

Rerum Naturalium Fragmenta No. 467

A szarvasgombászat
történetéről

Jaskó György

Watford
2017

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Tamás szerkesztése:

16 Melrose Place, Watford WD17 4LN, England

jasko.tamas@jasko.hu

A szarvasgombászat történetéről

Jaskó György

A korai időszakról

Alkalomszerűen nyilván a gyűjtögető őskori emberek is találkozhattak vele, mint más föld alatt előforduló gumókkal, ehető gyökerekkel. Kipróbálásául, illetve szükségből is kezdhették enni, majd, ahol gyakrabban előfordult, ott módszeres keresésével is fogyasztani.

Hiszen ne feledjük el, hogy a világon nagyon sokfelé fordulnak elő fajai, a félsivatagos déli területektől egészen az északi Svédországig, és a többi kontinensen is találhatóak. A világon eddig feltárt fajai száma – hogy itt most csak kerekített tájékoztató értéket adjunk – közel 500 (!) a legfrissebb szakmai forrásművek szerint.

Ennek a fele fordul elő Európában is, azonban napjainkban talán csak tucatnyi fajtát fogyasztják – rendszeresebben kontinensünkön. Hollós László 1911-es monográfiájában a Kárpát-medencéből 52 szarvasgomba fajt irt le, ezt a számot Szemere László 1970-re 86-ra növelte, napjainkban már százon felül lehet a számuk.

Már az ókorban is néhol rendszeresen ették, amiről – a Mediterráneumra vonatkozóan – jó néhány írásos feljegyzés is fennmaradt. Nehezebben megtalálhatósága és korlátozottabb volta miatt keveseknek juthatott – és ezért ennek a fogyasztása általában kiváltságnak számíthatott – e divatból lett gombánk

ínyencség hírű, más tömegesebb táplálékokkal, fűszerekkel szemben. És ehhez az is hozzájárulhatott, hogy nem értették, hogyan kerülhet a föld alá néhol, hogyan szaporodik – mindezt titkosnak-csodálatosnak tartották.

Némely szakcikkben leírt feltételezés szerint a Bibliában a sivatagi vándorlaskor leírt „égből hulló manna” akár szarvasgomba is lehetett, melyet a szél felkapva hordott messzire, miután lefújta róla az azt fedő homokot. Az ószövetségben „ehető gumók” említéseit is találjuk – ami szintén ez lehetett. – (Észak-Afrika és az Arab-félsziget, Közel-Kelet félsivatagos tájain néhol most is szívesen fogyasztják. Marokkóban ma is évente 30-40 tonnát gyűjtenek a sivatagi félcserjék (naprózsák) alól, és a helyi piacokon nagy halmokban árulják, s népételként eszik nagyra megnövő, fehér fajtáját.)

Az ókori görög bölcsele, Theophrastos a gombákat tökéletlen, gyökér és levél nélküli növényekként határozta meg.

Minthogy tárgyalt gombáink föld alatti élete, szaporodása talányos volt, különböző furcsa elképzelések voltak róla, például, hogy az eső és a villámcsapások hatására keletkezhetnek.

Az ókori Rómában nagyra becsült drága ínycsengnek számított. olyannyira, hogy a Szíriára kirótt adót úgy határozták meg, hogy annak meghatározott nagy hányadát szarvasgombában kellett lerónia, a római lakomákhoz. Mindezt az idősebb Plinius (i. sz. 23-79) írja le, akinek *Historia naturalis* c. könyve kora természettudományos ismereteinek az enciklopédiája; a középkori természettudomány legfőbb forrásműve. (A Vezúv kitörésének tudományos megfigyelésekor halt meg. Életét unokaöccse, az ifjabb Plinius írta meg.)

A középkor elejétől a 20. század elejéig

A régebben „sötét középkornak” nevezett időszakból alig maradt fenn témánkhoz kapcsolódó feljegyzés. Erre az időszakra kevésbé is volt jellemzőnek mondható a hedonisztikus, kifinomult ínyc-lakomák tartása, az életörömök féktelen kergetése.

Ez a lovagi kultúra, a gótika és majd csak leginkább a reneszánsz korában kerül újra előtérbe. És érdekes, hogy ahogyan ez az életszemlélet, kultúra Itáliában és Franciaországban teljesedett ki, ugyanez a mediterrán terület a legjobb szarvasgombák termőterülete is! S Európa e mediterrán és mérsékelt éghajlatú területei déli felének kedvező adottságú részein az 1400-as, 1600-as évektől kezdődően gombák fogyasztásának újra kifejezett kultusza folyt.

