

moe szia

5-6

ERDÉLYI GOMBÁSZ



- PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos: Tinóruk a Székelyföldön
- PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos, PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga, LUKÁCS Krisztián, PLUTA Márk: Adatok a Görgényi-havasok nagygombáinak ismeretéhez
Adatok Torockó és Magyarbagó nagygombáinak ismeretéhez
- ZSIGMOND Győző: Az ízletes vargánya és más vargányák a magyar néphagyományban
- KICSI Sándor András: Találós kérdések a gombával
- BAGLADI Orsolya: A CLUSIUS-kódex és a Fungorum in Pannoniis magyar nyelvű vargánya- és tinórunévei
- Yu Shyun CHANG & Su See LEE: A Maláj-félszigeten élő szemáj altörzs gombafelhasználásra vonatkozó hagyományos ismeretei

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



moe szia

ERDÉLYI GOMBÁSZ

A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület mikológiai, etnomikológiai kiadványa, V. évfolyam 5–6. szám
Periodical of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society, Vol. 5. No. 5–6. Sepsiszentgyörgy, 2010

A szerkesztőség címe / Editorial Office:

LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület
Societatea de Micologie "Kálmán LÁSZLÓ"
RO-520032 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, jud. Covasna,
str. Császár Bálint 7/C/5
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:

BENEDEK Lajos, PÁL-FÁM Ferenc, PÉNTEK János,
SZABÓ T. Attila, ZSIGMOND Győző

Fordító / Translator: PIEDNERNÉ OROSZ Judit

Támogatóink voltak / Our sponsors:

SEPSISZENTGYÖRGY Helyi Tanácsa, KOVÁSZNA Megye Tanácsa,



APÁCZAI Közalapítvány, COMMUNITAS Alapítvány, TRUFFOIR kft.,



COSYS kft., GLOBINFO kft., DÁLIA kft., illetve VÁNKY Kálmán,



VERESS Magda.

Borító / Cover

KOPACZ Attila (képének felhasználásával / Based on the photo of ...)
A borítón ... felvétele / On the cover ...

Copyright szerzők/authors, LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület /
Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society

ISSN 1583-5294

Nyomtatva / Printed by
COVA-print Nyomda,
Sepsiszentgyörgy, 2010

Tartalom Contents

TANULMÁNYOK • ORIGINAL PAPERS

PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos: Tinóruk a Székelyföldön. Előfordulás, fajleírások, élőhelyi jellemzés 3
Ferenc PÁL-FÁM, Lajos BENEDEK: Boletes from Székelyland, Transylvania. Occurrence, Species
Description, Habitat Characterisation 18

PÁL-FÁM Ferenc: A Kárpát-medence vargányái, tinóruai képekben 25
Ferenc PÁL-FÁM: Pictures of Boletaceae from the Carpathian Basin 25

PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos, PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga, LUKÁCS Krisztián, PLUTA Márk: Adatok
a Görgényi-havasok nagygombáinak ismeretéhez 37
Ferenc PÁL-FÁM, Lajos BENEDEK, Helga PLUTÁNÉ LUKÁCS, Krisztián LUKÁCS, Márk PLUTA:
Contribution to the Knowledge of Macrofungi of Görgényi Mts., Székelyland, Transylvania 44

PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos, PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga, LUKÁCS Krisztián, PLUTA Márk: Adatok
Torockó és Magyarbagó nagygombáinak ismeretéhez 46
Ferenc PÁL-FÁM, Lajos BENEDEK, Helga PLUTÁNÉ LUKÁCS, Krisztián LUKÁCS, Márk PLUTA:
Contribution to the Knowledge of Torockó / Rimetea and Magyarbagó / Băgău Environs,
Transylvania 51

ZSIGMOND Győző: Az ízletes vargánya és más vargányák a magyar néphagyományban 53
Győző ZSIGMOND: King Boletus and other Boletes (*Boletus spp.*) in Hungarian Folk Tradition 63

KICSÍ Sándor András: Találós kérdések a gombával 72
Sándor András KICSÍ: Riddles with Mushrooms 74

BAGLADI Orsolya: A CLUSIUS-kódex és a Fungorum in Pannoniis magyar nyelvű vargánya- és
tinórunevei 76
Orsolya BAGLADI: Hungarian Boletus Names in Codex CLUSII and in Fungorum in Pannoniis 80

Yu Shyun CHANG & Su See LEE: Traditional Knowledge about Mushroom Utilisation by the
Sub-Tribe SEMAI in Peninsular Malaysia 84
Yu Shyun CHANG & Su See LEE: A Maláj-félszigeten élő szemáj altörzs gombafelhasználásra
vonatkozó hagyományos ismeretei 89

KÖNYVISMERTETŐK • BOOK REVIEWS

Arioka Toshiyuki: Matsutake Mono to ningenno bunkashi 84. - SERES Bálint, TANIZAKI Seiko 93

Komiyama Katsuji: Kinoko. YAMA-KEI Pocket Guide 15 - SERES Bálint, TANIZAKI Seiko 95

Zsigmond Győző: *Gomba és hagyomány / Mushroom and Tradition* – CZÉGÉNYI Dóra 97

BAGI István – FEKETE András Oszkár: *A szarvasgombász mesterség / The Craft of Gathering Truffles*, szer-
zői kiadás, Budapest, 2007 - PUSKÁS Attila 103

HÍREK, ÉRDEKESSÉGEK • NEWS, CURIOSITIES

TÉGLÁS Zoltán: Öt nap a gombászparadicsomban. Gombásztábor – Vármező 2007 104

Zoltán TÉGLÁS: The Course and the Camp of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society –
Câmpu Cetății (Mureș county), 2007 104

PUSKÁS Attila: Gombásztábor aszott gombákkal – Torockó, 2008 105

Attila PUSKÁS: The Course and the Camp of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society – Torockó/Rimetea (Alba county), 2008	105
A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület eseménynaptára 2007-2009	106
Calendar of Events 2007/2009 of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society	106
PUSKÁS Attila: TÓTH Csongor (1952-2008)	116
Attila PUSKÁS: Csongor TÓTH (1952-2008)	116
Gomba és irodalom. Mushroom and Literature.	
ORAVECZ Imre: Cepe	117
Imre ORAVECZ: King Boletus	117
BERDA József: A finom tinórugomba dicsérete	117
József BERDA: Praise of the Delicious King Boletus	117
MÁLNÁSI András: Szülinap Vargányáéknál	118
András MÁLNÁSI: Anniversary at Mr. Boletus	118
MÁLNÁSI András gombás tréfája, rajza	120
Joke and Funny Graphic by András MÁLNÁSI	120
MÁLNÁSI András gombás képrejtvénye	120
Picture Puzzle with Mushroom by András MÁLNÁSI	120
Gomba és népköltészet. Mushroom and Folk Poetry	
A gombák királya (lengyel népmese)	121
The King of Mushrooms (Polish folk tale)	121
Gombás humor és találós kérdések (ZSIGMOND Győző gyűjtéséből)	121
Humour and Riddles with Mushrooms (from Győző ZSIGMOND's collection)	121
FORRAI Tibor: Vargányák (keresztrejtvény)	122
Tibor FORRAI: Boletes (cross-word)	122

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 3–17.

TINÓRUK A SZÉKELYFÖLDÖN (*BOLETUS*, *LECCINUM*, *CHALCIPORUS*, *GYROPORUS*, *PORPHYRELLUS*, *STROBILOMYCES*). ELŐFORDULÁS, FAJLEÍRÁSOK, MAKROSZKÓPIKUS HATÁROZÓKULCS, ÉLŐHELYI JELLEMZÉS

PÁL-FÁM Ferenc¹, BENEDEK Lajos²

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

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

Kulcsszavak: *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces*, Székelyföld, jellemzés, fajleírások, határozókulcs

Kivonat:

Jelen munka a *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus* és *Strobilomyces* nemzetségekből a Székelyföldön dokumentáltan előforduló 35 tinórutaxon leírását, előfordulási adatainak összefoglalását, élőhelyi jellemzését és makroszkopikus határozókulcsát tartalmazza. A Székelyföldről ismert taxonok adatainak száma 256, ebből 124 saját, publikált vagy fungáriumi adat. A fajok leírása alapvetően a saját gyűjtésekből származó termőtestek leírásain alapul, figyelembe véve a szakirodalmi leírásokat is.

BEVEZETÉS

A tinóruk számos faja, különösképpen a vargányák régóta ismertek, közkedveltek ehető, sok esetben igen ízletes voltak és könnyű azonosíthatóságuk miatt. Kevés ilyen közismert és kutatott csoport létezik a nagygombák közül. Az ide tartozó fajok többsége jellegzetes, feltűnő termőtestük miatt a mikológiai munkákban kiemelték. Ezen gombák rendszertanilag különálló egységekbe csoportosulnak a legújabb rendszertani kutatások alapján, rendszerük is igen sokat változott és változik ma is.

IRODALMI ÁTTEKINTÉS

A 'Boletus' kifejezés a rómaiak idejéből származik, eredetileg általánosan használt kifejezés volt a kalaposgombákra. Az első konkrét meghatározása DILLENIUS (1719) nevéhez kötődik, aki a kalappal és tönkkel rendelkező, pórusos termőrétegtartójú gombafajokat nevezte így. A termőrétegtartó alapján már elkülönített kalaphústól elváló, illetve nehezen elválasztható trámát, de minden ilyen fajt a 'Boletus' csoportba sorolt. Emiatt több taplófaj (*Polyporales*) is ebbe a csoportba került. MICHELI (1729) a kalaphús és termőrétegtartó aránya alapján különítette el a likacsos és csöves trámájú fajokat. LINNÉ (1753) összesen 12 'Boletus' nemzetségbe tartozó fajt jegyzet, de ebből 6 faj likacsos trámájú taplónak bizonyult.

A 'Boletus' és 'Polyporus' nemzetségeket FRIES (1821) különítette el. Család szinten SACCARDO (1888) a tinórukat a *Polyporaceae* családba sorolta, *Boletus* nemzetségnéven. PATOUILLARD (1887) rendszerezése alapján a tinóruk az *Agaricaceae* családba kerültek, külön a taplóktól, melyek *Polyporaceae* családnéven külön csoportot alkottak.

A tinóruk családszintű elkülönítése KONRAD & MAUBLANC (1924-1947) munkájában jelentek meg, *Boletaceae* családnéven, összesen 7 nemzetséggel. SINGER (1975) már két családot tart nyilván, a *Boletaceae* mellett a *Strobilomycetaceae*-t. A tinóruk rendszertani különválasztása ARPIN & KÜHNER (1977) nevéhez fűződik, *Boletales* néven.

A későbbiekben rendkívül sok publikáció, monográfia jelent meg a tinórufélékről (*Boletus* s. l.), ezek közül a fontosabbak: ENGEL et al. (1983, 1996), ALESSIO (1985), LANNOY & ESTADÉS (1995) és MUÑOZ (2005).

Jelen munka nevezék- és rendszertana MUÑOZ (2005) monográfiáján alapul. A tárgyalt nemzetségek rendszere így az alábbi:

Boletales rend

Boletaceae család

Boletus, *Leccinum*, *Chalciporus*

Strobilomycetaceae családStrobilomyces, PorphyrellusGyroporaceae családGyroporus

A tárgyalt nemzetségek európai taxonszámai az alábbiak szerint alakultak. A legfajgazdagabb nemzetség a vargánya (*Boletus*) 36 fajjal, 5-5 változattal, illetve formával. Ezt követi az érdestinóru (*Leccinum*) nemzetség 23 fajjal, 3 változattal és 4 formával. A kisebb nemzetségek közül a borsostinóru (*Chalciporus*) 4 fajjal, az üregestinóru (*Gyroporus*) 3 fajjal és egy változattal, míg a sötétinóru (*Porphyrellus*) és pikkelyestinóru (*Strobilomyces*) egy-egy fajjal képviselt Európában (MUÑOZ 2005).

A Székelyföldről a legutóbbi összesítés alapján 1032 nagygombataxon dokumentált adataival rendelkezünk (SÁNTHA 1999). Bár számos írásos dokumentum szerint a lakosság régóta ismeri és fogyasztja a tinórukat, valószínűleg az ízletes és nyári vargányát, az első tinórut említő tudományos mű ISTVÁNFFI 1895-ös munkája, melyben a *Boletus edulis* előfordulásáról tudósít Borszék környékéről. Ugyanő még öt előfordulási adatot közöl későbbi munkáiban, ebből kettő valószínűleg azonos (ISTVÁNFFI 1899; 1907). RÖMER (1895) a fent említett faj mellett két érdestinóru, a *Leccinum scabrum* és *L. aurantiacum* előfordulásáról ír Zabola környékén. MOESZ 1929-es munkájában a *Boletus edulis* és a *Leccinum scabrum* egy-egy adata szerepel Borszékéről, illetve Zaboláról. BOHUS (1944) 11 faj 16 előfordulási adatát közli Hargita megye különböző helyszíneiről. CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS (1956), illetve CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958) három faj 4 adatát publikálta Csíkszentimrérről, illetve Kászónújfaluból.

A Székelyföld rendszeres gombakutatása László Kálmán nevéhez köthető. Először a *Strobilomyces strobilaceus* előfordulásáról ír a Csomádról, majd 4 *Boletus*, 2 *Leccinum* fajt említ, illetve a *Chalciporus piperatus*-t és a *Porphyrellus porphyrosporus*-t, több székelyföldi termőhelyről, összesen 9 adattal (SILAGHI & LÁSZLÓ 1968; LÁSZLÓ 1970). További munkáiban összesen 21, jelen munkában tárgyalt nemzetségekbe tartozó tinórufaj előfordulását publikálta, összesen 35 előfordulási adattal (LÁSZLÓ 1972; 1975; 1979; 1984; LÁSZLÓ et al. 1981; 1988). A Székely Nemzeti Múzeumban lévő gyűjteményében 41 *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* faj található a 4114 fungáriumi lapból, de közöttük Erdély más részein gyűjtött fajok is vannak (KOCs 1999).

Kovács munkáiban 9 faj 14 adatát dokumentálta a Bodoki-hegység több helyszínéről (KOVÁCS 1977; 1979), MIKLÓSSY (1980) két faj, a *Boletus edulis* és *B. satanas* egy-egy adatát közli Csíkmindszent környékéről. POP (1981) munkájában 2 faj 3 adata szerepel székelyföldi tőzeglápokból. Az újabb kutatások eredményeképpen Sántha Gelence környékén végzett munkáinak eredményeképpen 12 fajt publikált (SÁNTHA 1996, 1997). ANTONIN (1989) a *Leccinum vulpinum*-ot dokumentálta a Szent Anna-tó környékéről. LÁZÁR (2000) 6 faj 26 adatát publikálta a Hargita megyei Magasbükkből.

Mindezen kutatások eredményeképpen a Székelyföldről a szakirodalmi adatok 31 faj 132 előfordulási adatát tartalmazzák a *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus* és *Strobilomyces* nemzetségekből.

A szerző (Pál-Fám) és munkatársai 1999-ben kezdték publikálni a székelyföldi gyűjtéseik eredményeit. LÁZÁR et al. (1999) kilenc fajt közöl a Lucsból és az Ördögtó-lápból, köztük a *Boletus aereus*-t, PÁL-FÁM & LÁZÁR (2001) két fajt dokumentált a Rétyi-nyírből, PÁL-FÁM 6 fajt a Baróti-hegységből (2005). PÁL-FÁM et al. 11 fajt, köztük a *Boletus fechtneri*-t publikálta a Háromszéki-havasokból, 8 fajt, köztük a *Leccinum molle*-t Gyimesbükki környékéről, 8 fajt, köztük a *Boletus edulis* f. *albus*-t Komandó környékéről és 11 fajt Ojtoz környékéről (2002, 2005, 2007a; 2007b). PÁL-FÁM & BENEDEK (2004) 5 fajt, köztük a *Porphyrellus porphyrosporus*-t közlik Szent Anna környékéről. Publikálás alatt van (jelen kötetben) 18 faj, köztük a *Boletus queletii*, *B. regius*, *B. rhodopurpureus*, *Gyroporus castaneus* és *G. cyanescens* és *Strobilomyces strobilaceus* a Görgényi-havasokból (PÁL-FÁM et al. 2009). Ezen publikációk, illetve a jelen munkában szereplő, saját gyűjtésű taxonok száma 27, összesen 124 előfordulási adattal.

Így a Székelyföldről dokumentált *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* taxonok száma 35 (34 faj és egy forma), összesen 256 előfordulási adattal. Mivel a Székelyföld kutatottsága távolról sem fedi le a területét, ezért új részeinek mikológiai feltárása várhatóan emelni fogja mind a fajok, mind az előfordulási adatok számát.

Jelen munka célkitűzése a Székelyföldön dokumentáltan előforduló *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* taxonok leírása, előfordulási adatainak összefoglalása, makroszkopikus határozókulcsuk elkészítése és székelyföldi élőhelyi jellemzése.

ANYAG, MÓDSZER

A Székelyföldön előforduló, *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* nemzetségekbe tartozó gombafajok listáját irodalmi és saját előfordulási adatok alapján állítottuk össze. A sok esetben hiányzó vagy nehezen értelmezhető termőhely-meghatározás miatt a precíz növénytársulás-nevek helyett általánosabb termőhelyneveket kellett használnunk (pl. gyertyános-tölgyes, lucos stb.). A fajok rendszer- és nevezéktanánál MUÑOZ (2005) nomenklaturáját és rendszerét alkalmaztuk. 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 (ALESSIO 1985, BREITENBACH & KRÄNZLIN 1991, HANSEN & KNUDSEN 1992, GALLI 1996, MUÑOZ 2005). Azoknál a fajoknál, amelyeknél nem rendelkezünk saját gyűjtésekkel, vagy nem jellemző termő-

testeket gyűjtöttünk, a leírás hiányzik, csupán az élőhelyi jellemzés szerepel. Ezek: *Boletus pseudoregius*, *pulverulentus*, *radicans*, *rhodopurpureus*, *rhodoxanthus*, *satanas*, illetve *Leccinum crocipodium*, *holopus*, *molle*, *rotundifoliae*. A székelyföldi élőhelyi jellemzések mellett mindig kitértünk a szakirodalmi jellemzésekre is.

A makrobélyegeken alapuló határozókulcs elkészítése HANSEN & KNUDSEN (1992), GALLI (1996) és MUÑOZ (2005) munkáinak figyelembevételével történt. A csoportosítás és elkülönítés alapvetően a következő bélyegekre épül, csökkenő fontossági sorrendben: *Boletus* – íz, a pórusok jellemzői (tág vagy szűk, szín), a hálózat megléte vagy hiánya a tönkön, a kalap színe; *Leccinum* – a pórusok színe, a hús elszíneződése, a mikorrhizaparter, a kalapszín.

A SZÉKELYFÖLDÖN ELŐFORDULÓ BOLETUS, LECCINUM, CHALCIPORUS, GYROPORUS, PORPHYRELLUS, STROBILOMYCES FAJOK MAKROSZKÓPIKUS HATÁROZÓKULCSA

1a	Kistermetű, csípős ízű faj. Kalapja barna, pórusai tágak, téglá- vagy kárminvörösek	Chalciporus piperatus Borsos tinóru
1b	Nagyobb termetű, nem csípős ízű fajok	2
2a	Kalap és tönk termőrétegtartó szürkésfekete vagy barnásfekete, termőrétegtartó fehérsszürke, idővel sötétedik. A tönk nem pikkelyes	3
2b	Kalap, tönk és termőrétegtartó más színű, vagy a tönk pikkelyes	4
3a	A kalap nagy, táblás, gyapjas, fekete vagy barnásfekete pikkelyekkel	Strobilomyces strobilaceus Pikkelyes tinóru
3b	A kalap molyhos	Porphyrellus porphyrosporus Sötét tinóru
4a	A tönk belseje emeletesen üreges	5
4b	A tönk belseje tömör	6
5a	A hús erősen kékül	Gyroporus cyanescens Kékesedő üregestinóru
5b	A hús nem színeződik	Gyroporus castaneus Gesztenye üregestinóru
6a	A termőtest húsos, a tönk általában vastag, hasas, felülete finoman pelyhes vagy hálózatos	Boletus
6b	A termőtest karcsú, a tönk a kalaphoz viszonyítva hosszú, felülete pikkelyes	Leccinum

BOLETUS

1a	Keserű ízű	2
1b	Enyhe ízű	3
2a	A tönk helyenként vörös, nagyszemű hálózattal (időnként e nélkül), íze igen keserű. Lombos és fenyőerdőben egyaránt előfordul (luc, bükk, ritkán jegenyefenyő alatt) a montán régióban, mindig savanyú talajokon	B. calopus Farkastinóru

2b	A tönk vörös szín nélküli, finom, néha jelentéktelen hálózattal, íze gyengén keserű. Bázikus talajokon, lomboserdőkben (nyír, mogoró, gyertyán, bükk, tölgy, hárs alatt), melegkedvelő faj	B. radicans Gyökeres tinóru
3a	A pórusok tágak, nemezesstinórura emlékeztetőek, a termőtest sérülésre feketéskékre színeződik, hús erősen kékül	Boletus pulverulentus Ligeti tinóru
3b	A pórusok szűkek	4
4a	A pórusok fiatalon fehéresek, később halványsárgák (sohasem aranyásárgák), majd zöldessárgák lesznek. A tréma nem színeződik	5
4b	A pórusok narancs, vörös vagy aranyásárga színűek, ritkábban eleinte narancssárga és csak később válik vörössé, általában gyengén vagy erősen kékülő trémájú	8
5a	A kalap sötét vörösesbarna, csokoládébarna-feketésbarna	6
5b	A kalap a halvány okker színtől kezdve krém, viszonylag világos vöröses vagy mogoróbarna	7
6a	A kalap viszonylag sötét, feketésbarna, bronzbarna (néha helyenként barnássárga foltokkal, de sosem bíborbarna) a tönk barnás, felső részén finoman hálózatos. Melegkedvelő lomboserdőkben (tölgy, szelídgesztenye, bükk)	B. aereus Bronzos vargánya
6b	A kalap vörösesbarna, bíborbarna, a hús a kalapbőr alatt ibolyászvörös, a tönk halványabb kalapszínű. Főleg erdefenyő alatt, de bükkhöz kötöten is előfordul, mindig savanyú talajokon	B. pinophilus Vörösbarna vargánya
7a	A kalap nedvesen ragadós, szárazon fénylő, csupasz, sima, a szélén fehéres, esetenként barnászvörös zóna látható a kalapbőr alatt (rágásnyomok). A tönk világosabb színű mint a kalap, csak a felső részén található hálózat. Lombos és fenyőerdőben egyaránt előfordul	B. edulis Ízletes vargánya
7b	A kalap sohasem ragadós, bársonyos-nemezes, öregén szemcsés-varas, repedezett is lehet. A tönk az aljáig hálózatos. Elsősorban lomboserdőkben, gyakran azok világosabb részein, májustól kezdve	B. aestivalis Nyári vargánya
8a	A tönk pelyhes, korpás, nem hálózatos	9
8b	A tönk hálózatos	10
9a	A tönkön sárga alapon kárminvörös pelyhek láthatóak, a bázisa sohasem bíborvörös, a kalap sötétbarna bársonyos. Lomb- és fenyőerdőben egyaránt előfordul, savanyú talajokon	B. erythropus Céklatinóru
9b	A tönk bázisa bíborvörös, sűrű pelyhekkal, a kalap színe narancsbarna, okkernarancs vagy barnáspiros. Lomboserdőkben terem	B. queletii Vörös tinóru
10a	A tönkön durva, nagy szemű vörös hálózat található, az alja borvörös. A kalap nemezes, olívbarnás, narancsbarnás vagy sötétbarna. A hús fehéres-sárgás, vágásra hirtelen kékül. Főleg lomboserdőben (bükk, tölgy, hárs, nyír), ritkán fenyőerdőben is, főleg meszes talajon	B. luridus Változékony tinóru
10b	A tönkön látható hálózat finomabb, a töve nem borvörös, a kalap más színű	11

11a	A tréma narancs vagy vörös színű	12
11b	A tréma aranyárga, a kalap barna vagy pirosas színű	14
12a	A kalap felszíne érintésre sötétkék-feketésre változik, színe gyakran bézssárga, öregén bíborvörös, ritkán rózsás. A pórusok kezdetől fogva vörösek, a tréma sárgás, vágásra kékül. Melegkedvelő faj, lomboserdőkben, főleg tölgy és bükk alatt fordul elő	B. rhodopurpureus Bíborvörös tinóru
12b	A kalap érintésre nem színeződik, csupán a pórusok és a tréma színeződik nyomásra	13
13a	A pórusok fiatalon sárgásnarancs színűek, majd később vörösek lesznek. A termőtest különösen idősebb korban kellemetlen dögszagú. A kalap halványszürke, okkerszürke, olívszürke, ritkán kissé rózsás, főleg a kalap szélén. A tönk robosztus, hasas, nem feltűnően hálózatos, a középső részén sötétvörös zónával. Melegkedvelő faj, lombos erdőben, meszes talajokon	B. satanas Sátántinóru
13b	A kalap fehéres vagy világosszürke, idősen lehet rózsás futtatású. A tönk sárga, intenzív bíborvörös hálózattal. A hús a kalapban kissé kékül, a tönkben viszont szinte egyáltalán nem. Lomboserdőben, tölgy és bükk alatt	B. rhodoxanthus Bíbor tinóru
14a	A tönk bázisa felé vöröses zóna van. A kalap fiatalon világosszürke, majd bőr-, agyagbarna lesz, a tönk sárga, ilyen színű finom hálózattal. A pórusok és a hús kékül. Lomboserdőben, tölgy, bükk, gyertyán alatt	B. fechtneri Fakó tinóru
14b	A tönk bázisa felé nincs vöröses zóna	15
15a	A kalap világos vagy sötétbarna, legfeljebb rézszínű tónussal. A tönk sárgás, ugyanilyen színű hálózattal, vörös szín nélküli, nyomásra kékül, a bázisa gyakran gyökérszerűen elvékonyodik. A pórusok és a hús gyengén kékülnek. Lomboserdőkben, tölgy, bükk, nyír, szelídgesztenye alatt	B. appendiculatus Sárgahúsú tinóru
15b	A kalap vöröses színű	16
16a	A hús sárga, vágásra lassan kékül. A kalap barnászörös-vérvörös, finoman benőtten szálas. A pórusok kénysárgák- aranyárgák, nyomásra kékülnek. A tönk sárga, hasonló színű hálózattal a felső felében. Lomboserdőben, tölgy és bükk alatt	B. pseudoregus Meggyvörös tinóru
16b	A termőtest és a hús egyáltalán nem kékül. A kalap vöröses, sokszor sárgán foltosodik, A pórusok és a tönk sárgák, a tönkön sárga hálózat van. Melegkedvelő lomboserdőkben	B. regius Királyvargánya

LECCINUM

1a	A termőrétegtartó sárga	Leccinum crocipodium
1b	A termőrétegtartó fehér vagy szürkésfehér	2
2a	A hús rózsaszínes vagy lilászórszínű elszíneződés után szürkül vagy feketedik	3
2b	A hús nem színeződik, vagy enyhén rózsaszínűsödik. Nyírhez kötött fajok	7
3a	A hús hamar rózsaszínű lesz, majd feketedik. A kalap méhsejtszerű bemélyedésekkel, felszíne feketedhet. A pórusok fehéresszürkék, sérülésre feketednek. Gyertyánhoz kötött	Leccinum carpini Sötét érdestinóru

3b	A hús lilásrózsaszín elszíneződés után szürkül vagy feketedik, más fajokhoz kötődik	4
4a	Fenyvesekben, fenyőhöz kötöten, inkább magashegységi	Leccinum vulpinum Rókaszínű érdestinóru
4b	Lombos fákhoz kötődnek	5
5a	Nyírfákhoz kötődő faj, a kalap narancs vagy narancsbarna, a pórusok hamar szürkére színeződnek	Leccinum versipelle Kormostönkű érdestinóru
5b	Bükk és tölgy alatt, kalap narancsbarna vagy vörösbarna, a tönk alsó részén kalapszínű zóna van	Leccinum quercinum Tölgyfa érdestinóru
5c	Nyárfákhoz kötődő fajok	6
6a	A kalap többé-kevésbé narancsvörös	Leccinum aurantiacum Vörös érdestinóru
6b	A kalap barna vagy szürkésbarna	Leccinum duriusculum Nyárfa érdestinóru
7a	A kalap fehér, fehéres, zöldes árnyalattal, foltos. A pórusok és a tönk fehérek	Leccinum holopus
7b	A kalap barnás vagy szürkésbarnás, ha fehéres tejeskávészínű, akkor nincs zöld színárnyalat rajta	8
8a	A kalap fehéres tejeskávészínű vagy világosbarna, nincs zöld színárnyalat rajta. Hús nem színeződik	Leccinum rotundifoliae
8b	A kalap barna vagy szürkésbarna	9
9a	A kalap szürkésbarna, foltos, a hús többé-kevésbé vörösdik, a tönk bázisában kékeszöld színárnyalat van	Leccinum variicolor Tarkahúsú érdestinóru
9b	A kalap barna, nem foltos	10
10a	A kalaphús kemény, a tönkhöz viszonyítva a kalap kicsi, a hús nem színeződik	Leccinum scabrum Barna érdestinóru
10b	A kalaphús puha, a kalap a tönkhöz viszonyítva nagyobb, a hús enyhén rózsaszínesedik	Leccinum molle

A SZÉKELYFÖLDÖN ELŐFORDULÓ BOLETUS, LECCINUM, CHALCIPORUS, GYROPORUS,
PORPHYRELLUS, STROBILOMYCES FAJOK LEÍRÁSA ÉS JELLEMZÉSE

Boletaceae Chevall.

Boletus aereus Bull.:Fr.—Bronzos vargánya

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 2)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Libántelep, *lucos*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *lucelegyes gyertyános-bükkös*; PÁL-FÁM: 2007.08.16, Nyáradremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: montán lucosok, lucelegyes lomberdők faja, nyártól őszi terem. A szakirodalom alapján Európából, és Ázsiából ismert, elsősorban bükkhöz kötöten.

Kalap: 5-20-(30) cm, félgömb alakúból domború lesz, teljesen nem terül ki, nagyon húsos. Széle sokáig aláhajló, felszíne fiatalon molyhos, később sima. Színe sötétbarna, feketésbarna, foltosan bronzszínű beütésekkel.

Termőrétegtartó: szűk pórusú, a pórusok sokáig fehérek és nyomásra sem színeződnek, azután sárgásból zöldre változnak, a termőréteg felkanyarodó.

Tönk: vaskos, hasas, esetleg hengeres, 5-15 x 5-10 cm. Színe barnás, a kalap felé világosodik, rajta a felső harmadban sűrű hálózati látszik.

Hús: fiatalon kemény, később puha, fehér, nem változik, jellegzetes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 14-16 x 4-5 µm.

Megjegyzés: ehető, ízletes csemegegomba. Jellemző bélyegei: sötét, domború kalap bronzszínű foltokkal + hálózatos tönk + nem színeződő hús. Összetéveszthető az alakkör többi fajával: a zsíros tapintású *B. edulis* és *B. pinophilus*, valamint a szintén molyhos kalapú, de világosabb és egységes barnás alapszínű *B. aestivalis* fajokkal.

Boletus aestivalis (Paulet)Fr.—Nyári vargánya

Szin. *Boletus reticulatus* Schaeff.

Adatok száma: 18 (ebből saját adat 14)

Adatok: adatai mindenféle erdőből származnak, nyártól őszig terem.

Termőhely: hegyvidéki és középhegységi lomberdők faja, ritkábban lucosokban is terem. A szakirodalom alapján melegkedvelő, nyáron termő faj. Az egyik legelterjedtebb, leggyakoribb faj a Székelyföldön.

Kalap: 5-20-(24) cm, húsos és kemény, később puhul, félgömb alakúból domború lesz, öregén kiterülhet. Széle aláhajló; felszíne bársonyos, ráncolt, öregén lehet sima fénylő, berepedezhet. Színe világos mogyoróbarnától sötétbarnáig vagy okkerbarnáig terjed, vörös árnyalatok nélkül.

Termőrétegtartó: vastag, a pórusok szűkek, felkanyarodó, fehérből sárgásak, öregén olívvöldek lesznek, érintésre nem színeződnek.

Tönk: robusztus, hasas, ritkán hengeres, 6-15 x 4-5 cm, színe az egészen világos mogyoróbarnától világos barnáig terjed, felszínén hasonló színű, apró szemű hálózattal a tönk bázisáig.

Hús: először kemény, de hamar puha lesz, fehér, vágásra nem változik, jellegzetes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. barnásolív, sp. elliptikus vagy orsó alakú, sima, 13-16 x 4-5 µm.

Megjegyzés: régóta fogyasztott csemegegomba. Jellemző bélyegei: molyhos kalap + barna, hálózatos tönk + nem színeződő hús. Összetéveszthető az alakkör többi fajával: a sötétebb kalapú, bronzosan foltos *B. aereus*, a zsíros tapintású *B. edulis* és *B. pinophilus* fajokkal.

Boletus appendiculatus Schaeff.—Sárgahúsú tinóru

Adatok száma: 4 (ebből saját adat 3)

Adatok: LÁSZLÓ (1970): Málnásfürdő, *bükkös*; PÁL-FÁM: 2002.07.14, Zágon, *lucelegyes bükkös*; 2002.07.11, Zágon, *gyertyános-bükkös*; 2007.08.16, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: savanyú talajú lomberdőben és fenyőlegyes lomberdőben nyáron termő faj. A szakirodalom alapján szárazságtűrő faj, a Székelyföldön ritka.

Kalap: 5-12-(15) cm, félgömb alakúból domború lesz, nagyon húsos. Széle aláhajló, túlnő a termőrétegen; felszíne molyhos, színe sötétbarna vagy sötét vörösesbarna.

Termőrétegtartó: felkanyarodó, szűk pórusú, élénksárga, öregén zöldes lesz. Esetleg kékes árnyalatok is lehetnek rajta.

Tönk: vaskos, hengeres, lefelé szélesedhet, esetleg lehet gyökerező. Színe élénksárga, lefelé fehéressárgába vált. A bázisban lehet rozsdabarnán foltosodó. Apró szemű sárga hálózatos, ami lefelé egyre megnyúltabb.

Hús: vastag, merev, öregén puha, sárga. A termőréteg fölötti rész kékül, íze, szaga nem jellemző.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 13-16 x 4-6 µm

Megjegyzés: ehető. Jellemző bélyegei: sárga termőrétegtartó, tönk és hús + hálózatos tönk + lomberdei élőhely. Összetéveszthető a nagyon hasonló, de fenyvesben élő *B. subappendiculatus* Dermek, *Lazebnicek et Veselsky* fajjal, azonkívül a szintén hálózatos tönkű, de pirosas kalapárnyalatú *B. regius* és *B. pseudoregius*, valamint a szürkésvörös kalapú, tönkjén vöröses övet viselő *B. fechtneri* fajokkal.

Boletus calopus Pers.:Fr.—Farkastinóru

Adatok száma: 16 (ebből saját adat 10)

Adatok: LÁSZLÓ (1970): Sugásfürdő, *tölgyes*; LÁSZLÓ (1975): Bálványos, *Luzulás bükkös*; LÁZÁR (2000): Kovács Péter-telep (4 adat); LÁZÁR et al. (1999): Lucs, *tőzegecs lucos*; Ördög-tó-láp, *tőzegecs lucos*, PÁL-FÁM: 2001.06.23, Előpatak, *gyertyános-bükkös*; 2001.08.17, Lucs, *tőzegecs lucos*; 2002.07.13, Komandó, *tőzegecs lucos*; 2002.07.15, Bálványos, *útszél, luc alatt*; 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*; 2006.08.27, Komandó, *lucos*; 2007.08.16, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: savanyú talajú lucosokban, ritkán lomberdőben termő faj. A szakirodalom alapján inkább lomberdei, hegyvidéki elterjedésű. A Székelyföldön gyakori.

Kalap: (5)-8-10-(17) cm, fiatalon félgömb alakú, utána sokáig domború, későn lehet lapos. Húsa nagyon kemény, vastag, széle aláhajló, a termőrétegen túlnő, berepedezhet. Felszíne bársonyos, bőrszerű, színe agyagszínű barna, szürkés világosbarna.

Termőrétegtartó: vékony, sárga, majd olív, kemény, sérülésre kékül vagy zöldeskékre színeződik, szűk pórusú, felkanyarodó. Tönk: 5-25 x 3-9 cm, vastag, hengeres vagy hordó alakú, nagyon kemény, merev, a csúcsán sárga. Lefelé vörösödik (sokszor teljesen vörös), felszínén vörös, apró szemű hálózattal található.

Hús: merev, sárga vagy fehéres, kemény, enyhén kékül, csövek fölött és a tönk bázisában pirosodik. Íze keserű, szaga nem jellemző.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 13-16 x 4-6 µm.

Megjegyzés: mérgező. Jellemző bélyegei: sárga termőrétegtartó + erősen vörös, hálózatos tönk + keserű íz. Más fajokkal nem téveszthető össze.

Boletus edulis Bull.:Fr.—Ízletes vargánya

Adatok száma: 39 (ebből saját adat 13)

Adatok: adatai gyertyános-bükkösből, bükkösből, lucosból, tűzezes lucosból és erdeifenyővel elegyes lombdöből származnak, júniustól októberig terem.

Termőhely: mindenféle lombos és fenyőerdőben termő, széleskörűen elterjedt domb- és hegyvidéki gombafaj.

Kalap: 5-20-(25) cm, félgömb alakúból domború lesz, majd öregsen lehet kiterülő, esetleg a közepe kissé bemélyedhet. Széle aláhajló; felszíne ráncos, síkos, száraz időben is zsíros tapintású. Színe a világos gesztenyebarnától a sötétbarnáig terjed, a kalapszáron általában világosabb.

Termőrétegtartó: szűk pórusú, vastag, felkanyarodó; fiatalon fehér, később sárga, majd öregsen zöldes. Nyomásra nem színeződik.

Tönk: robusztus, hasas, öregsen esetleg hengeres lesz. Színe fehéresbarnás, a felszíne felső harmadában apró szemű hálózattal.

Hús: fiatalon kemény, merev, később puha lesz. Színe fehér, sérülésre vagy levegővel érintkezve nem színeződik, kellemes édes-kés ízű és gombaszagú.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, 15-17 x 4-6 µm.

Megjegyzés: ehető, ízletes csemegegomba. Jellemző bélyegei: zsíros tapintású kalap + nem színeződő hús + fiatalon fehér termőrétegtartó + hálózatos tönk. Összetéveszthető az alakkör többi fajával: a *B. pinophilus* fajjal, melynek húsa a kalapbőr alatt borvörös, valamint a molyhos kalapfelszínű *B. aestivalis* és *B. aereus* fajokkal.

Boletus edulis f. albus (Pers.) Munoz.—Ízletes vargánya fehér változata

Szin. *Boletus persoonii* M. Bon

Adatok száma: 1 (saját adat)

Adatok: PÁL-FÁM et al. 2007: Komandó, *lucos*.

Termőhely: lomb-és fenyőerdőben termő ritka taxon. Taxonómiai helye vitatott.

Termőtest: Majdnem minden jellemzőjében megegyezik a *B. edulis* fajjal. A különbség a kalap és a tönk színében nyilvánul meg, ezek teljesen fehérek.

Boletus erythropus Pers.—Céklatinóru

Szin. *Boletus luridiformis* Rostk. In Sturm

Adatok száma: 14 (ebből saját adat 7)

Adatok: BOHUS (1944): Hargitafürdő; LÁSZLÓ (1972): *lucos*, 2 adat; LÁZÁR et al. (1999): *Lucs, tűzezes lucos*; LÁZÁR (2000): Kovács Péter tető, 3 adat; PÁL-FÁM: 2002.07.13, Komandó, *tűzezes lucos*; 2002.07.14, Zágony, *lucelegyes gyertyános-bükkös*; 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*; 2006.08.27, Komandó, *lucos*; 2007.08.17, Szakadát, *bükkös*; 2007.08.16, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: a cseres-tölgyesektől a lucosokig mindenhol termő faj, savanyú talajon. Európában elterjedt, sok helyen gyakori, a Székelyföldön is.

Kalap: 5-9-(20) cm, fiatalon félgömb alakúból sokáig domború marad, vastag, húsos. Széle aláhajló, a kalapbőr túlnő a termőrétegen. Felszíne molyhos, bársonyos, színe egyenletes sötétbarna, ritkán barnásokker foltokkal.

Termőrétegtartó: vastag, sárgászöld, érintésre kékül. A pórusok szűkek, kárminvörösek, felkanyarodóan tönkhöz nőttek.

Tönk: 7-9-(15) x 3-4,5-(5), vastag, hengeres, de lehet hasas vagy hasasodó, sárga alapon kárminvörös pelyhes, főleg bázis felé. Hálózattal nincs a felszínén.

Hús: sárga, vastag, tömör, vágásra azonnal intenzív sötétkék színre vált, majd elszíntelenedik. Íze, szaga nem jellemző.

Spóra: spp. barnásolív, sp. elliptikus, sima, 13-17 x 6-7 µm.

Megjegyzés: hőkezelés után ehető. Jellemző bélyegei: barna, molyhos kalap + kárminvörös pórus + nem hálózatos tönk. Összetéveszthető a világosabb, pirosas vagy narancsos kalapú, tönkbázisban borvörös húsu *B. queletii* fajjal

Boletus fechtneri Velen.—Fakótinóru

Adatok száma: 4 (ebből saját adat 3)

Adatok: LÁSZLÓ (1972): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*; PÁL-FÁM: 2002.07.14, Zágony, *lucelegyes gyertyános-bükkös*; 2007.08.15, Vármező, *gyertyános-bükkös*; 2007.08.16, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: melegkedvelő lomberdőkben, ritkán fenyőelegyes erdőkben nyáron termő faj, a kevésbé savanyú talajt kedveli. A Székelyföldön nem gyakori.

Kalap: 5-15 cm, félgömb alakúból domború lesz. Széle fiatalon begöngyölt, majd aláhajló. Felszíne molyhos vagy sima fényes; színe szürkésfehér, szürkésbész, szürkésbarna vagy kávébarna, általában piros vagy pirosas árnyalatokkal.

Termőrétegtartó: tönkhöz nőtt vagy felkanyarodóan tönkhöz nőtt, élénksárga, öregén zöldül. Érintésre kékeszöld lesz. A pórusok szűkek.

Tönk: hengeres vagy elvastagodó bázisú, lehet görbe, 5-10 x 2-4 cm, sárgás alapszínű, a tönk aljában lehet barnás. Mindig van egy észlelhető vöröses öv az alsó harmadában. A tönk felső részén apró szemű hálózattalálható.

Hús: vastag, puha, sárgás, a termőréteg fölött és a tönk aljában halványan kékül, jellegzetes szagú, édeskés ízű.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 12-17 x 4-4,5 µm.

Megjegyzés: ehető. Jellemző bélyegei: szürkés kalap + a hálózatos tönk alsó harmadában lévő vörös öv + lomberdei élőhely. Összetéveszthető a barnás kalapszínű *B. subappendiculatus* Dermek, *Lazebnicek et Veselsky* és *B. appendiculatus*, valamint a pirosas alapszínű kalappal rendelkező *B. regius* és *B. pseudoregius* fajokkal, melyeknek nincs vörös öve a tönkön.

Boletus luridus Schaeff. Fr. — Változékony tinóru

Adatok száma: 10 (ebből saját adat 8)

Adatok: BOHUS (1944): Gyilkos-tó; LÁSZLÓ (1970): Sugásfürdő, *Luzulás bükkös*; PÁL-FÁM: 1997.08.12, Lisznyópatak, *erdei-fenyő-elegyes lomberdő*; 2001.06.23, Előpatak, *gyertyános-bükkös*; 2002.07.14, Zágon, *lucelyes gyertyános-bükkös*; 2002.07.13, Komandó, *tözege lucos*; 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*; 2007.08.17, Vármező, *elegyes fenyves*; *gyertyános-bükkös*; 2007.08.18, Szováta, *gyertyános-bükkös*;

Termőhely: lombos és fenyőerdőben termő melegkedvelő faj, tavasztól őszig terem. A szakirodalom alapján semleges talajt kedvel, a székelyföldi adatai közül viszont savanyú talajon történő előfordulása is ismert.

Kalap: 8-10-(20) cm, félgömb alakúból hamar domború lesz. Széle fiatalon begöngyölt, felszíne bársonyos és bőrszerű tapintású. Színe rendkívül változatos: kárminpiros-barna, okker-olív, sápadt sárga, olívbarna, lehet szürkés vagy pirosas beütés. A kalap felszíne sérülésre feketedő.

Termőrétegtartó: felkanyarodó, vastag, sárga, pórusok szűkek, szájadékuk kárminpiros. Nyomásra kékül, majd később feketedik.

Tönk: 9-10-(15) x 4-(7) cm, hengeres vagy lefelé hasasodó, sárgás alapon kárminpirosas, megnyúlt, jól kifejlett hálózattal. A bázis felé egyre intenzívebb a vörös szín.

Hús: sárga, tönk bázisában vörös, vágásra azonnal és nagyon erősen kékül, jóízű és jószagú.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 12-15 x 5-7 µm.

Megjegyzés: hőkezelés után ehető. Jellemző bélyegei: erősen kékülő hús + megnyúlt, erős hálózattal a tönkön. Összetéveszthető a hálózatos tönkű, vöröses termőtestű fajokkal: a szürke kalapú, robusztus *B. satanas*, az apró szemű hálózatos tönkű, robusztus *B. rhodopurpureus* és *B. rhodoxanthus*, a sérülésre feketedő termőtestű, nem vörös kalapú *B. torosus* Fr. fajokkal.

Boletus pinophilus Pil. & Dermek — Vörösbarna vargánya

Szin. *Boletus pinicola* (Vitt.) Venturi

Adatok száma: 4 (ebből saját adat 2)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1981): Veresvíz, *lucos*; LÁSZLÓ et al. (1988): Gyergyólibántelep, *lucos*; PÁL-FÁM: 2001.08.20, Mohos, *tözege lucos*; 2003.09.04, Bálványos, *áfonyás bükkös*.

Termőhely: savanyú talajú hegyvidéki fenyvesek faja, ritkán teremhet lomberdőben is. A Székelyföldön gyakoribb lehet, mind adatai mutatják, mert összetéveszthetik több *Boletus* fajjal.

Kalap: 11-13-(25) cm, félgömb alakúból domború lesz, vastag, húsos. Széle sokáig begöngyölt, majd hullámos, felszíne sima, bőrszerű, zsíros tapintású, kissé ragadós és rücskös. Színe világosbarnától sötétbarnáig terjed, mindig némi vöröses beütéssel.

Termőrétegtartó: szűk pórusú, felkanyarodó, fehérből olívsárga lesz, érintésre nem színeződik.

Tönk: 9-11 x 3-6 cm, hasas, fiatalon gömb alakú is lehet, fehéres vagy világosbarna, hálózatos. A hálózattal felül fehéres, lenn barnás.

Hús: fehér, kalapbőr alatt vöröses, termőréteg fölött sárgás, nem színeződik. Fiatalon kemény, majd puha, jóízű és jószagú.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 15-17 x 4-6 µm.

Megjegyzés: ehető, ízletes. Jellemző bélyegei: vöröses beütés a kalapszínben + kalapbőr alatt vöröses hús + hálózatos tönk + nem színeződő hús. Összetéveszthető az alakkör többi fájával: a vörös szín nélküli *B. edulis*, a molyhos kalapú, szintén vörös szín nélküli *B. aestivalis* és *B. aereus* fajokkal.

Boletus pseudoregius Huber ex Estadés

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Sósút, *bükkös* (*B. speciosus* Frost néven).

Termőhely: a szakirodalom alapján melegkedvelő lomberdei faj, a Székelyföldön ritka.

Boletus pulverulentus Opat.— Ligeti tinóru

Adatok száma: 2

Adatok: BOHUS (1944): Szent Anna-tó; KOVÁCS (1979): Bükszád, *bükkös*.

Termőhely: savanyú vagy semleges talajt kedvelő lomberdei faj a szakirodalom szerint, mindenhol ritka.

Boletus queletii Schulz.—Vörös tinóru

Szin. *Boletus erythropus* Pers. 1796

Adatok száma: 4 (ebből saját adat 2)

Adatok: LÁSZLÓ (1975): Bálványos, *Luzulás bükkös*; KOVÁCS (1979): Sepsibükszád, *bükkös*; sepsibodok, *bükkös*; PÁL-FÁM: 2007.08.18, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*; Szováta, *bükkös*.

Termőhely: a szakirodalom alapján lomberdei, semleges talajt kedvelő faj, de a Székelyföldön *Luzulás bükkös*ben is előfordult.

Kalap: 5-15 cm, félgömb alakúból domború lesz, öregén esetleg laposodik. Széle aláhajló, túlnőhet a termőrétegen, felszíne molyhos, bársonyos. Színe általában narancsbarna, de lehet rózsáspiros, okkernarancs vagy barnáspiros is.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, szűk, a szájadéka narancspiros, de a kalap széle felé mindig van egy keskeny sárga zóna. Keresztmetszetben sárgás, kék vagy zöld árnyalattal.

Tönk: hengeres, 5-10 x 2-3 cm, lehet görbe, sárga vagy narancs színű, az alsó felén változó magasságig bíborpiros apró szemcsékkel díszített. Hálózata nincs rajta.

Hús: fiatalon kemény, öregén puha, sárga, de a tönk bázisában borvörös. Vágáskor az egész felületen kékül. Jellegzetes gombaízű és szagú.

Spóra: spp. barnásolív, sp. elliptikus, sima, 10-15 x 6-7 µm.

Megjegyzés: hőkezelés után ehető. Jellemző bélyegei: jellegzetes színű kalap + hálózat nélküli tönk vörös szemcsés tönkbázissal + tönk bázisában vörös hús. Összetéveszthető az egyszínű barna kalapú, a tönk bázisában sárgás húsú *B. erythropus* fajjal.

Boletus radicans Pers.:Fr.— Gyökeres tinóru

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*.

Termőhely: lomberdei, meszes talajt kedvelő faj. A Székelyföldön ritka.

Boletus regius Krbh.—Királytinóru

Adatok száma: 2 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*; PÁL-FÁM: 2007.08.16, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: középhegységi, melegkedvelő lomberdők jellemző faja, a Székelyföldön nem gyakori.

Kalap: (10)-13-(22) cm, félgömb alakúból domború lesz, majd öregén kiterülő. Húsos, hamar puhuló. Széle fiatalon begöngyölt, felszíne bőrszerű, de öregén lehet fényes. Színe vöröses, ritkán homogén, sokszor és főleg a széle felé sárgán foltosodik.

Termőrétegtartó: szűk pórusú, citromsárga, de hamar olív színű lesz, tönkhöz nőtt. Sérülésre, érintésre a szín nem változik.

Tönk: 6-10 x 4-5 cm, vaskos, hengeres vagy kissé hasas, citromsárga, bázisban vörösesen foltos. Felszínén sárgás vagy vöröses, apró szemű hálózat található.

Hús: puha, sárga, tönk bázisában vörösen foltos, nem kékül.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 15-17 x 4-5 µm.

Megjegyzés: ehető, ízletes. Jellemző bélyegei: nem kékülő hús + vöröses kalap sárgás foltokkal + sárga termőrétegtartó és sárga, hálózatos tönk. Összetéveszthető a nyomásra kékülő termőrétegű és kékülő húsú *B. fechtneri* és *B. pseudoregius* fajokkal.

Boletus rhodopurpureus Smotl.— Bíborvörös tinóru

Adatok száma: 1 (saját adat)

Adatok: 2007.08.18, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: savanyú talajt kedvelő lomberdei faj, a Székelyföldön ritka.

Boletus rhodoxanthus (Krombh.) Kallenb.— Bíbor tinóru

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ (1970): Sugásfürdő, *Luzulás bükkös*.

Termőhely: savanyú talajt kedvelő lomberdei faj, a Székelyföldön ritka.

Boletus satanas Lenz— Sátántinóru

Adatok száma: 2

Adatok: LÁSZLÓ (1972): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent.

Termőhely: melegkedvelő, meszes lomberdők faja, a Székelyföldön ritka.

Chalciporus piperatus (Bull.:Fr.) Bat.—Borsos tinóru

Szin. *Boletus piperatus* Bull.:Fr.

Adatok száma: 23 (ebből saját adat 9)

Adatok: adatai lucosból, tűzezes lucosból és gyertyános-bükkösből származnak, júniustól szeptemberig terem.

Termőhely: savanyú talajú fenyvesek és lomberdők jellemző faja, a Székelyföldön leterjedt, gyakori.

Kalap: 2-5,5 cm, félgömb alakú, később domborúlesz, puha. Széle a termőrétegen túlnő, felszíne szárazon nemezes, nedvesen síkos és fényes. Színe fahéjbarnástól sötét bőrbarnásig terjed.

Termőrétegtartó: tág pórusú (1-2/mm), felkanyarodó vagy tönkhöz nőtt, kármin, téglavörös rozsdavörös színű teljes hosszában, nem csak a szájadéka.

Tönk: 3-5 x 0,3-1 cm, hengeres, de szinte mindig görbül, sárgás alapon kármin színű szálakkal, a bázisban sárga.

Hús: kalapban vastag, sárga némi vörös beütéssel, míg a tönkben citromsárga, puha. A csövek fölött kármin színárnyalat van. Szaga nem jellemző, íze csípős.

Spóra: spp. rozsdabarna, sp. elliptikus, sima, 8-12 x 3-5 µm.

Megjegyzés: csípős íze miatt nem ehető. Jellemző bélyegei: kis termet + kárminvörös, téglavörös vagy rozsdavörös termőréteg + csípős hús. Összetéveszthető más, nem csípős húsú *Chalciporus* fajokkal.

Leccinum aurantiacum (Bull.) Gray—Vörös érdestinóru

Szin. *Leccinum rufum* (Schaeff.) Kreisel

Adatok száma: 7 (ebből saját adat 2)

Adatok: RÖMER (1895): Zabola; BOHUS (1944): Gyilkos-tó; CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS (1956): Csíkszentimre, *lucos*; LÁSZLÓ (1970): Csíkszentimre, *lucos*; SÁNTA (1996): Gelence, *nyár alatt*; PÁL-FÁM: 1997.07.25, Bálványos, *útszél*; 2002.07.13, Komandó, *tűzezes lucos*.

Termőhely: obligát nyárfamikorhizás, világos erdőkben, nyártól kora őszig terem, domb- és hegyvidéken.

Kalap: 5-15-(20) cm, gömb alakúból domború lesz, húsos. Széle a termőrétegen túlnő, lehet cafrangos. Felszíne sima, lehet repedező, színe narancsvörös, narancsbarna.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, szűk pórusú, krémszínűből öregén barnásszürkésre színeződik.

Tönk: karcsú, 10-20 x 2-4 cm, lefelé egyenletesen szélesedő, hengeres. Fehér színű, felszínén először fehér, majd vörösbarna vagy feketésbarna pikkelyekkel. A bázisa felé lehet zöldeskék színárnyalat.

Hús: kemény, fehér, elvágva szürkésrózsaszín árnyalatú, majd később feketésre színeződik. A tönk bázisában kékeszöld árnyalat található. Szaga és íze nem jellemző.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 15-18 x 4-5 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóruk azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: nyárfához való kötöttség + barnáspiros kalap + feketedő hús. Összetéveszthető a más mikorrhizapartnerrel élő, nem feketedő, csupán szürkülő húsú *L. quercinum* és *L. vulpinum* fajokkal.

Leccinum carpini (Schulz. in Michael) Mos. ex Reid—Sötét érdestinóru

Szin. *Leccinum griseum* (Quél.) Singer

Adatok száma: 18 (ebből saját adat 13)

Adatok: adatai cseres-tölgyesből, gyertyános-tölgyesből, gyertyános-bükkösből és lucelegyes lomberdőből származnak, júniustól augusztusig terem.

Termőhely: gyertyánmikorhizás (egy adat szerint mogoró- és bükkmikorhizás is), üde gyertyánelegyes erdőkben, kora nyártól késő őszig, hegy és dombvidéken, a Székelyföld lomberdeiben gyakori.

Kalap: 9-13 cm, félgömb alakúból domború lesz. Széle szabályos, felszíne bőrszerű, melyen méhsejtszerű ráncosság található. Felszíne berepedezhet, színe barna, olív vagy fekete foltokkal.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, szűk pórusú, fehéresszürke, de idővel és sérülésre feketedhet.

Tönk: karcsú, 8-10-(15) x 1-2,5, lefelé egyenletesen vastagodó, fehér alapon barnásfeketés szálak és fekete pikkelyes.

Hús: kemény, fehér, szálak, elvágva szürkésrózsaszínűből szürkére, majd feketésszürkére színeződik. Jellegzetes gombaszagú és ízű.

Spóra: spp. barna, sp. orsó alakú, sima, 15-19 x 5-7 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóruk azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: gyertyánhoz kötöttség + méhsejtszerűen bemélyedő kalap + feketedő hús. Összetéveszthető a nem színeződő vagy csupán szürkülő, barna kalapú, más mikorrhizapartnerrel élő fajokkal: *L. varicolor*, *L. scabrum* és *L. duriusculum*.

Leccinum crocipodium (Letell.) Watl.—Sárga érdestinóru

Szin. *Leccinum nigrescens* (Richon et Roze) Sing.

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes* (2 adat); PÁL-FÁM: 2002.07.11, Zágon, *gyertyános-tölgyes*.

Termőhely: melegkedvelő lomberdei faj, főleg tölgyesekben, a Székelyföldön ritka.

Leccinum duriusculum (Schulz.) Sing.—Nyárfa érdestinósrú

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ (1972): Málnásfürdő, *nyár alatt*.

Termőhely: obligát nyármikorrhizás, savanyú preferenciával, tavasztól késő ősziig az alföldtől a középhegységekig, a Székelyföldön ritka.

Kalap: 5-15-(20) cm, húsos, gömb alakúból félgömb alakú lesz, öregén domború. Széle fiatalon begöngyölt. Felszíne molyhos, öregén sima, széle felé lehetnek kis pikkelykék. Színe szürkésbarna vagy barna.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, szűk pórusú, fehéres krémszínű, öregén szürkésre színeződik.

Tönk: karcsú, 5-20 x 2-4 cm, lefelé fokozatosan szélesedő, fehéresbarnás, bázisban halvány kék. Felszínén hosszanti elrendezésben kis világos pikkelykék vannak, melyek fokozatosan egyre feketésebbek lesznek.

Hús: kemény, fehér, elvágyva először halvány rózsaszínes, majd szürkésfekete lesz, a tönkbázisban halvány kék árnyalattal. Íze és szaga nem jellemző.

Spóra: spp. barna, sp. orsó alakú, sima, 13-19 x 5-6 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinósrú azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: nyárfához való kötöttség + szürkésbarna kalap + szürkülő hús. Összetéveszthető a nem változó hússzínű, nyírfá alatt élő *L. scabrum* és a piruló, majd kékülő húsú *L. variicolor*, illetve a gyertyánhoz kötött, feketedő húsú *L. carpini* fajokkal.

