

Tartalom Contents

Ferenc PÁL-FÁM, Balázs SZÁSZ, Lajos BENEDEK: Checklist and habitats of macrofungi of Székelyland, Transylvania, Romania	3
PÁL-FÁM Ferenc, SZÁSZ Balázs, BENEDEK Lajos: A Székelyföld (Erdély, Románia) nagygomba fajlistája és ezek élőhelyei	77
ZSIGMOND Győző: Rövid áttekintés a Székelyföld népi gombászatáról	81
Győző ZSIGMOND: A Brief Overview of the Ethnomycology of Szeklerland	97
KÖNYVISMERETŐ • BOOK REVIEW	111
ZÁGONI Imola Éva: ALBERT László, DIMA Bálint, FINY Péter, KOSZKA Attila, BENEDEK Lajos, PÁL-FÁM Ferenc: <i>Képes gombakalauz / Illustrated Mushroom Guide</i> , Budapest, 2020	111
HÍREK, ÉRDEKESSÉGEK, IRODALOM • NEWS, CURIOSITIES, LITERATURE	113
A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület (LKG) eseménynaptára 2021 / Calendar of Events 2021 of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society	113
A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület (LKG) eseménynaptára 2022 / Calendar of Events 2022 of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society	115
A Gombász Baráti Kör – Erdély (GBK) eseménynaptára 2021 / Calendar of Events 2021 of the Gombász Baráti Kör – Erdély	124
A Gombász Baráti Kör – Erdély (GBK) eseménynaptára 2022 / Calendar of Events 2022 of the Gombász Baráti Kör – Erdély	124
ZONDA Attila: Boldogság / Happiness	127
FORRAI Tibor: Gombászok (keresztrejtvény) / Mycologists (cross-word)	131

moesziamikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal

Vol. 13–14.

pp. 3–76.

**CHECKLIST AND HABITATS OF MACROFUNGI OF SZÉKELYLAND,
TRANSYLVANIA, ROMANIA**Ferenc PÁL-FÁM¹, Balázs SZÁSZ², Lajos BENEDEK¹¹ Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, pff3@hotmail.com² Olthévíz (Hoghiz) 292, balazszasz@yahoo.com**Keywords:** *macrofungi, checklist, habitats, Székelyland, Transylvania, Romania***Abstract:**

The present work contains a complete list of the macrofungi of Székelyland and its immediate surroundings from the beginning of scientific research in the area, from 1787 to 2020. Based on all (119) known publications, a database was created, which contains 1,477 macrofungi species that can be identified based on the recent nomenclature. Of the 9,805 occurrence data, 1,058 are the authors' unpublished data as a result of collections in recent years. Due to the extremely heterogeneous habitat designations in the different publications, 28 habitat categories were defined for unification. The number of occurrence data and the grouping according to habitat categories were also done. In a geographical sense, the data cover the entire area of Székelyland. The number of data for the particular species varies from a single occurrence to 89 data, the number of species documented with more than 10 data is 281. Among the habitat categories, the large-scale, zonal habitats have the largest number of species and data, but some smaller, patchy habitats are also adequately documented.

INTRODUCTION

Székelyland (Székelyföld, Szeklerland, Ținutul Secuiesc, Terra Siculorum) is a historical landscape unit in central Romania, an area inhabited by the Székely ethnic group. The historical Székelyland includes today's Kovászna (Covasna) and Harghita (Harghita) Counties, as well as a part of Maros (Mureș) County (Figure 1). In addition, a small enclave (Aranyosszék) belonging to today's Fehér (Alba) and Kolozs (Cluj) Counties is also considered part of the historical Székelyland. In today's interpretation, in many cases the area of Kovászna, Harghita and Maros Counties is considered Székelyland. The area of the historical Székelyland is 12,800 km² (ORBÁN 1868).

The topography of the area basically includes the mountains and foothills of the western part of the Eastern Carpathians, and the hilly regions of the Transylvanian Basin in the west (PEAHÁ 1974). The lowest areas are about 350 m above sea level, but the largest part of Székelyland is situated between 750 and 1,000 m. The highest peaks are 1,600–1,800 m high. Its climate is moderately continental in the lower areas, mountainous in the higher areas, which varies depending on the altitude. The average annual temperature is 7.5°C (9°C in the lower areas, 2°C in the high mountains). The average temperature of the coldest month, January, is between -3 and -10°C, while the warmest month, July, is between +10 and +19°C. The average annual precipitation varies between 700 and 1,400 mm, increasing with altitude (HAROMSZEK-FOLDRAJZA 2013).

In terms of plant geography, Székelyland is part of the Carpathian flora range (*Carpaticum*), with several vegetation belts. In the lowest areas, up to an altitude of 500 m above sea level, there is the hornbeam-oak zone. This is followed by the zone of beech between 500 and 1,000 m, but above 1,000 m the spruce zone is characteristic (DOINA 1993).

The study of macrofungi in Székelyland began with the work of József Benkő in 1778 (BENKŐ 1778), who listed 13 edible mushroom species in the chapter on the plants (and mushrooms) of Transylvania. A very detailed summary and history of macrofungi research in the area is attributed to SÁNTHA (2009), that's why here are discussed only the sources important for the present work. The publication of the first clearly identifiable species from a scientific point of view was published in the work of MÁRYUS (1787), namely the data of *Choironomyces meandriformis*. It took around 100 years for the next three clearly identifiable fungal species to be documented (FUSS 1878a, 1878b).

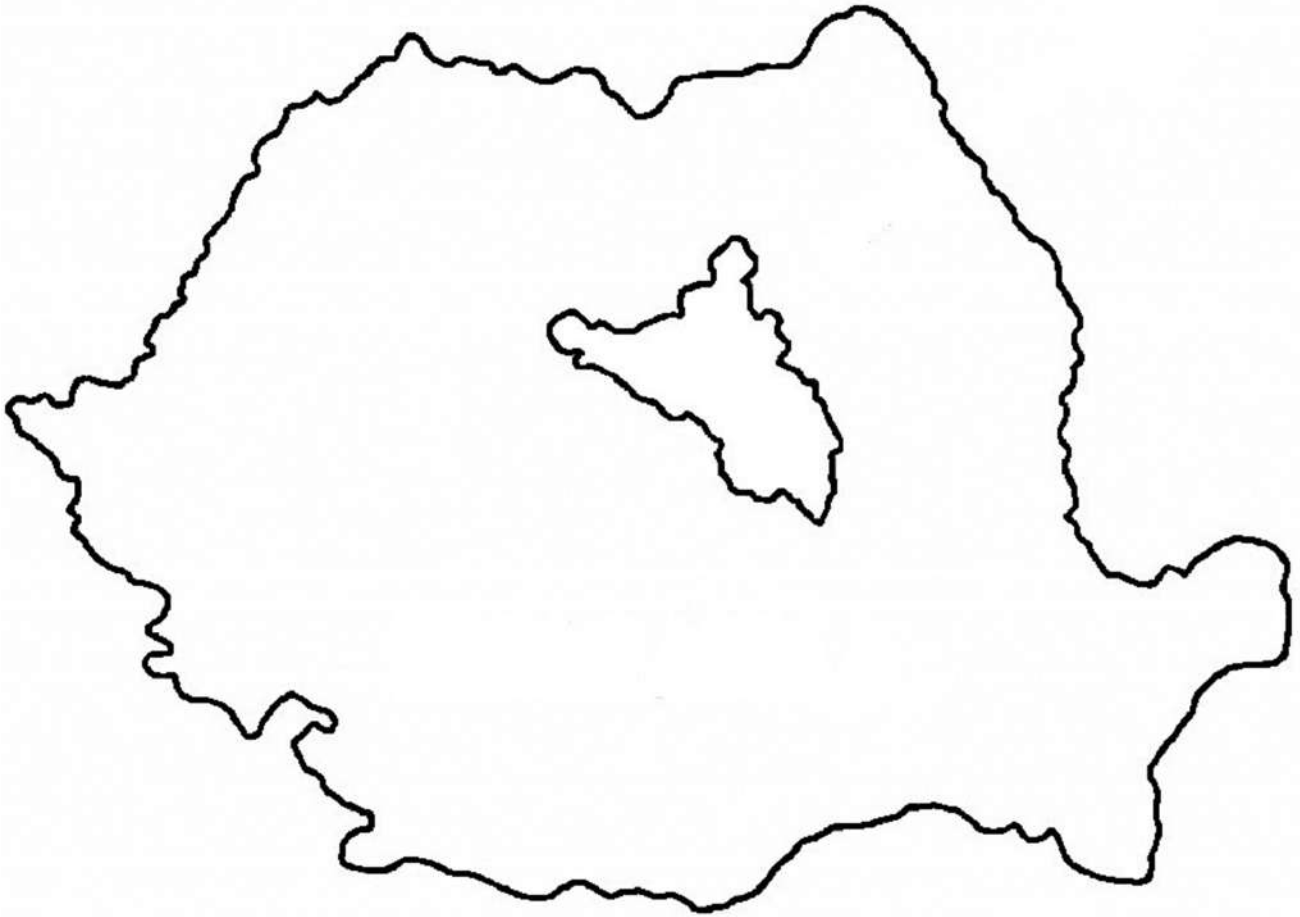


Figure 1. The position of Székelyland inside Romania
 1. ábra. A Székelyföld elhelyezkedése Románián belül

In the 1800s, several publications dealing with macrofungi were published. The most important works are associated with the name of ISTVÁNFFI (1895, 1899), but the works of RÖMER (1894) and HAZSLINSZKY (1895) are also worth mentioning.

In the early 1900s, in addition to several sporadic data (HOLLÓS 1911, RECHINGER 1923, ALEXANDRI 1934, BOHUS 1941), more comprehensive works were also published: HOLLÓS 1903a, 1903b, 1904, ISTVÁNFFI 1906, 1909, MOESZ 1929, BÁNYAI 1936, BÁNHEGYI 1942, BORZA 1943, BOHUS 1943, 1944. The somewhat systematic mycological research of Székelyland began with the work of MOESZ (1929, 1939), the publications before that were written about the entire territory of Hungary at that time.

Starting from the 1950s, more and more publications of increasing volume appeared on the territory of Székelyland: CSŰRÖS-KÁPTALAN & CSŰRÖS 1956, CSŰRÖS-KÁPTALAN 1958, SZEMERE 1965, 1970, BABOS et al. 1968, SILAGHI & ȘTEFUREAC 1969, TOMA 1965, 1967, 1968, 1973, TOMA & ČERNÝ 1973, ČERNÝ & TOMA 1972, KOVÁCS 1977, MIKLÓSSY 1980, POP 1981, 1987, 1999, 2000, 2003, POP & BINȚIȚAN 2000.

The systematic publication of large amount of macrofungi data can be linked to Kálmán László, who published from Székelyland between 1968 and 1988 (SILAGHI & LÁSZLÓ 1968, LÁSZLÓ 1970, 1972, 1975, 1977, 1979, 1984, LÁSZLÓ & PÁZMÁNY 1976, LÁSZLÓ et al. 1981, 1988). In addition, mushroom data from Székelyland were published in several Romanian macrofungi materials. There can be mentioned the work of Dénes Pázmány, who published until 1993 (PÁZMÁNY & PAPP 1979, PÁZMÁNY & LÁSZLÓ 1979, 1982, 1985, 1987, 1989a, 1989b, PÁZMÁNY et al. 1983, 1987, PÁZMÁNY 1978, 1979, 198, 198, 198 1987, 1991, 1993a, 1993b, 1995, PAP et al. 1983, 1987, 1991).

Until the beginning of the 2000s, many other publications with mushroom data from Székelyland were also published by several authors: ALBERT et al. 2004, ANTONIN 1989, BRATEK et al. 1999, CHIRA & CHIRA 2001, HALLENBERG & TOMA 1987,

1989, LÁZÁR 1998, 1999, 2000, LÁZÁR et al. 1999, MISKY et al. 2003, NEGREAN & ANASTASIU 2004, SÁNTHA 1997, 1998A, 1998B, 2001, 2003, STANA 1995.

The organisation of the mushroom camps by the Kálmán László Mycological Society started in 2001, and since then they have been organized every year at a location about which we had only few mushroom data. These locations were mostly in Székelyland, the documented mushroom species were published in all cases: PÁL-FÁM 2006, PÁL-FÁM & BENEDEK 2004, PÁL-FÁM et al. 2002, 2006, 2007a, 2007b, 2010, 2018a, 2018b, 2018c, 2018d, 2018e, 2018f, 2021a, 2021b, 2021c, 2021d, SZÁSZ et al. 2021.

In the last 15-20 years, in addition to these, other publications have also appeared on the fungi of Székelyland, such as BÍRSAN et al. 2014, BUCȘA 2007, CHINAN 2010, 2011, CHINAN & MITITIUC 2009, ZÖLD-BALOGH et al. 2009.

MATERIAL AND METHODS

The compilation of the species list of Székelyland began with the collection of all available scientific literature. The first database was created by Zsolt Lázár (LÁZÁR unpubl.). This database contained macrofungi data until 1999, but many important literary sources were missing from it. Another, also incomplete database was compiled by Balázs Szász, while a third was compiled by Ferenc Pál-Fám.

Later, the one that forms the basis of this work was compiled from these three databases. The nomenclatural unification of the fungal names was based on index fungorum (INDEXFUNGORUM.ORG 2021.03.08). In some cases, the originally reported species name could not be clearly identified. These data were not included in the database.

The database also contains the previously unpublished data of the authors (PÁL-FÁM unpubl., PÁL-FÁM & BENEDEK unpubl.).

Since Székelyland is not a geographical but an ethnographic landscape unit, documented data on fungi from some surrounding areas were also included in the database. These areas are linked to Székelyland from geographic point of view and also regarding to their vegetation, too, so we considered it appropriate to include the data collected here in the database (see Figure 2).

The designation of habitats in the original source works is extremely heterogeneous. For this reason, standardized habitat categories were defined in order to obtain data that can be characterized and compared. These habitat categories provide the opportunity for further analysis in the future.

A total of 28 habitat categories were determined, these are summarized in Table 1. When establishing the categories, we strove to categorize the most detailed and most typical habitat types for Székelyland depending on the habitats given in the literature. The 28 categories include one (NOT) where no habitat was marked, as well as two anthropogenic habitat categories, namely 'park' (PAR) and 'roadside' (ROA).

Most habitat categories include several association types, but from a mycological point of view, these association types can be considered uniform. Such e.g. the category of beeches, which includes both *Symphyto cordati-Fagetum* and *Festuco drymeiae-Fagetum*, as well as *Hieracio rotundati-Luzulo-Fagetum*.

Other habitat categories are much more strictly defined, as they represent a special type of habitat for fungi. This is why the spruce (*Hieracio rotundati-Piceetum*) and the peaty spruce (*Sphagno-Piceetum*), the beech (*Hieracio rotundati-Luzulo-Fagetum*) and the hornbeam-beech (*Carpino-Fagetum*) were placed in a separate category, as well as the peat associations, too (*Pino-Sphagnetum*; *Sphagno-Piceetum*).

Table 1. The abbreviations of the habitat categories and their explanations.

PIC	Piceetum
PFA	Picea-Fagus
SPI	Sphagno-Piceetum
FAG	Fagetum
CFA	Carpino-Fagetum
CQU	Querco-Carpinetum

PQC	Pino-Carpino-Quercetum
PAR	Park
API	Abieti-Piceetum
DEC	Mixed deciduous
ROA	Roadside
SPH	Sphagnum grassland

QUE	Quercetum cerris	JUN	Juniperetum
PIN	Pinetum sylvestris	COR	Coryletum
PSP	Pino-Sphagnetum	SAL	Salicetum
DEP	Picea-deciduous	ROB	Robinetum cultum
GRA	Grassland	ACE	Aceretum
ALN	Alnetum	DCO	Mixed deciduous-coniferous
BET	Betuletum	LAR	Laricetum
CON	Mixed coniferous	NOT	Not mentioned

RESULTS AND DISCUSSION

The mycological literature of Székelyland contains a total of 119 source works. They are listed and numbered at the beginning of the bibliography, in the “Literature used to compile the database” section.

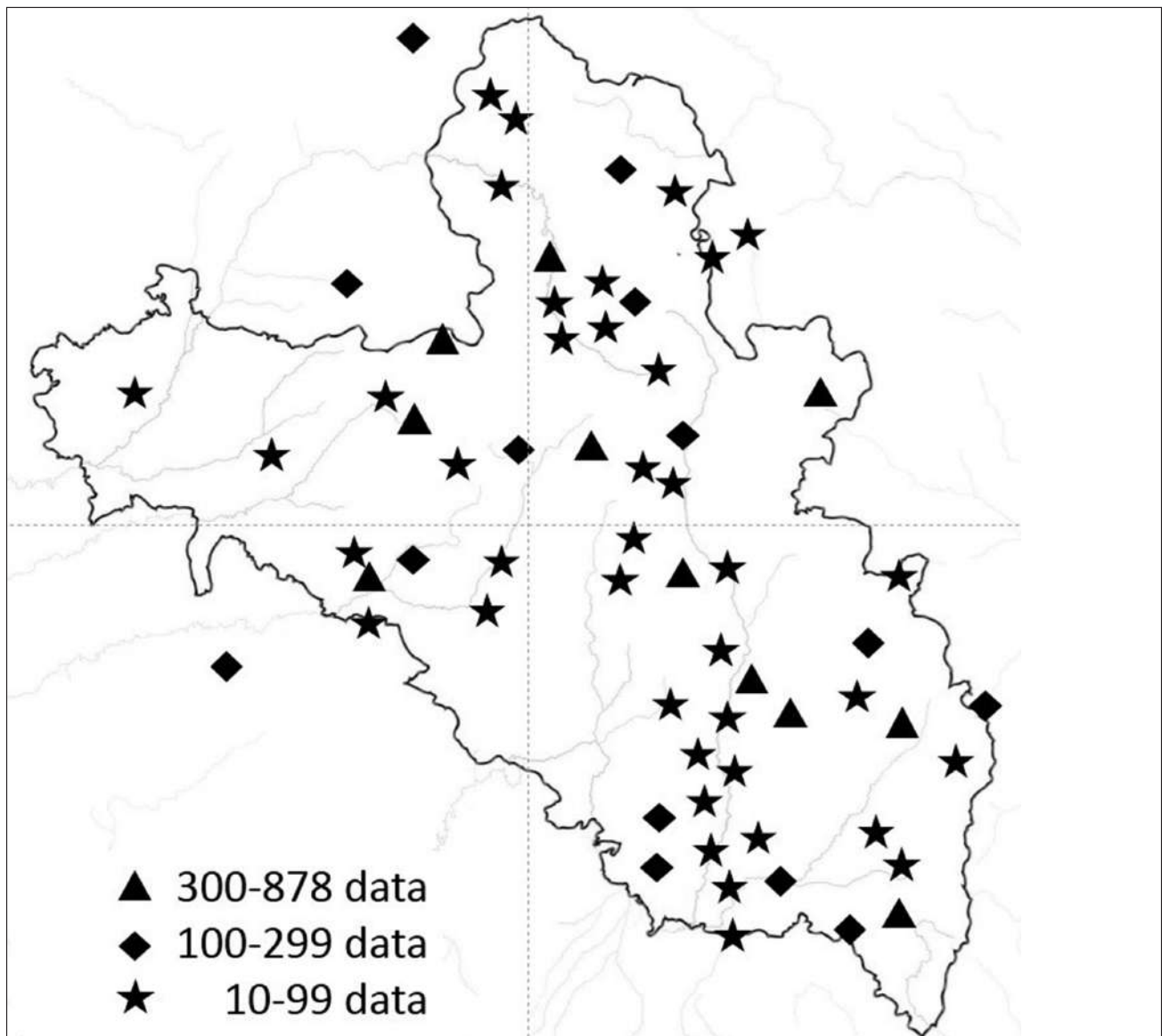


Figure 2. The spatial distribution of the macrofungi data in the territory of Székelyland. The different symbols represent the different data numbers.

