

ZSIGMOND GYŐZŐ

## MAGYAR NÉPI GOMBÁSZAT MOLDVÁBAN

**M**oldvában (Kárpátalján és Felföldön hasonlóképp) már azzal örömet tudtam szerezni, hogy a gombáról, gombászásról beszéltem adatközlőimmal. Nem csupán szívesen, de legtöbbször lelkesedve beszéltek, meséltek nekem gombás világunkról, köszönet és hála nekik.

Majd három évtizede – 1996 és 2014 között, hosszabb megszakításokkal – főleg tizenegy faluban (Gorzafalva, Bahána, Klézse, Lujzikalagor, Pusztina, Lészped, Berzunc, Gajdár, Gyoszény, Kelgyest, Vizantea Mănăstirească) végzett terepmunka alapján igyekszem körvonalazni a legkeletibb magyar népcsoport etnomikológiai térképét. Sajnos az északi csángók s még inkább a bukovinai székelyek jórészt kimaradnak az értékelésnél, összegezésnél, mert utóbbiak kitelepítettén már nem mérvadó róluk mint moldvaiakról beszélni, az északi csángók esetében pedig oly nagy mértékű az asszimiláció, hogy adataik többnyire csupán a románok népi gombászathoz nyújtanak adalékot (lásd még Fábián 1971, Grynaeus–Szabó 2002, valamint a moldvai népi gombanevek falvankénti jegyzéke).

Az első népi növénynévjegyzék, melyben gombanevek is szerepelnek, 1933-ból való (bogdánfalvi adatokat közöl), Csúry Bálint a szerzője (Moesz és Pál is csupán hétfalusi csángóktól közölnek adatokat még 1908-ban, illetve 1909-ben). Későbbi, azaz nemrég írt munkák szintén adalékokkal szolgálnak kutatásaimhoz. Csík falu gombaneveiről Benedek H. Erika közöl 1997-ben. Zakariás Erzsébet (1997) és Nyisztor Tinka (2013) is írt a csángók, a moldvaiak étkezési szokásairól, az általuk felhasznált növényekről szintén, de anélkül, hogy a gombákról szó essék, mi meglepő, mert kiváltképp szeretik a moldvai adatközlőim a gombás ételeket, s szerintük régóta így van ez. Itt jelzem, hogy a bukovinai adatokat (keves van) beveszem bár adattárumba, de sem ezeket, sem az adattárba be se vett gyimesi meg hétfalusi csángókra vonatkozóakat nem tárgyalom. Előbbiek esete túlságosan is csak a múlté már, s túl keveset mondanak jelenkori felmérés hiányában, utóbbiak pedig inkább tárgyalandók ott, hol erdélyi népcsoportjainkról esik szó (Zsigmond 2011: 251–252, Zsigmond 2009: 114–115).

Moldva népi gombaismerete többnyire átlag feletti és jellegzetes. Falvai közt vannak olyanok, melyek a gombatermés számára kedvező természeti körülményekkel rendelkeznek, és olyanok is, melyek határában erdő nincs, így csak a mezőn termő gombák jöhetnek számításba esetükben.

A többi tájegységhez viszonyítva itt a legismertebb a nép körében a gyűrűs tuskógomba (*Armillaria mellea*), a májusi pereszke (*Calocybe gambosa*), a tövisalagomba (*Entoloma clypeatum*) és a korallgomba (*Ramaria* sp., főleg *R. flava*), lévén, hogy ezek is centrálisnak számítanak, nem úgy, mint a magyarságnál átlagos, általánosnak számított gombaismeret esetében (Zsigmond 2009: 17). A magasabb fokú gombaismeret jele, hogy több a centrálisnak számító (a többség által ismert) gomba itt, mint más vidéken. Így Mezőségeen 5, Sóvidéken 13, Kézdiszéken 16, az átlag 12 körüli, Moldvában pedig: 20.

A kitüntetettség jele az, hogy valamelyik gombafaj gyűjtését, keresését, szedését külön szóval, kifejezéssel jelölik. A moldvai magyaroknál kitüntetett gomba ekképp a kucsmagomba, a vargánya, a csiperke például: *Szoktunk berczogászni* (*Ptychoverpa* spp., *Morchella* spp.), *hilibészni* (*Boletus edulis*, *Boletus reticulatus*), *csiperkészni*. *Gombászni akkor mondjuk, mikor különfélét szedünk.* (DA, Klézse, Moldva)

Egyetlen más nagyobb vagy kisebb magyar táji csoport, illetve tájegység esetében sincs annyi nevük a kucsmagombáknak, mint éppen a csángóknál, Moldvában: *bercsog* és *bercsogomba* (Moldva), *bircsog* s *bircsogomba* (Moldva), *csipke hercsók* (Moldva), *fehér bercsog* (Moldva), *fekete bercsog* (Moldva), *péterkegomba* s *péterke* (Moldva), *sombercsog* (Moldva), *szen(t)györgyi gomba* (Moldva), *szentpéteri gomba* (Moldva). Nem véletlen, hogy eddig csupán Csángóliában jött össze a kucsmagomba legszebbként való adatolása: *A legszebb a bercsog, főleg gyortyánfák alatt szedtem.* (SzE, Klézse) Minden bizonnyal azért tekintik szépnek, mert nagyon finom is, megéri a fáradságot. *Van úgy, hogy reggel háromko már megyünk gombászni. A legtöbbit megdolgozni a bercsogért ke. Miko a rakottya rügye valamennyire bim-bózik, lehet bircsogászni.* (DA, Klézse)

Tájegységeink közül csak a Mokányországban és a Mezőségeen hasonlóképp erős a román nyelvi hatás a gombanevekben is, mint Moldvában (főleg középső meg északi részein). Több gomba nevét több helységben csak románul ismerik: *lăptuc* (*Lactarius volemus*), *păstrăv* (*Polyporus squamosus*) *poponete* (*Macrolepiota procera* – *Berzunc*), *nyikoréc* (*Lepista nuda* – Csík), *buréc negri* (*Pleurotus ostreatus*), *pâinișoare* (*Russula* spp. – Gajdár), *pula calului* (*Lycoperdon* spp. – Gyoszyény), *lăptuci* (*Lactarius piperatus*), *pâinișoare* (*Russula* spp.), *pizda țigăncii* (? – Kelgyest), *ciupercă de rouă* (*Marasmius oreades*), *ghiebe* (*Armillaria mellea* – Szabófalva), *bășina porcului* (*Lycoperdon* spp.), *bureți negri* (*Pleurotus ostreatus*), *bureți de rouă* (*Marasmius oreades* – Vizantea Mănăstirească).

