

Zsigmond Győző

A GOMBA HELYE NÉPI KULTÚRÁNKBAN

Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata

Tanulmányom felépítése a következő: I.A.1. A gomba és értelmezései. I.A.2. Gomba és mitológia. I.B. Röviden a magyar és a román etnomikológiáról. II.A. Előismertetés Sepsikőröspatakról. II.B. Gombászók és körülményeik. II.C. A gomba értékelése, funkciói. II.D. Ismeretek és hiedelmek a gombáról, gombászásról. II.E. A gomba a népköltészetben és a népművészetben. II.F.1. A gomba helye a táplálkozásban. II.F.2. Receptek, tanácsok. III. Összegezés, feladatok. IV.A. Adatközlők, rövidítések jegyzéke. IV.B. Irodalom. V.A. Adattár. V.B. A népi (magyar, szász, román) gombanevek mutatója.

I.A.1. A gomba és értelmezései.

A természettudomány egyik tisztázatlan kérdése, hogy mi is a gomba. Bár inkább növénynek tartják a tudósok, elismerik, hogy növényi és állati tulajdonságok egyaránt jellemzőek rá. Ismertek a világon helyi hagyományok, melyek állatként tartják számon (*Mitológiai enciklopédia* I.82.). A magyarság esetében erre nincs adatunk. A köznyelvben és a népi nyelvben nálunk a *gomba* szón elsődlegesen a gombák közül a magasabb rendűek, a többnyire szárral, kalappal rendelkezők értendők. Jelen tanulmányban csak az ilyen ún. nagygombákról szólok. A nálunk számba jöhető másodlagos jelentések közül a gomba gombaétel jelentését emelem ki, mint olyat, mely Kőröspatakon is általánosan ismert. Gyakori, hogy a származtatott jelentés (mint az előbbi esetben) tulajdonképpen funkcióra, felhasználási módra (ezúttal a legismertebbre) utal.

A gomba képét, rajzát vagy magát a növényt mint közismert jelképet az eddigi adatok tanúsága szerint a magyarság nem használja.

Viszont számon tarthatjuk például esetenként előforduló egyféle ikonikus jelként (Kőröspatakon is). Lappangó, passzívnak mondható jelképe a férfi nemiségnek. Nem aktív jelkép, mint például a keteknél, akik mítoszokban a gombákat az erdőben elcsenevészsedett phalloszoknak tekintik (*Mitológiai enciklopédia* I.82.). A gombát fordított alakja mondhatni predestinálta arra, hogy erotikus jelentéstartalma is legyen. Hogy ez a magyarságnál is megvan, az bizonyos. Mindenekelőtt a gombanevek egy része vall erre. Például a kucsmagomba meg a szömörccsög egyes népi nevei (vö. Adattár).

Többnyire csak frazeológiai kapcsolataink néhányából kikövetkeztethetően, előfordul, hogy a gomba a szaporaságot, termékenységet jelenti, ki nem mondottan is. Például a *gomba módra* jelentése “szaporán”.

Mindkét említett esetben csak lappangó, esetenként érvényesülő a gomba jelértéke. Nálunk, magyaroknál tehát a gomba nem egyértelműen jelképe valaminek. Mint például a mikofób (“gombagyűlölő”) szászoknál, kiknél a légyölő galóca szerencsejelpép (H1). Rajzát az újévi jókívánságokhoz mellékelik. Vagy mint a gombakedvelőbb kínaiaknál, akiknél a halhatatlanság, a termékenység jelképe a gomba, vagy mint a bantuknál, akiknél a lélek szimbóluma (Chevalier-Gheerbrant, 1991).

I.A.2. Gomba és mitológia

Az etnomikológia létezése is utal arra, hogy a gombának jelentékeny szerepe van az emberi kultúrában, különösen a mitológiában (*Mitológiai enciklopédia*, 1988, Jelképtár, 1990).

A magyarságnál nem, de más (köztük rokon) népeknél tudunk a gombának a szent, a szakrális jelentésmezejébe tartozó vetületeiről is.

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

A mikofób meg mikofil hagyományok földrajzi váltakozása miatt a gombák és konnotációik mindmáig túlságosan a háttérben maradtak. A nemrég felfedezés, hogy a mexikói indiánoknál gombakultusz volt, lehetővé tette az újraértékelést, figyelmeztetett más hasonló (például ókínai, paleoázsiai) hagyományokra is.

Az eltérő kultúrákban éles különbségek figyelhetők meg a gombák tekintetében (görög szóval “istenek eledele”, az aztékoknál “istenek húsa”, míg a mikofób népeknél “ördög kenyere”, “halottak eledele”, “széklet” a *gomba* szó jelentése).

Számos hagyományban megvan a nőinek és a férfiak tartott gombák szembeállítására (nyelvi szinten és a motívumokén például). Egyes régi írások a gombát szerelmi bájjal készítéséhez tartják szükségesnek. A legkülönbözőbb területeken fordult elő a gombák, valamint az égi jelenségek, illetve a gombák és az ég lakói vagy a szellemek összekapcsolása (keletkezésére a mennydörgésből, istenek köpéséből, székletéből stb.). Az afrikai pangvék egy taplógombától eredeztetik a föld és az ég teremtését. A légyölő galócából, mely talán a szomának is alapanyaga (Wasson, 1986) hallucinációt előidéző italt készítenek a sámán típusú kultúrákban (amilyen valószínű a miénk is volt egykor).

Nálunk, magyaroknál — ha közvetetten is — a gomba bizonyos vonatkozásban szintén kapcsolható az istenség fogalmköréhez. A kereszténység felvétele előtt őseink szintén élhettek vele, mint a természetfeletti vel való kapcsolatteremtés elősegítőjével (Voigt 1975, Diószegi 1967, Vértes 1990.). Már első keresztény remetéink, szerzeteseink, az élő elpusztításától, a húsevéstől óvakodó különféle hitű magyarjaink egyik fontos eledele volt a gomba, melyet nem természetek, mégis teremtett. A gondviselés nyilvánvaló jelének tartották (Gecse 1983, MTF 1989).

A gombákat az Isten adta, mondják a mai Kőrösputakon is, nem tudni, miből lettek. Jó, hogy vannak, bár nem kis munka begyűjteni, értékesíteni őket.

I.B. Röviden a magyar és a román etnomikológiáról

Az első tudományos munka, mely a magyar népi gombaismeretről is szól, a mikológia atyjának, a francia Clusiusnak a műve (Istvánffi, 1990), amely 1601-ben jelent meg *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia* címmel.

Az első magyar nyelvű etnomikológiai közléseket tartalmazó mű valószínűleg K. Mátyus I. munkája, az *Ó és új diaetetica* (Pozsony, 1787-93). Gunda még Vajkai A., Bödei J. és Gregor F. nevét említi (L. gombászás, MNL. 1979, 291.).

Folytathatók a sort, bár ez nem változtat azon, amit Ujváry Zoltán jelez 1991-ben: “Még kevés a komoly, tudományos összevető elemzés, pedig csak ez az út lenne járható egy-egy közösség gombaismeretének felmérésénél meg bemutatásánál”.

Valóban, a meglévő (általam ismert) munkákban például a következő hiányosságokat észleltem (magyar és román vonatkozásban): olykor tudományosan meg nem alapozott, nem alátámasztott kijelentések, pontatlan gombameghatározások (esetleg átvett) félreértések előfordulása, hiányos forrásmegjelölés. Ezek miatt például többször kérdéses, népi-e az akként közölt gombanév; valóban ismert-e az így feltűntetett gomba; és nem lehet következtetni az egyéni és a közösségi gombaismeret különbségeire stb.

Külön etnomikológiai tanulmányról, közlésről a magyar szakirodalomban — a Gregor Ferenc (1973) a magyar népi gombanévanyagról írt, Kicsi Sándor András (1993) ide is sorolható, de elsősorban névtani jellegű tanulmányától és László Kálmán (1976-77) alapos mikológiai munkájától eltekintve — nem tudok.

A román irodalomban C. Drăgulescu (*Date etnomicologice din sudul Transilvaniei*. In Studii și com. Asoc. folc. și etnogr., Sibiu, III, 1981, 41-48.o.) írása foglalkozik a témával. Figyelemreméltó kezdeményezések viszont vannak a gyűjtögetés, illetve általában etnobotanika témájú, s így érintőlegesen a népi gombaismerettel is foglalkozó munkákban. Sajnos a MNL-ban még az *etnomicológia* címszó sem szerepel, csupán a II. kötetben, a *gombászás* szócikkben kapunk némi eligazítást.

A *Magyar Néprajz* VII. kötetében (1990, Bp., 735-736.), amelynek a népi természetismeret, növényismeret is tárgya, a gombaismeretről összesen két mondatban van szó.

A románok etnobotanikai szótárában (Borza 1968) és enciklopédiájában (Butură 1979) már több szó esik e téren. Megjegyzem, a nagy kezdeményezők a román növénynevek, növényismeret kutatásában magyarok: Benkő József: *Nomenclatura Vegetabiliumával* (1783, Pozsony) és Szabó J. *Flora Moldaviae*jével (1841).

Hogyha az előbbieket (és például Z. C. Pantu is) inkább csak érintőlegesen foglalkoztak is etnomicológiával, a nyomdokaikon járó Constantin Drăgulescu (1992) ígéretes könyvében már nagyobb teret szán az etnomicológiának, bár — sajnos — nem ugyanolyan igénnyel ír a gombák ismeretéről, mint például a virágos növényekéről. Ez utóbbiaknak a népköltészetben, népművészetben, népszokásokban, néphitben, gyógyításban betöltött szerepéről is szól.

II.A. Előismertetés Sepsikőröspatakról

Ha etnomicológiai szempontból az általam bemutatandó háromszéki faluról nem is írtak még, másoknak a népi gombaismerettel is kapcsolatos háromszéki gyűjtéséről tudomásom van: Péntek János és Szabó Attila Árapatakon, Sántha Tibor (kézirat) Gelencén, Gazda Klára Sepsiszentkirályon, Cserei Piroska (kézirat) Esztelneken végzett ilyen munkát. László Kálmán a brassói és sepsiszentgyörgyi piac gombái kapcsán írt úttörő tanulmányt. Az övéken kívül a magam Erdély különböző részein, szászoknál és románoknál is eddig folytatott (be nem fejezett) gyűjtését, valamint több magyarországi idevágó közlést igyekeztem figyelembe venni az összegezések megfogalmazásakor.

A több mint másfél ezer (katolikus, unitárius meg református) lakosú Kőröspatak Sepsiszék régi nagyobb falvainak egyike, 9 km-re Sepsiszentgyörgytől. Községközpont. Tőle keletre van Bodok és Gidófalva, északra Kálnok, délre Árkos, nyugatra a Baróti-hegység. Névadó pataka az Olt jobb oldali mellékvíze.

A falu határa kiterjedt. Legnagyobbrészt erdő, de szántója, kaszálója, zöldségesi is van. Immár évtizedek óta működik szénbányája, mely elég sok kárt okoz(ott) környezetének, hasznot pedig alig hoz.

A földrajzi környezet kedvező a jó és változatos gombatermés szempontjából. A jó gombatermő (hegyesebb, erdősebb) helyekhez közelebb lakók közül kerül ki a falubeli gombászok zöme. Bár elsősorban a “hegyiek” (magyar cigányok) gombásznak, a lenti magyarok közt is akad szép számmal gyakrabban gombászó. Olyan, aki egyáltalán ne gombászott volna, aligha van a faluban.

II.B. Gombászók és körülményeik

Adatközlőim (L. Sepsikőröspatak, Adatközlők, rövidítések jegyzéke) alszegei (fűzfalvi) és felszegei lakosok; magyarok s cigány származásúak egyaránt.

A gyermekek úgy 12 éves korig többnyire csak a legismertebb gombákról (ha) tudtak, a fiatalok többi része, a középkorúak és idősebbek gombaismeretében figyelemreméltó különbséget — mely a korrallal függ össze — nem észleltem.