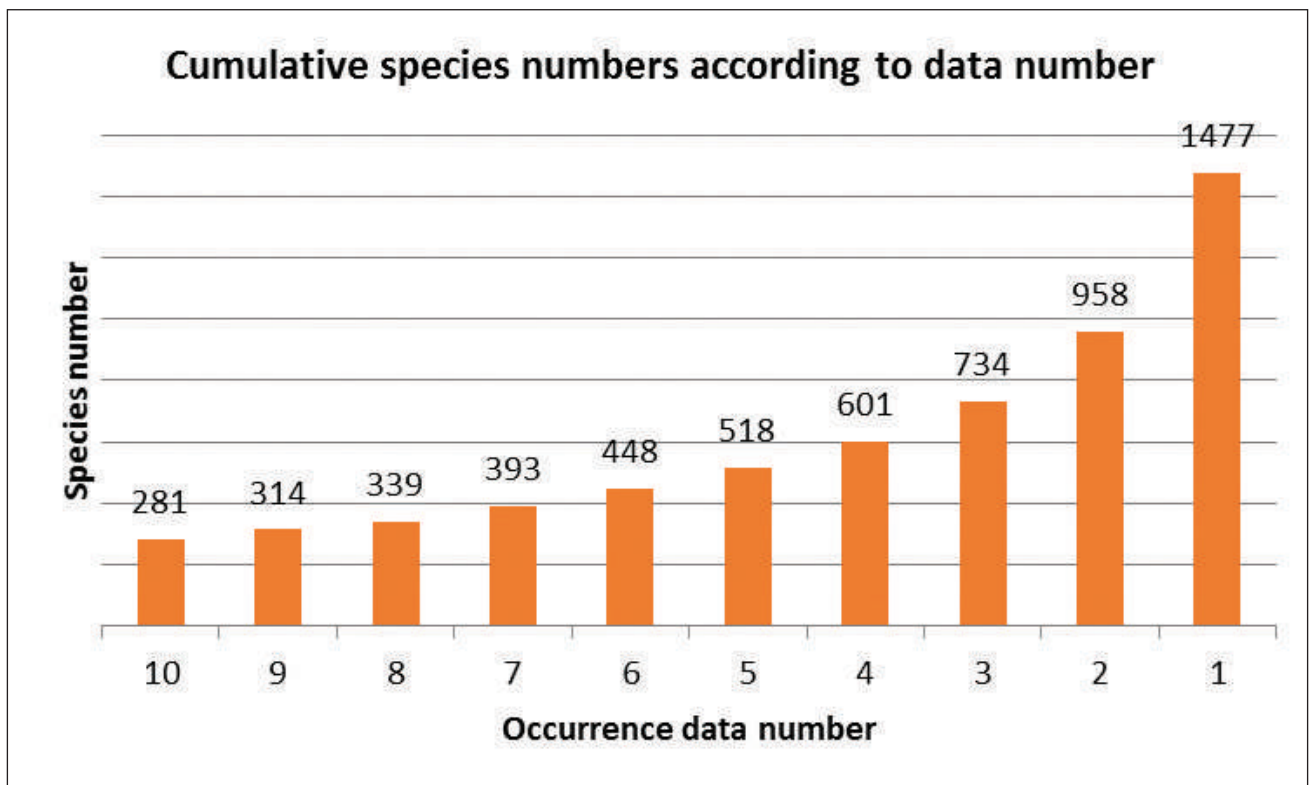
2. ábra. A nagyomba-adatok területi megoszlása a Székelyföldön. A különböző szimbólumok az eltérő adatszámokat jelentik.

The completed database contains a total of 9,805 occurrence data of 1,477 macrofungi species covering the time period between the years 1787 and 2020 (Table 2). 8,747 of these data have already been published, the rest were published for the first time in this work. Of these, 612 data are Pál-Fám, 446 data are Pál-Fám & Benedek's previously unpublished data.

Based on the geographical distribution of the data, it can be established that they cover the entire Székelyland (Figure 2). The relative 'emptiness' of the western part can be attributed to it, that the largest city of Székelyland, Marosvásárhely (Târgu Mureș) is located here, therefore this region is the most urbanized, there are little natural habitats here.

Data numbers for individual species are quite scattered. The best-known and sought-after species, *Cantharellus cibarius* has the largest number, with 89 occurrence data. Most of the species with more than 50 data are also well-known edible and poisonous species: *Amanita rubescens*, *Boletus edulis*, *Macrolepiota procera*, *Russula cyanoxantha*, *Amanita excelsa*, *Lycoperdon perlatum*; *Amanita muscaria*, *Russula emetica*. In addition, the species typical of the area with a large number of fruiting bodies are also listed with a high number of data: *Lactarius helvus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gymnopus dryophilus*, *Hymenopellis radicata*, *Infundibulicybe gibba*, *Trametes versicolor*.

The number of species with more than 10 occurrence data is 281. Further, more serious statistical processing of these data is possible in the future. Cumulative species numbers are shown in graph 1 as a function of data numbers. Of the species, 519 have only one occurrence data.



Graph 1. Cumulative species numbers according to occurrence data numbers. 10= between 10 and 89 occurrence data; 9= 9 occurrence data + more than 10 occurrence data; etc.

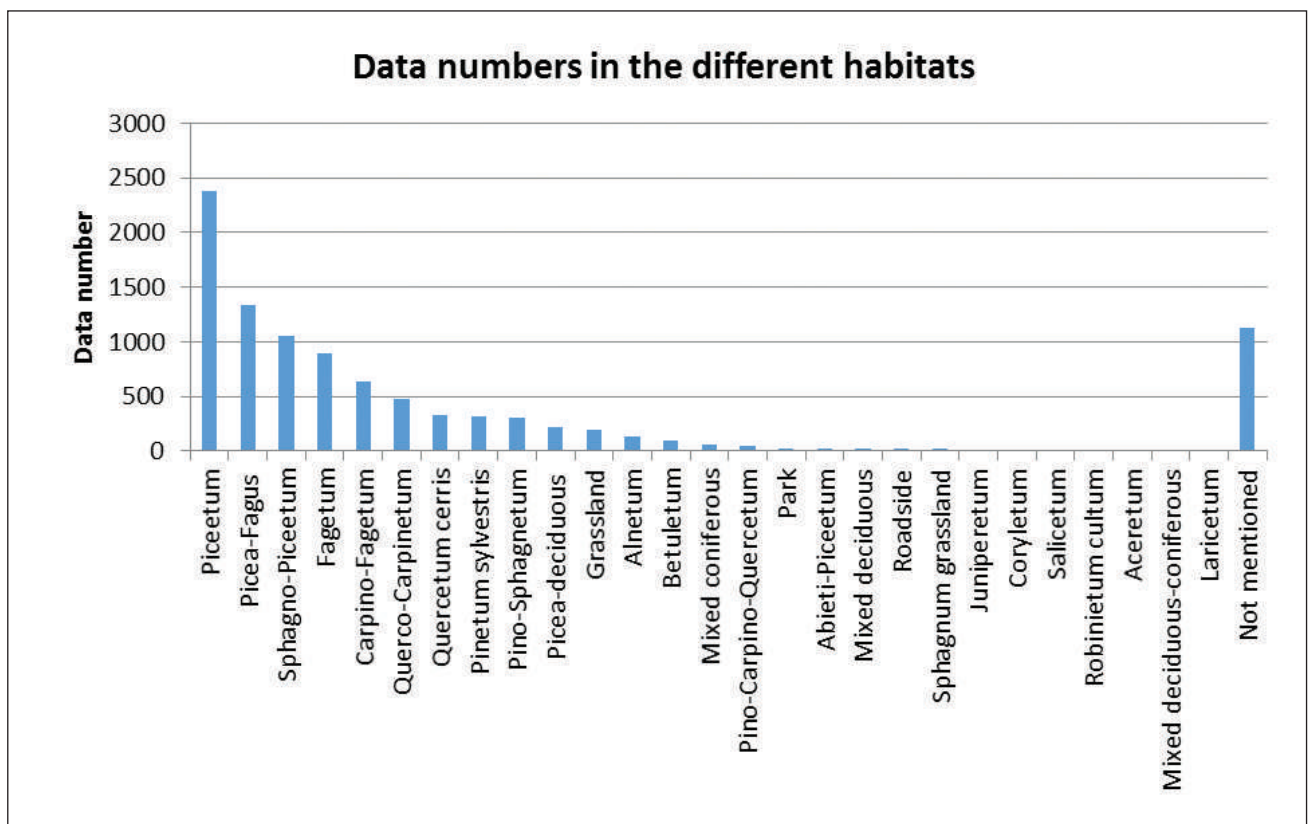
1. diagram. Az adatszámokhoz tartozó kumulatív fajszámok. 10= 10 és 89 közötti előfordulási adat; 9= 9 előfordulási adat + a 10-nél több előfordulási adat stb.

In terms of habitats, the largest number of data are mostly in the zonally developed plant associations covering large areas: spruce, mixed spruce-beech, beech, hornbeam-beech, hornbeam-oak, oak and Scots pine in descending order (graph 2). Most of the data comes from the spruce forests, a total of 2,381. There are two habitats with a large number of data, which can only be found in small patches in Székelyland: peaty spruce with 1,057 occurrence data and peaty pine with 307 occurrences. This value is so high because of the 'popularity' of the habitat types, many mushroom species tend to fructify in them with a large number of fruiting bodies.

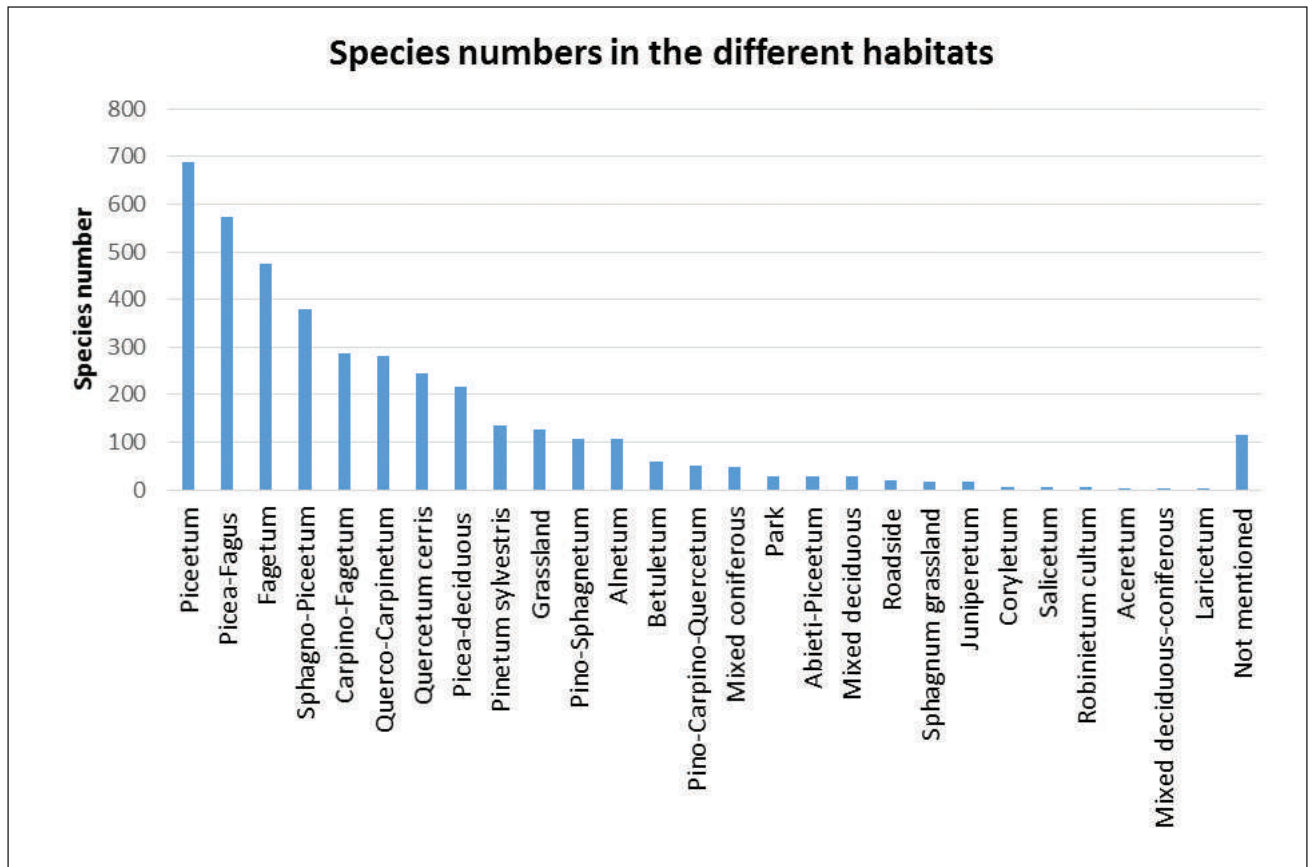
Based on the number of species belonging to each habitat, the order is practically the same as the order based on data number, with only one major difference (graph 3). Here again, the most species-rich habitats are basically large-scale, zonally developed plant associations: spruce, mixed spruce-beech, beech, hornbeam-beech, hornbeam-oak and oak. There is also a large number of species in the small area- peaty spruce habitat, although compared to the data, the number of species here is lower than that of beech forests. Among the species, there are 114 species that do not have a single habitat type specified.

Overall, most of the habitat types have more than 100 species and more than 300 occurrence data, on the basis of which they can be well characterized mycologically and will be well compared with each other in the future. An adequate amount and quality of mycological material is available from each of the large-scale zonally developed habitats, but among the small, patchy habitat types, peaty spruce and peaty pines are also well characterized.

For the mycological characterization of the other habitats in many cases there is little data and species number. These include different plantations, such as larch, white locust, maple and coniferous-deciduous mixed forests, as well as anthropogenic habitats, such as parks and roadsides, but there is also little data from grasslands.



Graph 2. Data numbers of the different habitat categories
2. diagram. Az egyes élőhely-kategóriák adatszámjai



Graph 3. The species numbers belonging to the different habitat categories
 3. diagram. Az egyes élőhely-kategóriákhoz tartozó fajszámok

Table 2. The macrofungi species list of Székelyland with the occurrence data belonging to the different habitat categories. For the explanation of the abbreviations see the ‘Material and methods’ chapter. The numbers represent the numbers of the occurrence data in the particular habitat categories.

2. Táblázat. A Székelyföld nagygomba-fajlistája az élőhely-hategóriákba tartozó adatszámokkal. Az élőhely-kategóriák rövidítéseinek magyarázatát lásd az ‘Anyag, módszer’ fejezetben. A számok az adott kategóriában dokumentált előfordulási adatok számát jelentik.

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1.	<i>Abortiporus biennis</i> (Bull.) Singer	1								
2.	<i>Agaricus altipes</i> (F.H. Møller) F.H. Møller	4								
3.	<i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.	17			1	1		5		
4.	<i>Agaricus augustus</i> Fr.	20			2			1		1
5.	<i>Agaricus benesii</i> (Pilát) Pilát	5			1					
6.	<i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Imbach	7								
7.	<i>Agaricus bitorquis</i> (Quél.) Sacc.	2								
8.	<i>Agaricus campestris</i> L.	14			1					
9.	<i>Agaricus comtulus</i> Fr.	2								
10.	<i>Agaricus dulcidulus</i> Schulzer	2								
11.	<i>Agaricus fuscofibrillosus</i> (F.H. Møller) Pilát	1								
12.	<i>Agaricus langei</i> (F.H. Møller) F.H. Møller	4								
13.	<i>Agaricus lanipes</i> (F.H. Møller & Jul. Schäff.) Hlaváčková	3			1					
14.	<i>Agaricus litoralis</i> (Wakef. & A. Pearson) Pilát	3								
15.	<i>Agaricus luteomaculatus</i> F.H. Møller	1								
16.	<i>Agaricus macrocarpus</i> F.H. Møller	1								
17.	<i>Agaricus macrolepis</i> (Pilát & Pouzar) Boisselet & Courtec.	1								
18.	<i>Agaricus osecanus</i> Pilát	2								
19.	<i>Agaricus pampeanus</i> Speg.	2								
20.	<i>Agaricus porphyrizon</i> P.D. Orton	3				1				
21.	<i>Agaricus semotus</i> Fr.	8				1	2			
22.	<i>Agaricus sylvaticus</i> Schaeff.	21			3			6	1	3
23.	<i>Agaricus sylvicola</i> (Vittad.) Peck	21				2		4		
24.	<i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Singer	4				1				
25.	<i>Agaricus xanthodermus</i> Genev.	5				2				
26.	<i>Agrocybe dura</i> (Bolton) Singer	3								
27.	<i>Agrocybe pediades</i> (Fr.) Fayod	7						1		
28.	<i>Agrocybe praecox</i> (Pers.) Fayod	9								
29.	<i>Albatrellus confluens</i> (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar	12								
30.	<i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	20				1		4		2
31.	<i>Albatrellus subrubescens</i> (Murrill) Pouzar	6			1					
32.	<i>Albotricha albotestacea</i> (Desm.) Raitv.	3			1					
33.	<i>Aleuria aurantia</i> (Pers.) Fuckel	8				1				
34.	<i>Amanita alba</i> Lam.	3			1					
35.	<i>Amanita battarrae</i> (Boud.) Bon	16						1		
36.	<i>Amanita beckeri</i> Huijsman	2								
37.	<i>Amanita ceciliae</i> (Berk. & Broome) Bas	7			1	1				
38.	<i>Amanita citrina</i> Pers.	22			6	1	1	6		
39.	<i>Amanita crocea</i> (Quél.) Singer	6			1					
40.	<i>Amanita eliae</i> Quél.	5								
41.	<i>Amanita excelsa</i> (Fr.) Bertill.	57			3	1			1	

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
													1						
											2		2						
	1		1							1	3		3	1					
			1					1		6	5		1					2	
			1							1	2								
	2												4					1	
		1				1													
	2					1				1	1		7	1					
			1										1						
											2								
													1						
										1	2		1						
											2								
	1												2						
		1																	
											1								
													1						
	1												1						
	2																		
											2								
										1	3							1	
	1		1							1	4		1						
			1					1		4	7		1					1	
										1	2								
											2		1						
						1													2
	1										2		1	1				1	
	2	3									1		3						
										4	7							1	
										4	5		1					3	
										1	3							1	
													2						
	1									1	4		1						
													1	1					
								1		1	10		1					2	
		2																	
		1								1	1		2						
			1							4	2		1						
											2		1	1				1	
		1								1	3								
		4	1					1	1	7	21		2		2			13	

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
													1						
		1								2	1								
											1								
										1									
										2									
			1																
			1										1						
			1	1		1				1	1		7						
		1								1									
		1									2		2						
								1		1	2						3		
			1																
													1						
													1						
		5	1							3	3		1	1					
										1				2			1		
	1																		
													1						
	3	1								4	5							1	
										1	2							1	
										1	2		2					1	
		4						1		5	25		11					9	
										1	2							1	
		6	4							3	4		2	2				1	
										3									
	1										2		4						
													1						
	5	1						1		4	6		2	4				1	
													1						
		1								2	1		1						
	5	1						1		5	5		8	6				2	
													1						
	1										1								
											1								
										1			2						
			1																
		2								1			1						
		1	2							1			1						
											1								
		1	1										2						
										1	2								
		2					1	1			1								
													1						
		2								6	13		1				10	1	
			1										1						

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
181.	<i>Climacocystis borealis</i> (Fr.) Kotl. & Pouzar	9			1					
182.	<i>Climacodon septentrionalis</i> (Fr.) P. Karst.	1								
183.	“ <i>Clitocella popinalis</i> (Fr.) Kluting, T.J. Baroni & Bergemann”	2			1	1				
184.	<i>Clitocybe catinus</i> (Fr.) Quél.	4						1		
185.	<i>Clitocybe costata</i> Kühner & Romagn.	5								
186.	<i>Clitocybe ditopa</i> (Fr.) Gillet	3								
187.	<i>Clitocybe fragrans</i> (With.) P. Kumm.	4			1					
188.	<i>Clitocybe metachroa</i> (Fr.) P. Kumm.	3			1			1		
189.	<i>Clitocybe nebularis</i> (Batsch) P. Kumm.	15			2		1	1		
190.	<i>Clitocybe odora</i> (Bull.) P. Kumm.	35			4	2				4
191.	<i>Clitocybe phaeophthalma</i> (Pers.) Kuyper	1								
192.	<i>Clitocybe phyllophila</i> (Pers.) P. Kumm.	11						2		
193.	<i>Clitocybe rivulosa</i> (Pers.) P. Kumm.	9								
194.	<i>Clitocybe squamulosa</i> (Pers.) P. Kumm.	4								
195.	<i>Clitocybe subalutacea</i> (Batsch) P. Kumm.	1								
196.	<i>Clitocybula lacerata</i> (Scop.) Métrod	2								
197.	“ <i>Clitopaxillus alexandri</i> (Gillet) G. Moreno, Vizzini, Consiglio & P. Alvarado”	2								
198.	<i>Clitopilus caelatus</i> (Fr.) Vila & Contu	1						1		
199.	<i>Clitopilus geminus</i> (Paulet) Noordel. & Co-David	5				1				
200.	<i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.	29			3	2				
201.	<i>Coccomyces coronatus</i> (Schumach.) De Not.	3			3					
202.	<i>Coltricia perennis</i> (L.) Murrill	21			1	1		1		
203.	<i>Collybia cirrhata</i> (Schumach.) Quél.	10		1						
204.	<i>Collybia cookei</i> (Bres.) J.D. Arnold	2								
205.	<i>Collybia tuberosa</i> (Bull.) P. Kumm.	9								
206.	<i>Coniochaeta ligniaria</i> (Grev.) Cooke	1								
207.	<i>Coniophora puteana</i> (Schumach.) P. Karst.	1								
208.	“ <i>Connopus acervatus</i> (Fr.) K.W. Hughes, Mather & R.H. Petersen”	4								
209.	<i>Conocybe aporos</i> Kits van Wav.	1								
210.	<i>Conocybe arrhenii</i> (Fr.) Kits van Wav.	3				1				
211.	<i>Conocybe coprophila</i> (Kühner) Kühner	1								
212.	<i>Conocybe tenera</i> (Schaeff.) Fayod	2						1		
213.	“ <i>Coprinellus angulatus</i> (Peck) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	1								
214.	<i>Coprinellus disseminatus</i> (Pers.) J.E. Lange	4								
215.	“ <i>Coprinellus domesticus</i> (Bolton) Vilgalys, Hoppole & Jacq. Johnson”	2								
216.	“ <i>Coprinellus micaceus</i> (Bull.) Vilgalys, Hoppole & Jacq. Johnson”	10				1		1		
217.	“ <i>Coprinellus pellucidus</i> (P. Karst.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	1								
218.	“ <i>Coprinellus radians</i> (Desm.) Vilgalys, Hoppole & Jacq. Johnson”	1								
219.	<i>Coprinellus silvaticus</i> (Peck) Gminder	1								
220.	“ <i>Coprinellus xanthothrix</i> (Romagn.) Vilgalys, Hoppole & Jacq. Johnson”	1								
221.	“ <i>Coprinopsis acuminata</i> (Romagn.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	1								
222.	“ <i>Coprinopsis atramentaria</i> (Bull.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	11			2					
223.	“ <i>Coprinopsis cinerea</i> (Schaeff.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	3				1				
224.	“ <i>Coprinopsis lagopus</i> (Fr.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	3								
225.	<i>Coprinopsis marcescibilis</i> (Britzelm.) Örstadius & E. Larss.	2								
226.	“ <i>Coprinopsis mitrispora</i> (Bohus) L. Nagy, Vágvölgyi & Papp”	1			1					
227.	“ <i>Coprinopsis nivea</i> (Pers.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo”	4						1		