Több itteni magyar gombanév valószínűleg fordítás románból, illetve a román név többé-kevésbé magyarosított hangzású változata (*kenyér-gomba*, *Russula* sp. – *pâinișoare* / *csipésgomba*, *Lactarius piperatus* – *bureți iuți* / *fetekegomba*, *Pleurotus ostreatus* – *bureți negri* / *gebe*, *Armillaria mellea* – *ghebe* / *harmatgomba*, *Marasmius oreades* – *bureți de rouă*) stb.

Talán egyetlen tájegységünk magyarsága számára sem ennyire jelentős a gomba áruként, pénzforrásként, noha több helyt – például Klézsen, ahol többnyire szegénynek tartják az árusítást – már a faluban elkelt az eladó gomba, gyakran nem is pénzért, de más élelemért.

Bizonyos itteni felhasználási formái a gombának (étel, nyersanyag) kivételesek, ritkák.

Gunda Béla a *Magyar Néprajzi Lexikon* „gombászás” szócikkében (Gunda 1979. II: 291) a 10–15 gombafajtát ismerő falut jó átlagnak tekinti. Szerintem a sokféle gombában gazdag falvak átlaga a magyarságnál 25–40 körüli. Síkföldi, erdő nélküli falvak esetében 4–8

lehet az átlag. Aranyosszéken majd 20 néven kb. 25 gombafélét ismernek az erdővel is bíró falvakban (A eset), a csak mezei gombászással élő falvakban (B eset) alig 3 néven mintegy 5–6 féle gombát tartanak számon, majdnem azonos a helyzet a szomszédos Alsó-Fehérben (a nevekben például elég sok a különbség). A Szeben környéki románoknál 10–13 körüli-re becsülöm az átlagot (a pontosabb, megbízhatóbb összehasonlításhoz több s alaposabb munkára van szükség!). A Mócvidék meg Mokányság románjai úgy 15 néven kb. 20-féle gombát, a többnyire erdő nélküli Mezősége és a jóval erdösebb Torockón úgy 10 néven 15 gombafélét ismernek eddigi kutatásaim alapján. Sóvidéken majd 57 néven kb. 44 gombafélét ismernek. A Moldvával szomszédos Háromszéken ugyancsak mintegy 80-féle gombafajt neveznek meg mintegy 210 néven, de egyénileg átlagban a népi gombaismeret 25–30 fajra tehető. A kézdíszékiek több mint 50 gombafajt mintegy 90 néven neveznek meg.

146 néven neveznek meg Moldvában mintegy 80-féle gombát. Sajnos számos esetben nem sikerült pontosan, biztosra beazonosítani a megnevezett gombákat. A legtöbb azonosítatlan és a legtöbb bizonytalanul azonosított gombafélét a magyar nyelvterület ezen részében adatoltuk mindmáig. A legtöbb centrális gombafélét is itt tarthatjuk számon. Érdekes, hogy közöttük viszonylag újonnan megismert faj is van, s több olyan, mely a magyar nyelvterület több táján csak perifériálisnak számít, ha egyáltalán számolnak vele. Zárójelben a területen leggyakrabban használt népi nevet, neveket adom meg. A magyar nyelvterületen többnyire ugyanazokat a gombákat tartják a legismertebbeknek, esetükben ezek centrálisak, azaz egy bizonyos közösségben a legismertebbek. A kifejező Kicsi Sándor Andrásról való (Kicsi 2005: 337). Félkövérrrel jelzem, hogyha az illető faj általában is centrálisnak számít a magyar nyelvterületen.

**Centrálisak:** 1. kerti csiperke, *Agaricus campestris*, 2. gyűrűs tuskógomba, *Armillaria mellea*, 3–4. izletes és nyári vargánya, *Boletus edulis* és *reticulatus*, 5. májusi pereszke, *Calocybe gambosa*, 6. sárga róka-gomba, *Cantharellus cibarius*, 7. tövisalja-gomba, *Entoloma clypeatum*, 8. bükkfatapló, *Fomes fomentarius*, 9–10. fehértejű és zöldülőtejű keserűgomba, *Lactarius piperatus* és *pergamenus*, 11–12. pöfeteg, *Lycoperdon* spp., 13. nagy őzláb-gomba, *Macrolepiota procera*, 14–15. kucsma-gomba, *Morchella* sp., 16. kései laska-gomba, *Pleurotus ostreatus*, 17. cseh kucsma-gomba, *Ptychoverpa bohemica*, 18. korallgomba, *Ramaria* sp. (főleg *R. flava*), 19–20. galambgomba, *Russula* spp. (főleg kékhátú gg., *R. cyanoxantha*)

**Perifériálisak:** *Aleuria* sp., *Amanita caesarea*, ? *Amanita pantherina*, (*Amanita phalloides*), *Amanita rubescens*, ? *Amanita regalis*, *Amanita muscaria*, *Amanita rubescens*, ? *Amanita regalis*, *Amanita muscaria*, ? *Armillaria tabescens*, ? *Clitocybe nebularis*, *Coprinus comatus*, *Coprinus* spp., ? *Gyromitra esculenta*, *Gyromitra* sp., *Lactarius deliciosus*, *Lactarius deterrimus*, *Lactarius scrobiculatus*, ? *Lactarius torminosus*, *Lactarius velleus*, *Lactarius volemus*, *Laetiporus sulphureus*, ? *Leccinum rufum*, *Leccinum scabrum*, *Leccinum* spp., (*Leccinum versipelle*), *Lepista nuda*, *Lyophyllum connatum*, *Macrolepiota excoriata*, *Macrolepiota rhacodes*, *Morchella* spp., *Phallus impudicus*, *Phellinus igniarius*, *Pleurotus pulmonarius*, *Polyporus squamosus*, *Russula emetica*, *Russula rosea*, *Russula virescens*, *Suillus* sp., *kék csipirka*, ?, *sárga csipirka*, ?, *sárig pulinyica*, ? stb.

**Azonosítatlan gombanevek:** *csokrogomba* (Bogdánfalva), *szösze* (Csík), *cigányhilib*, *feteke drélegomba* (Forrófalva), *pizda țigăncii*, ? (Kelgyest), *nyírfa-gomba* (fehér, vékony szárú, augusztusban, szeptemberben termő), *dobki*, ?, *pitric*, ? (Klézse), *tejgomba*, ? (Pusztina), *poty-gomba*, ? (Vizantea Mănăstirească).