Körülbelül 60-70 kőröspatakival álltam szóba saját kérdőív (Zsigmond, 1993) alapján; gombáskönyveket, együttgombászások tapasztalatát is felhasználtam. Csak azok nevét említem meg, akikre külön is hivatkozom. A gyűjtést főleg 1992 őszén és 1993 első felében végeztem.

A faluban elismerten a legjobb gombászakértő Pakulár Berta, aki — és ez általános — elődeitől örökölte tudása nagy részét, de tanult az erdészet embereitől és a városi (sepsiszentgyörgyi, brassói) piacon árulóktól, vásárlóktól is. Nála a gyűjtögetés foglalkozás számba megy, bár más alkalmi munkát is végez.

Az övénél nagyobb tudású falusi “műkedvelő” gombászról nem olvastam sem magyar, sem román vonatkozásban.

A foglalkozást nem tekintik meghatározónak a gombászás terén, a munkanélküliséget, a nincstelenséget annál inkább.

Tehát a szegényebb sorsú cigányok nem valamely nemzeti jellegzetességük folytán gombásznak többet, és nem is foglalkozásuk jellegéből fakadóan.

A kikapcsolódásból, szórakozásból történő gombászás a falubeliek számára szinte ismeretlen. Itt a cél a munkakiegészítés, a táplálkozás változatosabbá tétele, egyáltalán az élelemszerzés. Majd minden család többé-kevésbé kivette részét a gombászásból, amely elismerten nehéz, fárasztó. Nem kis ügyességet, meg tudást is igényel. Általában megkívánja

a koránkelést és szerencse is kell hozzá. Az sem mellékes, hogy a többnyire megkülönböztetetten veszélyes tér, az erdő a helyszín. Veszélyesnek tartják például azért, mert könnyen el lehet tévedni; mert ott sok a vadállat.

A gombakedvelő, gombaismerő pásztorok többet gombásznak a falubeli, hozzájuk képest erre kevésbé rászoruló emberek többségénél, kivéve a cigányokat.

A legközelebbi, románok által nagyobb számban lakott falu Előpatak (Vilcele). Az ottani elismert gombász Scurtu Elisabeta (El 2) 16 gombanevet (köztük kb. 5 rokon fajé is, külön név nélkül!) ismer, ebből 3-nak az elnevezése fordítás magyarból, 3 szó szerinti átvétel magyarból.

A pásztorokodásban inkább honos románok ez esetben többnyire tanultak a helyi magyar gombaismerőktől. A románosan nevezett többi gomba mind közismert az ottani magyarok körében. Míg más, zömében románlakta vidéken a magyarságnál centrális gombák egy részét az eddigi adatok tanúsága szerint nem ismerik vagy mérgesnek vélik. Az előpataki románok és magyarok ugyanazokat a gombákat tartják a legismertebbeknek, esetükben ezek centrálisak. (Azaz egy közösségben a legismertebbek. A kifejezés Kicsi S.A.-tól. I.m.)

A gombaismeret inkább kötődik nemzetiséghez, kultúrához mint foglalkozáshoz, másfelől inkább befolyásolják az egzisztenciális tényezők, mint a nemzetiek, ha a gombákhoz viszonyulásban a nemzetek közt nincs lényeges eltérés. Ha van, akkor is meghatározóvá léphet elő az egzisztenciális tényező. Mint például a szászok esetében, akik tájainkon holtövényi adatközlőm szerint a 80-as évektől kezdtek nagyobb számban gombászni. A szászok közül többen azelőtt is csak az ínséges esztendőkből gombásztak (H1).

A társadalmi osztályhoz, réteghez kötődést is többnyire a megélhetési körülmények alakulása határozza meg. Noha mindig is a szegények, az alsó réteg szolgáltatta a gombát az ún. "előkelőbbeknek", attól függően, hogy mennyire volt válságos az épp megélt történelmi korszak, több vagy kevesebb szentes rétegbeli (felső rétegbeli csak kivételesen) is bekapcsolódott a gombaszedésbe.

Másfelől: a kellemes kikapcsolódásra, ingyencseregre való igény fokozódása ugyancsak lehet a gombákkal való ismerkedést ösztönző tényező, nem csupán a megélhetési gondok szorítása.

Életkor szempontjából csak a kora gyermekkor nem mérvadó a gombászás szempontjából. A továbbiakban a részvétel nagyjából független a kortól. Nagyjából, mert a nyugdíjasok, az idősebbek, könnyebben rászorulhatnak a gomba révén való pénz- és élelemszerzésre, mint a jobb erőben levő fiatalabbak; bár az is igaz, hogy az öregebbeknek eléggé megerőltető, nem épp vonzó fizikai munkát jelent a gombászás.

A nemhez tartozás nem lényeges, de nem is elhanyagolandó szempont. Férfiak is, asszonyok is gombásznak. Az asszonyok a hagyományos munkamegosztás miatt is, valamivel többet. A piacon viszont a nagy többséget jelentik.

Csoportosan és egyedül egyaránt szokás gombáért menni. A csoportok rendszerint egyetlen család tagjaiból, esetleg más nagyon közeli ismerősökből állnak össze, innen bizonyos bensőségeség árad ki magára a tevékenységre is.

A lelőhelyet mindenki igyekszik titokban tartani. A szükség meg az összetartás ezt megkívánja.

I.I.C. A gomba, gombászás értékelése, funkciói

Nemcsak kultúrák különbözőségének, de történelmi korok elkülönülésének a jelei is megmutatkoznak a gomba megítélésében.

Adatközlőim egyhangúlag vallják, hogy a nyolcvanas években mind jobban feljött a csillaga a gombának, mint pénz nélkül is, nem jegyre, de szabadon kapható élelemnek, húspótlónak. Bár aki pénzben nem bővelkedett, annak bizony nem kis fáradságába kerül(t) a gombászás, kiváltképpen ha a dolgot, a nehezebbik felét, rangján alulnak is érezte.

Növekedett tehát a gombászás iránti érdeklődés, azonban Romániában ma sincsenek a piacokon alkalmazott gombaszakértők. Adatközlőim szerint is előrelépést jelentene, ha lennének. A gombával foglalkozás főképp az ételmezési gondok miatt, a rászorulás mértéke továbbra is jelzi, hogy nem történt eléggé gyökeres változás a népi társadalomban a 80-as évekhez képest. Az életszínvonalban sem történt javulás.

A gombának gyakorlati hasznával összefüggő jelentései, funkciói a meghatározók.

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

Esztétikai értékelése is az előbbi nézőpontoktól függően történik. Akik számára megélhetés kérdése is a gomba, a szépséget sem tudják a hasznosság nagyobb fokú figyelembe vétele nélkül megítélni. A művészek, a meséskönyvek gombajelképét, a légyölő galócát, Kőröspatakon tudtom-

mal senki sem tartja a legszebbnek. A piruló galóca, az őzláb, a csiperke, a varas zöld galambgomba, a róka-gomba számít itt szépnek.

A gomba elsősorban remény, lehetőség a jobb megélhetésre (túlélésre). Ízletessége, szaporasága és másféle haszna, esetleg szépsége is közrejátszhat abban, hogy a kőröspataki gombászok olykor 10-12 km-re is elmennek érte, még ha esetleg üres kézzel kell is visszatérniük. Szerencsés-jét is ki kell érdemelnie ugyebár az embernek: és ezúttal a szerencsének, mely a szabadban, a kevésbé szennyezett természetben van, kézzelfogható jelképe a gomba.

Piaci árusítása szinte kizárólag női munkának számít a faluban. megszerzése volt a nagyobb dolog. Az eladás már csak eladás, pedig az áhított pénzre cserélést jelenti. Ámde ilyenkor a szorult helyzet is kiteregtetik. A kofaság nem dicsőség nálunk. Ráadásul időigényes.

A gomba esetében kivételesen fontos, hogy a vevő bízzon az eladóban. P.B. (6) mesélte, hogy őt egyszer egy asszony meg akarta győzni, hogy hozzon neki bolondgombát, mert meg akarja mérgezni az urát. Ő azonban megtagadta, mert az jó hímevét rontaná, folt esne gombászói becsületén, hisz őt sokan ismerik.

Máskülönben az erdészetnek és falustársaknak is adnak el gombát. Az erdészetnek nem szívesen, mert olcsón veszi. Másféle számításból, például az erdész befolyásolása végett mégis gyűjtenek a begyűjtő központ számára is.

“Róka-gombát, medvegombát, fehér és kék pesztergét, gebegombát”(6) szedtek az erdészetnek. (Lásd a népi gombanevek mutatóját.)

Hallottak Kőröspatakon a tapló (*“toplou, topló”*) értékesítéséről is. Ők fejedőt, terítőt nem készítenek belőle, mint például a korondiak, parajdiak. Volt viszont aki dísz tárgyat készített taplóból (kulcstartónak, virágtartónak valót). Egy asztalos, az 1951-ben született Demeter Sándor.

Az említett személy és több más falubeli állítása igazolja, hogy a taplógombát, főleg a bükkfataplót a helybeli egykori méhészek előszeretettel használták a kaptárak füstölésére.

A *Fomes fomentariust* és *Phellinus igniariust* nem is olyan régen gyufa híján használták tűzgyújtónak. (L. még a 46. oldalon.)

Halméregként használt gombáról (Szabó 1990) itt nem tudnak, de *“A farkasalma lapi s a zászpa mérges, megöli a halat. Ha a farkas megharap, a sebre használták, a juh sebére is, ha megmarta a farkas; azt mondják neki, halmazlag”*(1).

A Kőröspatakra férjhez ment zágoni Ütő Anna (sz. 1947-ben) arról számolt be, hogy amikor gyermek volt, az édesapja taplóból készített neki labdát, mely jól is ugrott. Kőröspatakon régebb is csak vásároltak, de nem készítettek ilyen labdát.

A gomba gyógyításra való felhasználása csak a pöfeteg esetében szokás itt (L. Lycoperdon perlatum, az adattárban).

A lappok illatosítás végett a Trametes odoratával is élnek; ilyen vagy más különlegesebb gombahasznosítás, mint például a szúnyogok elleni védekezés tapló égetésével (Kovács, 1982) nem ismeretes Kőröspatakon.

Egyetlen gombát, a "bolongomba" légyölő galócát sem használják hallucinogénként, révület, bódultság előidézésére. Eddigi adataink alapján máshol sem a magyar nyelvterületen. Több helyen viszont légyölőként használatos.

Kőröspatakon a párducgalócát tartották (6) alkalmasnak a legyek irtására.

Néhány funkcióról, így az eddig még nem említett időjárásjelzőről például a következő (II.D.) részben szövegek részletesebben.

Íme tehát, melyek a gomba funkciói (a kiemelték vannak meg Kőröspatakon): 1. étel (fűszer; ínycséség); 2. mérég; 3. áru (pénzforrás); 4. nyersanyag (festék, Jaccottet, 1973) dísz- meg használati tárgyak, tűzgyújtó valamint játék készítéséhez; 5. (tej)oltószer (Gunda, 1979); 6. díszítő-motívum (Sinkó, 1980. II.); 7. jelkép: a férfi nemiséget idéző (ikonikus jelként), a halhatatlanságé, a termékenységé (Mitológiai enciklopédia, i.m.), a léleké (Chevalier- Gheerbrant, 1991); 8. hallucinogén, kábító, bódító szer (Mitológiai enciklopédia, i.h.; Wasson, i.m.); 9. gyógyszer; 10. időjárásjelző; 11. tisztító, fertőtlenítő; 12. rovarirtó; 13. illatosító (Jaccottet, i.m.).

II.D. Ismeretek és hiedelmek a gombáról, gombászásról

Csak az adatközlők egyikét választottam úgy, hogy előbb megkérdeztem, ki ismeri a faluban legjobban a gombákat. Ez a P.B. (6) esete. A falu jó önismeretére vall, hogy ő valóban igazi szakértő a műkedvelő gombásztársadalomban.

A többiekre véletlenszerűen esett a választásom.

