

Zsigmond Győző

A reneszánsz etnomikológiája, az etnomikológia reneszánsza

Etnomikológia és megújult etnomikológia

Gomba és népi kultúra kapcsolatának kutatása végezt jött létre századunk ötvenes éveiben az etnomikológia (Lévi-Strauss 1973: 264). Alapítójának az amerikai G. R. Wassont tekinthetjük, aki orosz felesége hatására kezdett el a témával foglalkozni (Wasson 1957). Főképp a hallucinogén anyagokat tartalmazó gombáknak a mitológiában játszott szerepére tért ki tanulmányaiban (1968). Munkáját többek közt a híres etnológus Lévi-Strauss is elismerte, ösztönözte. A mikológusok közül valószínűleg Roger Heim ismerte fel először a népi gombaismeret vizsgálatának a fontosságát, a népi kultúrák, a mitológia kutatóival való együttműködés szükségességét (Heim–Wasson 1958).

A *mikofób* meg *mikofil* hagyományok földrajzi váltakozása miatt maradtak túlságosan a háttérben a gombák és konnotációik mindmáig. 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).

A Wasson-féle etnomikológia a tudományág megújulásáig főképp a hallucinogén anyagokat tartalmazó gombákra és azoknak a mitológiában játszott szerepére tért ki.

Etnomikológiai tanulmány, közlés magyar viszonylatban alig jelent meg. Gregor Ferenc írása (1973) nyelvészeti, névtani feldolgozás, a magyar népi gombanévanyagot elemzi. László Kálmán alapos mikológiai munkája (1976–1977) két város és vidéke gombaismeretéről szól piacaik gombakínálata alapján. Péntek és Szabó (1985) kalotaszegi etnobotanikai

monográfiájukban viszonylag keveset írnak a gombavilágról: 23 nemzet-ség mintegy 30 fajtát veszik számba megadva népi neveiket.

Kicsi Sándor András elsősorban nyelvészeti, névtani írásaiban értékes néprajzi adalékokkal is szolgál, különösképp *Néhány népi gombanevünkről* című munkájában (Kicsi 1993, 2005).

Következésképp eddig elsősorban a népi táplálkozásról, a gyűjtögetésről szólva, meg a névtani vizsgálódás során esett szó a magyar szakirodalomban az etnomikológia kérdésköréről. Kifejezetten etnomikológiai tanulmányt közöl alulírott 1994-ben, mely elődje előadásként hangzott el 1993 májusában egy a Kriza János Néprajzi Társaság által szervezett – Székelyudvarhelyen tartott – etnobotanikai tudományos tanácskozáson. A háromszéki Sepsikőröspatak etnomikológiai vizsgálata kiindulópontot jelentett csupán, azóta kutatásaim kiterjesztettem a magyar nyelvterület nagy részére, persze a legtöbbet az erdélyi helyzet felmérésén dolgoztam. 1999-ben a Francia Mikológiai Társaság lapjában közöltem a gombák helyéről a magyar népi gyógyászatban.

Mondhatni kisebb munkaközösség is alakult (és bővülésre vár), amelynek tagjai, egy nyelvész (Kicsi Sándor András, Budapest), egy mikológus (Sántha Tibor) és egy néprajzkutató (Zsigmond Győző) összefogtak a siker érdekében. Kicsi Sándor Andrásnak idevágó tanulmányai jelentek meg 1995 és 2005 között, Sántha Tibor (ifj. és id.) munkája pedig Gelence népi gombaismeretéről 2003-ban (ezt megelőzte – megjelenését, de nem megírását illetően – Sántha a *harapégtogombáról* írott munkája 2002-ben). Kicsi és Zsigmond etnomikológiai kisenciklopédia, kézikönyv közös megírását tervezik (Nagyrészt már elkészült a korallgombák és népi kultúra témájú együtt írt tanulmányuk).

A jövőbeni feladatokat illetően a népi gombanevek (a hivatalos és a tudományos névhez társítottan) összegyűjtését, a történeti anyag rendezését, a magyar, román, német és finnugor, török, szláv és más gombanevek, etnomikológiai tudások közti viszony tisztázását, a teljesebb (például kérdőíves), sokrétűbb, szakszerűbb gyűjtést emelem ki. Úgy is, mint fontos, hiánypótló, érdekes elvégzendőket. A gyakrabban vizsgált területei az etnomikológiának a következők: gombanevek, gombák a népi gyógyításban, gomba és mitológia, gomba és táplálkozás. Eredményeink is ezeken a területeken számottevőbbek, noha még mindig elég hiányosak. Mai hiedelmek s ismeretek a gombáról, gomba és népköltészet, gomba és szokás, a gombászás mint foglalkozás, gomba és népművészet, a gomba

népi felhasználása, gomba és játék – ez utóbbiakról mindmáig vajmi keveset mond a szakirodalom, többnyire még kiaknázatlan érdekes kutatási témák csupán.