**Pontosan nem azonosított gombanevek:** *cigányhilib*, *Boletus*, *Leccinum* spp., *dréle*, ? *Auricularia auricula-judae*, *pânișoare*, *Russula* spp., *plophilib*, ? *Leccinum versipelle*, *rosszféle galamb*, *Russula emetica* s más *Russula* (Gajdár), *lapigyébe*, *Armillaria* sp., *nyíri riskó*, ? *Lactarius torminosus* (Gorzafalva), *sombercsog*, egyféle kucsma-gomba (Gyoszeny),

*borsosgomba*, ? *Amanita rubescens*, *cserehilib*, ? *Boletus* sp., *fehérhátú galambgomba*, ? *Russula* sp., *feteke berczog*, ? *Morchella elata*, *fülgomba*, ? *Aleuria*, *Gyromitra* sp., *hóhérgomba*, ? *Amanita phalloides*, *kenyérgomba*, ? *Lactarius volemus*, *nyikorecgomba*, ? *Russula cyanoxantha*, *nyírhiblib*, ? *Leccinum scabrum*, *piros berczog*, ? *Gyromitra esculenta*, *piroshátú galambgomba*, ? *Russula* sp., *piroshátú hiblib*, ? *Leccinum rufum*, *plóphilib*, ? *Leccinum scabrum*, *rakottyahilib*, ? *Boletus*, *Leccinum* sp., *zsinigor(gomba)*, ? *Lactarius torminosus* (Klézse), *fenyőgomba*, ? *Lactarius deliciosus*, *paprencs*, ? *Lactarius deliciosus* (Lészped), *borsógomba*, ? *Amanita regalis*, (*Amanita muscaria*), *cigányhiblib*, ? *Suillus*, *Leccinum*, *Boletus* sp., *disznóporcogó*, ? *Russula* sp., *fehér csipirka*, ? *Macrolepiota excoriata*, *fehér nyikoréc*, ? *Clitocybe nebularis*, *fehér pulinyica*, ? *Amanita pantherina*, *kitár*, *kitárka*, *tyitára*, ? *Leccinum scabrum*, *nyírfa gomba*, ? *Leccinum scabrum*, *nyírfa hiblib*, ? *Leccinum scabrum*, *porcogógomba*, ? *Russula delica*, *sárga lasagomba*, ? *Laetiporus sulphureus*, *sárig pulinyica*, ? *Amanita* sp., *szenyőrgyogomba*, ? *Morchella*, ? *Ptychoverpa* sp., *szilva(fa)gomba* / *szilafagomba*, ? *Entoloma clypeatum* (Pusztina), *vereshátú*, *Russula* sp. (*Vizantea Mănăstirească*).

Magyarok által is ismert, említett moldvai román népi gombanevek: *bîrciog* (*Ptychoverpa bohemica*), *opintyála*, *ghiebe* (*Armillaria mellea*), *lăptuci* (*Lactarius piperatus*), *bureți de rouă*, *ciupercă de rouă* (*Marasmius oreades*), *ghebe* (*Armillaria mellea*), *csuperka*, *ciupercă* (*Agaricus campestris*), *bureți iuți* (*Lactarius piperatus*), *păstrāv* (*Polyporus squamosus*), *râșcov* (*Lactarius deliciosus*, *L. deterrimus*), *bășina porcului* (*Lycoperdon* spp.), *pânișoare* (*Russula* spp.), *picioru porcului*, (? *Macrolepiota procera*), *pula calului* (*Lycoperdon* spp., *Bovista* sp.), *pizda țigăncii* (?), *plóphilib* (*Leccinum versipelle*).

Számos moldvai magyar népi gombanév nincs meg sehol a magyar nyelvterületen: *cserehilib*, *csipke hercsók*, *csokrosgomba*, *disznóporcogó*, *dobki*, *fehérhátú galambgomba*, *fehér* és *kék nyikoréc*, *fehér pulinyica*, *feteke drélegomba*, *fetekegomba*, *galambocska*, *gyébe*, *hóhérgomba*, *kányagomba*, *kitárka*, *kortélgomba*, *kucsmásgomba*, *magyarógomba*, *őpentis*, *őszikeserű*, *paprencs*, *piros pulinyica*, *potygomba*, *pukkantyú*, *rakottyahilib*, *sáriggomba*, *sárig pulinyica*, *sinórgomba*, *somberczog*, *szentpéteri gomba*, *szőrös riskó*, *urispka*, *veres pulinyica*, *zsinigor(gomba)*, *zsíra a földnek* stb. Valószínűleg ez a nagytáj, amely a legtöbb máshol meg nem lévő magyar népi gombanévvel rendelkezik.

A zöldségtermesztés, állattartás mellett, ha nincs, akkor is próbálnak időt találni a gombászásra, ezért is mondják, hogy: *Itt mindenki gombászik miko gombászóüdő van.* (DA, Klézse)

Moldvában is a gombászás célja elsősorban a munka-, a jövedelem-kiegészítés, a táplálkozás változatosabbá tétele, egyáltalán az élelemszerzés: majd minden család kivette részét többé-kevésbé tevékenyen a gombászásból, amely elismerten nehéz, fárasztó. Nem kis ügyességet meg tudást is igényel. Általában a koránkelést szintén megkívánja és szerencse is kell hozzá. *Van úgy, hogy reggel háromko már megyünk gombászni.* (DA, Klézse)

A magyarok – főleg a Székelyföldön, de például Beregben is – azt a személyt nevezik *gombakirálynak*, aki valamely helységben kitűnik mint jó gombaismerő, kiváló gombász. Nála a gyűjtögetés foglalkozásszámba megy, bár más alkalmi munkát is végez. Moldvai gombakirályról is tudunk. Például Klézsen: *Kati néne volt a gombakirály.*

A gombászok életkora nem mérvadó, de mondják: *Nálunk inkább a gyerekek, asszonyok mennek gyakrabban gombászni.* A foglalkozást illetően a pásztorokról mondják, hogy többet gombásznak, bár általában a foglalkozást nem tekintik meghatározónak a gombászást illetően, a munkanélküliséget, a nincstelenséget annál inkább. Sajnos a káros környezeti változás a gombászást is érinti nem egy moldvai falu esetében, ezért hallhattam Bahánán: *Mink nemigen gombászunk, levágták az erdőket. Tarisnyába s kasornyába szedik a gombát, ezt ajánlják felszerelésnek.* A gomba részeit főleg a következőképp nevezik: *szár*, *farok* ('tönk'), *kalap*, *fej* ('kalap'), *rece*, *alja*, *fonákja* ('lemez, kalap alja').

