

Rerum Naturalium Fragmenta No. 174

<i>Szemere László: Szarvasgombáink</i>	3
<i>Szemere László: Szarvasgombáink felkutatása</i>	11
<i>Szemere László: Inséges vadászebéd</i>	18

Budapest
1947

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

Budapest XII., Hieronymi út 7.

Szarvasgombáink

Írta: Szemere László

Ilyenkor télen elővesszük azokat a gombákat, amelyekről a leírások nyomán is tiszta képet alkothatunk. Ilyen jellegzetes gombák a szarvasgombák.

A nem lemezes gombák meghatározó kulcsának az élére tettem őket ezzel: Ha a többé-kevésbé gumóalakú gomba a föld alatt termett, akkor az szarvasgomba (*Tuber*, *Choiromyces*, *Melanogaster*, stb.). A szarvasgombák közé sok nem (genus) tartozik.

E gombákat a mindenséget berendező láthatatlan kéz Hadész sötét birodalmába utalta, ők ott lent folytatják a létért való küzdelmet. Egy-egy öregebb példány repeszt csak fel maga felett a földet, hogy kikandikáljon:

- Milyen a világ odafenn?

Mi meg közéjük tekintünk kíváncsian:

- Milyen a gombaélet odalenn?

A földalatti gombáknak kevés népies nevük van. Én legalább csak kettőről tudok. A Bakonyban *földikenyér* a nevük, a Székelyföldön pedig *szűgomba*. Azon alapon-e, hogy „Vénuszt segíteni mondatik”, vagy pedig csak azért, hogy a szív is többé-kevésbé gumóalakú? Dr. Hollós László szerint azért *szűgomba*, mert szívbaj ellen. használták. Megszokott nevük a *tribla*, vagy *trifola*, de ez meg az idegen Trüffel magyarosítása.

A *szarvasgomba* szó pedig a görög *Elaphomyces*. fordítása. (*Elaphos* = szarvas, *myces* = gomba). A szarvas, de az őz is igen

szereti a földalatti gombákat. Lábával kaparja ki. Néhol a karfiol módjára elágazó, föld felett termő korállgombákat (Clavaria, Ramaria) nevezi a nép szarvasgombának.

A szarvasgombáknak régen nagy volt a becsük. Bizonyára a fentebb idézett hiedelem miatt. Az emberek a lelőhelyeket egymás előtt titkolták, vagy csak halálos ágyukon árulták el.

Kialakult, főleg Franciaországban, az orv-gombászkodás az orvvadászat módjára. E téren az ember, a kutyában és a disznóban találta meg segítőtársát. A föld alatt lappangó rejtett szarvasgombákat segítőtárs nélkül nehéz megtalálni.

Szinte gombakotorékozásról beszélhetnénk. A sertés kitúrja, a kutya meg kikaparja a gombát.

A vadak közül a vaddisznó, a szarvas, az őz, de hihetőleg a borz is szorgalmasan keresi s a medve is, ahol még van! Jobban szeretik, mint a föld feletti gombákat, amelyekből a szarvas csak

ímmel-ámmal csipeget, leginkább akkor, amikor szárazság van és zsenge füvet nem talál. A föld felett termő gombákat sem a háziállatok, sem pedig a vadállatok általában nem igen eszik.

A fentieken kívül még a mókus eszeget gombát. Persze szorult esetben több más állat is ráfanyalodhat.

Tudok egy olyan esetet - Csík megyéből – mikor az elárvelt farkas-fiak gombásztak. Anyjukat egy csíkszentsimoni vadász meglőtte, de a fiak vackát nem találta meg. A farkas-fiak a gombát ették, – amint azt egy pásztorfiú, mesélte – míg csak,,fogikat a báránkyákra nem kezdték vicsorítani.” Ekkor a

barátkozásnak vége lett, mert kutyája segítségével elkergette a nyájtól a kis farkasokat.