Mátyás királyunk felesége, Beatrix Itáliából magával hozta szakácsát, és az ottani szakácsművészetet. A reneszánsz Mátyás nemzetközi udvart tartott, s igyekezett vendégeit konyhájával is elkápráztatni. Újabban került elő adat bizonyíték arra a régi feltevésre, hogy szarvasgombát is fogyasztottak a lakomákon. – Ez bizonyára (főleg) az Itáliából behozott lehetett. Pedig hazánkban akár már sokkal régebb óta is gyűjthették, de ennek első írásos nyomai csak az 1500-as évektől maradtak ránk.

Az erdélyi adatok ottani örmény szarvasgomba-kereskedőkről szólnak. Egy 1588-as fennmaradt bírói rendeletünk már a helyi szarvasgombás termőterületek szigorú védelméről, őrzéséről szól! (Trencsén vármegye, Észak-felvidék.) – Ez világviszony-

latban is korainak tekinthető „természetvédelmi rendelet” gombánk és termőterületének védelme tárgyában! –

Az 1600-as évektől kezdve számos szakácskönyvünkben szerepelnek ilyen gombákkal készítendő receptek – ezzel meg tén a francia gasztrókultúra dokumentumait is megelőzve. (Illetve volt olyan ottani szöveg is e korai korszakból, amely így szólt: „az ismert magyar recept szerint készítendő”).

Méltán lehetünk büszkéek szarvasgombászatunkra, akár mint hungarikumra is; mind a gombagyűjtés régi volta és nagy volume miatt, mind a gasztronómiai felhasználásának nagy hagyománya, elterjedése és napjainkig egyre nagyobb kultusza kapcsán is! (E kor hazai anyagából kiemelendő Lippay János gombákkal foglalkozó 1664-es Posoni kert c. műve.)

Az 1532-1585 között élt talján orvos, Ciccarelli már részletes monográfiát írt a szarvasgombáról. Ebben foglalkozott az etimológiájával és nevezéktanával, konyhaművészeti és orvosi szempontjaival is. – Micheli (1679-1737) mikroszkóppal megvizsgálta és összevetette az összes gombacsoport spóráit, leírta az aszkuszokat, és a szarvasgomba fajokat a mikroszkopikus bélyegek alapján definiálta. –

Érdekes, hogy még a 19 században is ilyen elképzelések éltek a szarvasgombáról: „a talaj izzadmánya”, „a tölglomb nedvéből származik”, „gubacs, ami a szarvasgomba-légy szúrása nyomán keletkezik”, majd: „a fagyökerek spontán növekménye”, „a szarvasgombák a gyökerek élősködői”. De aztán megszületik a szimbiotikus elmélet is.

Következő kiemelendő tudósunk Carlo Vittadini, akinek 1831-ben kiadott műve az alapja a *Tuber* genus (=nemzetség) mai rendszertanának. Sok akkor megalkotott elnevezése ma is érvényes, mint például a *Tuber melanosporum* Vitt., *Tuber borchii* Vitt. –

Rene és Ch. Tulasne szarvasgombákról írott alapműve 1862-ben jelent meg. Ebben szerepel először a micélium leírása, ami a termőtestet a talajjal köti össze.

A francia ínyenc gasztronómia szellemes emléke Brillant-Savarin ismert aforizmája, mi szerint ez afrodiziákum hatása a nőket még szerethetőbbé teszi, a férfiakat pedig még hódítóbbá. Napóleon marokszám falta, mikor szükségét érezte; a 19. század második felében a nagy romantikus író, idősebb Dumas is szerelemgerjesztőnek tartotta.

A fehér szarvasgomba (*Choiromyces* m.) legelső magyar nyelvű leírása 1787-ből származik, az orvos Mátyus István ekkor megjelent Ó- és új dietétika című művében írja: „a spiritusokat (szellemet) éleszteni és a Venust segíteni mondatik”. –

Témánk hazai adatai 1810 tájától egyre jobban sokasodnak, anyagaik egyre részletesebbek. (Pl. 1820: Erdélyben a Cziráki-féle összeírás, 1829: Pak Dienes: Vadászattudomány c. műve stb.) (A dokumentumok bő listájából tovább szemezgetni itt nincs mód, és ez szükségtelen is lenne; más forrásművek ismeretik ezeket is.)

Hollós László nevezetes monográfiájában (Bp. 1911.) részletes statisztikai adatokat közöl, miszerint az 1900 körüli évek mindegyikében, főleg a felvidéki gyűjtésű fehér szarvasgombából

100-200 mázsákat is vittek Bécs piacaira. És ha elvitték, akkor nyilván jobbra el is adták ezt a 10-20 ezer kilót, évente!

