft of tinding, we had a bad summer, but tinding was a great help for the people from Corund, you see.

– What patterns do the tinderers use, and do they have names?

– They use patterns, they draw them on paper, then they carve them in wood. Not everybody can cut models. My son Árpi is the best at this, he has enough patience and a great skill. They usually carve leaves of oak, of plum-tree, of grapes, of clovers and of willow. Women are very good at creating patterns. People make the patterns ninety percent themselves. They imitate the models, they compare them to one another. All kinds of decorations are made. If someone is considered to have created a beautiful pattern of leaves, they steal it, others start making it, even better if possible.

– How did they make the belts?

– They put a rose to one end of it. They put leaves of oaks and plum-trees on the belt. They put lamp-wick into it, they covered it in cloth. Formerly they used to be made in several sizes, now belts are no longer made.

– What did they use the mice for?

– It is not a big value, but they play tricks with them. The youth have fun with them, they laugh at one another, they scare the girls with them. There are some who pin them on their chest. They laugh at it.

– Where could you sell the most tinder products?

– *Once I went together with my cousin. The three of us went to Budapest. We arrived at the Keleti railway station, we looked around on the flea-market, then we went to Bácska. At a certain place we left our suitcases in a restaurant, we took in our hands as many objects as we could. We went along the streets, I entered a big office. I went up the stairs. I opened a big door. Men and women were sitting at the table. I said: Here you are, nice Szekler handwork! They came to me and took everything out of my hand. Then I left and I told my younger brother, look, they bought everything. Then we had a good bargain in Budapest as well.*

For the time being it is only the raw material of the nice Szekler handwork that uncle Vince and his son, Vencel, prepare. They carve the tough bark with a special hook-like knife for carving tinder.

– *There is air in tinder, it gets warm – the craftsman explains. – It is usually put into the manger of the cows, it gets warm, it gets sweated on its own. This one that we are working with was gathered in summer.*

People still pursue this unique folk craft with great skill, this special branch of popular handicrafts cannot be found anywhere else but in Corund. Still, I say, as there are fewer and fewer young people who continue this difficult and demanding craft of their fathers. The reason may be this on the one hand, on the other hand it is not a very well-paid profession, pottery for example brings more money.

Máthé Árpád expresses his opinion like this:

– *The problem is that there are still a few of us, then we die, and the youth will not continue it. The old tinderers died, they die out.*

– Does it seem that the youth will not continue this craft?

– *Yes, definitely.*

The tinder hat is considered to be the object that is the most difficult to make, this is what Máthé Árpád, a real artist of the craft of tinding, thinks as well:

– *We make it out of one piece of tinder, we cannot hide the mistakes on it as on the cap, on the bag or on the cloth. And more tinder is needed in order to make a large brim. For that we would need a tinder as big as for this smaller cap. (In the meantime he shows the preparation of the cap. After he finishes sweating, carving, hammering (agyabugyalás), stretching, he adds the following:) This, as it is, is put on the sun, in order to get dry. When it is taken down, it remains like this, it does not shrink. Then it gets black, it is edged, a plaitwork is put on it and then a decoration. We usually put roes on it if the customer wants to, or magpie feathers, leaves of roses, as they wish. This is a saw-edged star, it is called carnation. The “gombverő” is here, this was not made by me, it is manufactured. The edge of the cap is cut with a pair of saw-edged scissors, the leaves may be cut as well. Then here is the roe and here is the leaf for the cap again. We put them onto the cap, and press them onto it with a hot iron. These are all carved by me.*

When presenting the making of the cap we also have to mention that a *simléder* or *sirmi* (‘bill’) is another necessary element of the cap. During the *simléderezés* ‘the making of the bill’ the bill is cut out with scissors, it is worked together with cardboard, it is fastened onto the cap and pressed with a hot iron. After fastening it the *simléder* is cut round and together with is the cap is edged.

A considerable amount of tinder ware is sold nowadays as well, though it is more and more difficult to find the raw material and there are fewer and fewer tinderers. The variety of tinder ware is not bigger than in olden times. For example belts, newspaper holders, slips, cushions, balls, waistcoats, acorned chest decorations, tobacco bags, match holders, window-cushions, back-blankets, knitting baskets are rarely or hardly made today (the last three are mentioned by JAKAB 1896). The usual offer is as follows: hats, caps (they say about caps *that in winter it keeps warm, in summer it keeps cold*), cloths (round, oval), bags, pincushions (*tőpárna*), mice, pictures, *marcisor*, brush holders, wall-hangings. More rarely they make pictures, or simple tinder slices for jewellers or especially for foreign businessmen. Such tinder slices are used by Western-European fishermen when fishing trout, with them they wipe the dry-flies taken out from the water (ROUSSEL et al. 2002: 34). It also occurs in Corund that mirrors are framed with tinder.

The most important places where tinder ware is sold in Romania are the following: Corund, Sovata, Lacu Roșu, Borsec, Băile Tușnad, Poiana Brașov, Sinaia, Predeal, Băile Herculane, Băile Felix, Slănic Moldova, Govora, Buziaș, Sibiu, Dumbrava Sibiu, Ocna Sibiului, Bazna, the coast of the Black Sea. In Hungary: Balaton (Balatonfüred, Tihany), Budapest (market of Kőbánya, castle of Buda a.s.o.), Esztergom.

In the following I will present details regarding the toys made of tinder as well as the making of the *mărțișor*.

Our word “*mărciuska*” is a creation of the Hungarians from Romania. It is a Romanian loanword. The first form of the original “*mărțișor*” [pronounce it: *mărtzishore*] was “*marcisor*” in the language of Hungarian speaking regions of Transylvania. The “*mărțișor*” is the Romanian popular name of the month of March, and at the same time of the red and white stranded cord, which is the essence of the present with the same name. The white colour represents winter, while the red one stands for spring (GHINOIU 1997:119-120).

Today our word “*mărciuska*” primarily refers to the small handmade, home-made product. On the Balkans not only the Romanians, but also the Bulgarians offer it as a present to each other (mainly boys, men to girls, women) on March 1, on the first day of the traditional agricultural year, on one of the spring feasts. The one who is given the present wears it on her breast for a few days. In the 19th century it used to be given by parents to children (independent of sex) in the morning of March 1, before sunrise. First it was worn on the wrist, then on the chest and neck. Depending on the ethnographical region it was hung mostly on fruit-trees (but on eglantine as well) on one of the feasts of the spring (Măcinici – March 9 -, Florii – Palm Sunday -, Paște

– Easter –, Arminden – a kind of a maypole feast –). They believed that those who wear the „mărțișor” will not be burnt by the summer sun, they will be healthy, beautiful like flowers, kind, rich, lucky, and diseases and charms will avoid them.

Generally the Hungarians did not take over this custom, though it occurs in places with a mixed population that the Hungarians also wear (and give) „márciuska”, showing in this way their respect towards the other person. It is not immaterial that in their way the Hungarians have also contributed to the creation of the necessary elements of the feast connected to Baba Dochia. It is true that for them this is primarily an opportunity of making money. The people from Corund have made the „márciuska” for long. In the following I will mention only those which are made of tinder – and which sell the best.

The tinder „márciuska” has been made in Corund since 1920, since Transylvania was attached to Romania. Here it is called *marcisor*.

It is believed that formerly everybody used to make *marcisor* here. The manufacturing meant a real family enterprise. The men gathered the raw material, *Piptoporus betulinus*, they sliced it into thin pieces with a special plane created for this purpose, then they cut out the small leaves, petals with scissors. The women and girls helped to cut out some leaves with scissors and to paint them; the sticking, the making of the cord, the assorting, the packing of the „márciuska” were made only by them.

The tinderers use almost only *Piptoporus betulinus* to make the „márciuska”, *Fomes fomentarius* plays hardly any role in this activity, they use it in exceptional cases, for example when it is ordered.

Piptoporus betulinus – it is known in Szeklerland that it is consumed by deer and roes – is gathered from the birch trees of the nearby forests in autumn. They dry it well, so that it would be easier to plane it, to slice it. The beautiful white slices as thin as paper are painted with paint bought from the shop (e.g. rhodamin). The most often used colours are: red for the petals, green for the leaves, and blue, violet, yellow is also used. Of course they also leave some of the raw material white.

The properly sliced, painted tinder is cut into pieces with the help of scissors of different size, edge and pattern. The petals and leaves that result from cutting are put, tied together mostly by women; they prepare and strand the white and red cords, the silk thread if they did not manage to buy it from the shops, and then the whole is stuck to cardboard or plastic (for example to film strip cut into pieces, or to X-ray paper) with glue bought from the shop (*aracet*), which is usually mixed with white flour. The *marcisor* will be ready when a safety-pin is also attached to it and when finally it is put into a nylon bag. The pin is fastened onto a cardboard, plastic or a piece of skin. It is necessary because they put it onto the coat or dress with the help of this. The essence of the *marcisor* is the *snúr* 'cord', the tinderers say, they do not buy the „márciuska” without it. The red and white cord has to have a white knot as well.

The proper time to make the „márciuska” is mainly winter.

To sell it, one needs licence and has to pay tax. Formerly the tax used to be higher. The agricultural cooperative, used to give out licences for the sellers of the „márciuska”, for a certain sum of money of course. Especially the gypsies (from here, and also others, some kind of tradesmen) bought ware from the tinderers, and sold them further. However, almost everybody tried to sell the „márciuska” on the markets of the towns with Romanian majority of the country. During the two days preceding March 1 they managed to sell the most.

Máthé Árpád used to go to Turnu Severin, to Galați most often. Molnos András used to go especially to Bucharest, on the Progres market. They used to go to Craiova, to all the markets of Bukarest (1 Mai, Titan, Giurgiu, Coșbuc, Matache a.s.o., they were the least allowed to the Amzei in the center), to Brad, to Satu Mare [Szatmárnémeti] for example. They started to go to the markets from Sibiu, Făgărași, Târgu Mureș [Szeben, Fogaras, Marosvásárhely] mostly after 1989. Formerly a bigger amount of *marcisor* was made. They set off on February 20, and they returned on March 1. They put the ware into boxes, at least five-six thousand „márciuska” per family, but in exceptional cases also fifteen-twenty thousand. The red and violet flowers sold the best.

The following flowers were made of tinder in Corund: violet, rose, buttercup, snowdrop, gillyflower, daisy. The *marcisor* made of tinder sold better than the ones made of plastic. Many people considered them to be more beautiful. In general they made them according to the taste of the customers. Sometimes they admitted that they would not pay for the gaudy *marcisor*, but they had to make them as the customers liked them.

Often the tinderers from Corund also took tinder mice with them, they sold them well, children liked the soft, little toy animal that could be pinned.

The craftsmen of tinder manufacturing also made toys out of their special raw material. Mouse (*féreg*) and ball are also made of the *Fomes fomentarius*, or *bükkfatapló* (*topló*).

The mouse is part of the play of bigger children, boys and girls. Formerly, it was often used in the spinnery, which is no longer in fashion. Nowadays, boys sometimes use them in balls, in dance parties. They scare the girls with them. They try to drop, to throw the mouse into the breast of the girls. This type of game has another purpose as well. It helps to get closer to the chosen girl. The boy also tries to take out the mouse from the breast of the girl, from the place close to her heart. He does it slowly, carefully, not to offend the girl, but in order to be close to the girl as long as possible. If the girl, after the real of pretended scare and the following laughter, pins the mouse onto her breast, it is a sign that she accepts the boy's trials, they can get to know each other.

The the tricky play with the home-made toy, *toplóegérrel való ördögölés*, as they say in Corund, is also a game of choosing a partner, as I heard it from the 97-year-old tinderer, Máthé Vince (see also DANKÓ 1990:51, GAZDA 1980:465 a.s.o.). It would be interesting to find out whether the cone-mouse that can be found in the Museum from Szolnok was also used in a similar way (GULYÁS 1990:103).

It is easy for the tinderer to make the mouse. They sell it for little money, however, they make quite a lot of mice. In this way they use the waste of tinder, nothing is lost.

Máthé Vince, the senior tinderer of Corund, and his daughter, Julianna explained the tricks of making the mouse. The outer side of the body of the mouse is made of waste of prepared tinder, its inner part is made of slate, material brought from the river-bed. This is burnt. There is a form, they make the mouse form of the slate and cover it with tinder. The moustache is made of goat hairs or human hair, they stick it onto the mouse with glue. The dried slate is burnt in the oven. The burning lasts for two or three days. The form is made of plaster also in Corund. The tail is made from car tyres. They put ironed yellow rag or tinder onto the lower part of the mouse. They stick the pin into it until the slate is raw. When the mouse is ready, then the pin is curved. The eyes are painted with *dukó* paint on thin, sharpened match, this is the *leszemezés* 'eye making'. The glue is mixed at home with flour and water.

The tinder ball (*toplólabda*) is another tinder toy made of *Fomes fomentarius*. Unlike the mouse, this is made – or better said, used to be made – exclusively of tinder. For a good while no tinderer has made tinder ball for sale. It is a waste of material, they say, it does not pay well.

A woman from Zagon told me in 1992 that once his grandfather gave her a tinder ball as a present. I asked several tinderers whether they have made such a ball in Corund. Most of the answers was no. The oldest tinderer, uncle MÁTHÉ Vince remembered that sometime, still at the time of the rag ball, tinder ball used to be made in Corund, but it is no longer made. Well, sometimes, in exceptional cases they do it, the craftsman MOLNOS András made some for me. I had his grandchildren try it. The little mushroom ball is a sympathetic little toy, it jumps as well, and it feels soft. However, it is out of fashion, because out of the material that would be proper for the ball they rather make something else. The balls made of rubber, plastic and leather have taken over the role and the place of the tinder ball. It is a valuable rarity, this soft tinder toy is a museum object nowadays (ZSIGMOND 1994: 29).