Egyéni tudásuk így oszlik meg aszerint, hogy hány gombát ismertek fel, nem számítva a csak kép alapján — feltételesen — ismerteket (Az adatközlőt jelző szám után az ismert gombanevek, majd az ismert gombafajták számát tüntetem fel):

| | |
|--|------|
| (1) = 23 (népi név szerint) / 46 (latin név szerint) | |
| (2) = 24 | / 35 |
| (3) = 19 | / 31 |

| | |
|----------|------|
| (4) = 19 | / 30 |
| (5) = 19 | / 31 |
| (6) = 58 | / 69 |
| (7) = 32 | / 47 |
| (8) = 19 | / 31 |
| (9) = 20 | / 31 |

Fontos különbséget tenni az ismert gombák latin, illetve magyar népi névvel való nevezése között. A népi nevet gyakran több fajta gombára is értik (*bolongomba, tapló, medvegomba, csiperke, csirkeláb, békagomba, fagomba, őzláb* stb.).

Megtévesztő aszerint számolni, hogy ki hány gombát ismer. Ezért van az, hogy a kőröspatakiak többsége is leértékeli saját gombaismeretét: ők a népi név, a magyar név szerint számolnak, elfeledkezve arról, hogy ezek a nevek elég gyakran több fajta gombára is vonatkoznak.

A kétféle statisztika a téves, felületes számítás mértékére is figyelmeztet.

Másfelől egyazon gombának, gombacsoportnak gyakran több neve is van. Ezek közül az előbbi számlálásnál egy nevet számláltam esetenként. Ha többet számoltam volna, kiderülne (persze szintén tévesen), hogy Kőröspatakon 105 gomba van. Népi gombanév (külön számolva az alig különböző alakváltozatokat is) viszont valóban ennyi.

Felmérésem alapján a 9 adatközlő mindegyike tud legkevesebb 19 gombanévről és 30 gombafajról. Ez esetükben a minimális átlag. Az egészen fiataloknál és az időseknél előfordulhat eltérés a normától. A két eltérés, lévén, hogy idősebb és idős adatközlőim voltak a számbavettek, nagyjából kiegyenlíti egymást.

Nyolcuk (a kiemelkedően jó gombász adatközlő adataitól eltekintve) abszolút átlaga az egyénekenként ismert gombák összességének átlaga: 22 illetve 36.

Véleményem szerint a falu a gombászásba beavatott népének egyéni átlaga a 9 (ill.8) adatközlő minimális és abszolút átlagával határozható meg. Tehát a kőröspatakiak átlagban kb. (a számok megközelítőek, becslésre jók) 20 néven körülbelül 33 féle gombát ismernek fel.

A nyolcvanas évek vége felé és újabban nagyon elszaporodtak a gombászók; ezt adatközlőim rosszallással elegyes belenyugvással állapították meg. Elsősorban a kényyszerű böjtnapok, a szűk esztendőek előjelének, jelének vélték a jelenséget. A gombászókból is megárt a sok. Ezért is olykor elég messze kell menni gombáért, korán, nehogy mások előbb járjanak.

Máskülönben a növénytársulások ismerete rávezethet a gombászóhelyek megtalálására: ezt a gombászás népi szakértői (specialistái) jól tudják, és élnek is e tudásukkal Kőröspatakon is. A jó gombász ismeretlen helyen is tudja, hogy hol és melyik gombafajtát érdemes keresni.

A gomba keletkezéséről nem tudnak Kőröspatakon. Szerintük az Isten adta. Magyarorszáton jegyeztem le egy máshol közismert aetiológiai monda nyomát: "Ahová lehull a kenyérmorzsa, abbó csinálódik a gomba". (Sz2).

A gombának a következő részeit különböztetik meg: *kalap*, más néven *süveg*, *suska*, *teteje*; *szár*, másnéven *láb* ("tönk"); *karika* ("gyűrű"), *gallér*; a gomba lemezeit *hasítéknak*, *recének* emlegetik; a kalapbőrt a gomba *hajának* mondják, amit olykor le szoktak hántani, P.B. (6) például a galambicákét.

Ő az, aki úgy 70 féle gombát ismert fel. (C. Drăgulescu legjobb gombaismerője Rășinari-ból a felsorolt 64-ből 40-et, holtövényi szász adatközlőm 8-at, az előpataki román 21-et, a Sepsiszentgyörgyön élő Vălenii de Munte-i román szintén 21-et.) P.B. mondja, hogy az a gomba (az őzláb kivételével), amelyiken karika van, nem jó. Úgy hiszik, teszi hozzá, hogy minden nem jól ismert, ki nem próbált gomba bolondgomba.

Ahhoz már mindegyikük tarthatja magát, hogy a legjobb *kasba* ("kosárba") szedni a gombát. Többen zacskóra, vederre szorulnak. Abba teszik a többnyire kézzel leszedett gombákat, vigyázva, hogy *férges*, *nyüves*, ne kerüljön az épek közé.

Tudják, hogy például a csiperkének (1-9), májusi pereszkének (1,2,6,7,8), róka-gombának (1-9), kucsmagombának (1-9) a tönkjét sem kell eldobni, az is jó az ételbe.

A gombatermesztés egyszerűbb módjairól tudnak. P.B. (6) természet is csiperkét a háza körül, csiperketönköket téve a trágyázandó, öntözendő földbe (érdekes tudni, hogy állat is, bizonyos amerikai hangyafajta is termeszt gombát).

Számon tartja viszont, hogy melyik évszakban melyik gomba hogyan követi a másikat. Szívesen ismer meg új fajokat (rokonok, piac, erdészet, barátok és mások révén).

Tisztában van az eltevési, tartósítási eljárásokkal (szárítás, savanyítás, lesózás, befőzés, fagyasztás) és a sózás meg a fagyasztás kivételével alkalmazza is ezeket. A sózásról azt tartja — szerintem is jobbra megalapozottan —, hogy az többé-kevésbé csökkenti a gomba ízletességét.

Hasogatás, szeletelés után cémára felfűzve szárítja a medvegombát (*Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*), szegfűgombát, sárga róka-gombát, csiperkét (csak az apróját), májusi pereszkét.

Savanyúságnak tesz el például gyűrűs tuskógombát, lila pereszkét, csoportos pereszkét, laskagombát.

A faluban a legismertebb (centrális) gombák: 1. (sárga) *róka*gomba, 2. *keserű*gomba (*Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus*), 3. *csiperke* (*Agaricus campestris*, *A. arvensis*, *A. bernardii*), 4. *őzláb* (*Macrolepiota procera*, *Lepiota rhacodes*), 5. *kékhátú* (*Russula cyanoxantha*), 6. *borsgomba* (*Amanita rubescens*), 7. *suska*gomba (*Verpa bohemica*, *Morchella elata*), 8. *szekfű*gomba (*Marasmius oreades*), 9. *kenyér*gomba (*Lactarius volemus*), 10. *lóposzt* (*Lasiosphaera gigantea*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum*), 11. *laska*gomba (*Pleurotus ostreatus*), 12. *tinóru*gomba (*Lactarius vellereus*), 13. *béka*gomba (*Coprinus atramentarius*, *C. comatus*), 14. *csirkeláb* (*Ramaria flava*, *Ramaria botrytis*), 15. *tapló* (*Fomes fomentarius*, *Phellinus igniarius*).

A máshol esetleg ismert fajok közül egyáltalán nem ismerik például a szarvasgombát (Orbán, 1869), császárgombát (ezek itteni előfordulásáról nem tudok), és alig, nagyon kevesen a néhol oly népszerű rizikét.

Már volt szó róla, hogy több gombát ismernek másként is, mint táplálékot (például a taplót, pöfeteget).

Ismeretes hiedelem itt is, akárcsak Előpatakon, hogy amit a csiga szeret, megkezd, az jó gomba; továbbá azt tartják, hogy a színváltó húsú medvegombák nem jók: de ez utóbbi kifogásolható vélekedéseket a megkérdozettek egyike sem veszi készpénznek.

Mérgezés esetén édes tejet (esetleg "ivószódával" (6) és hánytatót ajánlanak a kórházba szállítás előtt a betegnek. Helyesen.

Szerintük az állatok közül főleg a juhok s a kecskék szeretik a gombát (1,9).

A tej gombával való oltásáról nem tudnak.

Orvoslásra a sebre ajánlott pöfetegetport (a *Lycoperdon perlatum*-ét) említették (6). Ez ismert a románoknál, szlávoknál is. A finnek az óriáspöfeteget porát tejjel gyomorrontás ellen adják.

Míg általában a légyölő galócát tekintik légyölőnek, itt a párducgalócat tartják (6) alkalmasnak erre.

Mondják, az időjárástól a gombatermés is nagyon függ. Eső után nő a gomba. P.G. (7) szerint a tintagombák ("béka"gombák") a tartós esős időt jelzik.

II.E. A gomba a népköltészetben és a népművészetben

Ciuperceni, Marosgombás, Galócás: beszélő helynevek. "Bélafalviak — gombások", mondja a beszédes falucsúfoló. És Sepsikőröspatak? Nem annyira gombás, mint az emítettek, legalábbis a köztudatban.

Nem meghatározó, de közismert szerepe van a faluban a gombának, gombászásnak.

Ennek jele van a népköltészetben is (kevésbé a népművészetben). Nem falucsúfolóban, nem eredetmondában, nem népdalban, nem is kályha-csempén, varrottason, mint Kalotaszegen, (*Jelképtár* 1990. 75.), nem is mesében, mint amilyen a 365.3.2. számú (*Mitológiai enciklopédia* 1988, 82.)

Az évekkel ezelőtt még dívó kukoricafosztóban a találós kérdés körülbelül így szólhatott:

Napokig is ott van rajta,
Kicsi fején nagy kalapja.
Mi az?

(Parafrázis ifj. Mészely József nyomán.) Kibédrről kilenc gombás találoást tart számon az irodalom (Ráduly 1990).

Böjti, ünnepnap ítelként nem élnek itt a gombával. Húsvétkor, karácsonykor nemigen terem gomba. A románok több ünnepet ülnek meg, több böjtöt is tartanak, talán azért számontartott böjti étel náluk a gomba (Drăgulescu i.m.)

A Nyitra környéki falvakban viszont a bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek karácsonykor. Lédecen gombalevest készítettek és mákos pupácskát. (*L. Magyar Néprajz* VII. 1990. 245.)

Böjti ételként a magyarságnál máshol sem ismeretes a gomba.

A gombamérgezéses esetekről igaztörténetek szólnak.

Sepsikőröspatakon is járja tréfálkozásképp a következő vicc, amelyet olykor Möricka személyéhez kapcsolnak:

— Ehető-e minden gomba?

— Igen, de van, amelyik csak egyszer!

Magyar népi gyermekjátékban is előfordul a gomba ("kanyargó járás"). (*Magyar Néprajz* VI., Bp. 1990. 608-609. o.). "Gombás" gyermekdal hangzik el benne.

A falubeli gombaárusok (is) kínáló kikiáltásként mondják: *Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba.*

Több gombás szólásmondás is járja a faluban.

Ilyenek, mint "bolondgombát evett"; "nő, mint eső után a gomba" elégséges nyomatékkal jelzik, hogy a gomba, gombászás jelentései, szerepei révén szerves része Sepsikőröspatakon is az élő néphagyománynak, a népi (és nemcsak népi) kultúrának.

II.F.1. A gomba helye a táplálkozásban

Az ehető gombáknak (császárgomba, szarvasgomba) élelemként való megbecsüléséről már az ókorból is tudunk. Ugyanakkor már természet-sükkel is foglalkoztak (első ilyen adatunk a déli tőkegombával kapcsolatos). A középkorban (bár kultúránként különbözött megítélésük) Magyarországon is tudunk a gomba beszolgáltatásának szabályozásáról. Ez önmagában is jelzi a neki tulajdonított fontosságot, sajátos ízei, fűszer-jellege méltányolását.