Még jobban megvetik a gombákat a madarak. Magáért a gombáért nem nyúlnak hozzá, hanem a benne levő férgek miatt, a mindent kifürkésző rigók szétvagdalják a gombákat. Az erdei szalonka is kutat bennük a maga módja szerint: lyukakat váj a gombákba. Egy olyan esetről is tudok, hogy a mérges gombában levő nyüvekkel együtt megevett gomba (légyölő galóca) egy fácáncsalád elhullását okozta.

Térjünk vissza szarvasgombáinkhoz. Írtam, hogy egyes szarvasgombák, ha megnőttek, kissé ki is ütköznek a földből. Viszont ne felejtsük el azt, hogy egyéb gomba fiatalja is a föld felszíne alatt kezdi növekedését, hogy azután onnan kitörve, kinyíljon. Ezek is lehetnek többé-kevésbé gömbölydedek, azért a kezdő gombász ezeket is szarvasgombának nézheti. De egy keresztmetszet elárulja a földfelettséget, mert a fiatal lemezes, vagy csöves gombának szerkezete a függőlegesen átszelt gombán megmutatkozik.

Így a gubacsot, a gyökerek kóros elváltozását (rák) is szarvasgombának nézheti valaki. A kettészelt gubacsban azonban kis kamra van – az összetett gubacsban sok kamra – a kifejlődött rovar (gubacsdarázs) ezekből egy kis alagút fúrása után távozik. A gyökérdaganat pedig a gyökérrzettel egybenőtt, fás állagú, s így a hajszálgyökerekben tapadó szarvasgombák-tól megkülönböztethető.

A szarvasgombák tehát a fák és cserjék hajszálgyökereivel összeköttetésben vannak, ezt mycorrhiza viszonynak nevezzük.

Nem élősködés ez, de tisztességes együttélés, amelyből a fának is haszna van. A gombának messze elkalandozó földalatti része (micélium), mint kanóc szállítja a fának a vizet s el is vonja tőle, amikor az túl sok. Így él együtt a fa nemcsak a földalatti gombákkal, de sok más erdei gombával is. Más eset az, amikor a fa törzsébe ereszti myceliumszálait a gomba, amelynek termőteste azután a fa kérge között (vagy gyökeréből!) nő ki. Ez már élősködés és káros a fára.

Szarvasgombáink egy része a pöfeteggombákhoz hasonlít s ezek nem is egyebek föld alatt termő pöfetegeknél. Ezzel odáig jutottunk, hogy a szarvasgombákat fel kell osztanunk rokonsági alapon, még pedig két felé:

1. Pöfeteg rokonságú szarvasgomba.
2. Tömlős szarvasgomba.

Az első csoportbeliek spórája szanaszét van a gomba belsejében, akárcsak a pöfetegnek. A második csoportba tartozó gombák spórái – hét-nyolc spóra – külön-külön kis tömlőcskébe vannak beágyazva a gomba belsejében.

Mikroszkóp híján a kezdő nehezen jön rá arra, hogy meghatározandó szarvasgombáját melyik csoportba sorolja, de ez a nehézség ne legyen aggasztó.

Kevés jóféle szarvasgomba van, azoknak leírását most közreadjuk. Ha egyikkel sem azonosítható, akkor az úgy sem márkás szarvasgomba. Mert sok az ehetetlen. Vagy mert fás, vagy íze, szaga rossz. Mérges szarvasgombáról nincs tudomásunk.

Úgy nagyjából (mikroszkóp híján!) mégis eligazodhat a kezdő, ha vigyázza a következőket:

Ha meghatározandó szarvasgombának csökevényes nyele, gyökere van, vagy itt-ott a felületet micélium istráng borítja borítja, mint a ló fejét a kötőfék), akkor a legtöbb esetben pöfeteg rokonságú szarvasgomba. Ezek kevésbé értékesek.