The toys and ornaments made of tinder (ball, mouse and "márciuska") are all connected to customs. The games contribute to the special moments of entertainment (the mouse is connected to spinnery), the small breast decorations protecting from the evil (the "márciuska") to the feast of the beginning of the year, and in their own way they make the world of the Romanians and Hungarians, rooted in tradition, more colourful.

The tinding from Corund, this unique folk craft contributes to the preservation of the traditions of other nations, of the Romanians by means of making the "márciuska". In this way a mutually advantageous cooperation has been established, which can be set as an example through its results and positive attitude towards the other.

It is not only the people from Romania and Hungary who buy tinder ware. A lot of foreigners buy from the tinderers (who mostly live in Felszeg). The tinder from Corund reached as far as Germany, France, America, Japan, Switzerland and Turkey as well. On the international exhibition in 1895 the postman Filep János had a great success, to whom the spreading of tinding is linked; his objects sold well in Paris and in London as well. We know of the fact that on the international exhibition from 1862 there were tinder caps and clothes (ROUSSEL et al. 2002: 32). We have no data – with the exception of our own initiatives of exhibition – on the record in the European Union of the tinder ware or on their "official" exhibition abroad.

Famous buyers of tinder ware: princess Stephanie, prince Joseph.

It is a proof of the good taste of the tinderers that their ornamental motifs are simple, beautiful, traditional. However, it is also true that often the tinder products do not follow the tradition and the inherited patterns, and kitsch is produced. In terms of quality this is the case with the production of the "márciuska", but at the same time it also serves the tradition: it provides the necessary element of an ancient custom of the neighbouring Romanians. The raw material makes this mutually advantageous Romanian-Hungarian co-operation even more specific.

In the following I will mention the presence and considerable role of tinder in folk poetry (in its narrower sense).

The tinder, which is considered important, also occurs in an old wedding poem known from the eighteenth century (GUNDA 1990: 178):

*Én pedig taplóval fogok kedveskedni
Melyet vény cserfáru erdön szoktam szenni
Atzél és tűz követ táskából ki venni
Vö Legény Uramnak eleibe tenni.*

*(I will please my bridegroom with tinder
Which I gather in the forest from old oak trees
I will take the flint of steel and fire out of the bag
And put it in front of my bridegroom.)*

The tinder often occurs in Hungarian sayings:

- *főzi a taplót* 'boils the tinder' 'thinks, ponders'
- *fülében van (már) a tapló* 'the tinder is (already) in his ear' 'he is already thinking of what others wanted to persuade him to do against his own will'
- *nem ér (nem adnék érte) egy ütöt taplót (sem)* 'I wouldn't give a bit of tinder for it' 'it isn't worth a penny'
- *száraz, mint a tapló* 'dry as tinder' 'dry, tasteless, or inedible; cold, indifferent'
- *taplós a füled?* 'do you have tinder in your ears?' 'don't you hear?'
- *taplót a fülebe, dugót a seggibe* 'tinder into his ear, cork into his ass' 'he is done away with' (Moacşa, Trei Scaune, informant: KZ – This is my own collection, in the case of the others see: O. NAGY 1999)

– *taplót tesz (dug) valakinek a fülébe* ‘puts tinder into someone’s ears’ ‘arouses someone’s interest towards something or somebody’.

In connection with this saying I present a true story from World War I (about a tricky escape of men and cows from captivity), which might as well be the etiological legend of the saying if it weren’t dated from later times:

“My grandfather told me later that as a hunter he had learnt to imitate the howl of the wolves already in my great-grandfather’s time, who was also a passionate hunter. They trapped the wolves in this way. Knowing that those who are not hunters are afraid of meeting the wolves, he agreed with two whippers, who could also imitate the howl of the wolves, that the action would start as it got dark, when the cattle was herded and the guards made fire and started eating. The initiated whippers should prepare a flintstone, steel for striking fire and tinder. When my grandfather starts howling, they should light the pieces of tinder and put them into the ears of some older animals and then they should start howling too. The guards started to cross themselves and to shoot blindly. The animals were mooing painfully and they ran in all directions together with the shouting whippers, and within moments all of them disappeared in the night” (BENDE 2002: 18)

– *(tüzes) taplót tesz (dug) valakinek a fülébe* ‘put burning tinder into someone’s ears’ ‘makes him think of what he tries to persuade him to do, arouses a strong interest towards something’

– *tüzmentes, mint a Manódlí taplója* ‘lacks fire as Manódlí’s tinder’ ‘it does not burn’ (he was a Greek shop-keeper, his house was burning, but the tinder in the house was not – the region of Szeged, GUNDA 1990: 178)

Several of our folk songs contain allusions to tinder. I know two of these, one from the Hungarian Plain, the other one from Szeklerland.

The following has been recorded in the Hajdúság (H. FEKETE 1958: 466):

*Be van az én szűröm ujja kötve,
Kisangyalom ne kaparász benne.
Az egyikben acél, kova, tapló,
A másikon százforintos bankó.*

*(The sleeves of my cloak are tied,
My dear do not scrape in them,
In one of them there is steel, flint and tinder,
In the other one a banknote of one hundred forints.)*

Finally here we publish first the whole text of the folk song from Corund about tinder. In connection with this we also know that several local people put tinding in verse. The best-known from them was FARKAS GÁSPÁRNÉ VINCEFI Piroska, a hairdresser from Corund, several fragments of her poem composed in 1971 have been preserved in a later community version:

*Itt Korondon Bancza Pali volt a legelső toplász,
De azóta sok víz lefolyt a korondi patakon,
Mert sok Bancza-ivadék született itt Korondon.
Szép élet a toplásélet, ha az eső nem esik,
Mert a toplásznak a toplóra rea is kell szenvedni.*

*(Here in Korond Bancza Pali was the first tinderer,
But a lot of water has flown on the stream of Korond ever since,
Because a lot of Bancza-offsprings were born here in Korond.
The life of a tinderer is beautiful, if it does not rain,
As the tinderer also has to suffer a lot for tinder.)*

*Régebben az öregek a bikkfataplót pipatűzre használták.
Mostanság a fiatalok más egyébre használják.
Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.
Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,
Mert a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.*

*In the past, the old men used the beech tinder to light the pipe.
Nowadays the young ones use it in a different purpose,
They make handbags, caps and many others (from it).
They take them and sell them for good money in spas,
Because no place elsewhere but in Korond are they made.)*

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 62–64.

IMAGINARUL ÎN DENUMIRILE POPULARE ALE CIUPERCILOR COMESTIBILE IMAGINATION IN THE FOLK NAMING OF EDIBLE MUSHROOMS

Dragoș ȘESAN

Arhivele Naționale ale României, Facultatea de Arhivistică – Academia de Poliție
Al. I. Cuza, 062510 București, sector 6, casuta postala 16-255, of. postal 16, Romania
tatianasesan@yahoo.com

Cuvinte cheie: nume populare de ciuperci, macromicete, denumiri și semnificații

Keywords: popular names of mushrooms, aesthetical and ingenious aspects of the names, meanings

Abstract: The paper makes a comparison of the folk namings in the case of the most frequent edible mushrooms known with the Romanian, Slovak, Czech, Polish and Hungarian people, with emphasis on the aesthetical and ingenious aspects of these names.

Ce poate fi mai înălțător decât momentul unic al atribuirii unui nume, a unei identități semenului tău la început de viață. Intră în joc fantezia, spiritul de competiție care te obligă să-i oferi superlativele onomasticii, pentru că, nu-i așa, cel proaspăt venit pe lume este cel mai frumos, cel mai cuminte și va fi cel mai inteligent dintre toți. Imaginarul își va cere drepturile depline, pentru că el va rămâne posterității (NOICA 1973).

Imaginarul poate fi și expresia gândirii mitice sau, alteori, a gândirii magice, sau chiar a gândirii religioase, cu încărcătura morală afectivă sau chiar mistică, iar purtătorul acestor atribute onomastice poate fi încântat de ele, poate că da, poate că nu.

Imaginația ființei raționale s-a oprit și asupra viețuitoarelor necuvântătoare din jur, dezmiardându-le cu atribute majore și minore, în funcție de impecabilitatea sau pecabilitatea lor, cum s-ar fi exprimat Andrei PLEȘU, în funcție de perfecțiunea sau imperfecțiunea lor, dobândite din natură sau de mâna Creatorului.

În lumea pădurilor, în această „Dumbravă minunată”, natura, prin Creatorul ei, a fost binecuvântată cu mici minuni ale lumii, divers colorate, într-o multitudine de forme, impecabile ca aspect, pecabile în substanță, cu picior și pălărie. Și pentru că ele trebuiau să poarte un nume, li s-a spus simplu: ciuperci, sau mai pe limba vorbită : bureți.

Opoziția bun – rău, frumos – urât, maiestuos – umil, comestibil – otrăvitor este comună, din păcate, și macromicetelor. Veninul își ia partea lui de victime printre consumatorii imprudenți, fiind condamnat pentru eternitate, alături de purtătorul lui, prin stigmatul revoltei lingvistice: buretele viperei, buretele vrăjitoarei, hribul țigănesc (PLEȘU 1996).

Celelalte ciuperci, bune, hrănitoare, s-au bucurat de afecțiunea, înțelegerea și chiar răsfățul botezului din partea nașilor de ocazie.

Gândirea religioasă a împins oamenii spre o evlavie creștinească în alegerea unor certificate de botez: „pâinea” sau „pita lui Dumnezeu” (*Lactarius deliciosus*, *Lactarius volemus*). Rememorând rugăciunea domnească „Tatăl nostru”, asocierea cu hrana fundamentală, materială și spirituală „pâinea”, cu toate conotațiile ei semantice, este prezentă în multe, foarte multe miconime: „pâinea pădurii” (*Boletus edulis*), „pâinișoare” (*Russula alutacea*, *Russula lepida*, *Russula vesca*, *Russula virescens*), „Pâinișoara cucului” (*Russula integra*), „ciuperca de pâine” (*Sarcodon imbricatum*). Asocierea cu pâinea o întâlnim și în denumirile maghiare „kenyérgomba” și germane „Brotschwamm”, pentru *Lactarius volemus* (BORZA 1968: 3). Uneori, legenda se suprapune cu personajele neotestamentare, cum este cazul lui Iuda Iscarioteanul, cel damnat până și în blestemele din actele oficiale emise de cancelariile domnești și ecleziastice. Cunoscută în popor și sub numele de „urechea Iudei”, fiindcă, spune legenda, vânzătorul lui Iisus a încercat să-și curme viața spânzurându-se de o ramură de soc, care însă s-a rupt, rănindu-l la ureche, *Auricularia auricula-judae* a crescut pe locul ramurii frânte. De aceea mai poartă și numele de „burete de soc.” (DRĂGULESCU 2002: 15, 56)

Gândirea maiestuoasă, elitistă, a dus la o ierarhizare până și în lumea macromicetelor. *Amanita caesarea* impune, de la început, un respect aparte. Ciupercă imperială, dominatoare prin eleganța ei, o delicată culinară, își poartă cu mândrie numele de „burete domnesc, ciupercă domnească, ciupercă crăiască”, corespunzătoare germanului „Kaizerschwamm”. Documentele de arhivă nu ne spun dacă la festinurile de la curțile domnești și boierești figura printre bucatele alese și variate și o tocăniță de ciuperci. Dar în mod sigur, printre bucatele modeste ale pustnicilor și anahoreților se numărau și ciupercile.

La polul opus era „cenușăreasa” (*Clitocybe nebularis*) sau „ciuperca de ceață”, mai modestă la înfățișare, mai puțin provocatoare și chiar mai pecabilă la consum, recomandându-se utilizarea ei cu prudență.

Gândirea afectivă nu a lipsit imaginației populare. De câte ori nu ni se întâmplă să dezmiardăm sentimental și chiar lexical ceva ce ne este apropiat, drag, de care ne simțim atrași. Poate de aceea, numeroase denumiri populare poartă amprenta unei sensibilități aparte față de aceste creații ale naturii : „brunișorii” (*Cantharellus lutescens*), „gălbiorii” (*Cantharellus tubaeformis*), „rămurele” (*Clavaria flava*), lighenuțe (*Clitocybe geotropa*), „pâlnioara” (*Clitocybe infundibuliformis*), „flocoselul” (*Hydnum repandum*), „tămâioare” (*Lepista nuda*), „usturoiași” (*Marasmius alliaceus*), „urechiușă” (*Peziza badia*), vinețică (*Russula olivacea*) și multe altele (ELIADE, Toma 1971; ȘESAN, Tănase 2004). Dacă aceste gingășii ale naturii ar putea vorbi, poate am afla cât se bucură și ele de bucuria noastră de a le răsfăța verbal.

Un diminutiv aparte, reținut de filologi, este „bălușca”. Nume generic dat unei plante erbacee din familia Liliaceelor, *Ornithogalum umbellatum*, cu flori albe, cunoscută mai frecvent sub numele de „ceapa ciorii”, a fost preluat și de *Gomphidius visciolus* – „bălușca purpurie” și de *Gomphidius glutinosus* – „bălușca molidului”. Termenul are o circulație restrânsă, fiind un regionalism, compus din radicalul „băl”, o formă foarte veche românească, cu sensul: pur, frumos, alb, din care au derivat substantivele: bălan, bălai, bălușcă, bălușă. Sensul original de „frumos” a fost apoi contaminat de slavul „bel” – alb, preluând apoi în totalitate acest nou segment semantic. Credem că în formularea „bălușca purpurie” s-a conservat sensul original de „frumos, atrăgător”, ca un argument al vechimii acestei denumiri populare, altfel nu ne-am putea explica alăturarea lui „alb”, de mai târziu, de „purpurie”. De altfel, nici „bălușca molidului” nu este de culoare albă, ci un de un gri-violaceu, spre negricios, cu reflexe purpurii (DRĂGULESCU 2003).