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
		1																	
											1								
													1						
																	1		
											2		1						
										1									
											1								
		1																	
											2							1	
											1								
													1						
											1							1	
													1						
														1					
		1								1								1	
													1						
										1								1	
											1								
								1			5							1	
										1	3							3	
											1			1					
								1		1	1							1	
										1									
											1								
			1								5			1				1	
														1					
																		1	
			1							1	1			1					
											1								
																		1	
																		1	
		1																	
											2								
														1					
										1					1				
											1								
			1											1					
																		1	
										1									
											1								
											1								
											2								
											2								
			1					1			2			2					

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
324.	"Cortinarius purpureus (Bull.) Bidaud, Moëgne-Loec. & Reumaux"	5			1					
325.	Cortinarius quarcticus H. Lindstr.	1								
326.	Cortinarius renidens Fr.	1								
327.	Cortinarius riederi (Weinm.) Fr.	1								
328.	Cortinarius rigens (Pers.) Fr.	2								
329.	Cortinarius rubellus Cooke	7								
330.	Cortinarius rubricosus (Fr.) Fr.	1								
331.	Cortinarius rufo-olivaceus (Pers.) Fr.	5								
332.	Cortinarius rusticus P. Karst.	2								
333.	Cortinarius sanguineus (Wulfen) Gray	16			1					
334.	Cortinarius saniosus (Fr.) Fr.	1								
335.	Cortinarius scandens Fr.	1								
336.	Cortinarius scaurus (Fr.) Fr.	3								
337.	Cortinarius semisanguineus (Fr.) Gillet	11								
338.	Cortinarius sphagnophilus Peck	1								
339.	Cortinarius spilomeus (Fr.) Fr.	1								
340.	Cortinarius splendens Rob. Henry	1			1					
341.	Cortinarius stillatitius Fr.	2						1		
342.	Cortinarius suberi Soop	1								
343.	Cortinarius subferrugineus (Batsch) Fr.	2								
344.	Cortinarius subparvannulatus Moëgne-Loec. & Fillion	1								
345.	Cortinarius subtortus (Pers.) Fr.	5								
346.	Cortinarius sulfurinus Quél.	1			1					
347.	Cortinarius tabularis (Fr.) Fr.	1								
348.	"Cortinarius talimultiformis Kytöv., Liimat., Niskanen, A.F.S. Taylor & Sosl?"	1								
349.	Cortinarius talus Fr.	2			2					
350.	Cortinarius tofaceus Fr.	1				1				
351.	Cortinarius torvus (Fr.) Fr.	5			3	1				
352.	Cortinarius traganus (Fr.) Fr.	10								
353.	Cortinarius triformis Fr.	1		1						
354.	Cortinarius trivialis J.E. Lange	5			3					
355.	Cortinarius tubarius Ammirati & A.H. Sm.	7								
356.	Cortinarius turgidus Fr.	4			3					
357.	Cortinarius turmalis Fr.	1			1					
358.	Cortinarius uraceus Fr.	1								
359.	Cortinarius urbicus (Fr.) Fr.	1								
360.	Cortinarius variicolor (Pers.) Fr.	11								
361.	Cortinarius varius (Schaeff.) Fr.	7			1					
362.	Cortinarius venetus (Fr.) Fr.	6								
363.	Cortinarius vibratilis (Fr.) Fr.	3								
364.	Cortinarius violaceocinereus (Pers.) Fr.	1								
365.	Cortinarius violaceus (L.) Gray	12				1				
366.	Cortinarius vulpinus (Velen.) Rob. Henry	1			1					
367.	Cortinarius xanthochlorus Rob. Henry	2			1					
368.	Craterellus cornucopioides (L.) Pers.	16			3	1			1	
369.	Craterellus lutescens (Fr.) Fr.	11								
370.	Craterellus tubaeformis (Fr.) Quél.	19			1					1

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
		1								1	1						1		
										1									
													1						
			1											1			1		
										1	2						4		
											1								
			1								3		1						
																	2		
										5	5		1				4		
													1						
											1								
										1	2								
							1			1	4				2		3		
																	1		
																	1		
			1																
										1									
			1										1						
										1									
										1	1				1		2		
											1								
											1								
										1									
										1									
			1						1	2	5		1						
								1					1						
											1				3		4		
										1									
											1								
													1						
			1							2	6		1				1		
								1		1	2		2						
										1	5								
											2						1		
																	1		
								1		5	5								
																			1
		1	2		1					4	1		2						
										2	6						3		
			1		1			1		5	6						3		

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
371.	<i>Crepidotus applanatus</i> (Pers.) P. Kumm.	6			1					
372.	<i>Crepidotus calolepis</i> (Fr.) P. Karst.	1			1					
373.	<i>Crepidotus cesatii</i> (Rabenh.) Sacc.	1								
374.	<i>Crepidotus luteolus</i> Sacc.	1								
375.	<i>Crepidotus malachus</i> Sacc.	1								
376.	<i>Crepidotus mollis</i> (Schaeff.) Staude	6			2					
377.	<i>Crepidotus variabilis</i> (Pers.) P. Kumm.	6			1	2				
378.	<i>Crucibulum laeve</i> (Huds.) Kambly	9					1			
379.	<i>Cudonia circinans</i> (Pers.) Fr.	1								
380.	<i>Cuphophyllus flavipes</i> (Britzelm.) Bon	1								
381.	<i>Cuphophyllus pratensis</i> (Fr.) Bon	10								
382.	<i>Cuphophyllus virgineus</i> (Wulfen) Kovalenko	4			1					
383.	" <i>Cyanoboletus pulverulentus</i> (Opat.) Gelardi, Vizzini & Simonini"	6			2					
384.	<i>Cyanosporus caesius</i> (Schr.) McGinty	10								
385.	" <i>Cyanosporus subcaesius</i> (A. David) B.K. Cui, L.L. Shen & Y.C. Dai"	4			1					
386.	<i>Cyathicula coronata</i> (Bull.) Rehm	1								
387.	<i>Cyathicula cyathoidea</i> (Bull.) Thüm.	2					1			
388.	<i>Cyathicula dolosella</i> (P. Karst.) Dennis	1								
389.	<i>Cyathus stercoreus</i> (Schwein.) De Toni	2								
390.	<i>Cyathus striatus</i> (Huds.) Willd.	20			3	1				
391.	" <i>Cyclaneusma niveum</i> (Pers.) DiCosmo, Peredo & Minter"	1						1		
392.	<i>Cyclocybe erebia</i> (Fr.) Vizzini & Matheny	1								
393.	<i>Cystoderma amianthinum</i> (Scop.) Fayod	11						3		
394.	<i>Cystoderma carcharias</i> (Pers.) Fayod	7						4		
395.	<i>Cystoderma jasonis</i> (Cooke & Massee) Harmaja	2								
396.	<i>Cystodermella granulosa</i> (Batsch) Harmaja	4						1		
397.	<i>Cystodermella terryi</i> (Berk. & Broome) Bellù	3								
398.	<i>Cystolepiota hetieri</i> (Boud.) Singer	1								
399.	<i>Cystostereum murrayi</i> (Berk. & M.A. Curtis) Pouzar	1								
400.	<i>Cytidia salicina</i> (Fr.) Burt	3								
401.	<i>Dacrymyces chrysospermus</i> Berk. & M.A. Curtis	1								
402.	<i>Dacrymyces stillatus</i> Nees	3				1				
403.	<i>Daedalea quercina</i> (L.) Pers.	11				2				
404.	<i>Daedaleopsis confragosa</i> (Bolton) J. Schröt.	27			3	2				
405.	<i>Daedaleopsis tricolor</i> (Bull.) Bondartsev & Singer	21			6	1	2			
406.	<i>Daldinia concentrica</i> (Bolton) Ces. & De Not.	5			2		1			
407.	<i>Daldinia vernicosa</i> Ces. & De Not.	1								
408.	<i>Deconica coprophila</i> (Bull.) P. Karst.	1								
409.	<i>Deconica merdaria</i> (Fr.) Noordel.	1								
410.	<i>Deconica montana</i> (Pers.) P.D. Orton	1								
411.	<i>Delicatula integrella</i> (Pers.) Fayod	2								
412.	<i>Dendrothele acerina</i> (Pers.) P.A. Lemke	1			1					
413.	<i>Dentipellis fragilis</i> (Pers.) Donk	1								
414.	<i>Dermoloma cuneifolium</i> (Fr.) Singer ex Bon	1								
415.	<i>Desarmillaria tabescens</i> (Scop.) R.A. Koch & Aime	2				1				
416.	<i>Diatrype bullata</i> (Hoffm.) Fr.	1								
417.	<i>Diatrype disciformis</i> (Hoffm.) Fr.	3			1	1				
418.	<i>Diatrype stigma</i> (Hoffm.) Fr.	1			1					

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
															1				
													1						
													1						
	1																		
										3			1						
			1																
			1							1									
			1																
		3								1	5							3	
			1																
			3					1		2	1		1						
			1																
			6																
											1								
	1																		
						1							1		1			1	
	2																		
	2																		
						1							4						
	1																		
	1																		
	2																		
	2																		
						1							1						
											1								
	1																		1
											1								
	1												1						
													2						
	1																		
		1	2							1	2		2					1	
											1								
													1						
						1								1					
	2																		
	2										1								
		3	1										1						
	1																		
															1			1	

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
515.	<i>Genea sphaerica</i> Tul. & C. Tul.	3								
516.	<i>Geopyxis carbonaria</i> (Alb. & Schwein.) Sacc.	4								
517.	<i>Gerronema strombodes</i> (Berk. & Mont.) Singer	2								
518.	<i>Gerronema subsericellum</i> (Romagn.) Clémençon	1								
519.	<i>Gliophorus irrigatus</i> (Pers.) A.M. Ainsw. & P.M. Kirk	1		1						
520.	<i>Gliophorus laetus</i> (Pers.) Herink	2								
521.	<i>Gliophorus psittacinus</i> (Schaeff.) Herink	5								
522.	<i>Gloeocystidiellum porosum</i> (Berk. & M.A. Curtis) Donk	1								
523.	<i>Gloeophyllum abietinum</i> (Bull.) P. Karst.	15				1				
524.	<i>Gloeophyllum odoratum</i> (Wulfen) Imazeki	17				1				
525.	<i>Gloeophyllum sepiarium</i> (Wulfen) P. Karst.	37				2		1		
526.	<i>Gloeophyllum trabeum</i> (Pers.) Murrill	1								
527.	<i>Gloeoporus taxicola</i> (Pers.) Gilb. & Ryvarden	1								
528.	<i>Gloiothele citrina</i> (Pers.) Ginns & G.W. Freeman	1								
529.	“ <i>Gloioxanthomyces vitellinus</i> (Fr.) Lodge, Vizzini, Ercole & Boertm.”	1								
530.	<i>Glomus boreale</i> (Thaxt.) Trappe & Gerd.	1								
531.	<i>Glomus macrocarpum</i> Tul. & C. Tul.	1								
532.	<i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.	36		1	1			7	1	1
533.	<i>Gomphidius maculatus</i> (Scop.) Fr.	2								
534.	<i>Gomphus clavatus</i> (Pers.) Gray	7				1				
535.	<i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray	3				1				
536.	<i>Guepinia helvelloides</i> (DC.) Fr.	7								
537.	<i>Guepiniopsis buccina</i> (Pers.) L.L. Kenn.	1								
538.	<i>Gymnopilus bellulus</i> (Peck) Murrill	1								
539.	<i>Gymnopilus flavus</i> (Bres.) Singer	1								
540.	<i>Gymnopilus fulgens</i> (J. Favre & Maire) Singer	1								
541.	<i>Gymnopilus junonius</i> (Fr.) P.D. Orton	1								
542.	<i>Gymnopilus liquiritiae</i> (Pers.) P. Karst.	1								
543.	<i>Gymnopilus microsporus</i> (Singer) Singer	1						1		
544.	<i>Gymnopilus odini</i> (Fr.) Bon & P. Roux	1								
545.	<i>Gymnopilus penetrans</i> (Fr.) Murrill	16							1	
546.	<i>Gymnopilus picreus</i> (Pers.) P. Karst.	1								
547.	<i>Gymnopilus sapineus</i> (Fr.) Murrill	4					1			
548.	<i>Gymnopus androsaceus</i> (L.) Della Magg. & Trassin.	27				1			1	
549.	<i>Gymnopus brassicolens</i> (Romagn.) Antonín & Noordel.	3				1				
550.	<i>Gymnopus dryophilus</i> (Bull.) Murrill	59				6	2	4	1	
551.	“ <i>Gymnopus erythropus</i> (Pers.) Antonín, Halling & Noordel.”	2					2			
552.	<i>Gymnopus foetidus</i> (Sowerby) P.M. Kirk	1				1				
553.	“ <i>Gymnopus fuscopurpureus</i> (Pers.) Antonín, Halling & Noordel.”	1								
554.	<i>Gymnopus fusipes</i> (Bull.) Gray	12					4			
555.	“ <i>Gymnopus hariolorum</i> (Bull.) Antonín, Halling & Noordel.”	3					2			
556.	“ <i>Gymnopus impudicus</i> (Fr.) Antonín, Halling & Noordel.”	2					1			
557.	<i>Gymnopus ocior</i> (Pers.) Antonín & Noordel.	1								
558.	<i>Gyrodon lividus</i> (Bull.) Sacc.	3						1		
559.	<i>Gyromitra esculenta</i> Pers. ex Fr.	2								
560.	<i>Gyromitra infula</i> (Schaeff.) Quéf.	8					1			
561.	<i>Gyrophanopsis polonensis</i> (Bres.) Stalpers & P.K. Buchanan	1								
562.	<i>Gyroporus castaneus</i> (Bull.) Quéf.	6					2	1		

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
			3																
											3		1						
											1						1		
	1																		
	1												1						
	5																		
													1						
										4	7		1				2		
		1						1		4	8		1				1		
		1						1		3	14		2		1		11	1	
		1																	
										1									
													1						
								1											
			1																
			1																
		2	1					1		5	10						6		
								1											1
										1	4						1		
			1										1						
								1		1	5								
										1									
										1									
															1				
															1				
		1																	
											1								
																1			
										1	6		2		1		5		
											1								
															1		2		
		1						1		4	10		2		2		5		
		1								1									
		7	4			1					18		3	2	6		5		
													1						
		1	2				1			2	1		1						
										1									
											1								
											1								
																		1	
													1						
										1	3		1				2		
							1												
			1							1			1						

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
611.	"Hydnellum glaucopus (Maas Geest. & Nannf.) E. Larss., K.H. Larss. & Kóljalg"	3								
612.	Hydnellum peckii Banker	5								
613.	"Hydnellum scabrosum (Fr.) E. Larss., K.H. Larss. & Kóljalg"	4						2		
614.	Hydnellum scrobiculatum (Fr.) P. Karst.	6								
615.	Hydnellum suaveolens (Scop.) P. Karst.	15								
616.	"Hydnellum versipelle (Fr.) E. Larss., K.H. Larss. & Kóljalg"	6								
617.	Hydnocystis bombycina (Vittad.) Healy & M.E. Sm.	2								
618.	Hydnotrya tulasnei (Berk.) Berk. & Broome	9								
619.	Hydnotryopsis suevica Soehner	1								
620.	Hydnum albidum Peck	1								
621.	Hydnum repandum L.	41			4				1	2
622.	Hydnum rufescens Pers.	15				1				
623.	Hydropus subalpinus (Höhn.) Singer	1								
624.	Hygrocybe acutoconica (Clem.) Singer	7			1					
625.	Hygrocybe cantharellus (Schwein.) Murrill	4								
626.	Hygrocybe ceracea (Sowerby) P. Kumm.	1								
627.	Hygrocybe chlorophana (Fr.) Wünsche	6								
628.	Hygrocybe citrina (Rea) J.E. Lange	1								
629.	Hygrocybe citrinovirens (J.E. Lange) Jul. Schöff.	4								
630.	Hygrocybe coccinea (Schaeff.) P. Kumm.	8								
631.	Hygrocybe conica (Schaeff.) P. Kumm.	24			2					
632.	Hygrocybe helobia (Arnolds) Bon	2								
633.	Hygrocybe insipida (J.E. Lange) M.M. Moser	1		1						
634.	Hygrocybe intermedia (Pass.) Fayod	2								
635.	Hygrocybe lepida Arnolds	4		1						
636.	Hygrocybe marchii (Bres.) F.H. Möller	3								
637.	Hygrocybe miniata (Fr.) P. Kumm.	5								
638.	Hygrocybe mucronella (Fr.) P. Karst.	2								
639.	Hygrocybe nigrescens (Quél.) Kühner	7								
640.	Hygrocybe nitrata (Pers.) Wünsche	2								
641.	Hygrocybe obrussea (Fr.) Wünsche	4								
642.	Hygrocybe ortoniana Bon	1								
643.	Hygrocybe ovina (Bull.) Kühner	3								
644.	Hygrocybe parvula (Peck) Murrill	1								
645.	Hygrocybe punicea (Fr.) P. Kumm.	6								
646.	Hygrocybe reidii Kühner	1								
647.	Hygrocybe subpapillata Kühner	2								
648.	Hygrocybe turunda (Fr.) P. Karst.	3								
649.	Hygrophoropsis aurantiaca (Wulfen) Maire	11						5		
650.	Hygrophoropsis fuscusquamula P.D. Orton	2								
651.	Hygrophorus agathosmus (Fr.) Fr.	10		1	2					
652.	Hygrophorus arbustivus Fr.	2								
653.	"Hygrophorus camarophyllus (Alb. & Schwein.) Dumée, Grandjean & Maire"	2								
654.	Hygrophorus capreolarius (Kalchbr.) Sacc.	1				1				
655.	Hygrophorus chrysodon (Batsch) Fr.	7			2	1				
656.	Hygrophorus cossus (Sowerby) Fr.	2			1					

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
										1	2								
										2	1						2		
										1							1		
		1						1		1	2						1		
								1		2	7		2				3		
								1		1	4								
			1										1						
			8								1								
													1						
											1								
		6	1					1		8	10		3				5		
		1						1		3	5		2				2		
		1																	
	1										3		2						
								1		2	1								
										1									
	2		1					1					1			1			
	1																		
								1			2		1						
	3										5								
	3	1								2	10		5				1		
	1												1						
													2						
	2												1						
											2		1						
	1									1	3								
										1	1								
	3							1		1	1		1						
													2						
	1					1							1				1		
																1			
	1							1					1						
	1																		
	4									1			1						
											1								
													2						
	1										2								
										1	4		1						
	2																		
											4		1				2		
			1										1						
											1						1		
											3						1		
													1						

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
										1									
		1								1	1								
		5	2							6	5		2		1	1	2		
			2		1			1		5	9						6		
			1					1		2	7			1	1	1	6		
		2	1							5	15		2				13		
										1	1						2		
													1						
													1						
													1						
													1						
	1																		
	1																		
	1										1								
	1												2						
	2									1									
			1																
								1			4							1	
		1					1			3	1		1					1	
										1	6							5	
		1								6	1		1						
								1		1	4							1	
															1				
		1	1							2	5		1		2		3		
			1								1		1						
		1	1								3		1						
			1										1						
		1																	
										1	5		9						
		1				1		1		4	17							6	
								1			1								
																		2	
			1																
													1						
										2									
			1																
			1								2								
								1		1	4		1		2		8		
		1						1		3	8		3		15		19		
																	1		
											4						1		
								1		2	7						9		
											1		1						
															1		2		
										1	1				2		1		

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
											1								
		1								2	3								
								1		3	11						10		
			1					1		3									
					1								1						
								1		3			5						
		2	1							1			2						
										1	4						2		
										1									
																	1		
								1		5	12				2		16		
								1		2							1		
													1						
		1			1			1		3	7						4		
											1						1		
			3										1						
													1		1		4		
										1									
	1									2			1						
											5				2		6		
								1		1			7				1		
								1		2	1						10		
										5	5		1				11		
																	1		
										1	3		2			1	5		
											1		1		11	1	5		
										1									
		1								2	4						1		
		4	1					1		7	5		2				1		
		7	6							2	5		9						
		3						1		7	9		3	1			3		
		6	2			1		1		6	7		7						
								1		1	1								
								1		2	1		2						
											1								
													1						
							1			1									
		2	2							1	1		1						
		8	3					1		2	4		3						
										1									
			1					1			2		5				1	1	
										1									
										1	1		2						
										1					1				
								1		2	4				1		1		