Ha a gombán a fenti jeleket nem látjuk, akkor igazi szarvasgombáról van szó. Ezek között a legjobbak azok, amelyeknek puha a belsejük. Kemény kérgük pedig olyként pikkelyes vagy varangyos, mint a teknősbéka páncélja.

A hazai, mintegy hetven, szarvasgombák közül az itt leírt hét faj érdemli meg leginkább figyelmünket. Az elől felsorolt három faj az úgynevezett pöfeteg rokonságú szarvasgomba, a többi pedig a valódi (jobb fajta) szarvasgombák közé tartozik.

Vörös szarvasgomba (*Melanogaster variegatus* Vitt.). Szabálytalanul gömbölyded, burgonya, vagy vesealakú. Alapján s felülete egy részén fénytelen, barna, zsinagszerű micélium istrángot visel. Egyébként színe eleinte fénytelen, később fényes arany-sárga, utóbb vörösbarna. Ökölnyi nagyra is, megnő. Belseje sárgás, majd barna, vöröses, vagy lilásbarna, sárgásfehéren márványozott.

Szaga erős, kellemes, borra, vagy rumra, olykor almára emlékeztető. Ehető. Terem tölgy, bükk, vagy fenyves erdőben májustól októberig, alig a föld felszíne alatt, a levéltörmelékek között, vagy a humuszrétegben. A nagyobbak ki is ütköznek a földből. A meleg tájakat szereti. Az ország minden tájáról előkerülhet s érdemes is utána kutatni, mert nemcsak, hogy ez a legjobb pöfeteg rokonságú szarvasgomba, de íze az igazi szarvasgombákkal is kiállja a versenyt.

Apró vörös szarvasgomba (*Melanogaster ambiguus* Vitt.). Ugyancsak mindenütt előkerülhet, még kertekben is. Termés-ideje májustól szeptemberig tart. Színe barnább, íze, illata nem olyan jó, de azért ehető.

Istrángos szarvasgomba. (*Rhizopogon rubescens* Tul.). Gömbölyded, vagy tojás alakú, legfeljebb diónagyságú. Eleinte hófehér; majd rózsaszín-tarka, legvégül vörösbarna. Csúcsa kivételével, mindenütt lehet rajta szerteágazó micélium köteg. Belül húsa citrom-sárgás, majd vörös agyagszínű. Eleinte szagtalan, később hagymaszagú. Leginkább erdei fenyő alatt, homokos humusrétegben, csekély mélységben terem júniustól novemberig. Ehető. Parázson szokták megsütni, mint a gesztenyét.

Bazsalikomillatú szarvasgomba. (*Octaviana asterosperma* Vitt.). Szabálytalanul gömbölyded, olykor kettesével összenőtt, molyhos, fehér, majd zöld, szürkés, legvégül feketés gomba. Dióburgonya nagyságú. Belseje eleinte húsos. Fehér, majd szürkés, márványozott. Bükkösben, olykor tölgyesekben is terem, a humuszba mélyedve, júniustól szeptemberig, íze édeskés, szaga illatos s míg húsa puha, ehető. Elterjedési köre kisebb az előbbieknél.

Apró pikkelyes szarvasgomba. (*Tuber macrosporum* Vitt.) Gömbölyded, mélyedésszerű termőteste csak diónagyságú. Felszíne vörösbarna, feketés, rozsdásan árnyalva. Különféle nagyságú, de apró szemölcsök, varangyok borítják. Belseje húsos, szürke, vagy bíbor barna alapon fehér, majd barnás márványozással. Hagymaszagú, ehető, sőt jóízű. Nyártól őszig terem, tölgy, gesztenye, fűz, vagy nyárfa alatt.

Nyári szarvasgomba. (*Tuber aestivum* Vitt.). Szabálytalan gumóalakú. Színe fekete-barna. Kívül hatszögű, egymástól elválasztott, lapos, piramisformájú durva varangyokkal borított. E dudorok olykor négy részre osztottak. Ökölnagyságú is lehet.