Leccinum holopus (Rostk.) Watling

Adatok száma: 1 (saját adat)

Adatok: 2003.08.31, Magyarbagói láp, *nyír alatt*.

Termőhely: főleg tűzegek nyíreszekben termő nyármikorrhizás faj, mindenütt ritka.

Leccinum molle (Bon) Bon

Adatok száma: 2 (saját adat)

Adatok: 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*; 2006.08.27, Komandó, *lucos*.

Termőhely: nyármikorrhizás faj, valószínűleg gyakoribb, mint adatai mutatják, mert összetéveszthető a *L. scabrum* fajjal.

Leccinum quercinum Pil. ex Pil.—Tölgyfa érdestinóru

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*; SÁNTHA (1998): Gelence, *cseres-tölgyes*; PÁL-FÁM: 2007.08.16, Nyárádremete, *cseres-tölgyes*.

Termőhely: lomberdőben, főleg tölgyek alatt, nyártól kora ősziig termő faj, a Székelyföldön ritka.

Kalap: 5-15-(20) cm, gömb alakúból domború lesz, húsos. Széle a termőrétegen túlnő. Felszíne bársonyos vagy egészen apró pikkelykés, színe narancsbarna vagy vörösbarna.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, szűk pórusú, krémszínűből öregén rozsdásokkerre színeződik.

Tönk: karcsú, 10-20 x 2-4 cm, lefelé egyenletesen szélesedő, hengeres, fehér színű. Felszínén először fehér, majd vörösbarna vagy feketésbarna pikkelykék találhatók. A bázisa felé egyenletes rozsdabarnás a felülete.

Hús: kemény, fehér, elvágyva lilásrózsaszín árnyalatú, majd szürkésibolyásra színeződik, szaga és íze nem jellemző.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 15-18 x 4-5 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóru azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: barnáspiros kalap + vörösbarna pikkelyes tönk + tölgyhöz való kötődés. Összetéveszthető a nyárfamikorrhizás, a tönkbázisban zöldeskék *L. aurantiacum* és a fenyőmikorrhizás *L. vulpinum* fajokkal.

Leccinum rotundifoliae (Sing.) Smith, Thiers et Watling

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ (1984): Lucs, *tőzegek fenyves*.

Termőhely: észak-európai elterjedésű faj, főleg tűzegek erdőiben, nyírfák alatt. A Székelyföldön ritka.

Leccinum scabrum (Bull.:Fr.) Gray—Barna érdestinóru

Adatok száma: 26 (ebből saját adat 5)

Adatok: adatai nyíresből és tűzegek nyíresből származnak, júniustól októberig terem.

Termőhely: obligát nyírfamikorrhizás, nedvestől száraz erdőig, nyártól kora ősziig terem, a Székelyföldön gyakori mindenféle nyíresben.

Kalap: 8-9-(13) cm, félgömb alakúból domború lesz, öregén esetleg lehet kiterülő. Széle szabályos, felszíne zsíros tapintású. Színe barna, barnásszürke, lehet foltos is.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, fehér, öregén szürkés vagy olajbarna lesz, szűk pórusú.

Tönk: karcsú, 12-14-(20) x 1,5-(4) cm, hengeres, lefelé kissé szélesedő, fehér vagy halványszürke alapon hosszanti szálak és barnásfekete pikkelyek vannak rajta.

Hús: kalapban puha, tönkben szálak, szürkésfehér vagy fehér, elvágván nem változik a színe. Szaga és íze nem jellemző.

Spóra: spp. barna, sp. orsó alakú, sima, 15-20 x 5-7 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóruk azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: nyírfához való kötöttség + nem színeződő hús + barna kalap. Összetéveszthető a hasonló kalapszínű, de színeződő húsú fajokkal: *L. variicolor*, *L. duriusculum* és *L. carpini*.

Leccinum variicolor Watling—Tarkahúsú érdestinóru

Adatok száma: 5 (ebből saját adat 3)

Adatok: LÁSZLÓ (1984): Mohos, *tőzeget nyíres*; Lucs, *tőzeget nyíres*; LÁZÁR et al. (1999): Mohos, *tőzeget erdeifenyves*; PÁL-FÁM: 1999.08.13, Mohos, *tőzeget lucos*; 2003.08.31, Magyarbagói lág.

Termőhely: obligát nyírfamikorhizás, főleg nedves erdőkben, nyártól kora őszig. A Székelyföldön nem gyakori.

Kalap: 7-10 cm, félgömb alakúból domborúlesz, esetleg öregén kiterülhet. Széle szabályos, felszíne sima, zsíros tapintású. Színe barna, de vannak rajta világosabb foltok és szürkés, sötétzöldes tónusok is.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, fehér, öregén szürkés vagy olajbarna lesz, szűk pórusú, nyomásra rózsás árnyalattal barnul.

Tönk: karcsú, 12-14-(20) x 1,5-(4) cm, hengeres, lefelé kissé szélesedő, fehér vagy halványszürke alapon hosszanti szálak és barnásfekete pikkelyes, melyek sokszor "álhálózatot" alkotnak. A tönk aljában kékeszöld színeződés található.

Hús: kemény, fehér, gyorsan és enyhén pirul, utána hosszan türkizkék, a tönk bázisában kezdettől türkizkék, szaga, íze nem jellemző.

Spóra: spp. barna, sp. orsó alakú, sima, 15-18 x 5-7 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóruk azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: foltos kalap + tönkbázisban kékeszöld szín + nyírfához való kötöttség. Összetéveszthető a hasonló színű fajokkal, melyek kalapja nem tarka, húsa nem kékül, vagy kékülhet, de akkor nem nyír alatt élnek: *L. scabrum*, *L. carpini* és *L. duriusculum*.

Leccinum versipelle (Fr.) Snell—Kormostönkű érdestinóru

Szin. *Leccinum testaceoscabrum* (Sacc.) Sing.

Adatok száma: 9 (ebből saját adat 4)

Adatok: LÁSZLÓ (1972): Székelykeresztúr, *gyertyános-tölgyes*; LÁSZLÓ (1975): Zsombor-patak, *nyír alatt*; Görgő, *Luzulás bükkös*; LÁZÁR (2000): Fűrész-patak; Medvés-patak; PÁL-FÁM: 1997.08.12, Lisznyópatak, *fenyőelegyes lomberdő*; 1999.07.13, Bálványos, *útszél*; 2001.08.20, Mohos, *tőzeget nyíres*; 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*.

Termőhely: obligát nyírmikorhizás, üde erdőkben az alföldtől a hegyvidékig, nyártól kora őszig terem, a Székelyföldön gyakori.

Kalap: 5-11 cm x 4 cm magas, félgömb alakúból domború lesz. Széle a termőrétegen túl, felszíne bőrszerű, sugarasan szárazott. Színe narancssárga, narancsbarna.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, fehéresből hamar szürkére vagy barnásszürkére változik, szűk pórusú.

Tönk: karcsú, de az érdestinóruk között a legvastkosabb, 12-16-(20) x 2-3,5 cm, lefelé egyenletesen vastagodó. Fehér alapon sűrű, koromfekete pikkelyek találhatók rajta.

Hús: kemény, fehér, pirul majd szürkül, jó ízű és jószagú.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 13-18 x 4-5 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóruk azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: nyírfához való kötöttség + narancsszínű kalap + kezdettől fekete pikkelyek a tönkön. Más fajokkal nem téveszthető össze.

Leccinum vulpinum Watl.—Rókaszínű érdestinóru

Szin. *Leccinum piceinum* Pilát & Dermek

Adatok száma: 8 (ebből saját adat 6)

Adatok: LÁSZLÓ (1972): Csíkszentimre, *lucos*; ANTONIN (1989): Szent Anna-tó; LÁZÁR et al (1999): Lucs, *tőzeget lucos* (2 adat); PÁL-FÁM: 2002.07.09, Szent Anna-tó, *lucos*; 2002.07.13, Komandó, *tőzeget lucos*; 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*; 2006.08.27, Komandó, *lucos*.

Termőhely: főleg lucfenyő alatt, magas hegységekben nyáron termő faj, valószínűleg gyakoribb a Székelyföldön, mint adatai mutatják.

Kalap: 5-15-(20) cm, gömb alakúból domború lesz, puha, húsos. Széle a termőrétegen túl, felszíne sima, zsíros tapintású. Színe sötétbarna vöröses színárnyalattal, beütéssel.

Termőrétegtartó: vastag, felkanyarodó, szűk pórusú, krémszínűből öregén szürkés lesz, némi zöld színeződéssel.

Tönk: karcsú, lefelé egyenletesen szélesedő, 10-20 x 2-4 cm, fehér alapon sötétbarna pikkelyekkel, bázisa felé lehet zöldeskék színárnyalattal.

Hús: kalapban puha, tönkben szálas, fehér, itt-ott vörösödik, később enyhén szürkül.

Spóra: spp. barnásolív, sp. orsó alakú, sima, 13-16 x 4-5 µm.

Megjegyzés: ehető. Az érdestinóruk azonosításához legtöbbször a mikorrhizapartner ismerete szükséges. Jellemző bélyegei: fenyőkhöz való kötöttség + vöröses sötétbarna kalap. Összetéveszthető a lombos fák alatt élő *L. aurantiacum* és *L. quercinum* fajokkal.

Strobilomycetaceae Gilb.

Porphyrellus porphyrosporus (Fr.)Gilbert—Sötét tinóru

Szin. Porphyrellus pseudoscaber (Secr.) Sing.

Adatok száma: 5 (ebből saját adat 2)

Adatok: BOHUS (1944): Úz-völgye; LÁSZLÓ (1970): Nagy-Csomád, *lucos*; SÁNTHA (1998): Gelence, *jegenyefenyves lucos*; PÁL-FÁM: 2002.07.17, Szent Anna-tó, *lucos*; 2006.08.27, Komandó, *lucos*.

Termőhely: savanyú talajú hegyvidéki lucos, jegenyefenyves erdőkben, nyáron termő ritka faj.

Kalap: 5-10-(15) cm, félgömb alakúból kiterülő lesz, széle begöngyölt, majd aláhajló. Felszíne molyhos, színe sötétbarna, mindig sötétszürkés vagy feketés árnyalatokkal, öregedve egyre sötétebbé válik.

Termőrétegtartó: vastag, tönkhöz nőtt vagy enyhén felkanyarodó, szürkésrózsaszínes, de öregén kalapszínűre sötétedik, szűk pórusú.

Tönk: vaskos, hengeres vagy hasas, esetleg a bázisa felé hagymaszerűen kiszélesedő, 5-9 x 2-3,5 cm, fehéres vagy barnás alapon kalapszínű szemcsézettséggel. Néha selymesen kalapszínű. Bázisa mindig fehéres.

Hús: kemény, fehér, elvágva enyhe rózsaszínesedés után feketedik, szaga és íze nem jellemző.

Spóra: spp. rozsdabarna, sp. elliptikus, sima, 13-19 x 7-9 µm.

Megjegyzés: mérgező. Jellemző bélyegei: egyöntetűen sötét kalap és tönk + öregén ugyanilyen színű termőréteg. Más fajokkal nem téveszthető össze.

Strobilomyces strobilaceus (Scop.:Fr.)Berk.—Pikkelyes tinóru

Szin. Strobilomyces floccopus (Vahl:Fr.)Karst.

Adatok száma: 5 (ebből saját adat 1)

Adatok: BOHUS (1944): Szent Anna-tó; SILAGHI & LÁSZLÓ (1968): Csomád, *mogyoró alatt*; KOVÁCS (1979): Bálványos, *bükkös*; SÁNTHA (1996): Gelence, *lucos*; PÁL-FÁM: 2007.08, Görgényi-havasok, *bükkös*.

Termőhely: savanyú talajú, humuszban gazdag lomb- és fenyőerdőben, hegyvidéken termő, nem gyakori faj.

Kalap: 5-10-(15) cm, gömb alakúból domború lesz. Széle a részleges burok maradványaitól cafrangos, túlnő a termőrétegen. Felszíne száraz. Szürkés alapon nagy, táblás, gyapjas, fekete vagy barnásfekete pikkelyek találhatók rajta.

Termőrétegtartó: tág pórusú, vastag, tönkhöz nőtt vagy enyhén lefutó, fehéresszürke, öregén barnásszürke, érintésre barnul.

Tönk: karcsú, hengeres, 9-13 x 2-2,5 cm, feketésszürke hosszanti gyapjas szárazottsággal. A kalap alatt mulékony, gyapjas, világosszürkés gallérzóna van.

Hús: kalapban puha, tönkben szálas, fehér vagy világosszürke, vágásra vörösödik, majd feketedik, íze és szaga nem jellemző.

Spóra: spp. bíborbarna, sp. gömb vagy majdnem gömb alakú, szögletesen hálózatos, 9-14 x 9-12 µm.

Megjegyzés: nem ehető. Jellemző bélyegei: jellegzetes kalap + vörösödő, majd feketedő hús. Más fajokkal nem téveszthető össze.

Gyroporaceae (Sing.)Binder et Bresinsky

Gyroporus castaneus (Bull.:Fr.)Quél.—Gesztenye üregestinóru

Adatok száma: 2 (ebből saját adat 1)

Adatok: BOHUS (1944): Szent Anna-tó; PÁL-FÁM: 2007.08.17, Szakadát, *bükkös*.

Termőhely: melegkedvelő lombos és fenyőerdőben, savanyú preferenciával, az alföldtől az alacsonyabb hegyvidékig, nyártól koraőszig termő faj, a Székelyföldön ritka.

Kalap: 3-6-(10) cm, domborúból kiterülő lesz, széle szabályos. Felszíne finoman molyhos, lehet berepedező. Színe egyenletes gesztenyebarna vagy fahéjbarna, sérülésre esetleg feketésen foltosodik.

Termőrétegtartó: szűk pórusú, keskeny, felkanyarodó, fehéres, öregén krémsárgás lesz.

Tönk: hengeres, törékeny, 5-8 x 1-2 cm, többé-kevésbé szabályos, belsejében emeletes üregekkel. Színe a fehéres és a kalapszín között változik, sokszor foltokban, csikokban egy adott termőtesten is.

Hús: vékony, fehér, nem változik, a tönk szélén tönkszínű, 1 mm-es zónával, jellegzetesen jó szagú és ízű.

Spóra: spp. krémsárga, sp. elliptikus, sima, 8-11 x 5-7 µm.

Megjegyzés: ehető, ízletes. Jellemző bélyegei: kis méret + üreges, törékeny tönk + fehéresből krémsárgássá váló termőréteg. Más fajokkal nem téveszthető össze.

Gyroporus cyanescens (Bull.:Fr.)Quél.—Kékesedő üregestinóru

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ (1972): Sepsibükszád; SÁNTHA (1996): Gelence, *tölgyes*; PÁL-FÁM: 2007.08.15, Vármező, *gyertyános-bükkös*.

Termőhely: savanyú talajú lombos és fenyőerdőben, nyártól koraőszig termő faj, a Székelyföldön ritka.

Kalap: 5-10-(15) cm, félgömb alakúból domború lesz, széle sokáig begöngyölt. Felszíne érdes vagy gyapjas- pikkelyes, melyek mérete változó. Színe a fehérestől a sárgás bézsig terjed.

Termőrétegtartó: szűk pórusú, felkanyarodó, fehér, öregén krémsárga lesz.

Tönk: hengeres vagy lefelé vastagodó, 5-10 x 2-3 cm, fejletlen emeletesen üreges, sima, kalapszínű.

Hús: fehér, a tönk szélén tönkszínű, vágásra intenzíven kékül.

Spóra: spp. krémsárga, sp. elliptikus, sima, 9-12 x 6-7 µm.

Megjegyzés: ehető, de nem ízletes. Jellemző bélyegei: üreges, törékeny tönk + intenzíven kékülő hús. Más fajokkal nem téveszthető össze.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 5–6. pp. 18–24.

**BOLETES FROM SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA (*BOLETUS*,
LECCINUM, *CHALCIPORUS*, *GYROPORUS*, *PORPHYRELLUS*,
STROBILOMYCES). OCCURRENCE AND HABITAT
CHARACTERISATION**

Ferenc PÁL-FÁM¹, Lajos BENEDEK²

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

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

Keywords: *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces*, Székelyföld, habitat characterisation

Abstract:

The present work contains the summarisation of the occurrence data of macrofungi species belonging to *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus* and *Strobilomyces* genera, completed with several unpublished data of the authors. The number of taxa belonging to these genera is 35 (34 species and one forma) with 256 occurrence data. From these data, 124 are published and unpublished data documented by the authors. Near this summarisation, the habitat characterisation of these taxa was also made.

INTRODUCTION

The majority of the boletes are well-known species, collected and consumed because it is relatively easy to determine them and many delicious species belongs to this group. Their scientific literature is also rich. Many of these species have striking, specific fruitbodies, so they have a significant role in mycological publications. According to recent investigations, the boletes are grouped into different taxonomic categories. Their taxonomy and systematics has been changed many times and it is changing nowadays, too.

SUMMARY OF LITERATURE

The boletes belong to different systematical groups, their taxonomy and systematics has suffered several changes both in the past and nowadays (FRIES 1821, SACCARDO 1888, PATOUILLARD 1887, KONRAD & MAUBLANC 1924-1947, SINGER 1975, ARPIN & KÜHNER 1977, ENGEL et al. 1983, 1996, ALESSIO 1985, LANNOY & ESTADÉS 1995). The present work is based on the nomenclature and systematics used by MUÑOZ (2005):

Order Boletales

Family Boletaceae

Boletus, *Leccinum*, *Chalciporus*

Family Strobilomycetaceae

Strobilomyces, *Porphyrellus*

Family Gyroporaceae

Gyroporus

The European taxa of the boletes are well-known. The biggest genera *Boletus* with 36 species, 5-5 varieties, respectively forma, followed by *Leccinum* with 23 species, 3 varieties and 4 forma. From the small genera, *Chalciporus* is represented with 4 species, *Gyroporus* with 3 species and one variety, while *Porphyrellus* and *Strobilomyces* with one species each (MUÑOZ 2005).

According to recent summarisation, 1032 macrofungi taxa were documented from Székelyföld (SÁNTHA 1999). Although the boletes were well known and consumed mushrooms from ancient times, the first scientific publication was written by ISTVÁNFFI

in 1895, in which *Boletus edulis* appears as first data. Istvánffy published another five occurrences in his later works (ISTVÁNFFY 1899; 1907). RÖMER (1895) published, besides this species, the occurrence of *Leccinum scabrum* and *L. aurantiacum* in the vicinity of Zabola/Zăbala. MOESZ published data about *Boletus edulis* and *Leccinum scabrum* from Borszék/Borsec, respectively Zabola/Zăbala in 1929. BOHUS (1944) published 16 data of 11 species from different places in Hargita/Harghita county. CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS (1956) and CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958) noted 4 data of 3 species from Csíkszentimre/Sântimbru and Kászónújfalú/Casinu Nou.

Kálmán László, the founder of the regular mycological investigations in Székelyföld, published several species: firstly *Strobilomyces strobilaceus* from Csomád/Ciomatu, after that 4 *Boletus*, 2 *Leccinum* species, later *Chalciporus piperatus* and *Porphyrellus porphyrosporus* from several localities, with 9 occurrence data (SILAGHI & LÁSZLÓ 1968; LÁSZLÓ 1970). In his other publications 21 bolete species were published (belonging to the discussed genera) with 35 occurrence data (LÁSZLÓ 1972; 1975; 1979; 1984; LÁSZLÓ et al. 1981; 1988). His collection in the Székely National Museum in Sepsiszentgyörgy/Sfântu Gheorghe concerns 41 *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* species from the total 4114 fungaria, many of them collected in other parts of Transylvania (KOCs 1999).

Kovács published 14 data of 9 species from many places of Bodoki/Bodoc Mts. (KOVÁCS 1977; 1979), MIKLÓSSY (1980) noted *Boletus edulis* and *B. satanas* from Csíkmindszent/Misentea vicinity. The publication of POP (1981) contains 3 data of 2 species from peat-bogs. From the recent investigations the works of Sántha can be noted with 12 species near Gelence/Ghelița (SÁNTHA 1996, 1997) and ANTONIN (1989), who published the occurrence of *Leccinum vulpinum* near Szent Anna/Sf. Ana-lake. LÁZÁR (2000) published 26 occurrence data of 6 species from Magasbükk, Hargita/Harghita county.

In this way the number of literary data from Székelyföld concerns 31 species with 132 data belonging to *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus* and *Strobilomyces* genera.

PÁL-FÁM et al. started to publish their results in 1999: LÁZÁR et al. (1999) the occurrence of 9 species from Lucs and Ördög-tó-bog, PÁL-FÁM & LÁZÁR (2001) 2 species from Rétyi-nyír/Mestecănișul de la Reci, PÁL-FÁM 6 species from Baróti/Baraolt-Mts. (2005), PÁL-FÁM et al. 11 species, (e.g. *Boletus fechtneri*) from Háromszéki/Brețcului Mts., 8 species (e.g. *Leccinum molle*) from Gyimesbükk/Ghimeș-Făget, 8 taxa (e.g. *Boletus edulis* f. *albus*) from Komandó/Comandău and 11 species from Ojtoz/Oituz (2002, 2005, 2007a; 2007b). PÁL-FÁM & BENEDEK (2004) published 5 species (e.g. *Porphyrellus porphyrosporus*) from Szent Anna/Sf. Ana surroundings. Occurrence data of another 18 species are under publication (e.g. *Boletus queletii*, *B. regius*, *B. rhodopurpureus*, *Gyroporus castaneus*, *G. cyanescens*, *Strobilomyces strobilaceus*) from Görgényi/Gurghiuului-Mts. (PÁL-FÁM et al. 2009). These publications, altogether with the data firstly published in the present paper, contain 27 taxa with 124 occurrence data.

In this way the total documented *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* taxa from Székelyföld is 35 (34 species and 1 forma), with 256 occurrence data.

Besides the summarisation of literary data, the aim of the present paper is to make the habitat characterisation of *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* species occurring in Székelyföld, completed with the author's data.

MATERIAL AND METHODS

The present paper concerns the summarisation of occurrence data and habitat characterisation of 35 documented bolete taxa from Székelyföld belonging to *Boletus*, *Leccinum*, *Chalciporus*, *Gyroporus*, *Porphyrellus*, *Strobilomyces* genera based on 256 occurrence data. Several literary data had no precise habitat description. In these cases the original notification was cited (eg „mixed forest” etc.). The nomenclature and systematical division used were those of MUÑOZ (2005).

OCCURRENCE DATA AND HABITAT CHARACTERISATION OF TAXA BELONGING TO BOLETUS, LECCINUM, CHALCIPORUS, GYROPORUS, PORPHYRELLUS, STROBILOMYCES GENERA IN SZÉKELYFÖLD

Boletaceae Chevall.

Boletus aereus Bull.:Fr.

Data number: 3 (author's data 2)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): Libántelep/Liban, *Piceetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz/Oituz, *Piceo-Carpino-Fagetum*; PÁL-FÁM: 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: characteristic to spruce forests in the mountains, but occurred in oakwood, too, not common in Székelyföld.

Boletus aestivalis (Paulet)Fr.

Syn. Boletus reticulatus Schaeff.

Data number: 18 (author's data 14)

Data: occurs in all forest types from summer to autumn.

Habitat: one of the most common and widespread species in Székelyföld, fructifying mainly in deciduous, rarely in coniferous forests in summer.

Boletus appendiculatus Schaeff.

Data number: 4 (author's data 3)

Data: LÁSZLÓ (1970): Málnásfürdő/Malnaş Băi, *Fagetum*; PÁL-FÁM: 2002.07.14, Zágón/Zagon, *Piceo-Fagetum*; 2002.07.11, Zágón/Zagon, *Carpino-Fagetum*; 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: in dry deciduous and mixed forests with acidic soil in summer, rare in Székelyföld.

Boletus calopus Pers.:Fr.

Data number: 16 (author's data 10)

Data: LÁSZLÓ (1970): Sugásfürdő/Şugaş Băi, *Quercetum*; LÁSZLÓ (1975): Bálványos, *Luzulo-Fagetum*; LÁZÁR (2000): Kovács Péter-tető (4 data); LÁZÁR et al. (1999): Lucs, *Sphagno-Piceetum*; Ördögtó-bog, *Sphagno-Piceetum*, PÁL-FÁM: 2001.06.23, Előpatak/Válcele, *Carpino-Fagetum*; 2001.08.17, Lucs, *Sphagno-Piceetum*; 2002.07.13, Komandó/Comandău, *Sphagno-Piceetum*; 2002.07.15, Bálványos, roadside, under *Picea*; 2005.07.11, Gyimesbükk/Ghimeş-Făget, *Piceetum*; 2006.08.27, Komandó/Comandău, *Piceetum*; 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: occurring in coniferous, rarely deciduous forests with acidic soil, common in Székelyföld.

Boletus edulis Bull.:Fr.

Data number: 39 (author's data 13)

Data: occurs in *Carpino-Fagetum*, *Fagetum*, *Piceetum*, *Sphagno-Piceetum* and *mixed Pinus-deciduous* forests from June to October.

Habitat: widespread and common species in almost all forest types.

Boletus edulis f. albus (Pers.) Munoz.

Syn. Boletus persoonii M. Bon

Data number: 1 (author's data)

Data: PÁL-FÁM et al. 2007: Komandó/Comandău, *Piceetum*.

Habitat: rare taxa fructifying in deciduous and coniferous forests. Its taxonomic position is uncertain.

Boletus erythropus Pers.

Syn. Boletus luridiformis Rostk. In Sturm

Data number: 14 (author's data 7)

Data: BOHUS (1944): Hargitafürdő/Harghita Băi; LÁSZLÓ (1972): *Piceetum*, 2 data; LÁZÁR et al. (1999): Lucs, *Sphagno-Piceetum*; LÁZÁR (2000): Kovács Péter-tető, 3 data; PÁL-FÁM: 2002.07.13, Komandó/Comandău, *Sphagno-Piceetum*; 2002.07.14, Zágón/Zagon, *Piceo-Carpino-Fagetum*; 2005.07.11, Gyimesbükk/Ghimeş-Făget, *Piceetum*; 2006.08.27, Komandó/Comandău, *Piceetum*; 2007.08.17, Szakadát/Săcădat, *Fagetum*; 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: common and widespread species occurring in almost all forest types with acidic soils.

Boletus fechtneri Velen.

Data number: 4 (author's data 3)

Data: LÁSZLÓ (1972): Rugonfalva/Rugăneşti, *Quercus-Carpinetum*; PÁL-FÁM: 2002.07.14, Zágón/Zagon, *Piceo-Carpino-Fagetum*; 2007.08.15, Vármező/Buciumi, *Carpino-Fagetum*; 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: occurring in warm deciduous forests, rarely in coniferous stands, too, not common in Székelyföld.

Boletus luridus Schaeff.:Fr.

Data number: 10 (author's data 8)

Data: BOHUS (1944): Gyilkos-tó/Lacu Roşu; LÁSZLÓ (1970): Sugásfürdő/Şugaş-Băi, *Luzulo-Fagetum*; PÁL-FÁM: 1997.08.12, Lisznyópatak/Lisnău-vale, *mixed Pinus-deciduous forest*; 2001.06.23, Előpatak/Válcele, *Carpino-Fagetum*; 2002.07.14, Zágón/Zagon, *Piceo-Carpino-Fagetum*; 2002.07.13, Komandó/Comandău, *Sphagno-Piceetum*; 2005.07.11, Gyimesbükk/Ghimeş-Făget, *Piceetum*; 2007.08.17, Vármező/Buciumi, *mixed coniferous forest*; *Carpino-Fagetum*; 2007.08.18, Szováta/Sovata, *Carpino-Fagetum*;

Habitat: species occurring in warm forests from spring to autumn, preferring neutral soils, common in Székelyföld.

Boletus pinophilus Pil.& Dermek

Syn. Boletus pinicola (Vitt.)Venturi

Data number: 4 (author's data 2)

Data: LÁSZLÓ et al. (1981): Veresvíz, *Piceetum*; LÁSZLÓ et al. (1988): Gyergyólibántelep/Liban, *Piceetum*; PÁL-FÁM: 2001.08.20, Mohos, *Sphagno-Piceetum*; 2003.09.04, Bálványos, *Vaccinio-Fagetum*.

Habitat: fructifying mainly in coniferous forests with acidic soil preference in the high mountains, rarely in deciduous woods. It can be more common than its data show (it can be confused with many *Boletus* species).

Boletus pseudoregius Huber ex Estadés

Data number: 1

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): Sósút, *Fagetum* (*B. speciosus* Frost).

Habitat: Rare species from deciduous forests.

Boletus pulverulentus Opat.

Data number: 2

Data: BOHUS (1944): Szent Anna/Sf. Ana-lake; KOVÁCS (1979): Bükszád/Bixad, *Fagetum*.

Habitat: species characteristic to deciduous forests with acidic or neutral soils, rare everywhere.

Boletus queletii Schulz.

Syn. *Boletus erythropus* Pers. 1796

Data number: 4 (author's data 2)

Data: LÁSZLÓ (1975): Bálványos, *Luzulo-Fagetum*; KOVÁCS (1979): Sepsibükszád/Bixad, *Fagetum*; Sepsibodok/Bodoc, *Fagetum*; PÁL-FÁM: 2007.08.18, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*; Szováta/Sovata, *Fagetum*.

Habitat: according to literary data this species is fructifying in deciduous forests with neutral soil, but in Székelyföld occurred in acidic *Luzulo-Fagetum*, too.

Boletus radicans Pers.:Fr.

Data number: 1

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva/Rugănești, *Quercu-Carpinetum*.

Habitat: characteristic to deciduous forests with calcareous soils, rare in Székelyföld.

Boletus regius Krbh.

Data number: 2 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva/Rugănești, *Quercu-Carpinetum*; PÁL-FÁM: 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: fructifying in warm deciduous forests in the middle-mountains, not common in Székelyföld.

Boletus rhodopurpureus Smotl.

Data number: 1 (author's data)

Data: 2007.08.18, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: in deciduous forests with acidic soil, rare in Székelyföld.

Boletus rhodoxanthus (Krombh.) Kallenb.

Data number: 1

Data: LÁSZLÓ (1970): Sugásfürdő/Șugaș Băi, *Luzulo-Fagetum*.

Habitat: in deciduous forests with acidic soil, rare in Székelyföld.

Boletus satanas Lenz

Data number: 2

Data: LÁSZLÓ (1972): Rugonfalva/Rugănești, *Quercu-Carpinetum*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent/Misentea.

Habitat: occurring in deciduous forests with calcareous soil, rare in Székelyföld.

Chalciporus piperatus (Bull.:Fr.) Bat.

Syn. *Boletus piperatus* Bull.:Fr.

Data number: 23 (author's data 9)

Data: occurs in *Piceetum*, *Sphagno-Piceetum* and *Carpino-Fagetum* from June to September.

Habitat: species occurring in all forests with acidic soil, widespread and common in Székelyföld.

Leccinum aurantiacum (Bull.) Gray

Syn. *Leccinum rufum* (Schaeff.) Kreisel

Data number: 7 (author's data 2)

Data: RÖMER (1895): Zabola/Zăbala; BOHUS (1944): Gyilkos-tó/Lacu Roșu; CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS (1956): Csíkszentimre/Sântimbru, *Piceetum*; LÁSZLÓ (1970): Csíkszentimre/Sântimbru, *Piceetum*; SÁNTHA (1996): Gelence/Ghelința, *under Populus*; PÁL-FÁM: 1997.07.25, Bálványos, *roadside*; 2002.07.13, Komandó/Comandău, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat: species connected with poplar, occurring in sunny forests from summer to early autumn.

Leccinum carpini (Schulz. in Michael) Mos. ex Reid

Syn. *Leccinum griseum* (Quél.) Singer

Data number: 18 (author's data 13)

Data: occurs in *Quercetum*, *Quercus-Carpinetum*, *Carpino-Fagetum* and *mixed Picea-deciduous forest* from June to August.

Habitat: species connected with hornbeam (according to literary data with beech, too), occurring in wet woods with hornbeam in summer and autumn, common in Székelyföld.

Leccinum crocipodium (Letell.) Watl.

Syn. *Leccinum nigrescens* (Richon et Roze) Sing.

Data number: 3 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva/Rugănești, *Quercus-Carpinetum* (2 data); PÁL-FÁM: 2002.07.11, Zágón/Zagon, *Quercus-Carpinetum*.

Habitat: characteristic to warm deciduous forests, mainly oakwoods, rare in Székelyföld.

Leccinum duriusculum (Schulz.) Sing.

Data number: 1

Data: LÁSZLÓ (1972): Málnásfürdő/Malnaș Băi, *under Populus*.

Habitat: species connected with poplar, in acidic forests from spring to the end of autumn, rare in Székelyföld.

Leccinum holopus (Rostk.) Watling

Data number: 1 (author's data)

Data: 2003.08.31, Magyarbagói bog, *under Betula*.

Habitat: species connected with birch, occurring mainly in *Sphagnum* bogs, rare everywhere.

Leccinum molle (Bon) Bon

Data number: 2 (author's data)

Data: 2005.07.11, Gyimesbükk/Ghimeș-Făget, *Piceetum*; 2006.08.27, Komandó/Comandău, *Piceetum*.

Habitat: species connected with birch, probably more common than its data show (it can be confused with *L. scabrum*).

Leccinum quercinum Pil. ex Pil.

Data number: 3 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva/Rugănești, *Quercus-Carpinetum*; SÁNTHA (1998): Gelence/Ghelința, *Quercetum*; PÁL-FÁM: 2007.08.16, Nyárádremete/Eremitu, *Quercetum*.

Habitat: characteristic to deciduous forests, mainly oakwoods from summer to early autumn, rare in Székelyföld.

Leccinum rotundifoliae (Sing.) Smith, Thiers et Watling

Data number: 1

Data: LÁSZLÓ (1984): Lucs, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat: species with Northern European occurrence, fructifying on *Sphagnum* bogs, connected with birch, rare in Székelyföld.

Leccinum scabrum (Bull.:Fr.) Gray

Data number: 26 (author's data 5)

Data: occurs in *Betuletum* and *Sphagno-Betuletum* from June to October.

Habitat: species connected with birch, occurring in all types of birch forests in summer and early autumn, common in Székelyföld.

Leccinum variicolor Watling

Data number: 5 (author's data 3)

Data: LÁSZLÓ (1984): Mohos, *Sphagno-Betuletum*; Lucs, *Sphagno-Betuletum*; LÁZÁR et al. (1999): Mohos, *Pino-Sphagnetum*; PÁL-FÁM: 1999.08.13, Mohos, *Sphagno-Piceetum*; 2003.08.31, Magyarbagói bog.

Habitat: species connected with birch, occurring mainly in wet forests from summer to early autumn, not common in Székelyföld.

Leccinum versipelle (Fr.) Snell

Syn. Leccinum testaceoscabrum (Secr.) Sing.

Data number: 9 (author's data 4)

Data: LÁSZLÓ (1972): Székelykeresztúr/Cristuru Secuiesc, *Quercus-Carpinetum*; LÁSZLÓ (1975): Zsombor-creek, *under Betula*; Görgő, *Luzulo-Fagetum*; LÁZÁR (2000): Fűrész-creek; Medvés-creek; PÁL-FÁM: 1997.08.12, Lisznyópatak/Lisnău-Vale, *mixed deciduous-coniferous forest*; 1999.07.13, Bálványos, *roadside*; 2001.08.20, Mohos, *Sphagno-Betuletum*; 2005.07.11, Gyimesbükk/Ghimeş-Făget, *Piceetum*.

Habitat: species connected with birch, occurring in wet forests from summer to early autumn, frequent in Székelyföld.

Leccinum vulpinum Watl.

Syn. Leccinum piceinum Pilát & Dermek

Data number: 8 (author's data 6)

Data: LÁSZLÓ (1972): Csíkszentimre/Sântimbru, *Piceetum*; ANTONIN (1989): Szent Anna/Sf. Ana-lake; LÁZÁR et al (1999): Lucs, *Sphagno-Piceetum* (2 data); PÁL-FÁM: 2002.07.09, Szent Anna/Sf. Ana-lake, *Piceetum*; 2002.07.13, Komandó/Comandău, *Sphagno-Piceetum*; 2005.07.11, Gyimesbükk/Ghimeş-Făget, *Piceetum*; 2006.08.27, Komandó/Comandău, *Piceetum*.

Habitat: occurring mainly in spruce forests in the high mountains in summer, probably more common in Székelyföld than its data show.

Strobilomycetaceae Gilb.

Porphyrellus porphyrosporus (Fr.) Gilbert

Syn. Porphyrellus pseudoscaber (Secr.) Sing.

Data number: 5 (author's data 2)

Data: BOHUS (1944): Úz-valley; LÁSZLÓ (1970): Nagy-Csomád/Ciomaţul Mare, *Piceetum*; SÁNTHA (1998): Gelence/Ghelinţa, *Abieti-Piceetum*; PÁL-FÁM: 2002.07.17, Szent Anna/Sf. Ana-lake, *Piceetum*; 2006.08.27, Komandó/Comandău, *Piceetum*.

Habitat: species fructifying in the summer in acidic spruce and fir forests in the mountains, rare.

Strobilomyces strobilaceus (Scop.:Fr.) Berk.

Syn. Strobilomyces floccopus (Vahl:Fr.) Karst.

Data number: 5 (author's data 1)

Data: BOHUS (1944): Szent Anna/Sf. Ana-lake; SILAGHI & LÁSZLÓ (1968): Csomád/Ciomaţu, *under Corylus*; KOVÁCS (1979): Bálványos, *Fagetum*; SÁNTHA (1996): Gelence/Ghelinţa, *Piceetum*; PÁL-FÁM: 2007.08, Görgényi/Gurghiului-Mts., *Fagetum*.

Habitat: in deciduous and coniferous forests with acidic soils in the mountains, not common.

Gyroporaceae (Sing.) Binder et Bresinsky

Gyroporus castaneus (Bull.:Fr.) Quél.

Data number: 2 (author's data 1)

Data: BOHUS (1944): Szent Anna/Sf. Ana-lake; PÁL-FÁM: 2007.08.17, Szakadát/Săcădat, *Fagetum*.

Habitat: occurring in warm deciduous and coniferous forests with acidic preference, rare in Székelyföld.

Gyroporus cyanescens (Bull.:Fr.) Quél.

Data number: 3 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ (1972): Sepsibüksád/Bixad; SÁNTHA (1996): Gelence/Ghelinţa, *Quercetum*; PÁL-FÁM: 2007.08.15, Vármező/Buciumi, *Carpino-Fagetum*.

Habitat: species from deciduous and coniferous forests fructifying from summer to early autumn, rare in Székelyföld.

IRODALOM – REFERENCES

- ALESSIO C.L. (1985): Boletus Dill. ex L. Fungi Europaei. Saronno.
- ANTONIN V. (1989): Einige interessante Makromyzetenfunde aus Rumänien. Acta Musei Moraviae 74/1-2: 135-149.
- ARPIN N., KÜHNER R. (1977): Les grandes lignes de la classification des Boletales. Bulletin mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 46.
- BOHUS G. (1944): A magyarországi Boletus-ok kritikai felsorolása. Annales Hist. Nat. Musei Nationalis Hungarici XXXVII, Pars Botanica: 17-65.
- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1991): Fungi of Switzerland. Vol. 3. Mykologia, Luzern.
- CSÚRÖS-KÁPTALAN M. (1958): Adatok a Kászoni-medence gombaflórájának ismeretéhez. Studia Univ. Cluj. 3/II./2: 41-45.
- CSÚRÖS-KÁPTALAN M., CSÚRÖS S.T. (1956): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din munții Harghita. Revista pădurilor 1: 12-15.
- DILLENUS J.J. (1719): Catalogus Plantarumsponte circa Gissam nascentium. Frankfurt am Main.
- ENGEL H., KRIEGLSTEINER G.J., DERMEK A., WATLING R. (1983): Die Gattung Boletus in Europa. Dickröhrlinge. Weidhausen b. Coburg.
- ENGEL H., DERMEK A., KLOFAC W., LUDWIG E. (1996): Schmier- und Filzröhrlinge s. l. in Europa. Heinz Engel, Weidhausen b. Coburg.
- FRIES E. (1821): Systema Mycologicum, Sistens Fungorum Ordines, Genera et Species usque cognitae, quas et normam methodi naturalis determinativae. Vol. I. Lundae.
- GALLI R. (1996): I Boleti. Edinatura, Milano.
- HANSEN L., KNUDSEN H. (eds, 1992): Nordic Macromycetes II. Nordsvamp, Copenhagen.
- ISTVÁNNYI GY. (1985): Adatok Magyarország gombáinak ismeretéhez. Természettudományi Füzetek, XVIII/1-2: 97-110.
- ISTVÁNNYI GY. (1989): A magyar ehető és mérges gombák könyve. Budapest.
- ISTVÁNNYI 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.
- KOCS I. (1999): László Kálmán (1900-1996) gyűjteménye a Székely Nemzeti Múzeumban II. Acta Siculica 1999/1: 49-66.
- KONRAD P., MAUBLANC A. (1924-1947): Icones Selectae Fungorum Vol. 5. Paris.
- KOVÁCS A. (1977): Făgetele din Munții Bodoc. Aluta 1977: 235.
- KOVÁCS A. (1977): Flora și vegetația Munților Bodoc. Dissertație, Babeș-Bolyai T.E. Kolozsvár.
- LANNON G., ESTADÉS A. (1995): Monographie des Leccinum d'Europe. La Roche-sur-Foron.
- 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. (1979): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. Aluta 1980: 415-419.
- LÁSZLÓ K. (1984): A nagygyombák kutatása és újabb adatai Hargita és Kovászna megyékben. Clusiana 1984/1: 9-25.
- LÁSZLÓ K., ALBERT L., SARKADI Z. (1988): A nagygyombák kutatása és újabb adatai 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 1981: 353-361.
- LÁZÁR ZS. (2000): Adatok a Magasbükki nagygyombavilágához. EME Múzeumi Füzetek 9: 62-83.
- LÁZÁR ZS., PÁL-FÁM F., RIMÓCZI I. (1999): Adatok a székelyföldi tőzeglápok nagygyombavilágához. Acta Siculica 1999/1: 67-72.
- LINNÉ C. (1753): Species Plantarum exhibentes Plantas rite cognitae ad Genera Relatas Vol. 2. Holmiae.
- MICHEL P.A. (1729): Nova Plantarum Genera iuxta Tourneforti disposita. Florentinae.
- MIKLÓSSY V. (1980): Flora și aspecte de vegetație din împrejurimile satului Misentea, județul Harghita. Acta Harghita, Csíkszereda: 389-390.
- MOESZ G. (1929): Gombák a Székelyföldről. A Székely Nemzeti Múzeum Évkönyve: 545-554.
- MUÑOZ J.A. (2005): Boletus s. l. Fungi Europaei. Edizioni Candusso, Alassio.
- PATOUILLARD N. (1887): Les Hyménomycètes d'Europe – Anatomie générale et classification des champignons supérieures. Paris.
- PÁL-FÁM F. (2005): Adatok a Baróti-hegység nagygyombáinak ismeretéhez. Acta Siculica 2005/1: 1-12.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L. (2004): Nagygyombák a Szent Anna-tó környékéről. Acta Siculica 2003: 25-30.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., GYARMATI L., FODOR L. (2005): Adatok Gyimesbükki környéke nagygyombáinak ismeretéhez. Contribution to the knowledge of macrofungi of Gyimesbükki region, Székelyföld, Transylvania. Moeszia 3: 32-35.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., PLUTÁNÉ LUKÁCS H., LUKÁCS K., PLUTA M. (2007a): Adatok Kommandó környéke (Háromszéki-havasok) nagygyombáinak ismeretéhez. Moeszia 4, 11 pp.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., SÁRKÖZI L. (2002): Adatok a Háromszéki-havasok nagygyombáinak ismeretéhez. Data to the knowledge of macrofungi from Háromszéki Mts., Transylvania /Hungarian/. Clusiana 41/2-3: 95-102.
- PÁL-FÁM F., LÁZÁR ZS. (2001): Adatok a Rétyi Nyír nagygyombavilágához. Acta Siculica 2001: 93-96.
- PÁL-FÁM F., PLUTÁNÉ LUKÁCS H., LUKÁCS K., PLUTA M. (2009): Nagygyomba felmérés Torockó és Magyarbagó környékén. Moeszia 5, 9pp.
- PÁL-FÁM F., ZSIGMOND GY., PUSKÁS A., ZOLTÁN S., ZÁGONI I. (2007b): Adatok Ojtoz környéke nagygyombáinak ismeretéhez. Moeszia 4, 9pp.
- POP A. (1981): Similarități micocenologice între tinoavele Poiana Stampei, Mohoș și Luci. Studii și Comunicări de Ocrotirea Naturii, Suceava: 262-266.
- PRISZTER SZ. (1988): A nagygyombák magyar és latin névjegyzéke. Clusiana 1988/1-2: 3-158.
- RÖMER J. (1895): Beiträge zur Flora von Kovászna. Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde 26: 561-572.
- SACCARDO P.A. (1888): Sylloge Fungorum Omnium Hucusque Cognitorum, Vol. 6. Padua.
- 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 Siculica 1999/1: 29-48.
- SILAGHI GH., LÁSZLÓ K. (1968): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din România. Contr. Bot., Cluj 1968: 109-117.
- SINGER R. (1975): The Agaricales in Modern Taxonomy, 3. ed. Vaduz.



Boletus appendiculatus Schaeff. – Sárgabúsú tinóru



Boletus calopus Pers.: Fr. – Farkastinóru



Boletus edulis Bull.: Fr. – Ízletes vargánya



Boletus edulis Bull.: Fr. – Ízletes vargánya



Boletus erythropus Pers. – Céklatinóru



Boletus erythropus Pers. – Céklatinóru



Boletus luridus Schaeff.: Fr. – Változékony tinóru



Boletus edulis f. *albus* (Pers.) Munoz – Ízletes vargánya fehér változata



Boletus pinophilus Pil. & Dermek – Vörösbarna vargánya



Chalciaporus piperatus (Bull.: Fr.) Bat. – Borsos tinóru



Chalciporus piperatus (Bull.: Fr.) Bat. – Borsos tinóru



Boletus queletii Schulz. – Vörös tinóru



Boletus regius Krbh. – Királytinóru



Boletus aestivalis (Paulet) Fr. – Nyári vargánya



Strobilomyces strobilaceus (Scop.: Fr.) Berk. – Pikkelyes tinóru



Gyroporus castaneus (Bull.: Fr.) Quél. – Gesztenye üregestínóru



Gyroporus cyanescens (Bull.: Fr.) Quél. – Kékesedő üregestínóru



Leccinum carpini (Schulz. In Michael) Mos. ex Reid – Sötét érdestínóru



Leccinum holopus (Rostk.) Watling



Leccinum quercinum Pil. ex Pil. – Tölgyfa érdestinóru



Leccinum variicolor Watling – Tarkahúsú érdestinóru



Leccinum versipelle (Fr.) Snell – Kormostönkű érdestinóru



Leccinum vulpinum Watl. – Rókaszínű érdestinóru



Porphyrellus porphyrosporus (Fr.) Gilbert – Sötét tinóru

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 37–43.

ADATOK A GÖRGÉNYI-HAVASOK NAGYGOMBÁINAK ISMERETÉHEZ

PÁL-FÁM Ferenc¹, BENEDEK Lajos², PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga¹, LUKÁCS Krisztián³,
PLUTA Márk⁴

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

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

³1149 Budapest, Pillangó park 16/D/5/34, mohycan@aml.hu

⁴7461 Orci, Kossuth u. 28, pluta.mark@gmail.com

Kulcsszavak: nagygomba, Görgényi-havasok, jellemzés

Kivonat:

Jelen munka a Görgényi-havasokban, Vármező környékén 2007 augusztusában a László Kálmán Gombászegyesület gombásztábora alatt a résztvevők által gyűjtött nagygomba-taxonok listáját és a terület mikológiai jellemzését tartalmazza. A gyűjtések *Hieracio rotundati-Piceetum*, *Symphyto Cordati-Fagetum*, *Carpino-Fagetum*, *Quercetum petraeae-cerris* és *Alnetum glutinosae* élőhelyeken történtek. A begyűjtött 265 taxon mindegyike fungáriumi lappal és fotóval került dokumentálásra, a területre nézve újaknak minősülnek. A Székelyföldre nézve 47 faj új.

BEVEZETÉS

A Görgényi-havasok a Keleti-Kárpátok középső részén helyezkedik el. Északról a Kelemen-havasok, nyugatról és délnyugatról az Erdélyi-medence, keletről a Gyergyói-medence, míg délkeletről a Hargita-hegység határolja. A hegyláb 500 m tengerszint feletti magasságról indul, legmagasabb csúcsai a Mező-havas (Saca, 1777 m), a Csomafalvi-Délhegy (1695 m), valamint a Fancsal (Fincelu 1684 m), melyek közül a Mező-havas Vármező közvetlen szomszédságában helyezkednek el. (PEAHÁ 1974).

A hegység vulkanikus eredetű, sok, ma már nem működő kráterrel, főként andezit alkotja. Talajok tekintetében a savanyú barna erdőtalaj, magasabban a podzolos barna erdőtalaj jellemzi. Klímája mérsékelt-kontinentális, de a nagy tengerszint feletti magasság miatt a nyugati nedves szeleknek kitett montán klíma dominál. Az éves középhőmérséklet 0–4°C (0–2°C a hegytetőkön, 2–4°C a völgyekben és az alacsonyabban fekvő területeken). A leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete –8°C a hegytetőkön, –6°C a völgyekben, a legmelegebbé (július) pedig 12°C a hegytetőkön, 14°C a völgyekben. Az éves átlagos csapadékmennyiség 1000–1200 mm (PEAHÁ 1974).

Vegetáció szempontjából a hegység a gyertyános-bükkös (alacsonyabb területek) és a lucos (hegyoldalak, hegytetők) zónában helyezkedik el. Nyugat felé 500–600 m tengerszint feletti magasságnál a cseres-tölgyes zóna kezdődik. A legjellemzőbb, nagy területeket borító zonális növénytársulások a lucos */Hieracio rotundati-Piceetum* Br.-Bl. Et Pawl. 39/, a bükkös */Symphyto Cordati-Fagetum* Vida 59/ és a gyertyános-bükkös */Carpino-Fagetum* Paucă 41/. Az alacsonyabb területeken cseres-tölgyesek */Quercetum petraeae-cerris* Soó 57/, a patakok mentén égerligetek */Alnetum glutinosae* (Kästner 38) Lohm. 57/ találhatók (DOINA coord. 1993).

A Görgényi-havasok mikológiaiilag a Székelyföld egyik legkevésbé feltárt területe, mindösszesen a hegység és a Gyergyói-medence között elhelyezkedő borzonti tűzegesedő láprétről ismertek nagygomba-adatok (LÁZÁR et al. 1999).

Jelen munka célja a gombásztábor alatt gyűjtött és meghatározott gombataxonok közzétételével a Kárpátok ezen értékes területe nagygombakutatásának elkezdése, illetve a mikológus közvélemény felkeltése a terület iránt.

ANYAG, MÓDSZER

Jelen munkában közreadott taxonlista a gombásztábor minden résztvevőjének gyűjtése, a tábor 4 terepnapja alatt, 2007 augusztusában. A gyűjtések *Hieracio rotundati-Piceetum*, *Symphyto Cordati-Fagetum*, *Carpino-Fagetum*, *Quercetum petraeae-cerris* és

Alnetum glutinosae állományokból származnak, emellett néhány adat luc-erdeifenyő-vörösfenyő elegyes állományból, valamint rétekről. A begyűjtött taxonok határozását és dokumentálását a szerzők végezték. A határozáshoz a következő alpmunkákat használtuk (a nemzetség-monográfiák mellett): BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Minden begyűjtött taxonról fungáriumi lap és fotó készült. A nevezéktannál KRIEGLSTEINER (1991-93) munkájára alapoztunk.

EREDMÉNYEK ÉS MEGVITATÁS

A területről összesen 265 taxont dokumentáltunk (táblázat), melyek mind újak a területre nézve. A Székelyföldre új fajok száma 47.

A begyűjtött fajok. Csillaggal a Székelyföldre új fajok. 1=dokumentált az adott élőhelyről.

List of species. Species new from Székelyföld with asterisk. 1=documented from the particular habitat.

ALN= *Alnetum glutinosae*; CARF=Carpino-Fagetum; FAG=Symphyto cordati-Fagetum; PPL= *Pinus sylvestris*, *Picea abies*, *Larix decidua* állomány; PIC=Hieracio rotundati-Piceetum; QPC=Quercetum petraeae-cerris; RÉT=rét/grassland.