Mai napig őrzi egyaránt ingyenség és ínsége nyítható jellegét. Magán viseli, tükrözi így fogyasztóinak ellentmondásos világát, például, hogy ambivalens jelentéstartalmaknak lehet egyazon jeltárgya, és ez jórészt a jelértelmezőkön, illetve azok különféle viszonyulásrendszerének alakulásán múlik.

Olyan lehetőség a gomba is, mely attól függően lehet kedvező vagy káros kimenetelű, hogy megfelelő-e a hozzá való viszonyulás.

Kalóriaszegény, telítő hatású, jó a fogyókúrázónak, ha kevés kenyérrrel eszi. De jó annak is, akinek a mellélalóból nem sok van

Az elkészítés, sőt az előkészítés módjának ismeretét méltán tartják kivételesen fontosnak a gomba esetében. Ha elmarad a kellő előzetes tárolás, forrázás, főzés, annak súlyos kimenetele lehet a fogyasztóra nézve.

Általában nehéz ételnek tartanak minden gombát. Ez valójában túlzás. Könnyű étel a császárgomba, tinóruk, vargányák, fűgombák, mezei csiperkék. Nehéz például a sárga róka gomba és a gyűrűs tuskógomba. Kőröspatakon P.B. (6) előzetesen csak a következőket nem forrázza: kucsmagomba, őzláb, piruló galóca, csiperke, galambgomba, keserűgomba. Kenyérrel, rizzsel, hússal, puliszkával eszik a gombát.

Nyersen fogyasztják a kenyérgombát (1-9), varas zöld galambgombát (6), *levesnek* a medvegombát, azaz tinórut, vargányát, róka gombát, szegfűgombát, gyűrűs tuskógombát (6), *sütve* például a keserű gombát, piruló galócát, galambicákat, tövisalja gombát, nyírfa-szörögombát. Továbbá *tokánynak*, (tejfölös) *paprikásnak*, *zakuszkába*, *töltve*, *tojásrántottával*, *tojásban kirántva*, *vadmártással* és ritkán *savanyúságnak* szokták a gombát megkészíteni a faluban. Leggyakrabban talán tokánynak, paprikásnak és sütve.

Tartósítása társadalmi helyzet szerint különféleképp történik. A savanyítást, szinte csak az ún. *előkeltők* végzik (1). A szárítást, sózást már a szegényebben is, de ők a tárolási, tartósítási módtól függetlenül is többnyire jóval kevesebbet tárolnak a tehetősebeknél, akik kevésbé élnek egyik nappalról a másikra.

II.F.2. Receptek, tanácsok

Róka gomba levesnek (6)

Össze ke hasogatni a megmosott gombát. Főzni. Belé babérlapi, tárkony jár s paprikás rántással (paprika, liszt, zsír, víz) és tojással ke feereszteni. Sózni, ahogy tetszik.

Gombás tokány (6)

Hagymát zsírba pergelek, paprikát belé s aztán a gombát. Nyáron árdét, gogonélt is a hagyma közé vágok.

Suska tojással (6)

A tojást a suskára reá szoktam ütni miko megsült a hagymás zsírba. A suska szárát is karikákra fe ke vágni s azt is meg ke készíteni.

Gomba sülvé (1)

Az esztenán sóztuk a gombát, szalonnateperttyüket tettünk rá s szépen megsült (keserű, kékhátú, galambhátú s csiperke is).

Gomba savanyú mártással (6)

A hagymás paprikás zsírba belé a gombát s rá a savanyú mártáshoz kicsi ecetet s lisztlangot (eresztéket) végül. Ha van, árdét (zöld paprikát) s gogonélt (paradicsompaprikát) is vágok a hagyma közé.

Suska paprikásnak (5)

Olajba vagy zsírba bele kell dinsztelni 2 fej hagymát. A megpuolt suskagombát összeaprítva adjuk hozzá ahhoz. Az egészbe aztán babérlevelet teszünk, beszórjuk paprikás liszttel, s feeresztjük tejjel, tejföllel.

Zakuszkába (6)

Kék és fehér peszterke, őszi csikkalj s csiperke jó. A gombát meg ke főzni sós vízbe. Gogonélt s hagymát ke dunszolni, belé a gombát s olajba csurogtatni, sütni, míg az olaj lejj a tetejérő. Megőrlődik minden egybe. Melegen le ke aztán kötözni az üvegeket a zakuszkába.

Őrölt gomba tartósítása (6)

A róka gomba, szekfü s a kék peszterke jó erre. Meg ke főzni a gombát, s olajba megdunszolni átörölése után, s aztán be borkánba télire. Majd lehet például tokányt, levest készíteni belőle.

III. Összegezés

Sepsikőröspatak népi gombaismerete átlag felettinek mondható. Fiyelemreméltónak ítélem meg más, a gombatermés számára kedvező természeti körülményekkel rendelkező magyar falvak viszonylatában is (mint amilyen például Háromszéken Dálnok, Albis).

Gunda (MNL) a *gombászás* szócikkben a 10-15 gombafajtát ismerő falut jó átlagnak tekinti. Szerintem, jelen gyűjtés tapasztalata alapján ez állhat az egyéni tudásra, de kevésbé egy-egy faluközösség gombaismeretére. Ez utóbbi esetben a sokféle gombában gazdag falvak átlagát a magyarságnál 25-40 körülinek tartom. Síkföldi, erdő nélküli falvak esetében 4-8 lehet az átlag (Kőröspatakon 33 körüli). A döntő szó a további kutatási eredményeké.

Úgy tűnik, a Gregor F. (i.m.) által jelzett szláv átlagot a hasonló vidékeken élő magyarság is megközelíti, s J. Vido becslését tekintve el is éri, meg is haladja a szlovákoknak tulajdonított (szerintem alulbecsült) átlagot.

A lengyeleknél átlag 24 gombanév ismert falun, Kőröspatakon 20-25.

A Szeben környéki románoknál 10-13 körülire becsülöm az átlagot. (A pontosabb, megbízhatóbb összehasonlításhoz több s alaposabb munkára van szükség!)

Ha régebb néha túlbecsülték a magyarság gombaismeretét, és Clusius (a mikológia atyja, jeles XVI. századi botanikus) Codexe leírása alapján Magyarországot a gombaevés egyik központjának tartották (Dr. Krébecz 1988), úgy vélem, Gregor Ferenc alábecsülte a magyar népi gombaismeretet a szláv és latin népekhez viszonyítva. Az Erdélyben élő románok esetében a gombák tanúsága szerint is a délszláv hatás volt rendkívül nagy. Ez egybevág Gregor megállapításával és C. Drăgulescu (i.m.) adataival a román növénynevek etimológiáját illetően.

Az északibb területeken élő szlávok nagyobb gombaismeretének nincs különösebb jele a románság népi gombaismeretében, mely a magyarsághoz hasonlóan közepesnek, mérsékeltnek mondható.

Sajnos, a finnugor népek, a török népek gombaismeretéről keveset tudunk.

Valószínűnek tartom, hogy a Kárpát-medencében a magyarság, lévén hogy mikofil és mikofób kultúrák egyaránt hatottak (szlávok, németek), egyféle köztes magatartást alakított ki magának. Ezt a nem túl nagy, de nem is túl kevés gombanév, ismert gombák száma is tükrözi a mai napig.

A jövőbeni feladatokat illetően a népi gombanevek (hivatalos és a latin névhez társítottan) összegyűjtését, a történeti anyag rendezését, a magyar, román, német és finnugor, török, szláv és más gombanevek, etnomikoló-

giai tudások közti viszony tisztázását, a teljesebb (például kérdőíves) sokrétűbb, szakszerűbb gyűjtést emelem ki. Úgy is, mint fontos, hiánypótló, érdekes elvégzendőket.

Megjegyzem, hogy a gyűjtő felszerelése, kérdőíve, az általa mutatott képek mennyisége és minősége is befolyásolja a végzett munka eredményét. Úgy, hogy a jövő feladatai közé sorolom a minél tökéletesebb, a pontos összehasonlítást lehetővé tevő etnomikológus-kellékek előteremtését is.

Adatközlők, rövidítések jegyzéke

| | | |
|------------------------------|----------------|---|
| Ab | | |
| Albis - Ab | | |
| Ab 1. Mihály Erzsébet | szül. 1920-ban | |
| Ab 2. Mihály István | 1916 | (málnási származású) |
| Al | | |
| Alsóvalkó | ? | szakácsnő |
| Ar | | |
| Aranyospolyán | | |
| Ar 1. id. Zsigmond Győző | 1931 | (harasztosi származású) |
| Ar 2. Zsigmond Ibolya | 1939 | |
| Ár | | |
| Árapatak | | |
| Ár 1. Lőrinczi Etelka | 1927 | |
| Bo | | |
| Botháza | | |
| Bo 1. Nagy Sándor | | 1934 |
| Bo 1. Nagy Sándorné K. Ilona | 1936 | |
| Cs | | |
| Csíkmadaras | | |
| Cs 1. Balázs József | 1934 | (Lakhelyei: Csíkmadaras, Galócás, Sepsiszentgyörgy) |
| D | | |
| Dálnok | | |
| D 1. Bangyán Ildikó | 1942 | |
| D 2. Bangyán Sándor | 1944 | (maksai származású) |
| D 3. Bangyán Sándor | 1969 | |
| D 4. Márton László | 1947 | |
| D 5. Márton László | 1973 | |
| D 6. Márton Magdolna | 1950 | |
| D 7. Miklós István | 1919 | |
| D 8. Miklós Mária | 1924 | (márkosfalvi származású) |
| EI | | |
| Előpatak | | |
| El 1. Scurtu Doru | 1955 | |
| El 2. Scurtu Elisabeta | 1909 | |
| Esz | | |

| | | |
|--------------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Esztelnek | | |
| Esz 1. Cserei Piroska | 1965 | |
| Esz 2. Cserei Piroska gyűjtéséből | | |
| G | | |
| Gemyeszeg | | |
| G 1. Szabó Judit | | (jelenleg Kézdivásárhelyen él) |
| H | | |
| Helsdorf, Halchiu, Hóltövény | | |
| H 1. Uta Depner | 1942 | |
| K | | |
| Kálnok | | |
| K 1. Bálint Gábor | 1912 | földműves |
| Ká | | |
| Kászonújfalu | | |
| Ká 1. Bartha Bernadette | 1971 | (jelenleg Csíkszeredán él) |
| Ko | | |
| Komandó | | |
| Ko 1. Fazakas Gyula | ? | tanító |
| L | | |
| Lemhény | | |
| L 1. Kulcsár Mária | | (jelenleg Sepsiszentgyörgyön) |
| M | | |
| Magyarvalkó | | |
| M 1. Kovács István | | (most Sepsiszentgyörgyön lakik) |
| Sepsikőröspatak | | |
| 1. Demeter József | 1901 | juhász volt |
| 2. Dima Miklós | 1964 | marhapásztor |
| 3. Fejes Juliánna | 1903 | (fotosi származású) |
| 4. id. Mészely József | 1927-1986 | |
| 5. Mészely Klára | 1930 | (fotosi származású) |
| 6. Pakulár Berta | 1939 ő a "gombás" | |
| 7. Pinti Gizella | 1932 | |
| 8. Szántó József | 1905 | uradalmi kertész volt |
| 9. Téglás Mihály | 1937 | (1960 óta jött el Kálnokról) |
| 10. Demeter Sándor | 1951 | asztalos |
| Sz | | |
| (Magyar)szovát | | |
| Sz 1. Asztalos Mártonné Kis Erzsébet | 1917 | |
| Sz 2. Bodor Erzsébet | 1941 | |
| Sz 3. Nagy Károlyné | 1942 | |
| Szé | | |
| Székelyudvarhely | | |
| Szé 1. Károlyi István | | |
| Szé 2. Kovács István | | |
| Szo | | |
| Szolokma | | |
| Szo 1. Jakab Péter | | (úgy 30 éve nem lakik Szolokmán) |
| Va | | |
| Valenii de Munte | | (Prahova megye) |

| | | |
|----------------------------|------|---|
| Va 1. Serpescu Ioan | 1951 | (Sepsiszentgyörgyre nősült, költözött) |
| Ve | | |
| Verespatak (Rosia Montana) | | |
| Ve 1. ? | ? | nyugalmazott bányász |

*Általában nemcsak a felsoroltak voltak adatközlőim.