Belseje éretten húsos, szürkésfehér, sárgásfehér; dohány, majd vörösbarna, fehéren erezve. Tölgy, bükk, mogyoró, boróka, vagy fenyő alatt terem, legszívesebben mészkövekkel kevert humuszban, napfényes helyen, erdőszéleken, ritkásokban, júniustól decemberig. Ehető, de hátránya, hogy vastag a páncélzata és emiatt sokat el kell belőle faragni. Viszont tömegesen terem.

Dr. Hollós László írja, hogy 1874-ben egy dunántúli. vállalkozó egy uradalomban húsz mázsát szerzett! Hazánk legtöbb vidékén terem, különösen Veszprém megyében van sok, ahol *földikenyér* a neve.

Francia szarvasgomba. (*Tuber brumale* Vitt.). Mogyoró vagy diónagyságú, szabálytalan, gumóalakú s mint az előbbi, ez is piramisalakúan, de finomabban varangyos. Színe sötét szürkésbarna, feketés. Belseje húsos, eleinte fehér, majd hamuszürke, violás, vagy barnás, piszkosfehéren márványozott. Szaga kellemes. Az előbbinél jobb ízű, de kevesebb terem belőle. Tölgy és bükk alatt találhatjuk, kevés lombbal takart mészdús földben, késő ősszel és télen, enyhe tájakon.

Fehér szarvasgomba. (*Choiromyces meadriiformis* Vitt.). Itt-ott púpos burgonyaformájú, világos sárgásbarna, vagy csaknem piszkosfehér. Olykor repedéses. Kókuszdió nagyságú is lehet, de zöme dió-krumpli nagyságú. Belseje, fehér alapon, agyvelőszerűen márványozott.

Erős szaga a főtt kukoricára emlékeztető. Íze jó. Az idősebbek azonban rágósak, ezért ezeket vagy csak kifőzik (leve miatt!), vagy szárítottan megtörik és így kerülnek a pástétomba. Más-különben legcélszerűbb vajban kisütni.

Bükk, fenyves, vagy vegyes erdők homokos, vagy meszes agyagrétegében terem, olyan közel a felszínhez, hogy a nagyobb gomba néha ki is látszik. Inkább magasabb hegyvidékeken terem s így mostani hazánkban ritka.

Jegyzetek:

* Régi hiedelem a szarvasgombáról. – Sz. L.

** Hollós László: Magyarország földalatti gombái. Bp., 1911.

(*Nimród Vadászlap*, 1947, vol.34, no.1, p.11-12)

Szarvasgombáink felkutatása

Írta: Szemere László

Most még általánosságban a szarvasgombák felkutatásáról írok. Mind fenyvesben, mind pedig lombos erdőben, leginkább humuszgazdag, mésztartalmú, morzsalékos agyaggal kevert oly erdőkben találhatók, amelyeknek talaja csak mérsékelten nedves és fűvel, vagy mohával sűrűn benőve nincs. Az ötven-száz éves erdőkben a lelési valószínűség nagyobb, mint a fiatalabbakban.

Ahol alfa és lombhulladék is van, a fák törzsétől fél-egy métertől oly távolsáig található, ameddig a gyökerek érnek, rendszeren kettő-tíz centiméter mélységben. Mennél idősebb a fa, annál messzibb esik törzsétől a gomba.

Nagyon szárazon, humuszban szegény homoktalajon földalatti gombát ne keressünk, de az erősen agyagos, vagy túl nedves erdőkben se.

A kereséshez, egy négy-öt centiméter széles vágófelületű, tizenkettő-tizennégy centiméter hosszú, fokoszerű kis kapácskát használjunk. Nyele erős, sétatot-hosszúságú. A kapácska éle a szélek felé hajlított, így támaszkodásnál a kezét nem sérti.

A még olyan alkalmas helyen is célszerű valamely nyomravezető jelenség után kutatni, hogy csemegéinkhez gyorsabban hozzájuthassunk. Elsősorban is erdőőröktől kérdezősködünk felőle, vagy más olyan embertől, aki a termőhelyeket már ismeri s azt hajlandó megmutatni.