De ez persze nem csak ott lehetett kapós, hanem más városaink polgárai számára is. Hollós a könyvében nagy országtérképen ábrázolja adatait, hogy információi szerint mely részeken gyűjtöttek ekkor fehér- és nyári szarvasgombát, nagy termőterületeket is kirajzolva ezzel. (Előbbieket vastag ponttal, utóbbiakat kereszttel jelölte – reprodukcióját lásd a közreadott tájékoztató füzetben is.) Ez a világ első gomba-elterjedést ábrázoló térképe!

Hollós László (1859-1940) élete és munkássága

Ő a magyar szarvasgombászat tudományos alapokra helyezője, első nagy szaktekintélye és népszerűsítője.

Szakmai munkásságát a Tudományos Akadémia levelező taggá választásával is elismerte – de saját környezetével neki is meg kellett küzdenie, mint oly sok más nagy tudósnek. Nagy csalódása volt, hogy a budapesti szakmabeli nagy állást nem ő nyerte el. (Moesz Gusztáv, szinten neves gomba-tudóst nevezték ki ide.) –

A kecskeméti főreálgymnáziumban tanított természetrajzot 1891 és 1911 között. De miután Kacsóh Pongrác (a matematika-tanár és ismert zeneszerző) lett itt az igazgató, aki nehezményezte az ő nagy gombagyűjteményének a helyigényét, elkese-redésében azt megsemmisítette, magát pedig nyugdíjaztatta. Szekszárdon élt ezután, a szakmától jobbra visszavonultan. Hagyatéka is elkallódott később.

Több szacikket is írt a szarvasgombákról. Nagy terjedelmű, alapvető műve a „Magyarország földalatti gombái, szarvasgombafajtái” 1911-ben jelent meg, a Természettudományi Társulat kiadásában. Ebben a könyvben részletesen ismerteti a szarvasgombák előforduló fajai, akkor ismert lelőhelyei mellett a téma kultúrtörténetét és egyéb vonatkozásait is. A gombákat rendszertani csoportosításban, öt nagy színes képtáblán is bemutatja. Ezt a művet az Első Magyar Szarvasgombász Egyesület (EMSZE) hasonmás formában 1998-ban újra kiadta.

Egyesületünk az ő arcképével díszített bronz érdemérmét („Hollós emlékérem”) alapított és oszt rendszeresen, a szakma rá érdemeseinek; a Mikológiai Társasággal közösen állított emléktáblát a kecskeméti piarista gimnázium falán.

Szekszárdi lakóházánál és a sírjánál is koszorúztunk, a rá emlékező ottani és az Akadémián tartott emlékprogramok szervezésében aktív szerepünk volt.

Szemere László (1884 – 1874) munkássága

Hollós László munkásságának a folytatója és napjaink felé közvetítője. Jogászi végzettségű, és kezdetben a közigazgatásban dolgozott, az erdélyi Csíkszeredán. Már ekkor, ezen a neves szarvasgomba-termő vidéken ismerkedett meg gombáinkkal aktívabban. –

Trianon után költözött át Budapestre, és kezdett a gombászattal tudományos szinten foglalkozni. Ő szervezte meg az első rendszeres gombaismereti szaktanfolyamokat, a hazai piaci gombaellenőrzést kialakítva ezzel. Ennek tananyagául is, és a nagyközönségnek is szántan adta ki 1926-ban a jól használható, alap-

vető kis kézikönyvét (Gombáskönyv kezdők részére), több tucatnyi színes ábrával, melyek java levelezőlapként is forgalomba került. Már ebben a művében is ismertet tucatnyi szarvasgomba fajt.

Egy nagy gomba-monográfiát is írt, melynek az anyaga azonban a második világháborús évek során a kiadási munkálatok közben elveszett. (Saját kezűleg festett színes képanyagának jó részét a Természettudományi Múzeum megvette és őrzi, ebből egy kis válogatás 2010-ben Jelent meg. Vasas Gizella – Locsmándi Csaba szövegeivel. (Gyakoribb gombáink. Műszaki K., Bp.)

A kalaposgombákkal való (részbeni tovább-) foglalkozása mellett csak az 1950-es évek elejétől kezdődik aktívabb kutatói tevékenysége a szarvasgombászat területén. (Lásd erről az 1970-es könyvében; 35-37.old.) E tárgyú szakcikkek már 1950-51-től jelentek meg, kísérleti ültetvények létrehozásával 1954-57-től próbálkozott (idézett mű: 50. old.) Ez a termesztési kísérlete a somogyfajszai területéről (ahol élt) 1962-ben a Bakonyba, Hárskút faluba elköltözésével szakadt félbe.