Kérdőíves gyűjtést végeztem Sepsikőröspatakon kívül Előpatakon, Hőltővényben, Dálnokon, Albisban, Aranyospolyánban. A sepsikőröspataki adatközlőkre csupán számmal utalok.

IRODALOM

Balassa I. - Ortutay Gy.

1982 Magyar néprajz. Bp. 182-184., 269.

Barabás Jenő

1991 Az erdő egy székely falu életében (Vargyas) In: A Dunamenti népek hagyományos műveltsége. Bp.

Bejan, D.

1991 Nume românești de plante. Buc.

Borza, Al.

1968 Dicționar etnobotanic. Buc.

Butură, V.

1979 Enciclopedie de etnobotanic româneasc Buc.

Butură, V.

1978 Etnografia poporului român. Cluj. 277/278.

Chevalier, J. / Gheerbrant, A.

1970 Dictionnaire de la cuisine française
Larousse, Paris

1991 Dictionnaire des symboles. Paris

Diószegi V.

1967 A pogány magyarok hitvilága. Bp.

Drăgulescu, C.

1992 Botanic popular în mărginimile Sibiului. Sibiu

Eliade, E. / Toma, M.

1977 Ciuperici. Buc.

Fejős Zoltán

1985 Hiedelemrendszer, szöveg, közösség. Néprajzi Közlemények XXVII.
Bp. 137.

Gazda Klára

1970 Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodáshoz. Aluta 1970/1
421-428.

1980 Gyermekvilág Esztelneken. Buk. 457.

Gecse Gusztáv

1983 Vallástörténeti kislexikon. Bp. 18.

Gregor Ferenc

1973 Magyar népi gombanevek. Bp. Nyelvtud. Értekezések. 80.

- Grigson, J.*
1987 The Mushroom Feast. Suffolk
1992 English Food. London
- Gub Jenő*
1993 Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez. Néprajzi Látóhatár. 1993. 1-2. 102.
- Gunda Béla*
1939 A gyűjtögető gazdálkodás In: Füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez. I. sz. Bp.
1966 Ethnographia Carpathica Bp.
- Hoppál Mihály — Jankovich Marcell*
— *Nagy András — Szemadám György*
1990 Jelképtár Bp. 75.
- Istvánffi Gyula*
1900 A Clusius-Codex mykologiai méltatása, adatokkal Clusius életrajzához. Bp.
1909 Az ehető gombákról. Természettudományi Közlöny XLI. k. 484 f. 433-449.
- Jaccottet, J.*
1973 Les champignons dans la nature. Neuchâtel
- Jurcovan, S.*
1983 Carte de bucate. Buc.
- Kalmár — Makara*
1976 Ehető és mérges gombák. Bp.
- Kalmár — Makara — Rimóczi*
1989 Gombászkönyv. Debrecen
- Kardos L.*
1943 Az Őrség népi találkozása. Bp.
- Kicsi Sándor András*
1993 Néhány népi gombanevünkről némi kitekintéssel. (kézirat)
- Kiss Lajos*
1988 Földrajzi nevek etimológiai szótára. I-II. Bp.
- Kovács Endre*
1982 Doroszló hiedelemvilága. Újvidék 75. és 279.
- Krébecz Jenő*
1988 Gombaatlász. Bp.
- László Kálmán*
1976-77 A brassói és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. Aluta, Sepsiszentgyörgy 210-218.
- Liess, M.*
1966 Kochbuch. Buk.
- Linde, G. — Knobloch, H.*
Guten Appetit Leipzig
- Loiseau, J.*
1975 Chercheur de champignons. I-II. Paris
- Magyar Néprajz*
1990 VI. kötet Bp.
1990 VII. kötet Bp.

Magyar Néprajzi Lexikon (MNL)

1977 I.k. Bp.

1979 II.k. Bp.

Magyar történelmi fogalomtár (MTF)

1989 Bp. 233.

Mátyus István

1787 Ó és Új Diaetetica Pozsony. III. könyv IX. rész 471-488.

Mélius Péter

1978 Herbárium. Buk. 159-160.

Mitológiai enciklopédia

1988 I-II. Bp. 82-83.

Moesz Gusztáv

1908 Székely és csángó növénynevek. Magyar Nyelv IV.k. 1 szám 29-34.

1929 Gombák a Székelyföldről. In: Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves jubileumára. Kolozsvár

Nagy Molnár Miklós

1992 Adatok Imola gyűjtőgető gazdálkodásához. In: Gömör néprajza XXXIII. Debrecen 45-47.

Orbán Balázs

1869 A Székelyföld leírása... II.k. Pest 73.

Pál András

1908 Csángó növénynevek. Magyar Nyelvőr XXXVII. 376-377.

Panțu, Z.C.

1906 Plantele cunoscute de poporul român. Buc.

Pelle J.

1990 Minerva nagy szakácskönyve. Bp.

Péntek J. — Szabó T.E.A.

1976 Egy háromszéki falu népi növényismerete. In: Ethnographia LXXXVII. 1-2. sz. Bp. 203-225.

Péntek J. — Szabó A.

1985 Ember és növényvilág. Buk.

Ráduly János

1990 Hold elejti, Nap felkapja. Kibédi találós kérdések Buk. 107-108.

Rapaics R.

1934 A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Bp.

Reid, Derek

1991 Fungi. In: Animals and Plants Szerk. Chinery, Michael Kingfisher Books 497-536.

Sălăgeanu, Gh. / Sălăgeanu, A.

1985 Determinator. Buc.

Sinkó Kalló Katalin

1980 Kalotaszegi nagyírásos. Buk. 11.

Spielmann József

1969 Másoknak világitva. Mátyus István életregénye Buk.

Szabó A. — Péntek J.

1976 Ezerjófű. Buk. 193-195.

- Szabó László*
1990 Népi természetismeret. In: Magyar Néprajz VII. Bp. 736.
- Szabó T.A.*
1978 A természettudományok és a néprajz határán. In: Népismereti Dolgozatok. Buk.
- Új Magyar Tájszótár*
1979 I.k. Bp.
1988 II.k.
- Ujváry Zoltán*
1991 Népi táplálkozás három Gömöri völgyben. Debrecen 35-46.
- Vajkai Aurél*
1941 A gyűjtőgető gazdálkodás Cserszegtomajon. Néprajzi Értesítő. XXXIII. 231-258.
- Várkonyi Judit szerk.*
(é.n.) Bon appétit en Hongrie (h.n.)
- Veress Magda*
1982 Gombáskönyv. Buk.
- Vértes Edít*
1990 Szibériai nyelvrokainak hitvilága. Bp.
- Voigt Vilmos*
1975 A szibériai sámánizmus. Nyelvtudományi Közlemények 77.k.1.sz. Bp.
- Wasson, R. Gordon et al.*
1986 Persephone, s Quest: Entheogens and the Origins of Religion. New Haven and London 17-81., 83-94.
- Xántus János*
1972 A természet kalendáriuma. Buk.
- Zsigmond Győző*
1993 Kérdőív a népi gombaismeret felméréséhez. A Kriza János Néprajzi Társaság Értesítője 1.sz. 22-24.

ADATTÁR (latin gombaneves címszókkal)

Rövidítések (az eddig használtakon kívül):

* = ehető; (*) = ehető megszorítással; X = nem ehető, bár nem mérgező; ! = gyanús; !! = mérgező; ? = nincs azonosítva (véglegesen); Nt. = népi terminológia; Nr. = néprajzi adatok;

l. = lásd; sz. = szász; né. = német; ro. = román; v. = vagy.

A gombanév zárójelbe tétele jelzi, hogy a gombát csak kép alapján (nem minden kétséget kizáróan) ismerték fel.

Agaricus

* *A. arvensis*, erdőszéli csiperke; (* *A. bernardii*, szíki csiperke), * *A. campester*, réti csiperke; Nt. *csiperke*, *csiperkegomba* (1-9, K1, Ab 1,2), *csiperke*, *csiperkegomba* (3, 8, Ar 1, 2, D 1-8, E 1), *cseperke* (Esz 2), *csiperka* (Cs 1, Szo 1), *csuperka* (Sz 1-3, Bo 1, 2), *pacsirtagomba* (Al), ro. *ciupercă de pajiste* (Ei 1, 2), *ciupercă albă* (Va 1), sz. (1) *Drescherlik* (H 1) Nr. Sokféleképp (főleg sütve és tokánynak) megkészített általánosan ismert, egész Erdélyben centrális gomba.

(* *A. augustus*, óriás csiperke); (* *A. arvensis*, erdei csoportos csiperke); * *A. langei*, karminhúsú csiperke; * *A. silvaticus*, erdei csiperke; * *A. silvicola*, karsú csiperke; Nt. *erdei csiperke* (1, 6, 7)

Nr. Inkább a cigányok ismerik. Nem közkedveltek, mint mezei, réti társaik. Kőröspatakon nem szokták enni őket.

* *A. silvicola*, karsú csiperke; !! *A. xanthoderma*, karbolszagú csiperke; Nt. *sárguló csiperke* (6) Nr. *Erdő közt is, nemcsak pászton van. Amelyik csiperke megsárgállik, nem jó* (6).

Nagyon kevesen tartják számon.

Aleuria

?* *A. aurantia*, narancsvörös csészegomba; Nt. *fülemülegomba* (Szo 1). Nr. Nem eszik. *Pirosas, olyan mint egy csésze* (Szo 1).

Amanita

!! *A. muscaria*, légyölő galóca; Nt. *bolondgomba* (1-9, D 1-8, Ab 1, 2), *légyölő galóca* (D 4-6), *légygomba* (Cs 1, E 2, Esz 1, 2), *vackorgomba* (3), sz. *Gaftisch* (H 1), né. és sz. *Fliegenpilz*, ro. *burete prostesc* (Ei 1, 2, Va 1). Nr. Megcukrozva használják légyölésre. Úgy tartják, szerencsét hoz s rajzolják újkor a jókívánságok mellé (H 1). A piros tetejű rossz gombákra mondjuk, hogy vackorgomba (3).

!! *A. pantherina*, párducgalóca; Nt. *fehér pettyes borsgomba*, *légygomba* (6). Nr. Nagyon mérges. A többség csak bolondgombának emlegeti.

* *A. rubescens*, piruló galóca; Nt. *borsgomba* (1-9, K 1, D 4-8, Esz), *borsgomba*, *tulikán* (Ve), ro. *borsgomba* (El 1, 2).

Nr. *Sütjük, mint az őzlábat. Nem tesszük el télire. Piros szokott lenni alul* (6). A *borsgomba* nevet néhány gyermektől, fiataltól hallottam Kőröspatakon.

!! *A. verna*, fehér gyilkos galóca; Nt. *fehér csiperke* (6). Nr. A többség egyszerűen csak *bolongombának* nevezi.

Armillariella

* *A. mellea*, gyűrűs tuskógomba; Nt. *gebegomba* (1, 2, 6, 7, Ab 1, 2, Esz 2), *csutakgomba* (2, 6, 7), *gebe* (1, 6, 7), ro. *ghiebe* (El 1, 2, Va 1).

Nr. Szárítják (Va 1). *Talán ez világít a sötétben* (3, 5). A kőröspataki magyarok általában nem ismerik, nem eszik. Többen az erdészet révén ismerték meg.

Auricularia

(* *A. auricula-judae*, judásfülgomba); Nt. *fagomba* (6) (Alkalmi megnevezés ez, általánosan használt gyűjtőnévvel.)

Nr. *Egy öreg fűfán láttam ilyet, pirosas s mint a fül. Jobban nem ismerem. Nem eszem meg* (6).