Tudományos név	ALN	CARF	FAG	PPL	PIC	QPC	RÉT
<i>Agaricus augustus</i> Fr.			1				
<i>Agaricus campestris</i> L.:Fr.							1
<i>Agaricus essettei</i> Bon					1	1	
<i>Agaricus macrosporus</i> (Moell.& J.Schff.)Pilát						1	
<i>Agaricus porphyizon</i> Orton						1	
<i>Agaricus semotus</i> Fr.	1					1	
<i>Agaricus silvicola</i> (Vitt.)Sacc.						1	
<i>Agaricus squamulifer</i> (Moell.)Pilát					1		
<i>Amanita eliae</i> QuéL.		1					
<i>Amanita lividopallescens</i> Gill.						1	
<i>Amanita magnivolvata</i> Aalto*						1	
<i>Amanita mairei</i> Foley		1					
<i>Amanita muscaria</i> (L.)Pers.					1		
<i>Amanita pachyvolvata</i> (Bon)Krieglsteiner		1					
<i>Amanita pantherina</i> (DC.:Fr.)Krombh.		1		1			
<i>Amanita phalloides</i> (Fr.)Link		1					
<i>Amanita regalis</i> (Fr.)R.Mre.					1		
<i>Amanita rubescens</i> (Pers.:Fr.)Gray					1	1	
<i>Amanita rubescens</i> var.annulosulphurea Gill.				1			
<i>Amanita vaginata</i> (Bull.:Fr.)Vitt.			1			1	
<i>Artomyces pyxidatus</i> (Pers.:Fr.)Jülich			1				
<i>Auriscalpium vulgare</i> Gray					1		
<i>Baeospora myosura</i> (Fr.:Fr.)Singer*					1		
<i>Bisporella citrina</i> (Batsch(1789):Fr.)Korf & Carpe		1					
<i>Bjerkandera adusta</i> (Willd.:Fr.)Karst		1	1				
<i>Bolbitius vitellinus</i> (Pers.:Fr.)Fr.	1						
<i>Boletus aereus</i> Bull.:Fr.						1	
<i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff.:Fr.						1	
<i>Boletus calopus</i> Fr.						1	
<i>Boletus edulis</i> Bull.:Fr.			1		1		
<i>Boletus erythropus</i> Pers. 1796		1				1	
<i>Boletus fechtneri</i> Velen.		1				1	
<i>Boletus luridiformis</i> Rostk. in Sturm			1			1	
<i>Boletus luridus</i> Schaeff.:Fr.		1		1			

<i>Boletus piperatus</i> Bull.:Fr.			1		1		
<i>Boletus regius</i> Krbh.						1	
<i>Boletus reticulatus</i> Schaeffer		1	1				
<i>Boletus rhodopurpureus</i> Smotl.*						1	
<i>Bovista plumbea</i> Pers.	1		1			1	
<i>Calocera cornea</i> (Batsch:Fr.)Fr.						1	
<i>Calocera viscosa</i> (Pers.:Fr.)Fr.					1		
<i>Calvatia utriformis</i> (Bull.:Pers.)Jaap							1
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.		1	1		1		
<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>amethysteus</i> Quél.					1		
<i>Ceratiomyxa fruticulosa</i> (Müll.)Macbr.*		1	1				
<i>Chlorociboria aeruginascens</i> (Nyl.)Kanouse ex Rama.			1				
<i>Clavulina cristata</i> (Fr.)Schroeter		1					
<i>Clitocybe gibba</i> (Pers.:Fr.)Kummer		1	1			1	
<i>Clitocybe odora</i> (Bull.:Fr.)Kummer		1	1	1		1	
<i>Clitocybe squamulosa</i> (Pers.:Fr.)Kumm.*					1		
<i>Clitocybe trullaeformis</i> (Fr.)Karst.*						1	
<i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.:Fr.)Kummer		1	1			1	
<i>Coltricia perennis</i> (L.:Fr.)Murrill		1				1	
<i>Collybia butyracea</i> var. <i>butyracea</i> (Bull.:Fr.)Quél.		1	1			1	
<i>Collybia confluens</i> (Pers.:Fr.)Kummer		1	1				
<i>Collybia dryophila</i> (Bull.:Fr.)Kummer	1	1	1		1	1	
<i>Collybia fusipes</i> (Bull.:Fr.)Quél.						1	
<i>Collybia maculata</i> (Alb.& Schw.:Fr.)Kumm.		1			1		
<i>Collybia peronata</i> (Bolt.:Fr.)Singer			1			1	
<i>Coprinus atramentarius</i> (Bull.:Fr.)Fr.			1				
<i>Coprinus cinereus</i> (Schaeff.:Fr.)Gray*		1				1	
<i>Coprinus comatus</i> (Muell.:Fr.)Pers.						1	
<i>Coprinus micaceus</i> (Bull.:Fr.)Fr.					1		
<i>Coriolopsis trogii</i> (Berk.)Dom.			1				
<i>Crepidotus applanatus</i> (Pers.:Fr.)Kummer		1	1				
<i>Crepidotus variabilis</i> (Pers.:Fr.)Kummer		1				1	
<i>Crucibulum laeve</i> (Huds.)Kambly	1						
<i>Cyathus striatus</i> (Huds.:Willd.)Pers.			1			1	
<i>Daedalea quercina</i> (L.)Pers.		1					
<i>Daedaleopsis confragosa</i> (Bolt.:Fr.)Schröt.		1				1	
<i>Daedaleopsis confragosa</i> var. <i>tricolor</i> (Bull.)Bond.	1	1	1			1	
<i>Entoloma euchroum</i> (Pers.:Fr.)Donk	1						
<i>Entoloma eulividum</i> Noord.						1	
<i>Entoloma griseocyaneum</i> (Fr.)Kumm.*			1				
<i>Fistulina hepatica</i> (Schaeff.)Fr.						1	
<i>Fomes fomentarius</i> (L.:Fr.)Fr.		1	1				
<i>Fomitopsis pinicola</i> (Sw.:Fr.)Karst.	1				1		
<i>Fuligo violacea</i> Pers.*					1		
<i>Galerina marginata</i> (Batsch)Kuehn.				1			
<i>Ganoderma lipsiense</i> (Batsch)Atk.		1				1	
<i>Geastrum rufescens</i> Pers.:Pers.*		1					
<i>Geastrum triplex</i> Jungh.		1					
<i>Gloeophyllum sepiarium</i> (Wulf.:Fr.)Karst.					1		

Gomphidius glutinosus (Schaeff.:Fr.)Fr.				1			
Gomphidius helveticus Singer				1			
Gymnopilus sapineus (Fr.)Mre.*						1	
Gyroporus castaneus (Bull.:Fr.)Quél.*			1				
Gyroporus cyanescens (Bull.:Fr.)Quél.		1					
Hapalopilus rutilans (Pers.:Fr.)Karst.						1	
Hebeloma quercetorum Quadr.*						1	
Hebeloma radicosum (Bull.:Fr.)Ricken		1					
Hebeloma sinapizans (Paulet:Fr.)Gill.						1	
Hebeloma sordescens Vesterh.*	1						
Hydnum repandum L.:Fr.		1	1				
Hygrocybe conica (Schaeff.:Fr.)Kummer		1					
Hygrophoropsis aurantiaca (Wulf.:Fr.)Mre.					1		
Hygrophorus persoonii Arnolds			1				
Hygrophorus pudorinus (Fr.)Fr. ss.auct.				1	1		
Hymenochaete rubiginosa (Dicks.:Fr.)Lev.						1	
Hypholoma capnoides (Fr.:Fr.)Kummer					1		
Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.)Kummer		1				1	
Hypholoma radicosum J.Lge.					1		
Hypoxylon fragiforme (Pers.:Fr.)Kickx		1					
Inocybe geophylla (Sow.:Fr.)Kummer						1	
Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.:Fr.)Sing.& Sm.			1				
Laccaria amethystea (Bull.)Murr.			1			1	
Laccaria bicolor (Mre.)Orton			1		1	1	
Laccaria laccata (Scop.:Fr.)Berk.& Br.		1				1	
Lacrymaria lacrymabunda (Bull.:Fr.)Pat.	1					1	
Lactarius chrysorrheus Fr.						1	
Lactarius decipiens Quél.*						1	
Lactarius deterrimus Gröger					1		
Lactarius insulsus (Fr.)Fr. ss.Neuh., Moser						1	
Lactarius pallidus (Pers.:Fr.)Fr.		1					
Lactarius pergamenus (Sw.:Fr.)Fr.		1					
Lactarius picinus Fr.					1		
Lactarius quietus (Fr.)Fr.						1	
Lactarius rufus (Scop.:Fr.)Fr.					1		
Lactarius seriffuus (DC.:Fr.)Fr.						1	
Lactarius volemus (Fr.)Fr.		1	1				
Laetiporus sulphureus (Bull.:Fr.)Murr.						1	
Leccinum griseum (Quél.)Singer		1	1			1	
Leccinum nigrescens (Richon & Roze)Sing.						1	
Leccinum quercinum (Pil.)Pil.						1	
Lepiota clypeolaria (Bull.:Fr.)Kummer		1		1			
Lepiota cristata (Bolt.:Fr.)Kummer	1						
Lepiota oreadiformis Velen.*		1				1	
Lepiota ventriospora Reid*			1			1	
Lepista sordida (Schum.:Fr.)Sing.		1					
Leucocortinarius bulbiger (Alb.& Schw.:Fr.)Singer			1				
Lopharia spadicea (Pers.:Fr.)Boidin*						1	
Lycoperdon echinatum Pers.:Pers.		1	1				

<i>Lycoperdon molle</i> Pers.:Pers.			1			1	
<i>Lycoperdon perlatum</i> Pers.:Pers.	1	1				1	
<i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.:Pers.	1				1		
<i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.:Fr.)Singer		1					
<i>Macrolepiota excoriata</i> (Schaeff.:Fr.)S.Wass.		1	1				
<i>Macrolepiota procera</i> (Scop.:Fr.)Sing.		1	1			1	
<i>Marasmiellus ramealis</i> (Bull.:Fr.)Singer		1					
<i>Marasmius alliaceus</i> (Jacq.:Fr.)Fr.	1		1				
<i>Marasmius bulliardii</i> Quél.*						1	
<i>Marasmius cohaerens</i> (Pers.:Fr.)Fr.		1	1				
<i>Marasmius oreades</i> (Bolt.:Fr.)Fr.							1
<i>Marasmius rotula</i> (Scop.:Fr.)Fr.						1	
<i>Marasmius wynnei</i> Berk.& Br.	1						
<i>Megacollybia platyphylla</i> (Pers.:Fr.)Kotl. & Pouz.		1				1	
<i>Melanoleuca cognata</i> (Fr.)Konr.& Maubl.*						1	
<i>Melanoleuca melaleuca</i> (Pers.:Fr.)Murr.*					1		
<i>Melanoleuca subalpina</i> (Britzelm.)Bresinsky&Stangl			1				
<i>Meripilus giganteus</i> (Pers.:Fr.)Karst.		1					
<i>Meruliopsis corium</i> (Pers.:Fr.)Ginns*		1					
<i>Merulius tremellosus</i> Schrad.:Fr.				1			
<i>Micromphale brassicolens</i> (Romagn.)Orton*		1	1				
<i>Micromphale perforans</i> (Hoffm.& Fr.)S.F.Gray					1		
<i>Mutinus caninus</i> (Huds.:Pers.)Fr.		1					
<i>Mycena acicula</i> (Schaeff.:Fr.)Kummer*	1						
<i>Mycena galericulata</i> (Scop.:Fr.)Gray		1		1		1	
<i>Mycena hiemalis</i> (Osbeck:Fr.)Quél.*						1	
<i>Mycena pelianthina</i> (Fr.)Quél.		1		1	1	1	
<i>Mycena polygramma</i> (Bull.:Fr.)Gray		1					
<i>Mycena pura</i> (Pers.:Fr.)Kummer			1		1	1	
<i>Mycena renati</i> Quél.*	1		1			1	
<i>Mycena rosea</i> (Bull.)Gramb.		1		1		1	
<i>Mycena rosella</i> (Fr.)Kummer					1		
<i>Mycena stylobates</i> (Pers.:Fr.)Kummer	1						
<i>Mycena vitilis</i> (Fr.)Quél.*						1	
<i>Neobulgaria pura</i> (Pers.)Pers.*			1				
<i>Otidea onotica</i> (Pers.)Fckl.		1					
<i>Oudemansiella mucida</i> (Schrad.:Fr.)v.Höhncl		1					
<i>Panaeolus fimiputris</i> (Bull.:Fr.)Quél.*		1					
<i>Panaeolus olivaceus</i> Möller*	1						
<i>Panaeolus papilionaceus</i> (Bull.:Fr.)Quél.		1					
<i>Panellus stypticus</i> (Bull.:Fr.)Karst.	1		1			1	
<i>Panus lecomtei</i> (Fr.)Corner		1					
<i>Paxillus involutus</i> (Batsch:Fr.)Fr.				1			
<i>Paxillus rubicundulus</i> Orton	1						
<i>Peniophora quercina</i> (Pers.:Fr.)Cke.*						1	
<i>Peziza badia</i> Pers.:Fr.		1					
<i>Peziza micropus</i> Pers.			1				
<i>Phallus impudicus</i> L.:Pers.		1					
<i>Phellinus igniarius</i> (L.:Fr.)Quél.						1	

Pholiota carbonaria (Fr.:Fr.)Singer					1	
Pholiota gummosa (Lasch)Singer					1	
Pholiota lenta (Pers.:Fr.)Singer			1			
Pleurotus ostreatus (Jacq.:Fr.)Kummer		1				
Plicatura crispa (Pers.:Fr.)Rea*	1					
Pluteus cervinus (Schaeff.)Kummer	1		1		1	
Pluteus leoninus (Schaeff.:Fr.)Kummer		1				
Pluteus petasatus (Fr.)Gill.	1					
Pluteus salicinus (Pers.:Fr.)Kummer		1				
Polyporus arcularius (Batsch):Fr.			1			
Polyporus badius (Pers.:S.F.Gray)Schw.*		1	1			
Polyporus leptcephalus Jacq.:Fr.			1			
Polyporus mori Pollini:Fries		1	1			
Polyporus squamosus (Huds.)Fr.		1				
Psathyrella candolleana (Fr.)Mre.		1	1		1	
Psathyrella conopilus (Fr.:Fr.)Pears.& Dennis*	1					
Psathyrella prona (Fr.)Gill.*	1				1	
Pycnoporus cinnabarinus (Jacq.:Fr.)Karst.		1				
Ramaria abietina (Pers.:Fr.)Quél.				1		
Ramaria flava (Schaeff.:Fr.)Quél.		1	1			
Ramaria formosa (Pers.:Fr.)Quél.		1				
Ramicola centunculus (Fr.)Vel.*		1				
Rhodocybe popinalis (Fr.)Singer*					1	
Ripartites metrodii Huijsm.*			1			
Ripartites tricholoma (Alb.& Schw.:Fr.)Karst.			1			
Russula albonigra Krbh.			1			
Russula atropurpurea (Krbh.)Britz, non Peck					1	
Russula chloroides Krbh.		1	1		1	
Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr.					1	
Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr. f. peltereau Sing.		1				
Russula delica Fr.		1	1		1	
Russula fellea Fr.					1	
Russula fontqueri Sing.*					1	
Russula fragilis (Pers.:Fr.)Fr.					1	
Russula heterophylla (Fr.)Fr.					1	
Russula lateritia Quél. ss.Romagn.					1	
Russula maculata Quél.et Roz.					1	
Russula nigricans (Bull.)Fr.			1		1	
Russula ochroleuca (Pers.)Fr.					1	
Russula olivacea (Schaeff.)Pers.			1		1	1
Russula pectinata (Bull.:St. Am.)Fr.ss.Sing/Romg			1			1
Russula pectinatoides Peck	1	1	1			1
Russula risigallina (Batsch)Kuyp. & van Vuure		1				
Russula rosea Pers.					1	
Russula roseicolor J.Blum*					1	
Russula rubra (Lamarck ex Fries:Fr.)Fries*				1	1	
Russula solaris Ferd.& Winge		1				
Russula vesca Fr.		1			1	
Russula veternosa Fr.					1	

<i>Russula vinosobrunnea</i> (Bres.)Romagn.						1	
<i>Russula violeipes</i> Quél.						1	
<i>Russula virescens</i> (Schaeff.)Fr.		1	1				
<i>Russula xerampelina</i> (Schff.)Fr.				1	1		
<i>Schizophyllum commune</i> Fr.:Fr.	1						
<i>Scleroderma areolatum</i> Ehrenb.*						1	
<i>Scleroderma meridionale</i> Demoulin & Malencon*						1	
<i>Scleroderma verrucosum</i> Bull.:Pers.		1				1	
<i>Scutellinia scutellata</i> (L.ex Fr.)Lamb.	1						
<i>Spongiporus stypticus</i> (Pers.:Fr.)David	1						
<i>Spongiporus subcaesius</i> (David)David*			1				
<i>Stemonitis fusca</i> Roth	1						
<i>Stereum hirsutum</i> (Willd.:Fr.)Gray					1	1	
<i>Stereum sanguinolentum</i> (Alb.& Schw.:Fr.)Fr.					1		
<i>Stereum subtomentosum</i> Pouz.	1						
<i>Strobilomyces strobilaceus</i> (Scop.:Fr.)Berk.			1				
<i>Stropharia coronilla</i> (Bull.:Fr.)Quél.*		1					
<i>Stropharia semiglobata</i> (Batsch:Fr.)Quél.		1	1		1		
<i>Suillus granulatus</i> (L.:Fr.)Kuntze				1	1		
<i>Suillus grevillei</i> (Klotzsch:Fr.)Singer				1			
<i>Thelephora anthocephala</i> Bull.:Fr.*			1				
<i>Thelephora palmata</i> Scop.:Fr.			1				
<i>Thelephora penicillata</i> (Pers.)ex Fr.						1	
<i>Thelephora terrestris</i> Ehr.ex Willd.:Fr.					1		
<i>Trametes hirsuta</i> (Wulf.:Fr.)Pilát		1					
<i>Trametes versicolor</i> (L.:Fr.)Pilát	1	1	1			1	
<i>Tremella encephala</i> Pers.:Pers.					1		
<i>Tremella mesenterica</i> Retz.in Hook.:Fr.		1					
<i>Trichaptum abietinum</i> (Pers.:Fr.)Ryv.					1		
<i>Xerocomus armeniacus</i> (Quél.)Quél.*	1						
<i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.:St.Amans)Quél.		1	1				
<i>Xerocomus subtomentosus</i> var. <i>ferruginosus</i> (Schaeff.)Krglst.			1				
<i>Xerula radicata</i> (Relhan:Fr.)Doerfelt		1	1			1	
<i>Xylaria hypoxylon</i> (L.ex Hooker)Grev.		1					
<i>Xylaria polymorpha</i> (Pers.ex Mer.)Grev.		1	1				

A begyűjtött fajok közül számos közönséges, a vizsgált élőhelyekre jellemző faj termett, mint például a lucosokban az *Amanita muscaria*, *Boletus edulis*, *Gloeophyllum sepiarium*, *Lactarius deterrimus*, *L. rufus*, *Russula xerampelina*, *Thelephora terrestris*, *Trichaptum abietinum*; a bükkösökben és gyertyános-bükkösökben a *Boletus reticulatus*, *Cantharellus cibarius*, *Hydnum repandum*, *Lactarius volemus*, *Macrolepiota procera*, *Russula chloroides*, *R. delicata*, *R. virescens*, *Xerocomus chrysenteron*; a cseres-tölgyesekben az *Amanita rubescens*, *Bovista plumbea*, *Clitopilus prunulus*, *Laccaria laccata*, *Leccinum quercinum*, *Russula nigricans*, *R. atropurpurea*, *Xerula radicata*; az égeresben a *Crucibulum laeve*, *Entoloma euchroum*, *Fomitopsis pinicola*, *Mycena stylobates*, *Paxillus rubicundulus*, *Schizophyllum commune*; a gyepekben a *Marasmius oreades*.

A Görgényi havasokra jellemző, lokálisan gyakori taxonok az *Amanita regalis*, *Boletus regius*, *Geastrum triplex*, *Gyroporus cyanescens*, *Lactarius decipiens*, *Micromphale brassicolens* és *Russula rubra*.

Megemlíthető ritka fajok az *Amanita eliae*, *A. magnivolvata*, *Boletus fechtneri*, *B. rhodopurpureus*, *Clitocybe squamulosa*, *Entoloma griseocyanum*, *Hebeloma quercetorum*, *H. sordescens*, *Melanoleuca subalpina*, *Neobulgaria pura*, *Panaeolus olivaceus*, *Ripartites metrodii*, *Russula roseicolor*, *R. veterinosa* és *Thelephora antocephala*, melyeknek egy vagy néhány adata ismert mindössze a Székelyföldről.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 5–6. pp. 44–45.

CONTRIBUTION TO THE KNOWLEDGE OF MACROFUNGI OF GÖRGÉNYI MTS., SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA

Ferenc PÁL-FÁM¹, Lajos BENEDEK², Helga PLUTÁNÉ LUKÁCS¹, Krisztián LUKÁCS³,
Márk PLUTA⁴

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

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

³H-1149 Budapest, Pillangó park 16/D/5/34, mohycan@aml.hu

⁴H-7461 Orci, Kossuth u. 28, pluta.mark@gmail.com

Keywords: *macrofungi, Görgényi Mts., characterisation*

Abstract:

Present work contains the macrofungi taxa collected in Görgényi (Gurghiului) Mts., near Vármező village, Transylvania by all participants of the mushroom camp organised by the Kálmán László Mycological Society in August 2007. All taxa were documented with fungaria and photo, from *Hieracio rotundati-Piceetum*, *Symphyto Cordati-Fagetum*, *Carpino-Fagetum*, *Quercetum petraeae-cerris* and *Alnetum glutinosae* habitats. From the 265 taxa all are new for the area and 47 species are new for Székelyföld.

INTRODUCTION

The Görgényi Mts. is situated in the middle part of the East Carpathians. The territory is bordered from North by Kelemen Mts., from west and southwest by Transylvanian basin, from east by Gyergyói basin, from southeast by Hargita Mts. The area starts from 500 m altitude above sea level, its highest peaks are Mező-havas (Saca, 1777 m), Csomafalvi-Délhegy (1695 m), and Fancsal (Fincelu 1684 m). Mező-havas peak is situated in the close vicinity of Vármező village. (PEAHÁ 1974).

The mountains have a volcanic origin, with many dead craters, composed mainly by andesite. Typical soil types occurring in the area are acidic brown and podzolic brown forest soils. Its climate is temperate continental, but because of the high altitudes the montane climate is characteristic, exposed to wet western winds. The average annual temperatures are 0–2°C in peaks, 2–4°C in valleys. The coldest month is January with average temperatures –8°C in peaks, –6°C in valleys, while the warmest month is July with average temperatures 12°C in peaks, 14°C in valleys. The main yearly precipitation is 1000–1200 mm (PEAHÁ 1974).

The area belongs to beech (on the borders) and spruce (on upper regions) forest regions. From the west, at 500–600 m altitude above sea level starts the oak forest region. The most characteristic climax forest associations are the spruce */Hieracio rotundati-Piceetum* Br.-Bl. Et Pawl. 39/, beech */Symphyto Cordati-Fagetum* Vida 59/ and hornbeam-beech */Carpino-Fagetum* Paucă 41/ forest stands. In lowest altitudes oak */Quercetum petraeae-cerris* Soó 57/ forests are characteristic, while near creeks alder */Alnetum glutinosae* (Kästner 38) Lohm. 57/ stands also occur (DOINA coord. 1993).

The mycological exploration of the Görgényi Mts. is one of the poorest in Székelyföld, documented data existing only from Borzont bog, situated in the border of the area and the Gyergyói basin (LÁZÁR et al. 1999).

Aims of present work is to publish the macrofungi taxa collected, starting in this way the exploration of the Funga of this region, as well as to draw this area to the mycologist's attention.

MATERIAL AND METHODS

The macrofungi taxa were collected by all participants during 4 field trips in August 2007. Majority of the taxa fructified in *Hieracio rotundati-Piceetum*, *Symphyto Cordati-Fagetum*, *Carpino-Fagetum*, *Quercetum petraeae-cerris* and *Alnetum glutinosae* habitats, only a few were documented from *pine-spruce-larch mixed stands* and grasslands. All taxa collected have been determined

and documented with fungaria and photo by the authors. Identifications have been made using the following basic literature (near genera monographs): BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Nomenclature used follows the work of KRIEGLSTEINER (1991-93).

RESULTS AND DISCUSSION

A number of 265 macrofungi taxa have been documented from the area (table). From these all are new from the territory and 47 new from Székelyföld.

Several from the documented taxa are common, characteristic to the habitats examined: *Amanita muscaria*, *Boletus edulis*, *Gloeophyllum sepiarium*, *Lactarius deterrimus*, *L. rufus*, *Russula xerampelina*, *Thelephora terrestris*, *Trichaptum abietinum* in the spruce stands; *Boletus reticulatus*, *Cantharellus cibarius*, *Hydnum repandum*, *Lactarius volemus*, *Macrolepiota procera*, *Russula chloroides*, *R. delica*, *R. virescens*, *Xerocomus chrysenteron* in the beech and hornbeam-beech stands; *Amanita rubescens*, *Bovista plumbea*, *Clitopilus prunulus*, *Laccaria laccata*, *Leccinum quercinum*, *Russula nigricans*, *R. atropurpurea*, *Xerula radicata* in the oak stands; *Crucibulum laeve*, *Entoloma euchroum*, *Fomitopsis pinicola*, *Mycena stylobates*, *Paxillus rubicundulus*, *Schizophyllum commune* in the alder stand; *Marasmius oreades* in grasslands.

Some taxa with local abundance characteristic to Görgényi Mts. can be mentioned, too: *Amanita regalis*, *Boletus regius*, *Geastrum triplex*, *Gyroporus cyanescens*, *Lactarius decipiens*, *Micromphale brassicolens* and *Russula rubra*.

From the rare species it must be mentioned *Amanita eliae*, *A. magnivolvata*, *Boletus fechtneri*, *B. rhodopurpureus*, *Clitocybe squamulosa*, *Entoloma griseocyanum*, *Hebeloma quercetorum*, *H. sordescens*, *Melanoleuca subalpina*, *Neobulgaria pura*, *Panaeolus olivaceus*, *Ripartites metrodii*, *Russula roseicolor*, *R. veternosa* and *Thelephora antiocephala*, all of them with one or a few occurrence data from Székelyföld.

REFERENCES – IRODALOM

- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1981, 1986, 1991, 1995, 2000): Fungi of Switzerland. Vol.1-5. Mykologia, Luzern.
 DOINA I. (coord. 1993): Vegetația României. Editura Tehnică Agricolă Bucharest.
 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.
 LÁZÁR ZS., PÁL-FÁM F., RIMÓCZI I. (1999): Adatok a székelyföldi tőzeglápok nagygombavilágához. Data concerning the mushrooms of the peat bogs of Székelyföld (Eastern Transylvania, Romania) /Hungarian/. Acta (Siculica) 1999: 67-71.
 MOSER M. (1993): Guida alla determinazione dei funghi Vol. I. (Die Röhrlinge und Blätterpilze). Saturnia, Trento.
 PEAHĂ M. (ed. 1974): Atlas geografic general. Bukarest.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 5–6. pp. 46–50.

ADATOK TOROCKÓ ÉS MAGYARBAGÓ NAGYGOMBÁINAK ISMERETÉHEZ

PÁL-FÁM Ferenc¹, PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga¹, LUKÁCS Krisztián², PLUTA Márk³

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

²1149 Budapest, Pillangó park 16/D/5/34, mohycan@aml.hu

⁴7461 Orci, Kossuth u. 28, pluta.mark@gmail.com

Kulcsszavak: nagygomba, Torockó és Magyarbagó környéke, jellemzés

Kivonat:

Jelen munka Torockó és Magyarbagó környékén 2008 szeptemberében a László Kálmán Gombászegyesület gombásztábora alatt a résztvevők által gyűjtött nagygomba-taxonok listáját és a terület mikológiai jellemzését tartalmazza. A gyűjtések *Quercetum petraeae-cerris*, *Betuletum cultum*, *Piceetum cultum*, *Silva mixta* (*Quercus*, *Carpinus*, *Acer*, *Pinus sylvestris*), rét; valamint a magyarbagói láp szélén elhelyezkedő gyertyános-tölgyes, illetve az oligotróf láp élőhelyeken történtek. A begyűjtött 136 taxon mindegyike fungáriumi lappal és fotóval került dokumentálásra. A Torockó környéki adatok újak a területre nézve, míg a magyarbagói láp új taxonjainak száma 28. A Székelyföldre nézve 6 faj új.

BEVEZETÉS

Torockó (románul Rimetea, németül Eisenburg) az Erdélyi-középhegység keleti részén található Torockói-hegységben, a Székelykő (1128) és az Ordaskő (1250) közötti medencében, Nagyenyedtől 23 km-re, Tordától 25 km-re elhelyezkedő egykori bányászváros. Lakossága mintegy 1 400 fő (WIKIPEDIA 2009). A hegységre Kréta- és Triász-kori mészkövek jellemzők, karsztképződményekkel. Jellemző talajok a környéken elsősorban rendzinák, de kisebb területeken barna erdőtalajok is kialakultak (PEAHÁ 1974). Klímája nyugati szelektől védett középhegységi klíma (DOINA 1993). Az éves középhőmérséklet 6–8°C. A leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete –4°C és –6°C között, a legmelegebbé (július) pedig 16°C és 18°C között van. Az éves átlagos csapadékmennyiség 700–800 mm (PEAHÁ 1974).

Vegetáció szempontjából a hegység a gyertyános-tölgyes (alacsonyabb területek, 200–700 m tszf. magasság) és a bükkös (hegytetők, 600 m tszf. magasság fölött) zónában helyezkedik el. A legjellemzőbb, nagy területeket borító zonális növénytársulások a bükkös */Hieracio rotundati-Luzulo-Fagetum* Vida 63/, és a gyertyános-tölgyes */Lathyro hallersteinii-Carpinetum* Coldea 75/, de egykori tatárjuharos tölgyesek */Aceri tatarico-Quercetum petraeae-roboris* (Soó 51) em. Zólyomi 57/ maradványai is megtalálhatók. Az intenzív erdészeti tevékenység miatt számos lomb- és fenyőleves erdőállomány jellemzi, általában erdőfenyő (*Pinus sylvestris*), ritkábban luc (*Picea abies*) elegyedik számtalan honos lombos fajjal (tölgyek, gyertyán, bükk, juharok, hársak, DOINA 1993).

Torockó környéke, bár Natura 2000-es terület, mikológiaiilag a Székelyföld egyik legkevésbé feltárt területe, szisztematikus mikológiai vizsgálatok nem történtek a környéken.

A **Magyarbagói láp** (Feneketlen-tó) Nagyenyedtől északkeletre, 7 km-re található, 440 m tengerszint feletti magasságban. A terület a Maros árterén fekszik, Keletről a Küküllő-mente, nyugatról az Erdélyi-érchegeység határolja (DVORÁCSÉK & LÁSZLÓ 2004, PEAHÁ 1974).

A területet miocén kori löszön kialakult semleges és enyhén meszes barna erdőtalajok jellemzik. Klímája az Érchegeység miatt nyugati fön típusú szeleknek kitett dombvidéki, fennsíki klíma 500–600 mm éves csapadékmennyiséggel, 9–10°C éves középhőmérséklettel. A leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete –3°C, a legmelegebbé (július) pedig 16–18°C. Vegetáció szempontjából a terület a tölgyerdők zónájában helyezkedik el, jellemző erdőállományok a kocsányos-tölgyes, cseres-tölgyes és a gyertyános-tölgyes. Társulástani kutatottságuk rendkívül hiányos (PEAHÁ 1974).

A Magyarbagói láp egy kevert oligotróf-eutróf láp, melynek az oligotróf részein termett gomba. A láp 250 m hosszú, 130 m széles. Területe változó, teljes mértékben az éves csapadékmennyiség függvénye. Általában 1,7-2,5 ha, de csapadékosabb években akár a 4,5 ha-t is elérheti. Az oligotróf részeket a vízen lebegő, összefüggő, 70-80 cm vastag tőzegmoha-takaró jellemzi. A *Sphagnum* fajok mellett jelentős a szőrmoha (*Polytrichum commune*) borítottság, számos folton kereklevelű harmafűvel (*Drosera rotundifolia*), *Eriophorum vaginatum*-al. A cserjeszint kizárólag *Salix cinerea*-ból áll, míg a lombkoronaszintben nyírek (*Betula pendula* és *pubescens*), valamint rezgőnyár (*Populus tremula*) található. A lápot részben gyertyános-tölgyes állomány határolja, fokozatos átmenettel a két élőhely-típus között (DVORÁCSÉK & LÁSZLÓ 2004).

A területen 2003 augusztusában történt mikológiai adatgyűjtés, szintén egy gombásztábor alkalmából (PÁL-FÁM et al. 2007).

Jelen munka célja a gombásztábor alatt gyűjtött és meghatározott gombataxonok közlésével a Kárpát-medence ezen értékes területei nagygombakutatásának elkezdése, illetve a mikológus közvélemény figyelmének felkeltése a területek iránt.

ANYAG, MÓDSZER

Jelen munkában közreadott taxonlista a gombásztábor minden résztvevőjének gyűjtése, a tábor 4 terepnapja alatt, 2008 szeptember 1. és 4. között. A gyűjtések *Quercetum petraeae-cerris*, *Betuletum cultum*, *Piceetum cultum*, *Silva mixta* (*Quercus*, *Carpinus*, *Acer*, *Pinus sylvestris*) állományokból származnak, emellett egy adat rétről; valamint a magyarbagói láp szélén elhelyezkedő gyertyános-tölgyes állományból, illetve a láp oligotróf területéről. A begyűjtött taxonok határozását és dokumentálását a szerzők végezték. A határozáshoz a következő alapmunkákat használtuk (a nemzetség-monográfiák mellett): BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-2000), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Minden begyűjtött taxonról fungáriumi lap és fotó készült. A nevezéktannál KRIEGLSTEINER (1991-93) munkájára alapoztunk.

EREDMÉNYEK ÉS MEGVITATÁS

A területről összesen 136 taxont dokumentáltunk (táblázat, Torockó környéke: 101; Magyarbagói láp: 44 taxon). A Torockó környéki adatok újak a területre nézve, míg a magyarbagói láp új taxonjainak száma 28. A Székelyföldre új fajok száma 6.

A begyűjtött fajok. Csillaggal a Székelyföldre új fajok. 1=dokumentált az adott élőhelyről.

List of species. Species new from Székelyföld with asterisk. 1=documented from the particular habitat.

BET= *Betuletum cultum*; MIX= *Silva mixta*; PIC= *Piceetum cultum*; QPC= *Quercetum petraeae-cerris*; RÉT=rét/grassland; BGYT= Magyarbagó, gyertyános-tölgyes/hornbeam-oak forest; BL= Magyarbagó, láp/bog.

Tudományos név	BET	MIX	BGYT	BL	PIC	QPC	RÉT
<i>Amanita caesarea</i> (Scop.:Fr.)Pers.		1					
<i>Amanita fulva</i> Sing.				1	1		
<i>Amanita muscaria</i> (L.)Pers.	1						
<i>Amanita pantherina</i> (DC.:Fr.)Krombh.		1					
<i>Amanita rubescens</i> (Pers.:Fr.)Gray		1					
<i>Amanita strobiliformis</i> (Paul.:Vitt.)Bertil.		1					
<i>Auricularia auriculajudae</i> (Bull.ex Fr.)Wettst.		1					
<i>Bjerkandera adusta</i> (Willd.:Fr.)Karst			1			1	
<i>Boletus calopus</i> Fr.		1					
<i>Boletus luridiformis</i> Rostk. in Sturm		1					
<i>Boletus reticulatus</i> Schaeffer		1				1	
<i>Bulgaria inquinans</i> (Pers.)Fr.						1	
<i>Calvatia utriformis</i> (Bull.:Pers.)Jaap	1						
<i>Collybia confluens</i> (Pers.:Fr.)Kummer		1	1				
<i>Collybia dryophila</i> (Bull.:Fr.)Kummer				1		1	
<i>Collybia fusipes</i> (Bull.:Fr.)Quél.		1					
<i>Collybia maculata</i> (Alb.& Schw.:Fr.)Kumm.		1					
<i>Collybia peronata</i> (Bolt.:Fr.)Singer		1					
<i>Coriopsis trogii</i> (Berk.)Dom.				1			
<i>Cortinarius</i> (Cort.) violaceus (L.:Fr.)Fr.			1				

Cortinarius (Derm.) croceus (Schaeff.:Fr.)Britz.				1			
Cortinarius (Derm.) sanguineus (Wulf.:Fr.)Fr.					1		
Crepidotus crocophyllus (Berk.)Sacc.*		1					
Daedalea quercina (L.)Pers.		1				1	
Daedaleopsis confragosa (Bolt.:Fr.)Schröt.				1			
Daedaleopsis confragosa var.tricolor (Bull.)Bond.		1					
Entoloma cuspidiferum (Kühn.& Romagn.)Noord.			1				
Entoloma eximium (Romagn.)Noord.*						1	
Fistulina hepatica (Schaeff.)Fr.		1					
Fomes fomentarius (L.:Fr.)Fr.		1					
Fomitopsis pinicola (Sw.:Fr.)Karst.	1						
Fuligo septica (L.)Wiggers			1				
Galerina paludosa (Fr.)Kühn.				1			
Ganoderma lipsiense (Batsch)Atk.		1					
Ganoderma lucidum (Curt.:Fr.)Karst.		1					
Gastrum fimbriatum Fr.		1					
Gastrum pectinatum Pers.			1				
Gastrum quadrifidum Pers.:Pers.		1					
Gloeophyllum sepiarium (Wulf.:Fr.)Karst.					1		
Gomphidius rutilus (Schaeff.:Fr.)Lund.		1					
Hapalopilus rutilans (Pers.:Fr.)Karst.						1	
Hebeloma radicosum (Bull.:Fr.)Ricken			1				
Helvella elastica Bull.:St. Am.		1					
Hygrocybe helobia (Arnolds)Bon				1			
Hygrocybe turunda (Fr.:Fr.)Karst.				1			
Hymenochaete rubiginosa (Dicks.:Fr.)Lev.		1				1	
Hypholoma elongatum (Pers.:Fr.)Ricken				1			
Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.)Kummer						1	
Hypholoma sublateritium (Fr.)Quél.			1				
Hypomyces aurantius (Pers.:Fr.)Tul.		1					
Hypoxyton deustum (Hoffm.:Fr.)Grev.		1				1	
Hypoxyton fragiforme (Pers.:Fr.)Kickx		1					
Inonotus hispidus (Bull.:Fr.)Karst.*							1
Laccaria amethystea (Bull.)Murr.					1		
Laccaria bicolor (Mre.)Orton				1			
Laccaria proxima (Boud.)Pat.				1			
Lactarius circellatus Fr.			1				
Lactarius deterrimus Gröger					1		
Lactarius helvus Fr.				1			
Lactarius pergamenus (Sw.:Fr.)Fr.	1						
Lactarius piperatus (L.:Fr.)Gray (ss.Mos.1983)						1	
Lactarius rufus (Scop.:Fr.)Fr.				1			
Lactarius scrobiculatus (Scop.:Fr.)Fr.	1						
Lactarius theiogalus (Bull.:Fr.)Gray				1			
Lactarius vellereus (Fr.)Fr.		1					
Lactarius vietus (Fr.)Fr.				1			
Lactarius volemus (Fr.)Fr.						1	
Lactarius zonarius (Bull.)Fr. ss.Neuh.		1					

Laetiporus sulphureus (Bull.:Fr.)Murr.				1			
Leccinum duriusculum (Kbr.& Schul.in Fr.)Sing.				1		1	
Leccinum molle (Bon) Bon	1						
Leccinum scabrum (Bull.:Fr.)Gray				1			
Lenzites betulinus (L.)Fr.				1			
Lycoperdon mammiforme Pers.		1					
Lycoperdon molle Pers.:Pers.	1	1					
Lycoperdon perlatum Pers.:Pers.		1					
Lyophyllum connatum (Schum.:Fr.)Singer			1				
Macrolepiota procera (Scop.:Fr.)Sing.	1	1					
Marasmiellus ramealis (Bull.:Fr.)Singer		1					
Marasmius limosus Boud.& Quél.*			1				
Marasmius rotula (Scop.:Fr.)Fr.		1					
Megacollybia platyphylla (Pers.:Fr.)Kotl. & Pouz.			1				
Melanogaster ambiguus (Vitt.)Tul.		1					
Mycena capillaripes Peck*				1			
Mycena galopus (Pers.:Fr.)Kummer				1			
Oudemansiella mucida (Schrad.:Fr.)v.Höhnelt	1						
Panellus stypticus (Bull.:Fr.)Karst.		1				1	
Paxillus atrotomentosus (Batsch:Fr.)Fr.		1					
Paxillus involutus (Batsch:Fr.)Fr.	1						
Phellinus torulosus (Pers.)Bourd.et Galz.		1					
Pholiota cerifera (Karst.)Karst.		1					
Pholiota flammans (Fr.)Kummer					1		
Phyllotus porrigens (Pers.:Fr.)P.Karst.*					1		
Piptoporus betulinus (Bull.:Fr.)Karst		1					
Pleurotus pulmonarius (Fr.)Quel.	1						
Pluteus cervinus (Schaeff.)Kummer						1	
Pluteus pellitus (Pers.:Fr.)Kumm.(non ss.Rick.)						1	
Pluteus petasatus (Fr.)Gill.			1				
Pluteus romellii (Britz.)Sacc.		1					
Polyporus leptcephalus Jacq.:Fr.		1	1				
Polyporus mori Pollini:Fries		1					
Psathyrella candolleana (Fr.)Mre.						1	
Psathyrella prona (Fr.)Gill.*		1					
Rickenella fibula (Bull.:Fr.)Raith.				1			
Rickenella setipes (Fr.:Fr.)Raith.	1			1			
Russula atropurpurea (Krbh.)Britz, non Peck		1					
Russula foetens (Pers.:Fr.)Fr.	1	1				1	
Russula fragilis (Pers.:Fr.)Fr.				1			
Russula graveolens Rom.		1					
Russula mustelina Fr.					1		
Russula olivacea (Schaeff.)Pers.		1	1			1	
Russula paludosa Britz.				1			
Russula queletii Fr. in Quél.		1					
Russula rosea Pers.		1				1	
Russula versicolor J.Schff.	1						
Russula vesca Fr.		1					

Russula virescens (Schaeff.)Fr.					1	
Russula xerampelina (Schff.)Fr.			1			
Schizophyllum commune Fr.:Fr.		1				
Scleroderma meridionale Demoulin & Malencon					1	
Scutellinia scutellata (L.ex Fr.)Lamb.			1			
Spongiporus caesius (Schrاد.:Fr.)David					1	
Steccherinum ochraceum (Pers.ap.Gmelin:Fr.)Gray		1				
Stemonitis fusca Roth		1				
Stereum hirsutum (Willd.:Fr.)Gray		1			1	
Trametes gibbosa (Pers.:Fr.)Fr.		1			1	
Trametes hirsuta (Wulf.:Fr.)Pilát		1		1		
Trametes pubescens (Schum.:Fr.)Pilát		1				
Trametes versicolor (L.:Fr.)Pilát					1	
Trichaptum bifforme (Fr. in Kl.)Ryv.		1				
Tubaria furfuracea (Pers.:Fr.)Gill.			1			
Tyromyces chioneus (Fr.:Fr.)Karst.		1				
Volvariella bombycina (Schaeff.:Fr.)Sing.	1					
Xerocomus subtomentosus (L.:Fr.)Quéf.		1			1	
Xerula radicata (Relhan:Fr.)Doerfelt	1	1				
Xylaria longipes (Nitschke)Dennis		1				

A **Torockó környéki területeken** a begyűjtött fajok közül számos közönséges, a vizsgált élőhelyekre jellemző faj termett, mint például az *Amanita muscaria*, *Macrolepiota procera*, *Paxillus involutus* (nyíresék); *Amanita pantherina*, *Boletus calopus*, *Boletus reticulatus*, *Collybia* spp., *Ganoderma* spp., *Lycoperdon* spp., *Schizophyllum commune*, *Stereum hirsutum* (elegyes állományok); *Amanita fulva*, *Cortinarius sanguineus*, *Gloeophyllum sepiarium*, *Laccaria amethystea*, *Lactarius deterrimus* (lucos állományok); *Bjerkandera adusta*, *Hapalopilus rutilans*, *Lactarius piperatus*, *Russula foetens*, *R. olivacea*, *Trametes gibbosa* (cseres-tölgyesek).

A Torockói-hegységre jellemző, lokálisan gyakori gombák jórészt széleskörűen elterjedt középhegységi lombos erdei fajok, mint az *Amanita caesarea*, *Boletus luridiformis*, *Hapalopilus rutilans*, *Lactarius piperatus*, *L. volemus*, *Phellinus torulosus*, *Russula atropurpurea* és *R. vesca*.

Megemlíthető ritka fajok a *Bulgaria inquinans*, *Crepidotus crocophyllus*, *Entoloma eximium*, *Inonotus hispidus*, *Leccinum molle*, *Melanogaster ambiguus*, *Pholiota flammans*, *Phyllotus porrigens*, és *Tyromyces chioneus*, melyeknek egy vagy néhány adata ismert mindössze a Székelyföldről.

A **Magyarbagói láp** esetében az adott élőhelyekre jellemző fajok közül megemlíthető az *Amanita fulva*, *Coriolopsis trogii*, *Cortinarius croceus*, *Galerina paludosa*, *Laccaria bicolor*, *Lactarius theiogalus*, *Rickenella fibula* és *Russula xerampelina*.

Megemlíthető ritka fajok a *Cortinarius violaceus*, *Entoloma cuspidiferum*, *Hebeloma radicosum*, *Hygrocybe helobia*, *H. turunda*, *Hypholoma elongatum*, *Laccaria proxima*, *Lactarius helvus*, *Marasmius limosus*, *Rickenella setipes* és *Russula paludosa*. Ezen fajok legtöbbje a Kárpátok magashegységi tűzeglápjaira jellemző, a Magyarbagói láp alacsonyan fekvő területe valószínűleg marginális élőhelyet jelent számukra.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 5–6. pp. 51–52.

CONTRIBUTION TO THE KNOWLEDGE OF MACROFUNGI OF TOROCKÓ AND MAGYARBAGÓ ENVIRONS, SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA

Ferenc PÁL-FÁM¹, Helga PLUTÁNÉ LUKÁCS¹, Krisztián LUKÁCS², Márk PLUTA³

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

²H-1149 Budapest, Pillangó park 16/D/5/34, mohycan@aml.hu

³H-7461 Orci, Kossuth u. 28, pluta.mark@gmail.com

Keywords: *macrofungi, Torockó and Magyarbagó environs, characterisation*

Abstract:

Present work contains the macrofungi taxa collected in Torockó (Rimetea) and Magyarbagó/ Băgău environs, Transylvania by all participants of the mushroom camp organised by the Kálmán László Mycological Society in September 2008. All taxa were documented with fungaria and photo, from *Quercetum petraeae-cerris*, *Betuletum cultum*, *Piceetum cultum*, *Silva mixta* (*Quercus*, *Carpinus*, *Acer*, *Pinus sylvestris*), grassland; as well as hornbeam-oak wood and oligotrophic bog habitats. From the 136 taxa all are new for the Torockó area; 28 new for Magyarbagó environs and 6 species are new for Székelyföld.

INTRODUCTION

Torockó (Rimetea, Eisenburg) is situated in the Eastern part of the Transylvanian Middle Mts., in the Torockó (Trascăului) Mts., between Székelykő (1128 m) and Ordaskő (1250 m). Its nearest cities are Torda (Turda, 25 km) and Nagyenyed (Aiud, 23 km). It is a little city with 1 400 inhabitants (WIKIPEDIA 2009). The area is characterised by limestones belonging to Cretaceous and Triassic era, with karstic relief. Typical soil types occurring in the area are rendzinas, but brown forest soils also appears in small patches (PEAHÁ 1974). Its climate is middle-montane protected from wet western winds (DOINA 1993). The average annual temperatures are between 6–8°C. The coldest month is January with average temperatures between –4°C and –6°C, while the warmest month is July with average temperatures between 16°C and 18°C. The main yearly precipitation is 700–800 mm (PEAHÁ 1974).

The area belongs to hornbeam-oak (on lower altitudes, 200–700 m) and beech (on upper regions, >600 m) forest regions. The most characteristic climax forest associations are beech /*Hieracio rotundati-Luzulo-Fagetum* Vida 63/, and hornbeam-oak /*Lathyro hallersteinii-Carpinetum* Coldea 75/ forest stands, but small remains of oak forests /*Aceri tatarico-Quercetum petraeae-roboris* (Soó 51) em. Zólyomi 57/ also occurs. Caused to the intensive forestry management several mixed forest stands are characteristic to the area, in which spruce and Scotch pine are planted near oak, hornbeam and beech species (DOINA 1993).

In spite of the fact that the territory is a Natura 2000 area its mycological exploration is one of the poorest in Székelyföld, with no documented macrofungi data.

The **Magyarbagói bog** (Lake Feneketlen) is situated 7 km North to Nagyenyed (Aiud) at 440 m altitude above sea level. The area belongs to the flood area of Maros river, between Küküllő-mente and Erdélyi-érc-Mts. (DVORÁCSÉK & LÁSZLÓ 2004, PEAHÁ 1974).

The area is composed by loess from Miocene period. The characteristic soil type occurring in the area is neutral-calciferous brown forest soil. It has a hill-plateau climate, exposed to western winds with 500–600 mm yearly precipitation, 9–10°C average annual temperatures. The coldest month is January with –3°C average temperature, the warmest is July with 16–18°C average temperatures (PEAHÁ 1974).

The area belongs to oak forest region. The characteristic climax associations are pedunculated and other oak and hornbeam-oak forests with very poor scientific documentation (PEAHÁ 1974).

The Magyarbagói bog is a mixed eutrophic-oligotrophic bog (macrofungi were found only in the oligotrophic part), 250 m long and 130 m wide with an average 1,7–2,5 ha area. The water supply is provided by the precipitation only, thus, during more rainy years its area can grow up to 4,5 ha. The oligotrophic part of the bog is characterised by an uninterrupted 70–80 cm *Sphagnum* layer floating on water. Near *Sphagnum* species, *Polytrichum commune*, *Drosera rotundifolia* and *Eriophorum*

vaginatum also occur. Shrub-level is composed exclusively by *Salix cinerea*, in the crown-level the characteristic species are *Betula pendula*, *B. pubescens* and *Populus tremula*. The bog is partially bordered by a hornbeam-oak forest with a transition zone between the two habitat types (DVORÁČSEK & LÁSZLÓ 2004).

The curiosity of the bog is its situation at low altitude as well as its different plant species composition comparing with the more widespread montane peat-bogs of the Carpathians. There are no macrofungi data published from suchlike habitats in Transylvania. Mycological documentation in this territory was made in 2003 August during a mushroom camp organised by the Kálmán László Mycological Society (PÁL-FÁM et al. 2007).

Aims of present work is to publish the macrofungi taxa collected, starting in this way the exploration of the Funga of these regions, as well as to draw this areas to the mycologist's attention.

MATERIAL AND METHODS

The macrofungi taxa were collected by all participants during 4 field trips in September 2008 in the following habitats: *Quercetum petraeae-cerris*, *Betuletum cultum*, *Piceetum cultum*, *Silva mixta* (*Quercus*, *Carpinus*, *Acer*, *Pinus sylvestris*), grassland in Torockó environs; as well as hornbeam-oak wood and oligotrophic bog in Magyarbagó environs. All taxa collected have been determined and documented with fungaria and photo by the authors. Identifications have been made using the following basic literature (near genera monographs): BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-2000), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Nomenclature used follows the work of KRIEGLSTEINER (1991-93).

RESULTS AND DISCUSSION

A number of 136 macrofungi taxa have been documented from the area (table, Torockó environs: 101; Magyarbagó environs: 44 taxa). From these all are new for the Torockó territory and 28 taxa new for Magyarbagó territory. A number of 6 species are new from Székelyföld.

Several from the documented taxa are common, characteristic to the habitats examined in the **Torockó environs**: *Amanita muscaria*, *Macrolepiota procera*, *Paxillus involutus* (birch stands); *Amanita pantherina*, *Boletus calopus*, *Boletus reticulatus*, *Collybia* spp., *Ganoderma* spp., *Lycoperdon* spp., *Schizophyllum commune*, *Stereum hirsutum* (mixed deciduous-coniferous stands); *Amanita fulva*, *Cortinarius sanguineus*, *Gloeophyllum sepiarium*, *Laccaria amethystea*, *Lactarius deterrimus* (spruce stands); *Bjerkandera adusta*, *Hapalopilus rutilans*, *Lactarius piperatus*, *Russula foetens*, *R. olivacea*, *Trametes gibbosa* (oak stands).

Some taxa with local abundance characteristic are: *Amanita caesarea*, *Boletus luridiformis*, *Hapalopilus rutilans*, *Lactarius piperatus*, *L. volemus*, *Phellinus torulosus*, *Russula atropurpurea* and *R. vesca*.

From the rare species it must be mentioned *Bulgaria inquinans*, *Crepidotus crocophyllus*, *Entoloma eximium*, *Inonotus hispidus*, *Leccinum molle*, *Melanogaster ambiguus*, *Pholiota flammans*, *Phyllotus porrigens*, and *Tyromyces chioneus*, all of them with one or a few occurrence data from Székelyföld.

In the case of **Magyarbagó environs** common, characteristic taxa are: *Amanita fulva*, *Coriolopsis trogii*, *Cortinarius croceus*, *Galerina paludosa*, *Laccaria bicolor*, *Lactarius theiogalus*, *Rickenella fibula* and *Russula xerampelina*.

Rare species of the area are: *Cortinarius violaceus*, *Entoloma cuspidiferum*, *Hebeloma radicosum*, *Hygrocybe helobia*, *H. turunda*, *Hypholoma elongatum*, *Laccaria proxima*, *Lactarius helvus*, *Marasmius limosus*, *Rickenella setipes* and *Russula paludosa*. Almost all of these species are characteristic to peat bogs situated at higher altitude in the Carpathians (>1000 m), their occurrence in Magyarbagói bog can be regarded as marginal.

REFERENCES – IRODALOM

- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1981, 1986, 1991, 1995, 2000): Fungi of Switzerland. Vol.1-5. Mykologia, Luzern.
- DOINA I. (coord. 1993): Vegetația României. Editura Tehnică Agricolă Bucharest.
- DVORÁČSEK N., LÁSZLÓ SZ. (2004): A Feneketlen-tó növényei és gombái. Természet Világa 135/4: LIX-LXI.
- 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.
- PÁL-FÁM F., SZENTPÉTERI T., SZENTPÉTERI J. (2007): Adatok a Magyarbagói láp (Nagyenyed környéke) nagygombáinak ismeretéhez. Contribution to the knowledge of macrofungi from Magyarbagói bog, Nagyenyed (Aiud) region, Transylvania. Moeszia 4: 68-71.
- PEAHĂ M. (ed. 1974): Atlas geografic general. Bukarest.
- WIKIPEDIA (2009): <http://hu.wikipedia.org/wiki/Torock%C3%B3>

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 5–6. pp. 53–62.

AZ ÍZLETES VARGÁNYA (*BOLETUS EDULIS*) ÉS MÁS VARGÁNYÁK (*BOLETUS SPP.*) A MAGYAR NÉPHAGYOMÁNYBAN

ZSIGMOND Győző

Bukaresti Tudományegyetem, Idegen Nyelvek és Irodalmak Kara, Hungarológia Tanszék
zsigmondgyozo@freemail.hu

Kulcsszavak: etnomikológia, ízletes vargánya, Kárpát-medence, magyar néphagyomány

Kivonat: A tanulmány kitér az ízletes vargánya szerepére a népköltészetben, a népi konyhában, a népi gyógyításban (ember és állat esetében egyaránt), szól a hozzá fűződő ismeretekről, hiedelmekről (Lásd még: ZSIGMOND 2009: 75–83). Népi neveit szintén ismerteti; ezek közül *vargánya*, *szepe*, *medvegomba*, *hirib*, *tinóru*, *aszaló*, *pitonka* a legelterjedtebbek. A jellegzetesebb magyar népi elnevezésekről térképet mellékel a szerző. Azon kevés gombafaj közé tartozik a vargánya, mely népdalban, szólásmondásban, találós kérdésben is szerepel.

A Kárpát-medence magyarsága számára jelenleg ez az egyik legismertebb erdei gomba, hozzá hasonló ismertsége csak a sárga rókagombának van, és csak a keserűgombának volt (de visszaesett az utóbbi időben, legalábbis bizonyos vidékeken). Az ízletes vargánya egyre népszerűbbé válik, de néhol kevésbé ismert, s régebb nem is szedték. Egyetlen olyan gombafaj, amely felkutatásához bizonyos vidékeken (Nyugat-Dunántúl, Kárpátalja) egy másik gombafaj felismerését, segítségét ajánlják, s ez a *vargányát* (*szejét*) jelző gomba a kajsza lisztgomba (*Clitopilus prunulus*).

Gyakran készítik meg a vargányát ünnepi és böjti ételnek. Különlegesebb felhasználási módjai is voltak, például öreg példányait használták kerékszírozáshoz.

VARGÁNYÁSZÁS

A gombák királya a vargánya, ezenkívül a nyulica a fő (HSTK, Szalafő)- mondták az Őrségben. Egy lengyel népmese szerint is e gombánk a gombák királya.

Főleg a szláv népek (például a horvátok is, kiktől a „vargánya” elnevezés származtatható nyelvünkben) a vargányát, mindenekelőtt az ízleteset, a *Boletus edulist* tartják a gombának, a többi csak hozzá hasonló (valamiben, valamennyire). A magyar nyelvterületen – Kétyvölgyön – élő vendek például a gomba szavukkal csakis a vargányára utalnak, ahogy például a románok a gombát jelentő szót („ciupercă”) csiperke és (Nagyszében környékén) vargánya jelentésben is használják (DRĂGULESCU 1992: 132, 2002: 16).

A magyarok is sokra tartják a vargányát, általában, de van olyan népcsoportunk, amely bizony óvakodik tőle, de legalábbis csak nemrég megismertnek mondja, és eleinte bolondgombának tartotta (a székelység, legalábbis részben). Újabban – néhol régóta – a Székelyföldön is nagyvad a gombavadász szemében, a gombák közt ő a medve. A kitüntettség jele az, amikor valamelyik gombafaj gyűjtését, keresését, szedését külön szóval, kifejezéssel emlegetik, így beszélnek Sepsiszéken például *suskázásról* (*Ptychoverpa* spp., *Morchella* spp.), *rókászásról* (*Cantharellus cibarius*), tavaszi és őszi *csikkajozásról* (*Calocybe gambosa*, illetve *Lepista panaeola*), *csiperkészséről* (*Agaricus* spp.), de - ritkán bár - *medvészséről* (*Boletus edulis*, *Boletus reticulatus*) is, ez utóbbi jelöli az ízletes meg a nyári vargánya szedését érrefelé.

A moldvai magyaroknál is kitüntetett gomba az ott több helyen hilibnek nevezett vargánya. *Van gombászásüdő. Szoktunk bercsogászni* (*Ptychoverpa* spp., *Morchella* spp.), *hibibészni* (*Boletus edulis*, *Boletus reticulatus*), *csiperkészni*. *Gombászni akkor mondjuk, mikor különfélét szedünk.* (DA, Klézse, Moldva)

Muravidéken a jó gombászót – gyakran – egyszerűen jó *vargányászonak* nevezik, mert ott a gomba (bizonyára szerepet játszott, játszik ebben a szlovén, a horvát hatás) mindenekelőtt a vargányát jelenti, ez számát a legbecsültebbnek, noha nem tekinthető ritkának vagy nehezen fellelhetőnek, mint például a nyári vagy téli szarvasgomba.

Majd mindegyik vargánya és tinóru ehető, de a legismertebb és a legkedveltebb kétségtelenül az ízletes vargánya, melyet gyakran ugyanazon névvel illetnek, mint közeli rokonát, a nyári vargányát. Főbb jellemzői: barna színe, csak felső részén hálózatos

hasasodó tönkje, bőrszerű bőr domború majd ellaposodó kalapján, színtartó fehér húsa, előbb fehér, majd zöldesedő csöves termőteste, közepes vagy nagy termete. Nyáron és ősszel terem lombhullató és főleg tűlevelű erdőkben.

A magyar nyelvterület nagyobbik részén csak az ízletes vargányát s közeli rokonát a nyári vargányát (*Boletus reticulatus*) ismerik és szedik. Kisebb mértékben, de viszonylag gyakran számon tartják bizonyos vidékeken: a királyvargányát (*Boletus regius*), a barna tinórut (*Boletus badius*), a szemcsésnyelű tinórut (*Suillus granulatus*), a piros kalapú érdestinórut (*Leccinum quercinum*, *Leccinum rufum*). A bronzos vargányát (*Boletus aereus*) és a vörösbarna vargányát (*Boletus pinophilus*) néhol bizonyára ízletes vargányának tekintik, leszedik, eszik (például a Székelységben).

A magyarság közismert (centrális) gombáinak sorában természetesen ott találjuk a vargányát is: 1. sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius*) 2. fehértejű és zöldülőtejű keserűgomba (*Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus*) 3. mezei csiperke (*Agaricus campestris*, *A. arvensis*, *A. bisporus*) 4. tapló (*Fomes fomentarius* stb.) 5. kékhátú galambgomba (*Russula cyanoxantha*) 6. ízletes vargánya (*Boletus edulis*). 7. kucsmagomba (*Ptychoverpa bohemica*, *Morchella esculenta* stb.) 8. mezei szegfűgomba (*Marasmius oreades*) 9. pöfeteg (*Langermannia gigantea*, *Calvatia utriformis*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum*) 10. kései laszagomba (*Pleurotus ostreatus*) 11. nagy őzlábgomba (*Macrolepiota procera*).

Az előbbi felsorolás nagyjából megfelel az ismertségi fok szerinti sorrendnek, mely vidékenként jelentősen különbözik a Kárpát-medencében.

NÉVHASZNÁLAT, HAGYOMÁNYOK

A sokféle vargányának, tinórunak népi nevekkal való megkülönböztetése is előfordul a gombakedvelőbb s gombában gazdag vidékeken. Jelen tanulmány végén közlöm a vonatkozó magyar népi gombaneveket. Alapos tanulmányt írt KICSÍ Sándor András (2005, 2009) néhány népi gombanevünkről, s ebben külön kitér a vargánya elnevezéseire.

Nem részletezem, hogy milyen népi elnevezései ismeretesek a többi vargányának, tinórunak, de azért fontosnak tartom, hogy néhányukra kitérjek.

Általában úgy tartják, hogy színváltó húsú és gyakran mérgezőnek tekintett rokonaival téveszthető össze. Történeti vonatkozású névmagyarázata van az egyik –nem feltétlenül mérgező–, de kétségtelenül kékülő húsú rokonának, a *németgombának*:

Változtatja a színét, megkékül. Nem eszik. A világháború idején valami németek, akik erre húzódtak meg valahol, ők bizony ették. S mind rosszul is lettek, ment a hasuk, hánytak. Azóta hívják itt némethiripnek ezt a gombát. (SzI, Nagyponk, Gyergyó)

Az ízletes vargánya népi nevei közül is a legelterjedtebbek közé tartoznak a következő nevek és alakváltozataik: *vargánya* (valószínűleg délszláv, horvát eredetű szó), *szepe* (talán a francia *cèpe*-re megy vissza), *medvegomba* (belső fejlődésű, Háromszéken és Csíkban használatos), *hirib* (szláv eredetű szó, olykor román közvetítéssel is bekerülhetett nyelvünkbe), *tinóri*, *pitonka* (balkáni eredetű szóból, valószínűleg román közvetítéssel kölcsönöztük), *mátégomba* (belső fejlődésű, Nyárádmente).

A népi nevek jórészt nem faji, csak nemzetség-szintűek (bár leggyakrabban az ízletes vargányára, illetve a nyári vargányára vonatkoztatják őket, a *Boletus edulista* és a *Boletus reticulatus*). 95 népi nevről tudunk az ízletes vargányának az eddigi gyűjtések alapján, ezek közt 84 különböző névvel és 11 alakváltozattal számolhatunk.

A népi gombanevek általában találóak, érzéketesek (Ahol nem utalok forrásra, saját gyűjtésről van szó). Ismeretük segít bennünket jobban megismerni az elnevezetteket. Szerencsére a magyar hivatalos, tudományos gombanevanyag jó része népi eredetre megy vissza, nem vagy nem egészen művi. Ez a helyzet a vargányák esetében is.

Az előfordulás, a termés idejére utal *búzavargánya*, *hajdinavargánya*, *vetővargánya*, *sarjúgomba*, *vetési vargánya* és feltételezhetően *mátégomba* neve. Szent Máté apostol napja, szeptember 21., az utóbbi név utalhat arra, hogy ez a gomba főleg szeptemberben szedhető.

A *medvegomba* (Háromszék, Csík), *mátégomba* (Máté a medve –egyik- székelyföldi megnevezése, főleg Nyárádmentén), *tinórra* (Palócföld), *kenyergomba* (Bánság), *vastaglábú(gomba)* (Palócföld, Bódva mente), *tönkösgomba* (Partium, Bihar), *vastagszárú tinóri* (Kárpátalja, Máramaros), nevek mind a gomba alakjára utalnak.