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
											1		1						
		1						1		1	1		15	2	4		6		
										1					3		4		
			2							3	4		5		1		1	1	
										4	11						5		
													1						
													1						
			1							1	1		1						
						1													
		1								2	1								
		2						1		3	1		1	1					
		2									2		2				1		
		1	1							2	1		1	1					
											1		3						
		3	1							2	1		3						
						1				1	2								
										1									
		2	1					1		5	3		2				3		
		1						1		3	4		1						
													1						
										1									
										3	2		1				1		
		1																	
			1										1						
											3		2	1					
	1										1								
	1												1						
	2	1											1						
										1							1		
													1						
										1	1		3						
			1							1	5		1				1		
			1					1	1	1	6		2				1		
	1																		
										2	5							1	
			2																
										1									
			1																
										3	2								
											1		1						
										1									
	1									1	2				1	2	6		

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
987.	<i>Mycena rubromarginata</i> (Fr.) P. Kumm.	2								
988.	<i>Mycena sanguinolenta</i> (Alb. & Schwein.) P. Kumm.	4								
989.	<i>Mycena stipata</i> Maas Geest. & Schwöbel	1								
990.	<i>Mycena stylobates</i> (Pers.) P. Kumm.	8			2		1			
991.	<i>Mycena viridimarginata</i> P. Karst.	2								
992.	<i>Mycena vitilis</i> (Fr.) Quél.	6			2	1				
993.	<i>Mycena vulgaris</i> (Pers.) P. Kumm.	2								
994.	<i>Mycetinis alliaceus</i> (Jacq.) Earle ex A.W. Wilson & Desjardin	33			7	1	2			
995.	<i>Mycetinis scorodoni</i> (Fr.) A.W. Wilson & Desjardin	12				1				
996.	<i>Myxomphalia maura</i> (Fr.) Hora	2								
997.	<i>Naucoria bohemica</i> Velen.	1								
998.	<i>Naucoria escharioides</i> (Fr.) P. Kumm.	1			1					
999.	<i>Naucoria luteolofibrillosa</i> (Kühner) Kühner & Romagn.	1								
1000.	<i>Naucoria melinoides</i> (Bull.) P. Kumm.	1								
1001.	<i>Neoantrodia serialis</i> (Fr.) Audet	1			1					
1002.	<i>Neoboletus erythropus</i> (Pers.) C. Hahn	19			1	1				
1003.	“ <i>Neoboletus luridiformis</i> (Rostk.) Gelardi, Simonini & Vizzini”	22			2	1				
1004.	<i>Neobulgaria pura</i> (Pers.) Petr.	1			1					
1005.	<i>Neofavolus alveolaris</i> (DC.) Sotome & T. Hatt.	5			2					
1006.	<i>Neolentinus adhaerens</i> (Alb. & Schwein.) Redhead & Ginns	1								
1007.	<i>Neolentinus cyathiformis</i> (Schaeff.) Della Magg. & Trassin.	1								
1008.	<i>Neottiella rutilans</i> (Fr.) Dennis	1								
1009.	<i>Neottiella vivida</i> (Nyl.) Dennis	3								
1010.	<i>Nidularia deformis</i> (Willd.) Fr.	1				1				
1011.	<i>Octaviania asterosperma</i> Vittad.	2			1					
1012.	<i>Octaviania odoratissima</i> Vittad.	1								
1013.	<i>Omphaliaster asterosporus</i> (J.E. Lange) Lamoure	2								
1014.	<i>Omphalina setipes</i> (Fr.) Raithehl.	3								
1015.	<i>Omphalotus olearius</i> (DC.) Singer	2								
1016.	<i>Onnia circinata</i> (Fr.) P. Karst.	2								
1017.	<i>Onnia tomentosa</i> (Fr.) P. Karst.	17			1	1				
1018.	<i>Onnia triquetra</i> (Pers.) Imazeki	2						1		
1019.	<i>Orbilina luteorubella</i> (Nyl.) P. Karst.	3			1		1			
1020.	<i>Orbilina xanthostigma</i> (Fr.) Fr.	1					1			
1021.	<i>Ossicaulis lignatilis</i> (Pers.) Redhead & Ginns	1								
1022.	<i>Otidea bufonia</i> (Pers.) Boud.	1								
1023.	<i>Otidea cantharella</i> (Fr.) Quél.	1								
1024.	<i>Otidea onotica</i> (Pers.) Fuckel	9			2					1
1025.	<i>Oudemansiella melanotricha</i> (Dörfelt) M.M. Moser	1								
1026.	<i>Oxyporus pearsonii</i> (Pilát) Komarova	1								
1027.	<i>Oxyporus populinus</i> (Schumach.) Donk	2								
1028.	<i>Pachyphlodes conglomerata</i> (Berk. & Broome) Doweld	2								
1029.	<i>Pachyphlodes melanoxantha</i> (Tul. & C. Tul. ex Berk.) Doweld	1								
1030.	<i>Panaeolus acuminatus</i> (P. Kumm.) Quél.	1								
1031.	<i>Panaeolus cinctulus</i> (Bolton) Sacc.	1								
1032.	<i>Panaeolus fimiputris</i> (Bull.) Quél.	2								
1033.	<i>Panaeolus olivaceus</i> F.H. Møller	1					1			
1034.	<i>Panaeolus papilionaceus</i> (Bull.) Quél.	20						1		

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
										1	1								
			1								1		1				1		
													1						
		1	1							2	1								
																	2		
										2	1								
											1						1		
		4	1				1	1		7	6		1				2		
	1					1				3	5					1			
			1										1						
											1								
										1									
													1						
		1	1							1	7		3				4		
			1					1		5	7		2				3		
		2								1									
													1						
										1									
											1								
										1			2						
			1																
			1																
															1		1		
		1								1	1								
			1										1						
											2								
		1						1		4	2						5	2	
								1											
													1						
										1									
											1								
											1								
											1								
		1																	
			1										1						
	5	1								2	7		2			1		1	

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
	2	1	1					1		2	2								
																	1		
		3								5	1		3						
								1			1		1						
		1								1									
		3								1			1						
															1				
			1					1			1		1						
								1		5	4						9		
					1			1		1	6		1				1		
											1		1						
	2	1											1						
		1	1					1		5	11		2		1		8		
										1									
													1						
		3					1				3		2						
																	1		
													2						
													1						
											1								
													2						
													1						
								1			6		1						
										1	1		1						
											1								
	1									2	2		2						
											1								
											2								
																		1	
		5	2							4	3		3						
		1																	
										1	2						1		
							1	1											
								1					1						
													2						
										1									
										1									
								1									1		
											3		1						
											2		1						

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1178.	<i>Ramaria subbotrytis</i> (Coker) Corner	2			1					
1179.	“ <i>Rheubarbariboletus armeniacus</i> (Quél.) Vizzini, Simonini & Gelardi”	1					1			
1180.	<i>Rhizina undulata</i> Fr.	3						1		
1181.	<i>Rhizopogon suavis</i> Quél.	1								
1182.	<i>Rhodocollybia butyracea</i> (Bull.) Lennox	35			6	1		8		
1183.	<i>Rhodocollybia maculata</i> (Alb. & Schwein.) Singer	26			1					
1184.	<i>Rhodocollybia proluxa</i> (Fr.) Antonín & Noordel.	2								
1185.	<i>Rhodocybe truncata</i> (Schaeff.) Singer	1								
1186.	<i>Rhodofomes roseus</i> (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar	1								
1187.	<i>Rickenella fibula</i> (Bull.) Raithehl.	10								
1188.	<i>Rickenella swartzii</i> (Fr.) Kuyper	1								
1189.	<i>Rigidoporus ulmarius</i> (Sowerby) Imazeki	2								
1190.	<i>Ripartites metrodii</i> Huijsman	1			1					
1191.	<i>Ripartites tricholoma</i> (Alb. & Schwein.) P. Karst.	5			1					
1192.	<i>Roridomyces roridus</i> (Fr.) Rexer	5			1		1	1		1
1193.	<i>Rubroboletus legaliae</i> (Pilát & Dermek) Della Magg. & Trassin.	2								
1194.	<i>Rubroboletus rhodoxanthus</i> (Krombh.) Kuan Zhao & Zhu L. Yang	2			1					
1195.	<i>Rubroboletus satanas</i> (Lenz) Kuan Zhao & Zhu L. Yang	4								
1196.	<i>Rugosomyces persicolor</i> (Fr.) Bon	1								
1197.	<i>Russula acrifolia</i> Romagn.	7			2					
1198.	<i>Russula adusta</i> (Pers.) Fr.	3			1					
1199.	<i>Russula aeruginea</i> Lindblad ex Fr.	23			2		1	1		
1200.	<i>Russula albonigra</i> (Krombh.) Fr.	13			1		1			
1201.	<i>Russula alnetorum</i> Romagn.	1								
1202.	<i>Russula alutacea</i> (Fr.) Fr.	23			3			3		
1203.	<i>Russula amarissima</i> Romagn. & E.-J. Gilbert	1								
1204.	<i>Russula amethystina</i> Quél.	1								
1205.	<i>Russula amoena</i> Quél.	3								
1206.	<i>Russula amoenicolor</i> Romagn.	1								
1207.	<i>Russula anatina</i> Romagn.	6						1		
1208.	<i>Russula aquosa</i> Leclair	5			1					
1209.	<i>Russula atramentosa</i> Sarnari	1								
1210.	<i>Russula atroglaucula</i> Einhell.	1								
1211.	<i>Russula atropurpurea</i> (Krombh.) Britzelm.	15			2	2		1	1	
1212.	<i>Russula atrorubens</i> Quél.	6			1					
1213.	<i>Russula aurantiaca</i> (Jul. Schäff.) Romagn.	1								
1214.	“ <i>Russula aurantioflammans</i> Ruots., Sarnari & Vauras”	1			1					
1215.	<i>Russula aurea</i> Pers.	15			1	1				
1216.	<i>Russula aurora</i> Krombh.	3			1					
1217.	<i>Russula azurea</i> Bres.	7								
1218.	<i>Russula badia</i> Quél.	1								
1219.	<i>Russula betularum</i> Hora	5								
1220.	<i>Russula carpini</i> R. Girard & Heinem.	1								
1221.	<i>Russula cavipes</i> Britzelm.	3								
1222.	<i>Russula cessans</i> A. Pearson	1								
1223.	<i>Russula chloroides</i> (Krombh.) Bres.	24			6	1				
1224.	<i>Russula claroflava</i> Grove	13						2		
1225.	<i>Russula clavipes</i> Velen.	1			1					

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1226.	<i>Russula consobrina</i> (Fr.) Fr.	3								
1227.	<i>Russula cuprea</i> Krombh.	1								
1228.	<i>Russula curtipes</i> F.H. Møller & Jul. Schäff.	2			1					
1229.	<i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr.	63			11	4	1		1	
1230.	<i>Russula decipiens</i> (Singer) Bon	2			1					
1231.	<i>Russula decolorans</i> (Fr.) Fr.	42						1		
1232.	<i>Russula delica</i> Fr.	43			4	2	1		1	
1233.	<i>Russula densifolia</i> Secr. ex Gillet	5			1					
1234.	<i>Russula emetica</i> (Schaeff.) Pers.	54				1		1		
1235.	<i>Russula emeticicolor</i> Jul. Schäff.	2								
1236.	<i>Russula exalbicans</i> (Pers.) Melzer & Zvára	2								
1237.	<i>Russula faginea</i> Romagn.	6			2					
1238.	<i>Russula farinipes</i> Romell	3								
1239.	<i>Russula fellea</i> (Fr.) Fr.	18			2	2				
1240.	<i>Russula firmula</i> Jul. Schäff.	3								
1241.	<i>Russula foetens</i> Pers.	48			1	4			1	
1242.	<i>Russula font-queri</i> Singer	1				1				
1243.	<i>Russula fragilis</i> Fr.	20				2				
1244.	“ <i>Russula fulvograminea</i> Ruots., Sarnari & Vauras”	1								
1245.	<i>Russula furcata</i> Pers.	1								
1246.	<i>Russula fuscorubroides</i> Bon	1								
1247.	<i>Russula galochroides</i> Sarnari	1								
1248.	<i>Russula gracillima</i> Jul. Schäff.	1								
1249.	<i>Russula grata</i> Britzelm.	21			4					
1250.	<i>Russula graveolens</i> Romell	1								
1251.	<i>Russula grisea</i> Fr.	10			2					
1252.	<i>Russula helodes</i> Melzer	2								
1253.	<i>Russula heterophylla</i> (Fr.) Fr.	22			1	3			1	
1254.	<i>Russula hydrophila</i> Horníček	3								
1255.	<i>Russula illota</i> Romagn.	2								
1256.	<i>Russula insignis</i> Quéf.	2								
1257.	<i>Russula integra</i> (L.) Fr.	47			3					
1258.	<i>Russula ionochlora</i> Romagn.	2								
1259.	<i>Russula laeta</i> Jul. Schäff.	1								
1260.	<i>Russula lateritia</i> Quéf.	2				1				
1261.	<i>Russula lilacea</i> Quéf.	1			1					
1262.	<i>Russula longipes</i> (Singer) Moënne-Loec. & Reumaux	1								
1263.	<i>Russula luteotacta</i> Rea	6			1	1		1		
1264.	<i>Russula maculata</i> Quéf.	1				1				
1265.	<i>Russula mattirolana</i> (Cavara) T. Lebel	6								
1266.	<i>Russula medullata</i> Romagn.	1			1					
1267.	<i>Russula mustelina</i> Fr.	29								
1268.	<i>Russula nauseosa</i> (Pers.) Fr.	23								
1269.	<i>Russula nigricans</i> Fr.	37			2	2	1	1		
1270.	<i>Russula nitida</i> (Pers.) Fr.	2								
1271.	<i>Russula nobilis</i> Velen.	6			3					
1272.	<i>Russula ochroleuca</i> Fr.	26			2	2				
1273.	<i>Russula olivacea</i> (Schaeff.) Fr.	41			9	1		1		

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
															1		2		
											1								
													1						
		12	3					1		7	12		10				1		
							1												
										3	2				19		17		
		9	2					1		3	16	1					3		
		2											2						
		1	2					1		3	12		4		6		23		
		1									1								
											1		1						
		2									2								
			1								2								
		1	1							6	3		1				2		
											2						1		
		7	3					1		6	13		4	2			6		
			1							2	8		2	1	1		3		
		1																	
													1						
										1									
											1				1				
		4	1							7	5								
		1																	
								1		4	2		1						
																		2	
		2	2			1				2	4		4	1			1		
							1								1		1		
										1	1								
						1												1	
		2						1		6	19		4		1		11		
										1	1								
											1								
											1								
										1	1		1						
			5										1						
								1		6	19						3		
		1								3	12		2				5		
		6	2			1		1		8	10		1				2		
		1											1						
		1											1				1		
								1		5	11		1				4		
		7	2					1		6	7		2		1		4		

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1274.	<i>Russula paludosa</i> Britzelm.	42								
1275.	<i>Russula parazurea</i> Jul. Schäff.	4								
1276.	<i>Russula pectinata</i> Fr.	9			1	1				
1277.	<i>Russula pectinatoides</i> Peck	13			4	1	2			
1278.	<i>Russula persicina</i> Krombh.	2								
1279.	<i>Russula postiana</i> Romell	1								
1280.	<i>Russula pseudointegra</i> Arnould & Goris	2								
1281.	<i>Russula pseudo-olivascens</i> Kärcher	1								
1282.	<i>Russula puellaris</i> Fr.	5								
1283.	<i>Russula queletii</i> Fr.	9			2					
1284.	<i>Russula rhodella</i> E.-J. Gilbert	3								
1285.	<i>Russula rhodopus</i> Zvára	3								
1286.	<i>Russula risigallina</i> (Batsch) Sacc.	22			1					
1287.	<i>Russula romellii</i> Maire	5								
1288.	<i>Russula rosea</i> Pers.	19			2	2				
1289.	<i>Russula roseicolor</i> J. Blum	1				1				
1290.	<i>Russula rubra</i> (Lam.) Fr.	2				1				1
1291.	<i>Russula sanguinaria</i> (Schumach.) Rauschert	6								
1292.	<i>Russula sardonica</i> Fr.	1								
1293.	<i>Russula silvestris</i> (Singer) Reumaux	5			2					
1294.	<i>Russula solaris</i> Ferd. & Winge	9			3	1				
1295.	<i>Russula sororia</i> (Fr.) Romell	2								
1296.	<i>Russula sphagnophila</i> Kauffman	1								
1297.	<i>Russula subfoetens</i> W.G. Sm.	2								
1298.	<i>Russula subterfucata</i> Romagn.	2								
1299.	<i>Russula torulosa</i> Bres.	1								
1300.	<i>Russula turci</i> Bres.	5								
1301.	<i>Russula velenovskyi</i> Melzer & Zvára	2					1			
1302.	<i>Russula vesca</i> Fr.	48			4	1				
1303.	<i>Russula veteriosa</i> Fr.	1				1				
1304.	<i>Russula vinosa</i> Lindblad	14								
1305.	<i>Russula vinosobrunnea</i> (Bres.) Romagn.	17			3	1				
1306.	<i>Russula vinosopurpurea</i> Jul. Schäff.	2								
1307.	<i>Russula violacea</i> Quéf.	2			1					
1308.	<i>Russula violeipes</i> Quéf.	9			2	1				
1309.	<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.	29			2	2			1	
1310.	<i>Russula viscida</i> Kud?na	7			1					
1311.	<i>Russula xerampelina</i> (Schaeff.) Fr.	29				2				1
1312.	<i>Rutstroemia bulgarioides</i> (P. Karst.) P. Karst.	2								
1313.	<i>Saccobolus depauperatus</i> (Berk. & Broome) E.C. Hansen	1								
1314.	<i>Saccobolus glaber</i> (Pers.) Lambotte	1								
1315.	<i>Sarcodon imbricatus</i> (L.) P. Karst.	26			1					1
1316.	<i>Sarcomyxa serotina</i> (Pers.) V. Papp	4			1					
1317.	<i>Sarcoscypha coccinea</i> (Gray) Boud.	1					1			
1318.	<i>Sarcosphaera coronaria</i> (Jacq.) J. Schröt.	5								1
1319.	<i>Schizophyllum commune</i> Fr.	41			4		2			
1320.	<i>Schizopora paradoxa</i> (Schrad.) Donk	2								
1321.	<i>Scleroderma areolatum</i> Ehrenb.	3			1	1				

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1322.	<i>Scleroderma bovista</i> Fr.	3								
1323.	<i>Scleroderma citrinum</i> Pers.	16			2					
1324.	<i>Scleroderma meridionale</i> Demoulin & Malençon	3				1				
1325.	<i>Scleroderma verrucosum</i> (Bull.) Pers.	8				3				
1326.	<i>Sclerogaster gastrosporioides</i> Pilát & Svrtek	2								
1327.	<i>Scutellinia kerguelensis</i> (Berk.) Kuntze	1								
1328.	<i>Scutellinia scutellata</i> (L.) Lambotte	22			2		2			
1329.	<i>Scutellinia trechispora</i> (Berk. & Broome) Lambotte	1								
1330.	<i>Scutellinia umbrorum</i> (Fr.) Lambotte	2								
1331.	<i>Sebacina epigaea</i> (Berk. & Broome) Bourdot & Galzin	1								
1332.	<i>Simocybe centunculus</i> (Fr.) P. Karst.	3			1					
1333.	<i>Skeletocutis amorpha</i> (Fr.) Kotl. & Pouzar	2								
1334.	<i>Sparassis brevipes</i> Krombh.	1								
1335.	<i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.	3								
1336.	<i>Spathularia flavida</i> Pers.	2								
1337.	<i>Sphagnurus paluster</i> (Peck) Redhead & V. Hofst.	1						1		
1338.	<i>Spongiporus floriformis</i> (Quél.) Zmitr.	2								
1339.	<i>Steccherinum ochraceum</i> (Pers. ex J.F. Gmel.) Gray	2								
1340.	<i>Stereum gausapatum</i> (Fr.) Fr.	1								
1341.	<i>Stereum hirsutum</i> (Willd.) Pers.	48			3	2	1		1	
1342.	<i>Stereum ochraceoflavum</i> (Schwein.) Sacc.	1								
1343.	<i>Stereum rugosum</i> Pers.	2				1				
1344.	<i>Stereum sanguinolentum</i> (Alb. & Schwein.) Fr.	12								
1345.	<i>Stereum subtomentosum</i> Pouzar	7			1		1			
1346.	<i>Strobilomyces strobilaceus</i> (Scop.) Berk.	15			5					
1347.	<i>Strobilurus esculentus</i> (Wulfen) Singer	5								
1348.	<i>Strobilurus stephanocystis</i> (Kühner & Romagn. ex Hora) Singer	2						2		
1349.	<i>Strobilurus tenacellus</i> (Pers.) Singer	5						2		
1350.	<i>Stropharia aeruginosa</i> (Curtis) Quél.	15			2	1		4		
1351.	<i>Stropharia albonitens</i> (Fr.) Quél.	1								
1352.	<i>Stropharia caerulea</i> Kreisel	3			1					
1353.	<i>Stropharia hornemannii</i> (Fr.) S. Lundell & Nannf.	3								
1354.	<i>Stropharia melanosperma</i> (Bull.) Gillet	2								
1355.	<i>Stropharia pseudocyanea</i> (Desm.) Morgan	1								
1356.	<i>Suillellus caucasicus</i> (Singer ex Alessio) Blanco-Dios	1								
1357.	<i>Suillellus luridus</i> (Schaeff.) Murrill	18			3				1	1
1358.	" <i>Suillellus queletii</i> (Schulzer) Vizzini, Simonini & Gelardi"	2								
1359.	<i>Suillellus rubrosanguineus</i> (Cheype) Blanco-Dios	1								
1360.	<i>Suillus bovinus</i> (L.) Roussel	3								
1361.	<i>Suillus collinitus</i> (Fr.) Kuntze	3						1		
1362.	<i>Suillus flavidus</i> (Fr.) J. Presl	3								
1363.	<i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel	31						10	1	1
1364.	<i>Suillus grevillei</i> (Klotzsch) Singer	13			1					1
1365.	<i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	16		1				7		
1366.	<i>Suillus variegatus</i> (Sw.) Richon & Roze	14						3		
1367.	<i>Suillus viscidus</i> (L.) Roussel	2								
1368.	<i>Szczepkamyces campestris</i> (Quél.) Zmitr.	1								
1369.	<i>Tapinella atrotomentosa</i> (Batsch) Šutara	16			2			1	1	