A Kárpát-medence földalatti gombáiról írt hatalmas szakkönyvét 1965-ben jelentette meg az Akadémiai Kiadó, német nyelven. Ennek nagy nemzetközi sikere nyomán is jelenhetett meg műve végre magyarul is egy rövidebb változatban, a Mezőgazdasági Kiadónál, 1970-ben. –

Élete során körülbelül 400 szakcikket írt, aminek a fele madártani, fele gombászati témájú. Utóbbiak közül néhány több külföldi szakfolyóiratban is megjelent.

Itt jegyezhetjük meg, hogy a második világháborúig a hazai polgárság körében – a szakácskönyvek recept-kínálatai, előkelő rendezvények étrendjei, Krúdy Gyula és mások írásainak tanúsága szerint is – méltó helye volt a szarvasgombának a gasztro-nómiánkban.

Mindez viszont a háború utáni politikai változás miatt gyökeresen megszűnt; ezt a korábbi rendszer vissza idézésének tekintette a hatóság, és ennek megfelelően tiltotta. Olyan jelszavakkal is, hogy a dolgozók tömegélelmezésének a kielégítése a cél, és nem az ilyen előkelősködő felesleges luxusdolgok, „nyugatmajmolás”. (Ennek még az esetleges propagálásánál kevesebbekért is sokakat ért nagy megtorlás akkoriban!) –

A fokozatos politikai enyhülés eredményezte az 1960-as-1970-es évektől a nemzetközi turizmus erősödését, és hogy aztán 1980 után végre néhány exkluzív éttermünkben is engedélyezni kezdték a szarvasgombás ételek felszolgálatát.

Szemere László munkásságát a Magyar Életrajzi Lexikon (Akadémiai K., 3. k6t.: 1981, 748. p.) és az Új magyar életrajzi lexikon (Magyar Könyvklub, 4. köt., 2001.) is ismerteti, a zirci Bakony Múzeumban emléksarka van, a bakonyi házánál (Hárskút) emléktábla található, sőt az utca is róla van elnevezve ott. A Sárospataki Református Kollégium Gimnáziumában tantermet neveztek el róla, munkásságáról akadémiai emlékülésen is megemlékeztek, gombász szakcsoporthoz viseli a nevét, és az EMSZE alapította, arcképével díszített bronz érdemérem is idézi szellemét.

Szarvasgombászatunk a 20. század elejétől az 1990-es évekig

A rendszerváltás előtti időszakról az előző részekben már megtörtént az áttekintés, több vonatkozásában meg a napjaink eseményeire is utalva. Hollós László és Szemere László munkássága olyannyira kimagaslott saját idejükben, hogy mellettük másokat nem is lehet kiemelve megemlíteni.

Szemere az 1960-as, 70-es években széles körű levelezést folytatott a gombagyűjtőkkel és a témával foglalkozó szakemberekkel, a Kárpát-medencei szarvasgomba-kutatás nemzetközileg is elismert szaktekintélye lett. A rendszerváltáskor tevékenykedők nagy része már az ő tanítványainak a tanítványai.

Éttermeink az 1980-as évekig nem szolgálhattak ki szarvasgombás ételeket, illetve ekkortól is csak 4 budapesti étterem tehette ezt meg. A budai várbeli Alabárdos volt az egyik, a legelső pedig (1984-ben) a városligeti Gundel. Ez utóbbi főszakácsa volt Kalla Kálmán, szakmája nagy „művésze”. Állami vezetőink a Gundelbe vitték külföldi prominens vendégeiket, akiknek Kalla gyakran tálalt fel szarvasgombás ételeket, mint hazánk és étterme specialitásait. -

Egy évtizede már ötvenre is nőtt az ilyen ételeket kínáló éttermeink száma – körük azóta még jelentősebben bővült. (Részben az Egyesületünk, Szövetségünk tevékenységének köszönhetően is!)

A szarvasgombászat hazánkban a rendszerváltástól napjainkig.

Az EMSZE és más kapcsolódó szervezetek

Az 1990-es rendszerváltás után sokan jutottak (főleg kárpótlási lehetőségként) erdőbirtokokhoz, mezőgazdasági földterülethez. Az erdőkben végezhető korlátozott mértékű fakitermelés és vadászat (vadgazdálkodás) mellett megnőtt a (remélt) szerepe az erdei termékek gyűjtésének is.

S a nemzetközi turizmus, a megjelent fizetőképesebb társadalmi réteg is adta az ötletet gombagyűjtőinknek, hogy az eddig inkább csak kutatási célú gyűjtése mellett egyre intenzívebben igyekezzenek a szarvasgomba szélesebb körű gasztronómiai használatát elősegíteni.