A gomba színére utaló nevek is elég gyakoriak Dunántúlon, Felföldön, Kárpátalján: *barna pesze*, *barna tinó*, *barna vargánya*, *fehér gomba*, *fehér aszaló*, *fekete hiriba*, *feketehátú tinóri*, *sárga pesze* stb.

A termőhelyre vonatkozik több más elnevezése a vargányának: *bikgomba* (Gömör), *bikhib* (Moldva), *fenyősi vargánya* (Őrség), *fenyőszepe* (Bódva mente), *nyírfászepe* (Palócföld), *tölgyfászepe* (Palócföld), *tölgyfatinóru* (Ung-vidék).

Jellegzetes és elterjedt tartósítási módja a vargányának a szárítás, erre utal Zobor-vidéki népi elnevezése: *aszaló(gomba)*. Ebben tükröződik annak tudata is, hogy ez az a gomba, amely talán a legjobban megőrzi ízét szárítás után, sőt aromája még erősödik is.

Az árusításra, a forgalmazókra utaló nevek lehetnek a következők: *németgomba*, *örménygomba* (Székelyföld, Csík).

Nem gyakori, de több helyt is előforduló a „bába” –hiedelemlyenre utaló- szót tartalmazó népi neve a vargányának: *bábagomba* (*Boletus spp.*, Háromszék), *bábasegg* (*Boletus edulis*, Háromszék), *bábaseggegomba*, (? *Leccinum scabrum*, Kárpátalja), *bábaseggű* (? *Leccinum griseum*, ? *Leccinum scabrum*, Kárpátalja).

A gomba értékelésére, megbecsülésére utaló elnevezéseknek tudhatók be az ilyenek: *igazgomba*, *igazi gomba*, *királyné(gomba)*, *úrígomba*, *magyargomba*.

Kevés a vargánya esetében a más fajokkal közös név, de azért van ilyen, például a *tinótortya* a kétszergyűrűs tölcsérgombának is népi neve a Székelyföldön (Sóvidéken, illetve Gyimesben, Gyergyóban), sőt Homoródalmáson (Udvarhelyszék) a pöfeteget nevezik így.

Elsősorban háromszéki jellegzetességnek számít *medvegomba* elnevezése (Lásd még BENKŐ 1783, ZSIGMOND 2007a). *Vargánya* neve a Dunántúl (már CLUSIUS jelezte innen 1601-ben) s az Alföld tájegységeire jellemző, a Felföldön (Palócföldön, Kárpátalján) a *szepe*, *pesze*, *cepe* a gyakoribb népi megnevezései az ízletes vargányának, a Mezőségen és Székelyföld főleg nyugatibb részein a *hirib*, *hirip* és változatai az elterjedtek. *Hirip(gomba)* elnevezése MÁTYUS Istvántól (1787) adatolható, majd *hirip* (1808), *hiriba* (1838), *hiribe* (1897) és más változatokban fordul elő.

A megkülönböztetett figyelem, megbecsülés jele, hogy bizonyos életkorú, nagyságú, sőt meghatározott időben termő vargányáknak néhol magyar nyelvtérületen is külön elnevezéseik vannak. Az Őrségben *totyolának* nevezik az előregedett példányokat s *vargánya anyjának* a szezon kezdetén termő nagyobb példányokat. Szalafőn jegyeztem le, hogy a termésidő elején megjelenő nagyobb vargánya neve „*anyavargánya*, azé me attó lesz a többi, gondolják.”

A jellegzetesebb magyar népi elnevezéseket térképre is rávittem, melyet mellékelünk.

Helyneveink közt is szép számmal vannak „vargányások” (Lásd még ZSIGMOND 2007b, 2009).

Vargánya határnevünk szláv eredetű szó, gombafaj megnevezése (Lásd még SZEMERÉNYI 1982: 398).

Vargányás a Somogy megyei Risnyabesenyőn erdőnév (PAPP-VÉGH 1974: 729). Homokszentgyörgyön ugyancsak Somogyban a Nagy-erdő része (PAPP-VÉGH 1974.: 762). A zalai Márokföldön dombos erdő, Máhomfán pedig szántó neve (PAPP-VÉGH 1964: 315, 381).

Vargányás-lap. Erdő Háromfa határában (Somogy m., PAPP-VÉGH 1974. 746).

Vargányás-tető. Erdő Oltárc határában (Zala m., PAPP-VÉGH 1964. 449)

Vargányás alla: szántó (Kerkateskánd, Zala m., PAPP-VÉGH 1964. 393).

Vargányás-lapi-kút. Kút Háromfa határában (Somogy m., PAPP-VÉGH 1974. 746).

(*Hilib*: háromszéki falu (Kovácsna m.) neve nem valószínű, hogy összefügg a *hilib* népi gombanévvel –mely a vargányára vonatkozik–, inkább személynévvel, illetve fanévvel hozható összefüggésbe.

Hirip: helység Szatmár megyében. Nevének magyarázata a Hilibéhez hasonló (Erdélyben elterjedt népi neve a vargányának: *hirib*, *hirip*).

A legtöbb helynevünk (10, 7 különböző név) tehát a vargányához (*Boletus edulis* és *Boletus reticulatus*, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik, de külön nevek jutnak a taplógombának (*Fomes*, *Polyporus*- 8, 6), a csiperkének (*Agaricus campester*, mezei csiperke- 4, 2 különböző név, 2-2 ejtőváltozat) és a gévának, gilvának nevezettnek (? *Pleurotus ostreatus*, kései laskagomba- 3, 3). A több objektumra utaló helynevek között is van „vargányás”: Gombás (15), Gomba (10), Vargányás (4), Taplós (3), Csiperkés (2), Gombahát (2), Gombás-tető (2), Gombás-völgy (2), Gombászó (2), Gombászút (2). A dűlőnevek jórészt dunántúliak és székelyföldiek, valószínűleg azért, mert elsősorban e vidékeken nézett utána alulírott a tárgyalt kérdésnek, és mert Zala, Somogy és a Székelyföld sokféle gomba szedésére alkalmas terület, ahol szép számmal gombásznak is.

A legtöbb helynevünk (10, 7 különböző név) egy a Székelyföldön elő sem fordul gombanévhez, a vargányához (*Boletus edulis* és *B. reticulatus*, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik (ennek más elnevezései ismertek itt: *medvegomba*, *hirib*, *németgomba*, *örménygomba*, *mátégomba* stb.), persze nem a Székelységben, hanem Dunántúlon.

HIEDELMEK, ISMERETEK

Ősidőktől napjainkig - a középkori a gombától való nyugat-európai elfordulástól eltekintve – folyamatosan adatolható a gomba hagyományos megbecsülése mikofil közegben. Ezt csak aláhúzza a tény, hogy mindmáig sokfelé a magyarok is jelzik a helyet, ahol ehető gomba található (megfaragják a kérget, botot támasztanak a fának, ronggyal stb.). Különlegesebb jelzésnek vehetjük azt, amikor más gomba jelenlétével megjelöltnek tartanak egy bizonyos területet mint jó gombatermőt. Nálunk - elsősorban az Őrségben meg Kárpátalján s részben a Palócföldön - ez a helyzet a vargánya esetében. Az Őrségiek *vargánya elejének*, a Vas megyeiek *vargánya anyjának*, a göcsejiek *vargánya anyjának* (TÓTH 1983: 142) mondják a kajsza lisztgombát (*Clitopilus prunulus*), a felvidékiek egy része pedig *szepemutatónak*, az indoklás hasonló: ott ahol terem vargányának, illetve *szepének* (*Boletus edulis*) is lennie kell, ezt jelzi (a megfigyelés mikológiaiilag is figyelemreméltó). Tudunk róla, hogy Baranyában a légyölő galócát (*Amanita muscaria*) is tartják vargányajelzőnek: ...*látjuk a pirosföttyöst, akkó má örülnék és mondjuk, hogy na lesz sok őszi vargánya ... oan közel bujtak ki, talán meg is mérgezhette a másikat* (NYILASSY 1951: 43). De a pöfetegettel való összekapcsolásáról is tudunk az Őrségben: *Mikó megjelenik az udvaron a lúposz, lehet menni vargányát szedni* (Szalafő, Őrség). Ugyanitt mondják, hogy: *Mikor a hold telik, akkor van a legtöbb vargánya, ahogy a hold fogy, úgy múlik el a vargánya. Teliholdkor van a legtöbb, úgy tapasztaltam*.

Ahogy népi neveink közt a keserűgomba esetében a *disznókeserű* jelezte a nem ehető hasonlót (a pelyhes keserűgombát, a *Lactarius vellereus*), úgy jelzi például Gömörben a *disznószepe* a nem jó szepét (amely színváltó).

A jó vargányás helyet „rokonságon belül se árulják el” mondták az Őrségben, s azt is, hogy: *ha meglássák, nem nő meg a gomba, azé, me nem hagyják, leszedik*. Főleg ha vargányáról, netán épp *hajdinavargányáról* (az ősz eleji *Boletus edulis*ról) van szó.



A bő gombatermésből jósolhatnak is. Kárpátalján például jó kukoricatermésre következtetnek abból, hogy sok a *tinóri* 'vargánya' abban az évben. Técsőn így mondták: *Sok tinórigomba, jó kukoricatermés*. Mást állítanak Dunántúlon: *sok a vargánya, nagy hó lesz*. (Kapuvár, Győr-Sopron m., SZENDREY 1922: 664)

Különösképp szerencsésnek számít az, aki vargányát talál. Erre utalnak mondások, hiedelmek főleg a magyar nyelvterület nyugati és északi részéről. Például: *Ki a maga hugyába megmosdik, megtalálja a vargányát*. (Nagylengyel, Zala megye, SZENDREY 1922: 664)

Péter veti a gombát, szokták mondani, mert akkortól van tinóru. (HM, Mogyoróska, Zempléni-hegység) A vargánya kivételes fontosságát húzza alá ez a regula, mely máshol is ismert, de nem mindig ezzel a gombafajjal hozták összefüggésbe (olykor általában a gombára értik).

Vas megyei adatunk, „receptünk” is van arra, hogyan lehet vargányát találni: *Balogunyomi társamtól hallottam, hogy ha elöttört özlábat látsz, elmész a törés irányába, s 5-10 méteren belül biztos lesz vargánya* (RS, Szombathely).

A tévhit is előfordul tinórufélékkel kapcsolatban: *a rossz gomba vágásra megfeketedik* (Gelence, Székelyföld), *megkékül, nem lehet megenni*. (Szalafő, Őrség)

Általánosan elterjedt a különféle népeknél, így nálunk is a mérgező gombának tekinteni a színváltó húsúakat. A színváltó tinóruk s más vargányák közül azért többet fogyasztanak, ismernek, de csak azokon a vidékeken, hol viszonylag jónak mondható, átlagfelettinek a népi gombaismeret. Kivétel a Székelyföld, hol általánosnak mondható a színváltó gombáktól való óvakodás. A Dunántúlon, a Felföldön, Kárpátalján többnyire élnek néhány színváltó ehető gombával is.

GYÓGYÍTÁS, KARBANTARTÁS

A gyógyításra való felhasználás több ehető gomba esetében is szokás, tudunk legismertebb vargányánk dunántúli felhasználásáról.

Zala megyéből van arra adatunk, hogy az ott hajdina- vagy vetővargányának nevezett ízletes vargányát az öregek hazaviszik orvosságnak is, ha a disznó beteg, ha gyomorrontása van vagy nem eszik, s akkor megfőzik savanyú fokhagymás levesnek az egész (főleg vén) vargányát és azt öntik neki. Állítják, hogy az jó gyomrot csinál. Az embernek is javallják, ha berűg s aztán másnapos, de az embereknek nem a vén vargányát készítik meg (HULESCH 1955: 21).

Különleges felhasználásáról is tudunk egyféle vargánya esetében. DÖMÖTÖR Sándor (1952: 4) tudósít róla, hogy Farkasfán a *csikővargányát* (a vargányának az ellenkező párgya, egyféle érdestinóru, *Leccinum sp.*) használták a fatengelyes szekerek agyának zsírozására, kenésére.

VARGÁNYA ÉS NÉPKÖLTÉSZET, NÉPMŰVÉSZET

Szólásmondásaink, gazdareguláink közül több is emlegeti a vargányát, népünk kitünteti ezzel ezt a finomságot. Persze nem mindenhol. Jellemző, hogy szóláshasonlatunk, mely az idős példány kinézetére utal, dunántúli (*fonnyadt, mint a vargánya*, Dunántól, KICSÍ 2005). Egy másik viszont moldvai: *Hosszúlábú mind a hilib, buccas, ezt inkább a lányokra mondják* ('combos'). (DA, Klézse, Moldova)

A már említett jeles naphoz (*Péter*, illetve *Péter – Pál veti a gombát*) fűződő regula pedig Felföldről (szlovákiai s ukrainai részekről is) és Moldvából került elő, de csak zempléni változata esetén fordul elő, hogy megnevezik benne *tinóru* néven a vargányát.

Találós kérdésünk –melyet nem tárgyal Kicsi Sándor most (2008-ban) megjelent tanulmánya– pedig a kárpátaljai Beregújfaluban jegyezte le alulírott (PUNYKÓ Mária kolléga helyismeretének köszönhetően): *Barna koma egy lábon áll. Mi a?*

Olyan találós kérdésről is tudunk, amely általában tulajdonképpen nem vargányás, de a lejegyzésében félreérthetetlen a vargányára való utalás, mégpedig oly módon, hogy az egyértelműen jelzi, hogy kiöltöik számára mi is jelenti a gombát: „Mi a, a' mi se nem virágzik, se nem magzik, még is terem? – Vargánya = gomba.” (MÉSZÖLY 1929: 60.)

Több felé (Mosonban, Bács-Bodrogon, Matyóföldön), de főképp Palócföldön ismert gyermekdal szintén említi nem csupán a gombát, de a vargánya ottani népi nevét is, a *szevét*. Íme első szakasza egyik énekes-táncos népi gyermekjátékunknak (Bogács, Borsod megye, lejegyezték 1959-ben):

Haja, haja, jól lakom orcát,

Körü' vettem két szepe gombát

A gombának három féle pontját

A legénynek két oldalbordáját. (Népművészeti Intézet, MNGyJ magn. AP 7798-a)

Ez utóbbi esetben LÁZÁR Katalinnak tartozom hálával az útbaigazításért.

Tréfa vicc is született tárgyalt gombánkhoz kapcsolódó:

Ebbe a nedves lakásba költöztek be, ahol a falon penészgombák tenyésznek? – méltatlankodik a lakást kereső fiatalember.

Rongyos másfél millióért mit akar a falra? Róka gombát vagy vargányát?

(Elmondta miután valahol olvasta vagy hallotta FT Homoródszentpálon, 2004 decemberében)

Kézimunkázott abrosz, falvédő volt, s lehet most is van úrgombás és vargányás, állították az őrsei Szalafőn, hogy miért, könnyen jött a válasz: *legszebb gomba a hajdinavargánya*. Hasonlóképp nyilatkoztak például a kárpátaljai Beregújfaluban is, hol hozzáfűzték, hogy gyakori volt arrafelé a gombák törpékkel szerepeltetése.

SZOKÁSOK ÉTELE, SZOKÁSOS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOZATOK

Egyik ünnepi ételünk a tojásleves, amelyikbe egy kis vargányát, apróra vágottat teszünk. Olan hús nincs, amellyel elcserélném. (HSTK, Szalafő, Őrség)

Bőjti, ünnepnap ételként szintén élnek olykor – s főleg bizonyos vidékeken – a gombával. A Nyitra környéki falvakban viszont a bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek karácsonykor. Lédecen gombalevest készítettek meg mákos pupácskát (MN VII.1990: 245). Baranyában, Pécsváralján jegyezték le a következőket: ... *régen hétfőn volt a hústalan nap, akkor vittük Pécsre a gombát és igen sikerünk volt vele* (NYILASSY 1951: 47). Medvesalján elmaradhatalan böjtkor, de főleg karácsony böjtjén a *szepest* *káposzta* (ZSUPOS 1985: 34).

A karácsonyon és a böjten kívül a farsang a másik szokás, amely alkalmával a vargánya is szerepelhet. Ezt valószínűsíti a következő őrsei adatunk: *Farsangba szoktak felöltözni gombának, leginkább pötyösnek.* (HSTK, Szalafő)

Sokfelé említették azt a szokást, hogy gombás étellel várják haza a ritkán látott gyermekeiket s családjukat a szülők.

Kenyérrel, rizzsel, hússal, puliszkával, galuskával, laska(tésztával) eszik a vargányát is, mint általában a gombát.

Nyersen nem fogyasztják. Levesnek elég gyakran szokták megkészíteni a vargányát; sütik is. Többnyire tokánynak, (tejfölös) paprikásnak, zakuszkába, töltve, tojásrántottával, tojásban kirántva, pörköltnek, vadmártással és ritkán savanyúságnak készítik

meg ezt a gombát is (ritkán, de előfordul fasírtához, kolbászhoz való elkészítése is), leggyakrabban talán tokánynak, paprikásnak és sültve.

Íme néhány tájegység egy-két receptje:

Vargányaleves, bele a vargányán kívül krumplit teszünk, lehet téstát is. Tejfőlösen paprikásnak is nagyon jó. Rántjuk a nagyokat, rizzsel esszük. Pörköltnek, fasírtnak, töltött húsnak is készítjük. (HSTK, Szalafő, Őrség)

Töltött káposztába szoktak hús helyett gombát is tenni, legjobb a *tinórka*. (Bernecebaráti, Hont, ERDÉLYI 1953: 45)

A pölcöt hagymás zsírban sütjük, aztán teszünk rá savanyú tejfölt, pici lisztet. Nokedlivel esszük. (SzEMS, Debrőd, Abaúj-Torna, Felvidék)

A savanyúkáposztát odatesszük föni, bele főleg tölgyfagombát és füstölt húst vagy kolbászt, egy babérlevélt. Külön megfőzzük az árpakását, a gerslit, evőkanálnyi, bele az előbbieket, mikor felrottyan. A kását leszűrve használjuk. Külön készül a rántás: csipet paprikát, zsírt, kanálnyi lisztet s hideg vizet összefőzünk, pici paradicsomot, kis borsot teszünk a levesbe. Mikor a hús, gomba megfőtt, az egészet összetöltjük, összefőzzük (MSzM, Nagydobrony, Kárpátalja).

Gombasalátához gombát, legjobb szepét abárolni 2 kilót, 5 kiló káposztát, 1 kiló murkót (murkó 'sárgarépa'), 1 kiló hagymát, 1 kiló zöldpaprikát, 1 liter olajat, fél liter ecetet, sót, borsot, babérlevélt. Ezeket összesütjük, utána forrón üvegekbe, dunszba tesszük, ha kihűlt, kész (AI, Kétyút, Kárpátalja).

A vargánya a legszebb. Le ke hámozni, törzsét is használják. A megszáritott pitonka is jó például levesbe, ízet ad. A pörgöltbe pár perc áztatás után kell belédobni. (FA, Várfalva, Aranyosszék)

A hiribét, mint a rántott húst úgy készítettem meg. (JKM, Kide, Mezőség)

A hilibet süssük ki olajba, s fokhagymába mártva esszük. (CT, Bahána, Moldva)

A megmosott vargányát megreszeljük az almareszelőn és úgy készítjük el, mint a húst, csak több tojással és petrezselyemmel (...) faszírozottnak. (Zengővárkony, Baranya, NYILASSY 1951: 31)

A királynégombát eszik, kiszedik a zöld részét, megsütik túróva (EA, Csíkborzsova, Csík).

A vargánya alsó sötétjét lehámozzák, vízbe áztatódik, buzgó vízbe főzik, s így teszik rántani, zsírba, hagymába (PK, Nyárádszentimre, Marosszék).

A darált hiribába rizskása, olaj, hagyma, bors, paprika kel, s ezt káposztalapuba vagy zöldpaprikába beletettem (CsT, Szilágynagyfalu, Szilágyság).

Tejfőlös vargánya, hagymába megfonnyasztjuk, paprikát, s mikor kész tejfőlet teszünk bele. (BI, Hosszúfalu, Muravidék)

A kicsi, pici vargányákat szokták etetni ecetbe, ahogy az uborkát. (TF, Völgyfalu, Muravidék)

Tartósítása társadalmi helyzet szerint különféle képp történik. A legelterjedtebb ennek a gombának a szárítása, valószínűleg nem csupán nálunk, de világszerte. A szárítás, aszalás módjai tájegységenként különbözhetnek is, jóllehet lényegében hasonlóak. Az őrségi eljárásról idézek egy szalafői és egy őriszentpéteri gombászt: *Rostán szárítják a vargányát, van kerete, állványokra kirakják, alul s felül is levegőzik* (HSTK). *Keretre szúnyoghálót feszítenek ki drótokkal vagy átfűrt söprűnyelekre tesznek szárítórácsot, de toboztartó cserénybe is van aki szárít vargányát* (ÁT).

A savanyítást, szinte csak az ún. előkelők végzik falun, városban általánosabb. A szárítást, sózást már a szegényebbek is gyakorolják, de ők a tárolási, tartósítási módtól függetlenül is többnyire jóval kevesebbet tárolnak a tehetősebeknél, akik kevésbé élnek egyik napról a másikra.

A vargányaevés gyakorisága a magyarságnál különböző tájegységenként. Más népekéhez viszonyítva átlagosnak tekinthető az alföldi régiókban, valamint átlag fölöttinek domb- és hegyvidéki területeken. A vargányaétel fontossága jelentősebbnek mutatkozik a magyar nyelvterület nyugati, északi és délnyugati és északkeleti részein. Ebbe az is beletartozik, hogy Háromszék egyes falvaiban nagyon szedik és eszik (például Sepsikőröspatakon, Gelencén, Kommandón), de alig, inkább egyáltalán más falvaiban ugyanazon tájegységnek (például Albisban, Dálnokon), és az is, hogy például a Bácskában többnyire csak hírből ismerik vagy egyáltalán, de a nem messzi Muravidéken nagyon odavannak érte, mindenki szedné, enné.

Sem a japánoknál, sem a kínaiaknál nincs a legáltalánosabban fogyasztott gombák közt számontartva, az Amerikai Egyesült Államokban viszont igen, valószínűleg európai mikofil hatásra, de számolnunk kell azzal is, hogy egyelőre keveset tudunk az amerikai indián őslakók gombaismeretéről. Külön érdekesség, hogy míg a spanyolországi spanyolok számára centrális gomba a *Boletus edulis*, a mexikóiaknál már nem az. (KICSÍ 2005: 350).

A VARGÁNYÁK, TINÓRUK (BOLETUS NEMZETSÉG) MAGYAR NÉPI NEVEI

Történeti anyag

Dunántúli pontosan helyhez nem kötött népi gombanevek:

Baba vargánya, *Boletus luridiformis* (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

Sarga Vargánya, *Leccinum nigrescens* (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

varga annya, *Boletus aereus* ? (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

Vargánya, *Xerocomus subtomentosus*, *Leccinum rufum* (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

Székelýföldi pontosan helyhez nem kötött népi gombanevek:

Fái Gomba, *Boletus subsquamosus* (BENKŐ 1783: 432)

Főző Gomba, *Boletus subsquamosus* (BENKŐ 1783: 432)

hílipgomba, *Boletus edulis*, *Boletus* spp. (Csíkborszóva, CZIRÁKY 1820)

hiripgomba, *Boletus* spp. (Gyergyóújfalu, CZIRÁKY 1820)

Medvegomba (ro. Minetárke urszászke), *Suillus bovinus* (BENKŐ 1780: 83, BENKŐ 1783: II.431)

németgomba, *Boletus edulis* (Madéfalva, Csík, CZIRÁKY 1820)

Tinógomba, *Suillus bovinus* (BENKŐ 1780: 84)

Tinótort, ? (MOESZ 1929: 548)

Megjegyzés (SZABÓ T. Attila közlése alapján):

BEYTHE és CLUSIUS az 1583 előtt végzett terepmunkájuk idején nem figyeltek fel a vargányára, így ez a név hiányzik a *Stirpium nomenclator pannonicus* (Németújvár 1583) első kiadásából. Bekerült viszont a Nomenclatornak a CVITTINGER Dávid által gondozott 3. kiadásába, mégpedig több változatban is (CVITTINGER 1711 in SZABÓ és mts. 1992: 51):

Fungus arguillaris inquinatus: sárga vargánya, Wilde Pilze

Fungus boletus viridis noxius: vargánya, Krätzpilz

Fungus sylvestris albus caule coeruleo: fejeér vargánya

és hangalakilag részben itt is számon kellene tartani a *Fungus ruber rugatust*, a vörös vargancst, nyilván két további megjegyzéssel:

Ezek területileg egyelőre nem, vagy nehezen beazonosítható adatok és – bár a Beythe és Clusius Nomenclatorjában szerepelnek – nincs közülük az eredeti terepi gyűjtéshez;

A magyar nevek mikotaxonómiai azonosítása nem ennek a tanulmánynak a feladata.

Jelenkori anyag

Boletus edulis (* = idős példány, ** = fiatal példány, *** = nagy példány):

aszaló(gomba), ászállógombá (Zobor-vidék)

bábagomba (Orbaiszék, Gelence / Gömör, Csermosnya völgye),

bábas (Gömör, Csermosnya völgye)

bábasegg (Kézdiszék, Martonos, Ozdola / Orbaiszék, Gelence)

bábaska (Gömör, Csermosnya völgye)

bánbád (Rozsnyó)

barna pesze (Heves, Mátra vidéke)

barna tinó (Kárpátalja)

barna vargánya (Heves, Mátra vidéke)

bighélib (Moldva, Csík),

bikgomba (Gömör, Gömörpéterfalva)

bikhilib (Moldva)

búzavargánya? (Őrség, Szalafő),

cepe(gomba) (Barkóság / Borsod, Felsőtárkány / Heves, Mátra vidéke)

csergomba (Gömör, Gömörpéterfalva)

dubák (Kisalföld, Martos / Palócföld, Szepsi)

fehér aszaló (Kárpátalja, Visk),

fehér gomba, fejír gomba (Kárpátalja)

fehér pesze** (Palócföld, Heves, Mátra vidéke)

fehér tinóri (Kárpátalja, Péterfalva),

fehér vargánya (Balatonmellék / Őrség)

fekete hiriba (Szilágyság, Szilágysomlyó),

fekete vargánya (Baranya, Bükkös / Balatonmellék),

feketehátú tinóri (Kárpátalja, Beregújfalu),

fenyősi vargánya (Őrség, Szalafő),

fenyősepe (Bódva mente),

futó tinóorra* (Palócföld, Kishont)

hajdinavargánya (Őrség, Szalafő, Őriszentpéter / Vas m. / Muravidék),

hilib (Moldva, Bahána, Gorzafalva, Pusztina),

hirib (Felcsík, Csíkszentmihály / Gyergyó, Borszék / Gyimes / Mezőség / Udvarhelyszék),

hiriba (Mezőség, Magyarországi / Felcsík, Csíkszentmihály / Szatmár)

hiriba(gomba) (Felcsík, Csíkszentmihály / Kővár vidéke, Koltó / Szatmár, Cégény / Szilágyság, Szilágysomlyó),

hiribe (Bánság, Igazfalva / Mezőség, Kide)

hiribegomba (Kalotaszeg, Magyarvita), hiribgomba (Udvarhelyszék, Zeteváralja),

hiribi (Kolozs m., Szászfenes),

hirip (Felcsík, Csíkrákos / Gyergyó, Borszék, Szárhegy / Homoródmente / Gyimes),

hiripgomba (Gyergyó, Gyergyószentmiklós / Nyárádmente, Fintaháza)

igazi gomba (Heves, Mátraalmás, Parád, Recsk)

igazi pesze (Heves, Mátra vidéke)

kenyér(gomba) (Bánság-Mokányság, Bunyaszekszárd),

királyné(gomba) (Felcsík, Csíkborszóva / Bánság, Végvár),

kompert (Zobor-vidék)

magyargomba (Heves, Mátraalmás, Parád)

mátégomba (Nyárádmente, Deményháza, Vármező, Jobbágytelke, Székelyhódos / Sóvidék, Szováta)

medvegomba (Alcsík, Csíkszentmárton / Barcaság, Négyfalu / Felcsík, Csíkszentmihály / Káson / Kézdiszék / Moldva,

Bahána / Orbaiszék / Sepsiszek / Szászöld, Zernest),

medvesegg (Sepsiszek, Gidófalva / Erdővidék, Magyarhermány)

medvetalp (Kis-Küküllő mente, Gyulakuta)
 németgomba (Felcsík, Csíkrákos, Madéfalva),
 nyírfaszepe? (Palócgöld, Áj)
 örménygomba (Marosszék, Szolokma), őszi hirip (Gyergyó,
 Szárhegy),
 őszi hilib (Moldva)
 őszi hirip (Gyergyó, Gyergyószárhegy)
 őszi pesze (Heves, Mátra vidéke)
 őszi pitonka (Kővár vidéke, Koltó),
 őszi tinóra (Palócföld, Kishont)
 őszi tinóri (Kárpátalja, Muzsaly),
 őszi vargánya (Őrség)
 pece(gomba) (Heves, Eger és vidéke /)
 pencilgomba (Gömör)
 pencer (Gömör, Murány völgye)
 pesze (Heves, Mátrászentimre)
 pitonka (Nagybánya vidéke, Koltó, Nagybánya/
 Aranyosszék, Csegez, Várfalva /)
 pölc (Palócföld, Debrőd, Jászó)
 sárga pesze* (Heves, Mátra vidéke)
 sarjúgomba (Palócföld)
 szalonnagomba (Csík, Csíkdánfalva)
 szelíd vargányo (Felső-Szigetköz)
 szepe (Kárpátalja, Beregszász, Gút / Gömör,
 Gömörpéterfalva / Heves, Mátra vidéke),
 tehéngomba (Mokányság, Verespatak),
 tehenpíra* (Őrség)
 tinó(gomba) (Kárpátalja, Beregújfalú),
 tinóorra (Palócföld, Kishont)
 tinóra (Barkóság/ Zemplén, Nagyhuta / Gömör / Heves,
 Szarvaskő / Ipoly mente / Kárpátalja)

tinori (Gyergyó, Borszék),
 tinóri (Bihar, Nagyvárad/ Kárpátalja, Beregszász, Tekeháza),
 tinórigomba (Kárpátalja, Técső / Kézdiszék, Csomortán,
 Esztelnek),
 tinórká (Ipoly mente)
 tinóru (Alsó-Fehér, Magyarlapád/ Paéőcföld, Körtvélyes /
 Zemplén, Mogyoróska /Gömör)
 tinórugomba (Zemplén, Mogyoróska/ Börzsönyvidék /Bor-
 sod, Sály /Gömör, Szuha völgye / Ung-vidék),
 tinótorty (Sóvidék, Korond, Parajd/ Szászföld, Zernest/
 Udvarhelyszék, Zeteváralja),
 totyola* (Őrség, Óriszentpéter, Szalafő),
 tölgyfagomba, ill. tölgyfagomba (Kárpátalja, Kisdobrony,
 Nagydobrony, Rát),
 tölgyfaszepe (Palócföld, Szepsi)
 tölgyfatinóru (Ung-vidék)
 tönkösgomba (Partium, Bihar)
 urigomba (Zselic), úrigomba (Kézdiszék, Csernáton,
 Martonos, Bereck /Gömör, Csermonya völgye /Heves),
 vargánya (Aranyosszék, Várfalva,), vargánya (Szlavónia), var-
 gánya (Baranya, Darány/ Keszthelyi-hegység, Gyenesdiás/
 Ormánság/ Somogy, Kőröshegy/ Vas m./ Zemplén,
 Mogyoróska/ Zselic), vargányá (Szlavónia, Haraszt),
 vargányá (Heves, Mátrászentimre / Őrség),
 vargánya (Vas m.), vorgánya (Heves, Mátrászentimre)
 vargánya pesze (Heves, Mátra vidéke),
 vastaglábú (Palócföld, Körtvélyes / Bódva mente),
 vastagszárú tinóri (Máramaros, Kárpátalja, Técső),
 vetési vargánya (Bakony vidéke, Szentgál)
 vetővargánya (Dunántúl, Zala)
 zápáki (Bihar, Mezőbikács)

A magyar nyelvterület más nyelvein a *Boletus edulis*:

hinc (német nyelvjárás): pülöszling
 mánta (német nyelvjárás): pölc
 szász (német nyelvjárás): Steinpilz - Höltovény, Királyföld,
 Bruit, Hiaristhirip – Beszterce vidéke (Krauss 1943)
 cipszer: gribook
 ruszin: bilij hrib

szlovák: dubák, grib, hrib, červenák
 vend (szlovén nyelvjárás): grbájn 'gomba' (Csaba 1945: 71)
 román: hrib –Bánság, hiribă, pitarcă – Kalotaszeg (Lásd még
 Péntek-Szabó 1985)
 ukrán: tovsztozorinik (vastaglábú) – Máramaros, dubovi –
 Bereg (Kárpátalja)

Más vargányák népi nevei:

Boletus aereus:
 feketehátú tinóri? (Kárpátalja)
 fekete vargánya? (Dunántúl)

Boletus bovinus:
 tehenvargánya (Őrség)

Boletus impolitus:
 tinórká (Ipoly mente)

Boletus luridus:
 disznókagombá (Ipoly mente)
 veres vargányagomba (Heves, Mátra vidéke)

Boletus luridiformis:
 Baba vargánya (Dunántúl, 1601)

Boletus pinophilus:
 feketehátú tinóri? (Kárpátalja)
 fenyősi vargánya (Őrség)
 luccos vargánya (Őrség)
 luccosi vargánya (Őrség)
 szepe (Kárpátalja)

Boletus piperatus:
 (borsikavargánya) (Baranya)

Boletus regius:

bikkaszaló? (Zobor-vidék)
 huszárgomba (Kárpátalja)
 királygomba (Zobor-vidék)
 rózsapesze (Heves, Mátra vidéke)
 vajgomba (Zemplén, Mogyoróska)

Boletus reticulatus:

aratási vargánya (Bakony vidéke, Szentgál)
 bábagomba (Orbaiszék, Gelence),
 bábasegg (Orbaiszék, Gelence, Martonos),
 búzavargánya (Baranya, Bükkös/ Őrség, Szalafő,
 Őriszentpéter),
 fehér hiriba (Szilágyság, Szilágysomlyó), fehér pitonka (Kő-
 vár vidéke, Koltó),
 fehér pitonka (Partium, Bányavidék és Kővár)
 fehér vargánya (Dunántúl, Vas m.)
 hiriba (Felcsík, Csíkszentmihály / Szatmár, Cégény),
 hiribegomba (Kalotaszeg, Magyarvita), medvegomba
 (Háromszék/ Szászföld, Zernest),
 igazigomba (Heves, Parád)
 magyargomba (Heves, Parád)
 medvesegg (Sepsiszek, Gidófalva),
 májusi hilib (Moldva)
 májusi szepe (Kárpátalja)
 nyári hirip (Gyergyó, Szárhegy),
 nyári tinóra (Palócföld, Kishont)
 nyári vargánya (Vas m.)
 örménygomba (Marosszék, Szolokma),
 pudlicska? (Kárpátalja)
 pünkösdi tinóri (Kárpátalja, Técső, Visk),
 pünkösdi vargánya (Muravidék)
 rozserővargánya (Őrség, Őriszentpéter),
 rozsvargánya (Őrség, Őriszentpéter, Szalafő),
 szepe (Kárpátalja, Beregszász),

tavaszi vargánya (Keszthelyi-hegység, Gyenesdiás/ Kőszegi-
 hegység, Velem),
 tinóri (Bihar, Nagyvárad/ Kárpátalja, Beregszász),
 tinótorty (Sóvidék, Korond, Parajd),
 tőgyfagomba (Kárpátalja, Kisdobrony),

Boletus satanas:

zsiduagomba? (Őrség)

Boletus sp.

cserehilib (Kárpátalja)
 cservenyákgomba (Zempléni-hegység, ÚMT I.: 805)
 fekete vargánya (Balatonmellék)
 disznógomba, ? (Kalotaszeg)
 hilib (Moldva)
 kukoricavargánya (Muravidék)

Boletus spp.:

bábaseggű (Ipoly mente)
 hilib (Moldva)
 hirib (Marosszék / Mezőség)
 hiriba (Szilágyság)
 hiribe (Mezőség)
 medvegomba (Székelyföld, Háromszék)
 vargánya (Dunántúl / Muravidék / Őrség)
 pitonka (Partium, Bányavidék és Kővár, Kalotaszeg,
 Aranyosszék)

A vargányára utaló más gombafaj:

Clitopilus prunulus:

szepejelző (Kárpátalja)
 szepemutató (Kárpátalja)
 vargánya eleje (Őrség)
 varga annya? (Dunántúl, Vas m., Clusius 1601)



Szepe és szepemutató (*Boletus edulis* és *Clitopilus prunulus*). Fotó: Zsigmond Győző

IRODALOM - REFERENCES

- ANTAL Cs. (2003): Népi táplálkozás Csíkdánfalván. Szakdolgozat, Bukaresti TE, Hungarológia Tanszék
- BENKŐ J. (1783): *Benkő füzéres nevezeti. Nomenclatura Botanica* (Molnár János közlése). Pozsony
- BEYTHE St., CLUSIUS C. (1583): *Stirpium nomenclator pannonicus*. Manlius, Németújvár. (I. még Szabó és mts. 1992)
- BOHUS G. (1983): Revision der Pilzarten des Clusius-Codex. In: *Fungorum in Pannoniis observatorum Brevis Historia et Codex Clusii*. Akadémiai, Budapest
- CLUSIUS, C. (1601): *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia et Codex Clusii*. Antwerpen
- CLUSIUS, C. (1983): *Fungorum in Pannoniis observatorum Brevis Historia et Codex Clusii*. Akadémiai, Budapest Szerk. Aumüller, Stephan A. – Jeanplong, József, Akadémiai Kiadó
- DÖMÖTÖR S. (1952): Dömötör Sándor gyűjtése. Farkasfa, 1952.május 22-26. Savaria Múzeum, Szombathely, *Néprajzi Osztály Kézirattára*, K-189.IV.3-4., 15.
- DRĂGULESCU, C. (1992): *Botanică populară în mărginimile Sibiului*. Sibiu
- DRĂGULESCU, C. (2002): *Ciupercile în vocabularul românesc*. Editura Universităţii „Lucian Blaga” din Sibiu
- ERDÉLYI Z. (1953): *Bernecebaráti gyűjtés*. Kézirat. Néprajzi Múzeum EA 4208.
- FNESZ. = KISS L. (1988): *Földrajzi nevek etimológiai szótára*. Budapest
- HULESCH B. KERESZÉNYI E. (1955): *Népi erdőgazdálkodás*. Bucsuta, Zala megye. Néprajzi Múzeum EA 6075
- ISTVÁNEFI Gy. (1900): *A Clusius-Codex mykologiai méltatása, adatokkal Clusius életrajzához*. Budapest
- KICSÍ S. A. (2004): *A vargánya*. Kézirat.
- KICSÍ S. A. (2005): Néhány népi gombanevünkről. *Magyar Nyelv* CI. évf. 3. sz., 336-351.
- KRAUSS, FR. (1943): *Nösterreichische Pflanzenamen*. Carl Csallner, Beszterce-Bistritz, 621-4, 636-7.
- (1990): *Magyar Néprajz* (MN) VII. kötet Budapest
- MÁTYUS I. (1787): A Gombákról. In: *O és Uj Diaetetica*. Pozsony (III. könyv IX. rész 471-488.)
- MÉSZÖLY G. (1929):. Folklor-adalékok Kresznerics Ferenc kézírataiból. *Ethnographia*, XL. évf.: 60.
- NYILASSY J. (1951): Gyűjtögetés. Kézirat. Néprajzi Múzeum EA 2519.
- PAPP L. – VÉGH J. (SZERK.) (1964): *Zala megye földrajzi nevei*. Zalaegerszeg
- (1974): *Somogy megye földrajzi nevei*. Akadémiai, Budapest
- PÉNTÉK J. - SZABÓ A. (1985): *Ember és növényvilág*. Bukarest
- SCHWALM E. (1989): A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon. In: *Palócok* III., szerk. Bakó Ferenc, Eger, 379-495.
- SZABÓ T. A. (SZERK.), SZABÓ I., WOLKINGER F. (MTS.) (1992): *A pannon etnobotanika kezdetei: Stirpium nomenclator pannonicus – S(tephanus) Beythe (1583), Carolus Clusius (1583/84) és Czvittinger Dávid (1711) kiadásában*. Collecta Clusiana 2., BioTár, Nyugat-magyarországi Egyetemi Regionális Szövetség, Berzsenyi Dániel Tanárképző Főiskola, Szombathely, Grác, Németújvár.
- SZEMERÉNYI O. (1982):. Hungarica I (NOS 1-17). 391-405. *Études Finno-Ougriennes* XV. Budapest
- SZENDREY Zs.-SZENDREY Á. (1922-1963, a gyűjtés ideje): *Magyar néphit és népszokás lexikon*. In: EA 6186. (kézirat)
- TÓTH M. (1983): A „vargánya anyja” – gomba a Göcsejben. *Mikológiai Közlemények* 3. sz.: 142.
- (1979): *Új Magyar Tájszótár* (ÚMT) I.k. Budapest
- (1988): *Új Magyar Tájszótár* (ÚMT) II.k. Budapest
- (1992): *Új Magyar Tájszótár* (ÚMT) III.k. Budapest
- (2002): *Új Magyar Tájszótár* (ÚMT) IV.k. Budapest
- ZSIGMOND Gy. (2007a): Adalékok Háromszék etnomikológiájához. Háromszéki érdekesség: a harapésgomba. In: *Három székiek Háromszékről*. Szerk. Cziprián – Kovács Loránd és Kozma Csaba. Státus Kiadó, Sepsiszentgyörgy- Csíkszereda, 2007: 273-282.
- ZSIGMOND Gy. (2007b): A gomba székelőföldi helyneveinkben. In: *ACTA SICULICA – 2007*. Szerk. Barti et Al., Kiadta a Székely Nemzeti Múzeum, Sepsiszentgyörgy, 2007: 751-754.
- ZSIGMOND Gy. (2009): *Gomba és hagyomány*. LKG-Pont Kiadó, Sepsiszentgyörgy-Budapest
- ZSUPOS Z. (1985): Népi növényismeret a Medvesalján. In *Gömör néprajza* I., Debrecen

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 5–6. pp. 63–71.

BOLETUS EDULIS AND OTHER BOLETES (BOLETUS SPP.) IN HUNGARIAN FOLK TRADITION

Győző ZSIGMOND

University of Bucharest, Faculty of Foreign Languages and Literatures, Department of Hungarology, zsigmondgyozo@freemail.hu

Keywords: *ethnomycology, Boletus edulis, Carpathian basin, Hungarian folk tradition*

Abstract: The paper presents the role of *Boletus edulis* in folk poetry, in folk cuisine, in folk medicine (in the case of both people and animals), as well as the knowledge and beliefs related to it (ZSIGMOND 2009: 75–83). It also presents its folk names; the following names are the most widely spread: *vargánya, szepe, medvegomba, hirib, tinóru, aszaló, pitonka*. The author annexes a map of the most characteristic Hungarian folk names. *Boletus edulis* belongs to those few mushroom species which occur also in folk songs, sayings and riddles.

At present this is one of the best-known forest mushrooms with the Hungarians living in the Carpathian basin, only the yellow chanterelle is known to a similar extent, and only the *Lactarius piperatus* used to have similar popularity in the past (but it has decreased lately, at least in certain regions). *Boletus edulis* is becoming more and more popular, but it is lesser-known in some regions, and in the past it was not even gathered. It is the only mushroom species, to the search of which the knowledge and help of another mushroom species is recommended in certain regions (Western Dunántúl, Kárpátalja), this mushroom indicating the *Boletus edulis* (*szepe*) is the *Clitopilus prunulus*. *Boletus edulis* is often prepared as feast food and fasting food. It had more special uses as well: for example, its old samples were used for greasing wheels.

GATHERING BOLETUS

Boletus edulis is the king of the mushrooms, besides, the *nyulica* is the leading one (HSTK, Szalafő) – they used to say in the Őrség region. This mushroom of ours is the king of mushrooms also according to a Polish folk tale.

It is especially the Slavic people (for example, also the Croats, from whom the Hungarian name “*vargánya*” derives) that consider the boletus, mainly *Boletus edulis* as the mushroom, the others are only similar to it (in some respect, to some extent). For example, the word for mushroom of the Wends living in the Hungarian language area – in Kétyölgy – refers only to the boletus, just as, for example, the word for mushroom of the Romanians (“*ciupercă*”) is used with the meaning of both agaricus and boletus (the latter in the region of Sibiu) (DRĂGULESCU 1992: 132, 2002: 16). The Hungarians also esteem the boletus in general, but there is an ethnic group which bewares of it, or at least considers it only recently known, and used to regard it as a toadstool (the Székelys, at least in part). Recently – in some parts for a long time – the boletus has been a “big game” for the “mushroom hunter” also in Székelyland, it has been the “bear” among the mushrooms. It is a mark of distinction that when a separate word or expression is used for gathering some mushroom species, for example, the *suskázás* (gathering *Ptychoverpa* spp., *Morchella* spp.), *rókaszás* (gathering *Cantharellus cibarius*), *csikkajozás* in spring and autumn (gathering *Calocybe gambosa*, and *Lepista panaeola* respectively), *csiperkészés* (gathering *Agaricus* spp.), and, though rarely, also the *medvézés* (gathering *Boletus edulis*, *Boletus reticulatus*) in Sepsiszkő/ Sf. Gheorghe region, the latter indicating the gathering of *Boletus edulis* and *Boletus reticulatus* in this region.

Boletus, called *hilib* in several places, is a distinct mushroom also with the Hungarians from Moldova. *There is a season for mushroom gathering. We usually go to gather bercsog* (*Ptychoverpa* spp., *Morchella* spp.), *hilib* (*Boletus edulis*, *Boletus reticulatus*), *csi-perke* (*Agaricus* spp.). *We say that we go to gather mushrooms when we gather different species.* (DA, Klézel/Cleja, Moldova)

In the Mura region the one who is good at mushroom gathering is – often – simply called a good *boletus gatherer*, because in that region mushroom primarily means boletus (probably under Slovenian or Croatian influence), this is regarded as the most esteemed one, though it cannot be considered rare, or hard to find, as the summer or winter truffle.

Almost all kinds of boletuses are edible, but undoubtedly the best-known and most favoured is *Boletus edulis*, which is often mentioned with the same name as its close relative, *Boletus reticulatus*. Its main characteristics are: its brown colour, its thickening stalk cancellated only in its upper part, its skin-like skin on its dome-shaped, then flattening hat, its flesh not changing its colour, its sporophore first white, then becoming greenish, its middle or big size. It grows in summer and autumn in deciduous and mainly in coniferous forests.

In most part of the Hungarian language area only *Boletus edulis* and its close relative, *Boletus reticulatus* are known and gathered. To a lesser degree, but relatively often, the following ones are considered in certain regions: *Boletus regius*, *Boletus badius*, *Suillus granulatus*, *Leccinum quercinum*, *Leccinum rufum*. In some places the *Boletus aereus* and the *Boletus pinophilus* are probably considered as being *Boletus edulis*, they are thus gathered and consumed (for example in Székelyland).

Certainly, boletus can be found among the (central) mushrooms of the Hungarians: 1. *Cantharellus cibarius* 2. *Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus* 3. *Agaricus campestris*, *A. arvensis*, *A. bisporus* 4. *Fomes fomentarius* etc. 5. *Russula cyanoxantha* 6. *Boletus edulis* 7. *Ptychoverpa bohemica*, *Morchella esculenta* etc. 8. *Marasmius oreades* 9. *Langermannia gigantea*, *Calvatia utriformis*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum* 10. *Pleurotus ostreatus* 11. *Macrolepiota procera*.

The above list mainly corresponds to the order according to the degree of mushroom knowledge, which differs considerably from region to region in the Carpathian basin.

NAMES AND TRADITIONS

The differentiation of the many kinds of boletus species with folk names occurs in areas which favour mushrooms and which are rich in mushrooms. I list the related Hungarian folk names at the end of the present paper. Sándor András KICSÍ (2005, 2009) wrote a thorough study on some of our folk mushroom names, in which he distinctly mentioned the names of the boletus species.

I do not enter into details about the folk names of the other boletus species, however, I consider it important to mention some of them.

It is generally considered that it can be mistaken for its relatives changing their colour, often regarded as poisonous. One of its relatives, – not necessarily poisonous – but whose flesh undoubtedly turns into blue, the so-called *németgomba* 'German mushroom' has a name explanation with historical implications:

It changes its colour, it turns into blue. It is not eaten. During the World War some German people who were hiding here somewhere used to eat it. And they were all taken ill, they got diarrhoea, they threw up. Since then this mushroom has been called némethirip 'German boletus' here. (SzI, Nagyponk, Gyergyó/ Gheorgheni region)

From among the folk names of *Boletus edulis* the following names and their versions are the most spread: *vargánya* (probably of South-Slavic, Croat origin), *szepe* (probably deriving from the French *cèpe*), *medvegomba* (of inner development, used mainly in Háromszék/Covasna county and Csík/Ciuc), *hirib* (of Slavic origin, it may have entered our language through Romanian mediation from time to time), *tinóri*, *pitonka* (from a word of Balkan origin, we probably borrowed it with Romanian mediation), *mátégomba* (of inner development, Nyárád region).

Most of the folk names are given at the level of the ethnic group, not at the level of the nation (although most often they are related to *Boletus edulis* and *Boletus reticulatus*). Based on the research so far, we know of 95 folk names of *Boletus edulis*, among which there are 84 different names and 11 name versions.

In general, the folk names are suitable and suggestive (where I do not mention any source, it is my own collection). Their knowledge helps us get to know better the mushrooms themselves. Fortunately, most part of the Hungarian official, scientific name material can be traced back to folk origin, it is not or not wholly artificial. This is also the case of the boletus species.

The names *búzavargánya*, *hajdinavargánya*, *vetővargánya*, *sarjógomba* and presumably *mátégomba* allude to the time of occurrence, of growing. September 21 is the day of Apostle Saint Matthew, the latter name may suggest the fact that this mushroom can be gathered mainly in September.

The names *medvegomba* (Háromszék/Covasna county, Csík/Ciuc), *mátégomba* (Máté 'Matthew' is one name of the bear in Székelyland, especially in the Nyárád region), *tinóorra* (Palocland), *kenyér-gomba* (Bánság/Banat), *vastaglábú(gomba)* (Palocland, Bódva mente/region), *tönkösgomba* (Partium, Bihar/Bihar county), *vastagszárú tinóri* (Kárpátalja, Máramaros/Maramureş county) all refer to the shape of the mushroom.

The names alluding to the colour of the mushroom are quite frequent in Dunántúl, Felföld, Kárpátalja: *barna pesze*, *barna tinó*, *barna vargánya*, *fehér gomba*, *fehér aszaló*, *fekete hiriba*, *feketehátú tinóri*, *sárga pesze* etc.

Many other names of the boletus refer to the place of growth: *bikgomba* (Gömör), *bikhib* (Moldova), *fenyősi vargánya* (Örség), *fenyőszepe* (Bódva mente/region), *nyírfaszepe* (Palocland), *tölgyfaszepe* (Palocland), *tölgyfatinóru* (Ung region).

Drying is a typical and widely spread way of preservation of the boletus, this is what its folk name from Zobor region highlights: *aszaló(gomba)*. This name also reflects the fact that this is the mushroom which – maybe – best preserves its taste after drying, what is more, its flavour even becomes stronger.

The following names may refer to the selling and sellers: *németgomba*, *örménygomba* (Székelyland, Csík/Ciuc).

Although not very frequent, the folk name of the boletus containing the word “bába” – a supernatural being – also occurs in many places: *bábagomba* (*Boletus* spp., Háromszék/Covasna county), *bábasegg* (*Boletus edulis*, Háromszék/Covasna county), *bábaseggegomba*, (? *Leccinum scabrum*, Kárpátalja), *bábaseggü* (? *Leccinum griseum*, ? *Leccinum scabrum*, Kárpátalja).

Names like *igazgomba*, *igazi gomba*, *királyné(gomba)*, *úrígomba*, *magyargomba* may be considered as alluding to the appreciation and estimation of the mushroom.

Though only a few, still there exist some names which are common with other species in the case of the boletus, for example the *tinótort* is also the folk name of the *Catathelasma imperiale* in Székelyland (in Sóvidék/Praid's region, and in Gyimes/Ghimes, Gyergyó/Gheorgheni region respectively), what is more, in Homoródalmás/Mereşti (Udvarhelyszék/Scaunul Odorhei) the puffball is called like that.

Its name *medvegomba* is primarily a characteristic from Háromszék/Covasna county (see also BENKŐ 1783, ZSIGMOND 2007a). Its name *vargánya* is characteristic of the regions of the Dunántúl (CLUSIUS already recorded it there in 1601) and Alföld, in Felföld (Palócland, Kárpátalja) the most frequent folk names of *Boletus edulis* are *szepe*, *pesze*, *cepe*, in Mezőség/Câmpia Transilvaniei and especially in the western parts of Székelyland the name *hirib*, *hirip* and its versions are spread. Its name *hirip(gomba)* can be dated from István MÁRYUS (1787), later it occurs as *hirip* (1808), *hiriba* (1838), *hiribe* (1897) and other versions.

It is a sign of special attention and appreciation that, in some places in the Hungarian language area, the boletus samples of different age, size or growing in certain periods also have different names. In Őrség the old samples are called *totyola* and the bigger samples growing at the beginning of the season are called *vargánya anyja*. I have noted it down at Szalafő that the name of the bigger sample growing at the beginning of the season is “*anyavargánya*, because that gives rise to the other ones, they think.”

The annexed map illustrates the most typical Hungarian folk names.

A great number of our place names contain the word “vargánya” (see also ZSIGMOND 2007b).

Our Hungarian land name *Vargánya* is a word of Slavic origin, it is the name of a mushroom species (See also SZEMERÉNYI 1982: 398).

Vargányás is a forest name at Risnyabesenő in Somogy county (PAPP-VÉGH 1974: 729). It is part of the Nagy-erdő at Homokszentgyörgy, also in Somogy (PAPP-VÉGH 1974: 762). It is the name of a hilly forest at Márokföld, the name of a plough-land at Máhomfa from Zala county (PAPP-VÉGH 1964: 315, 381).

Vargányás-lap. A forest near Háromfa (Somogy county, PAPP-VÉGH 1974. 746).

Vargányás-tető. A forest near Oltárc (Zala county, PAPP-VÉGH 1964. 449)

Vargányás alla: A plough-land (Kerkateskánd, Zala county, PAPP-VÉGH 1964. 393).

Vargányás-lapi-kut. A well near Háromfa (Somogy county, PAPP-VÉGH 1974. 746).

(*Hilib*: name of a village in Háromszék/Covasna county, it is not likely that this name is connected with the folk mushroom name *hilib* – which refers to the boletus –, it can rather be related to a personal name or tree name respectively).

Hirip: locality in Szatmár/ Satu Mare county. The explanation of its name is similar to that of *Hilib* (in Transylvania *hirib*, *hirip* are widely spread folk names of the boletus).

Most of our place names (10, 7 are different names) are related to the “vargánya” (*Boletus edulis* and *B. reticulatus*), but there are many names containing the name of the “taplógomba” (*Fomes*, *Polyporus* - 8, 6), “csiperke” (*Agaricus campester* - 4, 2 different names, 2-2 versions of pronunciation) and the so-called “géva”, “gilva” (? *Pleurotus ostreatus* - 3, 3). There are names with “vargánya” also among the place names referring to different things: Gombás (15), Gomba (10), Vargányás (4), Taplós (3), Csiperkés (2), Gombahát (2), Gombás-tető (2), Gombás-völgy (2), Gombászó (2), Gombászút (2). The field names are mostly from Dunántúl and Székelyland, probably because the undersigned mainly surveyed this region in this respect, and because Zala, Somogy and Székelyland are suitable areas for gathering many kinds of mushrooms, where many people do gather mushrooms in great number.

Most of our place names (10, 7 different names) are related to a mushroom name which does not even occur in Székelyland, namely the *vargánya* (*Boletus edulis* and *B. reticulatus*) (here other names are known: *medvegomba*, *hirib*, *németgomba*, *örménygomba*, *mátégomba* etc.), of course, not in Székelyland, but in the Dunántúl.

BELIEFS AND KNOWLEDGE

From ancient times to the present day – apart from the medieval alienation from mushrooms in Western Europe – the traditional appreciation of mushrooms in a mycophylic environment can be continuously dated. This is underlined by the fact that up to now in many places the Hungarians have indicated the place where an edible mushroom can be found (by carving the bark, by leaning a stick against the tree, with the help of a rug etc.). It can be considered a special way of indicating a territory as being rich in mushrooms, when the presence of other mushroom species is used for this purpose. With the Hungarians – mainly in the Őrség and in Kárpátalja regions and partly in Palócland – this is the case with the boletus. The people from the Őrség

region call the *Clitopilus prunulus* as *varganya eleje*, those from Vas county call it *varganya anyja*, and those from Göcsej name it as *vargánya anyja* (TÓTH 1983: 142), one part of the people from Felvidék call it *szepe* (*Boletus edulis*), it indicates this mushroom (the observation is remarkable also from a mycological point of view). We know of the fact that in Baranya the *Amanita muscaria* is also considered as a boletus indicator: ... *when we notice the mushroom with red spots, then we are glad and say, well, there will be a lot of autumn boletuses...they came out so close to each other, it may even have poisoned the other one* (NYILASSY 1951: 43). We also know of connecting it to the puffball in the Őrség region: *When the líposz occurs in the yard, we can go to gather mushrooms* (Szalafő, Őrség). Here they say the following as well: *As the moon is waxing, then there are the most boletuses, as the moon is waning, the boletuses disappear too. There are the most boletuses at full moon, I have experienced so.*

As among our mushroom names, in the case of the *Lactarius piperatus*, the *disznókeserű* 'pig bitter' indicated the similar inedible one (the *Lactarius vellereus*), in the same way in Gömör the *disznószepe* 'pig boletus' indicates the *szepe* which is not good (which changes its colour).

The place where many boletuses can be found, "is kept secret even among relatives", they said in the Őrség, and they added: *if the place is discovered, the mushrooms do not grow, because people do not let them grow, they pick them*. Especially if the boletus, or by any chance the *hajdinavargánya* (the *Boletus edulis* from the beginning of autumn) is under discussion.

They can also prophesy from the rich mushroom growth. For example in Kárpátalja the good corn yield is foretold if there are many *tinóri* 'boletuses' in that year. At Técső they said: *If there are many tinóri mushrooms, there will be a good corn yield*. In the Dunántúl another thing is said: *if there are many boletuses, there will be big snow*. (Kapuvár, Győr-Sopron county, SZENDREY 1922: 664)

The one who finds boletuses is considered an especially lucky person. Sayings, beliefs refer to this, especially from the northern and western part of the Hungarian language area. For example: *The one who washes himself/herself in his/her urine, will find the boletus*. (Nagy lengyel, Zala county, SZENDREY 1922: 664)

Péter spreads the mushrooms, they say, because they appear starting with that date. (HM, Mogyoróska, the mountaneous region of Zemplén) The special importance of the boletus is underlined by this rule, which is also known in other parts, but it has not always been brought into connection with this mushroom species (sometimes they relate it to mushrooms in general).