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
		1								1	1								
	1	2								4	4		1	1			1		
			1							1									
		2								2							1		
			2															1	
																	1		
	2	1			1					1	6		5				2		
													1						
1													1						
								1											
		1									1								
							1				1								
										1									
											3								
								1			1								
											2								
											1								
	1	8	2		1			1		7	10		4	2	2		3		
		1																	
																	1		
										2	5		4				1		
		2								1	2								
		1								4	2		3						
											3		2						
													3						
											4		2				2		
	1																		
										1							1		
											1						2		
													1				1		
											1								
			1																
		2						1		3	5		1				1		
											1		1						
											1								
																	3		
											2								
													1		1		1		
		3	1					1		3	7		3				1		
			1					1		3	5								1
										1	4		2				1		
													2		6		3		
											2								
											1								
								1		1	6		1		1		2		

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1370.	Tapinella panuoides (Fr.) E.-J. Gilbert	8			1					
1371.	Tarzetta cupularis (L.) Lambotte	1								
1372.	Tephrocye rancida (Fr.) Donk	5								
1373.	Thecotheus cinereus (P. Crouan & H. Crouan) Chenant.	1								
1374.	Thecotheus pelletieri (P. Crouan & H. Crouan) Boud.	1								
1375.	Thelephora anthocephala (Bull.) Fr.	3			1					
1376.	Thelephora caryophyllea (Schaeff.) Pers.	1								
1377.	Thelephora palmata (Scop.) Fr.	16			1					
1378.	Thelephora penicillata (Pers.) Fr.	4				1				
1379.	Thelephora terrestris Ehrh.	26			1			2		
1380.	Tomentella elaeodes (Bres.) Höhn. et Litsch.	1								
1381.	Trametes gibbosa (Pers.) Fr.	18			4	1				
1382.	Trametes hirsuta (Wulfen) Lloyd	47			6	1				
1383.	Trametes pubescens (Schumach.) Pilát	2								
1384.	Trametes suaveolens (L.) Fr.	3			1					
1385.	Trametes trogii Berk.	4			1					
1386.	Trametes versicolor (L.) Lloyd	50			9	2	3		1	
1387.	Trametopsis cervina (Schwein.) Tomšovský	2			2					
1388.	Trechispora cohaerens (Schwein.) Jülich & Stalpers	1								
1389.	Tremella encephala Pers.	9								
1390.	Tremella mesenterica Retz.	10			2					
1391.	Trichaptum abietinum (Pers. ex J.F. Gmel.) Ryvarden	27			1	1				
1392.	Trichaptum bifforme (Fr.) Ryvarden	3			1					
1393.	Trichaptum fuscoviolaceum (Ehrenb.) Ryvarden	1						1		
1394.	Tricholoma acerbum (Bull.) Quél.	2								
1395.	Tricholoma albidum Bon	1								1
1396.	Tricholoma atosquamosum Sacc.	3								
1397.	Tricholoma aurantium (Schaeff.) Ricken	3								
1398.	Tricholoma basirubens (Bon) A. Riva & Bon	1				1				
1399.	Tricholoma bufonium (Pers.) Gillet	1								
1400.	Tricholoma columbetta (Fr.) P. Kumm.	3			1					
1401.	Tricholoma equestre (L.) P. Kumm.	2								
1402.	Tricholoma filamentosum (Alessio) Alessio	2								
1403.	Tricholoma fracticum (Britzelm.) Kreisel	2						1		
1404.	Tricholoma fucatum (Fr.) P. Kumm.	2								
1405.	Tricholoma fulvum (DC.) Bigeard & H. Guill.	5			1					
1406.	Tricholoma gausapatum (Fr.) Quél.	3								
1407.	Tricholoma imbricatum (Fr.) P. Kumm.	7						3		
1408.	Tricholoma josserandii Bon	1								
1409.	Tricholoma lascivum (Fr.) Gillet	2				1				
1410.	Tricholoma orirubens Quél.	2				1				
1411.	Tricholoma pardalotum Herink & Kotl.	1								
1412.	Tricholoma pessundatum (Fr.) Quél.	1								
1413.	Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.	6								1
1414.	Tricholoma psammopus (Kalchbr.) Quél.	5			1					
1415.	Tricholoma pseudonicitans Bon	2				1				
1416.	Tricholoma saponaceum (Fr.) P. Kumm.	26			3	1		1		2
1417.	Tricholoma scalpturatum (Fr.) Quél. (Bull.) Gillet	6			1					

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
										2	2		3						
		1																	
											4		1						
													1						
													1						
		1	1																
																		1	
			1					1		3	8		1					1	
										1	2								
			1							5	8		1		2			6	
													1						
		2	1			1				6	1		2						
		8	1					1		7	12		5	2				3	1
		1	1																
													2						
											1		1						1
		8	2					1		6	7		7	3				1	
													1						
								1		2	5							1	
		5									1		2						
		1						1		6	8		1		1			7	
		1								1									
	1												1						
											2							1	
								1			2								
										1									
										2									
			1										1						
								1		1									
													1						
			1										1						
										2	2								
		1	1										1						
										2	1				1				
											1								
										1									
						1							1						
																		1	
										1	3		1						
									1		2								1
										1									
									1	5	8		2					3	
			2						1	1			1						

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1418.	<i>Tricholoma sciodes</i> (Pers.) C. Martín	3			1					
1419.	<i>Tricholoma sejunctum</i> (Sowerby) Quél.	5								
1420.	<i>Tricholoma stans</i> (Fr.) Sacc.	1								
1421.	<i>Tricholoma sulphurescens</i> Bres.	1								
1422.	<i>Tricholoma sulphureum</i> (Bull.) P. Kumm.	9			1	2			1	
1423.	<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff.) P. Kumm.	8						2		
1424.	<i>Tricholoma ustale</i> (Fr.) P. Kumm.	4								
1425.	<i>Tricholoma ustaloides</i> Romagn.	1								
1426.	<i>Tricholoma vaccinum</i> (Schaeff.) P. Kumm.	10								
1427.	<i>Tricholoma virgatum</i> (Fr.) P. Kumm.	8								
1428.	<i>Tricholoma viridilutescens</i> M.M. Moser	2								
1429.	<i>Tricholomopsis decora</i> (Fr.) Singer	12			1					
1430.	<i>Tricholomopsis rutilans</i> (Schaeff.) Singer	31			4				1	1
1431.	<i>Trichophaea gregaria</i> (Rehm) Boud.	4								
1432.	<i>Trichophaea hemisphaerioides</i> (Mouton) Graddon	1								
1433.	<i>Tubaria furfuracea</i> (Pers.) Gillet	1								
1434.	<i>Tuber aestivum</i> (Wulfen) Spreng.	3			1					
1435.	<i>Tuber brumale</i> Vittad.	5								
1436.	<i>Tuber dryophilum</i> Tul. & C. Tul.	3								
1437.	<i>Tuber excavatum</i> Vittad.	3								
1438.	<i>Tuber ferrugineum</i> Vittad.	2								
1439.	<i>Tuber fulgens</i> Quél.	4								
1440.	<i>Tuber macrosporum</i> Vittad.	1								
1441.	<i>Tuber malacodermum</i> E. Fisch.	1								
1442.	<i>Tuber mesentericum</i> Vittad.	1								
1443.	<i>Tuber murinum</i> R. Hesse	1								
1444.	<i>Tuber nitidum</i> Vittad.	6			2					
1445.	<i>Tuber puberulum</i> Berk. & Broome	9								
1446.	<i>Tuber rapaeodorum</i> Tul. & C. Tul.	1								
1447.	<i>Tuber rufum</i> Pollini	7								
1448.	<i>Tylopilus felleus</i> (Bull.) P. Karst.	22			1					
1449.	<i>Tylospora fibrillosa</i> (Burt) Donk	1								
1450.	<i>Typhula fistulosa</i> (Holmsk.) Olariaga	1					1			
1451.	<i>Typhula phacorrhiza</i> (Reichard) Fr.	1								
1452.	<i>Typhula uncialis</i> (Grev.) Berthier	2					1			
1453.	<i>Typhula variabilis</i> Riess	1								
1454.	<i>Tyromyces chioneus</i> (Fr.) P. Karst.	1								
1455.	<i>Verpa bohemica</i> (Krombh.) J. Schröt.	4								
1456.	<i>Vitreoporus dichrous</i> (Fr.) Zmitr.	1								
1457.	<i>Volvariella bombycina</i> (Schaeff.) Singer	4								
1458.	<i>Volvariella caesiotinctoria</i> P.D. Orton	3				1				
1459.	<i>Volvariella hypopithys</i> (Fr.) Shaffer	1								
1460.	" <i>Volvariella murinella</i> (Quél.) M.M. Moser ex Dennis, P.D. Orton & Hora"	1			1					
1461.	<i>Volvariella taylorii</i> (Berk. & Broome) Singer	1								
1462.	<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer	1								
1463.	" <i>Volvopluteus gloiocephalus</i> (DC.) Vizzini, Contu & Justo"	3								
1464.	<i>Vuilleminia comedens</i> (Nees) Maire	2			1					

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
			1								1								
			1							1	2		1						
											1								
										1									
		1	1							2			1						
			1							1	3		1						
			1							2			1						
		1																	
										4	3		1				2		
										2	6								
											1						1		
										3	3				4		1		
		1	1					1		6	9		6				1		
											4								
											1								
			2																
			5																
			2							1									
			2										1						
			2																
			4																
			1																
			1																
			1																
			1																
		1	3																
			9																
			1																
			7																
										5	10		1				5		
													1						
										1									
										1									
													1						
																	1		
													4						
		1																	
													3	1					
										1			1						
											1								
									1										
									1										
			1																
													2						
													1						

	Species name	No Data	ROB	JUN	FAG	QUE	ALN	PIN	PQC	CON
1465.	Wynnella auricula (Schaeff. ex Sacc.) Boud.	1								1
1466.	Xerocomellus chrysenteron (Bull.) Šutara	43			3	1	1			1
1467.	Xerocomellus porosporus (Imler ex Watling) Šutara	4			1					
1468.	Xerocomellus pruinatus (Fr. & Hök) Šutara	11			1					
1469.	Xerocomus ferrugineus (Schaeff.) Alessio	7			3					
1470.	Xerocomus subtomentosus (L.) Quél.	33			3	1				
1471.	Xeromphalina campanella (Batsch) Kühner & Maire	17								
1472.	Xerula pudens (Pers.) Singer	4								
1473.	Xylaria filiformis (Alb. & Schwein.) Fr.	2				1				
1474.	Xylaria hypoxylon (L.) Grev.	23			4	1				
1475.	Xylaria longipes Nitschke	7				1				
1476.	Xylaria polymorpha (Pers.) Grev.	23			4	1				
1477.	Xylobolus frustulatus (Pers.) P. Karst.	2			1	1				
			4	16	898	329	137	317	53	64

REFERENCES – IRODALOM

1. Literature used to compile the database

1. Az adatbázis összeállításához felhasznált szakirodalom

- ALBERT L., ZÖLD-BALOGH Á., BABOS M., BRATEK Z. (2004): A Kárpát-medence úszólápjainak jellemző kalapos gombái. Mikológiai közlemények, Clusiana 43/1–3: 61–74.
- ALEXANDRI A.V. (1934): Nouvelles contributions à la connaissance des Gastéromycètes de Roumanie. Notationes Biologicae. București, vol. II/: 57–75.
- ANTONIN V. (1989): Einige interessante Makromyzetenfunde aus Rumänien. Acta Musei Moraviae, LXXIV. 1/2: 135–149.
- BABOS M., LÁSZLÓ K., SILAGHI G. (1968): Contribuții la cunoașterea macromicetelor rare din Romania. Studii și Cercetări de Biologie. Seria botanică Tom. 20/3: 197–202.
- BÁNHÉGYI J. (1942): Discomyceták a Székelyföldről. Botanikai Közlemények, Budapest, XXXIX, 5. füzet: 261–271.
- BÁNYAI J. (1936): A Cyathus Lesueurii Vargyas mellett. Botanikai közlemények, Budapest, XXXII/1–6: 216.
- BÍRSAN C., COJOCARIU A., CENUȘĂ E. (2014): Distribution and Ecology of Clathrus archeri in Romania. Not. Sci. Biol. 2014, 6/3: 288–291.
- BOHUS G. (1941): Boletus impolitus Fr. nagy mennyiségben való előfordulása Magyarországon. Botanikai Közlemények, XXXVIII/5–6: 380.
- BOHUS G. (1943): Russula-Forschungen I. Von den im Sommer des Jahres 1941. gesammelten Russulen aus Ungarn. Borbasia nova 13: 1–9.
- BOHUS G. (1944): A magyarországi Boletus-ok kritikai felsorolása. Annales Hist. Nat. Musei Nationalis Hungarici, XXXVII.
- BORZA A. (1943): Flora Romaniae Exsiccata. Schedae ad „Floram Romaniae Exsiccata” a Museo botanico Universitatis Clusensis editam. Centuria XXIV-XXV Buletinul Grădinii Botanice și al Muzeului Botanic de la Universitatea din Cluj. Cluj, XXIII/1–2: 1–66.
- BRATEK Z., ALBERT L., BAGI I., PÁLFI B., TAKÁCS T., RUDNÓY S., HALÁSZ, K. (1999): New and rare hypogeous fungi of Carpathian basin. Proceedings of the 5th International Congress on Truffles: 255–256.
- BUČA L. (2007): Macromycetes of the Breite Nature Reserve of ancient oaks (Transylvania, Romania). Transylv. Rev. Syst. Ecol. Res. 4: 33–42.
- ČERNÝ A., TOMA M. (1972): Beitrag zur studium der verbreitung einiger Arten von Aphyllophorales in Rumänien. Rev. Roum. Biol. Sér. Botanique 17/3: 157–164.
- CHINAN V. (2010): Cercetări taxonomice și ecologice asupra macromicetelor din mlaștinile situate în zona montană a județului Suceava. Rezumat teză de doctorat p. 24.
- CHINAN V. (2011): The first record of Inocybe egenula in Romania. Sesiunea științifică cu participare internațională “Diversitate structurală și funcțională în organizarea biologică”, Secția „Biologie vegetală” Iași, p. 21.
- CHINAN V., MITIȚIUC M. (2009): Mycocoenological investigations in Drăgoiasa and Criștișor peat bogs (Eastern Carpathians). Studii și comunicări 2007–2008/22: 22–27.

SAL	GRA	CFA	CQU	ACE	API	PAR	DEC	DEP	DCO	PFA	PIC	COR	NOT	BET	PSP	SPH	SPI	ROA	LAR
		2	3					1		5	15		4	1	1		4	1	
		1								1	1								
		1								6	2						1		
										2	2								
		2	1					1		5	12		6	1	1				
								1		3	3		3		2		5		
			1							1		1	1						
	1																		
	1	5	4							4	2		2						
	1	1		1				1		1	1								
		5	2	1		1				6	1		2						
6	196	634	474	4	28	29	28	217	3	1334	2381	11	1132	99	307	18	1057	26	3

CHIRA D., CHIRA F. (2001): Dinamica ciupercilor lignicole în arborete doborâte de vânt din Carpații Orientali. Anale 1/2001 Lucrările sesiunii științifice din 23 martie 2001 Secțiunea I Silvobiologie.

CSŰRÖS-KÁPTALAN M. (1958): Adatok a Kászoni-medence gombafőrájának ismeretéhez. Studia Univ. Cluj. Tom. 3/II/2 :41–45.

CSŰRÖS-KÁPTALAN M., CSŰRÖS St. (1956): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din munții Harghita. Revista pădurilor 1:12–15.

FUSS M. (1878a): Zur Kryptogamenflora Siebenbürgens. V.M.S.V.N. VIII.

FUSS M. (1878b): Systematische Aufzählung der in Siebenbergen angegeben Cryptogamen. Archiv des Vereins für Siebenbürgen Landkunde. Neue Folge XIV/II. Heft. Hermanstadt 42.

HALLENBERG N., TOMA M. (1987): Species of Corticiaceae (Basidiomycetes) new to the mycoflora of Romania. Revue Roumaine de Biologie, Série de biologie végétale, 32/1: 3–10.

HALLENBERG N., TOMA M. (1989): Species of Corticiaceae s.l. (Basidiomycetes) new to the mycoflora of Romania (II). Revue Roumaine de Biologie, Série de biologie végétale, 34/1: 23–30.

HAZSLINSZKY F. (1895): Magyarhon és társországainak húsos gombái. Math. és Term. tud. Közl. 26/3 sz.

HOLLÓS L. (1903a): A nyári és fehér szarvasgomba termőhelyei Magyarországon. Növénytani Közlemények, II/1: 8–14.

HOLLÓS L. (1903b): Magyarország gasteromycetái. A Magyar Tudományos Akadémia támogatásával.

HOLLÓS L. (1904): Die Gasteromyceten Ungars. Leipzig.

HOLLÓS L. (1911): Magyarország földalatti gombái. A K. M. Természettudományi Társulat.

ISTVÁNFFI Gy. (1895): Adatok Magyarország gombáinak ismeretéhez. Természettudományi Füzetek, XVIII/1–2: 97–110.

ISTVÁNFFI Gy. (1899): A magyar ehető és mérgező gombák könyve. Budapest.

ISTVÁNFFI Gy. (1906): Jelentés a m.kir. erdőhatóságok területén előforduló ehető gombák értékesítési és eltartási módjairól. A M. Kir. Központi Szőlészeti Kísérleti Állomás és Ampelológiai Intézet Évkönyve 1: 160–174.

ISTVÁNFFI Gy. (1909): Az ehető gombákról Természettudományi közlemények. XLI/484: 433–448.

KOVÁCS A. (1977): Fagetele din Muntii Bodoc. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 227–253.

LÁSZLÓ K. (1970): Contributii la cunoașterea macromicetelor din Bazinul Sf. Gheorghe si împrejurimi. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 63–74.

LÁSZLÓ K. (1972): Noi contributii la cunoașterea macromicetelor din R. S. România. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 41–60.

LÁSZLÓ K. (1975): Noi contributii la cunoașterea macromicetelor din Bazinul Sf. Gheorghe si împrejurimi. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 463–468.

LÁSZLÓ K. (1977): A brassói és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. Aluta, Sepsiszentgyörgy 1976–1977: 210–217.

LÁSZLÓ K. (1979): Noi contributii la cunoașterea macromicetelor din Bazinul Sf. Gheorghii si împrejurimi. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 415–419.

LÁSZLÓ K. (1984): A nagygombák kutatása és újabb adataik Hargita és Kovászna megyékben. Mikológiai Közlemények 1984/1: 9–25.

LÁSZLÓ K., ALBERT L., SARKADI Z. (1988): A nagygombák kutatása és újabb adataik Hargita és Kovászna megyékben, II. Mikológiai Közlemények 1988/3: 163–177.

LÁSZLÓ K., PÁZMÁNY D. (1976): Selten Pilze aus Rumanien. Zeitschrift für Pilzkunde, Karlsruhe, 42: 179–184.