Boletus

tinóru, vargánya; Nt. *medvegomba* (1-9, Cs 1, D 1-8, K 1, Ká, Esz 1, 2, Ab 1,2), *hirib* (Szé). Nr. *Amelyik medvegomba a színt változtatja, nem szedem le. Azt se, amelyiknek nem vastag s egyszínű a szára* (6)

* *B. aestivalis*, nyári vargánya és * *B. edulis*, ízletes vargánya;

Nt. *medvegomba* (1-9, Cs 1, D 1-8, K 1, Ká, Esz 1, 2, Ab 1, 2), *hirib* (Szé), *örménygomba* (Szo 1), *tehégomba* (Ve), sz. és né. *Steinpilz* (H 1), ro. *mitarcă* (El 1, 2), *mînătarcă* (El 1, 2, Va 1). Nr. *Kitakarítják a belét, úgy eszik, különféleképp megkészítve*. Sokan szárítják (1). Csak újabban eszik (D 1-8). Általában nem szedik, nem eszik (Ab 2). Ott nálunk nem eszik (Va 1). *Medvegomba-fasírt*: Megfőzzük a gombát, hagyjuk hűlni. Ledaráljuk. Liszttel, tojással, főtt krumplival, sóval, borssal, zöldpetrezselyemmel összekeverjük és kisütjük (El 2).

(* *B. aereus*, bronzos vargánya); Nt. *medvegomba* (6)

(X B. ill. *Tylopilus felleus*, epeízű tinóru; és (* *B. regius*, királyvargánya; Nt. *medvegomba* (1-9). Nr. *medvegomba* (6). Nr. *Lehet jó, de nem eszem meg* (6). Általában nem eszik.

!! *B. satanas*, sátántinóru; Nt. *bolongomba*, *medvegomba* (1-9, K 1, Ab 1, 2, D 1-8), ro. *burete prostesc* (El 1, 2, Va 1). Nr. *Nem jó, mérges gombának tartják*.

* *B. submentosus*, molyhos tinóru; Nt. *medvegomba* (1, 6).

Nr. *Azt mondják jó, de felénk nem szedik* (1, 6).

Bovista

* *B. plumbea*, szürke pöfeteg; Nt. *lóposzogó* (2, 6, 7, D 1-8, Ab 1, 2, Esz 2, 1, Ká 1), *lóposz* (1, 3, 4, 5, 8, 9, K 1), *lópusz* (8), *lófing*, *lófinggomba* (Szo 1, Sz 1-3, Ar 1, 2, Bo 1, 2), *üszöge* (6), *lópocogó* (2), sz. *Bovist* (H 1), ro. *bășica porcului* (Va 1), *bășina calului* *El 1, 2).

Nr. *A legelőken terem. Kipukkasztotta az ember, vót benne valami fekete por. Ezt tették a vágásra. Ezt s a falat, a meszet* (Sz 1). Általában nem eszik.

Calvatia

(* *C. excipuliformis*, változékony pöfeteg); Nt. *lóposzogó* (6), *lóposz* (1).

Camarophyllus

* *C. pratensis*, élénk színű nyirokgomba. Nt. Sz. *Schwämchen* (H 1). Nr. Tokánynak és tojással szokták megkészíteni. Legelőn nő, ahol jó trágyás a hely (H 1).

Cantharellus

* *C. cibarius*, sárga róka gomba; Nt. *róka gomba* (1-9, D 1-8, K 1, Ab 1, 2, Esz 1, 2, Ká 1, Cs 1, Szo 1, Sz 1, Bo 1, 2), ro. *urechiusa babei* (Va 1). Nr. A legismertebb, legkedveltebb gombák egyike. Többféle képp készítik meg.

Entoloma

* *E. clypeatum*, tövisaljagomba; Nt. *szilvaaljgomba* (6, 7, 8), *szilvafagomba* (D 1-6), *szilvafaaljgomba* (Ab 1, 2, Szo 1), *szilvagomba* (Esz 2). Nr. Hamar nyüvesedik (6). Inkább a cigány származásúak ismerik.

? * *E. clypeatum*, tövisaljagomba ill. egyik változata (Puskás Attila biológus, mikológus meghatározása alapján), Nt. *harmatgomba* (2, 6, ?Esz 2). Nr. *Tiszta fehér, legelőn van májusba. Sütni szoktuk és tokánynak készíteni. Itt csak a Vadason van, az utásház melletti kaszálón, vékony a szára, és a kalapja se olyan vastag, mint a csiperke. Könnyen törik* (6). Kevesen ismerik.

Coprinus

(* *C. atramentarius*, ráncos tintagomba; (*) *C. micaceus*, kerti tintagomba; * *C. comatus*, gyapjas tintagomba; Nt. *béka gomba* (1-9, D 8, *fővénygomba* (G), *ganyégomba* (Ár 1).

Nr. Fogyasztják Gernyeszegen (G). *Nem jó, az út szélén, kertekbe is szokott lenni* (6). *Mikor előjön, esős idő lesz* (7).

Apró csukorékban van. Márkosfalváról ismerem (D 8).

Általában mérgezőnek tartják a békagombát.

Craterellus

* *C. cornucopioides*, sötét trombitagomba; Nt. *fekete gomba* (6) (az elnevezés alkalmi), ? *haláltrombita* (Esz 2). Nr. *Ismerem, a városiaktól tanultam, hogy ez a fekete tölcséres alakú gomba jó, eszik. Én még nem ettem belőle* (6).

Fomes

X F. fomentarius, bükkfatapló; Nt. *bikkfatapló* (1), *bükkfatapló* (1, 2, 3, 5, 6, 7, 9), sz. *Zunder* (H 1).

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

Csípett egy keveset a toplóból az ember, rátette a kőre, a kovára, acélla megüttük, meggyúlt a topló.

Ezelőtt a szivarat avva gyújtották. Az oláhoknak azé a nagy dészj, ott nem ázik, amit oda betettek (1).

Kiképezik virágtartónak. Régi tűzgyújtásra is használták (H 1).

?

Nt. *fülgomba* (Ko).

Gyromitra

! *Gyromitra esculenta*, redős papsapbagomba; Nt. *rossz suskagomba* (6), *kucsmagomba* (Ko). Nr. *Kicsit piros színe van, nem jó suskagomba az* (6). *Nagyon kevesen tudnak róla Kőröspatakon.*

Nagyon jó, főleg tokánynak esszük (Ko).

Hydnum

* *H. repandum*, sárga gerebengomba; Nt. *farkas róka* (6). Nr. *Nem jó, nem ehető gomba* (6). Csak egy adatközlőtől hallottam róla, a képről többen bolondgombának nevezték.

Hygrophorus

? (*H. russula*, csigapereszke); Nt. *fehér peszterke, fehér pereszke* (6). Nr. *Ősszel van, fenyős erdőben, cserésben is, hol róka* (6). *Galambhárú*

nagyságú, vastag szárú, tiszta fehér mindenütt, a teteje lehet kicsit szürkés is (6). Inkább a cigány származásúak ismerik.

Hypholoma

!! *H. fasciculare*, sárga kénvirággomba; Nt. *tőkealjgomba* (6), *bolondgomba* (1-9, D 1-8, Ab 1, 2, Ar 1, 2), ro. *Burete prostesc* (El 1, 2), sz. *Gaftisch* (H 1).

Inocybe

!! *I. fastigiata*, kerti susulyka; Nt. *rossz szélfűgomba* (6), *susujka* (L 1). Nr. Ha többen si tudnak róla, csak néhányan tartják számon annyira mint a (6)-os számú adatközlő.

Lactarius

* *L. deliciosus*, rizike; Nt. *rózsagomba* (6, 7), *rózsagomba* (6), *fenyőgomba* (1), *fenyőalja* (Cs 1), *riskógomba* (Ko), ro. *pűnea păsării* (El 1, 2). Nr. Egy szentgyörgyi valaki így kérte tőlem (6).

Az oroszok szedték az ilyesmit, főzték, ették. Itt senki nem foglalkozik ezzel a gombával (1). Elvértve akad — valóban — ismerője a faluban. Nem eszik, mérgesnek mondják (El 1, 2).

* *L. piperatus*, keserűgomba; *L. pergamenus*, zöld tejű keserűgomba; Nt. *keserűgomba*; (1-9, D 1-8, Cs 1, Ab 1,2, K 1, Ká 1, Szo 1, Esz 1,2), *keserű* (4, 6), *csipősgomba* (Bo 1, 2), sz. és né. *Bitterling* (H 1), ro. *burete lăptos* (El 1, 2, Va 1). Nr. Az egyik legismertebb gomba. Főleg sütte eszik (ha lehet túróval, szőlőlével). Teje van, fehér. Van amiko megzöndül (6).

Szárastó ke hazahozni. Ha megsült, akkor ke edobni a szárát. A szárában fejön a méregtartalma, a keserősége (Cs 1).

* *L. volemus*, kenyérgomba; Nt. *kenyérgomba* (1-7, 9, Esz 2, D 1-8, Ab 1, 2, Cs 1), ro. *pűnea pădurii* (Va 1). Nr. Nyersen eszik csak (1). A legismertebb gombák egyike.

? *L. torminosus*, nyírfa-szörgomba; Nt. *szőszikegomba* (6, 7), *riska-gomba* (6), ? *szőszkegomba* (Esz 2), ro. *burete flocos* (Va 1). Nr. *Jó, aki szereti. Csak piacra szedem. Barnás, szőrös. Fehér teje csíp, szára likas. Nyírfák közt van a legtöbb belőle. Mikor a keserű, akkor terem. Sütve jó. Úgy 10 cm magas. Az ajtaiaktól ismerjük* (6). A magyarok nem ismerik a faluban (a nem cigány származásúak).

Itt nem ették, ott igen, nálunk, főleg tokányiak (Va 1).

X *L. vellereus*, pelyhes keserűgomba; Nt. *tinógomba* (2, 6, 7, D 1-3), *tinóru gomba* (3,5); *tinórúgomba* (1, 8, 9), *tinórúgomba* (D 4-6), *disznyó-*

gomba (Szo 1), ro. *burete porcesc* (Va 1). Nr. *Szélesebb a hasítékja, mint a keserűgombának* (2). Általánosan ismert, bolondgombaként.

Leccinum

* *L. auranticum*, vörös érdesnyelű tinóru; Nt. *medvegomba* (1, 6). Nr. *Hallották, hogy ehető, de nem eszik* (1, 6).

* *L. griseum*, sötét érdesnyelű tinóru; Nt. *medvegomba* (1, 6). Nr. *Nem tartják jónak, úgy tudják, van ahol eszik* (1, 6).

* *L. scabrum*, barna érdesnyelű tinóru; Nt. *medvegomba* (6). Nr. *Van ahol eszik. Szoktam látni a piacon, mondtam is, hogy nem jó* (6).

Laetiporus

!! *L. sulphurus*, sárga gévagomba; Nt. *sárga fagomba* (7), *sárga laskagomba* (6) (az elnevezések esetlegeseek, a gomba közhasználatú nevét nem tudják). Nr. *Általában nem ismerik*.

Pinti G. (7) férje, mikor a Sugásba dolgozott, látta, hogy szedtek ilyet, hogy megegyék. *Egy mérnöktől tudom, hogy van s jó* (6).

Langermannia (v. Lasiosphaera)

* *L. gigantea*, óriáspöfeteg; Nt. 1. *Lycoperdon* + ro. *bășica calului* (Va 1). Nr. *Ott nálunk nem eszik* (Va 1).

Újabbán, vagy 4-5 éve eszik. Én csak azt a pázsiton növő nagy fehérret, a kicsikéket nem; de azt mondják, ezek mind jók, például tojássá (6).

Lentinus

Nt. *fagomba*; a fán termő gombák gyűjtőneve; van közte ehető, ehetően, mérgező egyaránt (1-9).

Lepista

* *L. nuda*, lila pereszke; Nt. *kék peszterke, kék peszterge, lila peszterge* (6, 7), *lila pereszke* (6), *kék pereszke* (6).

Nr. *A róka után jó elé szeptemberben, októberben* (6).

Csak a cigányok közt ismert, ott se régóta.