Előbb csak külön csoportot alakítottak a budapesti gombászokról belül, majd létszámuk növekedtével (1997-ben) megalakították az immár önálló Első Magyar Szarvasgombász Egyesületet (EMSZE). (Ehhez az is hozzájárulhatott, hogy ekkorra végre könnyebben engedélyezték már az egyesületek működtetését.) Az egyesület taglétszáma egyes években jelentősen túl is lepte a 300 főt is. Tagjai körében gombagyűjtők, termesztők, kereskedők, mesterszakácsok és vendéglátó ipari szakemberek, tudományos kutatók vannak, és olyanok is, akik „csak” a finom ételek kedvelői.

Később az érdeklődők Létszámának növekedtével az egyes régiók saját egyesületeteket alapítottak, és aztán ezeknek az egyesületeknek az összefogására megalakult a Szarvasgombász Szövetség.

A franciáknál hagyományos disznóval való gomba-kerestetés módszerével szemben az ennél sokkal könnyebben és megbízhatóbban űzhető kutyás gombászat alakult ki nálunk is már mostanra. Ez előbb csak egy Olaszországból kölcsön kapott ebbel kezdődött a 2000-es években, majd fokozatosan tanítottak

be saját kutyákat is. Vasteleki Péter volt az első beidomítónk, és hazánkban az ő ötlete volt a kutyákra adható „láthatósági” mellény és vad-elriasztó csengő.

Kutyás gombakereső versenyek és bemutatók gyakran vannak már hazánkban is. (Külföldi versenyeken néha „túl is nyerték magukat” jól beidomított kutyáink.)

A gombagyűjtésre vonatkozó hivatalos rendelet csak a kutyával való gombakeresést engedélyezi hazánkban, amit viszont csak a szakszerűen kiképzett kutyák és gazdáik végezhetnek. Ezek tanfolyami vizsgáztatása az EMSZE keretében szokott történni évi rendszerességgel.

Hazai szarvasgombaszatunk hivatalos képviselője a 2002-ben megalakult Magyar Szarvasgombász Szövetség, mely összefogja a hazai egyesületeink és néhány szomszéd országbeli csatlakozott egyesület tevékenységét, érdekképviselőt folytat, és ennek keretében hathatós munkát végzett a szakmai miniszteri rendeletek és azok végrehajtási utasításai, irányelvek kidolgozásában a gyűjtés, termesztés, kereskedelem és a feldolgozás kérdéseiben.

(Fontosabb jogi szabályainkból: 2009. évi 37. sz. törvény: az erdőgazdálkodásról; 24/2012-es mm. rendelet a földalatti gombák gyűjtéséről, s ebben a szakképzésről is áll vonatkozó rész; 2013. 186. tvr. 13. § (nov. 18.) az előző végrehajtásához.).

A Szövetségbe 5 tagegyesület tartozik; ezek – az EMSZE-n kívül – általában kis taglétszámúak, és csak a földrajzi környezetük gombagyűjtőit fogják össze, szélesebb körű aktivitást nemigen folytatnak.

A Szövetség tevékenységének legoszloposabb támasza maga az EMSZE, mely kimagasló tevékenységet végez. A két szervezet munkája sok tekintetben átfedésben van egymással – ezért vannak az alábbiakban részben együtt is ismertetve ezek.

Egyesültünk – a már előzőkben ismertetetteken túl – számos egyéb módon is terjeszti a szarvasgombászat, azaz a „triflász” tudományát és hagyományainak a tiszteletét. Több irányú oktatási tevékenységet folytat például rendszeresen szervez „Alapfokú szarvasgombász” tanfolyamokat, meghatározott hivatalos tematikával. Ezeknek mintegy folytatásai a Szarvasgomba termesztői tanfolyamok.

Évente szakmai konferenciákat szervez, bemutatókat és egyéb szakmai programozott elfogadásokat is. Képviselteti magát kapcsolódó tartalmú (pl. gasztronómiai, turisztikai-vendégforgalmi, kutyás stb.) alkalmakon.

Tagjai az Eötvös Loránd Tudományegyetemen a szarvasgombászat tudományos háttérének kutatásával foglalkoznak. Nemzetközi szakmai konferenciákon vesz részt, és ilyeneket hazánkban is szervez.

Aktív kiadói tevékenységet is folytat az EMSZE. Reprintben megjelentette Hollós László 1911-es könyvét, Szemere László 1970-ben megjelent „Föld alatti gombavilág” című kézikönyvét pedig szintén változatlan szöveggel, de színes ábrákkal és néhány oldalas jegyzetekkel, előszóval bővítetten.