Gândirea asociativă își are și ea rosturile și rosturile ei. Apropierea sau comparația dintre obiecte aparent disparate are o logică ce ține de puterea de imaginație a individului. Între o ciupercă și un animal nu se conturează punți comune și totuși: *Boletus submentosus* e asemănat cu „buza caprei”, *Clavaria flava* cu „barba caprei”, *Fistulina hepatica* cu „limba bouului”, *Langermannia gigantea* cu „beșica porcului”, *Ramaria flava* cu „creasta cocoșului” sau „carnea găinii”, *Rozites caperata* cu „scufița caprei”, *Sarcodon imbricatum* cu „barba țapului”.

Pe de altă parte, imaginația populară merge până într-acolo încât conferă ciupercilor chiar calitatea de a fi hrană pentru unele animale. Astfel, *Boletus luridus* este „hribul mistrețului”, *Calvatia utriformis* este „buretele iepurilor” *Entoloma lividum* este „ciuperca pieptănușului”, *Hygrophorus agathosmus* este „buretele melcului”, *Lycoperdon pyriformae* este „brânza mâței” sau „perele cerbilor”, *Pluteus cervinus* este „ciuperca cerbilor”, *Polyporus umbellatus* este „ciuperca iepurească”, *Polyporus confluentis* e „buretele oilor”, *Ramaria botrytis* este „buretele veveriței”, *Suillus luteus* este „turta vacii”, *Tricholoma terreum* este „ciuperca șoarecelui” și altele (BIELLI 1999).

Popoarele slave (cehii, slovaci, polonezii) au găsit o modalitate mai aparte de a numi ciupercile, ca reflex al unei gândiri ordonate, unitare și clare, de esență germană. Tot ce ține de familia *Agaricus* poartă numele de „șampion” în cehă, „pečiarka” în slovacă, „pieczarka”, în polonă (GARNWEIDNER 1994), adică ciuperca care crește pe bălegar. *Cantharellus* este pentru slovaci : „kuriatko” – pușor de găină, (SVRČEK, VANČURA 1983) „liška” – vulpea la cehi și „pieprznik”, ciupercă picantă, delicioasă, la polonezi. Pentru *Collybia* cehii, slovaci și polonezii au găsit corespondentul „bănuți” (peniazovka, în slovacă, penizovka în cehă, piëniqzek, în polonă). *Entoloma* este pentru aceste popoare o „mătășărie”, *Gomphidius* este o ciupercă „mucoasă” sau „lipicioasă” (în slovacă – sliziak, în cehă – slizak, în polonă – klejek), *Hygrophorus* este ciuperca – sugativă (în slovacă – štavnačka, în cehă štavnatka, în polonă – wodnicha), cele din familia *Russula* sunt „porumbițe” (în cehă – holubinky, în polonă – gołobek), *Suillus* sunt ciuperci „untoase, alunecoase” (în slovacă: masliak, în polonă: maslak, în cehă: klouzek), un corespondent românesc fiind „untoasa cu inel” (*Suillus elegans*). După cum se poate observa, în sensul celor spuse anterior, ei traduc mai mult sau mai puțin estetic denumirea latinească a genului.

La urma urmei, și ciuperca reprezintă un simbol. Un simbol al longevității la chinezi, fiindcă prin uscare își păstrează multă vreme proprietățile nutritive. Pentru poporul tungus din Siberia, ciuperca reprezintă reîncarnarea morților, victoria vieții regegenerate prin fermentație, prin descompunere și recompunere. Și atunci să ne bucurăm cu marii filosofi chinezi de binefacerile acestei minuni a lumii și să o căutăm în Insula Fericirilor (BIEDERMANN 2002), din aceeași lume mitologică extrem orientală, unde se află un „palat ciupercă” (CHEVALIER, GHEERBRANT 1995), din aur și argint, o „pagodă dumnezeiască”, în care intrând, să ne închinăm și să ne rugăm pentru ocrotirea și perpetuarea naturii. Iar noi, cei de aici, să străbatem cu evlavie, precauție și bucurie pădurile noastre, aceste „grădini ale raiului” în căutarea „insulei fericirilor”, întrebându-ne dacă ea există cu adevărat. Poate că nu, poate că da.

BIBLIOGRAFIE – REFERENCES

- BIEDERMANN H. (2002): Dicționar de simboluri. vol. I, Ed. Saeculum I.O., București.
 BIELLI E. (1999): Ciuperci. Ed. All, București.
 BORZA, AL. (1968): Dicționar etnobotanic, cuprinzând denumirile populare românești și în alte limbi ale plantelor din România. Ed. Academiei R.S.R., București.
 CHEVALIER, J., GHEERBRANT AL. (1995): Dicționar de simboluri, mituri, vise, obiceiuri, gesturi, forme, figuri, culori, numere. Vol. I, Ed. Artemis, București.

- DRĂGULESCU C. (2002): Ciupercile în vocabularul românesc. Ed. Univ. „Lucian Blaga”, Sibiu.
- DRĂGULESCU C. (2003): Dicționar de fitonime românești. (Supliment la Dicționarul etnobotanic al lui Al. Borza), Ed. Univ. „Lucian Blaga”, Sibiu.
- ELIADE E., TOMA M. (1971): Ciuperci. Ed. Didactică și Pedagogică, București.
- GARNWEIDNER E. (1994): Grzyby. Warszawa, Muza SA, 254 p.
- NOICA C. (1973): Creație și frumos în rostirea românească. Ed. Eminescu, București.
- PLEȘU A. (1996): Jurnalul de la Tescani. Ed. Humanitas, București.
- ȘESAN T., TĂNASE C. (2004): Ghid de recunoaștere a ciupercilor comestibile și toxice. Ed. GEEA, București.
- SVRČEK M., VANČURA B. (1983): Huby. Artia, Praha.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 65–66.

WASSON, AZ ETNOMIKOLÓGIA ATYJA

KICSÍ Sándor András

Budapest 1071 Peterdy u. 34. I/18., kicsis@freemail.hu

Kulcsszavak: Robert Gordon Wasson, etnomikológia

Robert Gordon WASSON (1898. szeptember 22. Great Walls, Montana – 1986. december 23. Danbury, Connecticut) eredeti foglalkozására nézve amerikai bankár, tőzsdei szakíró. Joggal tekinthető az etnomikológia megalapozójának. Életútja tulajdonképpen a XX. század végére jelentőséget nyert tudományág kibontakozásának története. A nemzetközi, ráadásul amerikai bankár, a „piáros”, a „mindentudó amerikai” nem túl rokonszenves alakja legalábbis az ő esetében kellemes meglepetéseket is tartogat.

Wasson családja keletre költözött, amikor apja, egy episzkopális lelkész új parókiát kapott Newarkban (New Jersey állam), s gyermekkorában WASSON itt járt iskolába. Bátyjával, Thomas Campbell WASSONnal már tízéves koruk előtt havonta látogatták New York City múzeumait, majd néhány év múlva eljutottak a tengerparti városokba is. Három év középiskola után, 1914-ben WASSON csatlakozott bátyjához Angliában, s az I. világháború első éveiben együtt beutazták Európát. 1917-ben önkéntesnek jelentkezett a hadseregbe, s Franciaországban szolgált rádiósként.

A háború után spanyolt tanított, majd újságírást tanult, s Pulitzer-ösztöndíjjal a London School of Economics-on tanult. Visszatérve az USA-ba 1921–1922 között angolt tanított a Columbia Egyetemen, majd a New Haven-i (Connecticut állam) Register nevű

lap riportere lett. 1925-ben New Yorkba költözött, s a Current Opinion magazin társszerkesztője volt, majd a New York Herald Tribune egyik gazdasági szakírója. 1928-ban New York városában a Guaranty Company alkalmazottja lett, s Argentínában és Londonban teljesített szolgálatot. 1934-ben a J. P. Morgan Company alkalmazásába lépett. Itt a bankügyek „public relations”, azaz az ügyfeleket befolyásoló, nemzetközi szinten is forradalmi eszközöket alkalmazó szakembere lett. Nemzetközi bankszolgálatától J. P. MORGANNál 1963-ban vált meg – e cég alelnöke volt 1943-tól.

Wasson és orosz gyermekorvos felesége, Valentina Pavlovna GUERCKEN London egyik orosz templomában házasodott össze 1926-ban. Megkésített mézesetükön, 1927-ben a New York állambeli Catskill-hegységben WASSONÉK életre szólóan elkötelezték magukat a gombák tanulmányozása mellett, s eleinte különösen Valentina Pavlovna-nak szolgált öröme az oroszországiakhoz hasonló gombák felfedezése. WASSONÉK ettől kezdve a mikológiai adatokat történelmi, nyelvészeti, összehasonlító vallástörténeti, régészeti szempontból is elkezdtek vizsgálni. Szakterületüket az *etnomikológia* (ethnomycology) névvel illették, s megalkották a *mikofób* (mycophobe) és *mikofil* (mycophile) terminusokat a világ népei különböző attitűdjeinek jellemzésére. Saját, egyéni tapasztalataikból indultak ki: nagy általánosságban az angolszász kultúra mikofóbna (gombakerülőnek) minősíthető, szemben az orosz mikofil (gombakedvelő) kultúrával. Az előbbieket lényegesen több gombát ismernek és használnak, mint az utóbbiak.

WASSONÉK 1953-tól kutatóúton jártak Mexikóban a gombák mágikus, vallásos jelentőségét vizsgálandó. 1955-ben a házaspár első kívülállóként vehetett részt a mazatec indiánok szakrális gombaritusán. Roger HEIM francia mikológus, a párizsi természettudományi múzeum igazgatója Wassonékat több tudományos útjukon is elkísérte. Később WASSON és HEIM a svájci Sandoz A.G. gyógyszeripari céggel lépett kapcsolatba, s gomba-alapanyagokkal látták el a céget.

WASSON első etnomikológiai közleménye oroszországi zsidó származású barátja, a nyelvész Roman JAKOBSON Festschiftjében jelent meg 1956-ban. (Feleségeik barátsága révén barátokztak össze ők is). 1957-ben jelent meg WASSONÉK első könyve, amely eredetileg WASSONÉK szakácskönyveként íródott. A könyv elképesztő – európai hagyományú – bibliofil igényességgel készült, s aukciók kiemelkedő darabja. 1957. május 13-án WASSON hosszú, gondosan illusztrált cikket jelentetett meg a Life Magazine-ban mexikói szakrális *velada* nevű gombás összejöveletekről, ahol a gombák pszichedelikus szerepét tanulmányozták, s ez a téma végigkísérte pályafutását. Felesége 1958-as halála után WASSON elsősorban HEIM társaságában tanulmányozta Mexikó, illetve a térség etnomikológiáját, s több publikációban tették közre eredményeiket. Elsősorban a *Psilocybe* fajokra koncentrálták figyelmüket, s WASSON leggyümölcsözőbb tanulmányútjai ezen a vidéken 1962-ig tartottak.

Közben WASSON a Wall Street bankára, a J. P. Morgan Trust alelnöke volt, az etnomikológiát pedig mindössze kedvenc időtöltésének tekintette 1963-ig, amikor igazából kézbe vette a dolgot ("got down to real business"). Nyugdíjba vonulása után, 1963-tól 1966-ig WASSON a Távol-Keleten (Új-Zéland, Új-Guinea, Japán, Kína, Nepál, India, Korea, Irán, Afganisztán, Thaiföld) kutatásokat végzett annak bizonyítására, hogy az indiai szóma végső soron a légyölő galócával (*Amanita muscaria*) azonos. Hipotézise a mai napig élénk viták hálás témája. Számos további, az ő nevéhez, illetve köréhez fűződő hasonló hipotézis is felmerült, például a gomba szerepéről az eleuszi misztériumokban, Buddha halálában.

WASSON és körének számos szóalkotása (*etnomikológia*, *mikofil*, *mikofób*) mellett különös jelentőséget nyert az *entheogén* szó, amely az 1960-as évektől kirívóan, sőt büntetőjogi értelemben is pejoratív értelmet nyert angol *hallucinogenic*, *psychedelic*, *drug* szók helyettesítésére szántak. Az eredettörténet szerint az angol *entheogen* a klasszika filológus Carl RUCK szóalkotása, aki WASSONnal, Jonathan OTT-tal és másokkal a görög *gen-* szótövet az *entheo-* ("Isten benne") szótövel kombinálva "istenit rejtő okozó" jelentésben azért alkalmazták, hogy egy amelioratív terminust használjanak arra az anyagra, amely az illető személlyel elhitheti, hogy isteni szellemmel van megáldva. A korábbi elnevezések az említett hallucinogén és a pszichedelikus voltak, amelyeket némely pszichoaktív növényre alkalmaztak, szűkebben pedig arra a szerepre, amelyet ezek a növények a vallási rítusokban töltenek be. Leghálásabb témának a légyölő galóca (*Amanita muscaria*) és a *Psilocybe* bizonyult, de több más gomba szakrális szerepét is alaposan megvizsgálták. Maga WASSON egyébként nem szimpatizált a kor olyan amerikai személyiségeivel, mint Timothy LEARY, aki nyílt drogkultuszt hirdetett, sőt a moldvai származású, Franciaországban világhírt szerzett és az USA-ban is tevékenykedett vallástörténész Mircea ELIADE gondolataival sem.