We also have data, namely a "recipe" from Vas county, referring to how we can find boletuses: *I have heard from a mate from Balogunyom that if you see a broken roe-deer's leg mushroom (Lepiota procera), and you go further in the direction indicated by it, within 5-10 meters you will surely find boletuses* (RS, Szombathely).

There are also misbeliefs related to the boletuses: *the ones which are not good blacks when being cut* (Gelence/Ghelința, Székelyland), *it blues, it cannot be eaten*. (Szalafő, Őrség)

It is generally spread among various peoples, also among the Hungarians, to consider the mushrooms changing their colour poisonous. However, many of the boletuses changing their colour and others are consumed, known, but only in those regions where the folk knowledge of mushrooms can be considered relatively good, above average. Székelyland is an exception, where the avoidance of the mushrooms changing their colour can be considered general. In the Dunántúl, Felföld and Kárpátalja some mushrooms of this kind are mostly consumed too.

CURING, MAINTENANCE

The medical use of several edible mushrooms is customary, we know of the medical use of our best-known boletus in the Dunántúl.

We have data from Zala county that the old people take home the *Boletus edulis*, called there *hajdina-* or *vetővargánya*, also for medicine, if the pig is ill, if it has indigestion or does not eat, then they cook the whole (especially the old) boletus sample, they make a sour soup with garlic and they give it to the pig. They say, it cures the stomach. It is also recommended for people who have drunk and then suffer from hangover, but it is not the old samples that are prepared for people (HULESCH 1955: 21).

We know of its special use in the case of one kind of boletus. Sándor DÖMÖTÖR (1952: 4) informs us that at Farkasfa the *csikóvergánya* (the poisonous pair of the *vergánya*, a kind of *Leccinum* sp.) was used for greasing the hubs of the carts with wooden axles.

BOLETUS AND FOLK POETRY, FOLK ART

Several of our sayings and farmer's rules mention the boletus, this delicacy holds a special place with the Hungarian people. Of course not everywhere. It is characteristic that our simile referring to the outlook of the old sample, is from the Dunántúl (*withered like the boletus*, Dunántúl, Kicsi 2005). Another one is from Moldova: *Long-legged like the hilib, thighed, this refers rather to girls*. (DA, Klézse/ Cleja, Moldova)

The rule already mentioned, connected to a holiday (*Péter* or *Péter – Pál spreads the mushrooms*) has been found in Felföld (in both Slovakian and Ukrainian parts) and in Moldova, but it is only in its version from Zemplén that the boletus is mentioned under the name of *tinóru*.

The Hungarian riddle is not mentioned in Sándor KICSÍ's recent study (2008), though the undersigned noted it down at Beregújfalu from Kárpátalja (thanks to Mária PUNYKÓ colleague's local knowledge): *Master Brown stands on one foot. What is that?*

We also know of a riddle which is not with boletus in general, but in its recording the allusion to boletus is impossible to misunderstand, because it clearly indicates what mushroom means for the authors of the riddle: "What is that, which does not flower, does not have seeds, still it yields? – Boletus = mushroom." (MÉSZÖLY 1929: 60.)

The children's song known in many regions (in Moson, in Bács-Bodrog, in Matyó Land), but especially in Palocland, also mentions not only the mushroom, but also the folk name of the boletus from that region, *szepe*. Here follows the first stanza of one of our singing-dancing children's folk game (Bogács, Borsod county, recorded in 1959):

Haja, haja, jól lakom orcát,

Körü' vëtem két szepe gombát

A gombának három féle pontját

A legénynek két oldalbordáját. (Folk Art Institute, MNGyJ tape rec., AP 7798-a)

In the latter case I am grateful to Katalin LÁZÁR for the provided information.

There is also a joke connected to the mushroom under discussion:

Should I move into this wet flat, where there are mould fungi on the wall? – the young man looking for a flat complains.

But for as little as one million and a half what do you want to have on the wall? Chanterelle or boletus?

(FT told it after reading or hearing it somewhere, in Homoródszentpál/Sînpaul, in December 2004)

There were and maybe there still are embroidered table-cloths and wall-hangings with úrgomba 'lord mushroom' and boletus, they said at Szalafő from Őrség region, and to the question why, they answered instantly: *the hajdinavargánya is the most beautiful mushroom*. Similar answers were given for example at Beregújfalu from Kárpátalja too, where, they added, it was frequent to represent mushrooms with dwarves.

FOOD OF CUSTOMS, CUSTOMARY WAYS OF PREPARATION

One of our feast foods is egg soup, into which we put a little amount of boletus cut into small pieces. There is no meat with which I would replace it. (HSTK, Szalafő, Őrség)

Sometimes – especially in some regions – mushroom is also consumed as fasting food, feast food. In the villages around the Nyitra they also put dried plums and mushrooms into the beans soup at Christmas. At Lédec they prepared mushroom soup and poppy croissant (MN VII.1990: 245). In Baranya, at Pécsváralja the following data were recorded: ... *formerly Monday was the day without meat, then we took the mushrooms to Pécs and we had great success* (NYILASSY 1951: 47). At Medvesalja the *szepés káposzta* 'cabbage with boletus' is an obligatory fasting food, especially during Christmas fast (ZSUPOS 1985: 34).

Except Christmas and Lent, the carnival is the other custom on the occasion of which the boletus has a role as well. Our following data from the Őrség region makes this probable: *At carnival time they usually dress up as mushrooms, most often as mushrooms with spots.* (HSTK, Szalafő)

It has been mentioned in many places that the parents wait for their children and relatives whom they rarely see with mushroom food.

Boletus, as mushrooms in general, is usually consumed with bread, rice, meat, porridge, dumplings, noodles.

It is not consumed raw. Soup is often made from the boletus; it is also fried. This mushroom is also prepared mostly as stew, paprikash (with cream), in zakuska, filled, with scrambled eggs, fried in egg, as Hungarian stew, with chasseur sauce and rarely as pickles (sometimes it is also prepared for meat balls and sausages), maybe most often it is prepared as stew, paprikash and fried.

Here follow some recipes of a few regions:

Boletus soup, besides the boletus, we put potatoes into it, noodles can also be put into it. It is also very good for paprikash, with cream. We fry the big samples, and eat them with rice. We also prepare it as stew, meat balls and filled meat. (HSTK, Szalafő, Őrség)

They usually put mushroom into the stuffed cabbage, instead of meat, the best is the *tinórka*. (Bernecebaráti, Hont, ERDÉLYI 1953: 45)

We fry the pölc in fat with onion, then we put sour cream and a little flour onto it. We eat it with noodles. (SzEMS, Debrőd, Abaúj-Torna, Felvidék)

We start cooking the sour cabbage, we put mainly tölgyfagomba and smoked meat or sausage and a bay leaf into it. We cook the crushed barley, the pearl barley, a spoonful, then when it boils we put the previously prepared things. We use the barley strained. The gravy is prepared separately: we boil a pinch of paprika, fat, a spoonful of flour in cold water, we add a little tomato and a little pepper into the soup. When the meat and the mushroom are ready, we mix and cook everything together. (MSzM, Nagydobrony, Kárpátalja).

For mushroom salad we need mushroom, the best is to boil 2 kilograms of szepe, we need 5 kilograms of cabbage, 1 kilogram of carrot, 1 kilogram of onion, 1 kilogram of green pepper, 1 liter of oil, half a liter of vinegar, salt, pepper and bay leaf. We fry these together, then we put it hot into jars, we steam it, it is ready when it gets cold. (AI, Kétyút, Kárpátalja).

The boletus is the most beautiful. It has to be peeled, its stalk is also used. The dried pitonka is good for soup for example, it gives it a good flavour. It has to be thrown into the stew after a few minutes' soaking. (FA, Várfalva/Moldovenesti, Aranyosszék/Scaunul Arieşului)

I prepared the hiribe like the fried meat. (JKM, Kide/Chidea, Mezőség/Câmpia Transilvaniei)

We fry the hilib in oil and eat it dipped into garlic. (CT, Bahána/ Bahana, Moldova)

We grate the washed boletus with the apple grater and prepare it like the meat, but with more eggs and parsley (...) for meat balls. (Zengővárkony, Baranya, NYILASSY 1951: 31)

The királynégomba is consumed, its green part is removed and it is fried with curd cheese (EA, Csíkborzsova/ Bîrzava, Csík/Ciuc).

The lower dark part of the boletus is peeled, it is soaked in water, cooked in boiling water, then it is fried in fat, with onion (PK, Nyárádszentimre/ Eremieni, Marosszék/Scaunul Mureş).

For the minced hiriba we need rice, oil, onion, pepper and paprika, and I put it into cabbage leaves or green pepper (CsT, Szilágynagyfalu/ Nuşfalău, Szilágyság/ Sălaj county).

Boletus with cream, we fry it a little with onion, add paprika to it and when it is ready, we put cream into it. (BI, Hosszúfalu, Mura region)

The small and tiny pieces of boletus are usually preserved in vinegar, just like the cucumber. (TF, Völgyfalu, Mura region)

Its preservation differs according to social position. The most spread is drying, probably not only with the Hungarians, but all over the world. The methods of drying may differ from region to region, though in essence they are similar. From the Őrség region I quote a mushroom gatherer from Szalafő and one from Őriszentpéter: *The boletus is dried in sieve, it has a frame, it is put out on stands, so up and down it is exposed to the air* (HSTK). *Mosquito net is fastened on a framework with wires or a drying grid is put onto perforated broomsticks, some people dry boletus also in pots for keeping cones* (ÁT).

Almost only the well-to-do people make pickles in villages, in towns it is more general. Drying and salting is practised also by poorer people, but independently of the way of storing and preservation, they store far less than the rich ones who do not have to survive from one day to another.

The frequency of consuming boletus differs from region to region with the Hungarians. As compared to other peoples, it can be considered average in the regions from the lowlands, a little above average in hilly and mountainous areas. The importance of the boletus food is more considerable in the western, northern and south-western and north-western parts of the Hungarian language area. We should add that in some villages from Háromszék/Covasna county it is much gathered and consumed (for example in Sepsikőröspatak/Valea Crişului, Gelence/Gheliţa, Komandó/Comandău), but hardly or not at all in other villages of the same region (for example in Albis/Albiş, Dálnok/Dalnic), and also that for example in Bácska it is hardly known or not known at all, but in the near Mura region it is much favoured, everybody would gather and consume it with pleasure.

Neither by the Japanese nor by the Chinese is boletus among the most generally consumed mushrooms, however, in the United States of America it is, probably because of the European mycophylic influence, but we also have to take into account that so far we do not know much about the mushroom knowledge of the American Indian aborigines. It is of special interest that while for the Spanish people *Boletus edulis* is a central mushroom, for the Mexicans it is not (KICSÍ 2005: 350).

HUNGARIAN FOLK NAMES OF THE BOLETUS SPECIES

Historical material

Mushroom names not precisely related to places in Dunántúl:

Baba vargánya, *Boletus luridiformis* (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

Sarga Vargánya, *Leccinum nigrescens* (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

varga annya, *Boletus aereus* ? (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

Vargánya, *Xerocomus subtomentosus*, *Leccinum rufum* (CLUSIUS 1601, BOHUS 1983: 60-69)

Mushroom names not precisely related to places in Szeklerland:

Fái Gomba, *Boletus subsquamosus* (BENKŐ 1783: 432)

Fözö Gomba, *Boletus subsquamosus* (BENKŐ 1783: 432)

hilipgomba, *Boletus edulis*, *Boletus* spp. (Csíkborzsova/Bîrzava, CZIRÁKY 1820)

hiripgomba, *Boletus* spp. (Gyergyóújfalu/Suseni, CZIRÁKY 1820)

Medvegomba (ro. Minetárke urszászke), *Suillus bovinus* (BENKŐ 1780: 83, BENKŐ 1783: II.431)

németgomba, *Boletus edulis* (Madéfalu/Siculeni, Ciuc, CZIRÁKY 1820)

Tinógomba, *Suillus bovinus* (BENKŐ 1780: 84)

Tinótortya, ? (MOESZ 1929: 548)

Note (based on data from Attila SZABÓ T.): At the time of their field work carried out before 1583, BEYTHE and CLUSIUS did not take notice of the boletus, so this name (vargánya) is absent from the first edition of the *Stirpium nomenclator pannonicus* (Németújvár 1583). However, it occurs in the 3rd edition of the *Nomenclator* edited by Dávid CVITTINGER, what is more, in several versions (CVITTINGER 1711 in SZABÓ and contr. 1992: 51):

Fungus arguillaris inquinatus: sárga vargánya, Wilde Pilze

Fungus boletus viridis noxius: vargánya, Krätzpilz

Fungus sylvestris albus caule coeruleo: fejtér vargánya

and from the point of view of the sound form, the *Fungus ruber rugatus* (vörös vargáncs) should be partially recorded here too, obviously with two further notes:

So far these are not or hardly identifiable data from a territorial point of view, and – though they occur in BEYTHE and CLUSIUS's Nomenclator – have nothing to do with the original field collection;

The mycotaxonomical identification of the Hungarian names is not the aim of the present study.

Present material

Boletus edulis (* = old sample, ** = young sample, *** = big sample):

aszaló(gomba), ászállógombá (Zobor region)
 bábagomba (Orbaiszék/Covasna region, Gelence/Ghelița /
 Gömör, Csermosnya valley),
 bábas (Gömör, Csermosnya valley)
 bábasegg (Kézdiszék/Tg. Secuiesc region, Martonos/
 Mártánus, Ozsdola/Ojdula / Orbaiszék/Covasna region,
 Gelence/Ghelița),
 bábaska (Gömör, Csermosnya valley)
 bánbád (Rozsnyó/Rîșnov)
 barna pesze (Heves, Mátra region)
 barna tinó (Kárpátalja)
 barna vargánya (Heves, Mátra region)
 bighélib (Moldova, Csík/Ciuc),
 bikgomba (Gömör, Gömörpéterfalva)
 bikhilil (Moldova)
 búzavargánya? (Őrség, Szalafő),
 cepe(gomba) (Barkóság /Borsod, Felsőtárkány /Heves, Mátra region)
 csergomba (Gömör, Gömörpéterfalva)
 dubák (Kisalföld, Martos / Palocland, Szepsi)
 fehér aszaló (Kárpátalja, Visk),
 fehér gomba, fejtér gomba (Kárpátalja)
 fehér pesze** (Palocland, Heves, Mátra region)
 fehér tinóri (Kárpátalja, Péterfalva),
 fehér vargánya (Balatonmellék / Őrség)
 fekete hiriba (Szilágyság/Sălaj county, Szilágysomlyó/Șimleu Silvaniei),
 fekete vargánya (Baranya, Bükkös /?Balatonmellék),
 feketehátú tinóri (Kárpátalja, Beregújfalu),
 fenyősi vargánya (Őrség, Szalafő),
 fenyősepe (Bódva mente/region),
 futó tinóorra* (Palocland, Kishont)
 hajdinavargánya (Őrség, Szalafő, Őriszentpéter/ Vas county/
 Mura region),
 hilil (Moldova, Bahána/Bahna, Gorzafalva/Oituz, Pusztina/
 Pustiana),
 hirib (Felcsík, Csíkszentmihály/Mihăileni/ Gyergyó/
 Gheorgheni region, Borszék/Borsec / Gyimes/Ghimeș /
 Mezőség/Câmpia Transilvaniei Udvarhelyszék/ Scaunul
 Odorhei),
 hiriba (Mezőség/Câmpia Transilvaniei, Magyarszovát/Suatu /
 Felcsík, Csíkszentmihály/Mihăileni / Szatmár/Satu Mare
 county)
 hiriba(gomba) (Felcsík, Csíkszentmihály/Mihăileni / Kö-
 vár region, Koltó/Colțâu / Szatmár/Satu Mare county,

Cégény/Țeghea / Szilágyság/Sălaj county, Szilágysomlyó/
 Șimleu Silvaniei),
 hiribe (Bánság/Banat, Igazfalva/Dumbrava / Mezőség/Câm-
 pia Transilvaniei, Kide/Chidea)
 hiribegomba (Kalotaszeg/Călata region, Magyarvita/
 Viștea), hiribgomba (Udvarhelyszék/Scaunul Odorhei,
 Zeteváralja/Sub Cetate),
 hiribi (Kolozs/Cluj county, Szászfenes/Florești),
 hirip (Felcsík, Csíkrákos/Racu / Gyergyó/Gheorgheni
 region, Borszék/Borsec, Szárhegy/Lăzarea / Homoród
 mente/region / Gyimes/Ghimeș),
 hiripgomba (Gyergyó/Gheorgheni region,
 Gyergyószentmiklós/Gheorgheni / Nyárád mente/region,
 Fintaháza/Cinta)
 igazi gomba (Heves, Mátraalmás, Parád, Recsk)
 igazi pesze (Heves, Mátra region)
 kenyérgomba (Bánság/Banat-Mokányáság/Munții Apuseni,
 Bunyaszekszárd),
 királyné(gomba) (Felcsík, Csíkborszova/Bîrzava / Bánság/
 Banat, Végvár/Tormac),
 kompert (Zobor region)
 magyargomba (Heves, Mátraalmás, Parád)
 mátégomba (Nyárád mente/region, Deményháza/Dămieni,
 Vármező/Buciumi, Jobbágytelke/Sîmbriaș, Székelyhódos/
 Hodoșa / Sóvidék/Praid's region, Szováta/Sovata)
 medvegomba (Alcsík, Csíkszentmárton/Sînmartin /
 Barcaság/Țara Bârsei, Négyfalu/Săcele / Felcsík,
 Csíkszentmihály/Mihăileni / Káson/Casin / Kézdiszék/
 Tg. Secuiesc region / Moldova, Bahána/Bahana
 Orbaiszék/Covasna region, Sepsisizék/Sf. Gheorghe region
 / Szászföld/Saxon's region, Zernest/Zărnești),
 medvesegg (Sepsisizék/Sf. Gheorghe region, Gidófalva/
 Ghidfalău / Erdővidék/Baraolt region, Magyarhermány/
 Herculan),
 medvetalp (Kis-Küküllő mente/Târnava Mică region,
 Gyulakuta/Fintinele)
 németgomba (Felcsík, Csíkrákos/Racu, Madéfalva/Siculeni),
 nyírfaszepe? (Palocland, Áj)
 örménygomba (Marosszék/Scaunul Mureș, Szolokma/
 Solocma), őszi hirip (Gyergyó/Gheorgheni region, Szár-
 hegy/Lăzarea),
 őszi hilil (Moldova)
 őszi hirip (Gyergyó/Gheorgheni region, Gyergyószárhegy/
 Lăzarea)
 őszi pesze (Heves, Mátra region)

őszi pitonka (Kővár region, Koltó/Coltău),
 őszi tinóra (Palocland, Kishont)
 őszi tinóri (Kárpátalja, Muzsaly),
 őszi vargánya (Őrség)
 pece(gomba) (Heves, Eger and its region/)
 pencilgomba (Gömör)
 pencer (Gömör, Murány valley)
 pesze (Heves, Mátrászentimre)
 pitonka (Nagybánya vidéke/Baia Mare region, Koltó/Coltău,
 Nabybánya/Baia Mare / Aranyosszék/Scaunul Arieşului,
 Csegez/Pietroasa, Várfalva/Moldovenesti /)
 pölc (Palocland, Debrőd, Jászó)
 sárga pesze* (Heves, Mátra region)
 sarjúgomba (Palocland)
 szalonnagomba (Csík, Csíkdánfalva)
 szelíd vargányo (Felső-Szigetköz/ Upper Szigetköz)
 szepe (Kárpátalja, Beregszász, Gút / Gömör,
 Gömörpéterfalva / Heves, Mátra region),
 tehéngomba (Mokányás/Munții Apuseni, Verespatak/Roşia
 Montană),
 tehenpíra* (Őrség)
 tinó(gomba) (Kárpátalja, Beregújfalva),
 tinóorra (Palocland, Kishont)
 tinóra (Barkóság/ Zemplén, Nagyhuta / Gömör / Heves,
 Szarvaskő / Ipoly mente/region / Kárpátalja)
 tinori (Gyergyó/Gheorgheni region, Borszék/Borsec),
 tinóri (Bihar/Bihor county, Nagyvárad/Oradea / Kárpátalja,
 Beregszász, Tekeháza),
 tinórigomba (Kárpátalja, Técső / Kézdiszék/Tg. Secuiesc
 region, Csomortán/Lutoasa, Esztelnek/Estelnic),
 tinórka (Ipoly mente/region)

tinóru (Alsó-Fehér/ Lower Alba county, Magyarlapád/
 Lopadea Nouă/ Palocland, Körtvélyes /Zemplén,
 Mogyoróska /Gömör)
 tinórugomba (Zemplén, Mogyoróska/ Börzsönyvidék /Bor-
 sod, Sály /Gömör, Szuha valley / Ung region),
 tinótorty (Sóvidék/Praid's region, Korond/Corund, Parajd/
 Praid / Szászöld/Saxon region, Zernest/Zărneşti /
 Udvarhelyszék/Scaunul Odorhei, Zeteváralja/Sub Cetate),
 totyola* (Őrség, Óriszentpéter, Szalafő),
 tögyfagomba, tölgyfagomba (Kárpátalja, Kisdobrony,
 Nagydobrony, Rát),
 tölgyfaszepe (Palocland, Szepsi)
 tölgyfatinóru (Ung region)
 tönkösgomba (Partium, Bihar/Bihor county)
 urigomba (Zselic), úrigomba (Kézdiszék/Tg. Secuiesc region,
 Csernát/Cernat, Martonos/Mărtănuş, Bereck/Breţcu /
 Gömör, Csermosnya valley/Heves),
 vargánya (Aranyosszék/Scaunul Arieşului, Várfalva/
 Moldovenesti), vargánya (Slavonia), vargánya (Baranya,
 Darány/ Keszthelyi mountain, Gyenesdiás/ Ormánság/
 Somogy, Kőröshegy/ Vas county/ Zemplén, Mogyoróska/
 Zselic), vârgányâ (Slavonia, Haraszti), vârgányâ (Heves,
 Mátrászentimre) (Őrség),
 vargánya (Vas county), vorgánya (Heves, Mátrászentimre)
 vargánya pesze (Heves, Mátra region),
 vastaglábú (Palocland, Körtvélyes / Bódva mente/region),
 vastagszárú tinóri (Máramaros/Maramureş county / Kárpát-
 alja, Técső),
 vetési vargánya (Bakony mountain's region, Szentgál)
 vetővargánya (Dunántúl, Zala)
 zápaki (Bihar/Bihor county, Mezőbikács/Bicaci)

Boletus edulis in other languages of the Hungarian language area:

Hinz (German dialect): pülöszling
 Manta (German dialect): pölc
 Saxon (German dialect):
 Steinpilz – Höltovény/Hälchiu, Királyföld/Pământ-
 tul Crăiesc, Bruit, Hiaristhirip – Beszterce/Bistriţa
 region (Krauss 1943)
 Zipser: gribook
 Rusyn: bilij hrib

Slovak: dubák, grib, hrib, Červenák
 Wend (Slovenian dialect): grbajn 'mushroom' (CSABA
 1945: 71)
 Romanian: hrib – Bánság/Banat, hiribă, pitarcă – Kalo-
 taszeg/Călata region (See also PÉNTÉK-SZABÓ 1985)
 Ukranian: tovsztokorínik ('thick legged') - Máramaros/
 Maramureş county, dubovi – Bereg (Kárpátalja)

Folk names of other *Boletus* species

Boletus aereus:
 feketehátú tinóri? (Kárpátalja)
 fekete vargánya? (Dunántúl)
Boletus bovinus:
 tehenvargánya (Őrség)

Boletus impolitus:
 tinórka (Ipoly mente/region)

Boletus luridus:
 disznókágombá (Ipoly mente/region)
 veres vargányagomba (Heves, Mátra region)

Boletus luridiformis:
 Baba vargánya (Dunántúl, 1601)

Boletus pinophilus:
 feketehátú tinóri? (Kárpátalja)
 fenyősi vargánya (Őrség)

luccos vargánya (Őrség)
lucosi vargánya (Őrség)
szepe (Kárpátalja)

Boletus piperatus:
(borsikavargánya) (Baranya)

Boletus regius:
bikkaszaló? (Zobor region)
huszárgomba (Kárpátalja)
királygomba (Zobor region)
rózsapesze (Heves, Mátra region)
vajgomba (Zemplén, Mogyoróska)

Boletus reticulatus:
aratási vargánya (Bakony mountain's region, Szentgál)
bábagomba (Orbaiszék/Covasna region, Gelence/Ghelința),
bábasegg (Orbaiszék/Covasna region, Gelence/Ghelința,
Martonos/Mărtănuș),
búzavargánya (Baranya, Bükkös/ Őrség, Szalafő,
Őriszentpéter),
fehér hiriba (Szilágyság/Sălaj county, Szilágysomlyó/Șimleul
Silvaniei), fehér pitonka (Kővár region, Koltó/Coltău),
fehér pitonka (Partium, Bányavidék/Baia Mare region and
Kővár)
fehér vargánya (Dunántúl, Vas county)
hiriba (Felcsík, Csíkszentmihály/Mihăileni / Szatmár/Satu
Mare county, Cégény/Țeghea),
hiribegomba (Kalotaszeg/Călata region, Magyarvita/Viștea),
medvegomba
(Háromszék/Covasna county / Szászöld/Saxon region,
Zernest/Zărnești),
igazigomba (Heves, Parád)
magyargomba (Heves, Parád)
medvesegg (Sepsisizék/Sf. Gheorghe region, Gidófalva/
Ghidfalău),
májusi hilib (Moldova)
májusi szepe (Kárpátalja)
nyári hirip (Gyergyó/Gheorgheni region, Szárhegy/Lăzarea),
nyári tinóra (Palocland, Kishont)
nyári vargánya (Vas county)
örménygomba (Marosszék/Scaunul Mureș, Szolokma/Solocma)

pudlicska? (Kárpátalja)
pünkösdi tinóri (Kárpátalja, Técső, Visk),
pünkösdi vargánya (Mura region)
rozserővargánya (Őrség, Őriszentpéter),
rozsvargánya (Őrség, Őriszentpéter, Szalafő),
szepe (Kárpátalja, Beregszász),
tavaszi vargánya (Keszthelyi mountain, Gyenesdiás/ Kőszegi
mountain, Velem),
tinóri (Bihar/Bihor county, Nagyvárad/Oradea / Kárpátalja,
Beregszász),
tinótortó (Sóvidék/Praid's region, Korond/Corund, Parajd/Praid)
tőgyfagomba (Kárpátalja, Kisdobrony),

Boletus satanas:
zsiduagomba? (Őrség)

Boletus sp.
cserehilib (Kárpátalja)
cservenyákgomba (Zempléni mountain, ÚMT I.: 805)
fekete vargánya (Balatonmellék)
disznógomba, ? (Kalotaszeg/Călata region)
hibil (Moldova)
kukoricavargánya (Mura region)

Boletus spp.:
bábaseggű (Ipoly mente/region)
hibil (Moldova)
hirib (Marosszék/Scaunul Mureș / Mezőség/ Câmpia Transil-
vaniei)
hiriba (Szilágyság/Sălaj county)
hiribe (Mezőség/Câmpia Transilvaniei)
medvegomba (Székelyland, Háromszék/Covasna county)
vargánya (Dunántúl / Mura region / Őrség)
pitonka (Partium, Bányavidék/ Baia Mare region and Kővár,
Kalotaszeg/Călata region, Aranyosszék/Scaunul Arieșului)

Other (related to *Boletus edulis*):

Clitopilus prunulus:
szepejelző (Kárpátalja)
szepemutató (Kárpátalja)
vargánya eleje (Őrség)
varga annya? (Dunántúl, Vas county, CLUSIUS 1601)



moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 72–73.

TALÁLÓS KÉRDÉSEK A GOMBÁVAL

KICSIS Sándor András

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

Kulcsszavak: gomba, találós kérdés, magyar népköltészet, etnomikológia

Kivonat: A magyar népi találós kérdések számát 5–10 ezer körülire szokás becsülni (Mándoki 1988: 240), s közülük legalább egy tucat a gomba kitalálását célozza (Jelen tanulmány megírását követően újabb gombás találósok is előkerültek, ezekre ezúttal nem térünk ki. A szerk. megjegyzése). A magyarban, miként a világ népeinél általában, a gomba kitalálására vonatkozó találós kérdésekben a tipikus gomba azon tulajdonsága fejeződik ki, hogy – szemlélettől függően – egy vagy fél lábon áll és kalapja (kucsmája stb.) van. Az idáig ismeretes magyar találós kérdések döntő többségét Erdélyben gyűjtötték. A magyarban, legalábbis a népi szemléletben a gomba a növények közé sorolódik, igaz a legkevésbé tipikus növények közé.

A magyar népi találós kérdések számát 5–10 ezer körülire szokás becsülni (Mándoki 1988: 240), s közülük legalább egy tucat a gomba kitalálását célozza (Jelen tanulmány megírását követően újabb gombás találósok is előkerültek, ezekre ezúttal nem térünk ki. A szerk. megjegyzése). A magyarban, miként a világ népeinél általában, a gomba kitalálására vonatkozó találós kérdésekben a tipikus gomba – tehát nem a tapló, szarvasgomba, korallgomba vagy pöfeteg stb. – azon tulajdonsága fejeződik ki, hogy – szemlélettől függően – egy vagy fél lábon áll és kalapja (kucsmája stb.) van (például Seržanina & Jaškin 1986: 208). Egyébként szerte Európában a legtipikusabb gomba a bódító légyölő galóca, míg a legtipikusabb ehető gomba a (termesztett) csiperke. Az idáig ismeretes magyar találós kérdések döntő többségét Erdélyben gyűjtötték, s bizonyos szempontból sajátos – valószínűleg a környező népek folklórjából is kimutatható – szemléleteket tükröznek. A magyar találósokhoz szemléletében közel áll az a baskír találós kérdés, mely szerint “Egy apró gyerek óriási kucsmát vett” (Mándoki 1985: 49), míg egészen másféle – a magyarból és tudomásom szerint egyelőre más európai folklórgyűjtésből sem regisztrált – szemléletű az ujjur “Ezerlapios könyvet kapban jár” (Mándoki 1985: 78).

A magyarból talán legismertebb a már Kriza János háromszéki gyűjtésében is szereplő *Fejér egyház fél lábon áll* (1975: 275; Magyarózd, Horváth 1980: 354, *fehér* variánssal Árpád, Érbogyoszló, Gyanta, Szalács, Tenke, Fábíán 1994: 90), további variánsai: *Fehér ház fél lábon áll. Mi az?* (Kisiratos, Kovács é. n. 224; Kibéd, Ráduly 1990: 107; Sóvidék, Gub 1996: 88); *Kicsi fehér ház, féllábon áll. Mi az?* (Zsigmond & Palkó 1996: 122); *Fejér egyház egy lábon áll* (Gyergyó, Molnár 1902: 532); *Hófehér vár, / Egy lábon áll* (Biharpüspöki, Fábíán 1994: 90); *Fehér ember fél lábon áll* (Kibéd, Ráduly 1990: 107); *Fehér ember féllábú* (Sóvidék, Gub 1996: 88). Ezzel a típussal rokon a *Feje egy, / Lába egy, / Az erdőn is megterem* (Cséhtelek, Fábíán 1994: 90). Ennek a szemléletmódnak az elterjedtségét mutatja, hogy a mintegy féltucat gombára vonatkozó karél találós kérdés közül valamennyi a fél lábbal kapcsolatos (Lavonen 1982: 50, 102). Egy lengyel találós kérdés így szól: “Az erdőben egy lábon áll, / Hazafelé kosárban jár” (Mándoki 1998).

Érdemes kitérőképpen megjegyezni, hogy *Fehéregyháza* vagy *Fejéregyház* néven több magyar település is ismeretes, s nyilvánvalóan fehér falú templomukról nevezték el őket (Kiss 1983: 213). A ma is létező Fehéregyháza (románul Albești, németül Weissenkirch, a helyi szász nyelvjárásban Weisskirich) Segesvártól északkeletre fekszik. Egy másik Fehéregyháza (Alba Maria, Alba Ecclesia) középkori helység volt a mai Óbuda területén. Anonymus szerint templomát Árpád sírja fölé emelték, így a XIX. század folyamán sok történész, régész tett kísérletet arra – eredménytelenül –, hogy a honfoglalás 1896-ban ünnepelt milleneumára megtalálja, s felkutatására az utóbbi években is történtek kísérletek. Egy további Fehéregyház tulajdonképpen Pozsonyfehéregyház, ma Szlovákiában Biely Kostol.

A magyarban, legalábbis a népi szemléletben a gomba a növények közé sorolódik, igaz a legperifériálisabb – legkevésbé tipikus – növények közé. Erre épít egy kömlödi (Komárom megye) találós kérdés: *Nem virágzik, mégis terem* (Gösy 1911).

A gombának ugyancsak ehhez a tulajdonságához kapcsolódik egy következő, igen népszerű típusa a találós kérdéseknek: *Levele nincs, virága nincs, / Erdőn-mezőn fél lábon áll, / Feje fölött nagy ernyője, / A napsugár meg ne süsse. Mi az?* (Kisiratos, Kovács é. n. 224; *fölött helyett felett* variánssal Sóvidék, Gub 1996: 88); variánsa: *Levele nincs, virága sincs, / Erdőn mezőn fél lábon áll, / Feje felett*

nagy ernyője./ *Hogy a napfény meg ne süsse* (Érbogyoszló, Gyanta, Nagyszalonta, Fábián 1994: 91). A gomba itt említett tulajdonságait emeli ki a *Nem virágzik, mégis terem* (Kibéd, Ráduly 1990: 108 ; Albis, Cséhtelek, Nagyszalonta, Fábián 1994: 91; Sóvidék, Gub 1996: 88), variánsa: *Nincs virágja, mégis terem* (Kibéd, Ráduly 1990: 108); továbbá a *Növény vagyok, nincs levelem, és mégis az emberek elegele vagyok, mi az?* (Magyarózd, Horváth 1980: 356), illetve a *Se levele, se gyökere, se magja se virágja* (Kibéd, Ráduly 1990: 108), aminek ellentmond az ugyanitt gyűjtött *Mi nélkül nem él meg a gomba? – Gyökér nélkül* (Kibéd, Ráduly 1990: 108).

Ugyanannak a típusnak a variánsait képviselik a következő gyűjtések: *Kicsi törpe mennybe néz* (Kibéd, Ráduly 1990: 107); *Kicsi törpe mennybe lát* (Sóvidék, Gub 1996: 88); *Törpe zsidó mennybe lát* (Kibéd, Ráduly 1990: 108); *Törpe zsidó mennybe néz* (Sóvidék, Gub 1996: 88).

A tipikus gomba legfeltűnőbb része a kalapja, s erre épülnek a következő találósok: *Kicsi ember, nagy kalap./ Kuporog a fa alatt* (Bélfenyér, Éradony, Kiskereki, Mezötelki, Szalacs, Fábián 1994: 90); *Kicsi fején nagy kalap./ Kuporog a fa alatt* (Kibéd, Ráduly 1990: 107; Köbölkút, Fábián 1994: 90; Sóvidék, Gub 1996: 88); *Kicsi csupor, nagy kalap./ Kuporog a fa alatt* (Szentjobb, Fábián 1994: 90); *Feje felett nagy kalap./ Kuporog a fa alatt* (Szalacs, Fábián 1994: 90); *Napokig is ott van rajta./ Kicsi fején nagy kalapja* (Sepsikőröspatak, Zsigmond 1994: 34). További típust képvisel az *Egy kalap alá ezren férnek. Mi az? – Gomba és a fűszá- lak* (Beck 1965: 92).

Végezetül két különleges találós kérdés. A *Kicsike tatár, /Pogácsát kínál* Mándoki László bulgáriai gagauz gyűjtése (1985: 9), utóbb azonban a magyar folklórban is megjelent (Köröstarján, Fábián 1994: 90). Szellemes rejtvény a következő: *Egy kislányt megkérdeztem: hova megy, hogy hívják, mit visz a kosárban? Egy szóval felel. Mi az? – Esztergomba* (Beck 1965: 90)



Diótörő és sótartó. Fotó: Zsigmond Győző



Vargányás párna. Fotó: Zsigmond Győző

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 74–75.

RIDDLES WITH MUSHROOMS

KICSIS Sándor András

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

Kulcsszavak: ethnomycology, mushroom, folk literature, Hungarian riddles

Kivonat: The number of Hungarian popular riddles is usually estimated to 5–10 thousand (Mándoki 1988: 240), and out of them at least a dozen aims at guessing the mushroom (After the completion of the present study new riddles with mushrooms came to light, but we will not discuss them here. Editor's comment). With the Hungarians, just like with the peoples around the world in general, in the riddles referring to guessing the mushroom the typical mushroom is viewed as standing on one leg and having a hat (cap etc.). The majority of the Hungarian riddles known so far have been gathered in Transylvania. With the Hungarians, at least in the popular view, mushrooms are categorized as plants, though as the the least typical.

The number of Hungarian popular riddles is usually estimated to 5–10 thousand (Mándoki 1988: 240), and out of them at least a dozen aims at guessing the mushroom (After the completion of the present study new riddles with mushrooms came to light, but we will not discuss them here. Editor's comment). With the Hungarians, just like with the peoples around the world in general, in the riddles referring to guessing the mushroom the typical mushroom – that is, not tinder, truffle, coral mushroom or puff-ball etc. – is viewed as – depending on the approach – standing on one leg and having a hat (cap etc.) (e.g. Seržanina & Jaškin 1986: 208). Otherwise, all over Europe the most typical mushroom is the stupefactive *Amanita muscaria*, while the most typical edible mushroom is the (grown) agaric. The majority of the Hungarian riddles known so far have been gathered in Transylvania, and in certain respect they reflect a specific view, which can probably be pointed out also in the folklore of the neighbouring people. The view reflected in the Bashkir riddle according to which “A little child bought a huge cap” is close to the Hungarian riddles (Mándoki 1985: 49), whereas the Uigur “I got a book with thousand pages” represents a totally different view – registered neither in Hungarian nor, to my knowledge, in any other European folklore collections so far (Mándoki 1985: 78).

In the Hungarian language maybe the best-known riddle is the one occurring already in János Kriza's collection from Háromszék/ Covasna county *Fejér egyház fél lábon áll* ‘White church stands on one leg’ (1975: 275; Magyarózd/ Ozd, Horváth 1980: 354, with *fehér* variant Árpád/ Arpășel, Érbogyszóló/ Buduslău, Gyanta/ Ginta, Szalács/ Sălacea, Tenke/ Tinca, Fábíán 1994: 90), further variants: *Fehér ház fél lábon áll. Mi az?* ‘White house stands on one leg. What is it?’ (Kisiratos/ Dorobanți, Kovács n.d. 224; Kibéd/Chibed, Ráduly 1990: 107; Sóvidék/ Praid's region, Gub 1996: 88); *Kicsi fehér ház, féllábon áll. Mi az?* ‘Small white house stands on one leg. What is it?’ (Zsigmond & Palkó 1996: 122); *Fejér egyház egy lábon áll* ‘White church stands on one leg’ (Gyergyó/ Gheorgheni, Molnár 1902: 532); *Hófehér vár, Egy lábon áll* ‘Snow-white castle stands on one leg’ (Biharpüspöki/ Episcopia Bihor, Fábíán 1994: 90); *Fehér ember fél lábon áll* ‘White man stands on one leg’ (Kibéd/Chibed, Ráduly 1990: 107); *Fehér ember féllábú* ‘White man has got one leg’ (Sóvidék/ Praid's region, Gub 1996: 88). The riddle *Feje egy, Lába egy, Az erdőn is megterem* ‘It has got one head, one leg, It grows also in the forest’ is related to this type (Cséhtelek/ Ciutelec, Fábíán 1994: 90). The fact that all of the about half a dozen Karelian riddles related to mushrooms refer to one leg indicates the prevalence of this view (Lavonen 1982: 50, 102). A Polish riddle sounds like this: “*Az erdőben egy lábon áll, Haza-felé kosárban jár*” ‘It stands on one leg in the forest, It walks home in a basket’ (Mándoki 1998).

It is worth mentioning that there are several Hungarian settlements with the names *Fehéregyháza* or *Fejéregyház* ‘white church’, which most probably got their names after their white-walled churches (Kiss 1983: 213). *Fehéregyháza*, existing even today (in Romanian Albești, in German Weissenkirch, in the local Saxon dialect Weisskirich), lies northeast from Segesvár/ Sighișoara. Another *Fehéregyháza* (Alba Maria, Alba Ecclesia) used to be a medieval settlement in the territory of today's Óbuda. According to Anonymus its church was built onto Árpád's grave, so during the nineteenth century many historians and archaeologists attempted at finding it – unsuccessfully – by the millennium of the Hungarian conquest celebrated in 1896, and there have also been recent attempts to find it. A further *Fehéregyház* is in fact Pozsonyfehéregyház, today called Biely Kostol in Slovakia.

With the Hungarians, at least in the popular view, mushrooms are categorized as plants, though as the most peripheral – the least typical – plants. This is what a riddle from Kömlőd (Komárom county) is based on: *Nem virágzik, mégis terem* ‘It does not flower, still it yields’ (Gösy 1911).

This is the feature of the mushroom to which another, very popular type of riddle refers: *Levele nincs, virága nincs, Erdőn-mezőn fél lábon áll, Feje fölött nagy ernyője, A napsugár meg ne süsse. Mi az?* ‘It does not have leaves, it does not have flowers, It stands on one leg in forests and in fields, It has a big umbrella above its head, So that the sun should not burn it’ (Kisiratos/ Dorobanți, Kovács n.d. 224; with the variant *fölött* instead of *felett* Sóvidék/ Praid’s region, Gub 1996: 88); its variant: *Levele nincs, virága sincs, Erdőn mezőn fél lábon áll, Feje felett nagy ernyője, Hogy a napfény meg ne süsse* (Érbogyoszló/ Buduslău, Gyanta/ Ginta, Nagyszalonta/ Salonta, Fábián 1994: 91). The above mentioned features of the mushroom are highlighted in the riddle *Nem virágzik, mégis terem* ‘It does not flower, still it yields’ (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 108; Albis/ Albiș, Cséhtelek/ Ciutelec, Nagyszalonta/ Salonta, Fábián 1994: 91; Sóvidék/ Praid’s region, Gub 1996: 88), its variant: *Nincs virágja, mégis terem* (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 108); besides, *Növény vagyok, nincs levelem, és mégis az emberek elegelede vagyok, mi az?* ‘I am a plant, I do not have leaves, still I am the food of people, what is it?’ (Magyarózd/ Ozd, Horváth 1980: 356), and *Se levele, se gyökere, se magja se virágja* ‘It has got neither leaves, nor roots, nor seeds nor flowers’ respectively (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 108), which is contradicted by the riddle collected at the same place *Mi nélkül nem él meg a gomba? – Gyökér nélkül* ‘What is that without which the mushroom cannot live? – Without roots’ (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 108).

The following riddles represent variants of the same type: *Kicsi törpe mennybe néz* (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 107); *Kicsi törpe mennybe lát* ‘Small dwarf looks into the heaven’ (Sóvidék/ Praid’s region, Gub 1996: 88); *Törpe zsidó mennybe lát* (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 108); *Törpe zsidó mennybe néz* ‘Dwarf Jew looks into the heaven’ (Sóvidék/ Praid’s region, Gub 1996: 88).

The most eye-catching part of the typical mushroom is its hat, this is what the following riddles are based on: *Kicsi ember, nagy kalap, Kuporog a fa alatt* ‘Little man, big hat, Squats under the tree’ (Bélfenyér/ Belfir, Éradony/ Adoni, Kiskereki/ Cherechiu, Mezötélki/ Telechiu, Szalacs/ Sălăcea, Fábián 1994: 90); *Kicsi fején nagy kalap, Kuporog a fa alatt* ‘Big hat on its small head, Squats under the tree’ (Kibéd/ Chibed, Ráduly 1990: 107; Köbölkút/ Cubulcut, Fábián 1994: 90; Sóvidék/ Praid’s region, Gub 1996: 88); *Kicsi csupor, nagy kalap, Kuporog a fa alatt* ‘Little cup, big hat, Squats under the tree’ (Szentjobb/ Sîniob, Fábián 1994: 90); *Feje felett nagy kalap, Kuporog a fa alatt* ‘Big hat above its head, Squats under the tree’ (Szalacs/ Sălăcea, Fábián 1994: 90); *Napokig is ott van rajta, Kicsi fején nagy kalapja* ‘It wears its big hat on its small head for days’ (Sepsiköröspatak/ Valea Crișului, Zsigmond 1994: 34). A further type is represented by the riddle *Egy kalap alá ezren férnek. Mi az? – Gomba és a fűszálak* ‘Thousands can find room under one hat. What is it? – The mushroom and the leaves of grass’ (Beck 1965: 92).

Finally I would mention two peculiar riddles. The *Kicsike tatár, /Pogácsát kínál* ‘Little Tartar/ offers cakes’ is László Mándoki’s Gagauz collection in Bulgaria (1985: 9), however, lately it has appeared also in the Hungarian folklore (Köröstarján/ Tărian, Fábián 1994: 90). The following one is a witty puzzle: *Egy kislányt megkérdeztem: hova megy, hogy hívják, mit visz a kosárban? Egy szóval felel. Mi az? – Esztergomba* ‘I have asked a little girl where she was going, what her name was and what she was carrying in her basket. She answered in one word. What is that? – Esztergomba (word play)’ (Beck 1965: 90)

IRODALOM – REFERENCES

- BECK Z. (1965): Néphagyományok Orosházáról és környékéről. A Békés Megyei Múzeumi Szervezet Kiadványai I.
- FÁBIÁN I. (1994): Bihari találós kérdések, mesetalányok. Literátor, Nagyvárad
- GÖSY G. (1911): “Találós mesék.” Magyar Nyelvőr 40/191.
- GUB J. (1996): Erdő-mező növényei a Sóvidéken. Firtos Művelődési Egylet, Korond
- HORVÁTH I. (1980 [1970]): Magyarózdai toronyalja. Írói falurajz egy erdélyi magyar faluról. Magyar Helikon, Budapest, 2. kiadás.
- KISS L. (1983): Földrajzi nevek etimológiai szótára. Akadémiai, Budapest
- KOVÁCS F. (é. n.): Iratosi kertek alatt. Állami Irodalmi és Művészeti Kiadó, Bukarest
- KRIZA J. (1875 [1863]): Vadrózsák. Székely népköltési gyűjtemény. Kriterion, Bukarest.
- LAVONEN, N. A. (1982): Karel'skije narodnyje zagadki. – Karjalaisia arvoituksia. Petrozavodsk: Karelja.
- MÁNDOKI L. (1985): Ház tetején nyeles edény. Török népek találós kérdései. Móra Ferenc, Budapest
- MÁNDOKI L. (1988): “Szóbeli rejtvények.” In: Vargyas Lajos, szerk., Magyar népköltészet. (Magyar néprajz 5. Folklór 1.) Akadémiai, Budapest, 238–250.
- MÁNDOKI L. (1998): “Lengyel találós kérdések.” Hetedhétár. Dél-dunántúli Közérdekű Magazin 2/5: 25.
- MOLNÁR A. (1902): “Találós mesék.” Magyar Nyelvőr 31/9: 532–4.
- RÁDULY J. (1990): Hold elejti, Nap felkapja. (Kibédi találós kérdések.) Bukarest: Kriterion.
- SERŽANINA, G. I. & I. JA. JAŠKIN (1986): Griby. Nauka i Tekhnika, Minsk
- ZSIGMOND GY. (1994): “A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsiköröspatak) etnomikológiai vizsgálata.” Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 2, Kolozsvár, 22–58.
- ZSIGMOND J. & PALKÓ A. (1996): Magyaró néphagyományaiból. MENTOR, Marosvásárhely

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 76–79.

A CLUSIUS-KÓDEX ÉS A FUNGORUM IN PANNONIIS MAGYAR NYELVŰ VARGÁNYA- ÉS TINÓRUNEVEI

BAGLADI Orsolya

Pannon Egyetem, Magyar Nyelvtudományi Tanszék, bagladi_orsolya@yahoo.com

Kulcsszavak: *Carolus Clusius, Clusius-kódex, Fungorum in Pannoniis, vargánya, tinóru, XVI. századi magyar nyelv, nyelvészet*

Kivonat:

A tanulmány a XVI–XVII. század fordulójának két magyar gombaneveket tartalmazó szórvány- emlékét, a Clusius-kódexet és a Fungorum in Pannoniist mutatja be röviden egy nyelvész szem- szögéből. A szerző különös figyelmet szentel a vargánya- és tinóruneknek, mivel 400 évvel az említett művek után a vargányák az őrségi régió legkedveltebb gombái.

A Clusius-kódex azon szórványemlékeink egyike, amelyet magyar nyelvészeti munkákban nemigen elemeztek. Holott nagyon is megérdemli, hogy foglalkozzunk vele, ugyanis a hollandiai Leiden város egyetemi könyvtárában *Codex BPL 303*-as jelzettel el- látott anyag több mint félszáz magyar népi gombanevet tartalmaz, amelyek a XVI. század végének emlékei.

Maga a kódex 85 akvarelltáblából áll, amelyeken a 221 ábrázolt gomba képe mellett magyar, latin és német feljegyzés találha- tó. Az 1580-as években készült gyűjteményt több évszázadon keresztül elveszettnek hitték, míg ISTVÁNNFY Gyula a fentebb em- lített leideni könyvtárban rá nem talált, és 1900-ban ismertette.

A gombaakvarell-sorozat nevét Carolus Clusiusról kapta, aki eredeti nevén Charles de l'Ecluse, 1526-ban született német- alföldi tudós volt. Clusius kezdetben orvosnak képezte magát, emellett a botanika iránt is érdeklődött, és ez lett későbbi szenvedélye. Iskolái befejezése után több évig utazgatott Európában, ismerkedve a különböző vidékek növényvilágával. Ő írta le először a spanyol [*Rariorum aliquo stirpium per Hispanias observatorum Historia...*, 1576] és a magyar flórát [*Atrebatibus Rariorum aliquot Stirpium per Pannoniam, Austriam, & vicinas quasdam Provincias observatarum Historia*, 1583 és a *Stirpium Nomenclator Pannonicus*, Németújvár, 1583] (CSABA, HORVÁTH 1973: 611). Neki tulajdonítjuk a világ első mikológiai monog- ráfiáját is, amelyet *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia* néven 1601-ben adtak ki Leidenben. Ez utóbbi mun- kájával érdemelte ki a „mikológia atyja” címet.

Clusius a nyugat-pannon gombákkal Batthyány Boldizsár udvarában kezdett el foglalkozni, akinél Németújvárott (ma: Güssing) és Körmenen 1573-tól 1587-ig vendégeskedett. A környékről begyűjtött és gondosan rendszerezett gombákról írt, sa- játkezű rajaival illusztrált monográfia – a *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia* – mellé készíttetett egy francia festővel színes akvarelleket, amelyek gyűjteményét ma Clusius-kódexként ismerjük. A festő neve sajnos máig bizonytalan, még- is a legvalószínűbb, hogy Le Gillon miniatürfestő volt az alkotó (UBRIZSY 1975a: 92–93).

A gombák meghatározását hárman végezték: Clusius, Batthyány és Beythe István. A legtöbb akvarell-lapra saját kezűleg vés- ték rá a gombák rendszertani helyét latinul, illetve magyar és/vagy német népi nevüket. HORVÁTH ERNŐ szerint ezek között „kö- zel 60 olyan gombanév szerepel, melyek ma is használatosak hazánkban” (HORVÁTH 1973: 580). Clusius összesen 105 gomba- fajt írt le, és ha arra gondolunk, hogy őt megelőzően az orvos- és farmakobotanikai munkák csak 40–50 fajt ismertettek, akkor megállapíthatjuk, hogy Clusius nevéhez a mikológia történetében nagyszámú új faj ismertté tétele fűződik (UBRIZSY 1975b: 39).

A rendszertani hely és a gombanevek mellett magyar nyelvű feljegyzések is olvashatók a Clusius-kódex tábláin, amelyek fő- ként a gombák fogyaszthatóságára (pl. *nem io enny*) vagy élőhelyére (pl. *ganeion terem*) utalnak. Hozzávetőleg 260–270 magyar szó adatolható a kódexből és a monográfiából együttesen, a külön írt, de összetett szavakat egy szónak tekintve. Ezek között kb. 40 lexéma főnév, kb. 14 lexéma melléknév és 2 lexéma ige. A szórványok között mintegy 56 népi gombanév található.

A vargányákat és tinórukat nagy becsben tartják az Őrségben, ezt bizonyítja az is, hogy Clusiusék is bőségesen gyűjtöttek ezek- ből a gombákból. Megfigyelhető, hogy a *Leccinum* nemzetség tagjait nem különítették el a *Boletus* nemzetségbeliéktől, vala- mennyinek a *vargánya* nevet adták. Mégis találkozunk a *tinóru* névvel a kódexben, ugyanis a májgombára ezt használják, illetve a barna porhanyógomba képe mellett szereplő négy magyar név között is a megtalálható a *tino or*. (A 72-es akvarelltáblán meg- adott többi magyar név: *nyúl file*, *nyír ali gomba*, *tuusalya gomba*.) Hasonlóan tévesen rendszerezték a párdurcpereszkét, amely így

szintén a vargányák közé került *aprow varganya* néven. (Megjegyzés: az akvarelltáblákon lévő gombák latin nevének megadásához Bohus Gábor listáját használtam (UBRIZSY 1976).)

A festett táblákon kézírásban olvasható vargánya- és tinórunevek:

- T. 36.: *fekete tinor* (Fistulina hepatica)
 T. 53.: *feier vargánya* (Leccinum duriusculum; Boletus aureus)
 T. 54.: *Varganya* (Boletus pinophilus)
 T. 55.: *aprow varganya* (Tricholoma pardium, ma: Tricholoma tigrinum)
 T. 56.: *Varganya* (Xerocomus subtomentosus)
 T. 59.: *Varganya* (Leccinum aurantiacum)
 T. 61.: *Baba varganya* (Boletus erythropus)
 T. 65.: *warga annya io megh enny*. (Boletus aereus)
 T. 66.: *farga Varganya, warga annya enni nem Jo*. (Leccinum crocipodium)
 T. 72.: *tino or* (Psathyrella hydrophila, ma: Psathyrella piluliformis)

Az 1601-es kiadású Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia c. nyomtatott gombászati monográfiában található vargánya- és tinórunevek:

Oldalszám	Nemzetség (Clusius rendszerezésében)	A latin szövegbeli szórványok	A szöveg szélére írt jegyzetek
	fungi esculenti		
cclxxj	Gen XVI	<i>Varganya</i>	<i>Varganya</i>
cclxxij		<i>feyer varganya</i>	<i>feyer varganya</i>
		<i>verevus varganya</i>	<i>verevus varganya</i>
		<i>farga varganya</i>	<i>Sarga varganya</i>
	fungi perniciales		
cclxxxj	Gen XV	<i>Tinor gomba</i>	<i>Ti nor gomba</i>
		<i>feyertinor</i>	<i>feyer ti nor</i>
		<i>Fekete ti nor</i>	<i>Fekete ti nor</i>
cclxxxiiij	Gen XVIII	<i>Varganya</i>	
	Gen XIX	<i>Baba Varganya</i>	<i>Baba Varganya</i>
cclxxxiiiij		<i>Varganya</i>	<i>Varganya</i>
	Gen XX	<i>Varganya</i>	<i>Varganya</i>
		<i>farga Varganya</i>	<i>Sargav arganya</i>

A fentebbi adatokat nyelvészeti szempontból elemezve mindenekelőtt meg kell állapítanunk, hogy a Clusius-kódex és a Fungorum in Pannoniis magyar szavai a XVI. századi nyelvéllapotot tükrözik. Ekkor még nem volt egységes magyar köznyelv, hanem minden vidéken a területre jellemző nyelvjárást ismerték és használták.

A helyesírás szintén nem volt még egységes, még 250 évnek el kellett telnie (1832), hogy az első helyesírási szabályzat kiadásával azzá váljon. Az, hogy melyik kéziratban milyen betűket olvashatunk, nagyban függött az 1500-as évek végén attól, hogy a szerző milyen vallási felekezethez tartozott, hol tanult, mely kortársak voltak hatással rá stb. A nyomtatott anyagok helyesírását még az is befolyásolta, hogy a nyomdász milyen helyesírási elveket vallott, és hogy milyen betűkészlettel rendelkezett az adott nyomda.

Vizsgált szavaink legszembevetőbb helyesírási jellemzője, hogy írásban nem jelölik a magánhangzó-hosszúságot. A hangjelölések között átfedések vannak, így nem mondhatjuk, hogy bármelyik magánhangzónak egy betű felel meg írásban. Öt magánhangzót – *ë, e: werewus* [verös], *fekete; á: varganya; o: or; a: warga annya* – mindössze egy-egy betű jelöl. De olyan betű nincs, amely csak egy hangot jelölne.

1. táblázat. A kódex magyar magánhangzói és mássalhangzói

Hangok	Betűk	Hangok	Betűk	Hangok	Betűk
i, í	<i>i, y, j, ý</i>	p	<i>p</i>	r	<i>r</i>
ë, e	<i>e</i>	b	<i>b</i>	s	<i>s, f</i>
é	<i>e, ee</i>	m	<i>m</i>	cs	<i>ch, c, f</i>

Hangok	Betűk	Hangok	Betűk	Hangok	Betűk
ü, ú	ü, u, w	f	f	ty	thy, thÿ
ö	ö, ew	v	v, u, w	gy	gy, gi
ő	ö, ő, o, ew	t	t	ny	ny, nÿ, ni, n
u, ú	u, v, w	d	d	j	j, i, y, ÿ
o	o	n	n	ly {?}	ly
ó	o, ow	sz	sz, z	k	k
a	a	z	z	g	g, gh
á	a	c	cz	h	h

A kódexben és a monográfiában a mássalhangzók jelölése közel az esetek felében egyezik meg a mai magyar helyesírással, többségében a betűhasználat logikus, így bizonyos jelölések a hang bizonyos környezetében használatosak. Így például az [s]-t kétféleképpen írják, de jelölésében van valamelyes szabályszerűség. Az *f* betű (= gót s) pl. *farga* ugyanis szóvégén nem jelenhet meg, így akkor csak *s*: *wereus* jelölheti az [s] hangot. A [g]-t pedig kétféleképpen jelölik aszerint, hogy szóvégen vagy egyéb helyen jelenik-e meg. Általában szó elején és szó belsejében *g*: *gomba*; *varganya*; szó végén *gh*: *pöffetegh* vagy *g*: *pöffeteg*.