A nyári szarvasgomba híres francia kézikönyvét is lefordította és kiadta. (Tartalmas és dekoratív fotókkal illusztrált mű: a ter-

mesztéstől a receptekig minden kapcsolódó témával foglalkozik.) – Fekete Gyémánt címmel korábban szakmai folyóiratot is jelentetett meg.

A szarvasgombászat arra érdemes legjobb művelőit – tevékenységi körük szerint – érdemérmekkel tünteti ki külön a gyűjtőknek szánt mellett Hollós Lászlóról, Szemere Lászlóról, illetve a szakácművészet területén a Kedvessy Nándorról elnevezettekkel.

A szarvasgombászat hagyományainak az ápolására megalapította a Szent László Szarvasgomba Lovagrendet. Ennek avatási és egyéb rendezvényei mindig Látványos keretekben történnek, dekoratív helyszíneken.

Rendezvényeik szakmai és egyéb kulturális programokkal kapcsolódnak, néha Ünnepeles felvonulással kiegészülve, más – gyakran különböző bor-lovagrendek – társaságában.

Egyesületünk segítségével Jászszentandráson egy három helyiséges régi szép parasztházban tartalmas Szarvasgombászati Múzeum működik. Számos színes poszterképpel és szemléltető tárggyal, eredeti dokumentumokkal is. Minden év nyarán, Szent László-napkor itt van az egyesület egyik ünnepeles nagy rendezvénye. (A Jászságot, és azon belül is Jászszentandrást és vidékét tekintik „a szarvasgomba hazai fővárosának”.)

Említsük itt meg a mai eredményeinket elérő, s napjaink szakmai munkáját nagyban meghatározó néhány legaktívabb szakemberünk nevét is. Természetesen első sorban dr. Bratek Zoltánt, aki a szervezeteink kialakulását és működtetését meghatá-

rozó személyiség, a szakkutatás hazai nagy tekintélye. Mellette áll felesége, dr. Brandt Sára elnök is.

Az egyesület alapításában, kezdeti vezetésében szereplő és ma is aktív Berecz Bála. A gyakorlati feladatok ellátásában nagy szerepe van titkárunknak, Kamoncza Istvánnak, valamint jogi szakértőnknek, dr. Vikor Istvánnak is.

Szemere László tanítványa és munkatársa volt Babos Margit is, lovagrendünk megalakulásakor lett annak tagja. (Ő írta a gombás Búvár zsebkönyvet, és szarvasgombászati munkákban is alkotótársunk volt.) Kiadványaink és dekorációink csodálatos rajzait grafikus művész készítette.

Támogatóink közül kiemelkednek: a külföldön élő Lelley János professzor; Till Ervin Iván, aki a múzeum gazdája, a mogyoródi Babitz Pincészet és a Budafokon volt Háleman Borpince, a nagy szarvasgombás „klubtermünkkel”.

Munkánkat számos gyűjtő és mesterszakács, több szakfordító és tanácsadó és egyéb lelkes személy is támogatja aktívan. (Ez úton is külön köszönet azon gyűjtő társainknak, akik néha lehetővé teszik rendezvényeinken szarvasgombás ételek kínálását.)

A szarvasgomba gyűjtés módszereinek alakulása a korok során

Gombánkkal már őseink és a mai természetjáró véletlenül is találkozhatott; az eső által kimosott domboldalakon, vagy erdei vadak túrásaiban, de néha magától is szinte kibúvik a felszínre. A gyökerek, ehető gumók keresése során a korai emberek is tapasztalatokat szerezhettek arról, hogy merre találhatják ezt

gyakrabban. És ilyen tapasztalati megfigyelések nyomán keresték sokan egészen a közelmúltig, hazánkban is. Szemere László is ismerteti kézikönyvében az ilyen gyakorlati tanácsokat.

Az állatok viselkedése nyomán jöttek rá, s terjedt el (főleg) Franciaországban, hogy a házisertés is szívesen keresi a gombákat, és erre külön nevelték is a rá megfelelőbbeket. Egy-egy ilyen haszonállat rengeteg pénzt is megért – akárcsak ma a hasonlóan alkalmazható kiképzett kutya is. A sertés azonban nemcsak megkeresni szereti, hanem falánkan meg is enni – ha a szájából nem sikerül kellő gyorsan kikapni a gazdájának azt... (Ami akció néha ujjai csonkulásával is járhatott!)