Mindenesetre WASSON jelentős hatást gyakorolt az etnomikológia újabb trendjeire, például a mexikói mikológus, sőt etnomikológus Gaston GUZMÁN nézeteire, iskolájára, az orosz filológus V. N. TOPOROV munkásságára, sőt az erdélyi magyar etnomikológiai kutatásokra is, amelyek ZSIGMOND Győző vezetésével zajlanak, újabban kiterjesztve az egész magyar nyelvterületre. (Ez utóbbi fő fóruma a sepsiszentgyörgyi Moeszia című periodika.) Sajnálatos módon az etnomikológia művelői többségének érdeklődési körében elsősorban az entheogén gombák maradtak, s kevés iskola koncentrált a táplálékot nyújtó gombákra.

Nem szabad ugyan túlbecsülni azt a szerepet, amelyet a gombák az emberiség táplálkozásában játszanak, de hasznosságuk távolról sem kapott kellő figyelmet. Így a WASSONT követő irányzatok többsége is tökéletesen elhanyagolja az élelemnek való gombák szerepét az emberiség történetében és jelenében. Valamiféle kulturális univerzália vár megfogalmazásra arra vonatkozóan, hogy egy-egy kultúrában miképpen létezhetnek egyszerre táplálékul és entheogén célokra szolgáló gombák.

Wasson számos konferencián vett részt, intézményi megtiszteltetései egészen széleskörűek (botanika, etnofarmakológia, szlavisztika stb.) voltak. 1961-től WASSON Danbury-ben (Connecticut) élt. Két gyereke, Peter WASSON és Mary (Masha) WASSON Britten, valamint három unokája élte túl.

IRODALOM – REFERENCES

- GUZMÁN G. (1990): Wasson and the development of mycology in Mexico. In: RIEDLINGER T. J. (ed. 1990): 83–110.
- RIEDLINGER T. J. (ed. 1990): The Sacred Mushroom Seeker. Essays for R. Gordon Wasson. Oregon, Dioscorides Press.
- WASSON R. G. (1956): Lightning-bolt and mushrooms: An essay in early cultural exploration. MORRIS H. et al., eds.: For Roman Jakobson's Gravenhage. Mouton: 605–612.
- WASSON R. G., CARL A. P. R., ALBERT H. (1978): The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries. New York, Harcourt Brace Jovanovich.
- WASSON R. G. et al. (1986): Persephone's Quest. Entheogens and the Origins of Religion. New Haven & London, Yale University Press.
- WASSON V. P., WASSON R. G. (1957): Mushrooms, Russia, and History. New York, Pantheon.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 67–68.

WASSON, THE FATHER OF ETHNOMYCOLOGY

Sándor András KICSÍ

Budapest 1071 Peterdy u. 34. I/18., kicis@freemail.hu

Keywords: Robert Gordon Wasson, ethnomycology

Robert Gordon Wasson (Great Walls, Montana, 22 September 1898 – Danbury, Connecticut, 23 December 1986), originally an American banker and stock-market specialist, can be properly considered the founder of ethnomycology. His course of life is in fact the history of the formation of the branch of science that gained significance by the end of the twentieth century. The figure of the international, what is more, of the American banker, of the man of „public relations”, of the „omniscient American” may not be sympathetic to us, however, in his case there are also pleasant surprises in store.

Wasson's family moved to the east when his father, an Episcopal priest, got a new parish in Newark (New Jersey state), and in his childhood Wasson attended the school there. Together with his older brother, Thomas Campbell Wasson, he monthly visited the museums of New York City already before the age of ten,

and a few years later they got to the cities on the coast as well. After three years of secondary school, in 1914, Wasson joined his brother in England and in the first years of the World War I. they were travelling throughout Europe together. In 1917 he enrolled in the army as a volunteer, and he served in France as a radioman.

After the war he was a Spanish teacher, then he studied journalism, and as a holder of the Pulitzer scholarship he studied at the London School of Economics. Turning back to the USA he was a teacher of English at the Columbia University between 1921 and 1922, then he became a reporter of the magazine entitled *Register* in New Haven (Connecticut state). In 1925 he moved to New York, and was a co-editor of the *Current Opinion* magazine, then he became one of the economic specialists of the *New York Herald Tribune*. In 1928 he became an employee of the Guaranty Company in New York, and he worked in Argentina and in London. In 1934 he was employed at the J. P. Morgan Company. There he became an expert of banking in terms of „public relations”, in other words he was very good at manipulating the clients, he applied revolutionary methods at an international level as well. In 1963 he left the J. P. Morgan, where he had been the vice-president of the company since 1943.

Wasson and his wife, a Russian paediatrist, Valentina Pavlovna Guercken, got married in one of the Russian churches of London in 1926. During their late honeymoon in 1927, in the Catskill mountain from New York state they devoted themselves to the study of mushrooms, and at the beginning it was a great pleasure for Valentina Pavlovna to discover mushrooms similar to those in Russia. From then on the Wassons started to examine the mycological data also from historical, linguistic, archaeological points of view as well as from the perspective of comparative religious history. They named their special field ethnomycology, and they created the terms mycophobe and mycophile to characterize the different attitudes of the nations of the world. They started from their own experience: in general the English-speaking culture can be considered mycophobe as compared to the Russian culture, which is mycophile. The former knows and uses fewer mushrooms than the latter.

From 1953 the Wassons went on research trips to Mexico to examine the magical and religious significance of the mushrooms. In 1955 they were the first outsiders who were allowed to take part in the sacred rite of the Mazatec Indians. Roger Heim, a French mycologist, the director of the Museum of Natural Sciences from Paris accompanied the Wassons on several scientific trips. Later on Wasson and Heim got into contact with the pharmaceutical company Sandoz A.G. and they provided it with mushroom-based substances.

Wasson's first ethnomycological publication appeared in the linguist Roman Jakobson's *Festschrift* in 1956. He was a friend of Jakobson, a Jew of Russian origin, they became friends through the friendship of their wives. The first book of the Wassons, originally written as the cookery-book of the Wassons, appeared in 1957. The book was of an exquisite bibliophile precision of European tradition, an outstanding piece of the auctions. On 13 May 1957 Wasson published a long, richly illustrated article in

the Life Magazine about the sacred mushroom-centred meetings called *velada* from Mexico, where they studied the psychedelic role of the mushrooms, and he went on studying this topic all during his lifetime. After his wife's death in 1958 Wasson studied the ethnomycology of Mexico and its region together with Heim, and they made public their results in several publications. They mainly concentrated on the *Psilocybe* species, and Wasson's most fruitful research period in this region lasted until 1962.

In the meantime Wasson was a banker of the Wall street, a vice-president of the J. P. Morgan Trust, he considered ethnomycology as being only his favourite pastime until 1963, when he got down to real business. After he retired, between 1963 and 1966, he made research in the Far East in order to prove that the Indian soma is the same with *Amanita muscaria*. His assumption is still a controversial issue. There have been several other, similar assumptions linked to his name and to his fellow-researchers respectively, for example the one about the role of the mushrooms in the Eleusinian mysteries, in Buddha's death.

Besides the terms created by Wasson and his fellow-researchers (*ethnomycology*, *mycophile*, *mycophobe*), the word *entheogen* gained significance, aimed at replacing the words *hallucinogenic*, *psychedelic*, *drug*, which started to have a pejorative meaning especially from the 1960s, also in criminal law. According to the story about its origin, the English word *entheogen* is the creation of the classical scholar Carl Ruck, who, together with Wasson, with Jonathan Ott and others, combined the Greek word stem *gen-* with the word stem *entheo-* („God in it”) in the meaning of „causing the concealer of the divine” in order to use an ameliorative term for the substance that makes the person believe that he is endowed with a divine spirit. The previous terms were the mentioned *hallucinogenic* and *psychedelic*, which were used in connection with some psychoactive plants, and in a narrower sense they referred to the role of these plants in religious rites. *Amanita muscaria* and *Psilocybe* proved to be the most fruitful theme, but the sacred role of several other mushrooms was carefully studied. Wasson did not sympathize with such American personalities of the time as Timothy Leary, who was the advocate of an open cult of drugs, and he did not approve of Mircea Eliade's ideas either (the religious historian Mircea Eliade originated from Moldavia, he became world famous in France and worked also in the USA).

All in all, Wasson highly influenced the recent trends of ethnomycology, e.g. the views and school of the ethnomycologist Gaston Guzmán, the activity of the Russian philologist V. N. Toporov as well as the Hungarian ethnomycologist research from Transylvania, which are led by Győző Zsigmond and recently spread to the whole Hungarian language area. The periodical *Moeszia* from Sepsiszentgyörgy / Sf. Gheorghe constitutes a forum of publication for the latter. Unfortunately the majority of the ethnomycologists are mainly interested in the entheogen mushrooms, and few schools concentrate on the ones that are used as food.

We should not overestimate the role of the mushrooms in human nutrition, however, their usefulness has not been appreciated enough. So the trends that follow Wasson also ignore the role of mushrooms used as food in the history and in the present time of mankind. Some kind of a cultural universal has to be formulated referring to the way both entheogen and edible mushrooms were existent in some cultures.

Wasson took part in several conferences, he was awarded by several institutions (botany, ethnopharmacology, slavistics a.s.o.). From 1961 he lived in Danbury (Connecticut). He was outlived by his two children, Peter Wasson and Mary (Masha) Wasson Britten, and by his three grandchildren.

KÖNYVISMERTETŐK • BOOK REVIEWS

German J. KRIEGLSTEINER (Hrsg.): Die Großpilze Baden-Württembergs (Band 1)

629 oldal, német nyelvű, 13x24cm, keménykötés, 213 színes gombafotó, 422 elterjedési térkép, 3 színes térkép, 58 kisméretű ábra, kiadó: Ulmer-Verlag, Stuttgart, 2000, ára: 49,90 € ISBN 3-8001-3528-0

Harmad Magyarország nagyságú terület nagygombáinak bemutatását kezdte meg ez a sorozat, amikor 2000-ben megjelent első kötete, Németország délnyugati szövetségi tartományának, Baden-Württembergnek fajairól. Széleskörű, a tartomány határain is túlmutató összefogás nyomán jött létre az a hosszú távú tudományos vállalkozás, mely lehetővé tette e sorozat kiadását. Napjainkra már a negyedik kötet is napvilágot látott, sőt az ötödik is a megjelentetés előtt áll és a munka G. J. KRIEGLSTEINER 2001 decemberében bekövetkezett halála után sem szakadt meg.

A most ismertetésre kerülő első kötet főleg taplógombákkal foglalkozik és közel 200 nemzetséget tárgyal. A bevezető részben megtaláljuk többek között a tartomány gombakutatásának rövid történetét, a jelen munkában közreműködőket, támogatókat, de itt olvashatjuk az 1993-98-ig a gombatérképezésben résztvevők névsorát is (több mint száz név!). Az ezt követő általános részben a vizsgálati területek geológiai, éghajlati, vegetációs stb. jellemzőibe kapunk betekintést. A fajok konkrét ismertetése előtt egy rövid szakkifejezés-gyűjteményt is találunk, mely időnként igen hasznosnak bizonyulhat az eligazodásban.

Az egyes fajok részletes tárgyalásánál a tudományos nevek és szinonimák mellett a német elnevezéseket is megtaláljuk. Itt szerepelnek a gombák morfológiai leírásai, ökológiai, fenológiai jellemzőik valamint a szubsztrátumok feltüntetése, az egyes adatoknál a fajok pontos megnevezésével. Az adott gombafajokhoz hozzárendelten (néhány kivételtől eltekintve) szerepelnek a tartomány MTB (*Meßtischblatt*) hálójára vetített előfordulási adatai. Egy MTB kvadrát mérete nagyjából 132 km², melyet a megjelenítésnél még négy részre osztottak, így meglehetősen pontossággal kaphatunk képet az egyes fajok előfordulási helyeiről. Az egyik legnagyobb értéke a könyvnek, hogy nemcsak a tartományon belül, hosszú évek során összegyűjtött adatok alapján jellemzi az egyes fajok areáját, hanem kitekintést enged egész Európára sőt más földrészekre is. Ezekben a megállapításaiban természetesen elsősorban szakirodalmi adatokra támaszkodik.

Igen hasznosak a helyenként megtalálható, kis formátumú ábrák, amelyeken spórák, hosszszemek, hifák, cisztidák, termőrétegek felépítéséről kaphatunk információt. Ezek illetve a határozókulcsok – a könyv témaköréből adódóan elsősorban mikrobélyegekre alapozva – elengedhetetlenek a sikeres azonosításhoz.

Hasznosságán túl lássuk meg a jó példát is ebben a kiadványban, melyet kárpát-medencei viszonyok között is szükségszerű lenne megvalósítani.

J. BREITENBACH – F. KRÄNZLIN: Pilze der Schweiz (Band 2)

412 oldal, 528 színes képpel és ábrákkal, német nyelven, 21x28 cm, ára: 98 €, kiadó: Mykologia-Verlag, Luzern, 1986, keménykötés, ISBN 3-85604-020-X

Egy húsz éve megjelent, de a mai kor követelményeinek is minden tekintetben eleget tevő kiadványról ejtsünk most néhány szót. A sorozat melyhez tartozik, nem kisebb feladatot vállalt, mint Svájc gombáinak bemutatását. A tömlősgombákat feldolgozó első kötete 1981-ben készült el. Napjainkra már a hatodik, befejező része is hozzáférhető, éppen 2005-ben jelent meg. A hatkötetes mű összesen mintegy 2486 fajt ismertet elsősorban Svájc középső területeiről. A német mellett francia és angol nyelven is kiadásra került. Ez a munka is, mint minden hasonlóan átfogó és nagy lélegzetvételű könyv egy csapatmunkán alapul, melyben jelentős részt vállaltak a Luzerni Mikológiai Társaság tagjai is.