Csak a XVII. századtól írják tudatosan a szóelemző elv szerint a *j*-vel kezdődő toldalékú szavakat, mint az *alja*, *anyja* stb. A Clusius-kódexben a kiejtés elve és a szóelemző elv felváltva érvényesül. Míg az *-lj-* egymás mellé kerülve már a szóelemzés elve alapján íródik, és lesz *alja*, *alya* vagy *ali*; addig az *-nyj-* a kiejtés elve alapján *annya* lesz, a [j] írásban jelölve hasonul a nazális hanghoz.

A helyesírással kapcsolatban még megfigyelhető, hogy az igekötőket különírják az igétől pl. *megh enny*. A kijelentő mondat végére tesznek írásjelet: pl. *warga annya io megh enny*.

A kódex és a monográfia magyar szórványainak hangtani jellemzőivel kapcsolatban meg kell említenünk, hogy az ómagyar korban (896–1526) már megindult a hangsúlytalan szótagban a [ë] (zárt e) labializációja, azaz ahol korábban [ë] volt, ott [ö] lett. A hangsúlytalan szótagban végbement labializációra példa a *wereus* [verös] melléknév, a *wereus varganya* gombanévben.

A *feier*, *fejér* adat a kódex szórványai között a XVI. századi [j]-s változata a mai köznyelvi *fehér* szónak. Ezt a változatot az egyik magyar megye (*Fejér* m.) ma is őrzi nevében. Az, hogy a [j] és a [h] is gyakori hiátustöltő [pl. dijó] nyelvünkben, közrejátszott abban, hogy egymás mellett éljen a két forma.

Népi gombaneveink nagy része idegen eredetű, és a kódex egyéb szórványaiban is sok a jövevényszó. A *vargánya* is szláv eredetű átvétel, vagy a szlovénból, vagy a szerb-horvátból került át a magyarba. Az átadó nyelvek megfelelő szavai a 'görcs, büttyök, dudor, daganat' jelentésű szláv szavakkal függenek össze etimológiailag (TESz. 3, 1092). Clusiusék viszont a *varga annya* összetételt olvasták ki belőle. Ez téves népetimológizálás.

Helyes népetimológizálás viszont a *tinó or* gombanév a kódexben. Maga a szó, *tinóru*, elhomályosult összetétel; nevét feltehetőleg onnét kapta, hogy „húsos, gömbölyded alakja hasonlított a fiatal tinók, borjak orrához” (TESz. 3, 921).

A kódex egyetlen gombáskája, a párdúcpereszke utal népi nevében nagyságára: *aprow varganya*. Ma már nem használják ezt a népi gombanevet. A *baba varganya*, azaz 'bábavargánya' gombanév már szintén nem ismert a régi Batthyány birtokok területén.

A Clusius-kódex vargánya- és tinóruneihez rövid szótárat állítottam össze a fellelhető legfontosabb nyelvtörténeti és tájnyelvi munkák meghatározásaiból, leírásaiból:

- fekete tinor* (T36) – *Fistulina hepatica* – májgomba
- tinó or* (T72) – *Psathyrella hydrophila* – barna porhanyógomba

TESz. 3, 921.:

tinóru: 1807: „*tinórú:* (boletus)” (Magy.Füvészk. 583). J: 1807: 'vargánya; Steinpilz'; szakny.: 'Boletus edulis' – De vö.: 1783: „Boletus bovinus... *Tinó Gomba*” (Molnár J.: Könyvház 1:432: NSz.).

Összetett szó; a „*tinó orrú gomba*” elhomályosult összetétele. – Az 1584 k.: „C(ortinarius) varius... (...*Tinor gomba*...)” (Gombocz E.: BotTört. 120) a *tinóorr* kapcsolatából vált ki. A népi nyelv a tinó orrával azért hozhat kapcsolatba egyes gombafajokat, mert egyrészt azok húsos, gömbölyded alakja hasonlított a fiatal tinók, borjak orrához, másrészt az emberi fogyasztásra alkalmatlannak tartott gombák némelyikét csak a szarvasmarha bökdöste meg az orrával. – Az 1600 k.: „kocsord gomba. Ez is sütvé jó. *tinovar gomba*. Ez is szintén úgy” (Radv. Szak. 224) idetartozása bizonytalan. – Nyelvjárási és növénytanai szakasz.

GREGOR 29–30.:

tinórú (= **tinórúgomba**): 'Boletus' (Cs. – P. 190). A nép-, köz- és szaknyelv általában a *Boletus edulis* megjelölésére használja, de a régiségben egyéb, számunkra bizonytalan jelentésben is előfordult.

- feier varganja* (T53), *varga annya* (T65) – *Boletus aereus* – bronzos vargánya
- feier varganja* (T53) – *Leccinum duriusculum* – nyárfa-érdestinóru
- varganya* (T54) – *Boletus pinophilus* – vörösbarna vargánya
- aprow varganya* (T55) – *Tricholoma pardinum* – párdúcpereszke

- e) **baba vargánya** (T56, T61) – *Boletus erythropus*
 f) **vargánya** (T59) – *Leccinum aurantiacum* – vörös érdestinóru
 g) **varga annya** (T66), **farga vargánya** – *Leccinum crocipodus* – sárga érdestinóru

TESz. 3, 1092.:

vargánya 1584 k.: „*feier vargánya*”, *varganya*, *varga annya* (MNy. 58:474) – *vargányo*, *vërgányo*, *vorgánya* (MTsz.).

Szerb-horvát eredetű; vö. szb.-hv. *v`rgānj*, *vàrgānj* ’jóféle vargánya’ (Dayre–Deanović–Maixner); – vö. még szln. N. *vrġānj* ’ua.’ (Pleteršnik). E szavak talán ’görcs, bütyök, dudor, daganat’ jelentésű szláv szavakkal függenek össze etimológiailag. – A m. *vargánya* szónévi *a*-ja azt mutatja, hogy nem a nominatívuszi, hanem a genitívus partitívuszi alak került a nyelvünkbe. – A szlovén megfelelő szlovén szóföldrajzi okok miatt aligha vehető figyelembe a magyar szó forrásaként. Összetett szóként való magyarázata téves.

ÚMTsz. 2, 312.:

fejér vargánya: fn *fejér-vargánya* (Bajót): <gombafajta>

CSAPODY, PRISZTER 25, 230.:

vargánya, **vargányagomba**: *Boletus* p.p.; <chető ~ *B. edulis* (*hiribigomba*, *medvegomba*, *pesze*, *peszegomba*, *úrigomba*)

GREGOR 19–21.:

vargánya (~ **vargányagomba**): Elsősorban a Dunántúlon ismeretes, használata azonban az ország északi, északkeleti, keleti részeiről is igazolható.

KISS 456.:

vargánya: Vagy a szlovénból, vagy a szerb-horvátból került át hozzánk. A szlovénben a ’*Boletus edulis*’ legáltalánosabban használt neve a *gobàn* és a *jûrček*, de a nyelvjárásokban igen nagy a terminológiai változatosság. A magyar *vargányával* egyező *vrġanj* csupán a Bela krajínának nevezett vidék nyelvjárásából mutatható ki. Ez a *vrġanj* France Brezljaj ljubljanaei egyetemi tanár szerint egy ’*Boletus edulis*’ jelentésű, hosszú szlovén szóláncolat szélső tagja: *palomba*, *kolomba*, *golomba*, *golobaj*, *golobanj*, *golobanja*, *glibanja*, *gribanj*, *gribanja*, *goban*, *gobanja*, *globanj*, *globanja*, *glivanja*, *grban*, *grbanj*, *grvan*, *gavran*, *gërvan*, *garvan*, *vrġanj* (metatézissel az előző alakból). Három ’gomba’ jelentésű ósszláv szó, a **go*, *ba*, **gliva* és **gribi* szlovén folytatásainak származékai gubancolódtak, keveredtek itt össze a gyűjtögető emberek tabujából (nabirateljjski tabu) fakadó „nevén ne nevezzem, el ne kiabáljam!” hatására.

Az *vrġanj* a szerb-horvát területeken a ’*Boletus edulis*’ fő elnevezése. A déli szláv szavaknak az ’ajak’ jelentésű lengyel *warga*-val való etimológiai összekapcsolása nem lehet helyes.

Különleges élmény azt látni, hogy a XVI. században milyen nagy tisztelettel bántak a gombákkal, hogy az első gombászati monográfia Pannónia gombáiról készült. Különös figyelmet kaptak a vargányák és a velük rokon tinóruk, mivel az őrségi emberek számára a 1500-as évek végén is fontosak voltak ezek a gombák.

A vargánya- és tinóruneveket elemezve megfigyelhettünk néhány jellegzetességet, amelyek a XVI. századi magyar nyelv helyesírására és hangtani jellemzőire vonatkoztak. Hogy gombaneveink részben szláv eredetűek, részben belső fejlemények, a *vargánya* ~ *tinóru* páros is bizonyítja.

IRODALOM

- AUMÜLLER S. (1983): *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia et Codex Clusii*. Akadémiai Kiadó. Budapest.
 BAGLADI O. (2009): A Codex Clusii és az etnomikológia. *Iskolakultúra* 2009/ 10: 101–108. Interneten: <http://www.beythe.eu/munkak/Etnomikologia.htm>
 CSABA J., HORVÁTH E. (1973): Carolus Clusius az irodalomban. *Vasi Szemle* 27/ 4: 609–621.
 CSAPODY V., PRISZTER SZ. (1966): Magyar növénynevek szótára. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.
 GREGOR F. (1973): Magyar népi gombanevek. *Nyelvtudományi Értekezések* 80. Budapest.
 HORVÁTH E. (1973): Clusius, a mikológia atyja. *Vasi Szemle* 27/ 4: 578–582.
 KISS L. (1968): Szó- és szólásmagyarázatok. *Magyar Nyelv* 64/ 4: 456.
 TESZ. (1984): A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 1–3. Akadémiai Kiadó. Budapest.
 UBRIZSY A. (1975a): Les aquarelles mycologiques de Charles de l’Ecluse. *Histoire et Nature*. N° 7 89–94.
 UBRIZSY A. (1975b): Un aperçu de l’histoire de la mycologie jusqu’au Carolus Clusius. *Friesia. Nordisk Mycologisk Tidsskrift*. Bind XI Hefte 1, København 31–40.
 UBRIZSY A. (1976): Il Codice di Clusius. *Rassegna di micologia ed ecologia*. Anno III, N. 7–8., 6–11.
 ÚMTsz. 2. (1988): Új magyar tájszótár 2. Akadémiai Kiadó. Budapest

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 80–83.

HUNGARIAN BOLETE NAMES IN CODEX CLUSII AND IN FUNGORUM IN PANNONIIS

Orsolya BAGLADI

University of Pannonia, Veszprem, Department of Hungarian Linguistics, bagladi_or-
solya@yahoo.com

Keywords: *Carolus Clusius, Codex Clusii, Fungorum in Pannoniis, the Bolete, 16th century Hungarian language, linguistics*

Abstract:

This study deals, from a linguistic point of view, with the Codex Clusii and the Fungorum in Pannoniis which contain spread Hungarian fungus names from the turn of the 16–17th centuries. The author favours attention especially to the Bolete names because these fungi are the favourite of the Őrség region even today, 400 years after the mentioned works.

Codex Clusii is one of those spread records of the Hungarian language which have not been analysed much by linguists. However, it is worth dealing with, as this work, labelled as *Codex BPL 303* in the university library of Leiden, contains more than half hundred folk fungus names, which are the records of the end of the 16th century.

The codex itself consists of 85 aquarelle tables, on which Hungarian, Latin and German notes can be seen besides the pictures of 221 pieces of mushroom. This collection was made in 1580 but it was considered to be lost for centuries. Finally, Gyula ISTVÁNFY found it in the university library of Leiden, and reviewed it in 1900.

The collection of fungus aquarelles was named after the scientist Carolus Clusius, originally Charles de l'Ecluse, who was born in 1526 in the Netherlands. At first Clusius studied medicine, although he was interested in botany, too, and later it became his passion. After finishing schools, he was travelling in Europe for ages, examining the flora of different regions. He was the first who described the Spanish [Rariorum aliquo stirpium per Hispanias observatorum Historia..., 1576] and the Hungarian flora [Atrebatibus Rariorum aliquot Stirpium per Pannoniam, Austriam, & vicinas quasdam Provincias observatarum Historia, 1583 and Stirpium Nomenclator Pannonicus, Güssing, 1583] (CSABA, HORVÁTH 1973: 611). He was the first who wrote a monograph on fungi, which was published as Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia in Leiden in 1601. Because of this work he deserved the title "the father of mycology". Clusius started to be concerned with Western-Pannon fungi in the court of Boldizsár Batthyány, in Güssing and Körmend, where he was a guest between 1573 and 1587. He wrote a monograph, the Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia, on the collected fungi of the region, he systemised them carefully and made drawings of them by hand on his own. Besides the monograph he asked a French painter to prepare colourful aquarelles, that collection is known today as Codex Clusii. The name of the painter is indeterminate even today, however, the miniature painter Le Gillon is the most likely to have made the aquarelles (UBRIZSY 1975a: 92–93).

The classification of fungi was done by Clusius, Batthyány and István Beythe. They wrote the taxonomic places of the fungi in Latin by hand on most aquarelles; furthermore, they noted down some Hungarian and/or German folk fungus names, too. According to Ernő HORVÁTH there are "approximately 60 fungus names there, which are used in our country even today" (HORVÁTH 1973: 580). Clusius described 105 species altogether, and if we think of the earlier medicine and pharmaco-botanical works which had described only 40–50 species, then we can state that the review of a great amount of new species can be connected to Clusius in the history of mycology (UBRIZSY 1975b: 39).

Besides the taxonomic place and the fungus names there are some other Hungarian notes on the tables of Codex Clusii, these refer mostly to the edibility of mushrooms (e. g. *nem io ennij* 'not good for eating') or to their habitat (e.g. *ganeion terem* 'it grows on dung'). Approximately 260–270 Hungarian words can be recorded from the codex and the monograph altogether, if compound words are considered to be one word even if written separately. Approx. 40 lexical items are nouns, approx. 14 lexemes are adjectives, and 2 lexemes are verbs. There are 56 Hungarian folk fungus names among the spread records.

The Bolete are highly valued in the Őrség region, it is proven by the fact, too, that Clusius and his companion collected a lot of these fungi. It can be recognised that members of the genus *Leccinum* are not differentiated from the members of the genus

Boletus; all of them are called *varganya*. However, there is the name *tinóru* in the codex, as it is used for naming the Beefsteak Fungus ~ *Fistulina hepatica*, furthermore, *tino or* is written on the table of Tufted Brittlestem ~ *Psathyrella puliliformis*. (On the same aquarelle table No. 72 there are three other Hungarian folk fungus names: *nyúl file*, *njr ali gomba*, *tuuisalya gomba*.) Tiger Tricholoma ~ *Tricholoma tigrinum* was systemised mistakenly as well, it got to the Bolete with the name *aprow varganya*. (Rem: Gábor Bohus identified the fungi on the aquarelle tables (UBRIZSY 1976).)

Bolete names on the aquarelle tables:

T. 36: *fekete tinor* (*Fistulina hepatica*)

T. 53: *feier varganya* (*Leccinum duriusculum*; *Boletus aureus*)

T. 54: *Varganya* (*Boletus pinophilus*)

T. 55: *aprow varganya* (*Tricholoma pardium*, today: *Tricholoma tigrinum*)

T. 56: *Varganya* (*Xerocomus subtomentosus*)

T. 59: *Varganya* (*Leccinum aurantiacum*)

T. 61: *Baba varganya* (*Boletus erythropus*)

T. 65: *warga annyja io megh ennyj*. (*Boletus aereus*)

T. 66: *Jarga Varganya*, *warga annyja enni nem Jo*. (*Leccinum crocipodius*)

T. 72: *tino or* (*Psathyrella hydrophila*, today: *Psathyrella piluliformis*)

Bolete names in the monograph *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia*, published 1601:

Page	Genus (according to Clusius)	Spreads in the Latin text	Notes on the margin of the paper
	fungi esculenti		
cclxxj	Gen XVI	<i>Varganya</i>	<i>Varganya</i>
cclxxij		<i>feyer varganya</i>	<i>feyer varganya</i>
		<i>verevus varganya</i>	<i>verevus varganya</i>
		<i>Jarga varganya</i>	<i>Sarga varganya</i>
	fungi perniciales		
cclxxxj	Gen XV	<i>Tinor gomba</i>	<i>Ti nor gomba</i>
		<i>feyertinor</i>	<i>feyer ti nor</i>
		<i>Fekete ti nor</i>	<i>Fekete ti nor</i>
cclxxxiiij	Gen XVIII	<i>Varganya</i>	
	Gen XIX	<i>Baba Varganya</i>	<i>Baba Varganya</i>
cclxxxiiiij		<i>Varganya</i>	<i>Varganya</i>
	Gen XX	<i>Varganya</i>	<i>Varganya</i>
		<i>Jarga Varganya</i>	<i>Sargav arganya</i>

Analysing the data above linguistically, firstly, we should mention that the Hungarian words of the Codex Clusii and the Fungorum in Pannoniis represent the state of the Hungarian language in the 16th century. There was not a standardised Hungarian language at that time yet, but only dialects were used. Orthography was not unified either; it happened only 250 years later (1832), when the first Hungarian orthography regulation was published. What letters we can find in a manuscript of the end of the 16th century, depends on the author's religion, where he studied, which of his contemporaries had an effect on him etc. The orthography of published works was influenced by the publisher's orthographical principles and the letter store of the given press.

The most remarkable orthographical feature of the examined words is that the length of vowels is not signed. There are overlaps among the letters, so it cannot be said if any letter signs one sound only. Five vowels – *ë*, *e*: *werevus* [verös], *fekete*; *á*: *varganya*; *o*: *or*; *a*: *warga annyja* – are signed with one-one letter only.

Table 1. The vowels and the consonants of Codex Clusii

Sounds	Letters	Sounds	Letters	Sounds	Letters
i, í	<i>i, y, j, ý</i>	p	<i>p</i>	r	<i>r</i>
ë, e	<i>e</i>	b	<i>b</i>	s	<i>s, f</i>
é	<i>e, ee</i>	m	<i>m</i>	cs	<i>ch, c, f</i>

Sounds	Letters	Sounds	Letters	Sounds	Letters
ü, ú	ű, u, w	f	f	ty	thy, thȳ
ö	ö, ew	v	v, u, w	gy	gy, gi
ő	ő, ő, o, ew	t	t	ny	ny, nȳ, ni, n
u, ú	u, v, w	d	d	j	j, i, y, ĵ
o	o	n	n	ly {?}	ly
ó	o, ow	sz	sz, z	k	k
a	a	z	z	g	g, gh
á	a	c	cz	h	h

Consonants are signed equally to present orthography in about half of the cases, the letter use is generally logical, so certain letters can be used in certain environments only. For instance, the sound **s** can be written in two ways, but there is a rule referring to which one to choose. The letter *f* (= black letter *s*), e.g. *farga*, cannot appear as a word-ending, there can be *s*: *wereus* only. The sound **g** can be signed in two ways accordingly, whether it occurs at the end of the word or in any other position. It is usually *g*: *gomba*; *varganya*; in a word-ending position *gh*: *pöffetegh* or *g*: *pöffeteg*.

Those words which have a suffix beginning with *j* have been written consciously according to the etymological principle since the 17th century, e.g. *alja*, *anyja*, etc. There are the principle of pronunciation and the etymological principle in turns in Codex Clusii. On the one hand, *-lj-* is written according to the etymological principle, for instance, *alja*, *alya* or *ali*; on the other hand, *-nyj-* appears as *-nny-*, e.g. *annya*, the sound **j** assimilates to the nasal in writing.

As for the orthography, it should be mentioned that preverbs are written separate from the verbs, e.g. *megh ennyj*. There is a punctuation mark in the declarative sentence, e.g. *warga annya io megh ennyj*.

Concerning the phonetic features of the data, it should be mentioned that the labialisation of *ë* (back *e*) had already started in unstressed stems in the Ancient Hungarian (896–1526), i.e. in those positions where *ě* had been, *ö* appeared. There is an example for this process: the adjective *wereus* [*verös*] in the fungus name *wereus varganya*.

The word *feier*, *fejer* is the 16th century variant of the present-day *fehér*. This variant has remained in one of the Hungarian county's name (*Fejér m.*). The sounds **j** and **h** are often hiatus fillers in our language [e.g. *dijó*], that is why these two forms could live in parallel.

Most of our folk fungus names are etymologically of foreign extraction, and there are a lot of loan words among the other spread data of the codex. The name *vargánya* is Slavic as well; it got to the Hungarian language from Slovenian or from Serb-Croatian. Its word family in the Slavic languages is in relation with the words meaning 'spasm, gnarl, knob, tumour' (TESz. 3, 1092). However, Clusius and his companion read out the compound word *varga annya* 'the mother of shoemaker' from it. This is a wrong folk etymology.

However, there is a right folk etymology in the codex as well, that is the fungus name *tinó or*. This word, *tinóru*, is an obscured compound; presumably it got its name because "its fleshy, rotund shape was similar to the nose of the young bullocks, calves" (TESz. 3, 921).

There is only one fungus in the codex that refers to its size in its folk name: *aprow varganya* that is Tiger Tricholoma. This fungus name is not used any more. The name *baba varganya*, i.e. 'bábavargánya' is also not known in the region of the old Batthyány estate.

I have prepared a short dictionary of the Bolete names in Codex Clusii from the most important Hungarian language historical and dialectal works:

- fekete tinor* (T36) – *Fistulina hepatica* – Beefsteak Fungus
- tinó or* (T72) – *Psathyrella hydrophila* – Tufted Brittlestem

TESz. 3, 921.:

tinóru: 1807: "*tinóru*: (boletus)" (Magy. Fűvészk. 583). J: 1807: 'vargánya; Steinpilz, Bolete'; terminological: 'Boletus edulis' – But vide: 1783: "Boletus bovinus... *Tinó Gomba*" (Molnár J.: Könyvház 1:432: NSz.).

Compound word; an obscured compound of the "fungus with *young bullock nose*". – Around 1584: "C(ortinarius) varius... (...*Tinor* gomba...)" (Gombocz E.: BotTört. 120) it seceded from the compound *tinóorr* 'young bullock nose'. The folk language may connect some fungus species to the young bullock's nose because on the one hand, their fleshy, rotund shape was similar to the young bullocks', calves' nose; on the other hand, some of these non-edible fungi were pushed only by the cattle with the nose. – Around 1600: "kocsord gomba. Ez is sütte jó. *tinovar* gomba. Ez is szintén úgy", 'kocsord gomba. This is also good fried. *tinovar* gomba. This is so, too.' (Radv: Szak. 224) doubtfully belongs to here. – Dialectical and botanical term.

GREGOR 29–30.:

tinóru (~ **tinórúgomba**): 'Boletus' (Cs. – P. 190). It is usually used for the naming of *Boletus edulis* in the folk, standard and specialised language, but it occurred with some other indeterminate meanings earlier as well.

- a) *feier vargánya* (T53), *varga annya* (T65) – *Boletus aereus* – Bronzes Bolete
- b) *feier vargánya* (T53) – *Leccinum duriusculum* – Slate Bolete
- c) *varganya* (T54) – *Boletus pinophilus* – Pine tree Porcini or Spring King
- d) *aprow varganya* (T55) – *Tricholoma pardinum* – Tiger Tricholoma
- e) *baba varganya* (T56, T61) – *Boletus erythropus* – Dotted Stem Bolete
- f) *varganya* (T59) – *Leccinum aurantiacum* – Orange-capped Leccinum
- g) *varga annya* (T66), *farga varganya* – *Leccinum crocipodus* – Safron Bolete or Yellow Leccinum

TESz. 3, 1092.:

vargánya around 1584: “*feier varganya*”, *varganya*, *varga annya* (MNy. 58:474) – *vargányo*, *vërgányo*, *vorgánya* (MTsz.).

It is of Serb-Croatian origin; cf. Sb-Cr. *v'rgānj*, *vārgānj* ‘excellent Bolete’ (Dayre–Deanović–Maixner); –cf. also Sln. N. *vrgānj* ‘ibid.’ (Pleteršnik). These words may be connected etymologically to the Slavic words ‘cramp, knob, bulge, tumour’. – The ending *-a* of the Hungarian *vargánya* shows that not the nominative but the genitive-partitive form was transferred into our language. – The Slovene counterpart cannot be regarded as a source because of word-topographic reasons. It is false to explain it as a compound.

ÚMTsz. 2, 312.:

fejér vargánya: n *fejér-vargánya* (Bajót): <fungus>

CSAPODY, PRISZTER 25, 230.:

vargánya, **vargányagomba**: *Boletus* p.p.; <edible~ B. edulis (*hiribigomba*, *medvegomba*, *pesze*, *peszegomba*, *úrigomba*)

GREGOR 19–21.:

vargánya (~ **vargányagomba**): It is known mainly in the Transdanubium but its usage can be proven from the Northern, North-Eastern and Eastern parts of the country, too.

KISS 456:

vargánya: It was transferred from Slovenian or Serb-Croatian to the Hungarian language. In Slovenian ‘*Boletus edulis*’ is mostly called *gobàn* or *jũrček* but in the dialects there is a great variety of its terminology. *Vrganj* that is identical to the Hungarian *vargánya* can be found in the dialect of Bela krajina region only. According to France Brezljaj, Ljubljanaian university teacher, this *vrganj* has the meaning ‘*Boletus edulis*’ and it is the member of a long Slovenian wordchain: *palomba*, *kolomba*, *golomba*, *golobaj*, *golobanj*, *golobanja*, *glibanja*, *gribanj*, *gribanja*, *goban*, *gobanja*, *globanj*, *globanja*, *glivanja*, *grban*, *grbanj*, *grvan*, *gavran*, *gõrvan*, *garvan*, *vrganj* (by metathesis from the former form). Slovenian continuation’s derivatives of three Old Slavic words meaning ‘fungus’, **go*, **ba*, **gliva* and **grib*, were mixed up because of a taboo which was held by the mushroom gathering people (nabirateljski tabu), saying “I shouldn’t name it, I mustn’t speak it out.”

Vrgānj is the primary denomination of ‘*Boletus edulis*’ in the Serb-Croatian area. It is false to believe that the South-Slavic words are in connection with the Polish *warga* meaning ‘lips’.

It is unique experience to see how much the people in the 16th century respected fungi, and that the first mycological monograph was written about the Pannon fungi. The Bolete got special attention, as these fungi were very important for the people from the Őrség even in the 16th century.

Some characteristics could have been examined which refer to the features of orthography and phonetics of the 16th century Hungarian language. Most of our fungus names are of Slavic origin or inner productions, it is proven by the word pair *vargánya* – *tinóru* as well.

REFERENCES

- AUMÜLLER S. (1983): *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia et Codex Clusii*. Akadémiai Kiadó. Budapest.
- BAGLADI O. (2009): A Codex Clusii és az etnomikológia. *Iskolakultúra* 2009/ 10: 101–108. On the Internet: <http://www.beythe.eu/munkak/Etnomikologia.htm>
- CSABA J., HORVÁTH E. (1973): Carolus Clusius az irodalomban. *Vasi Szemle* 27/ 4: 609–621.
- CSAPODY V., PRISZTER SZ. (1966): Magyar növénynevek szótára. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.
- GREGOR F. (1973): Magyar népi gombanevek. *Nyelvtudományi Értekezések* 80. Budapest.
- HORVÁTH E. (1973): Clusius, a mikológia atyja. *Vasi Szemle* 27/ 4: 578–582.
- KISS L. (1968): Szó- és szólásmagyarázatok. *Magyar Nyelv* 64/ 4: 456.
- TESZ. (1984): A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 1–3. Akadémiai Kiadó. Budapest.
- UBRIZSY A. (1975a): Les aquarelles mycologiques de Charles de l'Ecluse. *Histoire et Nature*. N° 7 89–94.
- UBRIZSY A. (1975b): Un aperçu de l'histoire de la mycologie jusqu'au Carolus Clusius. *Friesia. Nordisk Mycologisk Tidsskrift*. Bind XI Hefte 1, København 31–40.
- UBRIZSY A. (1976): Il Codice di Clusius. *Rassegna di micologia ed ecologia*. Anno III, N. 7–8., 6–11.
- ÚMTsz. 2. (1988): Új magyar tájszótár 2. Akadémiai Kiadó. Budapest

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 84–88.

TRADITIONAL KNOWLEDGE ABOUT MUSHROOM UTILISATION BY THE SUB-TRIBE SEMAI IN PENINSULAR MALAYSIA

YU SHYUN CHANG & SU SEE LEE

Forest Research Institute Malaysia (FRIM), 52109 Kepong, Selangor Darul Ehsan, Malaysia
Tel: +60-3-62797352, fax: +60-3-62729805, e-mail: changys@frim.gov.my/leess@frim.gov.my

Key words: *Traditional forest related knowledge, mushroom utilisation, Semai, Peninsular Malaysia*

Abstract:

Mushrooms or larger fungi are one of the resources in the rainforests of Malaysia used by the indigenous communities for food and medicine. This traditional forest related knowledge (TFRK) is transmitted orally within the communities and could disappear due to urban migration, loss of forest areas, urbanization and lack of interest by younger generations. The results reported here is part of a larger study to document the indigenous knowledge on mushroom utilisation in Peninsular Malaysia. Semai, one of the largest sub-tribes in Senoi totalling 43,892 in 2003, is also the largest group of indigenous people or Orang Asli in Peninsular Malaysia. They live mainly in central and southern parts of the state of Perak as well as western part of the state of Pahang. The villages surveyed were identified based on distribution and accessibility. A questionnaire and colour illustrated guide of some commonly encountered forest fungi were prepared. A total of 47 Semai villages were visited in the states of Perak and Pahang. The respondents considered 41 mushrooms edible from the pictorial guide. Out of these, nine are eaten by >49% of the communities. These include *Schizophyllum commune*, *Auricularia* spp., *Macrocybe* sp., *Termitomyces heimii*, *Termitomyces microcarpus*, *Hygrocybe* sp., *Lentinus squarrosulus*, *Clavulina* sp. and *Lentinus sajor-caju* in that order. It is noted that fewer species are used as medicine throughout all the villages surveyed and only two species are used by >49% of the communities surveyed. There is much confusion regarding poisonous species. Differences in opinion towards edibility are noted within and between villages. Some difficulties were encountered during the survey. There was confusion among the Semai in recognising the mushrooms from the pictures. Visits often could not coincide with the mushroom fruiting season, and hence, lack of fresh samples of mushrooms for validation of species. This survey has increased general interest in mushrooms in the Orang Asli communities. It has provided some basic information to better understand the relationship between the Orang Asli and the forests.

INTRODUCTION

Mushrooms or larger fungi are one of the resources in the rainforests of Malaysia used by the indigenous communities for food and medicine. However, little information is documented and much of this knowledge is transmitted orally within the communities. This traditional forest related knowledge (TFRK) could disappear due to urban migration, loss of forest areas, urbanization and lack of interest by younger generations.

Semai, one of the largest sub-tribes in Senoi totalling 43,892 in 2003 (Anon. 2004; COAC 2006) and is also the largest group of indigenous people or Orang Asli in Peninsular Malaysia. They live mainly in central and southern parts of the state of Perak as well as western part of the state of Pahang. They are hunters and gatherers who used to live off the forests. Nowadays, they are becoming more land bound and cultivate fields for subsistence and their dependence on the forests has greatly reduced. As they become less and less dependent on the forests, their forest related traditional knowledge will also become lost.

The main aim of this study is to document the orally transmitted traditional knowledge about mushrooms in the Semai communities. The results reported here are parts of a larger study to document the indigenous knowledge on mushroom utilisation in Peninsular Malaysia.

MATERIALS AND METHODS

The Semai villages to be surveyed were identified based on distribution and accessibility in the states of Perak and Pahang with inputs and assistance from the Department of Orang Asli Affairs (JHEOA). Eliciting tools such as a specially designed questionnaire and a colour photo guide of some commonly encountered forest fungi were used (Chang *et al.* 2005; Lee *et al.* 2009). The survey was conducted usually in the presence of JHEOA officials on informants such as the Tok Batin (headman of the village), elders and women. Wherever possible, samples of fungi utilised were photographed and collected with the Semai informants, and any additional information not covered in the questionnaire recorded.

RESULTS AND DISCUSSION

A total of 47 Semai villages were visited in the states of Perak and Pahang, with 16 in Perak and 31 in Pahang. The respondents considered 38 taxa edible from the pictorial guide. To the Perak Semai, 25 taxa were edible and 33 to the Pahang Semai. Out of these, nine (9) were eaten by ³49% of the villages. These included *Schizophyllum commune*, *Auricularia* spp., *Termitomyces heimii*, *Termitomyces microcarpus*, *Clavulina* sp., *Lentinus squarrosulus*, *Hygrocybe* sp. (red cap), *Macrocybe* sp. and *Lentinus* cf. *sajor-caju* in that order (Table 1, Plate 1).

Some mushrooms have more than one name given. It is also interesting to note that the Semai has a generic name, 'betes', for mushroom. Most of the time during the interviews, Malay names are also used. This is perhaps easier for the informant. As none of the authors is a linguist, the Semai names given here based more on pronunciation than the actual linguistic symbols. Many of the Semai names of mushrooms are associated to the shape, texture or associated plants. For example, *betes teg* is used for several similar looking bracket fungi. Another example is *betes merbau* (*Clavulina* sp.) that is always found under a merbau tree (*Intsia palembanica*).

Mushrooms are always prepared when fresh. They are very seldom dried except for *Schizophyllum commune* that can revive well after drying. To many Semai people, mushrooms taste better than meat. Some such as *Clavulina* sp., *Termitomyces* spp. are watched out for. In some villages, mushrooms are not to cook with meat or fish. The mushrooms are usually boiled in soup, roasted over fire or stir fried. Some say that mushrooms cannot be eaten with meat. Some believe that eating mushrooms with meat will make them sick the following day. There are no special forays to collect mushrooms. They are collected when come across in the general foray for vegetables and food. The Semai collect what is enough for their own consumption and give away any excess amount to their friends or neighbours.

Table 1. Most commonly eaten mushrooms by the Semai in Perak and Pahang

Taxa	Semai name	% villages considered edible
<i>Schizophyllum commune</i>	Betes chenel	92
<i>Auricularia</i> spp.	Betes kadir, betes anjan, betes lentak, betes kadel, betes tandir	85
<i>Termitomyces heimii</i>	Betes pok, betes epok, betes meem	83
<i>Termitomyces microcarpus</i>	Betes salor	81
<i>Clavulina</i> sp.	Betes merbau	77
<i>Lentinus squarrosulus</i>	Betes perang, betes diuh, betes enteg sabat, betes sempal bus	63
<i>Hygrocybe</i> sp.	Betes lampoish, betes jug tiung, betes bambang, betes terpus	60
<i>Macrocybe</i> sp.	Betes deeng, betes meem, betes dup, cendawan rumah	55
<i>Lentinus</i> cf. <i>sajor-caju</i>	Betes perang, betes perak, betes tangok, betes salut	49

It is noted that fewer species were used as medicine throughout the 47 villages surveyed. A total of 15 taxa were considered medicinal. Only two (2) taxa were used by >56% of the villages surveyed (Table 2). They were *Lignosus* cf. *rhinocerus* or betes kismas in the Semai language and *Xylaria* spp. including *X. polymorpha* (Plate 2). *Lignosus* cf. *rhinocerus* is interesting because its uses are varied. To the Semai, betes kismas is more towards improving luck or harvest than its medicinal applications. Hence, it is usually used in a ceremony to hope for better harvest of paddy (Figure 1). However, it also has several other uses in addition to medicinal purpose. The uses of some of these are listed in table 2 while others have been reported earlier (Chang *et al.* 2005).

There is much confusion regarding poisonous species. Very often, the species not eaten or causing certain discomforts is synonymous with poison. Differences in opinion regarding edibility are noted within and between villages. Some are associated with superstition. For example, *Dictyophora indusiata* (currently known as *Phallus indusiatus*) (Plate 2) is considered unlucky and the Semai believe that this fungus is associated with death.

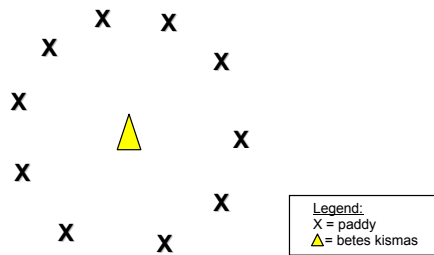


Figure 1. Use of *Lignosus cf. rhinoceros* or betes kismas in a ceremony to pray for good harvest

Table 2. Some mushrooms considered medicinal to the Semai

Taxa	Semai name	% considered medicinal	Uses
<i>Lignosus cf. rhinoceros</i>	Betes kismas	89.4	To enhance paddy yield, to treat asthma, to treat cough, to treat fever, to treat liver-related illness, to stave off hunger, to treat joint pain, to revitalise body for men, as a tonic for women after given birth
<i>Xylaria polymorpha</i>	Betes nom chin hoi, Betes nom yah, Betes kerak Betes kak	56.1	Prevent bed-wetting in children
<i>Daldinia eschscholzii</i>	- Betes tek Betes larak, Betes Kemol	17.0	To treat asthma (boil and drink the decoction, taste bitter) To treat skin disease and fungal infection, relieve itchiness (rub the mushroom on the affected area) As dart poison (mix with the sap from Ipoh tree, <i>Antiaris toxicaria</i> , and cook to make dart poison)
<i>Microporus xanthopus</i>	Kulat pengering Betes teg	10.6	To dry up the womb by eating the mushroom with 'sirih' (<i>Piper betle</i>) To dispel mosquito or tiger
<i>Pycnoporus sanguineus</i>	- Betes teg Betes tandir	8.5	To cure sore eyes Burn it to scare off wild animals like tiger To treat diarrhoea. Burn the fruit body, blow the fumes onto the patient, take ash and rub around the belly
<i>Amauroderma sp.</i>	Betes kak	8.5	Used to calm a child that was crying continuously by wearing a necklace made from the stipe on the child

In the Semai villages, the headman of the village or 'Tok Batin', is usually more knowledgeable about the utilisation of mushrooms. However, this differs from village to village. In some villages, the elders and women are more knowledgeable about edible mushrooms. The women are generally responsible for gathering food from the fields and nearby forests for the family and mushrooms are considered food. Hence, the women are an important source of information on mushroom utilisation. They often join the interview and confirm or provide additional information. Knowledge is passed verbally to the younger generation from their elders and the youngsters learn by following the elders in forest foraging. In most villages, for various reasons, the young people are not interested in the traditional knowledge and tend to regard mushrooms as poisonous in general. However, some young people in certain villages are fairly knowledgeable. In most cases, the edible mushrooms are collected while foraging in the forests. There are no special trips to collect the mushrooms. The amount collected is usually enough for a meal and the Semai seldom collect more than what they need. Occasionally a particular mushroom such as the medicinal *Lignosus* would be collected upon request by urban middlemen (Lee *et al.* 2009).

In conclusion, the Semai consider mushrooms as vegetables. The knowledge about edible mushrooms is transmitted orally from their elders. This survey helps to record this valuable knowledge before it is lost.

ACKNOWLEDGEMENTS

The authors are grateful to all the Semai people for generously sharing their knowledge on mushroom utilisation. Special thanks to Dr. Győző Zsigmond, of University of Bucharest, Romania, from the first author.

REFERENCES – IRODALOM

Anon. 2004. Basic Information (Maklumat Asas). Jabatan Hal Ehwal Orang Asli. Sehingga 31 Disember 2003. Malaysia Bahagian Penyelidikan dan Perancangan, Jabatan Hal Ehwal Orang Asli Malaysia (in Bahasa Malaysia).
CHANG, Y.S., LEE, S.S. & NORWATI, N.M.R. (2005): Ethnomycology in Malaysia. *Clusiana* 44(1-2): 67-72.
COAC (Centre for Orang Asli Concerns) (2006): Orang Asli population breakdown. <http://www.coac.org.my/codenavia/portals/coacv2/code/main/main_art.php?parentID=11374494101180&artID=11600257781189> (accessed 02.07.08).
LEE, S.S., CHANG, Y.S. & NORWATI, M.N.R. (2009): Utilization of macrofungi by some indigenous communities for food and medicine in Peninsular Malaysia. *Forest Ecol. Manage.* 257: 2062-2065.

 a <i>Lignosus</i> cf. <i>rhinocerus</i> (Photo by YS Chang)	 b <i>Xylaria</i> sp. (Photo by YS Chang)
 c <i>Daldinia</i> cf. <i>eschsholzii</i> (Photo by YS Chang)	 d <i>Pycnoporus sanguineus</i> (Photo by YS Chang)
 e <i>Scleroderma</i> sp. (Photo by YS Chang)	 f <i>Dictyophora indusiata</i> (Photo by SS Lee)

Plate 1. Some mushrooms considered medicinal (a-d) and poisonous (e-f) by the Semai people
1. tábla A szemájok által gyógyhatásúnak (a-d) és mérgezőnek (e-f) tartott gombák



Schizophyllum sp. (Photo by YS Chang)



Termitomyces cf. *heimii* (Photo by YS Chang)



Auricularia sp. (Photo by YS Chang)



Clavulina sp. (Photo by SS Lee)



Lentinus squarrosulus (Photo by Noraswati)



Hygrocybe sp. (Photo by SS Lee)



Macrocybe sp. (Photo by SS Lee)



Lentinus cf. *sajor-caju*
(Photo by Noraswati)

Plate 2. Some mushrooms eaten by the Semai people
2. tábla A szemájok által fogyasztott néhány gomba

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 5–6. pp. 89–92.

A MALÁJ-FÉLSZIGETEN ÉLŐ SZEMÁJ ALTÖRZS GOMBAFELHASZNÁLÁSRA VONATKOZÓ HAGYOMÁNYOS ISMERETEI

YU SHYUN CHANG & SU SEE LEE

Forest Research Institute Malaysia (FRIM), 52109 Kepong, Selangor Darul Ehsan, Malaysia
Tel: +60-3-62797352, fax: +60-3-62729805, e-mail: changys@frim.gov.my/leess@frim.gov.my

Kulcsszavak: erdővel kapcsolatos hagyományos ismeretek, gombafelhasználás, szemáj, Maláj-félsziget

Kivonat:

A nagygombák a malaysiai esőerdők egyik erőforrását jelentik, amelyet a bennszülött közösségek táplálkozásra és gyógyításra használnak. Ezen erdővel kapcsolatos hagyományos ismeretek [*traditional forest related knowledge (TFRK)*] szóbeli közvetítés útján terjednek a közösségeken belül, és a városba való költözés, az erdős területek csökkenése, az urbanizáció, a fiatalabb generációk érdeklődésének hiánya ezen ismeretek eltűnéséhez vezethet. Az eredmények, amelyekről itt beszámolunk, egy nagyobb tanulmány részét képezik, amely a Maláj-félszigeten élő bennszülött közösségek gombafelhasználásra vonatkozó ismereteit dokumentálja. A szemáj altörzs, az egyik legnagyobb altörzs Senoi-ban, amely 2003-ban 43.892 főt számlált, egyben a Maláj-félszigeten élő, Orang Aslinak nevezett bennszülöttek legnagyobb csoportja. Főként Perak állam középső és déli részein, valamint Pahang állam nyugati részén élnek. A felmérés részét képező szemáj falvakat eloszlás és elérhetőség alapján azonosítottuk. Egy speciális kérdőívet és egy, az általában megtalálható erdei gombákat tartalmazó, színes képekkel ellátott gombakalauzt készítettünk elő. Összesen 47 szemáj falvat kerestünk fel Perak és Pahang államokban. A megkérdezettek a képes gombakalauzból 41 gombát tartottak ehetőnek. Ezek közül kilencet fogyaszt a közösségek >49%-a. Ezek között szerepel a *Schizophyllum commune*, *Auricularia* spp., *Macrocybe* sp., *Termitomyces heimii*, *Termitomyces microcarpus*, *Hygrocybe* sp., *Lentinus squarrosulus*, *Clavulina* sp. valamint a *Lentinus sajor-caju* ebben a sorrendben. Megjegyezzük, hogy kevesebb fajt használtak gyógyításra valamennyi felmért faluban, és csak két fajt használtak a felmért közösségek >49%-ában. A mérgező fajokat illetően nagy a zűrzavar. A gombák ehető voltára vonatkozóan véleménykülönbségeket észleltünk a falvakon belül és a falvak között. A felmérés során néhány akadályba ütköztünk. A szemájok zavarosan ismerték fel a gombákat a képekről. A látogatások gyakran nem eshettek egybe a gombaidénnyel, ezért hiányoztak a fajok beazonosítására szolgáló friss példányok. A felmérés növelte a gombák iránti általános érdeklődést az Orang Asli közösségekben. A felmérés alapvető információkat szolgáltat arra nézve, hogy jobban megértsük az Orang Aslik és az erdő kapcsolatát.

BEVEZETÉS

A nagygombák a malaysiai esőerdők egyik erőforrását jelentik, amelyet a bennszülött közösségek táplálkozásra és gyógyításra használnak. Ennek ellenére kevés a dokumentált információ és ezen ismeretek nagy része szóbeli közvetítés útján terjed a közösségeken belül. A városba való költözés, az erdős területek csökkenése, az urbanizáció, a fiatalabb generációk érdeklődésének hiánya ezen erdővel kapcsolatos hagyományos ismeretek [*traditional forest related knowledge (TFRK)*] eltűnéséhez vezethet.

A szemáj altörzs, az egyik legnagyobb altörzs Senoiban, amely 2003-ban 43.892 főt számlált (Anon. 2004; COAC 2006), egyben a Maláj-félszigeten élő, Orang Aslinak nevezett bennszülöttek legnagyobb csoportja. Főként Perak állam középső és déli részein, valamint Pahang állam nyugati részén élnek. Vadászok és gyűjtögetők, akik régebben erdei beszerzésekből éltek. Ma egyre jobban kötődnek a földekhez, és a megélhetés végett földműveléssel foglalkoznak, így az erdőtől való függésük nagymértékben lecsökkent. Az erdőtől való függésük lecsökkenése maga után vonja az erdővel kapcsolatos hagyományos ismeretek feledésbe merülését is.

Jelen tanulmány fő célja az, hogy dokumentálja a szemáj közösségek szóban közvetített, hagyományos gombaismeretét. Az eredmények, amelyekről itt beszámolunk, egy nagyobb tanulmány részét képezik, amely a Maláj-félszigeten élő bennszülött közösségek gombafelhasználásra vonatkozó ismereteit dokumentálja.

ESZKÖZÖK ÉS MÓDSZEREK

A felmérés részét képező szemáj falvakat eloszlás és elérhetőség alapján azonosítottuk Perak és Pahang államokban, az Orang Asli Ügyek Szakosztályának [*Department of Orang Asli Affairs (JHEOA)*] ráfordításával és segítségével. A felmérést elősegítő eszközként egy speciális kérdőívet és egy, az általában megtalálható erdei gombákat tartalmazó, színes képekkel ellátott gombakalauzt használtunk (Chang *et al.* 2005; Lee *et al.* 2009). A felmérést rendszerint a JHEOA-t képviselő hivatalos személy jelenlétében végeztük, és olyan adatközlőket kérdeztünk, mint például a Tok Batin (a falu törzsfőnöke), idősebbeket és nőket. Amikor csak lehetséges volt, a felhasznált gombák példányait lefotóztuk és összegyűjtöttük a szemáj adatközlőkkel együtt, és feljegyeztünk minden olyan kiegészítő adatot, amelyre a kérdőív nem vonatkozott.

EREDMÉNYEK ÉS FELDOLGOZÁS

Összesen 47 szemáj falvat kerestünk fel Perak és Pahang államokban, 16-ot Perakban és 31-et Pahangban. A megkérdezettek a képes gombakalauzból 38 osztályt tartottak lehetőknek. A peraki szemájok számára 25 osztály volt ehető, és 33 a pahangi szemájok számára. Ezek közül kilencet (9) fogyasztott a falvak 349%-a. Ezek közé tartozik a *Schizophyllum commune*, *Auricularia* spp., *Termitomyces heimii*, *Termitomyces microcarpus*, *Clavulina* sp., *Lentinus squarrosulus*, *Hygrocybe* sp., *Macrocybe* sp. valamint a *Lentinus* cf. *sajor-caju* (1. táblázat, 1. tábla).

Néhány gombának egynél több neve van. Érdekes megjegyezni azt is, hogy a szemájok egy faji elnevezést használnak a gombára, ez a 'betes'. Az interjúk során legtöbbször maláj megnevezéseket is használtak. Ez talán könnyebb az adatközlő számára. Mivel a szerzők egyike sem nyelvész, az itt megadott szemáj nevek többnyire a kiejtésre támaszkodnak, mintsem a tulajdonképpeni nyelvi szimbólumokra. Számos szemáj gombánév az alakra, a szövetszerkezetre vagy társított növényekre utal. Például a *betes teg* elnevezést számos, hasonlóan kinéző taplógombára használják. Egy másik példa a *betes merbau* (*Clavulina* sp.), amely mindig a *merbau* fa (*Intsia palembanica*) alatt található.

A gombákat mindig frissen készítik el. Nagyon ritkán szárítják, kivételt képez a *Schizophyllum commune*, amely szárítás után jól visszanyeri állagát. Számos szemáj ember számára a gomba ízletesebb mint a hús. Néhánytól óvakodnak, mint például a *Clavulina* sp., *Termitomyces* spp. Néhány faluban a gombát nem szabad együtt főzni a hússal vagy hallal. A gombát rendszerint levesben főzik, tűzön sütik vagy sütve kavarják. Egyesek szerint a gombát nem lehet hússal együtt enni. Egyesek úgy hiszik, hogy ha a gombát együtt fogyasztják a hússal, a következő napon betegek lesznek. Nincsenek kimondottan gombabeszerző utak, akkor szedik a gombát, amikor rábukkannak általános zöldség- és ételbeszerzés közben. A szemájok annyit gyűjtenek, amennyi elég saját fogyasztásra, és minden többletmennyiséget barátoknak és szomszédoknak adnak tovább.

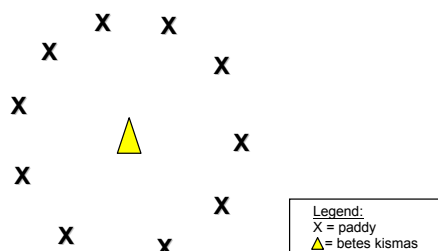
1. táblázat A peraki és pahangi szemájok által a leggyakrabban fogyasztott gombák

Taxon	Szemáj elnevezés	Falvak %-a, ahol ehetőnek tartják
<i>Schizophyllum commune</i>	Betes chenel	92
<i>Auricularia</i> spp.	Betes kadir, betes anjan, betes lentak, betes kadel, betes tandir	85
<i>Termitomyces heimii</i>	Betes pok, betes epok, betes meem	83
<i>Termitomyces microcarpus</i>	Betes salor	81
<i>Clavulina</i> sp.	Betes merbau	77
<i>Lentinus squarrosulus</i>	Betes perang, betes diuh, betes enteg sabat, betes sempal bus	63
<i>Hygrocybe</i> sp.	Betes lampoish, betes jug tiung, betes bambang, betes terpus	60
<i>Macrocybe</i> sp.	Betes deeng, betes meem, betes dup, cendawan rumah	55
<i>Lentinus</i> cf. <i>sajor-caju</i>	Betes perang, betes perak, betes tangok, betes salut	49

Megjegyezzük, hogy kevesebb fajt használtak gyógyításra a felmért 47 faluban. Összesen 15 taxont tartottak gyógyhatásúnak. Csak két (2) osztályt használtak a felmért falvak >56%-ában (2. táblázat). Ezek a következők voltak: *Lignosus* cf. *rhinocerus* vagy szemáj nyelven betes kismas, és *Xylaria* spp., beleértve a *X. polymorphát* (2. tábla). A *Lignosus* cf. *rhinocerus* azért érdekes, mert változatos felhasználási módjai vannak. A szemájok számára a betes kismas inkább szerencsét hozó és termést növelő, mintsem gyógyhatású. Ezért rendszerint a hántolatlan rizs termésének növelésére irányuló ceremónia során használják (1. ábra). Emellett

viszont számos más alkalmazása is van a gyógyászatán kívül. A 2. táblázatban található néhány ezen felhasználási módok közül, míg másokról korábban számoltunk be (Chang *et al.* 2005).

Ami a mérgező fajokat illeti, nagy a zűrzavar. Nagyon gyakran a nem fogyasztott vagy bizonyos kellemetlenségeket okozó fajokat mérgezőeknek tekintik. A gombák ehető voltára vonatkozóan véleménykülönbségeket észleltünk a falvakon belül és a falvak között. Egyeseket babona övez. Például úgy tartják, hogy a *Dictyophora indusiata* (manapság *Phallus indusiatus*ként ismert) (2. tábla) szerencsétlenséget hoz, és a szemájok azt hiszik, hogy ez a gomba a halálhoz kapcsolódik.



1. ábra. A *Lignosus cf. rhinoceros* azaz betes kismas felhasználása a jó termés érdekében végzett ceremónia során

2. táblázat A szemájok által gyógyhatásúnak tartott néhány gomba

Taxon	Szemáj elnevezés	% tartja gyógyhatásúnak	Felhasználási módok
<i>Lignosus cf. rhinoceros</i>	Betes kismas	89.4	A hántolatlan rizs termésének növelésére, asztma kezelésére, köhögés kezelésére, lázcsillapításra, májbetegségek gyógyítására, éhség elverésére, ízületi fájdalmak kezelésére, férfiak testének felélénkítésére, nőknek szülés utáni erősítőként
<i>Xylaria polymorpha</i>	Betes nom chin hoi, Betes nom yah, Betes kerak Betes kak	56.1	Ágybavizelés megelőzésére gyerekeknél
<i>Daldinia eschscholzii</i>	- Betes tek Betes larak, Betes Kemol	17.0	Asztma kezelésére (megfőzni, és a keserű főzetet meginni) Bőrbetegségek, gombás fertőzés kezelésére, viszkettség enyhítésére (a gombát rádörzsölni az érintett felületre) Hajítódárdához méregként (az Ipoh fa gumitejével - <i>Antiaris toxicaria</i> - keverve, megfőzve készül a hajítódárda mérge)
<i>Microporus xanthopus</i>	Kulat pengering Betes teg	10.6	A méh kitisztítására, a gomba 'sirih'-hel (<i>Piper betle</i>) való fogyasztása révén Moszkító vagy tigris távoltartása
<i>Pycnoporus sanguineus</i>	- Betes teg Betes tandir	8.5	Fájó szem gyógyítására Égetni, hogy a füstje eljessze a vadállatokat, például a tigrist Hasmenés kezelésére. Elégetni a termőtestet, a füstjét a betegre fújni, a hamut a köldök köré dörzsölni
<i>Amauroderma</i> sp.	Betes kak	8.5	Folyamatosan síró gyermek megnyugtására, a tönkből készült nyakláncot kell a gyermeknek hordania

A szemáj falvakban a falu törzsfőnöke, azaz 'Tok Batin', általában több ismerettel rendelkezik a gombák felhasználására vonatkozóan. Ez viszont faluról falura különbözik. Egyes falvakban az idősek és a nők többet tudnak az ehető gombákról. Általában a nők a felelősek az ennivalónak a mezőkről és a közeli erdőkben való begyűjtéséért a család számára, és a gombát ennivalónak tartják. Ezért a nők fontos információforrásként szolgálnak a gombák felhasználására vonatkozóan. Gyakran bekapcsolódnak az interjúba, és megerősítik az információkat, vagy kiegészítő adatokkal szolgálnak. Az ismereteket az idősebbek szóban adják át a fiatalabb generációnak, és a fiatalok úgy sajátítják el ezeket az ismereteket, hogy együtt mennek az idősebbekkel az erdei beszerző útra. A legtöbb faluban, különböző okokból, a fiatalok nem érdeklődnek a hagyományos ismeretek iránt, és hajlamosak a gombákat általában véve mérgezőeknek tekinteni. Ennek ellenére néhány fiatal bizonyos falvakban elég sok ismerettel rendelkezik. A legtöbb esetben az ehető gombákat az erdei beszerző utak során gyűjtik. Nem mennek kimondottan gombászni. A gyűjtött gombamennyiség általában elég egy étkezéshez, és a szemájok ritkán gyűjtenek többet, mint amennyire szükségük van. Alkalmanként egy bizonyos gombát, mint például a gyógyhatású *Lignosust* gyűjtik kérésre városi viszonteladók (Lee *et al.* 2009).

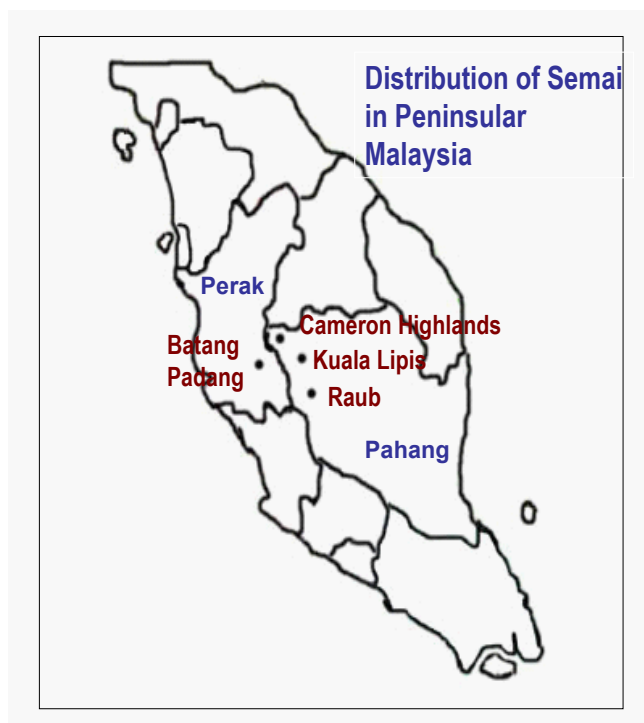
Következésképpen elmondhatjuk, hogy a szemájok a gombát zöldségnek tartják. Az ehető gombákra vonatkozó ismereteket szóban közvetítik az idősek a fiataloknak. Jelen felmérés hozzájárul ezen értékes tudás rögzítéséhez, mielőtt az feledésbe merülne.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

A szerzők köszönetet mondanak valamennyi szemájnak, amiért nagylelkűen megosztották velük a gombák felhasználására vonatkozó ismereteiket. Az első szerző külön köszönetét fejezi ki Dr. Zsigmond Győzőnek a Bukaresti Egyetemről.



Semai Location
Derived from Dentan *et al.* 1997
and Endicott and Dentan 2004



KÖNYVISMERTETŐK • BOOK REVIEWS

Arioka Toshiyuki: MATSUTAKE

Mono to ningenno bunkashi 84. Tokyo, Housei Egyetem kiadása, 1997, 288 pp., ISBN 4-588-20841-1.