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.

A gyűjtögetés (és annak kiemelt fontosságú része, a gombászás) egyfelől egy primitív fejlődési fokot jelent, ősi meghatározója az ember és az élővilág többi része összhangjára irányuló törekvésünknek, másfelől beépült a mai és – bizony állítható – a jövő fejlett társadalmába. A gomba, gombászás és az ember, a kultúra szövevényes kapcsolatának kutatása számos tudományág számára szolgáltatna újabb adatokat, lehetővé tenné a nyitást, a továbbfejlődés más lehetőségeit.

Alulírott nemrég megjelent könyve (*Gomba és néphagyomány. Etnomikológiai tanulmányok*, 2009) az első alapozó összegezés, az első magyar etnomikológiai tanulmánykötet.

Az etnomikológiai témákat (kutatási területeket) a következő csoportosítással jelzem: gomba és mitológia, gomba és népi gyógyítás, gomba és népköltészet, gomba és népművészet, a gombászás mint foglalkozás, a gomba népi felhasználása (táplálkozás, méhészet, népi mesterség stb.), gomba és játék, gomba és szokás, ismeretek és hiedelmek a gombá(k)ról, gomba és népnyelv.

A továbbiakban egyféle összegezést nyújtok arról, hogy milyen szerepe, mily funkciói érvényesülnek a gombának Földünkön. A magyar nyelvterület majdnem egészen végzett terepmunkám meg a szakirodalom alapján állítottam össze az alábbi felsorolást.

A félkövérrel kiemelt funkciók – bár olykor csak részben – voltak meg, illetve vannak meg a magyarság esetében.

1. étel (fűszer; ingyenség stb.), **2.** méreg: ember, illetve állat számára¹, **3.** áru (pénzforrás), **4.** nyersanyag (festék², dísz- meg használati tárgyak, ékszerek, tűzgyújtó, valamint játék készítéséhez), **5.** (tej)oltószert (Gunda 1979: 291, Gunda 1967), **6.** díszítőmotívum (lásd még Sinkó 1980: 11 stb.)

¹ Lásd a vadászatban való felhasználásáról Újfalvi 1982: 233.

² Jaccottet 1973: 21–22, Pálfalvi Pál közléséből (2000) szereztem tudomást arról, hogy a Gyimesben a légyölő galócát használják a sajt sárgítására.

7. jelkép: a férfi nemiséget idéző (ikonikus jelként), a halhatatlanságé, a termékenységé, szaporaságé a léleké stb. (Tokarev 1988: 82–83, Wasson 1986), **8.** gyógyszer, **9.** időjárásjelző, **10.** tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó, **11.** füstölés (méhek füstölése), **12.** hallucinogén, kábító-, bódítószert, **13.** illatosító (Jaccottet 1973: 22), **14.** halászok árvízjelzője (meggyújtott taplót használnak e célra a Duna mentén, például a Tolna megyei Decsen – Andrásfalvy 1975: 209), **15.** kenőanyag (Dömötör 1952: 4), **16.** táblatörlő (Moldva, Bahána, valamint Göcsej – lásd Gunda 1990: 178), **17.** állatrisztóként, a vad (medve, farkas) elűzésére használták – jószágőrzés közben – a hosszú rúdra kötött, meggyújtott taplót (A gyimesi Fehérmezőn például – Gunda 1989: 59), **18.** időzítőként robbantáshoz bükkfataplót is használtak (aranybányában Verespatakon), **19.** irányjelző (Székelyföld)³, **20.** trágya (a föld, a talaj feljavítására, Moldva, Klézse), **21.** tömítés (hajópadlóé,⁴ pajzsé⁵), **22.** talizmán,⁶ **23.** szellem(ek) befolyásolása,⁷ **24.** magyarázata (oka, eredete) természeti jelenségeknek⁸, **25.** aphrodisiacum⁹, **26.** egyféle istenség, varázserejű lény.¹⁰

Megjegyzem, hogy a 15. és a 25. funkció jelenlegi érvényesüléséről nincs adatunk.

A reneszánsz etnomikológiája

A reneszánsz volt a legutóbbi korszak a magyarság történetében, amikor az ország gazdaságilag és kulturálisan is Európa és a világ élvonalához tartozott. Pontosabban ennek is csak a Mátyás király uralkodásának idejére eső része.