- LÁSZLÓ K., PÁZMÁNY D., KOVÁCS S. (1981): Adatok a Nemere-hegységhez tartozó Veresvíz-völgy nagyombáinak ismeretéhez. *Aluta, Sepsiszentgyörgy*: 353–361.
- LÁZÁR Zs. (1998): Adatok a Gyergyói-havasok (Bothvára) nagyombáinak megismeréséhez. *Collegium Biologicum* 2: 11–25.
- LÁZÁR Zs. (1999): Adatok a Gyergyói-havasok erdeifenyő ültetvényeinek nagygomba világáról. Fenyőtobozok lebontásában szerepet játszó gombák a Gyergyói-havasokban (Erdély). I. Magyar Mikológiai Konferencia. *Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica* 46/2–3: 316.
- LÁZÁR Zs. (2000): Adatok a Magasbükk nagygombavilágához. Erdélyi Múzeum Egyesület, Múzeumi füzetek, Új sorozat 9: 62–83.
- LÁZÁR Zs., PÁL-FÁM F., RIMÓCZI I. (1999): Adatok a székelyföldi tőzeglápok nagygombavilágához. *Acta 1999 (Acta Hargitensia VI, Aluta XXIII)/I*: 67–72.
- MÁTYUS I. (1787): Ó és Új *Diaetetica* II. Pozsony.
- MIKLÓSSY V. (1980): Flora si aspecte de vegetatie din împrejurimile satului Misentea, judetul Harghita. *Acta Hargitensia, Csíkszereda*: 389–390.
- MISKY M., KOVÁCS J., ALBERT L., BRATEK Z. (2003): Székelykeresztúr és környéke gombavilágának ismerete I. *Nagyombák. Moeszia* 1: 18–27.
- MOESZ G. (1929): Gombák a Székelyföldről. Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves jubileumára. *Sepsiszentgyörgy*: 545–554.
- MOESZ G. (1939): Gombák a Székelyföldről. Erdélyi Múzeum, Kolozsvár: 371–375.
- NEGREAN G., ANASTASIU P. (2004): *Hirneola auricula-judae* in Romania. *Contribuții Botanice XXXIX, Cluj-Napoca*: 21–31.
- PÁL-FÁM F. (2006): Adatok a Baróti-hegység nagyombáinak ismeretéhez. *Acta Siculica* 2006: 61–68.
- PÁL-FÁM F. (unpubl.)
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L. (2004): Nagyombák a Szent Anna-tó környékéről. *Acta Siculica* 2003/I: 25–30.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L. (unpubl.)
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., GYARMATI L., FODOR L. (2006): Adatok Gyimesbükk környéke nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 3: 32–35.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., PLUTÁNÉ LUKÁCS H., LUKÁCS K. (2007): Adatok Komandó környéke (Háromszéki-havasok) nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 4: 54–60.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., PLUTÁNÉ LUKÁCS H., LUKÁCS K. (2010): Adatok a Görgényi-havasok nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 5–6: 37–45.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., SÁRKÖZI L. (2002): Adatok a Háromszéki-havasok nagyombáinak ismeretéhez. *Clusiana* 41/2–3: 95–102.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., SZÁSZ B., SZILVÁSY E. (2021): Adatok a Gyergyói-havasok, Görgényi-havasok és a Hargita-hegység nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 11–12: 53–59.
- PÁL-FÁM F., FŐDI A., OROSS K., BENEDEK L. (2021): Adatok Bálványos környéke nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 11–12: 60–70.
- PÁL-FÁM F., LÁZÁR Zs. (2002): Adatok a Rétyi Nyír nagygombavilágához. *Acta Siculica* 2001/II: 93–96.
- PÁL-FÁM F., LUKÁCS H., LUKÁCS K., PLUTA M., BENEDEK L. (2018): Adatok a Gyergyói-havasok nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 9–10: 64–71.
- PÁL-FÁM F., OROSS K., FEDOR I. (2021): Adatok Székelyvarság környéke és a Hargita nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 11–12: 89–96.
- PÁL-FÁM F., OROSS K., FŐDI A., BENEDEK L. (2021): Adatok a Görgényi- és a Gyergyói-havasok nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 11–12: 71–81.
- PÁL-FÁM F., PAPP V., SZÁSZ B., BENEDEK L. (2018): Adatok Gyimesbükk környéke nagyombáinak ismeretéhez 2. *Moeszia* 9–10: 55–63.
- PÁL-FÁM F., SZÁSZ B., BENEDEK L. (2018a): Adatok a Görgényi-havasok nagyombáinak ismeretéhez 2. *Moeszia* 9–10: 83–92.
- PÁL-FÁM F., SZÁSZ B., BENEDEK L. (2018b): Adatok a Hargita és a Csíki-hegység nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 9–10: 93–101.
- PÁL-FÁM F., SZÁSZ B., LUKÁCS H., BÓNA B., BENEDEK L. (2018): Adatok Katrosa környéke nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 9–10: 72–82.
- PÁL-FÁM F., SZÁSZ B., SZILVÁSY E., BENEDEK L. (2018): Adatok a Baróti- és a Bodoki-hegység nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 9–10: 44–54.
- PÁL-FÁM F., ZSIGMOND Gy., PUSKÁS A., ZOLTÁN S., ZÁGONI I. (2007): Adatok Ojtoz környéke nagyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 3: 61–67.
- PAP G., PÁZMÁNY D., MISKY M. (1983): Neue Angaben über unterdische Pilze Rumaniens. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici, Cluj XIII*: 29–38.
- PAP G., PÁZMÁNY D., MISKY M. (1987): Neue Angaben über unterdische Pilze Rumaniens (II). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici, Cluj XVII*: 123–130.

- PAP G., PÁZMÁNY D., MISKY M. (1991): Neue Angaben über unterdische Pilze Rumaniens (III). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XX–XXI: 17–21.
- PÁZMÁNY D. (1978): Beiträge zur kenntnis der Macromyceten Rumäniens II. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj IX: 51–57.
- PÁZMÁNY D. (1979): Beiträge zur kenntnis der Macromyceten Rumäniens III. Die Hygrophoraceae-Arten in Rumänien. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj X: 69–75.
- PÁZMÁNY D. (1984): *Leucoagaricus*-Arten in Rumänien. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XIV: 33–42.
- PÁZMÁNY D. (1985): Die *Macrolepiota*-Arten in Transsilvanien (Rumänien). *Zeitschrift für Mykologie* 51/1: 51–60.
- PÁZMÁNY D. (1986): Ein metodologischer Vorschlag zur kartierung der in Rumänien vorkommenden Macromyceten - Chorologie der *Macrolepiota procera* - Art. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XVI: 119–133.
- PÁZMÁNY D. (1987): Seltene und neue *Inocybe*-Arten aus Rumänien. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XVII: 99–110.
- PÁZMÁNY D. (1991): *Espèces de Laccaria* en Transilvanie. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XX–XXI: 5–16.
- PÁZMÁNY D. (1993a): *Conspectus specierum generis Russula e Transsilvania*. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XXII–XXIII: 31–62.
- PÁZMÁNY D. (1993b): *Specierum generis Russula e Transsilvania*. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj 22–23: 31–62.
- PÁZMÁNY D. (1995): Die Verbreitung der *Langermannia maxima* Art in Rumänien. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XXIV–XXV: 27–36.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1979): Selten Pilze aus Rumanien II. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj 10: 59–67.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1982): Selten Pilze aus Rumanien III. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj 11: 31–53.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1985): Selten Pilze aus Rumanien V. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj 15: 33–42.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1987): Selten Pilze aus Rumanien VI. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj 17: 111–122.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1989a): Seltene Pilze aus Rumänien VII. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XVIII–XIX: 23–40.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1989b): Seltene Pilze aus Rumänien VIII. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XXII–XXIII: 63–70.
- PÁZMÁNY D., PAP G. (1979): Angaben über unterdische Pilze Rumaniens. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj X: 77–80.
- POP A. (1981): Similaritati micocenologice între tinoavele Poiana Stampei, Mohos si Luci. *Studii si Comunicari de Ocrotirea Naturii*, Suceava: 262–266.
- POP A. (1987): Contributions to the study of Romanian Helotiales (Ascomycetes). *Rev. Roum. Biol. - Biol. Végét.* 32/2 Bucarest: 85–89.
- POP A. (1999): Ciuperci din Munții Gurghiu (Carpații Orientali). *Studii și comunicări*, Complexul muzeal de științele naturii: 41–45.
- POP A. (2000): New Leotiales (Ascomycotina) from Romania. *Micologia* 2000. Associazione Micologica Bresadola, Trento: 447–456.
- POP A. (2003): New Ascomycetes from Romania. *Fritschiana* (Graz) 42: 35–39.
- POP A., BINȚINȚAN B. (2000): Beiträge zur kenntnis der Pilze Siebenbürgens. *Siebenbürgisches archiv* 36: 145–154.
- RECHINGER K.H. (1923): Beitrag zur Pilzflora des südlichen Siebenbürgen. *Zeitschrift für Pilzkunde*: 240.
- RÖMER J. (1894): Beitrage zur Flora von Kovászna. *Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde* 26: 561–572.
- SÁNTHA T. (1996): Nagygyombák Gelence környékéről. *Múzeumi Füzetek*, Erdélyi Múzeum Egyesület, Kolozsvár: 87–103.
- SÁNTHA T. (1997): Újabb nagygyombák Gelence környékéről. *Acta 1997 (Acta Hargitensia IV, Aluta XXI)/I*: 59–64.
- SÁNTHA T. (1998a): A *Hygrophoropsis fuscusquamulosa* P.D.Orton ritka nagygyomba első adata Erdélyből. PhD hallgatók II. Nemzetközi Konferenciája, Miskolci Egyetem: 221–227.
- SÁNTHA T. (1998b): Nedű és Kígyógyombák Gelencéről. A „Lippay János – Vas Károly” Tudományos Ülésszak előadásainak és poszttereinek összefoglalói, Budapest: 52.
- SÁNTHA T. (2001): Gelence környéki nagygyombák *Acta* 2001/2 Sepsiszentgyörgy: 81–92.
- SÁNTHA T. (2003): Adatok a Kárpát-medence közép-keleti részének Entoloma (Agaricales) kutatásáról. *Clusiana* 42/1–2: 107–122.
- SILAGHI Gh., ȘTEFUREAC T. (1969): Câteva macromicete din turbării noi pentru România *Contribuții Botanice*, Cluj: 89–95.
- SILAGHI Gh., LÁSZLÓ K. (1968): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din România. *Contribuții Botanice*, Cluj: 109–117.
- STANA D. (1995): Data regarding the spreading of the *Phaeolepiota aurea* (Matt.: Fr) Mre. *Species in Romania Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, Cluj XXIV–XXV: 23–26.
- SZÁSZ B., BENEDEK L., PÁL-FÁM F., ZSIGMOND Gy. (2021): A bálványosi Európai Cortinarius konferencia alkalmával gyűjtött nagygyombák jegyzéke. *Moeszia* 11–12: 97–116.
- SZEMERE L. (1965): Die unterdischen Pilze des Karpatenbeckens. Budapest.
- SZEMERE L. (1970): Föld alatti gombavilág 2. kiadás, 2005, Első Magyar Szarvasgombász Egyesület, Budapest.
- TOMA M. (1965): Buretele de soc (*Auricularia auricula* (Hook.) Underw). *Natura* 1: 75–76.

- TOMA M. (1967): Contribuție la cunoașterea răspândirii macromicetelor din România. Comunicări de Botanica SSNG. București IV: 129–133.
- TOMA M. (1968): Contribuție la cunoașterea macromicetelor din Munții Vrancei. St. și cerc. biol. Seria botanică 20/4: 319–321.
- TOMA M. (1973): Contribuție la cunoașterea răspândirii agaricaceelor în România. St. com șt. nat. Muz. Suceava XXX: 151–154.
- TOMA M., ČERNÝ A. (1973): Beitrag zur kenntnis der Gattung *Poria* aus Rumänien. Rev. Roum. Biol., Sér. Botanique 18/1: 27–28.
- ZÖLD-BALOGH Á., DIMA B., ALBERT L., BABOS M., BALOGH M., BRATEK Z. (2009): Floating island macromycetes from the Carpatho-Pannonian Region in Europe. *Sydowia* 61/1: 149–176.

2. Other references

2. Egyéb szakirodalom

- BENKŐ J. (1778): *Transilvaniasive Magnus Transsilvaniae Principatus* 1. J. Kurczbök, Vindobonae.
- DOINA I. (coord. 1993): *Vegetația României*. Editura Tehnică Agricolă Bucharest.
- HAROMSZEK-FOLDRAJZA (2013): <https://web.archive.org/web/20140116123710/http://www.kvmt.ro/haromszek-foldrajza/>
- INDEXFUNGORUM.ORG (2021.03.08): www.indexfungorum.org
- LÁZÁR Zs. (unpubl.): A Székelyföldi nagyombák adatbázisa.
- ORBÁN B. (1868): *A székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismeii szempontból*. Pest. Repr: Arcanum adatbázis Kft. 2003, <http://mek.niif.hu/04800/04804/html/>
- PEAHĀ M. (ed. 1974): *Atlas geografic general*. Bukarest/București.
- SÁNTHA T. (2009): A Székelyföld nagyombakutatásának története. *Clusiana* 48/2: 155–184.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal

Vol. 13–14.
pp. 77–80.

**A SZÉKELYFÖLD (ERDÉLY, ROMÁNIA) NAGYGOMBA FAJLISTÁJA
ÉS EZEK ÉLŐHELYEI**

PÁL-FÁM Ferenc¹, SZÁSZ Balázs², BENEDEK Lajos¹

¹ Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, pff3@hotmail.com

² Olthévíz 292, balazsasz@yahoo.com

Kulcsszavak: nagygomba, fajlista, élőhelyek, Székelyföld, Erdély, Románia

Absztrakt:

Jelen munka a Székelyföld és közvetlen környezete nagygombáinak teljes listáját tartalmazza a terület tudományos kutatásának kezdetétől, 1787-től 2020-ig. Az összes (119) ismert szakirodalmi munka alapján elkészült egy adatbázis, mely a recens nomenklatúra alapján beazonosítható 1477 gombafajt tartalmazza. A 9805 előfordulási adat közül 1058 a szerzők még nem publikált adata az utóbbi évek gyűjtései eredményeként. A publikációkban előforduló adatokban a rendkívül heterogén élőhely-megjelölések miatt 28 élőhely-kategória került meghatározásra az egységesítés végett. Az előfordulási adatok száma és az élőhely-kategóriák szerinti csoportosítás is megtörtént. Az adatok földrajzi értelemben a Székelyföld egész területét lefedik. Az egyes fajokhoz tartozó adatszámok az egyetlen előfordulástól a 89 adatig változnak, a 10-nél több adattal dokumentált fajok száma 281. Az élőhely-kategóriák közül a nagy kiterjedésű, zonális élőhelyek fajsza és adatszáma a legnagyobb, de néhány kisebb, foltzerű élőhely is megfelelően dokumentált.

BEVEZETÉS

A Székelyföld (Székelyland, Szeklerland, Ținutul Secuiesc, Terra Siculorum) egy történelmi tájegység Románia középső részén, a székely népcsoport által lakott terület. A történelmi Székelyföld magába foglalja a mai Kovászna és Hargita megyéket, valamint Maros megye egy részét (1. ábra). Ezenkívül a mai Fehér és Kolozs megyékhez tartozó kis enklávét (Aranyosszék) is a történelmi Székelyföld részének tekintik. A mai értelmezésben sok esetben Kovászna, Hargita és Maros megye területét tekintik Székelyföldnek. A történelmi Székelyföld területe 12 800 km² (ORBÁN 1868).

A terület domborzata alapvetően a Keleti-Kárpátok nyugati részének hegységeit és előhegyeit foglalja magába, nyugaton pedig az Erdélyi-medence dombvidékei találhatók (PEAHĂ 1974). A legalacsonyabb területek mintegy 350 m tengerszint feletti magasságon terülnek el, de a Székelyföld legnagyobb része 750-1000 m között van. A legmagasabb hegycsúcsok 1600-1800 m magasak. Éghajlata az alacsonyabb térszíneken mérsékelt kontinentális, a magasabb térszíneken hegyvidéki, mely a magasság függvényében változik. Az éves középhőmérséklet átlagosan 7,5°C (az alacsonyabban fekvő területeken 9°C, a magashegységekben 2°C). A leghidegebb hónap, január középhőmérséklete -3 és -10°C között, míg a legmelegebb hónapé, júliusé +10 és +19°C között van. Az éves átlagos csapadékmennyiség 700 és 1 400 mm között változik, a magassággal egyre nagyobb (HAROMSZEK-FOLDRAJZA 2013).

Növényföldrajzi tekintetben a Székelyföld a *Carpathicum* flóratartomány része, több növényzeti övvel. A legalacsonyabb területeken, 500 m tengerszint feletti magasságig a gyertyános-tölgyes öv helyezkedik el. Ezt követi 500- 1 000 m között a bükkösök öve, majd 1 000 m fölött a lucos öv a jellemző (DOINA 1993).

A Székelyföld nagygombakutatása Benkő József 1778-as munkájával kezdődött (BENKŐ 1778), aki könyvének Erdély növényeiről (és gombáiról) szóló fejezetében 13 ehető gombafajt sorolt fel. A terület gombakutatásának igen részletes összefoglalása SÁNTHA (2009) nevéhez fűződik. Ezért a továbbiakban csak a jelen munka szempontjából fontos forrásmunkák tárgyalása következik. Az első, tudományos szempontból egyértelműen azonosítható faj publikálása MÁTYUS (1787) munkájában jelent meg, mégpedig a *Choiromyces meandriiformis* adata. A következő három egyértelműen azonosítható gombafaj dokumentálására 100 évet kellett várni (FUSS 1878a, 1878b).

Az 1800-as években ezek után több nagygombákkal foglalkozó publikáció is megjelent. A legfontosabb munkák ISTVÁNFFI (1895, 1899) nevéhez kötődnek, de RÖMER (1894) és HAZSLINSZKY (1895) munkái is említésre méltók.

Az 1900-as évek elején több szórványos adat mellett (HOLLÓS 1911, RECHINGER 1923, ALEXANDRI 1934, BOHUS 1941) nagyobb volumenű művek is megjelentek: HOLLÓS 1903a, 1903b, 1904, ISTVÁNFFI 1906, 1909, MOESZ 1929, BÁNYAI 1936, BÁNHEGYI 1942, BORZA 1943, BOHUS 1943, 1944. A Székelyföld szisztematikus gombakutatásának kezdetét MOESZ (1929, 1939) munkásságától datáljuk, az azelőtti publikációk az akkori Magyarország egész területéről íródtak.

Az 1950-es évektől kezdődően egyre több és egyre nagyobb volumenű publikáció jelent meg a Székelyföld területéről: CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS 1956, CSÜRÖS-KÁPTALAN 1958, SZEMERE 1965, 1970, BABOS et al. 1968, SILAGHI & ŞTEFUREAC 1969, TOMA 1965, 1967, 1968, 1973, TOMA & ČERNÝ 1973, ČERNÝ & TOMA 1972, KOVÁCS 1977, MIKLÓSSY 1980, POP 1981, 1987, 1999, 2000, 2003, POP & BINŢINŢAN 2000.

A szisztematikus és nagyszámú gomba-adatközlés viszont László Kálmán nevéhez köthető, aki 1968 és 1988 között publikált a Székelyföld területéről (SILAGHI & LÁSZLÓ 1968, LÁSZLÓ 1970, 1972, 1975, 1977, 1979, 1984, LÁSZLÓ & PÁZMÁNY 1976, LÁSZLÓ et al. 1981, 1988). Emellett több erdélyi vagy romániai nagygomba-anyagban is megjelentek székelyföldi gombaadatok. Kiemelendő Pázmány Dénes munkássága, aki 1993-ig publikált (PÁZMÁNY & PAPP 1979, PÁZMÁNY & LÁSZLÓ 1979, 1982, 1985, 1987, 1989a, 1989b, PÁZMÁNY et al. 1983, 1987, PÁZMÁNY 1978, 1979, 1984, 1985, 1986, 1987, 1991, 1993a, 1993b, 1995, PAP et al. 1983, 1987, 1991).

A 2000-es évek elejéig még számos publikáció jelent meg székelyföldi gombaadatokkal több szerző munkájaként: ALBERT et al. 2004, ANTONIN 1989, BRATEK et al. 1999, CHIRA & CHIRA 2001, HALLENBERG & TOMA 1987, 1989, LÁZÁR 1998, 1999, 2000, LÁZÁR et al. 1999, MISKY et al. 2003, NEGREAN & ANASTASIU 2004, SÁNTHA 1997, 1998a, 1998b, 2001, 2003, STANA 1995.

A László Kálmán Gombászegyesület gombásztáborai 2001-ben indultak, azóta minden évben egy-egy olyan helyszínen kerültek megszervezésre, melyről kevés gombaadattal rendelkezünk. Ezek a helyszínek nagyrészt a Székelyföldön voltak, a dokumentált gombafajok minden esetben publikálásra kerültek: PÁL-FÁM 2006, PÁL-FÁM & BENEDEK 2004, PÁL-FÁM et al. 2002, 2006, 2007a, 2007b, 2010, 2018a, 2018b, 2018c, 2018d, 2018e, 2018f, 2021a, 2021b, 2021c, 2021d, Szász et al. 2021.

Az utóbbi 15-20 évben ezek mellett más publikációk is megjelentek a Székelyföld gombáiról, mint BÎRSAN et al. 2014, BUŢŢA 2007, CHINAN 2010, 2011, CHINAN & MITITIUC 2009, ZÖLD-BALOGH et al. 2009.

ANYAG, MÓDSZER

A Székelyföld fajlistájának összeállítása az összes fellelhető szakirodalom begyűjtésével kezdődött. Az első adatbázist Lázár Zsolt készítette (LÁZÁR unpubl.). Ez az adatbázis az 1999-es évig tartalmazta a gombaadatokat, viszont számos fontos szakirodalmi forrás hiányzott belőle. Egy másik, szintén nem teljes adatbázist Szász Balázs állított össze, míg egy harmadikat Pál-Fám Ferenc.

A későbbiekben ebből a három adatbázisból állt össze az, amelyik a jelen munka alapját képezi. Az adatbázis nomenklatúrái egységesítése az index fungorum alapján történt (INDEXFUNGORUM.ORG 2021.03.08). Néhány esetben az eredetileg közölt fajnevet nem lehetett egyértelműen beazonosítani. Ezek az adatok nem kerültek bele az adatbázisba.

Az adatbázis tartalmazza még a szerzők ez ideig nem publikált adatait is (PÁL-FÁM unpubl., PÁL-FÁM & BENEDEK unpubl.).