A matsutake (*Tricholoma matsutake*), mint latin neve is utal rá, a pereszkegombák rokona és Eurázsia-szerte előfordul (mivel E. Danell genetikai vizsgálatai 1999-ben kimutatták, hogy *Tricholoma nauseosum* = *T. matsutake*). Ennek ellenére úgy vonult be a köztudatba, mint a "japánok híres gombája". A Japánban termelt *T. nauseosum*-ot a mai napig *T. matsutake*-nek nevezik. Ennek az a kultusz az oka, amely ebben az országban ezt a gombafajt övezi. Más írásokban a *T. caligatum*-ot és a *T. magnivelaret* is szokták tévesen azonosítani a *T. matsutake*-vel. A matsutake név alatt a japán népi gombaismeret még számos más fajt tart számon, amelyeknek természetesen nincs kereskedelmi értékük. Ezek közül említésre érdemes még a *T. bakamatsutake* (hamis matsutake).

Jelenleg ez az egyetlen gomba Japánban, amely vadon terem és a kereskedelemben kapható, (ti. eddig nem sikerült termesztetni), egyben a földkerekség egyik legdrágább élelmiszereként tartják számon.

A bemutatásra kerülő japán nyelvű könyv annak a folyamatnak jár utána, hogy miként alakult ki ez a kultusz. A könyv a *Mono to ningenno bunkashi*, vagyis Tárgyi és emberi kultúrtörténet című sorozat 84. köteteként jelent meg. A sorozatban az első és eddig az egyetlen, melynek témája egy gomba.

A szerző 1937-ben született, 1956-tól 1993-ig az Osakai Erdészeti Egyesületnél dolgozott, az állami erdők gondozása, fák telepítése volt a feladata. Az erdő és az ember viszonya foglalkoztatta. Korábbi művei a *Matsu to nihojin* (*Az erdeifenyő és a japánok*), *Matsu, nihonno kokoro to fukei* (*Az erdeifenyő, a japán lélek és tájkép*), ezeknek folytatásaként jelent meg a *Matsutake*. A szerző meggyőződése, hogy az erdeifenyő alkotta erdő, amely olyan mélyen befolyásolta a japán ízlést, művészetet, szoros összefüggésben van a rizstermesztéssel, a mezőgazdasággal. Jelenleg ez a kultúra visszaszorulóban van, ezért veszélyeztetve van a matsu erdő és vele együtt a matsutake is. Rizset, fát, gombát lehet behozni külföldről, de kultúrát nem, írja a szerző.

Mivel gyökérkapcsolt gomba, csak a fenyvesekben terem, erre utal a japán elnevezése, ti. a matsu a japán művészek által oly gyakran ábrázolt erdeifenyőt jelenti, míg a take = gomba.

A szerző hat fejezetre tagolja könyvét, melyek közül az első az írott dokumentumok előtti korokból származó gombakultuszra utaló emlékeket veszi vizsgálat alá. Arról kívánja az olvasót meggyőzni, hogy Japánban a matsutake kultusza, amit koreai eredetűnek tartanak, a rizstermesztéssel egy időben honosodhatott meg az ún. yayoi időszakban (kb. i.e. 200 – i.sz. 200).

A második fejezetben a korai feljegyzéseket idézi, melyek tanúsága szerint a matsutake szedése csak kiváltságos személyeknek volt engedélyezett. A mi királyi vadászataink hasonlóságára császári gomba „vadászatokat” szerveztek. És megtörtént eseteket idéz, mint például a következőt a XVI. századból: amikor az uralkodó gombászni szeretett volna, hogy könnyebben megtalálja a gombát, úgy akartak az uralkodó kedvében járni, hogy gombát „palántáltak” az adott területre. Persze a jó felfogóképességű és sokat látott shogun erre rájött és nagy haragra gerjedt.

A harmadik fejezetet a gasztronómiának szenteli a szerző. Bemutatja azokat az étkeket, melyek a matsutakeból készülnek. A japán étkezési kultúrában nem csupán az íznek tulajdonítanak nagy fontosságot, hanem a látványnak, az illatnak, az ételkészítés folyamatának is, de még inkább az évszak és étel harmonizálásának. Fontosnak tartják, hogy az elkészített ételben érződjön az adott évszak. Ezért az ünnepi ételeknél különös szerephez jutnak az adott időszak jellemző növényei, gombái. Úgy látszik, ilyen tekintetben is kiváló gombának bizonyult a matsutake.

Negyedikként a jog kerül bemutatásra. Eseteket idéz, hogy miként büntették a gombatolvajt, hogyan védték a területet, és megemlíti a gombában fizetett adót.

Az ötödik fejezet címe – *Szent és profán* – arra utal, hogy míg ott szerepelt a templomokban bemutatott áldozati ételek listáján, addig a nemesi irodalomban fallikus szimbólum. De talán a japán kultúrában e két tény nem áll oly távol egymástól, mint ahogy azt a keresztény hagyományok tanítják.

És végül ír a jelenlegi állapotokról, a lelőhelyek fejlesztésének lehetőségéről és a pusztulásáról. Hangsúlyozza, hogy a mezőgazdasági tevékenységek segítik a termőhelyek fennmaradását. Szól a kártevőkről, a káros gázokról és a mezőgazdaság hanyatlásáról.

Könyvét történelmi adatokkal gazdagon illusztrálja, hogyan hódoltak nemesek, papok, uralkodók, császárok e nemes szenvedélynek. Számos fénykép, ábra, térkép teszi élvezetesebbé az olvasást.

Arioka Toshiyuki: MATSUTAKE

Mono to ningenno bunkashi 84. Tokyo, Edited by Hosei University, 1997, 288 pp., ISBN 4-588-20841-1.

The Japanese matsutake (pine mushroom, *Tricholoma matsutake*) is considered as one of the most expensive foods in the world. It is known to grow in some countries of Eurasia, but the Japanese people believe that the Japanese *Tricholomataceae* can only be Matsutake.

In fact the *T. nauseosum* and the *T. matsutake* are the same species. This is due to the fact that in this country the matsutake is part of an ancient cult. In Japan there are other types of mushrooms with similar names but without any commercial value (for example *T. bakamatsutake*). This book presents the origins and evolution of this cult.

The author was born in 1937. He worked at Osaka Forestry Association. He was primarily interested in the relationship between the forest and people. The author believes that the formation of the pine forests, which greatly influenced the Japanese taste and art, is closely related to agriculture. Currently, however, this culture is in retreat, while pine forests are in danger of extinction, together with the matsutake.

The book is divided into six chapters. The first chapter refers to the prehistoric relics of mushroom culture, back in the Yayoi period when it was imported from Korea. The second chapter analyses the early literature from which we learn that collecting matsutake was permitted only for the nobility. The third chapter is devoted to gastronomy, where it is shown why the Japanese love this mushroom so much. The legal aspect of mushroom hunting is discussed in the fourth chapter and the symbolic aspects of this culture are discussed in the fifth chapter. The last chapter presents the present situation of matsutake.

This book is richly illustrated with photos and maps.



Komiyama Katsuji: KINOKO.

YAMA-KEI Pocket Guide 15. Yamato keykoku-sha Tokio 2000, 282 pp., ISBN 4-635-06225-2

A japán nyelv lejegyzésére háromféle írásjelet használnak: kétféle szótagírást (katakana, hiragana) és egy fogalomírást (kanji). Az előbbieket a szó hangalakját rögzítik, ezért lehetnek többjelentésűek is, míg az utóbbiak a jelentést rögzítik, de lehet többféle olvasatuk is. Ezért néha kettőt is használnak egy szó pontos lejegyzésére: elől a kanjit, majd utána piciben hiraganával odaírják a pontos olvasatát is.

A bemutatásra kerülő gombahatározó címét olvasva kettős jelentésű szót kapunk (kinoko: gomba, vagy a fa gyermeke). Azért éreztem fontosnak ezt ismertetni, mert ez a könyv szerkezetét is meghatározza. A benne található gombák élőhelyük szerint vannak csoportosítva, különös tekintettel arra, hogy milyen fa társaságában találhatjuk meg őket: 1. lakóhely közelében; 2. Quercus; 3. Pania; 4. Pinus; 5. Fagus; 6. Betula platyphylla; 7. Larix; 8. Abies.

A keresést segíti a gombák fizikai jellegzetessége alapján történő lapszéli jelzés is, mely használatára már a címlapon kapunk eligazítást: az első 7 kocka a kalapra vonatkozó tulajdonságokat ismerteti: 1. kalapos; 2. nem kalapos; 3. nyálkás; 4. érdes; 5. lemezes; 6. tüskés; 7. csöves. A további négy kocka a kalapon kívüli részekre vonatkozik: 1. van tönkje; 2. van gallérja; 3. van bocsora; 4. nem fehér, sárga vagy barna.

A címlapot követi a tartalomjegyzék, ahonnan megtudjuk, hogy a tulajdonképpeni határozó részt a 17–263 oldalak tartalmazzák, ami kb. 220 gomba meghatározását teszi lehetővé. Ez a 220 gombafaj csak egy kis része annak a kb. 4000 fajnak, amit jelenleg Japánban számon tartanak, de éppen azért válik könnyen kezelhető, hasznos kézikönyvvé, hogy csupán a gyakoribb és feltűnőbb fajokat tartalmazza. A következő oldalak bővebb magyarázatot nyújtanak a határozó használatához. Utána, mivel nem csupán szakemberek számára készült, megismertet a szakkifejezésekkel és a gombák részeinek japán elnevezésével. Külön fejezet foglalkozik a gomba és a fa viszonyával „A gomba a fa gyermeke” címmel. Majd a határozó rész következik szép színes fényképekkel gazdagítva a megbízható kis kézikönyvet.

Manapság, amikor abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy távoli vidékek termékeivel kerülünk nap mint nap kapcsolatba, lehetőségünkben áll, sőt szükséges tanulnunk és értékelnünk mások eredményeit. Úgy hiszem, hazánkban, ahol a vadon nőtt gomba olyan fontos szerepet játszik napjainkban is a táplálkozásban, igazán szükségszerű lenne egy hasonló színvonalú gombahatározó.

Általában egy oldal jut egy fajra, ahol mindenekelőtt helyet kap egy-két jó fénykép, lent az általános megnevezése, esetenként a népi megnevezés is. Alatta a tudományos, majd általános tudnivalók a név eredetéről, használatáról stb. A név mellett sárga jel mutatja, ha veszélyes, mérgező fajról van szó. Ezek után színes négyzetben szárazabb adatokat olvashatunk a következő pontokba szedve: 1. élőhely; 2. honnan nyeri a táplálékot; 3. mennyire elterjedt; 4. mikor lehet gyűjteni; 5. milyen a kalapja kívülről; 6. milyen a kalap alja; 7. gallér; 8. milyen magas a tönk; 9. milyen színű a tönk; 10. bocsor; 11. ehető vagy sem.

A könyvecske végén praktikus tanácsokkal látja el a szerző az érdeklődőt a gyűjtésről, tartósításról, elkészítésről stb. Sajnos van néhány hiányossága is, mint például a tudományos megnevezések háttérbe szorulása. Ez egyébként általánosnak mondható a japán gombahatározók esetében. Sok esetben fel sem tüntetik a tudományos megnevezést. És még esetleg fel lehet róni hiányosságnak, hogy semmibe veszi a gombák rendszertani hovatartozását.

Számunkra külön érdekességet jelenthetnek a japán elnevezések, melyek közül lássunk végezetül néhány jelentősebbet:

Macrolepista (özlábgomba) — karakasa take (esőernyő gomba)

Coprinus (tintagomba) — hitoyo take (egy éjszaka gomba)

Suillus (fenyőtínóru) — iguchi (vaddisznó szája)

Sarcodon aspratus (cserepes gereben) — shishi take (vaddisznó gomba)

Hericium erinaceum (süngomba) — yamabushi take (hegyi kolostor gomba) hegyi szerzetes ruhájára emlékeztet. Olyan, mint a szivacs, ezért azt mondják, ha valakit alkohollal kínáltak és nem akarta meginni, oda töltötte.

Hebeloma radicosum (gyökeres fakógomba) — mogurano sechintake (vakond „sechin” gomba) Úgy tartják, ha a tövéből leásunk, megtaláljuk a vakond lakását.

Coprinus disseminatus (sereges tintagomba) — inusenbon take (ezer kutya darab gomba)

Mutinus caninus (kutyszömröcsög) — kitsuneno rosoku (róka gyertyája)

Lycoperdon perlatum (bimbós pófeteg) — kitsuneno chabukuro (róka teástartója)

Pluteus atricapillus (barna csengettyűgomba) — shika take (őz gomba)

Laetiporus sulphureus (sárga kénvirággomba) — hokuchitake (tűzszája gomba) Ehető, de régen tűzgyújtásra is használták. A tűz lángjához hasonlít.

Cordyceps heteropoda (rovarrontógomba faj) — osemi take (nagy énekeskabóca gomba) Az énekeskabóca* lárvájából nő ki, eléri a 11–12 cm magasságot is. Orvosságnak tartják számon.

* Az énekeskabócának nem ritkák a 6–7 cm-es példányai sem Japánban.

Ganoderma lucidum (pecsétviaszgomba, boszorkánykanál) — mannentake (tízezer éves gomba) (Kínában léleggomba, a halhatatlanság fontos orvossága)

Lanopila nipponica (más szövegekben *Calvatia nipponica*) (pöfeteg) — onifusube (ördögdaganat)

Lepiota acutesquamosa (pikkelyes őzlábgomba) — oni take (ördöggomba)

Amanita virgineoides (galócafaj) — shiro oni take (fehér ördöggomba)

Amanita abrupta (galócafaj) — tamashiro oni take (fehér golyós ördöggomba)

Strobilomyces confusus (tinórufaj) — oniiguchi modoki (ördögtinórúhoz hasonló)

Amanita pantherina (párducgalóca) — tengu take („tengu” gomba)**

A japánok is ismerték bizonyos gombák légyölő tulajdonságát, de a légyölő galóca ilyen célú használatáról nem tud a könyv. Megtudhatjuk a japán nevéből például (haetori shimeji) a '*Tricholoma muscarium*' esetében, de az *Amanita pantherinát* is használták. Először megsütötték, majd vízben áztatták.

Említi néhány hallucinogén anyagot tartalmazó gombánál a rituális használatot is, mint például a *Gymnopilus spectabilis* (aranyárga tőkegomba) vagyis ovaritake (nagy nevetés gomba) esetében.

SERES Bálint, TANIZAKI Seiko

Komiyama Katsuji: KINOKO.

YAMA-KEI Pocket Guide 15. Yamato keykokusha Tokio 2000, 282 pp., ISBN 4-635-06225-2

The book presented here is a beautifully illustrated handbook of fungi. The title “Kinoko” denotes two meanings, as in the Japanese language mushroom means ‘the child of the tree’. This idea is also reflected by the structure of the book. The mushrooms are classified according to their place of occurrence, especially with respect to the trees in the company of which these mushrooms can be found: 1. Near habitation; 2. Quercus; 3. Pasania; 4. Pinus; 5. Fagus; 6. Betula platyphylla; 7. Larix; 8. Abies.

We can find the Japanese names by looking at the physical characteristics of the fungi. The morphological classification uses the following properties referring to the cap: 1. With cap; 2. Without cap; 3. Slimy mushrooms; 4. Rough mushrooms; 5. With gills; 6. With teeth; 7. With pores. Further characteristics other than referring to the cap are as follows: 1. With stalk; 2. With ring; 3. With bulbous base; 4. The colour of the stalk.

These properties are also indicated by the coloured squares on the edge of the pages.

In this easy-to-use handbook we can find about 220 species of Japanese mushrooms, which is only a small part – the most important species – of the approximately 4,000 species that are kept in evidence in Japan today. Some curiosities about mushrooms are also presented in this useful guide-book.



** Hosszú orrú hegyi isten, vagy démon, akinek fontos szerepe volt a papok zárandoklatain, a próbatételekben, az avatási szertartásokon.

A MIKOFILIA JEGYÉBEN

Zsigmond Győző: *Gomba és hagyomány. Etnomikológiai tanulmányok.*
LKG – PONT Kiadó, Sepsiszentgyörgy – Budapest, 2009.

„Mindennek, ami körülöttünk van, története is van.”
(Keszeg, 2002: 7.)

Az élővilág egyik legnépesebb csoportját – az állatok és a növények közöttit – a gombák alkotják. A mikológia, mint a biológiának a gombákkal foglalkozó tudományága a 20. század ötvenes éveiben ismerte fel először a népi gombaismeret vizsgálatának a fontosságát (Wasson et al., 1957., Heim – Wasson, 1958). A tudomány- és kutatástörténetben az előzményeket, kezdeményezéseket olyan nevek fémjelzik, mint Lencsés György (1570–93), Melius Péter (1578), Beythe István (1583), Carolus Clusius (1583, 1601), Benkő József (1778, 1780, 1783), K. Mátyus István (1787), a 20. században Vajkai Aurél (1941), Bödei János (1943), Kardos László (1943), Roger Heim (1963), Robert Gordon Wasson (1968), Gazda Klára (1970), Claude Lévi-Strauss (1973), Gregor Ferenc (1973), Gunda Béla (1976, 1979, 1982, 2001), Bödi Erzsébet (1983, 1991), Péntek János – Szabó T. Attila (1985), Pálfalvi Pál (1992), Jan Lelley (1999), napjainkban pedig Kicsi Sándor András (1995, 1998, 2000, 2003–2006, 2009); Sántha Tibor (2000, 2002, 2003); illetve id. Sántha Tibor (2003) és Pál-Fám Ferenc (2006).*

Székelőföld mikológiai kutatását Moesz Gusztáv alapozta meg és indította el (1929). Az elmúlt két évtizedben – először erdélyi településeken (Sepsikőröspatak, Korond, Botháza, Kide, Magyarszovát, Szék), majd a Kárpát-medence minden magyar néprajzi tájegységét felkeresve – Zsigmond Győző végez etnomikológiai alapkutatásokat (1993, 1994, 1997–2009). Tudatában annak, amit a kutatástörténet és -módszertan tényként kezel(t) – „Még kevés a komoly, tudományos összevető elemzés, pedig csak ez az út lenne járható egy-egy közösség gombaismeretének felmérésénél meg bemutatásánál” (Ujváry 1991) – a szenvedélyes gyűjtőnek és mikofil tudósnek meggyőződése, hogy kutatásainak kettős haszna van: tudományos és gyakorlati. Ahogyan a szerzőnek, a témának és a kutatásnak, akként legutóbbi, hiánypótló tanulmánykötetének is saját(os) története van.

Amikor az *Erdélyi Magyar Közművelődési Egyesület* 2009-ben úgy döntött, hogy Zsigmond Győzőnek ítéli a tudós Bányai János nevét viselő díjat, méltatója ekként nyilatkozott: „A tudománynak ritkán születnek olyan lelkes és lelkiismeretes művelői, a közéletnek olyan következetes és felelős szereplői, mint amilyen Zsigmond Győző. Főállásban pedagógus és intézményvezető, s emellett – de nem mellékesen – kutató, szakíró, tudományos és kulturális rendezvények szervezője és tudományos referens” (Keszeg 2009: 15).

A néprajz- és nyelvtudomány különböző területein – etnoasztronómia, néphit, népi játék, történeti színhagyomány, névtan, nyelvemelés – otthonosan mozgó Zsigmond Győző az LKG – PONT Kiadónál 2009-ben megjelent kötetének *Előszavában* ezt írja: „Másfél évtizede foglalkozom – mondhatni szenvedélyesen – a gombavilág és az emberi összefüggéseinek kutatásával, etnomikológiával” (Zsigmond 2009: 7). Egykori tanára és mentora, a nyelvészként és etnobotanikusként közsismert Péntek János szerint: „A szerző képzett kutatója annak a meglehetősen széles területnek, amelyet ma etnomikológiának nevezünk. (...) A népi kultúra nagyon ősi és ma is elevenen élő része maga a természetismeret, gyakorlatként pedig az archaikus természeti gazdálkodási mód, a gyűjtögetés. Mindezeknek sajátosan elkülönülő része a gombaismeret, a gombászás, a gombák sokféle felhasználási módja, valamint a gombákhoz fűződő képzetek, hiedelmek, mítoszok” (Péntek 2009). Zsigmond Győző eddig megjelent publikációi, elhangzott előadásai, erdélyi és magyarországi kiállításai, valamint néprajzi filmjei alapján, mind a szakma, mind a szélesebb közönség, a magyar gombaismeret és -használat mértékéről, formáiról és specifikumáról szerezhetett tudomást.

A *Gomba és hagyomány. Etnomikológiai tanulmányok* című kötetet – maga a szerző – egy 2003-as beszámolójában említi először: „Előkészítette [ti. a Domus-ösztöndíj által lehetővé tett magyarországi kutatóút] együttműködésem a Pont Kiadóval, amelyik *Gomba és népi kultúra* munkacímével vette tervbe eddig elkészült és ezután elkészítendő több tanulmányom megjelentetését” (Zsigmond 2003h). Az akkor megálmodott kötet – fedőlapján a gomba és a népi kultúra kapcsolatát érzékeltető főcímmel – rövid kutatástörténeti áttekintést (*A magyar etnomikológia múltja és jelene dióhéjban*) követően tizenkét tanulmányt tesz közzé.

A kötet alcíme a szerző alapkutatásainak eredményeit fedi. Az olvasóban – talán éppen azért, mert a kötetben olvasható írások többsége már megjelent különböző szaklapokban, kötetekben, és annak ellenére, hogy a szerző szerényen azt állítja: „Munkámnak az eredményéből kíván ízelítőt nyújtani ez a könyv” (Zsigmond 2009: 7) – azt a gyanút kelti, hogy a szerkezetileg egyértelműen tanulmánykötetként tételeződő mű valójában monografikus szándékot rejt.

„A kötet fejezeteiben a szerző egyaránt törekszik általánosabb kitekintésre, következetesen hivatkozik közeli és távoli, ősi és ma is élő kultúrákra – állapítja meg Péntek János –, saját anyagának jelentős része mégis Kárpát-medencei, erdélyi, székelőföldi” (Péntek 2009). A kötet a magyar nyelvterület gombafogyasztási szokásainak (12–23. old.), a Mezőség gombaismeretének (24–28. old.), a gombaismeret specialistáinak, a sepsikőröspataki Pakulár Berti *gombakirálynak* a bemutatása (28–32. old.) mellett

* „Mondhatni kisebb munkaközösség is alakult (és bővülésre vár), amelynek tagjai, egy nyelvész (Kicsi Sándor András, Budapest), egy mikológus (Sántha Tibor) és egy néprajzkutató (Zsigmond Győző) összefogtak a siker érdekében, a modern etnomikológiáért” (Zsigmond 2009: 10).

a gomba és az etnomedicina összefüggésrendszerét (33–41. old.), egy eddig nem azonosított, kizárólag Háromszékről ismert gombafajt (*harapégésgomba*) is tárgyal (42–44. old.), de a tűzgyújtásra, gyógyításra, füstölésre használt bükkfatapló, valamint a nyírfataplót (is) hasznosító *toplászok* tevékenységét követően a galócák (59–67. old.), a keserűgomba (68–71. old.), a kucsmagomba (72–74. old.), és az ízletes vargánya (75–83. old.) kultúrában betöltött szerepéről tudósít, ahogyan a gomba néphitben betöltött szerepét taglaló, a boszorkánysággal való kapcsolatát árnyaló írása (84–88. old.) is olvasható, sőt „A *gomba* szónak és gomba-neveinknek van-e és mi a szerepe, jelentősége tulajdonnév-használatunkba?” kérdést sem hagyja válasz nélkül (89–93. old.).

A tanulmányokat Kicsi Sándor András utószava követi, amely – a kolozsvári Babeş–Bolyai Tudományegyetem 1545-ig visszavezetett intézménytörténete után – az etnobotanika, az etnoökológia/etnogeobotanika vázlatos tudománytörténeti áttekintését teszi hozzáférhetővé a szélesebb olvasóközönség számára, a népi elnevezések „páratlanul bonyolult rendszerét” is felvillantva (Kicsi 2009: 95–96).

A kötetben szereplő írásokat jegyzetapparátus (97–101. old.), egy harminckilenc kérdést felkínáló, etnomikológiai kutatásokat segítő kérdőív (102. old.), egy névtani adalékokban gazdag magyar népi gombanevek tájegységek szerinti mutatója (103–147. old.), az egyértelműen azonosítható (148–151. old.) és az azonosíthatatlan, illetve bizonytalanul azonosított gombafajok jegyzéke (152–154. old.), a bibliográfia (155–163. old.), az adatközlők jegyzéke (164–168. old.), valamint francia (169–171. old.) és angol (172–174. old.) rezümék, ill. tartalomjegyzék egészíti ki.

A kötet gazdagon illusztrált, az olvasót fekete-fehér fotók, rajzok, táblázatok és térképek segítik a tájékozódásban. A kötetzáró – nagyrészt Bakó Mihály, Kakas Zoltán, Pál-Fám Ferenc és Z. I. fotói mellett a szerző által készített –, összesen 49 színes felvételt közlő *Képmelléklet*, külön értéke a kötetnek.

A kötet egyik vitathatatlan érdeme, az a számos kérdés, feladat, leendő kutatási téma és terület, amely meg-, illetve kijelölődik a szerző által, mutatva a lehetséges továbblépés útjait. Mint fontos, hiánypótló, ugyanakkor érdekes elvégzendőt említi például: „A jövőbeni feladatokat illetően a galócák népi neveinek (a hivatalos és a tudományos névhez társítottan) összegyűjtését, a történeti anyag rendezését, a magyar, román, német és finnugor, török, szláv és más galócanevek, illetve etnomikológiai vonatkozások megismerését, leltározását, a teljesebb (például kérdőíves”) sokrétűbb, szakszerűbb gyűjtést emelem ki.” (Zsigmond 2009: 11).

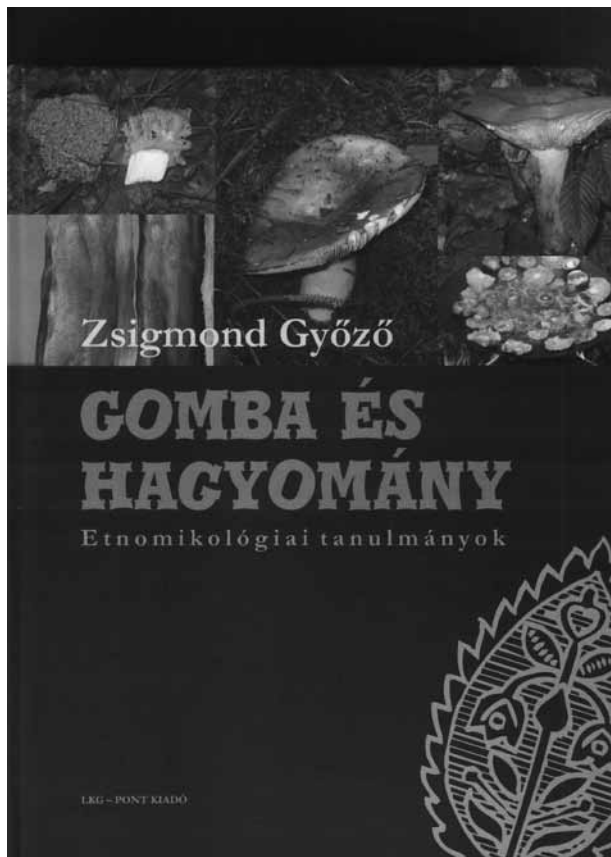
A közzétett anyag forrásértékét a hátlapon olvasható fülszöveg hangsúlyozza, ahogyan azt is, hogy: „az említett szakterület művelőin kívül sokan mások is érdeklődéssel és haszonnal olvassák majd” (Péntek 2009). Valóban, a kutatások és a közzétett anyag eredetisége mellett, az egybeszerkesztett szövegek olvashatósága is növeli az esztétikus kivitelezésű kötet értékét.

IRODALOM – REFERENCES

- BENKŐ J. (1778): Transsilvania I. Vindobonae.
 BENKŐ J. (1780): Phytologicon. Index I. Vegetabilium. Fungi. Budae. 83–84.
 BENKŐ J. (1783): Benkő fűszéres nevezeti. Nomenclatura botanica. Nomina vegetabilium. Magyar Könyvház (Molnár János közlése) Posony.
 BEYTHE I. – CLUSIUS, C. (1583): Stirpium Nomenclator Pannonicus. In Rariorum aliquot stirpium historia. Graz.
 BŐDEI J. (1943): Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához. A Néprajzi Múzeum Értesítője XXXV(2.):70–73.
 BŐDI E. (1981): Növényi alapanyagú táplálékok. In Szabadfalvi József (szerk.): Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről. Miskolc, 147–160.
 BŐDI E. (1991): A természetes növénytakaró hasznosítása táplálkozás céljából az Ung vidékén. In Történelem, régészet, néprajz. Debrecen, 163–172.
 CLUSIUS, C. (1601 [1983]): Fungorum in Pannoniis observatorum Brevis Historia et Codex Clusii. [Aumüller, Stephan A. – Jeanplong, József (szerk.)] Akadémiai, Budapest.
 GAZDA K. (1970): Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodáshoz. In Aluta 1. 421–428.
 GREGOR F. (1973): Magyar népi gombanevek. Nyelvtudományi Értekezések 80. Budapest.
 GUNDA B. (1976): Néhány megjegyzés a szláv eredetű magyar gombanevekhez. Ethn. LXXXVII(1–2.): 226–228.
 GUNDA B. (1979): Gombászás. Magyar Néprajzi Lexikon II. 291.
 GUNDA B. (1982): Tapló. Magyar Néprajzi Lexikon V. 206.
 GUNDA B. (2001a): A vadnövények gyűjtés. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.), Szilágyi Miklós (szerk.): Magyar Néprajz II. Gazdaság. Akadémiai, Budapest, 24–25.
 GUNDA B. (2001b): A tapló és felhasználási módjai. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.), Szilágyi Miklós (szerk.): Magyar Néprajz II. Gazdaság. Akadémiai, Budapest, 31–32.
 HEIM, R. (1963): Les champignons toxique et hallucinogènes. Paris.
 HEIM, R. – WASSON, Robert G. (1958): Les champignons hallucinogènes du Mexique. Muséum national d'histoire naturelle, Paris.
 KARDOS L. (1943): Az Őrség népi táplálkozása. /A Magyar Népi- és Tájékoztató Könyvtára/ Budapest.
 KESZEG V. (2002): Homo narrans. Emberek, történetek és kontextusok. KOMP-PRESS Korunk Baráti Társaság, Kolozsvár.
 KESZEG V. (2009): Zsigmond Győző laudációja. Művelődés LXII(5–6.): 15.
 KICSÍ S. A. (1995): „Fülgomba”. Magyar Nyelv 91(3.): 355–361.
 KICSÍ S. A. (1998): Vérzéscsillapító tapló és pöfeteg a magyar népi gyógyászatban. In Pozsony Ferenc (szerk.): Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 6. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 277–280.
 KICSÍ S. A. (2000): Népi gombaismeret. Orpheus, Budapest.
 KICSÍ S. A. (2003): A légyölő galóca révéleteltő szerként való felhasználásáról. Moeszia. Erdélyi Gombász 1. 7–9.
 KICSÍ S. A. (2004): A keserűgomba népi elnevezéséről. Moeszia. Erdélyi Gombász II(2.): 71–77.
 KICSÍ S. A. (2005): Néhány népi gombanevünkről. Magyar Nyelv CI(3.): 336–351.
 KICSÍ S. A. (2009a): Gyergyói gombanevek. In Napút 2. 80–84.

- KICSIS S. A. (2009b): Utószó. In Zsigmond Győző: Gomba és hagyomány. Etnomikológiai tanulmányok. LKG – PONT, Sepsiszentgyörgy – Budapest, 95–96.
- LELLEY, J. (1999): A gombák gyógyító ereje. Mikoterápia az egészség szolgálatában. Mezőgazda, Budapest.
- LENCSEŠ Gy. (1570–93): Egész orvosságról való könyv azaz Ars medica. Teleki Téka, Marosvásárhely. /Kézirat/
- LÉVI-STRAUSS, C. (1973): Les champignons dans la culture. In *Anthropologie structurale* deux. Paris. 263–279.
- MÁTYUS I. (1787–1793): *A Gombákról. In Uő.: O és Uj Diatetica*. I–VI. Füskúti Landerer Mihály, Posony, III. könyv, IX. rész, 471–488.
- MELIUS P. (1578 [1978]): Herbárium. Az fáknak, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. [Bevezető tanulmánnyal és magyarázó jegyzetekkel sajtó alá rendezte Szabó Attila] Kriterion, Bukarest.
- MOESZ G. (1929): Gombák a Székelyföldről. In Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves jubileumára II. Kolozsvár, 545–554.
- PÁLFALVI P. (1992): Gombák. A KJNT Értesítője 1. Kolozsvár, 20–22.
- PÁL-FAM F. (2006): *Taplók a Székelyföldön. Moesia. Erdélyi Gombász* 3. 3–12.
- PÉNTÉK J. – SZABÓ T. A. (1985): Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete. Kriterion, Bukarest.
- SÁNTHA T. (2009): A Székelyföld nagygomba-világának kutatása. *ACTA* 2009. 29–42.
- SÁNTHA T. (2002a): A gelencei harapétegomba. *Erdélyi Nimród* IV(3.): 10–11.
- SÁNTHA T. (2002b): Nedűgombák, nyirokgombák. *Erdélyi Nimród* 11.
<http://www.erdelyinimrod.ro/index.php?page=10306>
- SÁNTHA T. (2003): Kupak-, pityke- és döggombák. *Erdélyi Nimród* 7.
<http://www.erdelyinimrod.ro/index.php?page=10218>
- SÁNTHA T. – id. SÁNTHA T. (2003): Gelence népi gombaismerete (Háromszék, Erdély). *Mikológiai Közlemények* 42(1–2.): 123–142.
- UJVÁRY Z. (1991): Vadon termő növények a táplálkozásban. In Uő. (szerk.): Gömör néprajza XXIX. Debrecen, 33–60.
- VAJKAI A. (1941): A gyűjtőgető gazdálkodás Cserszegtomajon. *Néprajzi Értesítő* XXXIII. 231–258.
- WASSON, R. G. – WASSON, V. P. (1957): Mushrooms. Russia and History. I–II. New York.
- WASSON, R. G. (1968): Soma. Divine Mushroom of Immortality. New York.
- ZSIGMOND Gy. (1993): Kérdőív a népi gombaismeret felméréséhez. In Kriza János Néprajzi Értesítője III(1). Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 22–24.
- ZSIGMOND Gy. (1994): A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In Keszeg Vilmos – Zakariás Erzsébet (szerk.): Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 2. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 22–58.
- ZSIGMOND Gy. (1997): A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In Uő.: Néprajzi tanulmányok. Egyetemi Könyvkiadó, Bukarest, 64–132.
- ZSIGMOND Gy. (1998): A gomba helyneveinkben. *Névtani Értesítő*. Budapest, 100–103.
- ZSIGMOND Gy. (1999a): Les champignons dans la médecine populaire hongroise. *Bull. Soc. Mycol. Fr.* 115(1.): 79–90., Paris.
- ZSIGMOND Gy. (1999b): „Csak Korondon csinálják.” A taplógomba-feldolgozás mesterségéről és művészetéről. *Mesterség és Művészet* VI(4.): 13–15.
- ZSIGMOND Gy. (2000a): Magyar etnomikológia a XXI. század küszöbén. In Cseri Miklós – Kósa László – T. Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*. Magyar Néprajzi Társaság, Szentendre, 281–290.
- ZSIGMOND Gy. (2000b): A bükkfatapló és a nyírfatapló népi felhasználása. *Erdélyi Nimród* 2(6.): 24–25.
- ZSIGMOND Gy. (2001a): A téli fülőke (*Flammulina velutipes*). *Erdélyi Nimród* 3(2.): 23.
- ZSIGMOND Gy. (2001b): Erdeink gombái. A kucsmagombák. *Közbirtokossági Hírvivő* 3: 11.
- ZSIGMOND Gy. (2001c): A májusi pereszke. *Közbirtokossági Hírvivő* 5: 16.
- ZSIGMOND Gy. (2001d): Special Transylvanian Toys and Games. In *Play and Toy Today*. 22nd World Play Conference 06. 06.–08. 06. 2001. University of Erfurt, Germany, Erfurt (CD).
- ZSIGMOND Gy. (2001e): Galócák (*Amanitaceae*) a magyar néphagyományban. *Mikológiai Közlemények*. Clusiana 40(1–2.): 123–144.
- ZSIGMOND Gy. (2001f): (Gombás) Játékok és játékos szokások. *Korunk* 10: 112–116.
- ZSIGMOND Gy. (2001g): Gomba és gombakirály. *Holmi* XIII(5.): 642–647.
- ZSIGMOND Gy. (2001h): A taplógomba-feldolgozás mestersége és művészete. *Közbirtokossági Hírvivő* I(10–11.): 17–20.
- ZSIGMOND Gy. (2001i): Sárga gévagomba. *Erdélyi Nimród* 3(6.): 12–13.
- ZSIGMOND Gy. (2002a): A taplógomba-feldolgozás mestersége és művészete szokások és játékok szolgálatában. In Uő. (szerk.): *Népi mesterség, népművészet. Meșteșug și artă populară*. Kiadta a Magyar Köztársaság Bukaresti Kulturális Központja, Bukarest, 141–151.
- ZSIGMOND Gy. (2002b): A kései laskagomba. Gomba és hagyomány. *Erdélyi Nimród* 4(1.): 18.
- ZSIGMOND Gy. (2002c): A lepketapló. *Erdélyi Nimród* 4(2.): 19.
- ZSIGMOND Gy. (2002d): Taplógombából készült játékszerek. In *Napút* IV(4.): 49–50.
- ZSIGMOND Gy. (2002e): A sárga rókagomba a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 4(5.): 12–13.
- ZSIGMOND Gy. (2003a): A júdásfülegomba a néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 4(1.): 13.
- ZSIGMOND Gy. (2003b): The Amanitaceae in Hungarian folk tradition. *Moesia. Erdélyi Gombász* 1(1.): 55–68.
- ZSIGMOND Gy. (2003c): A májusi pereszke (*Calocybe gambosa*). *Erdélyi Nimród* 5(5.): 18–19.
- ZSIGMOND Gy. (2003d): Bükkfataplóból készült játékszerek. In Szikszai Mária (szerk.): *Játék és kultúra*. /Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 11./ Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 157–160.
- ZSIGMOND Gy. (2003e): A regionális együttműködés lehetőségei (Erdély – anyaország). *Fekete Gyémánt* IV(4.): 47–48.
- ZSIGMOND Gy. (2003f): A szívógomba a magyar népi gyógyításban. *Erdélyi Nimród* 5(6.): 18–19.
- ZSIGMOND Gy. (2003g): Gomba és új év. *Romániai Magyar Szó* dec. 27–28. Színpék, B. old.
- ZSIGMOND Gy. (2003h): Domus-ösztröndj kutatási beszámoló.
http://www.domus.mtaki.hu/kutatasi_beszamolok_pdf/zsigmond_gyozo_2.pdf
- ZSIGMOND Gy. (2004a): Gomba és boszorkányság. In Pócs Éva (szerk.): *Áldás és átok, csoda és boszorkányság*. Vallásantropológiai fogalmak tudományos megközelítésben. /Tanulmányok a transzcendensről IV./ Balassi, Budapest, 508–517.
- ZSIGMOND Gy. (2004b): A gomba a székely népi gyógyászatban. In Bárh Dániel – Laczkó János (szerk.): *Halmok és havasok*. Tanulmányok a hatvan esztendőös Bárh János tiszteletére. Kecskemét, 505–522.
- ZSIGMOND Gy. (2004c): Világászóló helyi érdekesség: egy háromszéki gombafaj – a harapétegomba. *Erdélyi Nimród* 6(4.): 14–18.
- ZSIGMOND Gy. (2004d): A rancos tintagomba (*Coprinus atramentarius*). *Erdélyi Nimród* 6(5.): 20.
- ZSIGMOND Gy. (2004e): A fehérscokros pereszke (*Lyophyllum connatum*). *Erdélyi Nimród* 6(6.): 27.
- ZSIGMOND Gy. (2005a): A kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*). Gomba és hagyomány. *Erdélyi Nimród* 7(1.): 26–27.
- ZSIGMOND Gy. (2005b): A szívógomba a magyar népi gyógyításban. In Uő. (szerk.): *Növények a folklórban /Plante in folclor*. /könyv és cd/ Kiadta a Magyar Köztársaság Bukaresti Kulturális Központja, Bukarest, 219–237.
- ZSIGMOND Gy. (2005c): Mushrooms in Hungarian folk medicine. *Sănătatea plantelor /Plant's Health*. București, 32–44.
- ZSIGMOND Gy. (2005d): A keserűgomba (*Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus*). *Erdélyi Nimród* 7(4.): 16–19.

- ZSIGMOND Gy. (2005e): Magyar népi gombaismeret Aranyosszéken. Művelődés LXVIII(10.): 20–21.
- ZSIGMOND Gy. (2006a): A tövisalagomba (*Entoloma clypeatum*) a magyar néphagyományban. Erdélyi Nimród 8(3.): 9.
- ZSIGMOND Gy. (2006b): A szürke pohárgomba (*Cyathus olla*) a magyar néphagyományban. Erdélyi Nimród 8(4.): 21.
- ZSIGMOND Gy. (2006c): A bükkfatapló és a nyírfá kérgestapló a magyar néphagyományban. *Tinder polypore and birch polypore in Hungarian popular tradition*. Moeszia. Erdélyi Gombász 3(3.): 36–61.
- ZSIGMOND Gy. (2007a): Adalékok Háromszék etnomikológiájához. Háromszéki érdekesség: a harapégesgomba. In Cziprián - Kovács Loránd – Kozma Csaba (szerk.): *Háromszékiek Háromszékről*. Státus, Sepsiszentgyörgy – Csíkszereda, 273–282.
- ZSIGMOND Gy. (2007b): A gomba székelyföldi helyneveinkben. In Barti et al. (szerk.): *ACTA SICULICA*. Székely Nemzeti Múzeum, Sepsiszentgyörgy, 751–754.
- ZSIGMOND Gy. (2007c): A sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius* Fr.) a magyar néphagyományban / The common chanterelle (*Cantharellus cibarius* Fr.) in Hungarian popular tradition. Moeszia. Erdélyi Gombász 4(3.): 36–40.
- ZSIGMOND Gy. (2008a): A gyilkos galóca. A tudatlanság, a felelőtlenség öl. Erdélyi Nimród.
<http://www.erdelyinimrod.ro/index.php?page=10051>
- ZSIGMOND Gy. (2008b): Az ízletes vargánya I. (*Boletus edulis*) a magyar népi kultúrában. Erdélyi Nimród.
<http://www.erdelyinimrod.ro/index.php?page=10156>



IN THE SPIRIT OF MYCOPHILIA

Győző Zsigmond: *Mushroom and Tradition. Ethnomycological studies*
(*Gomba és hagyomány. Etnomikológiai tanulmányok*)

LKG – PONT Publishing House, Sfântu Gheorghe – Budapest, 2009.

„Everything around us has its history as well.”

(Keszeg, 2002: 7.)

Mushrooms constitute one of the largest groups of the living world – fauna and flora. Mycology, as the branch of biology concerned with mushrooms, recognized the importance of the study of popular mushroom knowledge for the first time in the fifties of the twentieth century (Wasson et al., 1957., Heim – Wasson, 1958). In the history of science and research the antecedents and initiatives are hallmarked by names such as Gy. Lencsés (1570–93), P. J. Melius (1578), I. Beythe (1583), C. Clusius (1583, 1601), J. Benkő (1778, 1780, 1783), I. K. Mátyus (1787), in the twentieth century A. Vajkai (1941), J. Bödei (1943), L. Kardos (1943), R. Heim (1963), R. G. Wasson (1968), K. Gazda (1970), C. Lévi-Strauss (1973), F. Gregor (1973), B. Gunda (1976, 1979, 1982, 2001), E. Bödi (1983, 1991), J. Péntek – A. Szabó (1985), P. Pálfalvi (1992), J. Lelley (1999), nowadays S. A. Kicsi (1995, 1998, 2000, 2003–2006, 2009); T. Sántha (2000, 2002, 2003); T. Sántha – id. T. Sántha (2003) and F. Pál-Fám (2006).*

Gusztáv Moesz laid the foundations and started the mycological research of Székelyland (1929). In the past two decades – first in settlements of Transylvania (Sepsikőrőspatak/Valea Crișului, Korond/Corund, Botháza/Boteni, Kide/Chidea, Magyarszovát/Suatu, Szék/Sic), then in all ethnographical regions of the Carpathian basin – Győző Zsigmond has carried out ethnomycological basic research (Zsigmond 1993, 1994, 1997–2009). Being aware of what the history and methodology of research (has) regarded as a fact – „There are only a few serious, scientific, comparative analyses, however, this would be the only practicable plan in surveying and presenting the mushroom knowledge of particular communities” (Ujváry 1991) – it is the conviction of the passionate collector and mycophilic scientist that his research has a twofold benefit: a scientific and a practical one. Just as the author, the theme and the research have their own story, in the same way his latest volume of studies, filling a long-felt gap, has its specific story.

When in 2009 the *Hungarian Cultural Association from Transylvania* decided to award Győző Zsigmond the prize bearing the name of the scientist János Bányai, the person appreciating him made the following statement: „Science seldom has such enthusiastic and conscientious pursuers, such consistent and responsible representatives of cultural life as Győző Zsigmond. He is a full-time lecturer and institution leader, besides – but to an equal measure – he is a researcher, a specialist, an organizer of scientific and cultural events as well as a scientific referent” (Keszeg 2009: 15).

Being familiar with various fields of ethnography and linguistics – ethnoastronomy, folk belief, folk games, historical oral tradition, onomastics, language cultivation – Győző Zsigmond writes the following in the *Preface* of his volume published at the LKG – PONT Publishing House in 2009: „I have been carrying out research – passionately, I can say – on the relationship between mushrooms and the human world, I have been dealing with ethnomycology for one and a half decade” (Zsigmond 2009: 7). According to his former teacher and mentor, János Péntek, well-known linguist and ethnobotanist: „The author is a well-formed researcher of a rather wide field known as ethnomycology today. (...) The knowledge of nature and, as practice, the archaic mode of natural farming, namely gathering are very ancient and still living parts of folk culture. A particularly separate part of these is constituted by the knowledge of mushrooms, mushroom gathering, the various ways of mushroom utilization as well as the concepts, beliefs and myths related to mushrooms” (Péntek 2009). Based on Győző Zsigmond’s publications so far, on his lectures, exhibitions in Transylvania and in Hungary, as well as on his ethnographic films, both the professional life and the wider public could come to know of the degree, forms and specificities of Hungarian mushroom knowledge and use.

The author himself mentions the following in his report from 2003 of his volume entitled *Mushroom and Tradition. Ethnomycological studies*: „[The research in Hungary made possible by the Domus scholarship] prepared my cooperation with the Pont Publishing House, which undertook to publish, under the working title *Mushroom and Folk Culture*, several studies of mine, whether already accomplished or to be accomplished in the future” (Zsigmond 2003h). The volume which was dreamed about at the time – with the main title on its front cover suggesting the relationship between mushrooms and folk culture – contains a short survey of research history (*The past and presence of Hungarian ethnomycology in a nutshell*), followed by twelve studies.

The subtitle of the volume covers the results of the author’s basic research. It raises the suspicion in the reader – maybe because of the very fact that most of the studies that can be read in the volume have already been published in various specialist journals

* „A smaller working team has been formed as well (and is expected to be enlarged), whose members, a linguist (András Kicsi Sándor, Budapest), a mycologist (Tibor Sántha) and an ethnographer (Győző Zsigmond) have joined their forces for the sake of success, for modern ethnomycology” (Zsigmond 2009: 10).

and volumes, and in spite of the fact that the author modestly states: „The present book proposes to offer an insight into the results of my work” (Zsigmond 2009: 7) – that the work, clearly structured as a volume of studies, implies in fact the intention of a monography.

„In the chapters of the volume the author strives at the same time for a more general survey, making consistent reference to close and distant, ancient and contemporary cultures – János Péntek states –, however, the considerable part of his own material is from the Carpathian basin, from Transylvania and Székelyland” (Péntek 2009). Besides the presentation of the mushroom consumption habits of the Hungarian language area (pp. 12–23), of the mushroom knowledge of the region of Mezőség/Câmpia Transilvaniei (pp. 24–28), of the specialists of mushroom knowledge and of Pakulár Berti *mushroom king* from Sepsiköröspatak/Valea Crișului (pp. 28–32), the volume also treats the system of relations between mushrooms and ethnomedicine (pp. 33–41), along with a mushroom species (*harapégésgomba*) known exclusively from Háromszék/Covasna county, which has not been identified so far (pp. 42–44); following the survey of the activity of the *tinderers* making (also) use of *Fomes fomentarius* and *Piptoporus betulinus*, used for lighting the fire, for curing and for fumigating, the volume reports on the role in culture of the *Amanita* (pp. 59–67), the *Lactarius* (pp. 68–71), the *Morchella* (pp. 72–74), and the *Boletus edulis* (pp. 75–83); further on, it also contains a study on the role of mushrooms in folk belief, their relationship with witchcraft (pp. 84–88), moreover, it doesn't leave the question „Does the word *mushroom* and do our mushroom names play a role in our use of proper names, and what is their role?” unanswered either (pp. 89–93).

The studies are followed by András Kicsi Sándor's epilogue, which – following the institution history of the Babeş-Bolyai University from Cluj Napoca traced back to 1545 – makes the schematic science historical survey of ethnobotany, ethnoecology/ethnogeobotany accessible for a wider reading public, pointing out the „uniquely complicated system” of popular names as well (Kicsi 2009: 95–96).

The studies of the volume are completed with references (pp. 97–101), a questionnaire containing 39 questions that help the ethnomycological research (p. 102), an index, rich in onomastical data, of Hungarian popular mushroom names according to regions (pp. 103–147), a list of precisely identifiable (pp. 148–151) and unidentified, or not precisely identified mushroom species (pp. 152–154), reference literature (pp. 155–163), a list of informants (pp. 164–168), French (pp. 169–171) and English (pp. 172–174) abstracts, as well as a table of contents.

The volume is richly illustrated, the reader is assisted in orientation by black and white photos, drawings, charts and maps. The *Annex of Pictures*, which can be found at the end of the volume – besides the photos of Mihály Bakó, Zoltán Kakas, Ferenc Pál-Fám and I. Z., mostly taken by the author himself –, containing 49 coloured photos, constitutes a distinct value of the volume.

The great number of questions, tasks, future research topics and fields indicated by the author, together with the ways of the possible steps further, constitute an indisputable merit of the volume. For example, the author mentions the following as an important and also interesting task, filling a long-felt gap, worth being carried out: „As far as future tasks are concerned, I highlight the collection of the popular names of the *Amanita* (in association with the official and scientific names), the arrangement of the historical material, the knowledge and inventory of Hungarian, Romanian, German and Finno-Ugric, Turkish, Slavic and other *Amanita* names together with their ethnomycological references as well as a more extensive, more complex and more professional collection (with questionnaire for example”) (Zsigmond 2009: 11).

The blurb on the back cover emphasizes the source value of the published material: „besides the pursuers of the mentioned field of speciality, many others will also read it with interest and will benefit from it” (Péntek 2009). Indeed, besides the originality of research and of the published material, the fact that the texts collected in this volume are highly readable also contributes to the value of the volume of high aesthetic quality.



Ízletes vargánya, Boletus edulis.
Málnási András rajza

** Cf. Zsigmond 1993.

**Bagi István – Fekete András Oszkár: *A szarvasgombász mesterség,*
szerzői kiadás, Budapest, 2007.**

Forgatom ennek a nagy formátumú könyvnek a lapjait. Az *Előszó* így indít: „Középkelet-Európában a szarvasgomba reneszánszát éljük.”

A lap alján három képviselőjét is látjuk eme reneszánsznak, a helyzethez illően, guggolva: Bagi Istvánt, Fekete András Oszkárt és a „nyomozót”, az egyik szarvasgomba-kereső kutyát. Önérzetesen jelentik ki az igényes szerkesztésű, a témára szélesre tárt ablakot nyitó szerzők: „Mi, a könyv szerzői, szerencsés helyzetben vagyunk: nem csak jelen lehettünk a közép-európai triffa újjászületésénél, de hozzá is járulhattunk ahhoz.”

Az őszi torockói gombásztáborban nem csupán a könyvvel, de magával Fekete Oszkárrel is –vetített képes előadása alkalmával – volt szerencsénk találkozni, sőt a könyvet meg is lehetett vásárolni.

A két fiatal gombász vállalkozó a kitűnően illusztrált könyvben egy sajátos, elég szokatlan megoldást választott: a téma teljességre törő körüljárását tűzték ki céljukul. Taglalják a kérdést tudományos, mikológiai és kereskedelmi szempontból egyaránt, bőven, jól dokumentáltan ismertetik a szarvasgomba kultúrtörténetét is. A hazai és nemzetközi történeti áttekintés igazi reveláció. Természetesen kitérnek a kutatás és termesztés történetére is, a színes képanyag ugyancsak hozzájárul ahhoz, hogy mindez élményszerűen kerüljön az olvasó elé. Olvasmányosan, élvezetesen írják le, hogy hogyan ismerkedtek meg a szarvasgombászáttal, és kaptak kedvet hozzá a szerzők. Számos kép segít eligazítani abban, amit a szarvasgombászátról tudományos, ökológiai és gyakorlati szempontból tudnunk kell (azért is, hogy az újra virágzásnak indult szarvasgomba-kereskedés kifizetődő, komoly megélhetési lehetőség legyen).

A témában kezdő olvasó útmutatást talál a könyvben – különösképpen a Kárpát-medencét illetően – a szarvasgombafajok elkülönítéséhez, meghatározásához, kereskedelmi értékesítéséhez. Szól a könyv a hazai és más kontinensek föld alatti gombáiról is.

Érdemes e kiválóan, színesen illusztrált könyvet végiglapozni, talán csak azzal a „veszéllyel” jár, hogy esetleg kedvet kapunk ehhez a nem éppen olcsó hobbihoz.

PUSKÁS Attila

István Bagi – András Oszkár Fekete: *The Craft of Gathering Truffles (A szarvasgombász mesterség),* authorial edition, Budapest, 2007.

I am turning the leaves of this large-sized volume. In the *Preface* we can read the following: “In East-Central Europe we live the Renaissance of the truffle.”

On the bottom of the page we can see three representatives of this Renaissance, squatting, in a manner appropriate to the situation: István Bagi, András Oszkár Fekete and the “detective”, one of the dogs searching for truffles. The authors of the volume of high standard, treating the subject in a comprehensive way, state with self-esteem: “We, the authors of the book, are in a lucky situation: we could not only be present at the birth of the Central-European truffle, but we could also contribute to it.”

We had the opportunity to get to know not only the book, but also to meet Oszkár Fekete himself in the autumn mycological camp in Rimetea, where he held an illustrated lecture and what is more, the book could be bought.

The two young mycologists-enterprisers have chosen a special, rather unusual solution in their richly illustrated book: they propose to discuss the topic in an exhaustive manner. They treat the subject matter from a scientific, mycological and commercial point of view as well, at the same time they also present, richly and in a well-documented manner, the cultural history of the truffle. The national and international historical survey is a true revelation. Of course, they also dwell on the history of research and growth, the colourful illustrations also contribute to the reader’s experience. The authors present in a readable and enjoyable way, how they got to know the truffle-gathering, and how they took a fancy to it. Several pictures guide the reader in what should be known about truffle-gathering from a scientific, ecological and practical point of view (also with the aim that truffle-gathering, booming again, should be profitable, a serious way of living).

The beginners in the topic can find useful guidance in the book – especially concerning the Carpathian basin – for distinguishing, identifying and commercial sale of the truffle species. The book also presents the underground mushrooms of the country and of other continents.

It is worth thumbing through this excellently, colourfully illustrated book, the only “danger” of it may be that we take a fancy to this not exactly cheap hobby.

Attila PUSKÁS

HÍREK, ÉRDEKESSÉGEK • NEWS, CURIOSITIES

ÖT NAP A GOMBÁSZPARADICSOMBAN

TÉGLÁS Zoltán

A mindenkori központnak nevezhető falusi Kultúrotthon falán egy szerény plakát hirdette, hogy augusztus 14. és 19. között a Nyárádremete községhez tartozó Vármező a házigazdája a László Kálmán és a Málnássy László Gombászegyesületek szervezésében sorra kerülő gombásztábornak.

Az utóbbi évek tapasztalata, hogy mindig az érdeklődés és figyelem homlokterében szerepel e tevékenység, legalábbis a gombákat, a szép tájakat és kiadós túrákat szerető emberek körében.

Ez az év sem különbözött az eddigiektől: 80 személy vett részt a tábor tevékenységében – 18 magyarországi és 62 romániai elkötelezettje a gombászatnak.

A vendégeket a Kultúrotthonban egy mini képzőművészeti tárlat várta, ráhangolva az elkövetkező öt napra, Málnási Beáta roppant szellemes „gombaértelmező” rajzai mellett a nagypapa, Málnási András illusztrációi a Málnássy László Kis gombás-könyvéhez.

Mindennapos gombásztúráink lefedték Vármező közvetlen környékén található erdőket, legelőket (Nagy-Ág, Macskás, Homokbánya, Égeres tó, Szakadát-i rész, Köhér-i oldal, Kis Ág, stb.), míg a távolabbi célpontok felé gépkocsi „karavánjaink” vittek az érdeklődőket (Mezőhavas, Bekecs, Nyárádremete, Fonács-erdő, Szováta, Patakmajor).

Változatos összetételű erdőket barangolhattunk be, kezdve a vízpart menti égeres erdősávokkal és folytatva a vegyes gyertyános-bükkös elegyerdőkkel, továbbá a tiszta tölgyeseken meg lucosokon át az erdők közt meghúzóódó legelők biztosították a bőséges „terítéket” a gombász csapatok számára.

A „termés” pedig magáért beszél, felülmúlva minden várakozásunkat és reményeinket, ezért is merészkedtem a fenti címet írni e pár sorom fölé.

Az eddigi táborok során gyűjtött és azonosított gombák számát figyelembe véve, jelen táborunk rekorddöntő volt a 257 meghatározott gombafajjal.

A gombameghatározás éppenséggel nem könnyű feladatát anyaországi mikológus egyetemi tanárok látták el Pál-Fám Ferenc és Benedek Lajos személyében.

Minden meghatározott gombából metszet készült tudományos és didaktikai céllal. Ezt a nagy figyelmet és biztos kezet igénylő munkát Lukács Istvánné - Böbi, Plutáné Lukács Helga és Pluta Márk végezték.

A felcímkezett és már preparátumkészítés utáni gombákat Lukács Krisztián fotós örököltette meg, ezek után került sor a gombák kiállítására.

A táborlakók délutáni programját színes előadások meghallgatása töltötte ki, gombaismereti interaktív játék, gombafelismerési verseny, gombák szépe verseny megtartása tette szebbé, élménydúsabbá.

A délutáni előadásokat Jakucs Erzsébet az ELTE tanára, Gorotvai Gáborné-Edit, magyarországi gombaszakértő, Zsigmond Győző, Málnási András és Puskás Attila tartották.