Napjainkban ezért, és mert sokkal könnyebben tarthatók: világszerte leginkább kutyákkal végzik ezt a kereső műveletet. Hazánkban a gombagyűjtést kizárólag kutyák alkalmazásával engedi a törvény! (Régen volt, hogy medvékkel is kerestették – amíg meg nem elégtették az e közbeni emberhalálokat...)

Korábban apportírozták arra is a kutyákat, hogy a megtalált gombát kaparják is ki és vigyék oda a gazdájuknak, de ez némely országban mára már tiltott, a termőterületek fokozottabb védelme érdekében. És a „gombafészkek” megóvására is több fontos szabályt be kell tartani még: megfelelő módszerekkel óvatosan ásni ki a gombát, majd a keletkezett gödröt ugyanígy temetni vissza – ahogyan ezt is rögzítik a hazai (és más országokban is levő) szakmai törvényekben. A gyűjtés, kereskedés, felhasználás több más szigorú előírása mellett. (A vonatkozó törvényt. rendeleteket a tanfolyami egyéb előadások anyagainak a jobb élsajátítását segítő DVD is tartalmazza.)

A „triflakertek” azaz az ültetvényes termesztés történetéről

Szarvasgombát gombapincében nem, csak kinn a természetben, élőfák gyökérzetén tudunk termesztetni. Ennek a legegyszerűbb, kezdetleges módja az volt, hogy érett gombákat raktak szét az erdő megfelelőnek ítélt fái tövébe, remélve, hogy az ott szaporodásnak indul majd. Vagy akár csak darabkákra vágott példányokat, esetleg a gomba lehámozott külső részét.

Az 1800-as évek elején kezdődött a módszeresebb ültetvényezés, Franciaországban (Joseph Talon, 1810. – Az ő mottója ez volt. „Ha szarvasgombát akarsz, akkor ültess fát!”.)

Ezt még csak extenzív természetűnek nevezhetjük: szarvasgombát termő fák körülől felszedett csirázó makkokat, facsemetéket ültettek széjjel, de ezzel a módszerrel is néhány év alatt egész nagy területeken sikerült a szarvasgombát elterjeszteni, azaz a faállományt mikorrhizálni. Ezzel elérték, hogy évről évre óriási gombatermést tudtak betakarítani Franciaországban – néhány évtizeddel ezelőttig.

Hazánkból 1901-ből van az első feljegyzés adatunk, a Nógrád vármegyei Litke községből (Kondor Vilmos) ültetvényezés kezdéséről. E kortól kezdve Hollós László és több neves erdész szakember is tett javaslatot ilyen módszerekkel való szarvasgombás ültetvények létrehozására. Ennek ellenére de mégis csak az 1950-es években történt meg a következő tényleges (de félbe maradt) kísérleti telepítés, Szemere László munkálkodásával. (Erről az ő életrajza ismertetésénél történt már bővebb említés.)

Az 1980-as évekre az addig legnagyobb ültetvényes franciáknál, (de részben olaszoknál is) drasztikusan, tizedére, majd

napjaikra akár csak ötvenedére is lecsökkent az évenkénti terméshozamuk. (Franciaország: 1900-ig 800-1000 tonna/év; 1920 és 1940 között: 400-300-200 t/év, 1980-tól napjainkig már csak: 10-20 t/év került piacra!)

Ennek oka nem derült még ki egyértelműen, akár a bekövetkezett klímaváltozás is lehet. Ekkor kísérletezték ki a ma már nálunk is elterjedt intenzív módszert: steril táptalajon, laboratóriumi körülmények között csiráztatott magokról nevelt kis csemetéket oltanak be a gombával, és azoknak a gyökérzeten megtelepedése után ültetik csak ki a csemetéket a szabadba, de akkor is nagyon megszabott és ellenőrzött körülmények közé. Ezzel sikerült a termesztést nemileg megfelelő szinten tartaniuk.

Hazánkban érdemi telepítés csak a rendszerváltás után kezdődött. A franciaországi termés mennyiség drasztikus csökkenése hatására ajánlottak fel az ottani segítséget ehhez: de szakmai titkaikat csak részben közölve velünk. (A labormunkákat is kinn végezték el a számunkra.) A hazai nyári szarvasgombával rokon burgundiai szarvasgombával (*Tuber uncinatum*) mikorrhizált makkjaikat adták nekünk, majd a mi itteni viszonyainkhoz már jobban alkalmazkodott hazai fáink alól gyűjtött és kivitt makkokat, szintén hazai gombákkal mikorrhizáltan.

Ezek nem is mindig váltak be minálunk – végül hazánkban is kikísérleteztük a megfelelő módszereket. (Ezeket a jelen tanfolyam más részein ismertetik, illetve részletesebben a külön tanfolyamon.)