Az ókori Róma vacsoráinak méltó örököse volt a reneszánsz lakoma. A humanista szemlélet a gasztronómia újjászületésének is kedvezett. Ma-

³ *Mi vadászok, gyakran a pöfeteg porából állapítjuk meg a szél irányát.* (Sepsiszentgyörgy)

⁴ Csaplovics 1829: 107, Radványi 1912.

⁵ Thoen 1982: 310.

⁶ Az amerikai indiánok egyik törzsénél olyan talizmánként tartanak számon bizonyos fagombát, mely szerencsét hoz a játékban (Lévi-Strauss 1973: 276).

⁷ Lásd például: Lévi-Strauss 1973: 277.

⁸ Egy példa: a visszhang okának, eredetének egy gombát látnak a szkumamis indiánok. Lásd Lévi-Strauss 1973: 276.

⁹ Hollós 1911: 120, 177, K. Mátyus 1797 II: 484, Brillat-Savarin 1845: 99.

¹⁰ Tokarev 1988 I: 82.

gyarországon Mátyás király idejében indult hódító útjára a kifinomult és változatos étkezés.

A bőséges étkezések közül feljegyezték, hogy Mátyás és Beatrix lakodalmán 1476-ban huszonnégy fogásból állt az ünnepi menüsor! Ettől kezdve az udvarban az olaszos ízlés kerül előtérbe. Nem kizárt, sőt valószínű, hogy a mikofil olaszok több gombafajjal is megismertették a magyarokat. Bizonyára az itáliai konyhának jelentős szerep jutott a gombafogyasztás elterjesztésében minálunk. A Mátyás király gombája népi gombanév megléte akár ennek az emlékét is őrizheti. Már a 16–17. századból ismert, hogy a magyarok kedvelték a sütve, főzve vagy párolva elkészített gombaételeket, borssal, faolajjal ízesítve, rántottával dúsítva (Burucs 1988: 91). A helyzet lényegében máig nem változott, a kedveltség maradt, az elkészítési mód kissé módosult, a sült, főzött, tojásos gomba ma is népszerű, ha nem is annyira, mint a tokány meg a paprikás.

Sok minden újjászületését jelentette a reneszánsz, de több egészen újat is hozott. Gondoljunk csak a földrajzi felfedezésekre, s nem utolsósorban a néprajzi, a folklórgyűjtésekre és a mikológiára.

Az első könyvben megjelent, azonosítható gomba ábrázolása is e korszakból való, az olasz Mattioli könyvéből (1554). Maga a gombászat tudományként ekkor jön létre, mégpedig Magyarországon, a Batthyányiak dunántúli birtokán, magyar segítséggel (ez elsősorban Beythe Istvánt jelenti ezúttal), atyja, megalapozója a németalföldi Carolus Clusius.

No, de a kezdetnek is vannak előzményei: gombászati, elsősorban etnomikológiai adatok felelhetők már előbb is.

Számottevő, jórészt néprajzi előzménynek számít a botanikus prédikátor Beythe István munkássága is (Clusiusszal működött együtt), meg a Lencsés Györgyé. Magyar nyelvű kézirat osztrák orvosi nagymonográfiájában Lencsés György (1530–1593) mintegy 30 gomba-adatot közöl, az ő esetében egyről sem tudjuk kétségtelenül, hogy az a szerző saját „etnomikológiai” gyűjtéséből való-e vagy sem.

Melius Juhász Péter református lelkész könyve – *Herbárium. Az fák-nak és füveknek nevekről...* (Kolozsvár, 1578) – az első magyar nyelvű botanikai, gazdasági és orvostudományi munka, ebben közli az első adatokat Magyarország (Debrecen környéke) flórájához. Könyve lényegében német füveskönyvek (főleg Lonicérus) átültetése magyarra, de elsőnek sorol fel magyar növényneveket s szól több gomba gyógyhatásáról is.

Carolus Clusius (1526–1609) és az etnomikológia

Clusius humanista botanikus 1564-től természetkutató utakra ment, beutazta Spanyolországot, Portugáliát, Belgiumot, járt Angliában. 1573–1587 között a bécsi botanikus prefektusa, majd Frankfurtban s Leydenben a botanika és a materia medicina professzora. A század talán legkitűnőbb magyar orvos-botanikusával, a költőként is neves Purkircher Györggyel (1530–1578) Párizsban ismerkedett meg. Később a Felvidéken együtt tettek botanikai kirándulásokat. Minthogy (feltehetően protestáns vallása miatt) Bécsben nem folytathatott orvosi praxist, egyre gyakrabban és egyre hosszabban vendégeskedik tudománykedvelő magyar főuraknál, főleg Batthyány Boldizsár németújvári főúrnál. Itt, a Dunántúl nyugati részén is gyűjtött növényeket; a virágos növényeken kívül főként a gombákat tanulmányozta.