A második kötetben szereplő fajok megoszlására jellemző, hogy 40 osztott bazídiumú gomba (*Heterobasidiomycetes*), 448 a nemlemezes gombák rendjébe (*Aphyllphorales*) tartozó és 40 pöfeteggomba (*Gasteromycetes*) faj szerepel. Ez utóbbi szám egy kisé alacsonynak tűnhet – főleg a mi kárpát-medencei viszonyaink ismeretében – mivel csak összesen öt csillaggomba (*Geastrum*) és egy nyelespöfeteg (*Tulostoma*) faj található.

A bevezető részben néhány, az azonosításoknál használt kémiai reagenst ismertet valamint a szakkifejezések és a mikrobélyegek összefoglalását is itt találjuk. Ugyancsak ebbe a fejezetbe került a könyvben szereplő taxonok rendszertani áttekintése, mely Jülich 1984-es munkája alapján készült. A dichotomikus határozókulcsban a szabad szemmel érzékelhető bélyegek mellett a pontos azonosításhoz szükséges mikroszkópikus tulajdonságok is megtalálhatóak. Az egyes fajok részletes ismertetésénél pedig rövid, de pontos és jól használható leírásokat és jó minőségű színes képeket találunk. Ugyanitt a bazídiumok, cisztidák, spórák, kapillíci-umok és a hifák felépítéséről, rajzok segítségével kapunk információt. A könyvet a fajok német és latin nyelvű tárgymutatója, a felhasznált irodalmak jegyzéke valamint a taplógombák három színes oldal terjedelmű termőréteg-bemutatója zárja.

Összegzésként megállapítható, hogy igen alapos és kitűnően megszerkesztett munkával van dolgunk, melynek birtoklásától csak az ára tarthat vissza bennünket.

HÍREK, ÉRDEKESSÉGEK • NEWS, CURIOSITIES

GOMBÁSZTÁBOR GYIMESBÜKKÖN

PUSKÁS Attila

Sepsiszentgyörgy

Gyönyörű, ragyogó nyári nap érkeztünk meg a várva várt táborozó helyre, a gyimesbükki DEÁKY András-féle Deáky panzióba. Rendre érkeztek a hazai és külföldi vendégek. Vasárnap este már együtt költözött el a házigazda finom vacsoráját a 60 résztvevő. Sajnos nem mindenkinek jutott hely a panzióban, de szívesen költöztek be az alig 100 m-re lévő házikókba, elsősorban a fiatalok.

Hogy aztán a hat napra tervezett táborozás csak ennek felére sikerült, annak a szeszélyes természet volt az oka. Mert kedd este bizony menekülnünk kellett a megáradt Tatros és mellékpatakai tomboló haragjától, amely egy fél nap alatt tengerré tette a völgyet. A házikók lakóit másnap már a tetőn keresztül kellett kimenteni a derékig érő vízben.

Mégis kegyes volt a két napi ajándék szép idővel a természet. Hétfőn, 2005. július 11-én, három csoportra vált a népes tábor. Egy nagyobb csoport a „nehezebb” túrát választotta, ZOLTÁN Sándor egyesületi titkár vezetésével az Apahavas, Vas-tető megmászására és gyűjtőútra indult, egy aránytalanul kis csoport PUSKÁS Attila vezetésével és a helyet ismerő Szögyör Feri bácsival az egykori Nagymagyarország és Moldova (Román Királyság) határpataka – Sánccpataka – mentén indult a zubogó patak mellett fel a völgybe. A harmadik csapat ZÁGONI Imola egyesületi alelnök és egy helyi vezető kalauzolásával a Rákóczi várral szemközi oldalt járta be, a Kárenta-pataka, a kontomáci temető melletti völgyet. A csángó nyelvjárásban a karantén szóból lett a kárenta. A közepes túra résztvevői tehát Kárenta-patakán indultak el gombászni és feljutottak a híres-neves Bilibók-tetőre, ahol a második világháború végén kemény harcok folytak. Onnan védték SEBŐ Ödön katonái a Gyimesi-szorost. Három hétig bírtak ellenállni a román-orosz túlerőnek.

Indulásunk előtt még a nagy vasúti hídon túl, a tetőn emelkedő Rákóczi várat fényképeztük és a határpatakat. A völgy végében, kiterjedt területen, ortodox kolostor épült, ez is filmszalagra került. Alulírott négytagú csoportunkat és a fejszés Feri bácsit is megörökítette, valamint egy különös gombaegyüttest is, a fűreszkorpán növvő, szép piros nyálkagombát (*Lycogala* sp.)

Mindkét kirándulócsoporthoz rengeteg gombát gyűjtött, azonnal munkához is fogott két mikológus szakemberünk, Pál-Fám Ferenc és Benedek Lajos.

Noha váratlanul rövidre sikerült a tábor, a szorgos azonosítóknak így is lehetővé tette mintegy 130 gombafaj meghatározását. Néhány gombafaj utólagos meghatározást igényelt. Feltehetően ritkaságokat is találtunk!

Az ebéd utáni rövid pihenőt követően PUSKÁS Attila bemutatta az azonosítandó gombákat a felismerési versenyre jelentkezőknek, amely verseny 12-én, 30 gombafaj felismerésével, ZOLTÁN Sándor és ZÁGONI Imola irányításával le is zajlott. Ezúttal csak „leányok” nyertek: a képzett gombászok részéről ABÁDI Eszter Budapestről és KOVÁCS Katalin Kézdivásárhelyről, míg a kis DOMBI Szabolcs, akárcsak Ojtozban, most is díjazott lett a szakképesítés nélküliek mezőnyében.

Vacsora után előadások következtek. Az egyesület elnöke bemutatta tevékenységük rövid filmes krónikáját és az etnomikológiaiával ismertette meg a hallgatóságot, kiemelve szemléltetesképp a keserűgombát a népi hagyományok tükrében.

Kiemelkedő eseménye volt az estének a nagyenyedi kollégium gyimesbükki származású tanulójának szereplése. Firtelmeister Erzsébet, a völgy hagyományos öltözkészében igen szép vetített képes előadást tartott a szülőföldjéről, szokásairól, hagyományairól. Még bemutatásra került egy természetfilm, *A medve* címmel, amelyikben jócskán volt gombás vonatkozás, s láthattuk: a medve sem veti meg – a medvegombát (az ízletes vargányát leggyakrabban így nevezik a háromszékiek) ...

Másnap, kedden, már fedél alá szorultunk az estétől folyamatosan zuhogó eső miatt. A tágas, oldalról nyitott ebédlő alatt berendezett vetítőhelyiségben került sor a Duna TV-ben is bemutatott ojtózi táboros film, egy sepsiszentgyörgyi tantúrát bemutató film, valamint DOMBI Alpár és dr. ZSIGMOND Győző az LKG történetét áttekintő filmjének a bemutatására. Ugyanekkor PÁLFAI György a Magyarországon megjelenő *Magyar Gombász* c. lapot mutatta be.

Gombákkal gazdagon betérített asztalt hagyunk magunk mögött. Menekülésünk előtt még sikerült a – szemlére bocsátott „szép” gombákat elbírálni. Nem volt könnyű kikiáltani a győztest, a VARGA Kálmán és PAPP József párost (Marosvásárhely), akik a barna galócát prezentálták egy ötletes kompozícióval.

Mintegy kárpótlásként októberben Zágóban „folytattuk” (immár csak a háromszékiek) a táborozást.



*Gyimesbükk táborkban Firtelmeister Erzsébet tart előadást.
DOMBI Alpár felvétele*



A gombák szépe verseny győztesei. DOMBI Alpár felvétele



Gombászok a gyimesi Vas-tetőn. DOMBI Alpár felvétele



Gombaazonosítás és előkészület a felismerési versenyre. ZAGONI Imola felvétele



A tábor színhelye a Deáky panzió. ZAGONI Imola felvétele



A szépségverseny résztvevői. ZSIGMOND Győző felvétele



Mikológusok Mátraházán. PÁL-FAM Ferenc felvétele



A Moeszia. Erdélyi Gombász 2. számának bemutatója. DOMBI Alpár felvétele



A suceavai nemzetközi mikológiai konferencián tart előadást dr. PÁL-FAM Ferenc. ZSIGMOND Győző felvétele



A zágoni póttábor néhány résztvevője. ZSIGMOND Győző felvétele



Piaci gombavizsgálat Sepsiszentgyörgyön. ZSIGMOND Győző felvétele



Marosvásárhelyi gombásztanfolyamunk résztvevői a Bethlen Alapítvány elnökével, Bethlen Anikó grófnővel. PAPP József felvétele

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2005

Január	• 29-én Sepsiszentgyörgyön a Mikes Kelemen Líceumban tavalyi gombásztanfolyamunk képek, filmek segítségével történő bemutatására került sor (ZSIGMOND Győző és DOMBI Alpár közreműködésével).
Május	• 26-án elnöke (ZSIGMOND Győző) és egyik alelnöke (PÁL-FÁM Ferenc) révén előadásokkal, poszterekkel képviseltette magát egyesületünk a III. Magyar Mikológiai Konferencián Mátraházán.
Június	• 3-án a Székely Nemzeti Múzeumban tartotta az LKG lapja, évkönyve (Moeszia. Erdélyi Gombász) 2. számának bemutatóját SYLVESTER Lajos, GAZDA ZOLTÁN és a Merekleve együttes közreműködésével. • 10-én elkészült PÁL-FÁM Ferenc alelnökünk képeiből és szövegével a Sepsiszentgyörgy Helyi Tanácsa támogatásával felújított piaci gombásplakátunk. • <i>Aranyosszéki népi gombaismeret</i> címmel tartott előadást elnökünk az Erdélyi Múzeum-Egyesület által szervezett Aranyosszék-konferencián. Kolozsvár, 2005. június 10. • 25-én gombásztúrát szervezett az egyesület Előpatak irányába, majd képviseltette magát a Szent Iván-napi főzőversenyen is és gombakiállítást mutatott be a szép számú érdeklődőnek. Túravezetők voltak: ZOLTÁN Sándor és PUSKÁS Attila. Különdíjas főszakács: HATOS András. • 30-án Kézdivásárhelyt tartott bemutatóval egybekötött (Moeszia 2, cd az LKG első 5 évéről) megbeszélést az LKG. Házigazdánk a Hétlépés kávézó (JANCÓS Katalin) volt.
Július	• 10-13. között zajlott le idéni gombásztáborunk Gyimesbükkben mintegy 60 részvevővel az országból és külföldről. Sajnos nem tartott 15-éig, mert 12-én, illetve 13-án haza kellett menekülnie az árvíz miatt a 60 táborozónak. Gombásztúrákat szerveztünk a környéken, gombakiállítást, gombák szépe versenyt, gomba-felismerési versenyt (PUSKÁS Attila, ZOLTÁN Sándor és Zágony Imola irányításával), gombaismereti s gombászap-bemutató (a Magyar Gombászról Pálfalvi György beszélt) és Gyimest ismertető (Firtelmeister Erzsébet), valamint etnomikológiai (ZSIGMOND Győző) előadásokat rendeztünk, gombás játékokat próbáltunk ki. A szakértői gárda Dr. PÁL-FÁM Ferenc és Benedek Lajos s Gyarmati Lenke irányításával több mint 120 fajt határozott meg az első napi zsákmány alapján.
Augusztus	• 18-21. között a suceavai nemzetközi mikológiai konferencián képviselteti magát egyesületünk. Dr. PÁL-FÁM Ferenc és dr. ZSIGMOND Győző tartanak ott előadást (angol és román nyelven) a Román Mikológiai Társaság meghívásának téve eleget.
Szeptember	• 16-17-én Marosvásárhelyen – a Bethlen Alapítvány szervezésében, vele együttműködve – tartanak gombaismereti előadásokat, irányítanak tereprgyakorlatot az Egyesület részéről 3-an (PUSKÁS Attila, ZOLTÁN Sándor és ZSIGMOND Győző). A helybeliek közt ott voltak tagtársaink is. Felvetődött ottani fiók létrehozásának az igénye, Mely vezetőjének máris kiszemelték MÁLNÁSI Andrást, ki számos gombaismereti cikket közölt a Népújságban.
Október	• 1-én ZOLTÁN Sándor vezetett LKG-túrát Sugásfürdön és környékén. • 2-án magyar-malajéziai etnomikológiai tanácskozáson vett részt az LKG elnöke Budapesten (Császársz Szálló) a magyar etnomikológia helyzetéről számolt be a Magyar Mikológiai Társaság meghívásának téve eleget. • 3-án pedig A szívgomba című filmje (operatőr: PETROVITS Győző) bemutatásával vett részt. <i>A népi orvoslás a Kárpát-medencében</i> elnevezésű konferencián Budapesten, az Országos Mezőgazdasági Könyvtárban. • 14-16-án pótgombásztábort tartottak a nyári gyimesbükki LKG-tábor háromszéki részvevői. Pénteken az árvíz elmosta táborban készült felvételeket megtekintetésével összekapcsolt élménybeszámoló hangzottak el (ezúttal is esett az eső). Szombaton délelőtt gazdag zsákmánnyal tért meg a társaság