Mivel az ültetvények termőre fordulása csak öt-nyolc-tíz év alatt következik be (mikroklímától, a fa és a gomba fajától, talaj,

vízellátottság és egyéb tényezőktől függően), ezek a 2000 körül telepített ültetvényeink csak néhány évvel ezelőtt kezdtek termést adni. –

Szakmai rendezvényeinken már legalább tucatnyi ültetvényt bemutatnak az érdeklődőknek a közelmúltbeli évek során. Többükről elég részletes ismertetések találhatók a tananyagként is hozzáférhető volt CD, DVD anyagában is. A Jászszentandrás Szarvasgombászati Múzeum szomszédságában is található bemutató ültetvény.

További ismertebb ültetvények találhatók: Keszthely, Martonvásár mellett Gyuró községben, Solt, Hőgyész, Kiskunlacháza mellett, Szilvássáradon. (Ezek főbb adatainak az ismertetéseit is tartalmazza a tanulást segítő CD.)

Mikorrhizált facsemetéket hazánkban már több szak-kertészet is árusít. Az itt vett fácskák ültetéséhez, kezeléséhez szakmai tanácsokkal is szolgálnak itt, és megfelelő telepítésük esetén bizonyos körű garanciát is vállalnak azok termőképességéért.

Szarvasgomba gasztronómia, történelmi vonatkozásaival

A régebbi időkben más receptek szerint használták a gombákat, mint napjainkban. Nagy mennyiségekben ették gyakran egy-egy étkezés során. Akár mert a gazdagok meg tudták fizetni ezt, vagy mert a maguk érdekében célirányosan csak az ő részükre keresték sokan, de esetleg maga a köznép is jobban hozzájuthatott, mint ma.

Változatos receptjeik voltak: hamuban sütötték egészben, vagy parázs fölött, nyárson. Szeletelve és különbözőképp fűszerezve

vajban sütötték. Vagy főzték sós vízben, esetenként vörösborban, pezsgőben is. Sütésre előkészített szárnyasokat töltöttek vele. Pástétomok és kolbászfélék zamatosítására használták.

A szarvasgombát már a régi korok óta számos módon tudták tartósítani is. Így például az aszalása mellett zsírban, ecetben, sós vagy ecetes vízben, mézben, alkoholos anyagokban eltevés-sel. (Lásd Szemere: 38-44. old.: Receptek, tartósítás.)

Drága volta miatt, és mert aromája így is kellően élvezhető: napjainkban fűszer gyanánt használjuk a szarvasgombát a konyhaművészetben. (Ilyen kis mennyiségekben persze a korábbi korokban szerelmi serkentének (afrodiziákumnak) is vélt hatása kevésbé jelentkezhet – az annak idején, rendszere-sebben fogyasztásakor is esetleg csak lélektanilag hathatott...)

Gombánk ilyen formában is nagyon markáns, egyéni pikáns ízt ad az ételeknek – ha nem is olcsó, de megfizethető az ára. (Gondoljunk arra, hogy egy négytagú társaság ebédjéhez elég pár deka belőle, ami három-négyezer forintba ha kerül – és az ettől rögtön emlékezetesen ünnepi eseménynek minősül! Míg ha ezen az összegben egyetlen üveg csak némileg is drágább bort venne a házigazda, az egyáltalán nem tenné felejthetetlenné a napot! – (És már mennyiségileg is kevés lenne az számukra.)

Az éttermek 1-3 dekát számítanak egy adag ételére. (Ez 4 személy x 3 deka = 12 deka.) (Régebben volt a nagyobb érték gyakorlatban, illetve ma akkor is, ha egész ételsorban használ-tával számolnak.)

Egyesületünk rendezésében évente többször is megrendezésre kerülnek olyan gasztronómiai események, melyeken szarvas-

gombás ételekkel is találkozhatunk. Sőt ezen események kapcsán is születtek már emlékezetesen jó ételkészítmények.

A fehér szarvasgomba (*Choiromyces*) szakácsaink szerint jobb, valamint sokoldalúbban lehet felhasználni, mint a francia és olasz gombákat. Saláták és levesek készítéséhez is szívesen használják.

Ok nélkül (vagy épp féltékenységből) szölik néha le ezt a franciák. Egy évszázada ezt vitték mázsa szám Bécs piacaira tőlünk. Elterjedtsége miatt „A Kárpátok szarvasgombájaként” is nevezték. A Felvidéken és Erdélyben található leginkább, ma Magyarország savanyú talajú területein található néhol, például a zalai bükkösökben.

(Jaskó György 2017. szeptember 9-i előadása)