Lepiota (v. Macrolepiota)

* *L. excoriata*, csipkés őzlábgomba; Nt. *bolondgomba* (1-9, K 1, D 1, Ar 1, 2, Ab 1, 2, Esz 1, 2). Nr. *Nem jó gomba. Ahol és amikor csiperke a székfűgomba van, ott van ez is* (6).

* *L. procera*, nagy őzlábgomba; * *L. rhacodes*, piruló őzlábgomba; Nt. *őzlábgomba* (1-9, Esz 1, 2, Sz 1, K 1, Ká 1, Ab 1, 2), *üllögomba* (1-8), *királygomba* (6, 7), *fenyőalj* (6, 7), *fenyőaljgomba* (6, 7), *pulykagomba*

(Al), sz. és né. *Schirmling* (H 1), ro. *picioru caprei* (El 1, 2), *parazol* (H 1), *picioru căprioarei* (Va 1), *pizda țigăncii* (Bo 1, 2). Nr. Régebb nem szedték. Láttam a piacon s úgy kezdtem aztán én is szedni (6). Ma közkedvelt a faluban. Magára vagy tojásban kirántva szokták enni.

Nem ettük nem is olyan rég (El 1, 2).

Szentgyörgyön ismertem meg, otthon nem ismerik (Va 1).

Leucoagaricus

? (* *L. leucotites*, * *tarlógomba*); Nt. *lasagomba* (Cs 1). Nr. *Fehér, a mezőn terem egyesével. Magas vékony szárú, tiszta fehér, finom gomba* (Cs 1).

Lycoperdon

pöfeteg; Nt. *lóposzogó* (2, 6, 7, D 1-8, Ab 1, 2, Esz 1, 2, Ká 1), *lóposz* (1, 3, 4, 5, 8, 9, K 1), *lópusz* (8), *lőfing*, *lőfinggomba* (Szo 1, Sz 1-3, Ar 1, 2, Bo 1, 2) *üszöge* (6), *lópocogó* (2), sz. és né. *Bovist* (H 1), ro. *bășina calului* (El 1, 2). Nr. Régebb nem szedték, nem ették. Többnyire ma sem (6, Ab 1, 2, D 1-8, El 1, 2).

Szentgyörgyön kérték tőlem, üszögének mondták. Előtte nem ették, sokan most se szedik, nem eszik. Én is csak a nagy fehéret (6).

* *L. perlatum*, *bimbós pöfeteg*; Nt. 1. *Bovista plumbea* Nr. Általában nem eszik. A kicsi *lóposzogó sárga porát szokták sebre tenni* (6).

* *L. pyriforme*, *körtealakú pöfeteg*; Nt. mint a *Bovista plumbea* esetében. Nr. *Ezt az erdeit nem szedem, nem eszem. Mások se sokan* (6).

Lyophyllum

* *L. decastes*, *csoportos pereszke*; Nt. *őszi csikkalj* (2, 6, 7), *csipkealj* (6, 8), *csipkealjgomba* (6), *szürke peszterke* (6, 7), *csikgomba* (2), *őszi gomba* (M 1). Nr. *Ez a legjobb eltenni. Piacra is viszem. Főzik sós vízbe s aztán sóba teszik télire. Jó tokánynak, paprikásnak, tojással, vadmártással* (6). Inkább csak a cigányszármazásúak ismerik.

Marasmius

* *M. oreades*, *szegfűgomba* (mezei); Nt. *székfűgomba* (1-9, Ab 1, 2, K 1, D 1-8, Esz 2), *fűgomba* (1, 8, Szo 1), *székfűgomba* (Ká 1, Ar 1, 2, Cs 1, Esz 1), *péterkegomba* (Esz 2), *kerti gomba* (8), *harmatgomba* (Sz 3, Bo 1, 2), ro. *burete de iarbă* (Va 1), *burete de rouă* (El 1, 2). Nr. A legismerőbb, legkedveltebb gombái. Gyike. Többféle elkészítése ismeretes.

Itt Sepsiszentgyörgyön ismertem meg, ott nálunk nem ismerik (Va 1).

gomba (Szo 1), ro. *burete porcesc* (Va 1). Nr. *Szélesebb a hasítékja, mint a keserűgombának* (2). Általánosan ismert, bolondgombaként.

Leccinum

* *L. auranticum*, vörös érdesnyelű tinóru; Nt. *medvegomba* (1, 6). Nr. *Hallották, hogy ehető, de nem eszik* (1, 6).

* *L. griseum*, sötét érdesnyelű tinóru; Nt. *medvegomba* (1, 6). Nr. *Nem tartják jónak, úgy tudják, van ahol eszik* (1, 6).

* *L. scabrum*, barna érdesnyelű tinóru; Nt. *medvegomba* (6). Nr. *Van ahol eszik. Szoktam látni a piacon, mondtam is, hogy nem jó* (6).

Laetiporus

!! *L. sulphurus*, sárga gévagomba; Nt. *sárga fagomba* (7), *sárga laskagomba* (6) (az elnevezések esetlegesen, a gomba közhasználatú nevét nem tudják). Nr. *Általában nem ismerik*.

Pinti G. (7) férje, mikor a Sugásba dolgozott, látta, hogy szedtek ilyet, hogy megegyék. *Egy mérnöktől tudom, hogy van s jó* (6).

Langermannia (v. Lasiosphaera)

* *L. gigantea*, óriáspöfeteg; Nt. 1. *Lycoperdon* + ro. *bășica calului* (Va 1). Nr. *Ott nálunk nem eszik* (Va 1).

Újabbán, vagy 4-5 éve eszik. Én csak azt a pázsiton növő nagy fehérét, a kicsikéket nem; de azt mondják, ezek mind jók, például tojássá (6).

Lentinus

Nt. *fagomba*; a fán termő gombák gyűjtőneve; van közte ehető, ehetetlen, mérgező egyaránt (1-9).

Lepista

* *L. nuda*, lila pereszke; Nt. *kék peszterke, kék peszterge, lila peszterge* (6, 7), *lila pereszke* (6), *kék pereszke* (6).

Nr. *A róka után jó elé szeptemberben, októberben* (6).

Csak a cigányok közt ismert, ott se régóta.

Lepiota (v. Macrolepiota)

* *L. excoriata*, csipkés őzlábgomba; Nt. *bolondgomba* (1-9, K 1, D 1, Ar 1, 2, Ab 1, 2, Esz 1, 2). Nr. *Nem jó gomba. Ahol és amikor csiperke a székfűgomba van, ott van ez is* (6).

* *L. procera*, nagy őzlábgomba; * *L. rhacodes*, piruló őzlábgomba; Nt. *őzlábgomba* (1-9, Esz 1, 2, Sz 1, K 1, Ká 1, Ab 1, 2), *ülőgomba* (1-8), *királygomba* (6, 7), *fenyőalj* (6, 7), *fenyőaljgomba* (6, 7), *pulykagomba*

Morchella

kucsmagomba; Nt. *suskagomba* (1-9, D 7, 8, Ab 1, 2, K 1), *péterfaszú gomba* (6, 7, Ab 1, 2), *kucsmagomba* (6, 8, Ká 1), *süveggomba* (6), *faszgomba* (Cs 1), *harapégés gomba* (D 7, 8), ro. *ciuculete* (El 1, 2).

(* *M. esculenta*, ízletes kucsmagomba; Nt. I. Morchella

* *M. elata*, nyúlánk kucsmagomba; Nt. I. Morchella Nr. *Nem jó ki a szárábú. Eltenni nem szoktuk. Többféleképp készítenek meg* (6). Közismert a faluban. Fotoson nem ismerik (3, 5).

(* *M. crassipes*, vastaglábú kucsmagomba; * *M. hybrida*, fattyú kucsmagomba); Nt. I. Morchella Nr. Például Dálnokon a *suska* szó jelentése: tok, huzat, süveg, toboz.

Pluteus

* *P. cervinus*, barna csengettyűgomba; Nt. *csutaklaskagomba* (6).

Nr. Inkább a cigány származásúak közt akadnak ismerői, akik eszik is.

Piptoporus

X *P. betulinus*, nyírfa-kérgestapló; Nt. *fehér topló* (u) (6), sz. *Zunder* (H 1). Nr. *Tudom, szedték faragni. Másféle toplóut is szedik, cifraságnak kifaragják, még ott a faluba is* (6). A többség csak *toplónak* hívja.

Kiképezik virágtartónak (H 1).

Phellinus

X *Ph. ignarius*, parázstapló; Nt. (*fűzfa*)*tapló, topló* (1), sz. *Zunder* (H 1). Nr. Többnyire csak a *tapló (topló)* gyűjtőnevet használják. Tűzgyújtásra használták (H 1).

Phallus

* *Ph. impudicus*, szömörcsög; Nt. *lófaszgomba* (6), ro. *măciucă* (Va 1). Nr. *Olyan büdös, messziről érzik a szaga* (6).

Csak cigányoktól hallottam emlegetni a nevét Kőröspatakon. Név nélkül bár, de többen is ismerik.

Pleurotus

* *P. ostreatus*, késői laskagomba; Nt. *laskagomba* (1-9, D 1-8, Ab 1, 2), *lasagomba* (2, Esz 1, 2, Cs 1, Szo 1), *bükkfagomba* (Cs 1), ro. *burete negru* (El 1, 2). Nr. *Nagy fákon terem, Előpatak felé van nagyobb termés. Télen szedem* (6).

Általában ismerik, tudják, hogy van ahol termesztik.

Jó savanyúságnak. Sós vízbe, főzés után cukros, ecetes vízbe téve (6).

X Polyporales

tapló; Nt. *topló* (1-9, D 1-8, Ab 1, 2), *toplógomba* (2-8), *tapló* (Ar 1,2), ro. *iașcă* (Va 1). (Általánosan ismert gyűjtőneve az ehetetlen fagombák-nak, melyeknél fel sem tevődik a kérdés, hogy mérgezők-e).

Polyporus

* *P. squamosus*; pisztricgomba; Nt. *piszpiric* (6, 7, 9, Ab 1, 2), *piszpirisz* (1), *piszpiri* (2), *pisztiric* (K 1), ro. *păstrāv* (Va 1).

Nr. *Ősszel s tavasszal van. 5-6 évbe egyszer ha kapok belőle. Megrán-tom tojásba* (6), vagy hagymatokány-nak készítem meg (6). Nyáron terem (1).

?

Nt. *porcogó gomba* (Esz 2).

Ramaria (v. Clavaria)

korallgomba; Nt. *csirkeláb* (1, 2, 4, 8, 9, D 1-3, 7, 8), *csürkeláb* (6, 7), *csürkegomba* (6, 7), *seprűláb* (6), *csirkegomba* (3, 5), *seprűgomba* (8), *úrígomba* (Ab 1, 2, Cs 1), *kakastaréj* (Cs 1), *csirkelábgomba* (6, Esz 2), *őzláb* (Cs 1), *pirelábú gomba* (Szo 1), ro. *urígomba* (Ei 1, 2).

Nr. *Mind jók, de én csak a sárgát szoktam szedni* (6).

Van belőle tarka, sárga és rózsás (2).

* *R. flava*, sárgga korallgomba; Nt. I. Ramaria. Nr. Leforrázva s rántva eszik, esetleg savanyítva is (6).

* *R. botrytis*, rózsás korallgomba; Nt. I. Ramaria. Nr. Ezt is eszik Kőröspatakon, bár nem annyira közismert mint a *R. flava*.

:: *R. formosa*, cifra korallgomba; Nt. I. Ramaria. Nr. A cigányok (2, 6, 7) a cifrát (tarkát) is jónak tartják, de nem élnek vele bevallásuk szerint.

Russula

galambgomba; Nt. *galambgomba* (2, 6, D 1-8, Ab 1, 2).

* *R. alutacea*, ízletes nagy galambgomba; Nt. *galambhátú(gomba)* (1, 2, 4, 6, 7, 9, Ab 1, 2, D 1-8, Szo 1), *galambgomba* (3, 5, Esz 2). Nr. Kevesen eszik.

(* *R. atropurpurea*, feketésvörös galambgomba;) Nt. I. *R. alutacea*.