A tábor munkáját végig a tanulás, újabb gombász ismeretek elsajátítása jellemezte, a kiállított gombák is komoly leckét jelentettek, míg az előadások újabb és újabb ismeretek megszerzésének forrásai voltak.

A gombászás mellett igyekezet mutatkozott a helyi nevezetességek, műemlékek lehetőség szerinti bemutatására, a vármezői pisztrángtenyészet, nyárádremetei műemlékek, a szováti fürdőtelep, Medve-tó, stb.

A tábor sikeres volt, summázták táborzáró és kiértékelő előadásukban Pál-Fám Ferenc és Benedek Lajos, a gombák nagy száma és fajtagazdagsága egyaránt hozzájárult ehhez.

A főszervező László Kálmán Gombászegyesület nevében Zsigmond Győző díszoklevelekkel jutalmazta az elvégzett munkában kiemelkedő személyeket, a gombafelismerési versenyek győzteseit, valamint a gombák szépe verseny helyezetteit. Ugyanakkor díszoklevelet kapott a tábor legidősebb és legfiatalabb résztvevője is.

Nem zárhatjuk jelen sorainkat anélkül, hogy ne köszönnénk meg azt a sok segítséget, amelyet nagylelkű szponzorainktól kaptunk, valamint a Vármező lakosainak a segítségét a tábor sikeréhez.

A tábor búcsúatór örömtűz és énekóra még hangulatosabbá tette ezt a feledhetetlen öt napot.

GOMBÁSZTÁBOR ASZOTT GOMBÁKKAL

Torockó, 2008

PUSKÁS Attila

Az idén Torockón találkoztak a László Kálmán Gombászegyesület tagjai szeptember 1—6. között. Minden sikerült az immár tapasztalt szervezőknek, mindenekelőtt dr. Zsigmond Győző elnöknek, aki e mesésen szép helyen többször is megfordult, hogy jól érezhessük magunkat, amikor eljön a várva várt hét.

Egy dolgot azonban neki sem sikerült kiharcolnia a „fentieknél”: az igazán kedvező időjárást. Elmondták a torockóiak, hogy hat hete nem esett az eső, amiről tudjuk, hogy a gombák életre (és felszínre) hívója. Volt azonban hőség a javából, valamint ennek ellenszere: hideg sör. A csapadék hiánya és a 30 fok körüli hőség valósággal megaszalta a még lábon álló gombákat. Dr. Pál-Fám Ferencnek és önkéntes csapatának nem kevés szakmai tapasztalatra volt szüksége, hogy a torzult termőtesteket felismerje. Igazi teljesítmény, hogy erről a mikológiai szempontból kevésbé ismert területről, a torockói hegyekből azonosított 131 gombafajt.

A nehezebb túrákon, mint a Bedellő vagy a könnyebbek, mint az Aranyos folyó völgye, a növényritkaságok csalogatták ki a népes gombászereg fényképezőgépeit, úgyhogy szép csokorra valót gyűjtöttünk össze. Van közte tájkép és ehhez tartozó állatvilág, gomba és gombász minden változatban. Készültek felvételek az est fénypontját jelentő előadásokról is, amelyek közül kiemeljük Fekete Oszkár szarvasgombászt és szép kiállítású könyvének bemutatását, dr. Zsigmond Győző vetítéseit, Málnási András „gombásjátékát”, Horber Pál gyógyszerész beszámolóját a gyilkos galócáról és személyes tapasztalatairól. Volt gombafelismerési verseny, amelyet alulírott és Zoltán Sándor vezetett le.

Az 54 magyarországi és erdélyi résztvevő a gondos házigazdának köszönetet mondva már várja a jövő évi borszéki táborozást.



A plakát a COVA-print kft. ajándéka. Fotó: Zsigmond Győző



Aszalt gomba kalap alatt. Fotó: Görgényiné C. Gizella

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2007

Január	• 1-én gombásztúra Kovászna és Réty környékén (szűkebb körben). • 13-án ülésezett bihari fiókunk Nagyváradon. • 30-án Budapesten a TIT-nél képviselte egyesületünket elnökünk, itt került sor a vármezői tábor ottani beharangozására is.
Február	• 3-án Marosvásárhelyen megbeszélést tart a marosi fiókszervezet (MLG). • 28-án előadás és vetítés (Zsigmond Győző: Az LKG képes eseménynaptára 2006-ra), oklevélátadás, tanfolyamzárás volt a program.
Március	• 9-én a Málnássy László Gombászegyesület újabb összejövetelét tartja. • 31-én Gomba-nap a Székely Nemzeti Múzeumban. Mintegy 60 résztvevővel került sor erre a Székely Nemzeti Múzeummal közös rendezvényünkre. A nap keretében megnyílt Zsigmond Győző kiállítása a korondi taplógomba-feldolgozás mesterségéről, művészetéről, Máthé Árpád toplázmester vendégünk nagy sikerű bemutatót tartott, liofilizált gombák is kerültek a közönség elé az LKG jóvoltából, gombaételeket a Park Vendéglő hozott a látogatóknak, Lázár Kinga segített az érdeklődőknek nemezeléssel gombát készíteni. Gomba ismereti vetített képes előadásokat tartott Puskás Attila (gombapárokról) és Zsigmond Győző (háromszéki gombás különlegességekről). Utóbbi összeállítóként és Demeter Éva múzeumi főszervezőnk játéktevőként gomba ismereti vetélkedőt tartott iskolások számára. Különböző más gombás vonatkozású kiállítások is kiegészítették a rendezvényt (Devecseri József, Zoltán Sándor, Zsigmond Győző, Puskás Attila tárgyai).
Április	• 19-én a Kovászna megyei civil szervezetek bemutatkozásán, összejövetelén (Sepsiszentgyörgy, Megyei Tanács) az LKG-t titkára, Zoltán Sándor képviselte. • 21-én Teremiújfaluba szervezett terepgyakorlatot fiókszervezetünk, a Málnássy László nevét viselő. Cseke Péter volt a túravezető.
Május	• 19-én az LKG beindította idén is a piaci gombavizsgálatot és a tanácsadói szolgálatot, mely minden szombaton és vasárnap 10-13 óra között volt, november 1-ig. • Ugyancsak ezen a napon marosi fiókunk Gyulakuta környékére szervezett gombásztúrát. A túravezető Varga Kálmán volt.
Június	• 2-án bihari fiókunk nevében Horber Pál ajánlja fel szolgálatainkat a nagyváradi piacrendészetnek. • 16-án az Ernye környéki erdőkbe szervezett gombásztúrát a Málnássy László Gombászegyesület. Ezúttal Erdélyi Pál volt a túravezető. • 23-án sugásfürdői gombásztúra és kiállítás a program. Felelősök: Puskás Attila és Zoltán Sándor. • 24-én: <i>Helynevek és gombák. Zsigmond Győző</i> előadása Balatonszárszón a Magyar Nyelvtudományi Társaság és a Károli Gáspár Református Egyetem által szervezett VI. magyar névtani konferencián.
Július	• 13-án a tábort előkészítő megbeszélést tart a Málnássy László Gombászegyesület Marosvásárhelyen. • Gyakorlati és elméleti gomba ismereti órákat tartottunk a sepsiszentgyörgyi központi piacon: 8-án, 14-, 15-, 21- és 22-én. • Bályokon és Berettyószéplakon Búzás Barna vezetésével vett részt gombásztúrán a bihari fiók tagsága. • 28-án Kárászon (Baranya megye) mikológiai konferencián adott elő Zsigmond Győző <i>A gomba a magyar néphagyományban</i> címmel.
Augusztus	• 13-án a vármezői tábor előkészítésének eredményeiről tart megbeszélést a Málnássy László Gombászegyesület Marosvásárhelyen. • 14-19. A sepsiszentgyörgyi székhelyű László Kálmán Gombászegyesület és annak fiókszervezete, a marosvásárhelyi székhelyű Málnássy László Gombászegyesület gombásztábort szervezett Vármezőn. A rendezvényt a helyi önkormányzat és a megyei tanács is felkarolta. A táborban tudományos, ismertető jellegű előadások hangzottak el a helyi művelődési otthonban külföldi, főként magyarországi előadóktól (dr. Jakucs Erzsébet, dr. Pál-Fám Ferenc, Benedek Lajos, Gortváné Juhász Edit), valamint erdélyiektől (Málnási András, Puskás Attila, dr. Zsigmond Győző). Volt gombakiállítás, gombák szépe és gomba-felismerési verseny is. Sikeres képzőművészeti kiállításra szintén sor került, Málnási András rajzai és Málnási Beáta festményei ugyancsak a gombák világához kapcsolódtak. Naponta gombásztúrákra került sor, ezeken szakértő és helybéli túravezető segédkezett. Több mint 80 résztvevő örülhetett a sikeres rendezvénynek, melyen újabb csúcsot döntöttünk: a begyűjtött gombákból 257 gombafajt sikerült a helyszínen meghatározni.

Szeptember	• 4-én bihari fiókunk tart megbeszélést, beszámolót a gombásztáborról. • 6-án kiértékelő gyűlést tart Marosvásárhelyen a Málnássy László Gombászegyesület. • 16-án Mezőpaniton gombásztúrára és gombaismereti előadásra is sor került marosi szervezetünknek köszönhetően, a főszervező, a túravezető ezúttal Nagy Béla volt. • 22-én terepmunka Somos-tetőn (túravezető: Mózes Annamária), előadások, kiállítás, verseny Marosvásárhelyen (Puskás Attila, Zoltán Sándor, Zsigmond Győző).
Október	• 5–7-én terepmunka és gombaismereti előadások, versenyek s kiállítás volt Ojtozban (Puskás Attila, Zoltán Sándor, Zsigmond Győző). • 13-án terepmunka Sugásfürdőn 15 résztvevővel (túravezető: Zoltán Sándor), illetve a Maros megyei Somosdon 16 résztvevővel (túravezető: Varga Kálmán).
November	• 2-án tanfolyamunk keretében du. előadást tartott Cătălin Tănase és Pál-Fám Ferenc a sepsiszentgyörgyi Mikes Kelemen líceumban. • 3-án de. 10 órai kezdettel gomba-szakellenőri vizsga zajlott le a Mikes Kelemen Líceumban. 12 órától küldöttgyűlést tartotta a László Kálmán Gombászegyesület (az LKG). A régi vezetőség visszaválasztását követően közös nyilatkozatot javasoltak, fogadtak el a jelenlévők. Tiltakozásuk fejezték ki a résztvevők az ellen, hogy a gombatörvény alkalmazását lehetővé tevő határozatokkal, rendeletekkel még mindig késlekedik az illetékes minisztérium, s közben emberéletek múlnak ki a törvényes rendelkezések betartásával legalább részben megelőzhető gombamérgezések miatt. Kéri, hogy állíttassék vissza a statisztikai hivataloknál a gombamérgezések jelzése, amint az megvolt 1994 előtt, s tegyék be a kötelező tananyagba a gyilkos galóca ismertetését, mert ez okozza a súlyos gombamérgezések mintegy 90 %-át. A tiltakozáshoz csatlakoztak a Román Mikológiai Társaság jelenlévő képviselői is (köztük annak titkára). • 27-én az LKG nevében Horber Pál nyújt be memorandumot a Környezetvédelmi Minisztériumnak, ekkoriban egyesületünk több tiltakozást is közzé tesz, hátha tesznek végre az illetékesek azért, hogy alkalmazható legyen a gombatörvény.
December	• 8-án a MACISZESZ (Magyar Civil Szervezetek Erdélyi Szövetsége) kolozsvári országos közgyűlésén képviseltette magát elnöke révén egyesületünk. • 15-én tartotta az LKG a 4-es Moeszia bemutatóját (közreműködtek: Sebestyén Lajos, Sylvester Lajos és Gazda Zoltán) és immár hagyományos gombás évbúcsúztatóját, melyre idén sepsiszentgyörgyi támogatóit hívta meg.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2007-BEN:

Budapestről: APÁCZAI KÖZALAPÍTVÁNY, Sepsiszentgyörgyről: SEPSISZENTGYÖRGY HELYI TANÁCSA, DÁLIA KFT., COSYS KFT., GLOBINFO KFT., Maros megyéből: MAROS MEGYE TANÁCSA, NYÁRÁDREMETE TANÁCSA, VÁRMEZŐRŐL A VÁNDOR PANZIÓ, HALÁSZCSÁRDA, KUNDI ISTVÁN, Marosvásárhelyről: ALIMAX, CLINI LAB, UNGPRO KFT., MAREN PROD KFT., B&B GYÓGYSZERTÁR, FOCUS ECOCENTER, AUTO TOP CO (Koronka), AZIMUT (Ákosfalva), Temesvárról: STEEL & ALU BUILDING KFT., MAGÁNSZEMÉLYEK (Például: Bethlen Anna, Veress Magda).

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2008

Január	• 28-án gombaismereti vetített képes, filmmel, vetélkedővel egybekötött előadás a gyilkos galócáról a sepsiszentgyörgyi Ady Endre Általános Iskola összes tanulója számára (Zsigmond Győző). • 31-én előadás és vetítés a Kovászna Megyei Könyvtárban (Zsigmond Győző: Az LKG képes eseménynaptára 2007-re).
Február	• 13-án gombaismereti vetített képes, filmmel, vetélkedővel egybekötött előadás a gyilkos galócáról és a gyilkos galóca típusú mérgezésről Sepsiszentgyörgyön a Kovászna Megyei Könyvtárban (Puskás Attila és Zsigmond Győző).
Március	• 9-én a Málnássy László Gombászegyesület újabb összejövetelét tartja. • 31-én Gomba-nap a Székely Nemzeti Múzeumban. Mintegy 60 résztvevővel került sor erre a Székely Nemzeti Múzeummal közös rendezvényünkre. A nap keretében megnyílt Zsigmond Győző kiállítása a korondi taplógomba-feldolgozás mesterségéről, művészetéről, liofilizált gombák is kerültek a közönség elé az LKG jóvoltából, gombaételeket a Park Vendéglő hozott a látogatóknak, a vendéglátók lehetőséget biztosítottak a gyermekeknek gombakészítésre gyurmából. Gombaismereti vetített képes előadásokat tartott Zágoni Imola és Zsigmond Győző (a gyilkos galócáról). Utóbbi összeállítóként és Zágoni Imola játékvezetőként gombaismereti vetélkedőt tartott iskolások számára. Különböző más gombás vonatkozású kiállítások is kiegészítették a rendezvényt (Devecseri József, Zoltán Sándor, Zsigmond Győző, Puskás Attila tárgyai).
Április	• 5-én a marosi egyesület megtartotta az újságban is meghirdetett gombásztúráját Teremiújfaluban. A túravezető Cseke Péter volt. • 22-én a háromszéki civil szervezetek összejövetelén képviseltettük magunkat. Fő témáink voltak: a 2%, új könyvelési rendszer, pályázati lehetőségek. • 28-án hétfőn két vetített képes etnomikológiai előadásra került sor a Székely Nemzeti Múzeumban du. fél 6-tól, egyiket malajziai kutató tartotta (Dr. Chang Yu Shyun), a másikat dr. Zsigmond Győző (egy különleges gombavilágról s az ottani hagyományokról, valamint a reneszánsz és korunk etnomikológiájáról).
Május	• 19-én az LKG beindította idén is a piaci gombavizsgálatot és a tanácsadói szolgálatot, mely minden szombaton és vasárnap 10-13 óra között volt november 1-ig. • Ugyancsak ezen a napon marosi fiókunk Gyulakuta környékére szervezett gombásztúrát. A túravezető Varga Kálmán volt. • 30-án Debrecenben képviselte egyesületünket Zsigmond Győző, ki plenáris előadást tartott az ott megrendezett nemzetközi részvételű IV. Magyar Mikológiai Konferencián <i>A gomba mint étel a magyar néphagyományban</i> címmel.
Június	• 1,7,8,14,15,21,22,28,29-én piaci gombavizsgálat.
Július	• 2-án Zsigmond Győző tartott előadást a gyilkos galócáról a Cimbora Tábortársaság résztvevőinek (Benedekmezőn). • 5-én gombásztúrát szerveztünk tanfolyamosainknak (az utolsó tanfolyamunk keretében) és más érdeklődőknek Előpatak és Sugásfürdő környékére. Túravezetők voltak: Puskás Attila és Zoltán Sándor. • 14-én Zsigmond Győző tart előadást a gyilkos galócáról Setéptaton a Kárpát-medencei anyanyelvi tábor résztvevőinek. • 5,6,12,13,19,20,26,27-én piaci gombavizsgálat.
Augusztus	• 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 24, 30, 31-én piaci gombavizsgálat.
Szeptember	• 1-6. A László Kálmán Gombászegyesület gombásztáborát szervezett Torockón. A rendezvényt a helyi önkormányzat is felkarolta. A táborban tudományos, ismertető jellegű előadások hangzottak el a Torockó Vendégházban külföldi, főként magyarországi előadóktól (dr. Pál-Fám Ferenc, Fekete Oszkár, Gortváné Juhász Edit, Szilvássy Dénes, Horber Pál, Görgényiné Czudar Gizella), valamint erdélyiektől (Málnási András, Puskás Attila, dr. Zsigmond Győző). Volt könyvbemutató, gombakiállítás, gombák szépe és gomba-felismerési verseny is. Naponta gombásztúrákra került sor, ezeken szakértő és helybéli túravezető segédkezett. Több mint 60 résztvevő örülhetett a sikeres rendezvénynek. A begyűjtött gombákból a szárazság ellenére több mint 130 gombafajt sikerült a helyszínen meghatározni.



Gombanap a múzeumban. Máté Árpád toplászbemutatója.
Fotó: Zsigmond Győző



Gombanap a múzeumban. Fotó: Zsigmond Győző



Gombásztábor Vármezőn. Fotó: Lukács Krisztián Fotó: Zsigmond Győző



Gombás évbúcsúztató és lapbemutató 2007 dec. 15-én. Fotó: Zsigmond László



Gombás kiállítások
Vármezőn. Fotó:
Zsigmond Győző



Gombafelismerési versenyünk a torockói Gyopár panzióban. Fotó: Zsigmond Győző



Együttműködés a zempléni gombászegyesülettel. Sátoraljajűhely 2008.11.11.
Fotó: Sasi Gábor



Fekete Oszkár ad elő torockói táborunkban. Fotó: Zsigmond Győző



Főfotósunk a torockói táborban. Fotó: Zsigmond Győző



Csoportkép a Torockó Vendégház előtt. Fotó: Zsigmond Győző



Gombavizsgálat immár Kézdivásárhelyen is. Fotó: Szabó Krisztina



Csoportkép borszéki táborunk egyik túróján. Fotó: Zsigmond Győző



Jódi póttáborunk egy mozzanata a Kelemen-havasokban. Fotó: Zsigmond Győző



Borszéki táborozó gombafejfedővel. Fotó: Zsigmond Győző



A rókák borszéki királya táborozáskor. Fotó: Zsigmond Győző



Clusius-díjak átadása Nyíregyházán. Fotó: Zsigmond Győző



Könyvbemutató az árkosi kastélyban. Fotó: Zágoni Imola



Gombanap a sepsiszentgyörgyi SzNM-ban. Vetélkedő. Fotó: Zsigmond Győző



*Legutóbb az árkosi kastélyban volt gombás évbúcsúztatónk.
Fotó: Zsigmond Győző*



Zajlik az azonosítás. Vármező, 2007. Fotó: Zsigmond Győző

Szeptember	• 19-én Zsigmond Győző Jeruzsálemben – nemzetközi konferencián- tartott előadást a taplógombák feldolgozásáról és szerepükről magyar és román szokásokban. • 28-án gombászegyesületünk is kiállított a termésnap alkalmával a központi piacon. • 16-án Mezőpaniton gombásztúrára és gombaismereti előadásra is sor került marosi szervezetünknek köszönhetően, a főszervező, a túravezető ezúttal Nagy Béla volt. • 22-én terepmunka Somos-tetőn (túravezető: Mózes Annamária), előadások, kiállítás, verseny Marosvásárhelyen (Puskás Attila, Zoltán Sándor, Zsigmond Győző).
Október	• 6-án a sepsiszentgyörgyi Művészeti Líceumban tartott előadást Zsigmond Győző a gyilkos galócáról és az akkor termő ismertebb ehető gombákról. • 10–11-én a Sóvárad környéki hegyekben voltunk terepmunkán a Málnássy László Gombászegyesület –fiókszervezetünk- szervezte gombaismereti rendezvényen. Puskás Attila, Zoltán Sándor és Zsigmond Győző tartott gyakorlati és elméleti órákat. • 25-én Zoltán Sándor vezetett gombásztúrát az Örkő és Sugásfürdő környékére.
November	• 9-én Sátorlajújhelyen a Zempléni Gombászegyesület meghívásának tett eleget az LKG. Zsigmond Győző toplászi kiállítását mutatták be a Székely Nemzeti Múzeum közreműködésével a Kazinczy Múzeumban.
December	• 7-én Sárospatak református templomának galériája volt a toplászi kiállítás helyszíne. • 22-én tartotta az LKG immár hagyományos gombás évbúcsúztatóját, melyre idéni sepsiszentgyörgyi támogatóit hívta meg.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2008-BAN:

Budapestről: APÁCZAI KÖZALAPÍTVÁNY, Sepsiszentgyörgyről: SEPSISZENTGYÖRGY HELYI TANÁCSA, DÁLIA KFT., COSYS KFT., COVA PRINT Nyomda és MAGÁNSZEMÉLYEK (Például: Bethlen Anna).



Gombaismereti előadás Kárászon. Fotó: Zsigmond Győző



Málnási András gombás játéktalálmányával és egyik unokájával.
Fotó: Zsigmond Győző



Ojtozi túrarészlet. Fotó: Zsigmond Győző



Jakucs Erzsébet ad elő vármezői táborunkban. Fotó: Zsigmond Győző

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2009

Január	• 12-én előadás és vetítés a Kovászna Megyei Könyvtárban (Zsigmond Győző: Az LKG képes eseménynaptára 2008-ra).
Február	• 12-én gombaismereti vetített képes előadás a Háromszéken előforduló téli és koratavaszi gombákról a Kovászna Megyei Könyvtárban (Puskás Attila, Zoltán Sándor és Zsigmond Győző). A jelenlévők ajándékot kaptak: az LKG 2009-es gombás zsebnaptárát, melyen három királytinóru látható. Készült a COVA Print kft. támogatásával.
Március	• 27-én Sylvester Lajos mutatta be az Árkosi Művelődési Központban (a kastélyban) este 6 órai kezdettel az LKG és a Pont Kiadó közös kiadványát, Zsigmond Győző Gomba és hagyomány című könyvét. Gombás dalokat Sebestyén Lajostól hallhattunk (citerán játszott).
Április	• 6-án dr. Péntek János akadémikus és dr. Keszeg Vilmos egyetemi tanárok mutatták be a kolozsvári Kriza János Néprajzi Társaság színhelyén az LKG és a Pont Kiadó közös kiadványát, Zsigmond Győző Gomba és hagyomány című könyvét. • 17-én Zoltán Sándor képviselte egyesületünket a MACISZESZ sepsiszentgyörgyi közgyűlésén.
Május	• 5-én dr. Bali János mutatta be Budapesten az ELTE Folklore Tanszékén du. 2 órai kezdettel az LKG és a Pont Kiadó közös kiadványát, Zsigmond Győző Gomba és hagyomány című könyvét. • 9-én indult be az LKG által biztosított piaci gombavizsgálat a sepsiszentgyörgyi központi piacon a TEGA támogatásával.
Június	• 6,7,13,14,20,21,27,28-án piaci gombavizsgálat. • 13-án a Málnássy László Gombászegyesület nagyernyei gombásztúrájára került sor. • 26-án a Málnássy László Gombászegyesület szervezésében zajlott le a Gomba és hagyomány kötet bemutatója Marosvásárhelyen. Tófalvi Zoltán méltatta.
Július	• 4,5,11,12,18,19,25,26-án piaci gombavizsgálat. • 15-én a Kárpát-medencei Anyanyelvi Tábor közönsége előtt Magyar népi gombaismeret Háromszéken címmel tartott előadást Zsigmond Győző az LKG-t képviselve Setétpatakon. • 26-án Puskás Attila és Zoltán Sándor vezetett gombásztúrát Sugásfürdő környékén.
Augusztus	• 1,2,8,9,15,16,22,23,29,30-án piaci gombavizsgálat. • 17-én volt meg az első gombavizsgálat Kézdivásárhelyen, melyet Kanta utcai munkahelyén tartott Gál László okleveles tagtársunk. • 17-22. között zajlott le idén szerencsésen időzített gombásztáborunk Borszákon, hol házigazdánk elsősorban Farkas Aladár gombásztársunk volt (és a Fitness, a Hóvirág panziók meg a helybéli kemping). A rendezvényt a helyi önkormányzat is felkarolta. A táborban tudományos, ismertető jellegű előadások hangzottak el a helyi iskolában anyaországi előadóktól (dr. Pál-Fám Ferenc, Juhász Edit, Szilvász Dénes), valamint erdélyiektől (Puskás Attila, dr. Zsigmond Győző). Volt gombakiállítás, könyvbemutató, gombák szépe és gomba-felismerési verseny is. Naponta gombásztúrára került sor, ezeken szakértő és helybéli túravezető segédkezett (Elekes Ignác, Farkas Aladár, Fülöp András, Kis János). Több mint 60 résztvevő örülhetett a sikeres rendezvénynek, melyen a begyűjtött gombákból 233 gombafajt sikerült a helyszínen meghatározni. Íme néhány levélrészlet, visszajelzések a táborról: Mi is úgy vagyunk vele, hogy nagy öröm a találkozás, de a tábor nekünk is többről szól: egy héten át gombász-szenvedélyünknek élhetünk, tanulhatunk, „gombául” beszélhetünk, olyan erdőkben járhatunk, amilyenben Magyarországon nincs módunk. S akkor még nem vettem számba, hogy egy-egy túravezetővel - gombakirályal való beszélgetés is, maga egy tanulmányút :-). Paprika megmutatta nekünk az erdő lelkét, nem az volt az érdekes, hogy ott virított a csomó róka gomba, hanem hogy így nevezte a termőfoltot azaz, hogy ilyen szépen fejezte ki magát. (Szilvásiné Juhász Edit) Nagyon szépen köszönöm, hogy részese lehettem ennek a tábornak. Az eddigiek közül, nekem ez tetszett a legjobban. Ebben bizonyára már az is szerepet játszik, hogy egyre több embert ismerek, és egyre szorosabb, érzelmi kötelék alakul ki közöttük a közösen megélt élmények által. Bár csak 3 éve foglalkozom a gombákkal, mellettetek/álatatok egyre többet tudok, egyre biztosabb a tudásom. Hálás vagyok az ízes, csodaszép beszédért, a nevetésekért, a beszélgetésekért, a bölcsességekért, amelyeket Tőletek kapok és a különleges élményekért. (Kollár Judit) • 25-én a sepsiszentgyörgyi presbiteriánusok angoltáborában tartott előadást Zsigmond Győző az LKG-t képviselve Erdélyi magyar népi gombaismeret címmel.

Szeptember	• 5,6,12,13,19,20,26,27-én piaci gombavizsgálat. • 1–7. között Zsigmond Győző az ausztriai Őrségben és a Bakonyban, valamint a Pest megyei Gombán végzett terepmunkát egyesületünket és szaklapunkat népszerűsítve. • 26-án volt az idei Gomba-nap a Székely Nemzeti Múzeumban, mely sugásfürdői meglepően eredményes túrával kezdődött majd a már szokásos programmal folytatódott: gomba- és gombás kiállítás földszinten és emeleten egyaránt, gombaismereti vetélkedő általános iskolásoknak (vezette Bartha Zonga és Zsigmond Győző), előadások (Puskás Attila, Zágoni Imola részéről), végül pedig Puskás Attila mutatta be az érdeklődőknek a Gomba és hagyomány című LKG-Pont-kiadványt.
Október	• 3,4,10,11,17,18,24,25, 31-én piaci gombavizsgálat. • 2-4-én hárman dolgoztunk be Ratosnyán és környékén a maros megyeiek által szervezett, a Bethlen Alapítvány által támogatott póttáborban (Puskás Attila, Zoltán Sándor és Zsigmond Győző). • 18–23. között Szász Balázs és Zsigmond Győző (utóbbi előadóként is) vett részt az LKG részéről a Magyar Mikológiai Társaság és a főszervező Rimóczi Imre meghívottjaiként a 27. Nemzetközi Cortinarius Kongresszuson, melyet ezúttal Nyíregyháza főiskolája látott vendégül.
November	• Árkoson és Sepsiszentgyörgyön zajlott a jövő évi tábor előkészítése, sikerült megnyernünk társszervezőnek Kovászna Megye Tanácsát.
December	• 3-án Szász Balázs és Zsigmond Győző tartott vetített képes beszámolót a Nyíregyházán tartott 27. Cortinarius Kongresszusról a megyei könyvtárban (Sepsiszentgyörgyön) a szép számmal megjelent érdeklődőknek. • 8-án Marosvásárhelyen mutatták be 2010-es gombanaptárunkat ottani fiókszervezetünk szervezésében. • 12-én gombás évbúcsúztató volt az árkosi kastélyban (művelődési központban) du. 5-től. Kezdődött a Nicolescu Anton kis koncertjével (cselló zongorakísérettel), utána jött a vetítéssel egybekötött megemlékezés gombászegyesületünk 10. évfordulójára, majd a gombás ételek bemutatása, evés és ivás a hozottakból.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2009-BEN:

Budapestről: APÁCZAI KÖZALAPÍTVÁNY, Sepsiszentgyörgyről: SEPSISZENTGYÖRGY HELYI TANÁCSA, TEGA, SZÉKELY NEMZETI MÚZEUM, PARK VENDÉGLŐ, DÁLIA KFT., COSYS KFT., COVAPRINT NYOMDA, BOD PÉTER MEGYEI KÖNYVTÁR

Máshonnan: MAGYAR MIKOLÓGIAI TÁRSASÁG. COMMUNITAS ALAPÍTVÁNY, ÁRKOSI MŰVELŐDÉSI KÖZPONT, TRUFFOIR KFT. SZÁSZ DOMOKOS (Medgyes), BETHLEN ALAPÍTVÁNY (Bethlen Anna).



Zsigmond Győző ad elő I. nemzetközi etnomikológiai konferenciánkon.
Fotó: Zsigmond László



Gombanapi túrán Sugásfürdő mellett. Fotó: Tamás Tünde

IN MEMORIAM

TÓTH CSONGOR

1952. március 11. – 2008. október 28.



Tóth Csongor (a László Kálmán Gombászegyesület létrejöttét jóval megelőzően) egyik kezdeményezője volt a nyolcvanas években a természet adta gombák népszerűsítésének. E téren –ismerve munkáját– elmondhatom, hogy az általa akkoriban elkészített igényes képes bemutatónak ma is alig akad párja, legfeljebb, ha figyelembe vesszük azt a technikai haladást, amelyet a számítógépes feldolgozás tett lehetővé.

Íme, hogy vezeti be 118 gombafajt bemutató 1984-ben először vetített képes, szöveges, zenés aláfestésű előadását: „Ismertető és népszerűsítő előadás az ehető és mérges gombákról. A felvételeket készítette és a kísérő szöveget írta a gombáskönyvek alapján Tóth Csongor. A képek alapján az azonosítást végezték dr. Pázmány Dénes egyetemi tanár, Veress Magda, a Gombáskönyv szerzője, és Puskás Attila biológus.”

A diafilmes előadással annak idején elsősorban a Pro Natura diáktáborokban lépett fel a fotográfusként szakmabeli Csongor, de a felnőtteknek is bemutatta, illetve bemutattuk azt. A többnyire terepgyakorlattal egybekapcsolt, tudományos és esztétikai élményt jelentő vetítés sikere állandó ismétlésre sarkallt, mindig és mindenhol elismerést vívott ki.

Ezek után mi sem lehet természetesebb, mint Tóth Csongor aktív részvétele egyesületünk tevékenységében. Ebben a keretben is a régi és új gombabarátok újra élvezhették Csongor színes előadását. A kifogástalan képanyag, a szöveg és a felhasznált Vivaldi-zene (A négy évszak) élménye megmaradt, emlékezteti rá (a szörnyű kórral utolsó pillanatáig harcoló még fiatal férfi) családját és bennünket is. Tóth Csongor megtörhetetlen optimizmusát, mosolyát és természetszeretetét nem felejtjük el.

PUSKÁS Attila

GOMBA ÉS IRODALOM

CEPE

ORAVECZ Imre

Mikor az ember megpillantja a gombát,
 először is megáll,
 megdörzsöli a szemét,
 és miután meggyőződött róla,
 hogy nem káprázik,
 nagyot kiált,
 hogy távolabb bókászó társa is meghallja,
 és közli vele,
 milyet talált,
 ha úri, csirke vagy közönséges zöldhátú,
 nem csinál belőle ügyet,
 de ha cepe,
 akkor azt mondja a másiknak,
 hogy jöjjön gyorsan,
 és mikor az odaért,
 leteszi a hátyiját,
 a gomba elé lép,
 és letérdel,
 ujja hegyével óvatosan lefejtí a kalapról a leveleket,
 ha van rajta levél,
 ha nincs,
 és látja,
 hogy nem vén,
 hanem két-három napos, egészséges példánnyal van dolga,
 legfeljebb kissé megrágtá csiga,
 akkor haladéktalanul kibontja,
 vagyis eltávolítja körüle a vastag harasztréteget,
 mikor ezzel végzett,

és teljes szépségében feltárult előtte a lelet,
 feltekint,
 kis hatásszünetet tart,
 aztán mély lélegzetet vesz,
 összpontosít,
 a kalap alá nyúl,
 egészen lent a tönkre illeszti a nagy- és a mutatóujját,
 megragadja,
 és határozott mozdulattal kiemeli a gombát a földből,
 ez a legkényesebb mozzanat,
 ha kapkod,
 vagy nem elég körültekintő,
 könnyen megesik,
 hogy letöri a kalapot,
 mi utána következik,
 szinte már gyerekjáték,
 már a kezében van,
 a jobból áthelyezi a balba,
 aztán előveszi a kiskését,
 és lemetszi vele a földes részt,
 és csak azután teszi a többihez,
 bár akad olyan is,
 ki még ilyenkor képes kárt tenni benne,
 izgalmában elejti,
 vagy túl sokat vág le belőle,
 de az ilyesmi ritkán fordul elő,
 az ember előbb-utóbb gyakorlatra tesz szert,
 és megtanul uralkodni az idegein.

A FINOM TINÓRUGOMBA DICSÉRETE

BERDA József

Komoly erdők díszé, ki oly sokszor
 nevetél reám a bújósdi füvek mögül:
 tündéri tinórugomba te, -
 reád emlékezik most, illatos
 szagodra szerelmes orrom
 s képzeletem máris kigyúl, ha
 visszagondolok reá: mily ízes
 falatokat ettem hasasan tömött
 húsból a ritka ünnepnapokon,
 mikor kerültél pompázó terítékre olykor.

Az év legszebb ajándéka vagy te,
 erdőt-barangoló szegények kincses étke,
 kit jókedvében alkotott a derűs Teremtő.
 Festhetetlen vagy, önmagában szép, olyan,
 kit csak a megilletődött étvágy
 méltányolhat csupán, ha asztalára kerülsz.
 Szemem és szám öröme vagy, leghúsabb
 étkek, kit oly áhítattal rág meg a fogam,
 hogy evés közben a legfenségebb erdők
 ízét és illatát érzem a számban, mely oly
 sok nemes íznek volt kóstolója már!

SZÜLINAP VARGÁNYÁÉKNÁL

MÁLNÁSI András

Vargánya Kálmán gondolt egy nagyot, mégpedig azt, hogy nagy társaságot hív össze a születési ünnepségére. Galóca Pujun és Pappsapka Józsin kívül még sok barátját, rokonát, ismerőst szeretne volna ebben a társaságban üdvözölni. Így hát szétküldte a születési meghívókat a közeli erdőkbe és a távoli mezőkre. Reményei szerint eső is várható volt, ami hozzájárulhat ahhoz, hogy szép számban jelenjenek meg a köszöntők, ugyanis száraz időben elő sem bújtak volna rejtekhelyükről a meghívottak.

Susulykáék közül egyedül Téglavörös Zolit hívta meg, aki bár nem az erdőben lakott, mint a Vargánya család, mégis kiérdekelte, hogy minél többen megismerjék. Nem azért, mert olyan szép és szeretetre méltó, hanem inkább azért, mert mérges természetű miatt inkább kerülni kellene. És nemcsak őt, hanem Barna testvérét és Kerti rokonát is. Ugyanis már többször szereztek kellemetlenséget azoknak, akik nem ismerték őket, és tudatlanságból barátkozni próbáltak velük.

Galócaék közül sokan kaptak meghívót. Az alig felcseperedett kis, törékenytestű Selyemgomba nagyon meglepődött, hogy őt is meghívták, pedig még gallérja sincs. Mikor a kiadós nyári eső elállt, félretolta feje fölül a hatalmas tölgyfalapit, ami alatt addig meghúzódott, megigazgatta selymes kis szürke kalapját, és azon gondolkodott, hogy ebben a latyakos sárban miként fog eljutni a buliba. Mert bizony a napokig tartó eső feláztatta az erdő agyagos talaját, és ember legyen az a gomba, amelyik golyaláb nélkül el nem süllyed a sárban. Golyalábakat nem talált a közelben, ám szerencséje volt, mert tőle nem messze két gyönyörű, magasranőtt Őzlábat pillantott meg, akik kinyitott, pettyes esernyőikkel szintén az ünnepségre igyekeztek. Megkapaszkodott ezek gyűrűiben, és így hármában ereszkedtek lefele a megdúzzadt csermely mentén. Igaz, hogy Őzlábék törzsén a gyűrűk el-elmozdultak, de Selyemgombának így is sikerült elérnie Vargányáékhoz anélkül, hogy szépen kitisztított bocskorcipője összesárosódott volna.

Mikor megérkezett illedelmesen köszönt, szétnézett, és meglepetésére igen sok rokonát ismerte fel az egybegyűlteknél. Hamar felfedezte kedves unokatestvérét, a mindig Piruló Galócát, aki szerényen húzódott meg egy bokor alatt barnás, rózsaszínes kalapjával, amit halványbarna pikkelyek díszítettek. Arról is rá lehett ismerni, hogy megdúzzadt lábán mindig vöröses foltok jelentkeztek, és ha valaki megtapogatta azonnal elpirult. Nem úgy mint a hozzá hasonló, de bolondos rokona aki Párducnak öltözött, és aki sohasem pirult el barna, fehérpettyes kalapja alatt. Ki gondolta volna, hogy veszélyes teremtmény, és meggyűlhet annak a baja, aki, vele egy tányérból cseresznyézik. De Vargánya Kálmán minden vendégét jól ismeri, és be is mutatja őket egymásnak éppen azért, hogy a jókat, akiket mindenki szeret meg lehessen különböztetni a rosszaktól, akik csak kellemetlenséget okozhatnak.

Gyilkos Galóca áruhában érkezett: halványzöld kalap, fehér gallér, alatta zöldes -kígyóbőr mintás, karcsú fehér törzs és ehhez illő fehér bocskorcipő. Halálos mérget jól magába rejtette. Ennek ellenére sokan felismerik, de rá se néznek, mások rúgnak egyet belé, hogy még repül. Sajnos vannak olyanok is, akiket meglepetés az áruháza, és akkor következik be a nagy baj, a menthetetlen, a gyógyíthatatlan, amin már nem lehet segíteni. Ezért aztán Vargánya nyomatékosan felhívja minden kedves vendégének a figyelmét, hogy jól jegyezzék meg az áruház méregkeverő Gyilkos minden jellemvonását, nehogy valakivel összetévevessék, és ne közleljenek hozzá. Hadd maradjon magára, és pusztuljon el saját mérgetől.

Pőfetegék nem jöttek el az ünnepségre. Ők otthon maradtak, csak magukban pőfögtek, pufogtak, mert nem kaptak meghívót a születésnapra, pedig ők igazán ártatlanok. Az is igaz egyrészt, hogy nem illenek be ebbe a társaságba, hiszen még sapkájuk sincs, nem hogy kalapjuk legyen, másrészt, mert mindenki fél attól, hogy Pőfike elszellent magát, mint egy ló, és akkor vége a mulatságnak.

Rókaékat meghívták ugyan, de ők sem jöttek el a nagy napra. A család csak a ciheresből leste, ki halad el előttük a Vargányáék erdőszéli tanyája felé. Sárgák lettek az irigységtől, mikor látták a csinos, cicomáskalapú vendégeket, míg ők – az igazat megvallva – elég formátlanok, sőt ráncosak is. Kiváltképp Légyölő Galócánét irigyelték, aki hatalmas, pirosszínű fehérpettyes kalappal, nagy fodros gallérral, dolyfösen menetelt sárga öltözetű császári rokona oldalán. Össze is súgtak, és megállapították, hogy ez bizony bolondos teremtmény. Császár Galócának is piros kalapja volt, de pettyek nélkül, és nem volt mezitláb, hanem szép fehér bocskort viselt. Magával vitte a kisfiát is, aki még alig bujt ki a tojáséből. Császár Galócát mindenki becsülte és szerette jóságáért, sokan ismerték messze földön, még a római császár is.

Az ünnepségre hivatalosak lettek volna Kucsmaék is a cseh rokonukkal együtt, de ők már tavasszal elbújtak valahol az erdőben, és majd csak jövő áprilisban jönnek újra elő. Így aztán üres hassal maradtak. A meghívottak közül csak ők viseltek volna kucsma kalap helyett, és azt sem tudta volna mindegyikük levenni. A meghívót egy vallásos, de inkább szektrás távoli rokonuknak, Papsapkának adták át, aki kucsma helyett egy nagy, vörösbarna redős fejedőt viselt. Erről kapta a nevét is. Általában nem kíváncsi személy az asztalnál, de vannak vidékek, ahol szívesen látják mindamellet, hogy csak kívülről mutatós, de belül üres.

A szemérmetlen Szömöröcsög viszont nem kapott meghívót, bár neki is kucsma szerű kalapja van, de olyan bűdös, hogy a többi vendég csak gázlarchban tudta volna elviselni a közelségét. Nem beszélve a sok légyről, amik állandóan szutykos kalapja körül

nyüzsögnek, és amik bepiszkították volna az ünnepi asztalt. Így Szömöröcsög egyedül maradt az erdőben, és bánatában egy kissé lekonyult, mert bizony-bizony neki is jól fogott volna valami itóka. Nem hiába mondogatják róla, hogy olyan a teste, mint a szivacs. De ez van, ezt kell tudomásul vennie. Üljön le a tojásaira, illetve a boszorkánytojásokra, és hallgasson.

Szegfűgombák egyik csoportja a mezőről indult a bulira. Kikandikáltak a még nedves fű közül arra vigyázva, nehogy közéjük keverdjén valami Parlagi Tölcsér, mert az megmérgezné az egész ünnepi társaságot. Karcúsú termetük és szívós természetük könnyen átsegítette őket a bogáncsos útszakaszokon is. A nyári nap sugarai nemsokára megszártították a füves utat, így sikerült épségben megőrizniük zsemleszínű kis kúpos kalapjukat és az alatta levő laza frizurát. Csak Szegfű mamának borzolódott össze egy kicsit a virágziromként felbodorított haja, de Vargánya Kálmánt ez egyáltalán nem zavarta. Bár sokan voltak, nekik a fű között terítettek egy kis asztalt, mert apró termetük miatt kis helyen is elférnek a jó gombák.

Úgy látszik az ünnepelt kedveli a virágokat, mert Kénvirágékat is meginvitálta, akik most egy sarokba állított fatuskón csokorba szedve díszlegnek rikitóan sárga öltözetükben, amit már messziről meglát a vak is. Azt viszont kevesen veszik észre, hogy a sárga kalap bélése szürkészöld, ami bizonyára nem jó jel, mert a jobb érzésű meghívottak pont e miatt nem tartják velük a kapcsolatot. Inkább a társaság rosszindulatú, mérges, bolondos tagjai fogadják őket maguk közé, akikkel közösen azt fontolgatják, hogyan lehetne minél jobban ártani a gombákat különösen szerető embereknek.

A szülinapi meghívásnak eleget tett a Galambgomba család is. Kiválasztották maguknak a leghosszabb asztalt, mert olyan szép számban jöttek el az ünnepségre, hogy egy kisebbnél el sem fértek volna. Eljöttek Kékhátúék, Dióízűék, a Nagy Piros, Varaszöld, Földtoló és sokan mások. Nagyrészüket szeretetre méltó, akikről mindenkinek jó véleménye van, viszont itt is érvényesül a közmondás, hogy nincsen búza konkoly nélkül, és Galambgombák között is ismerünk olyant, aki csípős megjegyzései miatt elviselhetetlen, sőt egyikük – egy rikitóan piros kalapú – rosszullétet, valóságos hányingert kelt az emberben. Ettől mindenkinek kellemetlen óvakodnia, súgta a többi vendég fülebe bizalmasan Vargánya Kálmán.

Vargányáék általában vastag, kissé begöngyölt szélű, többnyire barna színű kalapot hordanak, ami sűrű, csövesen szivacsos réteggel van bélelve. Mind kemény testalkatúak, tömörtek és pocakosak, hasasok. Ezért a székelyföldön Medvének keresztelték el őket. Nagyon rokonszenvesek és ismertek nemcsak itthon, hanem idegen országokban is. E miatt aztán sokan vándorolnak külföldre, főleg Olaszba és Franciaországba, ahol előkelő vendéglőkben kerülnek híres emberek társaságába. Egyikük-másikuk mégis hazatér, de már nem a szülőhelyükre jutnak, hanem általában pizzás éttermekben lelnek menedéket, ahol az ingyencségeket kedvelő emberek nagy szeretettel fogadják körükbe őket.

Már javában folyt a mulatozás, mikor az egyik bokorból előbújt egy meztelen meghívott, akinek a bőre az esti hűvös szélről tiszta lilára színeződött. A mulatozók elámultak a látványtól, egyesek szörnyülködtek, mások kuncogtak magukban. De ez nem zavarta az új vendéget, aki a nudisták szemérmetlen természetességével megbiccentette lila kalapját, és bemutatkozott: Pereszke Lilla vagyok. Akkor jött rá a társaság, hogy ez a kellemes megjelenésű ifjú hölgy tulajdonképpen jó családból való, akiket sokan szeretnek, és egyre többen becsülnék meg.

A Pereszke családnak van egy kiközösített tagja is, egy szürke teremtés, akit Tölcsérék fogadtak be, és át is keresztelték saját nevükre. Tölcsérék örvendtek, hogy egy ilyen robosztus taggal bővült a család, és már azt sem bánták, hogy Szürke Tölcsér túl erős sprayt használ, amiért a finnyás emberek undorodnak tőle. Bár tudományos berkekben mindenki Tölcsérként emlegeti, a régi ismerősök, jó barátok még mindig Pereszkének szólítják, és nagy szeretettel övezik körül.

Tölcsérék között van egy igen furcsa, rókavörös színű alak. Színe miatt már többször összetévesztették Rókáékkal. Ő most egy korhadt fatörzsbe kapaszkodva az elemlámpájával bajlódik, és nagyon mérges, mert kimerült az elem, s így nem tudja bizonyítani a hitetlenkedőknek, hogy ő a Világító.



Csiperkéék is itt vannak. Ők az eső után azonnal elindultak, és elsőként érkeztek. Vargánya nem kellett bemutatassa őket, mert a társaságból már mindenki ismerte Csiperkééket. Talán Sárgulóval nem találkoztak még, de nincs mit sajnálni, mert ő legtöbbször csak kellemetlenkedik. Csiperkéék fehér kalapjaikat mind ugyanabban a kalapszalomban csináltatták, ahol sajnos csak olyan bélésanyag volt, ami idővel változtatja a színét. Így aztán az idősebbek kalapjában a kezdeti rózsaszínből csúnya, sötétbarna, feketés kalapbélés lesz. Ruhájukat is mind egy szabó készítette, többnyire fehér, nemezes anyagból, amire mindegyiküknek kivétel nélkül gallért tett, néha kettőt is. Csak Erdei Csiperke és Fenyves rokona varratott magának tejeskávébarna öltönyt az erdei szabónál, és csináltatott hasonló színű kalapot, de ehhez sem kaptak más bélésanyagot, mint a színeváltót. Csiperkéék mindenütt ott vannak, erdőn, mezőn, kertben, parkokban, de nemcsak itt találkozhatunk velük, hanem a piacon, bevásárlóközpontokban is láthatja őket az ember, ahol

kitisztított, fehér, városi ruhájában jelennek meg. Csak kalapjuk karimáját göngyölik be nagyon, nehogy kilátszodjon a rossz minőségű belésanyag. Általában Laskáékkal együtt járnak a piacra és az üzletekbe.

Már későre járt, szinte befejeződött a buli, mikor nagy lihegve megérkezett Laska. Majdnem lekészte ezt a nagy eseményt. Bocsnatot is kért Vargányától a kései érkezésért. Elmagyarázta, hogy ő a népes, családi faház legfelső emeletén lakik, elromlott a lift, és sokat kellett várni, amíg megjavították. Ráadásul a lába is nagyon rövid, amivel bizony nem lehet sietni.

Ezt aztán már nem bírta szó nélkül hagyni Géva asszony, aki szintén többemeletes, zsúfolt házban lakik, ahol a lift is korhadó félben van. Ő is rövidlábú, mégis elért időben, sőt azt szerette volna, ha Vargánya hamarabb rendezi a születésnapot, mert akkor üdöbben köszönthette volna az ünnepeltet, de -szó közöttünk maradjon- így is nagyon jól mutatott kénsárga, fodros szoknyájában. Aminek széleire még egy halványabb, fehér paszpolt is varázsolt a természet szabója.

Az egybegyűlt társaság ünnepelt, vígadott, mindenki jól érezte magát. Volt ott étel, ital, ropogós barna Kenyér és vörös Nedű. Csak egy vendég kesergett a falevelek közé lapulva. Nemhiába nevezték Keserűnek. Mindig könnyezett, ha valaki megbántotta. A furcsa az, hogy ezek a könnyecsek nem sósak, hanem csípősek, és nem kristálytiszták, hanem tejszerűek. Az is lehet, hogy azért kesereg, mert fehér keménykalapja egy kicsit összepiszkolódott, és helyenként berepedezedett. Ez viszont senkit sem gátolt meg abban, hogy szeressék és kedveljék, éppen a keserősége miatt. Keserű éltrajzírója, a svédországi Veress Magda így fejezi ki iránta érzett tiszteletét: „Ha megkérdeznék e sorok íróját, melyik az a gomba amelynek kedvéért az összes többiről lemondana, azt válaszolná..., hogy ez. Aromás, kesernyész ízével valóban egyedülálló...”.

A meghívottak között volt egy doktor is, aki minden betegséget képes meggyógyítani. Főleg Kínában, Malajziában, Japánban ért el igen szép eredményeket a rákkutatás terén. Szikár, görcsös törzsét Pecsétviasz színű, fényes, fehérkarimás, félrecsapott kalap fedi. A kalap belése is fehér, a doktori státuszhoz megfelelően. Receptjeit Ganoderma vagy Ling-zhi álnéven írja alá és sohasem felejt el lepecsételni. Most a saját receptje szerint készített kávé és teát hozott Vargányának ajándékba. Ehhez fűzte az, „Isten éltesen sokáig” hagyományos születési jókívánságot.

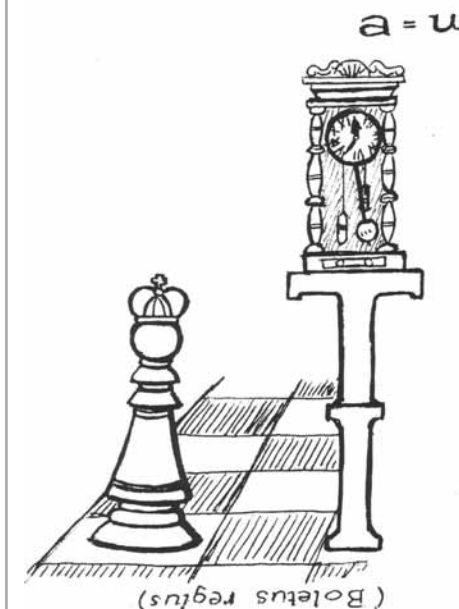
Ebből a buliból helyszűke miatt kimaradtak Tinóruék, a közeli rokonok. Nem voltak ott Tinták, Csigák, Tökéék, Tuskóék, Fülökék és még sokan mások. Nekik az ünnepelt megígérte, hogy majd névnapjára rendez egy másik murit, amire csak őket hívja meg. Az érintettek megértették és, bár hümmögve, tudomásul vették Vargánya Kálmán érvelését. Mindenki nyugodtan otthon maradt, és végezte tovább a dolgát erdőn, mezőn, gyümölcsösökben, kertekben, türelemmel várva a beígért meghívót. Egyesek, a jobbindulatúak közül, pedig arra gondoltak, hogy ők is rendezhetnének egy-egy bulit, és meghívhatnák az őket szerető embereket.... KOSARAS bálra.

*E sorokat nagy szeretettel írta saját maga és gombásztársai szórakoztatására
Málnási András, Marosvásárhelyen, Kr.u. 2007-ben.*

A GOMBÁK TÁPÉRTÉKE



KÉPREJTVÉNY



GOMBA ÉS IRODALOM

A GOMBAKIRÁLY

Volt egyszer egy sűrű, sötét, öreg erdő. Ebben az erdőben temérdek mindenféle gomba nőtt. Egyszer elhatározták: királyt választanak maguknak. Igen ám, de kit? Tanakodtak, tanakodtak, ki lenne a legalkalmasabb, végül kisütöttek, hogy maga az erdész.

El is mentek hozzá követségbe, és szépen megkérték, hogy legyen a királyuk. Hanem az erdész csak a fejét csóválta:

– Köszönöm a tiszteletet, de hát nekem egyéb dolgom van az erdőben. Meg aztán túl nagy is vagyok hozzájuk.

– Legyen hát a nyuszi a királyunk! – eszelték ki a gombák újabb hosszas töprengés után, s megkérték a nyuszt, hogy királykodjék felettük. A tapsifüles szépen megköszönte, hogy rá gondoltak, de ő sem fogadta el a királyi rangot.

– Én szeretek ugrándozni, futkározni, a gombakirálynak meg folyvást egy helyben kell állnia, méghozzá fél lábon. S hova tegyem akkor a másik három lábamat?

Újra összeültek a gombák tanakodni, végül abban állapodtak meg, hogy közülük való legyen a király. No de melyik a sok közül? A tinórú? Vagy a rizike? A rókagomba? Vagy a kucsmagomba? A csiperke? Vagy a pöfeteg?... Abban megegyeztek, hogy az lesz a király, aki legméltóbb az uralkodásra. De ki a legméltóbb?

– Én! – kiáltotta a légyölő galóca. – Senkinek sincs ilyen gyönyörű, gyöngyös skarlátkalpaga! És nekem mindenki engedelmeskedni fog, mindenki tudja, hogy a mérges gomba – veszedelmes!

– Épp ezért nem lehetsz király! – intették le a többiek a hengegő galócát.

S ekkor a fák árnyas rejtekében hirtelen megpillantották a barna sapkás, egyszerű, sose hivalkodó, halk szavú vargányát, aki mindig mindenkinek csak örömet szerzett.

– Ő a legméltóbb! – kiáltották a gombák, és szégyelltek, hogy szerény külseje miatt már előbb nem gondoltak rá.

Így lett a vargánya a gombák királya.

Mindenki örült – az erdész, a nyuszi, a mókusok meg a békák –, minden teremtet lélek a sűrű, sötét, öreg erdőben, csak a galóca mérgelődött. Még gyönyörű, gyöngyös kalpagját is földhöz vágta volna – ha tehetné volna.

(Lengyel népmese)

VARGÁNYÁS HUMOR ÉS TALÁLÓS KÉRDÉSEK

Szemelvények ZSIGMOND Győző gyűjtéséből

– Ebbe a nedves lakásba költözzek be, ahol a falon penészgombák tenyésznek? – méltatlankodik a lakást kereső fiatalember.

– Rongyos másfél millióért mit akar a falra? Rókagombát vagy vargányát?

(Elmondta, miután valahol olvasta vagy hallotta FT Humoród-szentpálon, 2004. decemberében.)

*

Barna koma egy lábon áll. Mi a? (Beregújfalu, Kárpátalja)

*

Mi a, a' mi se nem virágzik, se nem magzik, mégis terem?

– Vargánya = gomba.

(Mészöly Gedeon 1929: 60. Folklor-adalékok Kresznerics Ferenc kézírataiból. Ethnographia, XL. évf.)



Aszalt gomba vargánya formájú edényben. Fotó: Zsigmond Győző

VARGÁNYÁK

1	2	3	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													

Vízszintes: 1. Az oroszok 'fehér gombának' nevezik. 16. A Római Birodalom provinciája (tartománya) volt. 17. Muzsika. 18. Arra a másik helyre. 19. Fás terület pereme. 22. Ida, becézve. 23. Lendület. 25. Kábítószert. 27. Csóvás égitest. 28. Nyugat Szamoa pénzneme. 30. Moldova Köztársaság elnöke. 31. Nemzetközi segélykérő jel. 33. Vékony hangot ad ki. 35. Itáliai kisváros, itt állott meg Krisztus. 37. Méretarány a térképen. 41. Tartósító folyadék. 42. Nagy indiai folyam. 46. Hazai kisváros Moldvában. 48. Fogait használja. 49. Női név. 50. Jerry örök ellenfele. 52. Arab állam, fővárosa Bagdad. 53. Lap a magyar kártyában. 55. Milliliter. 56. Magas rang a szumóban. 57. Tartozást kiegyenlít. 60. Az elektromos ellenállás mértékegysége. 62. Táncmulatság. 63. Talján. 65. Kavics. 66. **A vízszintes 1 latinul.**

Függőleges: 2. Fekete köpenyes-kardos filmhős. 3. Durván leszidó. 4. Csapadék. 5. Magatok. 6. Középen lead! 7. Jobbra-balra figyel. 8. Ebből a csontból lesz a jó leves. 9. Női név. 10. Ránc. 11. A matematikusok fejedelme volt. 12. Becsapás. 13. Ibsen színműve. 14. Ady egyik álneve volt. 15. Pára! 16. **A vízszintes 1 egyik magyar népi neve.** 20. Magyar ifúsági természetismereti lap. 21. Hazai „bányász” folyó. 24. **A vízszintes 1 másik magyar népi neve.** 26. Hálóban a labda. 29. Kevert színben játszik. 32. Vázlat. 34. Apró, szemcsés anyag. 36. Van aki néha „ezzel” kel fel, és akkor semmi sem sikerül. 38. Az első hegedű. 39. Halotti lakoma. 40. Nagytetű papagájféle. 43. Szemetel. 44. Attila változata. 45. ... akar a szarka, de nem bírja a farka (szólás). 47. Rafael ..., spanyol teniszcsillag. 51. Mihály, becézve. 54. Papgájnév. 58. Szántóeszköz. 59. Magyarországi település Pest megyében. 61. Testrész. 64. Félzsák!

Készítette: Forrai Tibor