A Németújváron gyűjtött gombákat valakivel lefestette. Ez a gomba-akvarell sorozat *Clusius-codex* néven szerepel a növénytani szakirodalomban. Ezt az akvarellgyűjteményt, amelyről maga Clusius is azt hitte, hogy elveszett, a leydeni egyetem kézírattárában találták meg. Istvánffy Gyula (1860–1930) botanikus, mikológus és szőlész lemásolta és egy tanulmány kíséretében 1900-ban kiadta. 1601-ben jelent meg a Pannónia nagygombáiról írott monográfiája, amelynek név- és képanyagát Batthyány Boldizsár, Beythe István és mások segítségével az egykori Vas megye, nagyjából a mai Ausztriában fekvő egykori Várvidék (Burgenland) területén gyűjtötte össze.

Régebb néha túlbecsülték a magyarság gombaismeretét, és a *Clusius-kódex* leírásai alapján Magyarországot a gombaevés egyik központjának tartották. Úgy vélem, Gregor Ferenc viszont alábecsülte a magyar népi gombaismeretet a szláv és latin népekhez viszonyítva. Az Erdélyben élő románok esetében a gombanevek tanúsága szerint is a délszláv hatás volt rendkívül nagy. Ez egybevág Gregor megállapításával és Drăgulescu adataival például a román gomba- és növénynevek etimológiáját illetően. Az északibb területeken élő szlávok nagyobb gombaismeretének nincs különösebb jele a románság népi gombaismeretében, mely a magyarsáéhoz hasonlóan közepesnek, mérsékeltnek mondható. Sajnos a finnugor népek és a török népek gombaismeretéről keveset tudunk.

Valószínűnek tartom, hogy a Kárpát-medence magyarsága – lévén, hogy mikofil és mikofób kultúrák hatásának egyaránt ki volt téve (szlávok, németek) – egyféle köztes magatartást alakított ki magának, és ezt a nem túl nagy, de nem is túl kevés gombanév, az ismert gombák száma is tükrözi a mai napig.

Hasonló a helyzet a gombaételek tekintetében is. A gyakran és sokféle gombaételt készítő szláv és latin népek ugyanúgy hatottak ránk, mint a tőlük élesen elkülönülő kevés gombát fogyasztó németek.

A gombás étel sajátosan magyarosnak számít. Ez egyrészt Clusiusra visszavezethető régi hiedelem továbbélésének is tekinthető. Máskülönből például a keserűgombát vagy harapégésgombát tartalmazó ételeink esetében elmondhatjuk, hogy gombaételeink népi konyhánk jellegzetességei egyúttal. Nyomatékosításául annak, hogy a magyarságnál hagyománya van az *úrgombából* való leveskészítésnek egy 16. századbeli történetet és egy receptet idézek Clusius tollából.

A történet: „Emlékszem, hogy 1584-ben, mikor szüret táján Batthyány Boldizsár vendége voltam, (mert ő évente kétszer-háromszor kocsit küldött utánnam Bécsbe) Nemet-Wywari erős fellegvárában, – mikor ép asztalnál ülénk s ebédelénk – egy tál levében úszó Vrgombát hoznak elibénk, – én ki gombával alig élek, nem tudván, hogy a sáfrányszínű folyadék a gombának leve volna, franciául kérdést intéztem a házigazdához aziránt. Ő kedvesen nevetett s az asztalnál ülő magyar urakhoz fordulva közli velünk az esetet, hogy mint megjárá Clusius Vram az imént mert azt hitte, hogy sáfránytól sárga a leves!” (Istvánffi 1900: 75–76)

A recept: „A magyarok úgy készítik el, hogy megtisztítva megabárolják, aztán felaprítják s tejfelbe vetik, apróra vagdalt petrezselyem levelet és borsot adván hozzá. Más: megtisztítván, nyelüket levágva, hátukkal parázsra vetik, s tojássárgával megpirítják. Más: Frissen nyelüktől megfosztva serpenyőben összekevert tojással s vajjal megpörkölék, amit a németek Eyerschmalznak hívnak. De még megaszalva is elkészítik, aztán akár a tojást, megfőzik, vagy vízben feláztatják, végül akárcsak mint a másiknál láttuk (*Boletus bulbosus*), levéből pirított kenyérral eresztéket főznek, azt ecettel, borssal, gyömbérrel s szegfűporával élvezik.” Clusius azt írta róla, hogy „Magyar neve *Vr gomba*, a magyarok legkedvesebb gombája.” (Istvánffi 1900: 75–76)

Carolus Clusius és Beythe István szójegyzékeiben a kucsmagomba (*Morchella* spp.) *zömürchök*, *szemerchyek*, *Szent Gyewrgi gambaia* neven szerepel (1584). Benkő Józsefnél nevei: *süveg gomba*, *fekete gomba*, *szömörtsök*, *Sz. Györgygomba* (1778, 1783). Mátyus István *süveggomba* néven említi (1787). *Kucsmagomba* elnevezése csak a 18. század végén jelenik meg, akkortól azonban gyakori (Gregor 1973: 34). Népszerűségét mindmáig megőrizte a magyarság körében.