Október	a falu felső szélének közelében (erdőn és mezőn) lezajlott gombásztúráról. Délután megtörtént a gombák azonosítása, kiállítása, gombák szépét is választottak az egybegyűlteket (felelősök voltak: Zágoni Imola, ZOLTÁN Sándor, ZSIGMOND Győző). Este megtörtént a képes kiértékelés, a díjazás, táborzárás. Vasárnap reggel már a Sepsiszentgyörgyön tartandó gombabemutatóra készítették elő az anyagot a táborozók, és haza készülődtek. • 16-án a sepsiszentgyörgyi közművelődési napok nyitányán az LKG nem csupán a gombavizsgálatot biztosította (főleg ZOLTÁN Sándor révén), de kiállítást is összehozott, több mint 80 gombafajt mutatott be a központi piacon, sőt a nagy üstben fővő sok jóhoz is hozzájárult ízletes ehető gombákkal. • 21-22-én az LKG a Bethlen Alapítvánnyal együttműködve megtartotta marosvásárhelyi gombaismereti tanfolyama második részét. Előadást tartottak: ZÁGONI Imola (gombamérgezésekről) és ZSIGMOND Győző (a gombapreparátumok készítéséről valamint a magyar népi gyógyításban felhasznált gombákról). Ugyanők MÁLNÁSI András segítségével másnap gombásztúrát hirdettek, mely a száraz terep ellenére eredményesnek bizonyult. Szombaton 38 fajt mutatott be s a kiállított gombák felhasználásával gombaismereti meg gombák szépe versenyt is tartottak (ez utóbbit BETHLEN Anikó grófnő is megtisztelte jelenlétével). Nagy meglepéssel könyvelhettük el, hogy működő fiókja van immár az LKG-nak Marosvásárhelyen, ezt erősítette meg a mintegy harminc részvevő érdeklődése, tevékeny hozzáállása. • 31-én ZSIGMOND Győző elnök tartott etnomikológiai előadást Budapesten (angolul, az Európai Folklor Intézetben) rendezett etnuszemiotikai finn-magyar konferencián.
November	• 3-án az LKG elnöke a Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatócsoportja által és székházában szervezett nemzetközi ételsemiotikai konferencián tartott előadást (angolul) a gombának a magyar népi táplálkozásban játszott szerepéről.
December	• 19-én filmvetítéssel egybekötött megbeszélést tartott az LKG. Az idei év gombász eseményeiről, a jövő évi tervekről volt szó, majd JAKUCS Erzsébet <i>Gombászösszevényeken</i> című gombaismereti kisfilmjét mutatták be (támogatónk) a Cosys kft. székházában. • 28-án a Mikes Kelemen Líceum látta vendégül az LKG hagyományos rendezvényét, a gombás óév búcsúztatót.

EGYÉB:

Immár **két működő fiókszervezete** van egyesületünknek, az egyik a Horber Pál vezetésével régebb óta meglévő **bihari**, a másik pedig az épp alakulóban lévő MÁLNÁSI András vezette **maroszéki fiókunk**.

Gombatörvényre tett javaslatunk végre az RMDSZ közvetítésével túljutott a szenátuson, képviselőházi tárgyalása előtt véleményezésre megküldték nemrég az LKG-nak.

Az Első Magyar Szarvasgombász Egyesülettel való **együttműködésünk** idén is folytatódott. Az *európai fekete szarvasgomba* című **kötet** egyik lektora az LKG elnöke volt. Az EMSzE révén újabb (**szarvasgombás**) **cd-t** használhatunk fel gombaismereti előadásainkon.

Újabb három gombásztársunk kapta meg a gombaszakértői **oklevelet** a velünk kezdettől jól együttműködő Magyar Mikológiai Társaságtól egyesületünk elnökségének javaslatára: MÁLNÁSI András, ZÁGONI Imola, BOTOS Erika (formai hiba miatt késik a Kovács Katalinét).

Újabb Magyarországon **törvény véd gombákat is**, ehhez szakértőként nagy mértékben hozzájárult az LKG egyik alelnöke, PÁL-FÁM Ferenc is.

Az idén is többször megkeresett a **média** (rádiósok, tévések) is bennünket, több riport, interjú, kisfilm, tudósítás készült velünk, rólunk. Mi magunk is készítettünk egy összeállítást cd-re első 5 évünkről, ennek kiegészítése folyamatban van.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2005-BEN:

Sepsiszentgyörgy Helyi Tanácsa, Illyés KA, Magyar Mikológiai Társaság, Román Mikológiai Társaság, Nemere Természetjáró Kör, Communitas Alapítvány, Székely Nemzeti Múzeum, Mikes Kelemen Líceum, Sepsiszentgyörgyi TEGA, Conico RT, Dália kft., Sugás Erdőkerület Hivatala, Cosys kft., Modern House kft., Covalact RT, Plastico RT, Decoplast RT, és magánszemélyek külföldről és az országból (Bálint József, Bangyán Sándor, Dunkl István, Gombos Gyula, Gyenge Arany Áron, Márk Miklós, Márton László, Oláh Barna, Péter Csaba és Gabriella, Rendi Ferenc és Júlia, Vánky Kálmán, Varjú Dezső, Veress Magda ...).

ELFOGADTÁK A GOMBATÖRVÉNYT ROMÁNIÁBAN

ZÁGONI Imola

Sepsiszentgyörgy

Az idén februárban a képviselőház elfogadta a gombatörvényt.

1999-ben az LKG nevében ZSIGMOND Győző egyesületi elnök magyarországi hasonló rendelkezések alapján megfogalmazta, román nyelvre fordíttatta és jogással átnézte a gombákra vonatkozó törvénytervezetet. A kész tervezetet több RMDSZ-előljárónak (BÁRÁNYI Ferenc, BIRTALAN Ákos, TAMÁS Sándor stb.) adta át előterjesztésre. BIRTALAN Ákost sajnos betegsége akadályozta meg képviseletünkben. 2005-ig majd semmi nem történt. 2005-ben tudomásunkra jutott, hogy a gombatörvény túljutott a szenátuson és egyesületünknek is elküldték véleményezésre a szenátusi változatot. ZSIGMOND Győző válaszolt, hogy időre van szükség ahhoz, hogy megfelelő véleményt, esetleges módosítási javaslatot küldjünk be, és legalább egy hónap türelmi időt kért.

A szenátusi változatot több szakértőnk is vizsgálta párhuzamosan, név szerint: PUSKÁS Attila biológus, ZSIGMOND Győző elnök, az LKG részéről, Cătălin TĂNASE, a Iași-i A.I. Cuza Tudományegyetem mikológusa és a Román Mikológiai Társaság titkára, valamint Pál Fám Ferenc, a kaposvári egyetem mikológusa, az LKG alelnöke. Mindenikük arra a következtetésre jutott, hogy a tervezet ebben a formában elfogadásra nem ajánlható. A szenátusi változat módosítására elkészült a részletes javaslat is. Sajnos, véleményünket nem várták meg, és egyesületünk a médiából értesült nemrég arról, hogy a gombatörvényt végül is elfogadta a képviselőház. Egyik szemünk sírt, másik nevetett. Jó, hogy végre történt előrelépés, sajnálatos, hogy az általunk szükségesnek tartott változtatásokat már csak a törvény módosítására tudjuk ajánlani, remélve, hogy ezúttal meghallgatásra találunk.

A szenátusi változatot azért nem találtuk elfogadhatónak, mert egyrészt nem tér ki a környezetvédelemre, ugyanis az árusítható gombafajok listáján több, nálunk viszonylag ritka és védelemre szoruló gombafaj szerepel, mint például a francia szarvasgomba (*Tuber melanosporum*) és az aranyos galambgomba (*Russula aurea*). Ugyanakkor nem elhanyagolható az a tény sem, hogy számos, nálunk igen gyakori és ízletes gombafaj viszont nem került fel az árusítható fajok listájára. Itt példaként megemlíteném a nyári- és a fehér szarvasgombát, a fenyőpereszketét (*Tricholoma terreum*) és a kenyérgombát (*Lactarius volemus*).

A védelemre szoruló, hazánkban igen ritka gombafajok listáját Cătălin TĂNASE mikológus, illetve az általa vezetett szakemberek részben már el is készítették.

Megemlítem azt is, hogy a lista szerkesztője a latin gombaneveknél olyan nomenklatúrát használt, ami már elavult és nem használatos, például a *Lepiota naucina*t, a tarló őzlábgombát ma már *Leucoagaricus pudicusként* ismeri a szakirodalom. A *Psalliota* fajmegnevezés helyett is ma már *Agaricus* fajnévvel jelöljük a csiperkegombákat. A *Lepiota procera* helyett a nagy őzlábgombát ma a *Macrolepota procera* név jelöli.

Másik kifogásunk a törvénnyel kapcsolatban, hogy nagyon általánosan fogalmaz, például nem lehet tudni, hogy ki tekinthető gomba-szakellenőrnek, kik lesznek azok, akik az árusításra hozott gombákat átvizsgálják, és az árusításukra való engedélyt kiállítják. Reméljük, hogy a későbbi rendeletekben benne lesz, hogy a szakellenőrök képzését csak szakmai szervezetek, illetve e területre (is) szakosodott intézmények végezhetik. Ugyancsak reményünket fejezzük ki arra nézve is, hogy a Romániában eddig kiadott kétnyelvű gomba-szakellenőri okleveleket elismerik majd, hiszen országunkban mindeddig egyetlen ilyen jellegű tanfolyamot szerveztek, az LKG kezdeményezésére, Sepsiszentgyörgyön, 2004-2005-ben. A tanfolyamot olyan neves intézmények közreműködésével szerveztük meg, mint a budapesti Eötvös Loránd Tudományegyetem, a Iași-i Alexandru Ioan Cuza Tudományegyetem, a Magyar Mikológiai Társaság és a Román Mikológiai Társaság. Remélhetőleg azok okleveleit is elismerik, akik ezt az EU más államaiban szerezték meg. Egyelőre a törvény azért sem alkalmazható, mert nincs elegendő gomba-szakellenőr. Az LKG újabb tanfolyamot hirdetett ebben az évben, amelyre máris számos jelentkező van.

A termesztett gombák árusítása nálunk eddig is szabályozott volt. Szükséges volt engedély, sajnos az illetékesek, akik az engedélyeket eddig kiállították, nem voltak gomba-szakellenőrök, mert ez a feladat eddig a Növényvédelmi Hivatalra hárult. Most, hogy megvan a gombatörvény, aggodalmunkat fejezzük ki, nehogy arra illetéktelen személyek végezzék a gombavizsgálatot.

Szeretném megjegyezni, hogy piaci gombavizsgálat a világon először Magyarországon volt, a szekszárdi piacon. Ma már az Unió területén rendeletek és törvények szabályozzák a gombaárusítást, sőt még Ukrajnában is például.

Nálunk mindeddig csak önkéntes piaci gombavizsgálat volt, Sepsiszentgyörgyön hétvégeken az LKG önkéntesei látták el ezt a feladatot a helybeli TEGA támogatásával.

Romániában eddig semmiféle vadon termő gombafaj nem volt árusítható. Tehát a gombaárusítás törvényes szabályozására igen nagy szükség volt hazánkban, megléte mindenképpen előrelépést jelent!

Szintén pozitívumként említem meg azt is, hogy végre sikerült együttműködnünk a politikummal. A törvény előnyei között talán az a legfontosabb, hogy munkalehetőséget biztosít a gomba-szakellenőröknek, valamint kereseti forrást a népesség szegény rétegeinek, akik most már hivatalosan is árusíthatják a vadon gyűjtött gombafajokat. Ugyanakkor a piac is nyer. A fogyasztók szémszögéből közelítve meg a kérdést, szintén előrelépést jelent a gombatörvény, mert most már olyanok is hozzájuthatnak vadon termő ízletes gombákhoz, akik nem ismerik jól a gombákat, így eddig nem merték azokat fogyasztani. A törvény megléte által reméljük, hogy rohamosan csökkenni fog hazánkban a gombamérgezések száma, és erről ezután pontos statisztikai adatok is lesznek. Már a sepsiszentgyörgyi piaci gombavizsgálat és tanácsadás beindulása után is érezhetően csökkent környékünkön a gombamérgezések száma.

Annak a reményünknek adunk kifejezést, hogy a megfelelő szabályozások, a törvényt ezután kiegészítő, annak alkalmazhatóságát segítő rendeletek, határozatok előnyére válnak majd a gombagyűjtők és felhasználók egyre szélesebb rétegének, egész társadalmunknak.

MAROSVÁSÁRHELY ÉS A GOMBÁSZÁS

MÁLNÁSI András

Marosvásárhely

Ha a címben levő két szó egymás mellett szerepel, szóban vagy papírra vetve, nem hagyhatjuk ki, hogy ne emlékezzünk meg Málnássy Lászlóról, a néhai marosvásárhelyi természetbarátról és elismert gombaszakértőről, aki 1909-ben született és 1970-ben, 61. születésnapján hunyt el.

A gombákkal már gyermekkorában, a fenyvesekkel, lombhullató erdőkkel és havasi legelőkkel övezett Görgény völgyében kezdte el a barátságot, ami egyre erősödött, érlelődött és haláláig kitartott.