* *R. cyanozantha*, kékhátú galambgomba; Nt. *kékhátú gomba, kékhátú* (1-9, D 1-8, Ab 1, 2, K 1, Cs 1, Szo 1), *galambhátú* (1), *galambgomba* (Esz 1, 2), ro. *ciupercă vînătă* (Ei 1, 2), *gușa porumbelului* (Va 1).

Nr. A legismertebb gombák közé tartozik.

:: *R. emetica*, hánytató galambgomba; Nt. *piroshátú(gomba)* (1, 6, 7, 9), *piros galambgomba* (6). Nr. *Ha csípős, nem jó a piroshátú. A pirosat nem szoktuk szedni* (6). *Az égető piros gomba nem jó* (1).

X *R. foetens*, bűdös galambgomba; Nt. *borsika*, *borsikagomba* (6).
 Nr. *Nem megevő gomba a borsika. Mindegyik fajta erdőben megerem* (6).
 (X *R. fragilis*, törékény galambgomba; Nt. I. *R. emetica*. Nr. *Kisebb piros hátú, sárga bellű: nem jó enni* (6).

* *R. integra*, barnászörös galambgomba; nt. I. *R. atropurpurea*. Nr. Általában nem eszik Kőröspatakon.

(* *R. mustelina*, sárgásbarna galambgomba;) Nt. *galambhátú(gomba)* (1, 6). Nr. Van aki jónak tartja, mi is, de nem esszük (1, 6).

(* *R. migricans*, szenes galambgomba) Nt. *galambhátú gomba* (1). Nr. Nem eszik (1).

:: *R. rosacea*, piros galambgomba; I. *R. emetica*. Nr. Lehet jó, de nem esszük (6). *Piros hátú egy se jó* (Ab 1, 2).

* *R. vesca*, ráncos galambgomba; Nt. I. *R. alutacea*. Nr. Általában nem eszik, bár van olyan vélemény is (6), hogy esetleg jó.

* *R. virescens*, varas zöld galambgomba; Nt. *zöldhátú gomba, zödhátú (2, 6), zöldhátú galambgomba (D 7), galambgomba (Esz 1, 2), galambhátú (1, 3, 4, 5), ro. guša porumbelului (Va 1)*. Nr. Sütte és tokányinak szeretik. A cigányok ismerik jobban.

(* *R.xerampelina*, barnalóhúsú galambgomba;). Nt. *galambhátú, galambgomba (1, 3, 5, 6)*. Nr. Nem eszik.

Suillus

* *S. luteus*, barna gyűrűstinóru; Nt. *medvegomba (1-9)*. Nr. Általában nem eszik. *Tudom, hogy jó, de én nem szedem, csak azt a két egyszínű vastagszárút* (6).

?

Nt.

töviggomba (Bo 1, 2), ro. pula calului (Bo 1, 2).

Trametes

(X *Tr. versicolor*, lepketapló; Nt. *topló (1, 6)*.

Tricholoma (ill Calocybe)

* *Tr. georgii* (ill. *C. gambosa*), májusi pereszke; Nt. *(tavaszi) csikkalj (1, 2, 6, 7), csipkealjgomba (8), töviggomba (6), tövisalj gomba (6), csikgomba (2), ro. burete de mărăcină (El 1, 2)*. Nr. Tiszta fehér, vastag szárú, jó ízű (6). Sokféleképp megkészítik. Tartósítják.

Verpa

* *V. bohemica*, cseh kucsmagomba; nt. I. *Morchella*. Nr. Közismert Kőröspatakon, a közeli Fotoson nem ismerik (3, 5).

Szépen kijő a szárábú (6).

A népi gombanevek mutatója

békagomba, Coprinus
bikkfatopló, Fomes fomentarius
bolondgomba
borsgomba, Amanita rubescens
borsikagomba, Russula foetens
borosgomba, Amanita rubescens
bükkfagomba, Pleurotus ostreatus
cseperke, Agaricus campester, A. arvensis, A. bernardii
csíkgomba, Tricholoma georgii, Lyophyllum decastes
csikkalj, Tricholoma georgii, Lyophyllum decastes
csiperke, Agaricus campester, arvensis, bernardii
csiperke, Agaricus campester, arvensis, bernardii
csiperkegomba, Agaricus camp., arv., bern.
csipkealj, Tricholoma georgii, Lyophyllum decastes
csipkealjgomba, Tricholoma georgii, Lyophyllum decastes
csipősgomba, Lactarius piperatus
csirkeláb, Ramaria
csupérka, Agaricus arvensis, bernardii, campester
csutakgomba, Armillariella mellea
csutaklaskagomba, Pluteus cervinus
csürkegomba, Ramaria
erdei csiperke, Agaricus aug., alv., lan., silvicola, silvat.
fagomba, Lentinus
farkasrókagomba, Hydnum repandum
faszkagomba, Morchella, Verpa b.
fehér csiperke, Amanita verna
fehér pereszke, ? Hygrophorus russula, ? Lyophyllum connatum
fehér peszterke, ? Hygrophorus russula, ? Lyophyllum connatum
fehér pettyes borsgomba, Amanita pantherina
fehér topló, Piptoporus batulinus
fekete gomba, Craterellus cornucopioides
fenyőalja, Lepiota procera, L. rhacodes
fenyőalj gomba, Lepiota procera, L. rhacodes
fenyőgomba, Lactarius deliciosus
feővenygomba, Coprinus
fűgomba, Marasmius oreades
fűlgomba, ?
fülemülegomba, (?) Aleuria aurantia
fűzfatopló, Phellinus igniarius

galambgomba, *Russula*
galambhátú, *Russula alutacea*, *atrop.*, *cyanox.*, *int.*, *mustalina*,
nigricans, *vesca*, *virescens*, *xerampelina*
ganyégomba, *Coprinus*
gebe, *Armillaria riella mellea*
gebegomba, *Armillaria riella mellea*
haláltrombita, *Crater. cornuc.*
harapégés gomba, *Morchella esc.*
harmatgombam, *Entoloma clyp.*, *Marasmius oreades*
kakastaréj, *Ramaria*
kékhátú, *Russula cyanox.*
kékhátú gomba, *Russula cyanoxantha*
kék pereszke, *Tepista nuda*
kék peszterge, *Lepista nuda*
kék peszterke, *Lepista nuda*
kenyérgomba, *Lactarius volemus*
kerti gomba, *Marasmius oreades*
keserű, *Lactarius piperatus*
keserűgomba, *Lactarius pip.*
királygomba, *Lepiota procera*, *rhacodes*
kucsmagomba, *Morchella*, *Verpa boh.*, *Gyromitra esculenta*
lasagomba, *Leucoagaricus leucotites*, *Pleurotus ostreatus*
laskagomba, *Pleurotus ostreatus*
légygomba, *Amanita muscaria*, *A. pantherina*
légyölő galóca, *Amanita muscaria*
lila peszterge, *Lepista nuda*
lófaszgomba, *Phallus impudicus*
lófing, *Langermannia gig.*, *Lycoperdon perl.*, *Lyc. pyrif.*, *Bovista*
plumbea, *Calvatia excipulif.*
lófinggomba, *l. lófing*
lópocogó, *l. lófing*
lóposz, *l. lófing*
lóposzogó, *l. lófing*
lópuz, *l. lófing*
medvegomba, *Boletus*, *Leccinum*, *Suillus*
örménygomba, *Boletus aestivalis*, *B. edulis*
őszi csikkalj, *Lyophyllum decastes*
őszi gomba, *Lyophyllum decastes*
őzláb, *Lepiota procera*, *L.rhacodes*, *Ramaria*
őzlábgomba, *l. őzláb*
pacsirtagomba, *l. őzláb*

péterfaszú gomba, Morchella, Verpa boh.
péterkegomba, Marasmius oreades
pirelábú gomba, Ramaria
piros galambgomba, Russula emetica, R. fragilis, R. lepida,
 R. rosacea
piroshátú, l. piros galambgomba
piroshátú galambgomba, l. piros galambgomba
piszipiri, Polyporus squamosus
piszipiric, Polyporus squamosus
piszipirisz, Polyporus squamosus
pisztiric, Polyporus squamosus
porcogó gomba ?
pulykagomba, Lepiota procera, L. rhacodes
riskagomba, (?) Lactarius torminosus
riskógomba, Lactarius deliciosus
róka, Cantharellus cibarius
rossz suskagomba, Gyromitra esculenta
rossz székfűgomba, Inocybe fastigiata
rózsagomba, Lactarius deliciosus
sárga fagomba, Laetiporus sulphureus
sárga laskagomba, Laetiporus sulphureus
sárguló csiperke, Agaricus xanthoderma
seprűgomba, Ramaria
seprűláb, Ramaria
suskagomba, Morchella, Verpa bohemica
susulyka, Inocybe fastigiata
süveggomba, Morchella, Verpa boh.
székfűgomba, Marasmius oreades
szilvaaljgomba, Entoloma clypeatum
szilvafaaljgomba, Entoloma clypeatum
szilvafagomba, Entoloma clypeatum
szilvagomba, Entoloma clypeatum
szőszikegomba, (?) Lactarius torminosus
szőszkegomba, Lactarius torminosus
szürke peszterke, Lyophyllum decastes
tavaszi csikkalj, Tricholoma georgii
tehéngomba, Boletus aestivalis, B.edulis
tinógomba, Lactarius vellereus
tinógomba, Lactarius vellereus
tinórugomba, Lactarius vellereus
tinóru gomba, Lactarius vellereus

topló, Polyporales, Trameteus versicolor, Phellinus igniarius
tőkealjgomba, Hypholoma fasciculare
tővisalja, Tricholoma georgii,
tővisgomba, Tricholoma georgii, ?
tulikán, Amanita rubescens
úrigomba, Ramaria
ülügomba, Lepiota procera, Lep. rhacodes
üszöge, l. lófing
vackorgomba, például Amanita muscaria és más mérgező gombák
zöldhátú galambgomba, Russula virescens
zöldhátú gomba, Russula virescens

Szász népi gombanevek mutatója

Bovist, Bovista plumbea, Langermannia gigantea
Bitterling, Lactarius piperatus
Drescherlik, Agaricus campester
Fliegenpilz, Amanita muscaria
Gaftisch, bolondgomba, például Amanita musc.
Schirmling, Lepiota procera
Schwammchen, Camarophyllus pratensis
Steinpilz, Boletus edulis
Zunder, Fomes (species) fomentarius, Phellinus igniarius, Piptoporus
 betulinus

Román népi gombanevek mutatója

bășica calului, Langermannia gigantea
bășica porcului, Bovista plumbea, Lycoperdon perlatum
bășina calului, Bovista plumbea, Lycop. perl., Langerm. gig.
borșgomba, Amanita rubescens
burete de iarbă, Marasmius oreades
burete de mărăcin, Tricholoma georgii
burete de rouă, Marasmius oreades
burete flocoșel, Lactarius tormentosus
burete lăptos, Lact. piperatus
burete negru, Pleuriotus ostreatus
burete prostesc, bolondgomba, például Amanita muscaria
ciuculete, Morchella, Verpa bohemica
ciupercă albă, Agaricus campester
ciupercă de pajiște, Agar. camp.

ciupercă vânătă, *Russula cyanoxantha*
ghiebe, *Armillariella mellea*
gușa porumbelului, *Russula cyanox.*, *R. virescens*
iască, *Polyporales*
măciucă (többes szám: *măciuci*), *phallus impudicus*
mitarcă., *Boletus aestivalis*, *Bol. edulis*
mînătarcă, *Boletus aestivalis*, *Bol. edulis*
păstrăv, *Polyporus squamosus*
picior de căprioară, *Lepiota procera*
picioru caprei, *Lepiota procera*
pizda țigăncii, *Lepiota procera*
pîinea pădurii, *Lactarius volemus*
pîinea păsării, *Lactarius deliciosus*
pula calului, ? *tövisgomba*
urechiușă, *Cantharellus cibarius*
urechiușa babei, *Cantharellus cibarius*