Sokféle népi kifejezés alakult ki a gomba körben, gyűrűben való termésének jelölésére Moldvában is. Klézse: *A táncgomba dudóba terem. A dobki kicsike, serágba csinálódik 2-3 októberbe, ha lesz. Pusztina: A fehér és a kék nyikoréc sorba nő. A táncgomba bogba jű ki. Mejen körbe, mint a tánc. Vizantea Mănăstirească: A magyarógomba hórába lesz.*

Gombatermesztéssel egyesek szoktak próbálkozni, arra viszont több helyt ügyelnek, hogy hagyják helyben a gomba szárát, remélve, hogy ekképp jobban szaporodik. Íme néhány adat erről: 1. *Legény vótam, meg kell tanulni, hogy ke termelni csiperkét. – András, csinájunk csiperkenevelős helyet! Hozz olyan micselt. Csináltam a komposztot. Kihántam a ganét, nem vártam ki, hogy teremjen. Utána aztán termett. 2. Sárig az alla, azt a csiperkét meg ke választani az erdőbe, megetesd vele a lovat, lesed a trágyát, takarad bé szalmáva, legyen árnyékba, s fog nőni a csiperke. Az erdei csiperkétő félnek, van afféle hóhérgomba.* (DA, Klézse)

A növénytársulások ismerete rávezethet a gombászóhelyek megtalálására: ezt a gombászás moldvai magyar népi szakértői szintén jól tudják, és élnek is e tudásukkal. A jó gombász ismeretlen helyen is tudja, hogy hol és melyik gombafajt érdemes keresni...

Bahána: *Mind a tojás úgy van a földbe, a zsira a földnek (? Phallus impudicus, mikor boszorkánytojás). Erdőbe s szénafüvekbe, inkább meleg oldalakon.* Gajdár: *A dréle szilas erdőn meg csutkakon van. Gorzafalva: Ahol plopofák (nyárfák) vannak, a láposokba, ahol tós hely van az erdőbe, ott a péterkegomba (kucsmagomba).* Klézse: *A fehér bercsog a plopba, inkább nagy erdőbe van, a rakottyást szereti. Van feteke bercsog is, miko ilyet kaszálsz, nagy szerencsés vagy, a piros a legritkább, a csipkése, csipkebokor mellett van.*

*A laskagomba plopfan s diófán is van.* Pusztina: *A kitarcka (tinóruféle) erdő szélén van, főleg nyárasba, hol fű es van. A lasagombát (Laetiporus sulphureus), sárga, ficfán van, eszik.*

Egyes gombákról úgy tartják, hogy sajátos bánásmódot kívánnak. Gajdár: *Bé ke szúrni botot neki s kesse levágni, me ha kézze, akko hamar vénül meg.* Pusztina: *A pisztiric rományul pästräv, késvel szedjük, me ha nem aztán nagyon megkeményedik.*

Több helyt figyelmeztetnek az összetévesztés veszélyére, lehetőségére. Gajdár: *Kégyógomba (Macrolepiota procera) van rossz es, a sárigféle. A fokhagymát megtörök, s azza eszik. Galamb (Russula spp.) van kék, veres, melyik nem jó, az csíp. Gorzafalva: A nyíri riskó töve likas, nem veres levet enged. Pusztina: Csipirkáná (Agaricus spp.), ha fekete a fonákja jó, ha fehér, nem jó. Galambgomba (Russula sp.), amelyik csíp, nem jó, van jó piros, kék, fehér, lila is. A disznóporcogót (Lactarius delica) nem eszik, a porcogó, mint a keserű, de nem tejes, nyárba nő az erdőbe.*

Számon tartják, hogy melyik évszakban melyik gomba hogyan követi a másikat. Klézse: *Tavassza van: harmatgomba (Coprinus comatus), bercsog (Morchella spp.), csiperke, csüperke (Agaricus spp.), szilvagomba (Calocybe gambosa), táncgomba (Marasmius oreades), fűzgomba (Laetiporus sulphureus), pitric (? Polyporus squamosus). Őszi az opintyála, s míg lehavaz van laskagomba (Pleurotus ostreatus).* Pusztina: *A lasagombát (Laetiporus sulphureus) eszik, sárga, ficfán van. Inkább ősszel van, de esős időbe tavassza is. A pulinyicát (Amanita rubescens) mi igen, de a románok nem eszik, pettyes, nyárba s ősszel van.*

A nyár kivételesen fontosnak számít tájainkon, noha ősszel van a legtöbb gomba, a nyáriak közül ismert több. Nem véletlen, hogy Moldvában is mondják: *Szen Péterbe lesz több gomba.*

Számon tartják a csupán újabban megismert fajokat is. Pusztina: *Eszik a kurtélgombát (özlábat), a pirosodót is. Régebb nem üsmerték. A piros pulinyicát (piruló galócát) régebb nem ették. Tudják, hogy például a vargányának, csiperkének, májusi pereszkének, rólagombának, kucsmagombának a tönkjét sem kell eldobni, az is jó az ételbe.*

*Bolondgombának* mindenekelőtt a légyölő galócát tartják (van, aki e néven is ismeri), a bolondgombát, az ismeretlent nem szedik le. Gombamérgezés esetén többnyire helyes a hagyományosan adott tanács. Pusztina: *A borsógomba egy a légygombáva, nem ejük*



meg, ha mégis, édes tejet ijunk utána. Klézse: *A mérgezés ellen téel, sebes téel (joghurt) vagy sós vízzel, ecetes vízzel védekeznek.*

A szokásosnak, gyakran mondható hiedelmek a mérgező gombák megítélésével kapcsolatban itt is nagyrészt megvannak. Klézse: *Mondják, mártsuk ecetbe, fokhagymalébe, s jól megsózzuk, hogy biztos jó legyen, mindig jól meg kell főzni, sütni a gombát. Mondják, a csóré kürbécs (csiga) ha megmássza, vagy kígyó, nem jó megenni.*

Általában becsülik a gombaételt, kedvenceknek inkább az ízletes és a nyári vargánya, a gyűrűs tuskógomba (ez nem jellemző a magyar nyelvterület többi részére), a kucsma-gomba, a csiperke, a rizike és a róka-gomba számítanak. Az egész magyar nyelvterületen minden bizonnyal itt a leggyakoribb a fokhagyma használata gombás ételeknél. Klézse: *A fokhagymalé úgy lesz, megtörik a fokhagymát, sótt rá, vizet, van amelyik olajat, csombordat is tesz belé. Sokszo evve esszük a gombát.* (DA, Klézse)

Tokánynak, paprikásnak s tojással, illetve egyszerűen megsütve (túróval, szalonnával) készítik el leggyakrabban a gombát, de ismereteseek különlegesebb receptek is: fasírt, leves is készül Moldvában gombából, gombával. Alább ismertetek néhány itteni gombás receptet.