Közgazdászai foglalkozása mellett szabad idejének jó részét a gombabirodalom tanulmányozása kötötte le (Clusiustól, Istvánffi Gyulán keresztül a kortárs szakírókig), s ez kiegészült természetjárás közben gyűjtött saját tapasztalataival. Így szerzett tudását nem csak baráti körben, vagy az általa vezetett bolyais diákok természetbarát-gombász-madarász szakkörének tagjaival osztotta meg éveken keresztül, hanem újságcikkekben, kalendáriumokban és végül gombákról szóló kis könyvében keresztül igyekezett tágabb körben, olvasóival is megismertetni. A marosvásárhelyi orvostudományi és gyógyszerészeti egyetem részére egy gondosan preparált gombaspóra gyűjteményt adományozott, a jövő medikus-patikus nemzedék ismereteinek kiegészítése céljából.

A 60-as években az akkori Vörös Zászlóban, a mai Népújság elődjében, sorozatban jelentek meg gombaismertető írásai, valamint több madárvédelmi jótanácsa is ebben az újságban látott napvilágot, és állt az olvasók rendelkezésére, okulására.

KIS GOMBÁSKÖNYV című könyve az első ilyen jellegű magyar nyelvű könyv volt, melyet a világháború utáni Romániában kiadtak (1972-ben a kolozsvári Dacia könyvkiadó). Megjelenését, 1970-ben bekövetkezett halála miatt, sajnos nem érthette meg. Ez a könyv a gombák általános ismertetésén kívül 56 gyakrabban előforduló gomba részletes leírásával foglalkozik. Gombanaptárt, az esetleges gombamérgezések alkalmával szükséges elsősegély-nyújtási tennivalókat, a gombaszedés etikáját, a gombásételek elkészítéséhez elmaradhatatlan recepteket, valamint a gombák télire való tartósításának módjait is tartalmazza. Ez a kis könyv akkor sok erdélyi amatőr gombásznak vált hasznára, akiknek nem volt lehetőségük hozzájutni a Magyarországon kiadott gombahatározókhoz. De bibliográfiaként szolgált az ezt követő gombáskönyvek szerzői számára is (például Veress Magda 1982-ben kiadott Gombáskönyvének több fejezetében is hivatkozik rá).

Gombaismereteim nagy részét édesapámtól, Málnássy Lászlótól örököltém, és ezt az örökséget többé-kevésbé igyekeztem kamatoztatni. Így került sor a Kis gombáskönyv bővített, részben átdolgozott II. kiadására 2003-ban. Fiammal ifj. Málnási Lászlóval 2002-ben egy tanulságos, szórakoztató gombaismertető társasjátékot szerkesztettünk, aminek szabadalmazása még mindig folyamatban van. A marosvásárhelyi megyei napilapban, a Népújságban 2005-ben hetente jelentek (jelennek) meg gombaismereti cikkeim, amikben nyomatékosan hívom fel a kedves olvasó figyelmét a mérgező gombákkal való összetévesztés lehetőségére és annak veszélyeire, a gombamérgezések elkerülése végett. 2001-től tagja vagyok az LKG-nek.

Említésre méltó, hogy már 1990 őszén alakult egy marosvásárhelyi gombászegylet az orvosi és gyógyszerészeti egyetem szárnyai alatt – ennek Cseke Péter, dr. Csetri Imre, Dobai Lajos, Gălăţean Illés és jómagam is tagjai voltunk – de szervezési okok miatt ez igen rövid életűre sikerült. Így a fent említett tagok 1991-ben illetve 1992-ben „átigazoltak” a Iaşi-ban székelő, Mihai Toma mikológus által vezetett Romániai Mikológiai Társasághoz (Societatea Micologică din România). Részt vettünk gombászkonferenciákon (Cseke P. már 1991-ben Sinaian is ott volt): 1992-ben Nagyszebenben és 1993-ban Brassóban, valamint az ezeket követő páltinişi illetve brassópojánai gombásztúrákon. Az értekezleteken inkább a képzett mikológusok, biológusok számára érdekes dolgozatok kerültek túlsúlyban előadásra, az amatőr gombászok számára pedig a gombásztúrák voltak érdekesebbek, szórakoztatóbbak (miközben kiderült, hogy egyes tudományos dolgozatok előadói nem tudták meghatározni a természetben talált gyakori, közismert kalaposgombákat). A szebeni gombászkonferencián felmerült a romániai gombatörvény és a gombafajok hivatalos, egységes román nyelvű elnevezésének hiánya, valamint egyes feltérképezett szarvasgomba-lelőhelyek természetvédelmi területté való nyilvánításának szükségessége. Nagy szerepe volt abban, hogy megszűnt a kapcsolatunk az SMR-rel, a Mihai Toma halálának is, mert vele együtt eltűnt a szervezetet összetartó, mozgató erő. Közülünk csak dr. Csetri Imre és felesége maradtak hűek a közben újraéledt iaşi-i székhelyű gombásztársasághoz.

2001-ben a helyi biokertész egyesület felkérésére két, gombákkal kapcsolatos előadást tartottunk. Az elsőn e sorok írója a gombákra vonatkozó általános tudnivalókról és az őszi gombákról beszélt, míg a második előadásra Dobai Lajos a gombatar-

tósításról, gombafűszerekről, egyes gombák gyógyhatásáról készített egy tanulmányt, amit hirtelen halála miatt Gălăţean Illés olvasott fel és mutatott be a szép számban összegyűlt hallgatóságnak.

Örömmel vettünk tudomást az LKG megalakulásáról és arról, hogy 2001-ben szeretettel fogadták körükbe az elsőként jelentkező két marosvásárhelyi amatőr gombászt, Dobai Lajos és jómagam személyében, majd Gălăţean Illést, később Varga Kálmánt és Papp Józsefet, illetve 2005 szeptemberében a Bethlen Alapítvány által szervezett gombás ismeretterjesztő előadások után a résztvevők közül is néhányat.

Egyébként Marosvásárhelyen egyre több amatőr gombász kéri felvételét az egyesületbe, és azt fontolgatjuk, hogy 2006-ban megalapítjuk az LKG vásárhelyi kirendeltségét. Városunk gombászéletének fellendítéséhez nagyban hozzájárult a Bethlen Alapítvány, amelynek támogatásával és szervezésében 2005 őszén két, gombákkal kapcsolatos ismeretterjesztő előadásra került sor. A meghívott előadók a sepsiszentgyörgyi LKG vezetőségi tagjai voltak, Zágoni Imola, dr. Zsigmond Győző, Puskás Attila és Zoltán Sándor, akik szívesen és professzionalizmussal tettek eleget a szervező felkérésének. Ezek a kétnapos rendezvények az első nap teremben tartott előadásokkal kezdődtek, másnap gombásztúrával folytatódtak, és gomba-felismerési, valamint „gombák szépe” versennyel fejeződtek be.

Az első gombásztalálkozóra szeptember 16-án és 17-én került sor. Az első nap dr. Zsigmond Győző, az LKG elnöke, a gombákkal kapcsolatos néprajzi vonatkozású, érdekes előadása után Puskás Attila biológus ismertette a gombák sajátos életmódjával, felépítésével, szaporodásával, elterjedésével kapcsolatos elemi tudnivalókat. Második nap, szombaton délelőtt a Marosvásárhelytől kb. 10 km-re levő nyomati tetőre szerveztünk gombásztúrát, ahova 20 gombász érkezett, ki autóval, ki kerékpárral, hogy a természetben is gyarapíthassák tudásukat. Délután a túrán gyűjtött gombákból (szám szerint 48 faj) a Zoltán Sándor által összeállított kiállítást tekinthették meg a résztvevők, ahol a gombaszakértők ismertettek külön-külön minden kiállított és azonosított gombafajt, kihangsúlyozva a mérgező gombák megkülönböztető jellegzetességeit. Végül a „gombák szépe” versenyen kiállított 16 legszebb példány, illetve gombakompozíció vetélkedhetett az elsőségért. A versenyt a közönség szavazata alapján egy egészséges, fényképezni való tüskés galóca (*Amanita echinocephala*) nyerte de a második helyre szoruló hatalmas szömörccsög (*Phallus impudicus*) és selyemgomba (*Amanita vaginata*) kompozíció is igencsak mutatós, derűs darabja volt a parádénak.

A második gombaismertető összejövetel október 21.-én és 22.-én volt, erre a Bethlen Alapítvány meghívottjaiként szintén a sepsiszentgyörgyi LKG okleveles gombaszakértői érkeztek, egy kis késéssel a meghirdetett időponthoz viszonyítva, de a 34 főnyi hallgatóság türelemmel és megértéssel várakozott, és nem hiábavalóan. Ugyanis Zágoni Imola előadása, ami a mérgező gombákról és a gombamérgezésekről szólt minden résztvevőnek okulására szolgált. Ezt követően dr. Zsigmond Győző a gombákkal kapcsolatos népi hiedelmek, népi gyógyászati szokások, a gomba a népművészetben, tájegységenkénti népi elnevezések témakörű tanulmányát ismertette. A találkozó második napján, délelőtt a gombásztúrára a városhoz közeli besei erdőben került sor, ahol reményeink szerint sok lila pereszket, szürke tölcsérgombát és gyűrűs tuskógombát kellett volna találnunk, de ritka volt az a kosár, amely meg is telt ezekkel a gombákkal. Ennek okát részben a száraz időjárással, részben a minket megelőző gombagyűjtők ügyességével magyaráztuk. Mindezek ellenére sikerült 37 gombafajt kiállítani a délutáni gombafelismerő verseny résztvevői számára. Az elmaradhatatlan „gombák szépe” versenyre is igazán szép példányokkal nevezhettek be a szerencsésebb gombászok. Ezt a versenyt egy hétféle gombából művészen összeállított kompozíció nyerte, maga mögé utasítva a közel 1 kilós májgombából (*Fistulina hepatica*) és egy tenyér nagyságú pecsétviaszgombából (*Ganoderma lucidum*) készült összeállítást.

A széleskörű érdeklődést figyelembe véve a szervezők, és az előadók úgy határoztak, hogy 2006-ban gombaszakértői, piaci gombavizsgálói tanfolyamot indítanak Marosvásárhelyen, a sepsiszentgyörgyihez hasonló módon.

Ha városunknak is lesznek oklevéllel rendelkező szakemberei, reméljük, hogy a város vezetősége újra engedélyezi a piaci gombaárusítást, gombavizsgálói felügyelet mellett, és visszatérhetnek a régi szép idők, amikor a piacokon újból megjelenhetnek a gombaárusok, és kis kupacokba kicsomózva kínálják portékájukat az ingyenc, gombakedvelő marosvásárhelyiek örömére.

GOMBA ÉS IRODALOM

TAPLÓS SOROK AZ IRODALOMBAN

TINÓDI Sebestyén

EGER VÁR VIADALJÁRÓL VALÓ ÉNEK HISTÓRIA
HARMAD RÉSZÉ

...

Íme, Mintszent hónap negyedik napján,
Meg il vesződelöm Szent Ferenc napján,
Segrestyébe pornak dereka állván,
Történék egy tapló miatt felgyúlván.

„Mire való kezeden a fék?”
Zokogja a szív bűnbánatkép,
Mert fáj az önütötte seb,
Belátja, ő a vétkesebb...

...

REVICZKY Gyula

Töredékek
ÁLARCZ ALÓL

...

BÁRÓNÉ (nem birja magát tovább türtőztetni)
Inkább legyen képmutató világfi;
Hogy szíve tapló, minek azt kitarzni! (Eltűnődve.)
Egykor pedig más színben állt előttem.

...

G.A. BÜRGER

LENÓRA (fordítás)

Nini! egy pillanat se múl,
S jujh! rémesen, csudásan
Lovas ruhája szertehúll,
Mint tapló korhadásban;
S üstöktelen, czibaktalan
Lesz koponyája hajtalan;
Csontváz porond órával,
Vigyorgó váz kaszával.

AMADÉ László

LXXV. HOGY MEGSÉRTETTÉL

...

4.

Jól meggondoljad,
És megfontoljad,
Ki gyilkosságod' czélja;
Kérlek így ne üzz,
Van tapló és tűz,
Másnak is van aczélla;
Nem minden mérték
Egyenlő s érték,
Nem minden szív egyenlő:
Eztet úgy kedvelje,
Mást meg ne ölje
Te szived!

KISFALUDY Sándor

SOMLÓ

...

71.

Ez lány és híg, mint a viasz,
Minden formát felvevő;
Az testetlen, csupa lélek, -
Eme' mindent megevő;
Amaz mint a száraz tapló,
Hamar szikrát fog s meggyúl:
Eme' kényes, mert menyeyi -
Csak fajával párosúl;

A DUNÁN

...

29.

Egy delleánynak szeme fényén,
Így szól az ész - ha rád veti,
Úgy megvadulsz, mint egy szilaj mén,
Fülét ha tapló égeti."

SOLOHOV

CSENDES DON

(részlet, II. kötet, 832. oldal, Ford.: Makai Imre,
Szikra Kiadó, Budapest, 1949)

A taplót napraforgóhamuval lúgosított forró vízben főzték ki, hogy minél hamarabb meggyulladjon, de mivel az emberek nem voltak hozzászokva a csiholáshoz, nehezen sikerült lángra lobbantani a taplót. Miska, amikor esténként hazatért a revkomból, sokszor megfigyelte, hogy a dohányosok csoportba verődtek valamelyik közön és mindannyian egyszerre csiholgatták a szikrát a kovából. Halkan kacskaringósakat káromkodtak és minden csiholásra azt mondták: „Szovjetkormány, adj tüzet!” Ha valamelyikük száraz taplója végre-valahára szikrát fogott és lángra lobbant, mindnyájan egyszerre fujkálták, élesztgették a pislákoló tüzet, aztán amikor rágyújtottak, szótlánul guggra ültek és elmondták egymásnak a legfrissebb újságokat.