A sertéspásztorokat kérjük meg arra, hogy ahol erdőtalajon túr a konda, ott figyeljék meg, hogy mit túrnak ki a sertések, mert sokszor találhatnak azok földalatti gombát. Olykor a kecske és a juh, is kikaparja a szarvasgombákat. Aki meg rendszeresen akar gyűjteni, az használjon szarvasgomba kutatásra idomított sertést, vagy kutyát.

A sertést, malac korában, magunkhoz szoktatjuk, hogy kezes legyen. Máskülönben a kétévesnél idősebb kocák a legjobbak. Csak az a sertés válik be, amelyik a neki nyújtott szarvasgombára felfigyel, s azt el is fogyasztja. Egyébként sok idomításban nem részesül, mert a disznó ösztönénél fogva is szívesen kitúrja a szarvasgombát. Az igaz, hogy mohón meg is eszi. Ezért kötél van a nyakán, amelynél fogva a talált gombától elhúzzuk, s hogy kedvét ne veszítse, készen tartott kukoricával, vagy makkal kárpótoljuk. Közben magunk, vagy társunk a kapácskával kiemeli a gombát.

A disznó szeszélyes. Nagy melegben lusta, esős időben, szélben nincs szimatja, ha az erdőn éppen makkhullás van, akkor meg nem hajlandó gombát keresni.

A kitanított kutya megbízhatóbb. A vadat űző kutya erre a célra nem alkalmas. Jók az uszkárok, pulik.

Az idomítás lényege az, hogy a kutyát szobába, majd kertbe dugdosott szarvasgombára vezetjük, ételébe szarvasgombát keverünk, hogy a szagot megszokja. Ha a kutya a gombát ott-hon jól megeszi s felette kapar, akkor az erdőre is mehetünk vele. Az idomított kutyával kivitt kutya, az előbbitől eltanulja a mesterségét.

A kutyát is kárpótoljuk kedvenc eledelével, (kenyérrel stb.), hogy a további kereséshez kedve legyen. (Ha az idomító otthon környékén nem talál szarvasgombát, nézzen bakonyi ismeretség után és onnan kérjen mutatóba.) Oroszországban régebben szelídített medvével is szedték a szarvasgombát.

A kutya idomítását talán úgy lehetne egyszerűsíteni, hogy jó formában levő sertés társaságában vigyük ki az erdőre, ahol a sertés által túrással jelzett gombát figyelmes kutya jelenlétében ássuk ki a földből.

A vadászkutya-idomítók foglalkoztak régente a gombakereső kutya idomításával is. Így került a szarvasgomba-kutatás a vadászattal összeköttetésbe. Kitűnik ez *Pák Dienes* jeles munkájából is, amelynek „*Vadászattudomány*” a címe. Két kötetben jelent meg Budán, vadásztörténelmünknek még ezüst-korszakában: 1829-ben. (Mert az aranykor a bölény kipusztulásával tűnt le).

Pák több oldalon át részletesen leírja azt, hogy hogyan kell a kutyát a szarvasgomba keresésre kioktatni. Segédeszközüln egy hatvanöt centiméter hosszú, olyan szerszámot javasol, melynek egyik végén kis ásó, a másik végén pedig kis kapa van. E szerszám sétabotul már nem szolgálhat, azért jobbnak tartom a cikkben ismertetett kapácskát. Igaz, hogy időnként ásóra is szükségünk lehet. Hát egy olyan kis növényásó, amilyent a növénygyűjtők is használnak, helyet foglalhat hátizsákunkban.