Mivel a Székelyföld nem egy földrajzi, hanem egy etnográfiai tájegység, ezért néhány környező területről dokumentált nagygomba-adat is bekerült az adatbázisba. Ezek a területek földrajzilag és növényzetileg a Székelyföldhöz kötődnek, ezért célszerűnek tartottuk az itt gyűjtött adatokat is befoglalni az adatbázisba (lásd 2. ábra).

Az élőhelyek megjelölése az eredeti forrásmunkákban rendkívül heterogén. Emiatt egységesített élőhely-kategóriák kerültek meghatározásra annak érdekében, hogy jellemezhető és összehasonlítható adatokat kapjunk. Ezen élőhely-kategóriák a későbbiekben további elemzésekre adnak lehetőséget.

Összesen 28 élőhely-kategória került megállapításra, ezek az 1 táblázatban vannak összefoglalva. A kategóriák megállapításakor arra törekedtünk, hogy a megadott élőhelyek függvényében a legrészletesebb és a Székelyföldre legjellemzőbb élőhely-típusok kerüljenek kategorizálásra. A 28 kategóriába beletartozik egy olyan (NOT), ahol semmilyen élőhely nem volt megjelölve, továbbá két antropogén élőhely-kategória is, mégpedig a 'park' (PAR) és az 'útszél' (ROA).

A legtöbb élőhely-kategória több társulástípust foglal magába, viszont mikológiai szempontból ezek a társulástípusok egyégesnek tekinthetők. Ilyen pl. a bükkösök kategóriája, mely magába foglalja mind a *Symphyto cordati-Fagetum* és a *Festuco drymeiae-Fagetum*, mind a *Hieracio rotundati-Luzulo-Fagetum* növénytársulásokat.

Más élőhely-kategóriák sokkal szigorúbban körvonalazottak, mivel a gombák számára speciális élőhely-típust jelentenek. Ezért került külön kategóriába a lucos (*Hieracio rotundati-Piceetum*) és a tőzeges lucos (*Sphagno-Piceetum*), a bükkös (*Hieracio rotundati-Luzulo-Fagetum*) és a gyertyános-bükkös (*Carpino-Fagetum*) illetve ezért kerültek külön a tőzeges társulások is (*Pino-Sphagnetum*; *Sphagno-Piceetum*).

1. Táblázat. Az élőhely-kategóriák rövidítései és ezek magyarázata

ACE	Hegyvidéki juharos
ALN	Égeres
API	Jegenyefenyves lucos
BET	Nyíres
CFA	Gyertyános-bükkös
CON	Fenyőelegyes erdő
COR	Mogyorós
CQU	Gyertyános-tölgyes
DEC	Lombelegyes erdő
DCO	Lomb-és fenyőelegyes erdő
DEP	Lombelegyes lucos
FAG	Bükkös
GRA	Gyep
JUN	Borókás

LAR	Vörösfenyves
NOT	Nincs megadva
PAR	Kert, park
PFA	Luc-bükk elegyes erdő
PIC	Lucos
PIN	Erdeifenyves
PQC	Erdeifenyves gyertyános-tölgyes
PSP	Tőzeges erdeifenyves
QUE	Cseres-tölgyes
ROA	Útszél
ROB	Akácós
SAL	Füzes
SPH	Tőzeges láprét
SPI	Tőzeges lucos

EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉS

A Székelyföld nagygomba-szakirodalmá összesen 119 forrásmunkát tartalmaz. Ezek listája az irodalomjegyzék elején, „Az adatbázis összeállításához felhasznált szakirodalom” részben vannak felsorolva és sorszámozva.

Az elkészült adatbázis összesen 1477 nagygombafaj 9805 előfordulási adatát tartalmazza az 1787-as és a 2020-as évek közötti időperiódust felölelve (2. táblázat). Ezen adatokból 8747 adat már publikált, a többi a jelen munkában került publikálásra először. Ebből 612 adat Pál-Fám, 446 adat Pál-Fám & Benedek eddig nem publikált adatai.

Az adatok földrajzi eloszlása alapján megállapítható, hogy azok a Székelyföld teljes egészét lefedik (2. ábra). A nyugati rész relatív 'üressége' annak tulajdonítható, hogy itt helyezkedik el a Székelyföld legnagyobb városa, Marosvásárhely, ezért ez a régió a legurbanizáltabb, itt természetes élőhely kevés van.

Az egyes fajok adatszámai igencsak szórnak. A legnagyobb adatszámmal a legismertebb és legkeresettebb faj, a *Cantharellus cibarius* szerepel, 89 előfordulási adattal. Az 50-nél több adattal bíró fajok zöme szintén közismert ehető és mérgező faj: *Amanita rubescens*, *Boletus edulis*, *Macrolepiota procera*, *Russula cyanoxantha*, *Amanita excelsa*, *Lycoperdon perlatum*; *Amanita muscaria*, *Russula emetica*. Ezen kívül a területre jellemző, nagy termőtestszámmal termő fajok is magas adatszámmal szerepelnek: *Lactarius helvus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gymnopus dryophilus*, *Hymenopellis radicata*, *Infundibulicybe gibba*, *Trametes versicolor*.

A több mint 10 előfordulási adattal rendelkező fajok száma 281. Ezeknek az adatoknak már további, komolyabb statisztikai feldolgozása is lehetséges a jövőben. A kumulatív fajsámkok az 1. diagramon láthatók, az adatszámok függvényében. A fajok közül 519-nek mindösszesen egy-egy előfordulási adata van.

Az élőhelyek tekintetében a legnagyobb adatszámúak leginkább a nagy területeket borító zonális társulások: a lucos, luc-bükk elegyes, bükkös, gyertyános-bükkös, gyertyános-tölgyes, cseres-tölgyes és erdeifenyves csökkenő sorrendben (2. diagram). A legtöbb adat a lucosokból származik, összesen 2381. Két olyan nagy adatszámú élőhely van, melyek csak foltszerűen, kis

kiterjedésben található a Székelyföldön, a tűzezes lucos 1057 és a tűzezes erdeifenyves 307 előfordulási adattal. Ez az érték az élőhely-típusok 'közkedveltsége' miatt ilyen magas, ezekben sok gombafaj szokott teremni nagy termőtestszámmal.

Az egyes élőhelyekhez tartozó fajszámok alapján a sorrend gyakorlatilag megegyezik az adatszám alapú sorrenddel, mindössze egy jelentősebb különbség van (3. diagram). A legfajgazdagabb élőhelyek itt is alapvetően a nagy kiterjedésű, zonális társulások: lucos, luc-bükk elegyes, bükkös, gyertyános-bükkös, gyertyános-tölgyes és cseres-tölgyes. Nagy fajszámú továbbá a kis kiterjedésű tűzezes lucos élőhely, bár az adatszámhoz viszonyítva itt a bükkösöknél alacsonyabb a fajszáma. A fajok között 114 olyan van, amelynek egyetlen élőhelye sincs megadva.

Összességében az élőhely-típusok nagyobbik részénél 100 fölött van a fajszám és 300 fölött az előfordulási adatok száma, ami alapján mikológiai jól jellemezhetők és jól összehasonlíthatók lesznek egymással a későbbiekben. A nagy kiterjedésű zonális élőhelyek mindegyikéről megfelelő mennyiségű és minőségű mikológiai anyag áll rendelkezésre, de a kis, foltszerű élőhely-típusok közül is jól jellemezhető a tűzezes lucos, és a tűzezes erdeifenyves.

A kis fajszámú és adatszámú élőhelyek mikológiai jellemzéséhez sok esetben kevés adat és faj van. Ilyenek a különböző ültetvények, mint a vörösfenyves, akácós, juharos és a tűlevelű-lombhullató elegyes erdők, emellett az antropogén élőhelyek, mint a parkok, útszélek, de a gyepekből is kevés az adat.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 13–14.
pp. 81–96.

RÖVID ÁTTEKINTÉS A SZÉKELYFÖLD NÉPI GOMBÁSZATÁRÓL

ZSIGMOND Győző

Bukaresti Tudományegyetem, Idegen Nyelvek és Irodalmak Kara, Hungarológia Tanszék, lksgztgy@gmail.com

Kulcsszavak: etnomikológia, Székelyföld, Kárpát-medence, néphagyomány

Kivonat:

A szerző 1992 és 2022 között végezte a terepmunkát a Székelyföldön. Összesen körülbelül 130 fajnak van itt 400-on felüli népi neve, több esetben bizonytalan, kétséges az azonosítás, ezért a számok csak hozzávetőlegesek. Mintegy 20 gombafaj számít a vidéken közismertnek. Gazdag, változatos az itteni gombanévhasználat. A többi magyar tájegységhez viszonyítva itt a gombaismeret az átlagon felülinek számít, s a gomba folklórja úgyszintén. Egyik gombás foglalkozás, a *toplászat*, egyedülálló, és nem csupán a magyar nyelvterületen. A szikulikumként hungarikumnak számító *toplászat*, a bükkfatapló és a nyírfatapló népi feldolgozása a Sóvidéken, Korondon lett csupán külön népi mesterség, népművészeti ág, de a kiállítás, illetve annak anyaga, mely ezt bemutatja Sepsiszentgyörgyön van. Létezik a Székelyföldön egy világraszóló helyi különlegesség, mely a gombászat és a néprajz szempontjából is kivételes jelentőséggel bír és egy likacsosgomba-féléhez (*Polyporus corylinus*, *Polyporus* sp.) kapcsolódik, mely a nép körében közismert volt Háromszéken fél évszázaddal ezelőtt, ma csak az idősebbek tudnak róla néhány falu lakosságának a kivételével, hol ma is eleven használata, kedvencnek számít. A Székelyföldre vonatkozó funkciói a gombának az itteni néphagyományban a következők: 1. étel (fűszer; ínycsés) 2. méreg 3. áru (pénzforrás) 4. nyersanyag festéshez (festék) 5. tárgyak készítéséhez használt anyag, nyersanyag, kellék 6. (tej)oltószer 7. díszítőmotívum 8. jelkép 9. gyógyszer 10. időjárásjelző 11. tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó 12. füstölés 13. kábító, bódító szer 14. állatiasztó 15. irányjelző 16. afrodisziákum 17. tűzgyújtó, ill. tűzgyújtáshoz használt anyag.

Sehonnan nincs annyi adatunk gombával való festésre, mint épp a Székelyföldről. Tudtommal egyetlen olyan tájegységünk a Székelyföld, ahol a „gomba” szónak ’rendőr’ jelentése is van, mert itt a belügyisek nagyon sokan vannak, a vidék létszámához képest többen, mint máshol Romániában. A Székelyföldön kívül (ott is Aranyosszéken csupán) sehol máshol a magyar nyelvterületen nem tudunk gombakolbász készítéséről. Biztos, megerősített adataink mindaddig csak a Székelyföldről, pontosabban Háromszékről vannak egy talán sehol máshol annyiféle néven nem nevezett gomba vadászatban való felhasználásáról, a pöfetegről (*Lycoperdon* spp.) van szó. A legtöbb taplós szólás, gombával kapcsolatos falucsúfoló, tréfás történet és találós kérdés innen ismert a magyar nyelvterületen. Összesen harmincnál több gombát használnak, használtak úgy 35 féle kór gyógyítására, illetve megelőzésre a magyar népi gyógyításban (mintegy 28 emberi és 9 állati betegség esetében).

BEVEZETÉS. KUTATÁSTÖRTÉNETI ELŐZMÉNYEK

A szerzőt 2004 és 2007 között a Magyar Tudományos Akadémia Bolyai János ösztöndíja és több éven át a Domus Hungarica segítette A Kárpát-medence etnomikológiája c. kutatói tervének megvalósításában, melynek szerves része a Székelyföld etnomikológiai feltérképezése (ZSIGMOND 2011), mely elsősorban 1992 és 2022 között zajlott.

A kutatástörténet szempontjából is fontos hely illeti meg e vidéket. Nemrég közölt e témában ifj. SÁNTHA TIBOR (2009), részletekbe menő könyvészetet ad meg az erdélyi etnomikológiát illetően is. Benkő József révén már XVIII. századi szakszerűen közölt népi gombaneveket is ismerünk innen (BENKŐ 1778, 1780, 1783). Az első magyar nyelvű nagyobb számú etnomikológiai közlést tartalmazó mű valószínűleg a székelyföldi orvos K. MÁTYUS István munkája, az *Ó és új diaetetica* (1787), amely a gombáknak főleg a gyógyászatban meg a táplálkozásban való felhasználását említi. Levéltári adatok és főképp a Cziráky-féle összeírás a XIX. század első feléből a gomba itteni táplálék- és jövedelemkiegészítő szerepének jelentőségéről szólnak (CZIRÁKY 1820).

Főleg a csíki falvakról szóló részek bővelkednek gombamegnevezésekben. László Kálmán a brassói és a sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombákról írt mikológiai tanulmánya már etnomikológiai is tekinthető (LÁSZLÓ 1976-77), s háromszéki helységről szól az első magyar nyelvű kifejezetten etnomikológiai írás, Sepsikőröspatak etnomikológiai felmérését, népi gombaismeretének bemutatását tartalmazza, utalva a kutatás kiterjesztésének, a tudományág megalapozásának szükségességére (ZSIGMOND 1994-5). Jelzi ez a munka, hogy nem csupán annak a vizsgálata lenne fontos – a hallucinogén gombák és a gombák mitológiai hátterének, s ritkán a gyógyítás meg a táplálkozás néhány gombás vonatkozásának az elemzése –, ami a nemzetközi szakirodalomban hangsúlyos, hanem a népi kultúra, a kultúra egészében kéne kutatni a gombák (mindenekelőtt a nagygombák) szerepét, kitérve jelenlétükre a népköltészetben, a szokásokban, a népi mesterségekben, felhasználásuk sokféleségére és mindennek a társadalmi hátterére stb. (ZSIGMOND 1994-5, 2009)

Szerencsére alulírottak még háromszéki társa is akadt az újféle etnomikológiai kutatások folytatásában. SÁNTHA Tiborék alapos felmérést végeztek Gelence népi gombaismeretéről (SÁNTHA & SÁNTHA 2003). Kicsi Sándor Andrásnak, aki elsősorban nyelvészeti szempontú etnomikológiai munkáiban gyakran tér ki háromszéki vonatkozásokra is, szintén háromszéki (dálnoki) gyökerei vannak (KICSI 1998, 2005, 2009). Persze mások is szolgáltak fontos adalékokkal, foglalkoztak érintőlegesen székelyföldi etnomikológiai vonatkozásokkal néprajzi, etnobotanikai munkákban (például BARTHA 2010, GAZDA 1970, 1980, GUB 1993, 1994, 1996, GUNDA 1966, 1967, 1982, 2001, RAB et al. 1981, RAB 2001, PÁLFALVI 1992, 1993, 1999, 2000, PÉNTEK 1979, 1995, 1997, PÉNTEK & SZABÓ 1980, SZABÓ & BIRÓ 2000, TARISZNYÁS 1978, 1994).

TERMÉSZETI-GAZDASÁGI VISZONYOK (ELEKES & HERMANN 2008)

A természeti környezet (hegy-és dombvidék erdőkkel, legelőkkel, kevés szántóval és lentebbi részekben elég sok gyümölcsössel) általában kedvezőnek mondható a gombatermést illetően, azzal a megjegyzéssel, hogy elsősorban a hegy és a domb, a viszonylag magas fennsík uralja a vidéket. A gomba viszonylag gyakori étel az itteniek számára, de inkább kiegészítő táplálékként fontos, viszonylag sokan élnek vele, s az utóbbi évtizedekben egyre nagyobb a természet, nem vadon termő gombák fogyasztásának a súlya a lakosság körében.

Központi fekvésű jelenleg Székelyföld Romániában, az Erdélyi-medence délkeleti részében, mely csak néprajzi-történeti táj jelenleg. A mostani Maros, Hargita és Kovászna megye alkotja nagyobbik részét. Az Olt és kisebb részben a Maros és mellékfolyóiknak (legjelentősebb közülük a Nagy-Küküllő) a vidéke. Medencéit, völgyeit, dombjait, hegyeit erdők, legelők, kaszálók borítják, kevésbé szántóföldek. A folyóvölgyek földje termékeny, de a hegyes részek sárga agyagos talaja már jóval kevésbé. A havasok zömét itt a vulkanikus eredetű Hargita alkotja. A szék területén a barna erdőtalajok csoportjához tartozó talajtípusok a legelterjedtebbek. Gombában viszonylag gazdagnak számít a vidék, ez például a Népi gombászat a Székelyföldön című kötet, valamint a Moeszia. Erdélyi Gombász mikológiai-etnomikológiai szaklap itteni vonatkozású fajlistáiból is kiderül (ZSIGMOND 2011: 277-282; PÁL-FÁM et al. 2018a, 2018b).

NÉPI GOMBAISMERET (Lásd még ZSIGMOND 2011, 2020)

Gazdag, változatos az itteni gombanévhasználat. A többi tájegységünkhöz viszonyítva itt a gombaismeret az átlagon felülnek számít, s a gomba folklórja úgyszintén. Egyik gombás foglalkozás, a *toplászat*, egyedülálló, és nem csupán a magyar nyelvterületen (ZSIGMOND 2011: 157-184).

Bizonyos itteni felhasználási formái a gombának (étel, nyersanyag) kivételesek, ritkák. A sokféle gombában gazdag falvak átlaga a magyarságnál 25-30 körüli. Síkföldi, erdő nélküli falvak esetében 4-8 lehet az átlag. A magyarság népi gombaismerete közepesnek, helyenként átlag felettinek mondható (ZSIGMOND 2009: 22). Ez utóbbi a helyzet a gombatermés számára kedvező természeti körülményekkel rendelkező magyar falvak viszonylatában, mint amilyen a Székelyföldön például több csíki és udvarhelyszéki falu is: Csíkszentmihály, Csíkszentmárton, Gelence, Homoródszentpál, Korond, Sepsikőröspatak például, hol 35-40 faj ismerete az átlag.

Csíkban (és Kászonban) 112 népi gombanév ismert, alakváltozatokkal együtt (+16): 128. 72 faj ismert, tucatnál kevesebb a nem azonosított, illetve csupán valószínűleg ismert faj (ZSIGMOND 2019: 753).

Sóvidéken majd 57 néven kb. 44 gombafélét ismernek, hasonló a helyzet a marosszéki Nyárádmentén (a nevekben például elég sok a különbség). Háromszéken mintegy 80 fajt kb. 210 néven jelölnek a helybeliek (ZSIGMOND 2015: 595, 2017: 1044).

Több mint 69 gombafajt mintegy 131 néven neveznek meg az udvarhelyszékiek. Több olyan esettel is számolunk, mikor nem sikerült azonosítani a név megfelelőjét.

Moldvában több mint 80 faj 146 néven, Kárpátalján (Ukrajna dél-nyugati része) körülbelül 90 faj mintegy 211 néven neveznek meg. A szlovákiai magyarok több mint 120 gombafajt mintegy 252 néven (és mintegy 54 alakváltozattal) neveznek meg. Kalotaszegen több mint 50 gombafajt 100 körüli néven. A szerbiai Vajdaságban összesen körülbelül 13 népi névvel rendelkező gombafajról tudnak a magyarok mintegy 20 néven (Hasonló lehet a helyzet az Alföldön és Drávaszögben. Kb. kétszer ennyi név és faj ismerete van meg a Dunántúlon, a Mátra, a Bükk és a Zemplén-hegység vidékén, valamint a Muravidéken). Mezőségen összesen több mint 30 néven kb. 25 gombafélét (ők 20-ra utalnak, de egyes nevek több esetben nem egy gombafélére, hanem 2-3-ra is vonatkoznak) ismernek, a legtöbbet az erdővel is bíró falvakban A Mokányság románjai úgy 15 néven kb. 20 féle gombát ismernek eddigi kutatásaim alapján. A Szeben környéki románoknál 10-13 körülire becslöm az átlagot.

Összesen körülbelül 130 fajnak van 400-on felüli népi neve, több esetben bizonytalan, kétséges az azonosítás, ezért a számok csak hozzávetőlegesek. Ezek közül a dombos-hegyes területtel, erdővel is rendelkező székelyföldi tájakon centrálisak a következők: 1. sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius*) 2-3. fehértejű és zöldülőtejű keserűgomba (*Lactifluus piperatus*, *Lactifluus pergamenus*) 4-5. mezei csiperke (*Agaricus campestris*, *A. bisporus*) 6. nagy özláb-gomba (*Macrolepiota procera*) 7. kékhátú galambgomba (*Russula cyanoxantha*) 8. varashátú galambgomba (*Russula virescens*), 9-10. ízletes és nyári vargánya (*Boletus edulis* és *B. reticulatus*). 11. mezei szegfűgomba (*Marasmius oreades*) 12-15. pöfeteg (*Langermannia gigantea*, *Calvatia utriformis*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum*) 16. tapló (*Fomes fomentarius* stb.).

A perifériálisak, kevésbé ismertek, de fontosabbak közé tartoznak például: 1-2. kucsmagomba (*Ptychoverpa bohemica*, *Morchella elata* stb.), 3. kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*), 4. kenyérgomba (*Lactifluus volemus*), 5. gyűrűs tuskógomba (*Armillaria mellea*), 6-7. sárga és rózsáságú korallgomba (*Ramaria flava* és *R. botrytis*), 8. nagy özláb (*Chlorophyllum rhacodes*), 9. májusi pereszke (*Calocybe gambosa*), 10. tövisaljgomba (*Entoloma clypeatum*), 11. kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*), 12. sárga gévagomba (*Laetiporus sulphureus*), 13-15. tintagombák (*Coprinus atramentarius*, *C. comatus*), 16-17. erdei és lomberdei csiperke (*Agaricus sylvaticus*). Az előbbieket közül főleg az elsőként említettek a székelységben belül is centrálisnak számítanak egyes vidékeken, a tájegység több helységében.