A népi gombanevek általában találóak, érzékletesek.¹¹ Ismeretük segít bennünket jobban megismerni az elnevezetteket. Szerencsére a magyar hivatalos, tudományos gombanévyanyag jó része népi eredetre megy vissza, nem vagy nem egészen művi. Ez a helyzet a kucsmagombák esetében is.

A légyölés is tekinthető gyógyeljárásnak: a különböző kórokat terjesztő legyek irtása számottevő megelőző módszer. Már Clusius említi az 1601-ben megjelent *Fungorum in Pannoniis obs. brevis Historiában*, hogy a *légygombát* Frankfurtban árulják légyvesztő gyanánt a parasztasszonyok. 1684-ben is tudnak Magyarországon a például Becskereki Váradi Szabó György által *veres gombának* emlegetett légyölő galócáról, mint légyölésre használt gombáról. Egész messze az ausztráliai őslakóknál is használatos egy gombaféle a legyek elűzésére, az viszont nem galóca.

Napjainkban a magyar nyelvterület majdnem egészen ismeretes, ha nem is használatos már a gyakran épp *légygombának* nevezett *Amanita muscaria* tányérba téve (egészben vagy felvagdálva), cukrozva vagy sem, tejjel, vízzel vagy mézzel. Moldván és a Székelyföldön kívül inkább csak nevében él légyölésre való használatának emléke, noha van adat ismeretéről például Vas és Zemplén megyéből is. Csíkban és Háromszéken megkülönböztetnek *barna* (valószínűleg: *Amanita regalis*) és *piros* (*Amanita muscaria*) *légygombát*. Ennek alapján feltételezhető, hogy a barna galócának és – ami kevésbé valószínű – a párduggalócának is van légyölő hatása.

A reneszánsz kori etnomikológiai jellegű közlések csak a népi nevekkel, a gyógyítással és a népi táplálkozással kapcsolatosak, ismeretekre s hiedelmekre egyaránt utalnak. A jelenkori etnomikológia sokrétű megközelítéssel próbálkozik, sokkal több témát, kérdést érint, tanulmányoz (Zsigmond 2009).

Válogatott irodalom

ANDRÁSFALVY Bertalan

1975 *A Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig*. (Tanulmányok Tolna megye történetéből, VII.) Tolna megyei Tanács Levéltára, Szekszárd

¹¹ Ahol nem utalok forrásra, saját gyűjtésről van szó.

- BENKŐ József
 1778 *Transsilvania I. Vindobonae*
 1780 *Phytologicon. Index I. Vegetabilium. Fungi.* Budae
 1783 *Benkő fűszéres nevezeti. Nomeclatura botanica. Nomina vegetabilium.*
 Magyar Könyvház (Molnár János közlése), Posony
- BORZA, Alexandru
 1968 *Dicționar etnobotanic.* Editura Academiei, București
- BÖDEI János
 1943 Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához. *A Néprajzi Múzeum Értesítője XXXV. (2) 70–73.*
- BROMBERGER, Christian – LENCLUD, Gérard
 1982 La chasse et la cueillette aujourd'hui. *Études rurales* 87–88. 5–35.
- BURUCS Kornélia
 1988 Magyar ízek recepteskönyvekben. In: GLATZ Ferenc (szerk.): *Magyarok a Kárpát-medencében.* Lapkiadó Vállalat, Budapest
- BUTURĂ, Valeriu
 1979 *Enciclopedie de etnobotanică românească.* Editura Științifică și Enciclopedică, București
- CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain
 1991 *Dictionnaire des symboles.* Paris
- DIÓSZEGI Vilmos
 1967 *A pogány magyarok hitvilága.* Akadémiai Kiadó, Budapest
- DÖMÖTÖR Sándor
 1952 *Dömötör Sándor gyűjtése. Farkasfa, 1952. május 22–26.* Savaria Múzeum, Szombathely, Néprajzi Osztály Kézirattára, K-189. IV. 3–4, 15.
- DRĂGULESCU, Constantin
 1981 Date etnomicologice din sudul Transilvaniei. In: *Studii și comunicări* III. Asociația de folclor și etnografie, Sibiu, 41–48.
- 1992 *Botanică populară în mărginimile Sibiului.* Muzeul Brukenthal, Sibiu
- 1995 *Botanica populară în Țara Făgărașului.* Editura Constant, Sibiu
- GAZDA Klára
 1970 Adatok asepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodáshoz. In: SZÉKELY Zoltán (főszerk.): *Aluta 1970/1.* Muzeul Sfântu Gheorghe–Sepsiszentgyörgyi Múzeum, Sfântu Gheorghe–Sepsiszentgyörgy, 421–428.
- 1980 *Gyermekvilág Esztelneken.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