Ha nincs se disznónk, se kutyánk, akkor figyeljük meg az erdőtalajt, s ha azon vaddisznó, vagy borz turkált, őz vagy mókus kapart, akkor ott, vagy a közelben okvetlenül van földalatti gomba. Igaz, hogy ha ezek az állatok megtalálták a gombát, azt

meg is eszik, de mégis találhatunk utánuk gombát, amit netán megriasztva, otthagytak, vagy a kövek-gyökerek közül kiszedni nem tudtak. Néhol a gomba felpúposítja, sőt meg is repeszi maga felett a talajt, a gyakorlott szem ezeket is észreveszi. Sok helyen mezítlábasan keresik, csoszogó járással. Így megérik a kidudorodó gombát.

Ott is kereshetünk, ahol a földből sok hangyát látunk kijönni, másutt meg a föld felett csoportban lebegő („táncoló”) legyek jelzik azt, hogy alattuk a földben gomba van. Kapáláskor a gomba tenyészete (micélium) fehér, sárga, zöld vagy vörös szálak, penészesedések alakjában szemünkbe ötlük. Az ilyen helyeken előbb-utóbb gombát lelünk.

Ugyanazon a helyen a következő évben is lelhetünk gombát, ezért ne dúljuk szét a telepet, hanem egy-egy gombát, a nyüveseket és az aprókat hagyjuk ott, hogy a jövő évben is teremjen. Keresés után a fészket ismét takarjuk be földdel. A legközelebbi fán pedig jelet vágunk, hogy utóbb könnyebben rátaláljunk.

A szarvasgombára olykor sok föld tapad. Azt friss, hideg vízbe való áztatás után le kell róla kefélni. Ezután a gombát vesszőfonatra, vagy vászonra helyezve, megszikkasztjuk. A kemény kérgűeket éles késsel lehámozzuk s ugyancsak kipiszkáljuk a kés hegyével a gomba üreges részeit is. A meghámozott gombát már nem szabad mosni. A felhasználás módja szerint vagy szeletekre vagdaljuk, vagy egészen apróra.

A rágósabb szarvasgombák, amilyen például a fehér szarvasgomba is, pompás fűszere a sülteknék. Receptjét dr. Hollós László nyomán közlöm:

„A megtisztított szarvasgombát szeletekre vágják, a napon, vagy a kályhán keményre szárítják, azután mozsárban porrá törik, tág nyílású befőttes üvegekbe teszik s rá egy réteg viaszt, vagy faggyút öntenek. Ha libát, kacsát, vagy más finom pecsenyét sütnek, azt, amikor félig megsült, behintik egy kanál szarvasgomba porral. Ettől a pecsenye különleges jóízű és illatú lesz.”

Jó étel ez is:

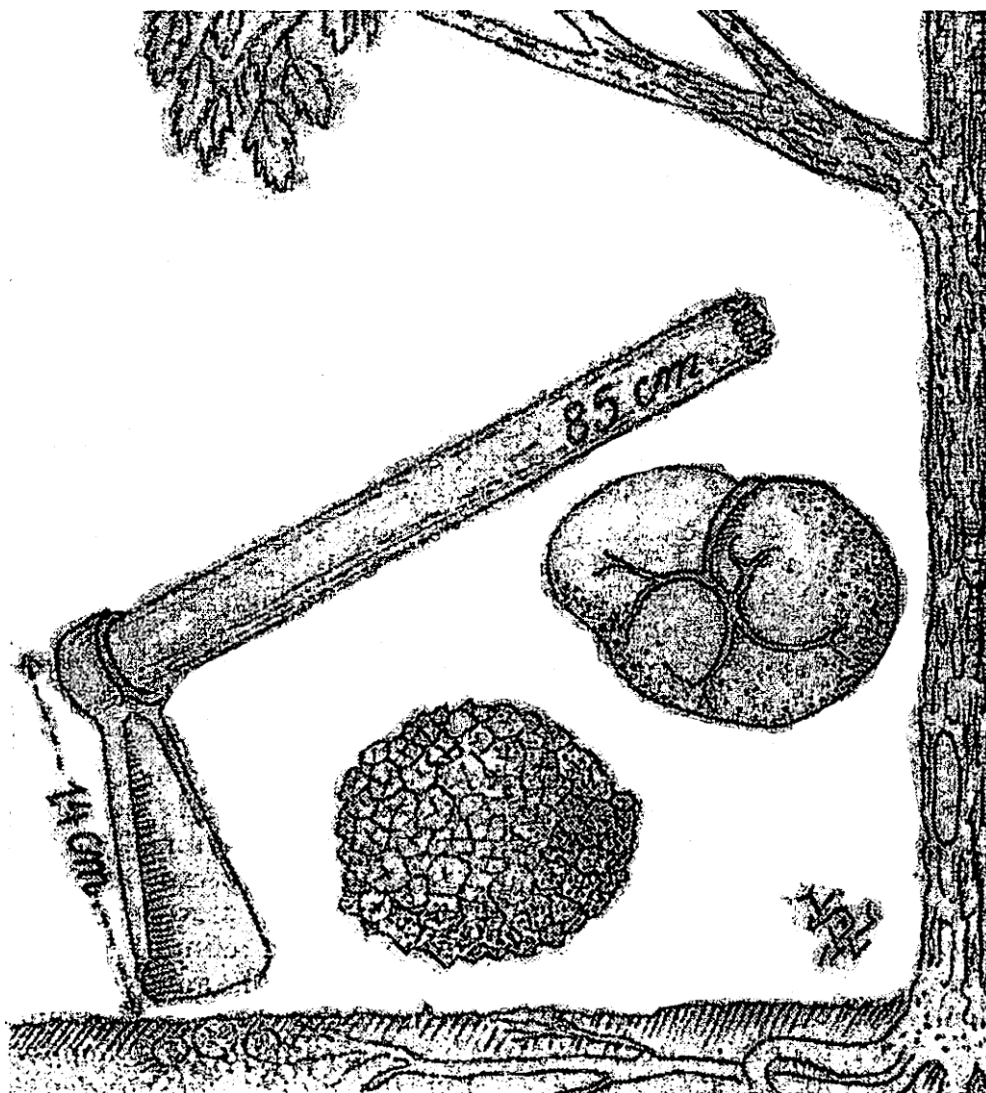
A jól beszikkadt szarvasgombát konyhareszelőn lereszeljük. Ezután egy lapos tálba tesszük a reszeléket s rá jó csemegebort öntünk. Körülbelül két óra alatt a gomba ezt magába szívja. Azután, egy előre megmelegített serpenyőben pirítjuk kissé a gombát, amelyet azután pirított kenyér, vagy zsemlyeszeletekre téve tálalunk.

A szarvasgombákat kisütve is fogyaszthatjuk, vagy ha rágósabb, levesbe tegyük, amikor csak a levét szopjuk ki. De legméltóbb helyük a pástétomokban van. Ide apróra vagdaljuk, vagy ha száraz gombánk van, azt megőröljük.

Régebben a jobb szarvasgombáért tízszer annyit fizettek, mint az egyéb csemegegombáért. Ma újra kezdik felkarolni. Budapest ismét jó piaca a szarvasgombáknak.

Gombás írásaimnak azonban nem az a célja, hogy az anyagikat hangsúlyozza! Legyen a gombászat pót-szórakozása a vadásznak olyankor, amikor szegen lóg a puska. Hiszen a gombákra szánt időt is abban az erdőben töltjük el, amely vadász kirándulásainknak is a színhelye. A földalatti gombák titokzatosan rejtett életmódjuk miatt pedig kétszeresen szórakoztatják az embert. Az előtanulmányokkal és a felkutatásokkal.

Ma már sok helyen újra kell felfedezni a termőhelyeket. De ez is szórakoztató. Így a magára utalt vadász, akit nem állítanak fel a régóta tudott szalonkahúzó helyekre, maga kutatja azt ki s így szerzett zsákmányára kétszeresen büszke. Tapasztalatból tudom!



Vörös szarvasgomba, nyári szarvasgomba, gombászkapá.