Meghatározatlan ehető gombával:

*Szentgyörgysalátát megaprítva a gomba közé pergeled, össze vele, s tojásrántotta gombáva.* (DA, Klézse) *Főleg sós vízbe (van ilyen forrás a szomszéd faluba), minden gombát főztek, s aztán muzsdéjba (fokhagymás lébe) mártották s úgy ették. Rizval is főzöm a gombát, murkot héza, a gombát csak kevésbe vágom, esetleg egy kicsi szuk de rósit (paradicsomlét) belé.* (BKM, Pusztina)

Vargányával, hilibbel (*Boletus edulis*, *B. reticulatus*): *A hilibet süssük ki olajba, s fokhagymába mártva esszük.* (CT, Bahána)

Kucsma-gombával, *bercsoggal* (*Morchella* sp., *Ptychoverpa bohemica*): *A szenpéteri gombát hagymarántalékkal, tejjel s kicsi paprikáva szoktuk enni, tokánynak.* (KJA, Bahána) *A péterkegombát kötték fe cérnára, szárították. Télbe áztattuk meg, vagdaltuk meg, főztük meg. Faolajat tettek, hagymát vagdaltak, rizksását, sőt belé, s magára bjtösön szoktuk enni.* (BB, Gorzafalva)

Gyűrűs tuskógombával, gyébével (*Armillaria mellea*, *A. tabescens*): *Felfűzik cérnára, éde-sebb szalonnáva s hagymáva, tojással.* (FM, Gajdár) *Gyébeleves. Káposztalébe főzünk rizksását gyébébe. Csinálnak még a gyéből pityókával kiftelucát (fasírtot), én azt nem szeretem. A gyébét inkább fokhagymával, ecetvel esszük meg, Főleg nagybjtbe.* (BB, Gorzafalva) *Csányák meg, pergelik, fekete borssa (padlizsán) teszik e zakuszkának, főleg az opintyalát.* (DA, Klézse)

Rizikével, riskóval (*Lactarius delixiosus*, *L. deterrimus*): *Tettük sós vízbe a megvagdalt riskót. Ettük meg málével. Hagymát is vágtak közé reggel, estétó reggelig kiázott, reggel kimos-tuk a riskót, vagdaltuk, ettük meg.* (BB, Gorzafalva) *A legjobb az opintyála, szerintem, mikor úgy készítik el mint az agyat, hagymásan, tojással, megszórvva feketeborssa és csípős borsot is tesznek belé.* (DA, Klézse)

Csiperkével (*Agaricus campester*): *A csiperkét, keserút sütötték. A csiperkét nyersen is esszik.* (BKM, Pusztina)

Kései laskagombával (*Pleurotus ostreatus*): *Ősszel termik a laskagomba, nagy levelekbe termik, erős jó, erántva jobb, mint a hús.* (SBM, Vizantea Mănăstirească)

Nagy őzlábbal (*Macrolepiota procera*): *Van rossz es, a sárigféle kégyógomba. A fokhagymát megtörik, s azza esszik.* (FM, Gajdár) *Esszik a kurtélgombát, a pirosodót is. Régebb nem üsmerték.* (NyCI, Pusztina)

Fehércsokros álpereszskével, földi laskával (*Lyophyllum connatum*): *Földi laskagomba (Lyophyllum connatum), ezt paradicsommal, hagymával összepergelve ettem.* Ritka. (DA, Klézse)



Csészegombával, *fülgombával* (Peziza sp.): *Eszik, mind a rendje.* (ahogy szokás, fokhagymával, miután megfőzték vagy hagymásan megsütötték, DA, Klézse)

Júdásfülegombával, *fülgombával* (Auricularia auricula-judae): *Eszik, mind a rendje.* (DA, Klézse)

Pöfeteggel (Lycoperdon spp., Bovista, Langermannia gigantea): Újabban eszik, tojásba, de csak kevesen (NI, Gajdár).

Mezei szegfűgombával, (Marasmius oreades): Úgy ették, vagdalták meg, hagymát belé s tojást. (SBM, Vizantea Mănăstirească)

Tövisaljagombával, *szilvagombával* (Entoloma clypeatum): *Jó megfőve s megrántva tojással.* (KV, Berzunc)

Borsos tejelőgombával, *keserűgombával* (Lactarius piperatus): *Főzik s fokhagymába mártva belé, sózzák s eszik.* (SBM, Vizantea Mănăstirească)

Leggyakoribb és legközismertebb elkészítési módja Moldvában (is) a következő: *A csiperkét, keserűt sütötték.* (BKM, Pusztina)

Nem indokolatlan a keserűgombához viszonyulásunk egyféle hungarikumnak tekinteni, ugyanis sehol máshol, – főképp Európában – nincs olyan becsülete, mint a magyarságnál (még tőlünk keletre sem). A magyar nyelvterület hagyományörzőbb vidékein közkedvelt centrális gomba a keserűgomba (Erdély, Kárpátalja, Moldva, Őrség).

Külön ki kell térnünk a keserűgomba kapcsán arra, hogy ismertségének, kedveltségének jele az is, hogy szinte minden magyar tájegységben ismert a vele összetéveszthető gomba, a pelyhes keserűgomba (Lactarius vellereus). A különbségre mindenhol felhívják a figyelmet, elkülönítik más megnevezéssel is (nem úgy a zöldülő tejű keserűgombától – Lactarius pergamenus), melyet általában épp úgy fogyasztanak, jónak tartanak, mint a fehértejűt (Lactarius piperatus). Csak Moldvában találoztunk azzal, hogy a pelyhes keserűt is megeszik (Például Pusztinán: *Az őszi keserű – Lactarius vellereus – rosszabb ízű, de eszik.*). Ugyancsak ritka, hogy a keserűvel összetéveszthető földtoló galambgombát szintén ismerjék, megnevezzék. Például Pusztinán ekképp: *A disznóporcogót nem eszik, a porcogó, mint a keserű, de nem tejes, nyárba nő az erdőbe.* (NyT)