GREGOR Ferenc

1973 *Magyar népi gombanevek.* (Nyelvtudományi Értekezések, 80.) Budapest
GUB Jenő

1993 Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi
növényismeretéhez. *Néprajzi Látóhatár* II. (1–2) 95–110.

GUNDA Béla

1967 Tejoltó növények a Kárpátokban. *Ethnographia* LXXVIII. (2) 161–175.

1979 Gombászás. In: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi
Lexikon* II. Akadémiai Kiadó, Budapest, 291.

1990 A természetes növénytakaró és az ember. In: *Az Egri Dobó István
Vármúzeum Évkönyve. AGRIA XXIV.* (különlenyomat)

2001 *A vadnövények gyűjtése.* In: SZILÁGYI Miklós (szerk.): *Magyar
Néprajz II. Gazdálkodás.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 11–40.

HEIM, Roger

1963 *Les champignons toxiques et hallucinogènes.* Société Nouvelle des
Éditions Boubée, Paris

HEIM, Roger – WASSON, Gordon R.

1958 *Les champignons hallucinogènes du Mexique.* Muséum national
d'histoire naturelle, Paris

ISTVÁNFFI Gyula

1900 *A Clusius-Codex mykologiai méltatása, adatokkal Clusius
életrajzához.* Budapest

1909 Az ehető gombákról. *Természettudományi Közlöny* XLI. 484 f.
433–449.

JACCOTTET, John

1973 *Les champignons dans la nature.* Delachaux et Niestlé, Neuchâtel
KICSI Sándor András

1993 *Néhány népi gombanevüinkről némi kitekintéssel.* (kézirat)

1995 Fülgomba. *Magyar Nyelv* XCI. (3) 355–361.

1998 Vérzescsillapító tapló és pöfeteg a magyar népi gyógyászatban.
In: POZSONY Ferenc (szerk.): *Kriza János Néprajzi Társaság
Évkönyve* 6. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 277–280.

2001 A májgomba népi elnevezéseiről. *Magyar Nyelv* XCVII. (1) 85.

2002 A 'gomba' jelentésű szók a környező cigány nyelvjáráásokban. *A
Dunánál* 1. (6) 96–97.

2003 A légyölő galóca révületeltető szerként való felhasználásáról. *Moeszia.
Erdélyi Gombász.* (1) 7–9.

- 2004a A Városliget gombáiról. – Szomorj szilveszteri vacsorája a Margitszigeten. – Spenótház és Elizélt Palota. – *Holmi* 16. (12) 1521–1526.
- 2004b Vérzéscsillapító gombák a magyar népi gyógyászatban. *Orvostörténeti Közlemények* 188–189, 155–160.
- 2004c A keserűgomba népi elnevezéséről/ About the popular name of the *Lactarius piperatus* Moesia. *Erdélyi Gombász.* (2) 71–83.
- 2004d *A vargánya.* (kézirat)
- 2005 Néhány népi gombanevünkről. *Magyar Nyelv* CI.(3) 336–351.
- LÁSZLÓ Kálmán
- 1976–1977 A brassói és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. In: SZÉKELY Zoltán (főszerk.): *Aluta VIII–IX.* Muzeul Sfântu Gheorghe–Sepsiszentgyörgyi Múzeum, Sfântu Gheorghe–Sepsiszentgyörgy, 210–218.
- LENCSEŠ György
- 1570–1593 *Egész orvosságról való könyv azaz Ars medica.* (kézirat – Teleki Téka, Marosvásárhely)
- LÉVI-STRAUSS, Claude
- 1973 Les champignons dans la culture. In Uó: *Anthropologie structurale deux.* Librairie Plon, Paris, 263–279
- MATTIOLI, Pietro Andrea
- 1554 *Medici Senensis Commentarii, in Libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de Materia Medica, Adjectis quàm plurimis plantarum & animalium imaginibus, eodem authore.* Velence
- MÁTYUS István
- 1787 *O és Uj Diaetetica.* Pozsony
- MELIUS Péter
- 1978 *Herbárium.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest
- PÉNTEK János – SZABÓ T. Attila
- 1976 Egy háromszéki falu népi növényismerete. *Ethnographia* LXXXVII. (1–2) 203–225.
- 1985 *Ember és növényvilág.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest
- SÁNTHA Tibor
- 2002 A gelencei harapéteggomba. *Erdélyi Nimród* IV. (3) 10–11.
- SÁNTHA Tibor – id. SÁNTHA Tibor
- 2003 Gelence népi gombaismerete (Háromszék, Erdély). *Mikológiai Közlemények* 42. (1–2) 123–142.
- SINKÓ KALLÓ Katalin
- 1980 *Kalotaszegi nagyírásos.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