Három gomba a humuszcétegben van, oly távolságra a fától, mint a fa koronájának külső széle. A fán a jelet annyi arasz magasságra tesszük, ahány méterre fekszenek a gombák. Kis kapánkat legcélszerűbb egy elnyűtt kerti kapából készíttetni. A felső gomba: vörös szarvasgomba, láthatók rajta a micélium istrángok. A másik az erősen varangyos nyári szarvasgomba.

A szarvasgombákat tanulmányozóknak második jegyzetünkben említett jó magyar szakkönyv áll rendelkezésükre. Még ma sem avult el, azóta is csak két-három új honi fajt állapítottak meg. A szarvasgombák színes képeit is bemutatja dr. Hollós László könyve.

Régebben azt hitték, hogy a szarvasgombát gazdaságosan tenyészteni is lehet. Kiderült azonban, hogy csak ott vált be a tenyésztés, ahol a szarvasgomba az elültetett, de már fertőzött tölgycsemeték nyomán magától is terem. Franciaországban telepítenek így erdőt a szarvasgombák kedvéért.

(Nimród Vadászlap, 1947, vol.34, no.1, p.12-13)

Ínséges vadászebéd

Írta: Szemere László

Téli fülőkegombából és krumpliból készül. A téli fülőkegombát méltán nevezhetjük az ínséges idők gombájának. Ínséges időkben ugyan másfajta gomba is kelendő, de fenti gombánk hozzá még télen is terem.

Ismerkedjünk meg a téli fülőkegombával, mert enyhe téli vadászutak alatt változatosabbá tehetjük vele vadászebédünket.

Már csak azok, akik maguk kotyvasztják, s vadászat közben nem a kész ebédhez ülnek.

Mivel a téli fülőkegomba erősen nyálkás, célszerű más, szárazabb étellel társítani. Ilyen a krumpli, amelyik – zsír nélkül, bizony – nehezen csúszik.

A téli fülőkegomba termési idejének kezdetén – rendszeren november hó első hetében – még más fajta gomba is kerülhet. Például a csipkés- meg a tarló-őzlábgomba. Ezeket is hozzáadhatjuk a fülőkéhez, amelyet forró vízben lemosunk, részint a ráragadt szennyeződés miatt, részint azért, hogy nyálkásságából valamit veszítsen.

Az előzőleg már meghámozott és felvagdalt krumpli eközben már vígan fő. Rántás? Mi a bánatnak! Az, pepecselő, időrabló munka. Hagymánk ha van, abból egy kis fejet feldarabolva a krumplihoz adunk, ha van kömény, abból is keveset. Só természetesen, s paprika is. Ha van két edényünk, akkor a gombát

kevés vízben külön főzzük, persze ezt is megsózva s ha – megint ha, – szóval ha van, hát petrezselyem zöldjét aprózunk bele. Ha csak az az egy lábasunk van, amiben a krumpli már fő, akkor odakerül a gomba is.

Mikor már a gomba is és a krumpli is jól megfőtt, akkor mindkettő levét leöntjük. Persze, persze, az a bizonyos második lábas emiatt is jó, ha van. A levesanyagba búzadarát főzhetünk, az is hamar kész. Kerülhet belé kevés gomba és krumpli is. Ez hát levesünk. Második „tál” ételünk a sűrűje, a gomba és krumpli. Ezekre – aj, aj, megint csak ha van, – tejfelt öntünk, még keveset melegítjük, s kész.

Szokás a tűzhelyen előételül, gombakalapokat sütni. Főként, ha igen éhesek vagyunk. Mert így jutunk leghamarabb harapnivalóhoz.

Apolló kegyéből, ha húsunk is van, akkor a téli fülőkegombából ecetes-hagymás salátát készíthetünk. Ebbe is kerülhet megfőtt, s szeletekre vagdalt krumpli.

(Nimród Vadászlap, 1947, vol.34, no.3, p.46)