Tartósítással (savanyúságnak, sózva, szárítva, hűtőben lefagyasztva) viszonylag sokan foglalkoznak. *Télire teszik e sóba, ecetbe is a galambgombát* (NI, Gajdár). *A rókagombát etesznek sóba* (FM, Gajdár). *Az opintyikot* (Armillaria mellea) *felfűzik cérnára. Télire teszik e sóba, ecetbe is* (FM, Gajdár). *Nyersen tettük e a riskót* (Lactarius deliciosus, L. deterrimus). *Tettük sós vízbe miután megvagdaltuk. A péterkegombát* (kucsmagombát) *kötték fe cérnára, szűrítették. Gyébeetevés: ecet, torma, kicsi cukrot belé.* (BB, Gorzafalva) *Legtöbbszó a gyébbét sózzuk el, vagy ecetbe tesszük el* (DI, Gorzafalva). *Zakuszkának főleg az opintyálát teszik e, besózzák a keserűt, a rókagombát aszún is, aszálják a hilibet, van, aki fűzérbe (cérnába), van, aki sírágba (3-4 ágú vesszőre húzzák be). Legalább 10–20 kiló gombát szoktunk minden esztendőbe eltenni. A bercsogót szárítják, felfűzik cérnára, mind a borsot (paprikát).* (DA, Klézse) *Az opintyit* (Armillaria mellea), *2 kilót, megfőztem, kimostam a nyáltól, belé (5 kilót) gogosárt, 1 kiló nádméz, e liter ecetet, s összevegyítve: fekete borsot, tormát, murkot, csombort. Nyári gombát ecetvel, tormával és sóval, s többet Băsești-ből hozott sós vízzel teszek el.* (BKM, Pusztina) *A riskó szóva tavaszig etart.* (SBM, Vizantea Mănăstirească)

Lactarius deliciosus, (L. deterrimus) Nr. *A rășcovnak veres leve van, teszik ecetbe, murálják.* (KV, Berzunc)

Sehol máshol a magyar nyelvterületen nem találoztunk eddig azzal, miről Pusztinán szereztünk tudomást: *A riskót, szőrös riskót* (Lactarius torminosus) *teszik e télire.* (BI)

Elég sokan és számottevő mennyiségben szárítják errefelé a vargányát, a gyűrűs tuskógombát, a kucsmagombát, a rókagombát. A gyűrűs tuskógomba hagyományos szá-

rításával Moldván kívül mindeddig csupán a Felföldön (Zempléni-hegység, Szepesség) találkoztam.

Ami a népi gyógyítást illeti, a legtöbb gombás gyógy módot Moldvában vágásra, vérzés-csillapításra ajánlották. Elsősorban a pöfeteget (és olykor a taplót) használták s használják (Klészse: *A lópesz porát használják sebre.*). De előfordul, hogy a szömörccsöggel ugyancsak élnek. KJA, Bahána: *Zsíra a földnek* (Phallus impudicus), *az jó kelésre inkább, meghótt, aki csinálta, használt, szárasztotta meg a sebet.* Egy háromszéki és több moldvai adatunk van csupán arra, hogy az erdei szömörccsögöt kelés (furunkulus) gyógyításához ugyancsak igénybe vették. Íme a másik két moldvai ajánlás: FM, Gajdár: *Bubujad csinálódik, a bűdös-gomba kifakassza, kihúzza a rosszszágot.* NyCI, Pusztina: *A bűdösgombát a csomóra reákötik, megérleli. Meg is szárították, hogy legyen télbe is.*

Érdekes, hogy a szömörccsögöt a magyar nyelvterület nagy részén főleg reumára használják (Zsigmond 2011: 42), de itt Moldvában erre nem utaltak, viszont az említett betegség kezelésére közvetett közlés révén derült ki, hogy más gombát használnak, csakúgy, mint Kászonban. *Ahol fáj, ott bekenem. Itt nem eszik, csak egy largucait használta Kászonba rehumára, most már többen azóta.* (PCE, kászonjakabfalvi). Az adatközlő meg is mutatta nekem a *hiribnek* nevezett gombát (Suillus luteus, barna gyűrűstinóru), így azt teljes bizonyossággal sikerült azonosítani. Az is kétségtelen tehát, hogy moldvai eredetűnek számít Kászonban ez a gyógy mód, csángó faluból (Máriafalváról) került a Székelyföldre.

A *szív-gomba*, a *Corydalis cava*, odvas keltike és a *Corydalis solida*, ujjas keltike – olyan virágos növény, amelyet egyértelműen gombának tartanak, noha tudják, hogy virágos növénynek a része. A magyar nyelvterületen elsősorban (szinte kizárólag) a moldvai magyarok körében s a Székelyföldön ismert. Itt megbecsült orvosság szívbántalmakra (Bosnyák 1973: 296, Halász 2010: 256–257, Zsigmond 2011: 217–222).

A moldvai magyarok meg a székelyföldiek a társadalmi, nemi elkülönülés mondhatni mágikus analógiájára külön nőnek meg férfinak való *szűgombát* tartanak számon, melyet naponta háromszor – a három a leggyakoribb bűvös szám – kell bevenni. Mondják, hogy: *Kék virágocskájú a férfiné, az asszonyé fejér. Kiássák a földből, kiáznak tizet, megkapnak egyet.* (DI, Zöldlonka)

Bizonyos moldvai felhasználási formái a gombának kivételesek, ritkák, csak egy-egy faluban vannak meg. Ez más tájegységeink esetében is hasonlóképp szokott lenni. Jellegzetességnek számít viszont az, hogy itt nem csupán embert és állatot, de a földet is próbálják gyógyítani, pontosabban termőbbé tenni úgy, hogy légyölő galóccával trágyázzák (Klészse). Csak itt fordul elő a magyar nyelvterületen azonosítatlan kalapos gomba használata fogamzásgátlóként (anticoncipiens).

Klészse: *A gombáról én nem mondhatok semmit, mert a férfiaknak ez tilos megtudni még a névit is. Amennyiben ismered a fogamzásgátló gomba névit és elárulod, könnyeb lesz megtudni ki zedi az erdőből. (...) Megaszalták és port is csináltak belőle.* (DA)

Napjainkban a magyar nyelvterület majdnem egészén ismeretes, ha nem is használatos már légyölésre a gyakran épp *légygombának* nevezett *Amanita muscaria* tányérba téve (egészen vagy felvagdálva), cukrozva vagy sem, tejjel, vízzel vagy mézzel (Zsigmond 2011: 39). Moldván és a Székelyföldön kívül inkább csak nevében él légyölésre való használatának az emléke.

Tudunk róla, hogy a tapló – csakúgy, mint sokféle másutt – méhek füstölésére is használatos.

Táblatörőként szintén használták taplót (valószínűleg elsősorban bükkfataplót) a rászoruló Moldvában és Göcsejben (Gunda 1990: 178). A tapló itt a legtöbb módon felhasznált gomba.