SZABÓ T. Attila

1976 A természettudományok és a néprajz határán. In: KÓS Károly (szerk.): *Népismereti Dolgozatok 1976*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 36–40.

SZABÓ T. Attila – PÉNTEK János

1976 *Ezerjófű*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

TOKAREV SZ. A. (szerk.)

1988 *Mitológiai enciklopédia I–II*. Gondolat Kiadó, Budapest

ÚJFALVI Sándor

1982 *Az erdélyi régibb és közelebbi vadászatok és vadak. Újfalvi Sándor öreg vadásztól Kolozsvárt 1854-ik évben*. Magvető Könyvkiadó, Budapest

UJVÁRY Zoltán

1991 *Népi táplálkozás három gömöri völgyben*. (Gömör Néprajza, XXIX.)

Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke, Debrecen

VAJKAI Aurél

1941 A gyűjtögető gazdálkodás Cserszegtomajon. *Néprajzi Értesítő XXXIII*.

VERESS Mária

1982 *Gombáskönyv*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

WASSON, R. Gordon

1968 *Soma, Divine Mushroom of Immortality*. Harcourt Brace Jovanovich, New York

WASSON, Gordon R. – WASSON, Valentina Pavlovna

1957 *Mushrooms, Russia and History I–II*. Pantheon Books, New York

WASSON, Gordon R. et al.

1986 *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*. Yale University Press, New Haven–London

ZSIGMOND Győző

1993 Kérdőív a népi gombaismeret felméréséhez. *A Kriza János Néprajzi Társaság Értesítője* 1. 22–24.

1994–1995 A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In: ZAKARIÁS Erzsébet – KESZEG Vilmos (szerk.): *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve* 2. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 22–58.

1997 A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In: *Uó: Néprajzi tanulmányok*. Editura Universităţii din Bucureşti, Bukarest, 64–32.

- 1998 A gomba helyneveinkben. *Névtani Értesítő*. 100–103.
- 1999a Les champignons dans la médecine populaire hongroise. *Bulletin de la Société mycologique de France* 115. (1) 79–90.
- 1999b „Csak Korondon csinálják” A taplógomba-feldolgozás mesterségéről és művészetéről. *MESTERSÉG és Művészet* VI. (4) 13–15.
- 2000a Magyar etnomikológia a XXI. század küszöbén. In: CSERI Miklós – KÓSA László – BEREZKI Ibolya, T. (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*. Magyar Néprajzi Társaság–Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 281–290.
- 2000b A bükkfatapló és a nyírfatapló népi felhasználása. *Erdélyi Nimród* 2. (6) 24–25.
- 2001a A téli fülőke. *Erdélyi Nimród* 3. (2) 23.
- 2001b Erdeink gombái. A kucsmagombák. *Közbirtokossági Hírvivő*. (3) 11.
- 2001c A májusi pereszke. *Közbirtokossági Hírvivő*. (5) 16.
- 2001d Special Transylvanian Toys and Games. In: *Play and Toys Today. 22nd World Play Conference 06.06. – 08.06.2001*. University of Erfurt, Erfurt (CD)
- 2001e Galócák (Amanitaceae) a magyar néphagyományban. *Mikológiai Közlemények. Clusiana* 40. (1–2) 123–144.
- 2001f (Gombás) Játékok és játékos szokások. *Korunk*. XII. (10) 112–116.
- 2001g Gomba és gombakirály. *Holmi* XIII. (5) 642–647.
- 2001h A taplógomba-feldolgozás mestersége és művészete. *Közbirtokossági Hírvivő* I. (10–11) 17–20.
- 2001i Sárga gévagomba. *Erdélyi Nimród* 3. (6) 12–13.
- 2002a A taplógomba-feldolgozás mestersége és művészete szokások és játékok szolgálatában. In: Uó (szerk.): *Népi mesterség, népművészet. Meșteșug și artă populară*. Kiadta a Magyar Köztársaság Bukaresti Kulturális Központja, Bukarest, 141–151.
- 2002b A kései laskagomba. Gomba és hagyomány. *Erdélyi Nimród* 4. (1) 18.
- 2002c A lepketapló. *Erdélyi Nimród* 4. (2) 19.
- 2002d Taplógombából készült játékszerek. *Napút* IV. (4) 49–50.
- 2002e A sárga rókagomba a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* IV. (5) 12–13.
- 2003a A júdásfülegomba a néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 4. (1) 13.
- 2003b The Amanitaceae in Hungarian folk tradition. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 1. (1) 55–68.