GOMBA ÉS IRODALOM

TALÁLKOZÁSOM A FÜZFATÜDŐVEL

ZSIGMOND Győző

Hol, hogyan és honnan vadásztam először fűzfatüdőre?

Betfalvát, Tompa László szülőfaluját alig hagyta el a vonat, s az egyik útszéli, patakperti fűzfán érdekes látványra figyeltem fel. Szép sárga, változatos méretű levelek virítottak egy fa törzsén. Gomba volt az persze, de nem tudtam, hogy miféle.

Otthon utánanéztem Veress Magda kincses gombáskönyvében. Ízletes s legalábbis egy dolog miatt kétségtelenül csodálatos, rendkívüli gombára ismertem rá benne. Megtudtam, hogy sárga gévagomba (*Laetiporus sulphureus*) a fán élősködő zsákmányjelölt neve. Megegett hát a felderítés és az azonosítás is gombavadász jómagam részéről, hátra volt még az elejtés megejtése.

Két lyukas órát rendelt ki számomra a sors másnap Székelykeresztúron az árvaházban (akkor még ott tanítottam), kitűnő alkalmat a betfalvi gombászati kiruccanásra. Gyalog mentem, a sínek között eregéltem a biztonság kedvéért, bármilyen kellemetlen volt ez. Veszélyesnek nem volt veszélyes, ugyanis ritkán járt arra vonat (a székely gőzös, amelyikről a fáma szerint halászni is lehetett, s még az is megtörtént vele, hogy ő állt meg a sorompónál, átengedve maga előtt egy szekeret, hadd lássa a világ, tudd ám udvarias lenni!).

Tudtam már, hogy a gombák felépítése mennyire hasonlít (például sejtjeiké) az izgő-mozgó állatokéhoz, s hogy képesek is mozgásra, de nem épp annyira, hogy én ugyanott már ne találjam meg őket, ahol a tegnap voltak. Inkább tarthattam volna attól, hogy nem lesz szerencsém, más valaki megelőz engem, előbb leszedi ezt a gombát, amelyik társai többségétől eltérően nem megy össze a süítést, főzést követően, ugyanakkora marad, mint nyers állapotában. No de szerencsés voltam, kevesen ismerték az Alföldön *fűzfagomba*, *fűzfatüdő* néven is emlegetett gombát. Szép látvány volt a fán termő csirke (kissé angolosan fejezve ki magam: chicken of the woods = sárga gévagomba, *Laetiporus sulphureus*). Megszedtem belőle jó nagy zacskónyit. Vihettem volna magammal többet is ölemben, s egy másik átlátszó zacskóban. Nem tettem, mert még nem voltam volt eléggé biztos a dolgomban, s kissé féltem a falu szájától is. Elképzeltem, mint fogják mondani előttem, mellettem, mögöttem: - Né mennyi bolondgombát cipel a tanár úr! Biztos hiányzik egy kereke szegénynek, hogy ezért ide gyalogolt Keresztúrról! Lehet, hogy mondták is, de nem hallottam. Másnap pedig fel se vettem volna, mert bizonyos lettem benne: először életemben sárga gévagombát, *gilvát* (egyik legrégebbi személynévünk is a Gilva!) szedtem, s odahaza ki is próbáltuk (panírozva és savanyúságnak úgyszintén): egészen jónak találtuk.

A gévagombatelep megpillantását követő harmadik napon visszatértem Betfalvára, s a fapusztító ínyencség megmaradt fiatal példányait ezúttal kerékpáron és büszkén szállítottam Keresztúrra. Rádásul a mintegy húsz kilónyiból jó néhányat kollégáimnak ajándékoztam. Végössorom magam is ajándékba kaptam a gombát; valamitől, valakitől ...



RIMÓCZI Imre rajza

GOMBÁS HUMOR – TAPLÓS TÖRTÉNET

ZORD IDŐK SODRÁSÁBAN (részlet)

BENDE Jenő

A románok visszavonulásának hírére 1916. október hónap végén a merészebbek kezdtek visszatérni, de tömegesen csak decemberben indultak hazafelé. A pusztulás otthonkisebb volt, mint gondolták. Házaik sértetlenül álltak, a vidéken nem voltak ütközetek. A főútvonaltól félreeső falvakban a románok rekviráltak, beszállásolás nem volt. Gabona, gazdasági eszközök, sertés, apró állatok tűntek el, de a búzaasztagok jórészt megmaradtak, hosszabb időre biztosítva megélhetésüket és a lehetőséget arra, hogy az életük normális mederbe terelődjék.

Hazatérésünk után néhány nap elteltével terjedt el a hír, hogy az Ojtozi- és a Bodzai-szorosnál a román csapatok átlépték a védtelen magyar határt. Ellenállás nem volt, mert az osztrák-magyar katonai alakulatok a galíciai orosz fronton harcoltak. A román katonaság zöme a főutakon haladt a Maros – Küküllő vonalára igyekezve. Kisebb alakulatok faluról falura összeszedték az ifjakat és az öregembereket, továbbá a levágásra alkalmas szarvasmarhákat és a gabonaféléket, hogy biztosítsák a katonaság ételmezését és a regáti lakosság ellátását. Zabolán is egy nagy csordát kitevő vágómarhát gyűjtöttek össze. A csorda hajtására a túszok közül nyolcvan öregebb embert jelöltek ki, akik kutyák segítségével a hegyek alatti mellékutakon Ozsdola, Bereck felé hajtogatták a jószágot, hogy ott bevárják a többi felsőháromszéki faluból is az összeszedett állatokat. Onnan egy részét az Ojtozi-szoroson át Moldva felé, a másik részét Ozsdolán át Focsani felé hajtották. A zabolai csordahajcsárok közé került nagyapám is. Hat fegyveres katona vigyázott a hajtókra és a csorda biztonságára. A faluban nagy volt a félelem. A helybeli románok igyekeztek bátorítani az otthon maradt magyarokat, hogy senkinek nem esik bántódása, ha fegyveresen nem állnak ellent. Pár nap múlva Brassó körül kisebb német és magyar alakulatok összetűztek a román csapatokkal, és mindenfelé nagy lett a zűrzavar. Egy ködös hajnalon arra ébredtünk, hogy Bundás a kapunál nagyon ugat. Ismerős hahó kiáltásokat hallottunk. Nagyapám jelent meg a kiskapuban és noszogatta az udvarra a tőlünk elhajtott Bandi és Gyuri tinócskákat. Kezdték jönni az ismerősök. Elmesélték, hogy a faluba több helyre hazakerültek a hajtóként elvitt emberek és az elhajtott állatok. A csordát egy este farkasok támadták meg. Az állatok szétszaladtak, és az éjszaka leple alatt minden eltűnt. Később mesélte el nagyapám, hogy mint vadászember még dédnagyapám idejében, aki szintén szenvedélyes vadász volt, megtanulta a farkasüvöltést, és azzal csalták törbe a farkasokat. Tudva, hogy a nem vadászemberek félnek a farkasokkal való találkozástól, megbeszélte két rokon hajcsártársával, akik szintén ismerték a farkasüvöltés utánzását, hogy az este beállta után, amikor a csordát összetereleik, a kísértő örök tüzet tesznek és vacsorázni kezdenek, indul az akció. A beavatott hajcsárok készítsenek kővet, szikracsiholó acélt és taplót. Mikor nagyapám elkezdte az üvöltést, gyűjtsák meg a taplódarabkákat, dugják fel néhány öregebb állat fülébe, és utána ők is kezdjék el a farkasüvöltést. Az örök elkezdtek keresztet vetni és vaktában lövöldözni. Az állatok fájdalomukban bőgtek, szétszaladtak az ordibáló hajcsárokkal együtt, és pillanatok alatt minden eltűnt az éjszakában.” (Bende 2002: 18)

MÁLNÁSI ANDRÁS GOMBÁS TRÉFÁJA, RAJZA

ROKONI DORGÁLÁS

– Add csak ide azt a poharat!
Hozzád nem való a szeszesital!



Coprinus atramentarius



Coprinus comatus

PISZTRICGOMBÁS HAGYOMÁNYOS ÉTELEK – ZSIGMOND GYÖZÖ GYŰJTÉSÉBŐL

Sepsikőröspatak:

Ősszel s tavasszal van. 5-6 évbe egyszer ha kapok belőle. Megrántom tojásba vagy hagymatokánynak készítem meg. (PB)

Komandó:

Legtöbbször savanyúságnak teszik el, mint az uborkát: megpucolják, megmossák a gombát, felszeletelik, megfőzik sós vízben. Aztán ráöntik az édeskés kissé sós és savanykás vizet (például 1 liter ecethez 3 liter vizet, egy kiló cukrot s 3 evőkanál konyhasót tesznek, tetszős szerint fűszereket, például borsszemet, babérlevelet) majd száraz gőzbe teszik addig, amíg kihűl. (ZsZ)

TAPLÓGOMBÁK

1.	2	3 CS	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
15						16					17			18
19		20			21			22	23			24		
25			26	27			28		29	30	31		32	
33				34				35					36	
37				38	39	40	41	42	43			44	45	
46	47	48	49				50			51				
52		53					54						55	
56				57	58				59			60		
61			62				63	64		65		66		
67				68										

VÍZSZINTES: 1. **Termeszthető, szépen fénylő gyógygomba** 15. Gót király volt. 16. Veterán hazai focista, nevének jelentése németül: kicsi. 17. Fafaj. 19. Skálahang. 20. **Ilyen tapló is van.** 24. Latin előjáró. 25. A szerelem nyilasa a római mitológiában. 27. Német-lengyel határfolyó. 29. Becézett Domokos. 32. Vitaminféle. 33. Rövid, díszes férfikabát. 34. Tevő. 35. Vetítövászon, tévé képernyő. 36. Makk közepe! 37. Mosdáskor használt piperecikk. 41. Portugál és ausztriai autójel. 43. Később, ezután. 45. Errefele! 46. Lao ce kínai filozófus tana. 49. Vadászkutya. 50. Izabella, becézve. 51. Erős ..., német fejedelem volt. 52. Rangjelző. 53. **Van belőle például szagos meg könnyező is.** 56. Díszes farkú madár. 57. Szellő teszi a melegben. 59. Amerikai fiúnév. 60. Borít. 61. Női név. 62. Gríz. 63. Angyalféle. 66. Nem mozog. 67. Rendjel. 68. **Népi mesterség nyersanyaga.**

FÜGGŐLEGES: 1. **Tűzgyújtáshoz ezt a gombát is használták.** 2. Analizál. 3. Ilyen Tamási Áron szivárványa és a mesebeli Péter. 4. Korszak. 5. Férfinév. 6. Világ Kupa, röviden. 7. Csillagkép. 8. Török férfinév. 9. Szintén ne. 10. A szív közepe! 11. Antilopféle. 12. Hollandiai város. 13. Német motorkerékpár márka. 14. El tud vinni. 18. **Tarka gomba, legaktívabb hatóanyaga a kresztin.** 21. Gárdonyi regényt írt róla. 22. Román becézett férfinév. 23. Hang- és videokazetta márka. 24. A mobiltelefon kódja. 26. Holland válogatott focista volt (REP). 28. Sós pálcika. 30. Időmérő. 31. **Tölgyfák vörös nedvet engedő élősködője.** 32. Magyar kalapácsvető (Krisztián). 38. Hálószővő ízeltlábú. 39. Az egyik szülő. 40. Biztató szó. 42. A nitrogén régi neve. 43. Szemle. 44. Katedrális. 47. Nevével hitelesít. 48. Cseppfolyósodik. 49. Könyvet megjelentető. 51. Becézett Ágnes. 54. Kec, báj. 55. A telefon feltalálója. 57. Tajték. 58. Herélt kos. 60. Mocsár. 64. Kefe lényege! 65. Járunk rajta.

Forrai Tibor

A Moeszia célja, hogy főleg a székelyföldi, erdélyi témájú mikológiai és etnomikológiai kutatások publikálására megfelelő fórumot biztosítson. A kiadvány részben tudományos munkákat, részben társasági híreket, gombával kapcsolatos különféle érdekességeket közöl, alapvetően magyar nyelven, angol összefoglalóval; indokolt esetben más nyelven is. Ebben a témában a szerkesztők mind tudományos dolgozatok, mind népszerűsítő és hír jellegű írásokat várnak. A leadási határidő folyamatos. A kéziratok lehetőleg rich text (rtf) formátumban, mindenféle formázás nélkül készüljenek. Színes ábrák esetén a felelős szerkesztőkkel előzetesen konzultálni kell. Cím: pff3@hotmail.com; lkgsztgy@gmail.com. PÁL-FÁM Ferenc, Kaposvári Egyetem, Növénytan és Növénytermesztéstan Tanszék, H-7400 Kaposvár, Guba Sándor út 40.; ZSIGMOND Győző, Societatea de Micologie "Kálmán LÁSZLÓ", RO-520009 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, Str. Császár Bálint Nr. 3, bl. 7/C/5.

The main aim of Moeszia is to provide a forum for mycological and ethnomycological publications connected to Székelyföld, Southeast Transylvania. It is edited by the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society. The periodical publishes scientific papers, as well as society news mainly in Hungarian with English abstract but in justified cases in other languages, too. We expect manuscripts on this topic to be written in rich text format (rtf). In case of coloured figures the editors-in-chief should be consulted. Address: pff3@hotmail.com; lkgsztgy@gmail.com Ferenc PÁL-FÁM, Kaposvár University, Department of Botany and Plant Production, H-7400 Kaposvár, Guba Sándor út 40.; Győző ZSIGMOND, Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society, RO-520032 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, Str. Császár Bálint Nr. 3, bl. 7/C/5.