Egyik legősibb felhasználása a tűzgyújtást szolgálhatta, Moldvában nemrég is: *A top-lót főztük meg hamuva, avva gyújtottak tüzet. használták a palatábla ledörgölésére, egész nap lehetett vele dolgozni. 1941–45 között volt ez.* (KA, Gorzafalva)

A moldvai magyar népköltészetben, népművészetben ugyancsak jelen van a gomba. A magyar néphit a gomba keletkezését többnyire Krisztus és Szent Péter földi vándorútjával hozza kapcsolatba. Az útközben kéregető vándorok ételmezt (túrót, lángost, cseresznyét, libacombot, kenyeret, galuskát) kapnak. Jézus arra kéri Pétert, hogy várjon még, egyelőre ne egyék. Péter csak nem tudja megállni, s beleharap a koldult elemőzsiába. Jézus épp ekkor szól hozzá, és, hogy válaszolni tudjon, Péternek ki kell köpnie a szájába vett falatot. A kiköpött darabkákból lett eszerint a gomba, az enivaló így a Jóistennek köszönhetően nem ment kárba. A gomba keletkezéséről ma már általában nem tudnak a magyar nyelvterület nagy részén (Nagy 1988: 130–131). Változat nélküli az a moldvai monda, melyben a gomba erdőbe vitt, ott a levessel kiesett galuskából lett (az Úr akaratából), így az nem ment kárba (Bosnyák 1988: 131).

Moldvában mikor mondókákra kérdeztem rá, melyeket gombászáskor mondanak, hogy minél nagyobb legyen a zsákmány, nem a szokásos *Apád, anyád ide jöjjön!* volt a válasz. Ha hajnalban gombásznak, akkor a hajnali, ha később, akkor a *regveli imádságot* mondják el, hogy legyen szerencséjük, segítse meg őket az Isten. Alább úgy adom közzé ezen imádságokat, ahogy az adatközlő (DA, Klézse) leírta, megírta nekem őket:

*Első kokos szózlita / Kely Mária! Bóldagságas szüzanya / Mert a te fiadat el fogták / A keresztre feszíteték / Vérvel idzot / Vére csepent / A lelke Atyánkhaz ment / Ma ott van fent / Hormad napra fel támad / Meg menteni holtakat és élőket / Ament.*

*Hajnal, hajnal / Piros hajnal / Kibe Mária nyuguvék / Urangyalak örözék / Elevenyeste szép virág / Neked adam lelkemet. / Töled várom lelkemet / Menyben / Örök dicsirségben / Ament.*

*Már meg virjádván / Éj után / Kérjük az Istent leborulván / Ma münköt ez nap fáradván / Bünben ne ejtsen a sátán / Ugy folyan nyelvünk szólása / Ne halhasék dur folyása / Szemeinknek nyargalása / Világ hírságát ne lássa / Távozék minden restégünk / Majd józan legyen eledeliünk / Így münköt ez nap fáradván / Bünben ne ejtsen a sátán./*

*Fell jönn a nap és el halad / Az én lelkem vele marad / Délben szólít harangszóval / Este szentel magasztalval / Meg mazgatja az egeket / El égeti a bünököt / Virágakat ő ki nyitja / Az életet meg gitítja.*

A moldvai szólásmondásokban (*nem ettem bolondgombát, nő, mit eső után a gomba* stb), a népi táplálkozásban, hiedelmekben, rövid tréfás prózai alkotásokban, falvédőkön például ott van, szerepe, helye van a gombának.

Van, ami máshol is előfordul a magyar nyelvterületen. Ilyen a mondás és hiedelem, miszerint *akinek szerencséje van, inkább megtalálja a gombát, az, mikor kicsi volt, ...art evett* (például Klézsen s Pusztinán említették). Nem ritka tájainkon a következő gombás találós kérdés megléte sem: *Terpe török (zsidó) mennybe néz. Mi az?* (klézsei változata az idézett).

Máshol nem találkoztam viszont a továbbiakban jelzett kifejezésekkel, szólásmondásokkal

Klézse: *Vótam gombászni, ráüttem húsz tojást, ha ezt mondják, azt jelenti: nem volt szerencsém. A vicces kedvűnek mondják: – Mi van veled, bolondgombát ettél! Gombászáskodik az mást jelent (kurválkodik). Hosszúlábú mind a hilib, buccas, ezt inkább a lányokra mondják (combos). Mondják, hogy gyengécske, puhacska, mind a dréle.*

Pusztina: *Mejen körbe, mint a tánc (a táncgomba).*

A gombához kapcsolódó csángó szokások közül kettőről tesztek említést a továbbiakban: a böjtről és a húsvétról.

Böjti ételként a magyarságnál máshol nem ismeretes a gomba, csak a Felföldön (főképp a ma Szlovákiához tartozó területeken) és Moldvában. Moldvában még arra is kitértek, hogy hogyan nem szabad gombás ételt fogyasztani nagyböjtkor. *A gyébét inkább fokhagymával, ecetvel esszük meg, Főleg nagyböjtbe (Gorzafalva, BB). Nagypénteken nem esszük ecetvel, mert Krisztus meg volt verve csihánnyal, s ecetet adtak neki víz helyett (Gorzafalva, BC).*

Kevés olyan tájegységünk van, ahol gomba kerül hímes tojásainkra. Alulírott birtokában kilenc ilyen van (az esztergomi B. Szendrő Csillának köszönhetően), nagyrészt gyimesiek, de van moldvai – székelyes csángók által készített is, pusztinai – közöttük. Tudomásom szerint őriznek, őriztek ilyen gombás húsvéti tojásokat a sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeumban és a gyergyószárhegyi Lázár-kastélyban (Zsigmond 2011: 134).

Használati és egyben dísz tárgyakat is készítenek, készítettek taplógombából Moldvában, például virágtartókat, falvédőket. Például Pusztinában így nyilatkoztak e vonatkozásban: *Varrtam, mikor gyermek voltam, gombásat is, falra tették, vászonból volt.*

Egyféle összegezeként megadom a továbbiakban, hogy a gombák mely funkciói, jelentései fordulnak elő a moldvai magyar néphagyományban (a csak itt előfordulókat félkövérrel jelzem): 1. étel (fűszer; ingyenség stb.), 2. méreg: ember, illetve állat számára, 3. áru (pénzforrás), 4. nyersanyag (festék) dísz- meg használati tárgyak, tűzgyújtó készítéséhez, 5. a tej egyik oltószere (valószínűsíthető Moldvában is Gunda alapján: Gunda 1966: 34–35), 6. díszítőmotívum, 7. jelkép: a férfi nemiséget idéző (ikonikus jelként), a termékenységé, szaporaságé, 8. gyógyítás, 9. időjárásjelzés, 10. tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó, 11. füstölés (méhek és szúnyogok füstölése), 12. táblatörlés, 13. trágya (a föld, a talaj feljavítására), 14. hallucinogén, kábító, bódító szer (legalábbis tudnak róla), 15. fogamzásgátlás.