- 2003c A májusi pereszke (*Calocybe gambosa*). *Erdélyi Nimród* V. (5) 18–19.
- 2003d Bükkfataplóból készült játékszerek. In: SZIKSZAI Mária (szerk.): *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 11. Játék és kultúra*. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 157–160.
- 2003e A regionális együttműködés lehetőségei (Erdély – anyaország). *Fekete Gyémánt* IV. (4) 47–48.
- 2003f A szívgomba a magyar népi gyógyításban. *Erdélyi Nimród* 5. (6) 18–19.
- 2003g Gomba és új év. *Romániai Magyar Szó*. dec. 27–28.
- 2004a Gomba és boszorkányság. In: PÓCS Éva (szerk.): *Áldás és átok, csoda és boszorkányság. Vallásetnológiai fogalmak tudományközi megközelítésben*. (Tanulmányok a transzcendensről, IV.) Balassi Kiadó, Budapest, 508–517.
- 2004b A gomba a székely népi gyógyászatban. In: BÁRTH Dániel – LACZKÓ János (szerk.): *Halmok és havasok. Tanulmányok a hatvan esztendő Bার্থ János tiszteletére*. Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumi szervezete, Kecskemét, 505–522.
- 2004c Világraszóló helyi érdekesség: egy háromszéki gombafaj – a harapésgomba. *Erdélyi Nimród* 6. (4) 14–18.
- 2004d A ráncos tintagomba. *Erdélyi Nimród* 6. (5) 20.
- 2004e A fehérscokros pereszke (*Lyophyllum connatum*). *Erdélyi Nimród* 6. (6) 27.
- 2005a A kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*). Gomba és hagyomány. *Erdélyi Nimród* 7. (1) 26–27.
- 2005b A szívgomba a magyar népi gyógyításban. In: Uő (szerk.): *Növények a folklórban/Plante în folclor*. (könyv és cd) Kiadta a Magyar Köztársaság Bukaresti Kulturális Központja, Bukarest, 219–237.
- 2005c Mushrooms in Hungarian folk medicine. *Sănătatea Plantelor/Plant's Health*. August. 32–44.
- 2005d A keserűgomba (*Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus*). *Erdélyi Nimród* 7. (4) 16–19.
- 2005e Magyar népi gombaismeret Aranyosszéken. *Művelődés* LVIII. (10) 20–21.
- 2006a A tövisaljgomba (*Entoloma clypeatum*) a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 8. (3) 9.

- 2006b A szürke pohárgomba (*Cyathus olla*) a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 8. (4) 21.
- 2006c A bükkfatapló és a nyírfa kérgestapló a magyar néphagyományban. *Tinder polypore and birch polypore in Hungarian popular tradition. Moeszia. Erdélyi Gombász* III. (3) 36–61.
- 2007a Adalékok Háromszék etnomikológiájához. Háromszéki érdekesség: a harpégésgomba. In: CZIPRIÁN-KOVÁCS Loránd – KOZMA Csaba (szerk.): *Háromszékiek Háromszékről*. Státus Kiadó, Sepsiszentgyörgy–Csíkszereda, 273–282.
- 2007b A gomba székelyföldi helyneveinkben. In: BARTI et al. (szerk.): *ACTA SICULICA – 2007*. Székely Nemzeti Múzeum, Sepsiszentgyörgy, 751–754.
- 2007c A sárga róka gomba (*Cantharellus cibarius* Fr.) a magyar néphagyományban/The common chanterelle (*Cantharellus cibarius* Fr.) in Hungarian popular tradition. *Moeszia. Erdélyi Gombász* IV. (3) 36–40.
- 2008a A gomba mint étel a magyar néphagyományban. In: BARTI et al. (szerk.): *ACTA SICULICA – 2008*. Székely Nemzeti Múzeum, Sepsiszentgyörgy, 653–670.
- 2008b A kucsmagombák a székely néphagyományban. *Székelyföld* XII. (5) 98–105.
- 2009 *Gomba és hagyomány*. LKG–Pont, Sepsiszentgyörgy–Budapest