Kevés olyan magyar néprajzi táj van, melyről oly sok minden mondható el etnológiai vonatkozásban, mint éppen Csángliáról. A magyar nyelvterületen az élenjárók közé tartozik az itteni népi gombászat. Háromszék, Csík, Gyimes, Palócföld, Muravidék hozzá hasonlók. Számos jellegzetességgel bír nem csupán a népi gombaismeretet, de a gombának a folklórban való jelenlétét meg a névanyagot illetően is. Valószínűleg magyar vonatkozásban a legtöbb fehér folt is épp e területen a legtöbb a Kárpát-medencében és ez az a nagytáj, amely a legtöbb máshol meg nem lévő magyar népi gombanévvel rendelkezik. Érdekességek, különlegességek dolgában ugyancsak gazdag.

## SZAKIRODALOM

BENEDEK H. Erika

1997 Adalékok egy moldvai csángó falu népi növényismeretéhez. In: Pozsony Ferenc (szerk.): *A Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 5. Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 150–168.

BOSNYÁK Sándor

- 1973 Adalékok a moldvai csángók népi orvoslásához. *Orvostudományi Közlemények* 69–70. 279–298.
- 1988 A gomba keletkezését magyarázó moldvai monda. In: *Magyar Néprajz V. Akadémiai Kiadó, Budapest, 131.*
- CSÚRY Bálint  
1933 Növénynevek Bogdánfalváról. (Mutatvány moldvai csángó népnyelvi gyűjtéséből.) *Magyar Nyelv XXIX.* (7–8) 249–251, (9–10) 316–321.
- FÁBIÁN Margit  
1971 *Andrásfalvi gyűjtés.* Kézirat. EA 17379.
- GRYNAEUS Tamás – SZABÓ László, Gy.  
2002 A bukovinai hadikfalvi székelyek növényei (Növénynevek, növényismeret és -felhasználás). In: Szikszai Mária (szerk.): *A Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 10.* Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 153–246.
- GUNDA Béla  
1966 *Ethnographia Carpathica.* Akadémiai Kiadó, Budapest.  
1967 Tejlótló növények a Kárpátokban. *Ethnographia LXXVIII.* (2) 161–175.  
1979 Gombászás. In: Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon.* II. Akadémiai Kiadó, Budapest.  
1990 A természetes növénytakaró és az ember. *AGRIA XXIV.* Különlenyomat az Egri Dobó István Vármúzeum évkönyve kötetéből.
- HALÁSZ Péter  
2010 *Növények a moldvai magyarok hagyományában és mindennapjaiban.* General Press Kiadó, Budapest.
- KICSI Sándor András  
2009 *Népi gombaismeret.* Orpheusz, Budapest.
- MOESZ Gusztáv  
1908 Székely és csángó növénynevek. *Magyar Nyelv IV.* (1) 29–34.
- NAGY Ilona  
1988 Magyar eredetmagyarázó mondák. In: *Magyar Néprajz V. Akadémiai Kiadó, Budapest, 117–132.*
- NYISZTOR Tinka  
2013 *Hétköznapi és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfija.* Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár.
- PÁL András  
1909 Csángó növénynevek. Gombák. [Tatrag.] *Magyar Nyelvőr XXXVIII.* (8) 379–380.
- SZÉNA Béla  
2011 *Csángó szótár.* M. K. Pécs.
- ZSIGMOND Győző  
2005 Mushrooms in Hungarian folk medicine. *Sanatatea Plantelor / Plant's Health,* București, August, 2005: 32–44.  
2009 *Gomba és hagyomány.* LKG – Pont Kiadó, Sepsiszentgyörgy–Budapest.  
2011 *Népi gombászás a Székelyföldön.* Pallas–Akadémia, Csíkszereda.

## ETNOMICOLOGIA MAGHIARILOR DIN MOLDOVA

De aproape două decenii – între 1996 și 2014 – îndeosebi pe baza muncii de teren în 11 sate (Oituz, Bahna, Cleja, Luizi-Călugăra, Pustiana, Lespezi, Berzunți, Coman, Gioseni, Pildești, Vizantea Mănăstirească) fac studiul etnomicologic a celui mai estic grup etnic maghiar. Există puține regiuni etnografice maghiare despre care se pot spune atât de multe din punct de vedere etnomicologic. Are numeroase caracteristici nu numai în privința cunoașterii ciupercilor dar și privind rolul, prezența ciupercii în folclor și în sistemul denumirilor, numelor populare. Dar probabil cele mai multe lacune, și probleme neclarificate încă se leagă tot de această regiune. Funcțiile și semnificațiile ciupercilor sunt foarte diverse: aliment (condiment, delicată etc.), otravă (pentru om și animale), marfă (sursă de venituri), materie primă (vopsea), pentru stins laptele, motiv ornamental, simbol de evocare a virilității, a fertilității, a belșugului, medicament, precizarea vremii, purificator, antiseptic, insecticid, fumigenă, halucinogen, ștergător de tablă, înlocuitor al gunoiului de grajd pentru fertilizarea solului, contraceptiv.

## HUNGARIAN FOLK MUSHROOM KNOWLEDGE IN MOLDOVA

I try to outline the ethnomycological map of the most eastern Hungarian ethnic group based on fieldwork carried out for almost two decades – with longer interruptions, between 1996 and 2014 – especially in eleven villages (Oituz, Bahna, Cleja, Luizi-Călugăra, Pustiana, Lespezi, Berzunți, Coman, Gioseni, Pildești, Vizantea Mănăstirească). There are few Hungarian ethnographic regions about which so much can be said in terms of ethnomycology. It has several specificities not only regarding folk mushroom knowledge, but also in terms of the presence of mushroom in folklore and the name material. The most white spots in the Carpathian Basin in terms of Hungarian aspects are probably also here. The following functions and significations of mushrooms occur here: food (spice, delicacy), poison (for people and animals), goods (source of income), raw material (paint), material used for curdling milk, decorative motif, symbol: evoking male sexuality, fertility, prolificacy, healing, weather forecast, cleaner, disinfectant, insecticide, fumigation, wiping the board, manure for the land, the soil, hallucinogenic, narcotic, stupefying drug, contraception.

## KÉPEK



1. Terepmunka  
Gajdáron (Bányai  
Éva felvétele)



2. Gyűrűs tuskógombát árusító gyermekek Bákó mellett  
(Zs. Gy. felvétele)



3. Porrá őrölt szárított szűgomba Gorzafalván  
(Zs. Gy. felvétele)



4. Pusztinai gombás hímes tojás.  
(Zs. Gy. felvétele)