Máshol nem, vagy alig ismert gombák viszonylag ismerteknek, illetve helyenként nagyon ismerteknek számítanak e nagytáj esetében. Ezek közül néhányra tér ki jelen tanulmány a továbbiakban.

Harapégsgomba

Van a Székelyföldön egy világraszóló helyi különlegesség, mely a gombászat és a néprajz szempontjából is kivételes jelentőséggel bír és egy likacsosgomba-féléhez (*Polyporus corylinus*, ZSIGMOND 2020: 19, *Polyporus* sp.) kapcsolódik, mely azonosítása talán még feladata a tudománynak, a nép körében viszont közismert volt Háromszéken fél évszázaddal ezelőtt, ma csak az idősebbek tudnak róla néhány falu lakosságának a kivételével, hol ma is eleven használata, kedvencnek számít. Nagyra tartották és tartják a harapégsgombát, annyira, hogy bizony – talán – még falvak is áldozatai lettek a gomba előcsalogatásáért gyűjtött erdőtüzeknek, ezért is intézkedtek (és épp) Háromszéken már a XVII. században arról, hogy „...erdőkön harapot égetni szabad ne legyen” (BENKŐ 1967-76: II.: 56, és TAGÁNYI 1896: I. 617). Ma is tiltják az erdőben, erdő közelében való égetést, s e tiltásoknak tudható be jórészt, hogy ma már kevésbé ismert maga a *harapégsgomba* is, mint volt régebb, például a XX. század első felében, amikor a vidéken szép számmal voltak magánerdők és közbirtokosságok, amelyekben a kisebb, biztonságos égetés gyakrabban előfordult.

A nagy változást a negyvenes évek, az államosítás jelentette. Attól kezdve csak kevés helyen és ritkán merték elősegíteni az emberek a *harapégsgomba* termését. A szájhagyomány szerint közvetlenül az államosítást követően volt a legtöbb *harapégsgomba*-termés a kézdiszéki Dálnokon, mert sok volt akkor a gyűjtogatás: *ha már erdeink elvették, legalább harapégsgombánk legyen*, mondták. Nagyon megszigorították az erdők felügyeletét, a tűzokozók büntetését, Jelenleg csupán Gelencén és Zágomban tudunk arról, hogy szedik a különleges, titokzatos finomságot. Maga a név is háromszéki székely tájszó. A harap nem más, mint legett cserjés, bokros terület, főleg erdőréz.

Harmatgomba

Harmatgomba néven csak Sepsikőröspatakról került elő eddig adat egy viszonylag kevésbé ismert ehető gomba számon tartásáról: *Melanoleuca subalpinaként* azonosítottam harmatgombának nevezett példányokat még László Kálmán segítségével. A *Melanoleuca strictipesként* (vagy *evenosaként*) ugyancsak ismert gomba kedvelt tápláléknak számít a magyar nyelvterület legkeletibb székelyföldi részein, Gyergyóban is, ott *magyarajjának* (mogyoróájának) hívják.

Szultángomba

A *szultángomba* elnevezés alig egy évtizede ismert csak a háromszéki Kommandón, úgy lett az, hogy alulírott ismertette, ajánlotta többek közt ezt a nevet is neki, úgy most már a magyar nyelvterületen nem csupán Gyergyóban, Csíkban, Gyimesben tartják számon (az említett vidékek népe eszi, s *tinótortynak* nevezi e fajt (*Catathelasma imperiale*)).



Catathelasma imperiale, 2010. Kép/Photo: ZsGy

Cserepes gereben

A cserepes gerebent (*Sarcodon imbricatus*) csak a Székelyföldön (Csík, Gyergyó, Gyimes) ismerik, használják, nem csupán ételbe teszik, de orvosságként is élnek vele a határvidéken, Gyimesben, hol épp a betegség a névadó, amely esetében igénybe veszik szarvasmarhák kúrálásakor (a reszfugról – a tehén tőgyének megbetegedése – a *reszfuggomba* tehát). Más népi nevei valamilyen állathoz kapcsolják: *szarvasnyelv*, *szarvasgomba*, *marhanyelv*, *ökörnyelv*, *öznyelv*, *özgomba*. Legrégibbről fennmaradt neve: *Tövisseshasugomba* (BENKŐ 1780: 84).

Fakó zsemlegomba

Csupán a Székelyföldön tudunk a fakó zsemlegomba (*Scutiger* v. *Albatrellus ovinus*) számontartásáról, igaz csak az utóbbi évtizedekben gombászok ismertették meg ezt a fajt az orbaiszéki Kommandón. A *zsemle(gomba)* neve terjedt el a faluban, bár nem lett továbbra sem közismert.

Ködigomba

Van pontosan nem azonosított gomba is, mely székely, csíki jellegzetességnek számít. A *ködigomba* vagy *ködigomba* pár évtizede még valószínűleg csak a piros galambgomba (*Russula rosea*) neve volt, aztán több piros galambgombára, a Kődből (Kődből) (erdős határrész neve) hozottra, s jelenleg már többek szerint csak általában a Kődből származó minden gombára mondják. Jelzem, ezt a helyet több felcsíki falu tekinti jó gombatermőnek.

Más gombák

A fehér csokros álpereszke (*Lyophyllum connatum*) és a redős (óriás, vörösbarna) PAPSAPKAGOMBA ehetőségének tudományos megítélése vitatott, viszont a Székelyföldön (például a háromszéki Kommandón, hol *fődi lasa* az említett pereszke és *fülgomba, suskagomba* a PAPSAPKAGOMBA – például a *Gyromitra esculenta* – neve) egyöntetűen jó, ehető gombáknak tartják őket azok, akik ismerik, s emberemlékezet óta nem tudnak mérgezéses esetről, pedig nem csupán frissen, de savanyúságnak eltéve szintén fogyasztják a *fődi lasát*. *Fülgombából* viszont csak keveset esznek.

Növénynév és földrajzi név általában úgy kapcsolódik egymáshoz, hogy a hely viseli a növény nevét (PÉNTÉK 1997. 429–430). Ugyanez a helyzet a gombák esetében. Van azonban gomba is, nem csupán növény (henye boroszlán, *Daphne cneorum*), amelynek a neve fordított szabály szerint alakult a Székelyföldön. A gomba viseli termőhelyének a nevét: *ködígomba, ködígomba*.



Bükkfafehér/Picture of a white *Fomes fomentarius*, 2017. Kép/Photo: GyZs

A túskegomba (*Polyporus umbellatus*) noha ismert a magyar nyelvterület északibb (Kárpátalján és a szlovákiai Felvidéken) s délibb részein is (Baranyában, Muravidéken, Göcsejben), székelyföldi neve sehol másutt nem lelhető fel: *püspökgomba* (s talán *földi, fődi lasa*).

Csak a székelyeknél (Korondon) tudunk róla, hogy egy gomba egyik részét külön névvel illessék (*németbőr, a Fomes fomentarius* fa felőli belső része), s ugyanezen gomba fehér színű változatát szintén (*bükkfafehér*).

Csak Háromszéken, Csíkban és Gyergyóban különbözteti meg népünk a *barna* és a *piros légygombát*, melyeket egyaránt használtak – inkább régen – légyölésre, tehát egyféle körmegelőzésre. Jelenleg csak Gyergyóban élő népi név a *barna légygomba*. A népi nevek valószínűleg két fajra vonatkoznak: az *Amanita muscaria*ra (légyölő galóca) és az *Amanita regalis*ra (barna galóca). De az sem kizárt, hogy *barna légygombának* nevezték a párducgalócát (*Amanita pantherina*) is.

GOMBÁSZÁS

Népünk – főleg a Székelyföldön, Moldvában (ahol sok székely menekült letelepedett), de például Beregben is – azt a személyt nevezi *gombakirálynak*, aki valamely helységben kiemelkedik mint jó gombaismerő, kiváló gombaszedő (ZSIGMOND 2011: 69–76). Tudunk olyanról is, hogy másképp is hívhatják az ilyen embert. Az udvarhelyszéki Szentegyházán *főgombász, gombás király* név illeti (BARTHA 2010). Mezőségi adatközlőt idézek: – *Nagyapám volt a gombáknak az apja. Sokat járt, jól ismerte a gombákat* (HE, Botháza, ZSIGMOND 2010b).

A magyarok közt többnyire férfiak a gombakirályok. Ritka az nagyon, hogy valaki közülük nő legyen, s ráadásul cigány származású is. A romák viszonylag sokat gombásznak, de általában kevés gombafajt ismernek. Amúgy a sepsikőröspataki és siménfalvi gombakirály is székely jellegzetességnek számít, ugyanis csupán ők cigány származásúak a számon tartott gombakirályok közül a magyar nyelvterületen, és ráadásul nők, mert a többség férfi. Nő gombakirályal azért máshol is, például Kárpátalján és az Ipolymentén is találkoztam. A *gombát* általában jónak, gyakran ingyencsének tartják e vidéken is (ZSIGMOND 2008, ZSIGMOND 2010a).

A kerti munka, fakitermelés, állattartás mellett, ha kevés is, de jut idő a gombászásra, mondják, hogy többnyire a gyermekek és az öregek gombásznak, ritkán mások is, nők s férfiak egyaránt. A foglalkozás szerint a pásztorokról tartják azt, hogy többet gombásznak.

Kosarat ajánlanak felszerelésnek. Persze gyakran azért zacskót használnak, és az ugyancsak előfordul(t), hogy ún. *kászulyt*, mely fakéregből készült táskaszerű, kosárhoz hasonló tartóeszköz Homoródalmáson (GERENDÁS 1996). Aranyosszéken *rongytarisnyát* is használnak, s jónak tartják.

A gomba részeit főleg a következőképp nevezik: *alsó rész, láb, szár, törzs, vég* (tönk), *kalap, felső rész, tető, hát* (kalap), *alj, bordázat, laboda, pikkely, rece* (lemez), *nyakkendő, gyűrű* (gallér), *héj* (kalapbőr). Arról hogyan terem a gomba, ilyeneket mondanak: *gombaútba, kosaras helyen, körbe, kígyóformába, boszorkánygyűrűbe, boszorkánykörbe, ördögtáncba*. A félkör, illetve kör alakban termő gombák helyét, hol sötétzöld a fű *gombaútnak* nevezik Székelykeresztúr környékén, ez a népi elnevezés eddig csak helynevekben volt ismert, párját nem találni máshol (adataink alapján) a Kárpát-medencében. Ismert a tudásnak vélt hiedelem Homoródmáson, hogy a *boszorkánykör* azért van, mert az állatok ott körbe járva végezték szükségleteiket (GERENDÁS 1996).

Meg szokták figyelni azt is (bizonyára nem csupán a Székelyföldön), hogy mely állatok gombásznak többet, nem véletlen, hogy több mint másfél ezer népi gombanevünk közt mintegy 20 állatnév szerepel (ZSIGMOND 2020: 243–311). Például Udvarhelyszéki adataink közül lehet hivatkozni arra, hogy tudnak gombaevő juhokról meg kecskékről. Sőt Homoródmáson külön megfigyelték, hogy a *veres berke juhok* különösképp kedvelik a gombát (GERENDÁS 1996). Csíkszentmihályon mondták: *A juhféle eszi a gombát, valamennyire a tehén is*. (AGSzV) Tehenek legeltetésekor a keserűgombával szokás számolni, azt tartják róla például Háromszéken, hogy apaszja a tejet és gyomorfogó, ezért szokás termése idején, júliusban, úgy hajtani a teheneket, hogy az erdőt kerüljék ki, ha lehet.

A gombászás idejének itt is elsősorban a nyarat említik.

Termeszetnek is gombát, főképp csiperkét a ház körül, csiperketönköket téve a trágyázandó, öntözendő földbe. Udvarhelyszékről (Homoródszentpál stb.) is kerültek elő ilyen adataink, persze máshonnan is. Például Háromszékről (Sepsikőröspatak stb.).

Érdekességként szólhatunk arról, hogy a szarvasgomba nemzetséghez tartozó föld alatt termő gombáinkat a nép e vidéken csak újabban kezdte megismerni, pedig szarvasgombász egyesület központja is van Udvarhelyszéken, pontosabban Rugonfalván. E falu és Székelykeresztúr határában Fekete Oszkár javaslatára létrejöhett volna az egyetlen romániai szarvasgombás természetvédelmi terület, de a hivatalos szféra ezt nem támogatta mindmáig, tudtam meg az említett szarvasgombásztól. Másképp emlegetni a föld alatt termő gombákat, mint „szarvasgomba” hallottam bár (*disznógomba*), de csak egyszer-kétszer és anélkül, hogy adatoltam volna, tehát ezt még nem tekintem elfogadható jelzésnek.

1787-ben megjelent munkájában K. Mátyus István már szól arról, hogy nálunk a Csíki- és Gyergyói-havasokban bőven terem: „A lakosok tüzes parása alatt meg-sütve, vagy eleven széken meg-fonnyasztva, nyersen kiváltképen való kedves tsemegének tartják” (MÁTYUS 1787: 484). Az 1820-ban végzett CZIRÁKY-féle összeírás, mely főleg azt térképezte fel, hogy mivel foglalkoznak, miből élnek a székelyföldi emberek, sűrűn említi, hogy a gombászás fontos az ottaniak jövedelmének kiegészítése szempontjából, főleg Csík esetében. Orbán Balázs a XIX. században nagy művében a Székelyföld leírásában utal arra Csíkszentmihály kapcsán, hogy ott nagy mennyiségben szedik és főleg örmény kereskedők révén értékesítik is a székelyek a talált szarvasgombát (ORBÁN 1869: 73). Nem jelzi, hogy melyik fajtát, valószínűleg a fehér szarvasgombát (*Choironomyces meandriiformis*). Jelenleg Csíkszentmihály és a szomszédos Csíkszépvíz lakossága nem is emlékszik már arra, hogy valamikor nem is olyan régen mi volt egyik legfontosabb megélhetési forrása, még azon is csodálkoznak, hogy létezik gomba a föld alatt is. Újabban kezdte befolyásolni a népi gombászást a mostanában fellendülő szarvasgombászat, melynek egyik központja Romániában épp Csíkszereda, egy ottani vállalkozónak köszönhetően (Fekete Oszkár), ki nem csupán begyűjt, kereskedik, de kutatásokat is végez (BAGI & FEKETE 2007).

Sehol máshol nem szokták azt mondani, hogy *csikkajoznak* (miképp Sepsikőröspatakon), ha májusi pereszkét (*tavaszi csikkajt*) szednek, és végképp nem, ha márványos pereszkét (*Lepista panaeola*). Ez utóbbi népi neve: *őszi csikkaj* és a kevésbé ismert gombák egyike, de azért – más néven – tudnak róla például Kalotaszegen is. A háromszéki magashegyi településen, Kommandón immár emberemlékezet óta, hogy szokás összeállni legényeknek, férfiaknak s többnyire csoportosan és nagy mennyiségben szedik a bükkösökből (élő és holt fáról egyaránt) a *piszpiricet* (pisztric, *Polyporus squamosus*), s főleg savanyúságnak teszik el.

A GOMBÁNAK TULAJDONÍTOTT FUNKCIÓK, JELENTÉSEK

Íme eddigi kutatásaim alapján, mely szerepkörben fordulnak elő a gombák általában a néphagyományban, dőlttel jelzem a magyarság esetében is érvényesülő funkciókat, félkövérrel pedig a Székelyföldre vonatkozókat.

1. *étel (fűszer; ínycsés)* 2. *méreg: ember, illetve állat számára* 3. *áru (pénzforrás)* 4. *nyersanyag festéshez (festék)* 5. *tárgyak készítéséhez használt anyag, nyersanyag, kellék: dísz- meg használati tárgyak*, ékszer, valamint *játék* készítéséhez 6. *(tej)oltószer* 7. *díszítőmotívum* 8. *jelkép / például: a férfi nemiséget idéző (ikonikus jelként), a halhatatlanságé, a termékenységé, szaporaságé, a léleké stb.* 9. *gyógyszer* 10. *időjárásjelző* 11. *tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó* 12. *füstölés (méhek és szúnyogok füstölése)* 13. *hallucinogén, kábító, bódító szer* 14. *illatosító* 15. *halászok árvízjelzője* 16. *kenőanyag* 17. *táblatörő* 18. *állatriasztóként*, a vad

(medve, farkas) elűzésére használták – jószágőrzés közben – a hosszú rúdra kötött, meggyújtott taplót 19. *időzítőként* robbantáshoz bükkfataplót is használtak (aranybányában Verespatakon) 20. *irányjelző* 21. *trágya (a föld, a talaj feljavítására)* 22. tömités (hajópadlóé, pajzsé) 23. talizmán, 24. szellem(ek) befolyásolása, 25. magyarázata (oka, eredete) természeti jelenségeknek 26. *afrodiziákum* 27. egyféle istenség, varázserejű lény 28. *fogamzástápláló* 29. *Tűzgyújtó készítéséhez, tűzgyújtáshoz, a tűz, a parázs fenntartásához felhasznált anyag.*

Megjegyzem, hogy a 16. és a 26. funkció jelenlegi érvényesüléséről nincs adatunk. Tréfásan mondják a férfiaságot segítőnek például a bükkfataplót Korondon. Tizenhét funkciónak van tehát szerepe e vidéken. Néhányuk érvényesüléséről részletek következnek a továbbiakban.

A gomba az itteni népi táplálkozásban

Legtöbbször *pörköltet, paprikást* készítenek a gombából, de *olykor tojással is bolondítják*. Többféle elkészítési módját ismerik a vidéken. Tokánynak, Paprikásnak, levesnek, vadasnak, fasírtnak, sültve és savanyúságnak megkésztve eszik.

A Székelyföldön kívül (ott is Aranyosszéken csupán) sehol máshol a magyar nyelvterületen nem találok gombakolbász készítésével. *Gombakolbász: A csiperkének csak a kalapját ledarálom, legalább tíz kilót, mélyhűtőbe teszem, nyersen. Fleicã húst is, zsírt is veszek, ledarálók öt kiló húst, négy-öt fej fokhagyma, bors, paprika is kell bele. Előétel delikátesz.* (MMI, Csegez)

Tartósítási módok: szárítás, sóban, fagyasztva, savanyúságnak. Sehol olyan nagy mennyiségben nem láttam savanyúságnak eltett fehércecsokros álpereszékét (*Lyophyllum connatum*) mint az udvarhelyszéki Parajdon és a háromszéki Kommandón. És sehol sem találok gombák oly nagy mennyiségben való eltevésével olajban, sóban és savanyúságnak, mint Csíkban.

Azt tapasztaltam, hogy leginkább vargányát szárítva és kései laskagombát savanyúságnak tesznek el télire. Szárítani a következő gombákat szokták a Székelyföldön: az ízletes és a nyári vargányát, a kucsmagombákat, a mezei szegfűgombát, de a rókagombát is.

Újabban a rókát főzve teszik fagyasztóba is. Aszálják és savanyúságnak is teszik el. Hagymát dinsztelve, mártással eszik vagy tojást ütnek rá. (SzV, Énlaka)



Keserűgomba savanyúságnak eltéve, Szentegyháza. Lactarius piperatus stored as pickles, Szentegyháza/Vlăhița, 2020. Kép/Photo: ZsGy

A magyar nyelvterületen több gomba alakú, illetve gomba képét, rajzát tartalmazó, étkezéskor használt tárgyat készítenek: fűszertartót, asztalterítőt, szalvétát például. Ez utóbbiak nem feltétlenül hagyományosan készültek. A szárított gombát tároló gomba alakú edény esetében kiváltképp hangsúlyozott a gazda gombakedvelő volta. Hagyománya van immár az étkezéskor látható helyre tett falvédőnek, melynek gombát is ábrázoló változatai egész Erdélyben elterjedtek, s valószínűleg hasonló a helyzet az egész Kárpát-medencében.

A gomba mint áru

Piaci árusítása szinte kizárólag női munkának számít a magyarságnál. Megszerzése volt a nagyobb dolog, vélik. Az eladás az már csak kereskedés, azt lenézik, pedig az áhított pénzre való cserélést jelenti. Ámde ilyenkor a szorult helyzet is kitergegettik. A kofaság nem dicsőség nálunk. Ráadásul időigényes. Kivételesen fontos, hogy a vevő bízjon az eladóban. Máskülönben az erdészetnek, különféle begyűjtő központoknak, a piacon és falus társaknak is adnak el gombát. Olykor a csere is előfordul, például tojásért nem egyszer cserélt már gazdát gomba.



Gombaárúsítás az útszélen Korond mellett. i Mushroom sale on the roadside near Korond/Corund, 2014. Kép/Photo: ZsGy

Faluhelyen majd mindenhol jól tudják a magyar nyelvterületen, hogy a legjobb *kasba* (,kosárba') szedni a gombát. Többen zacskóra, vederre szorulnak. Abba teszik a többnyire pusztá kézzel és nem bicskával, késsel leszedett gombákat. Vigyázni szoktak arra, hogy férges, nyüves ne legyen, ne kerüljön az épek közé. A pénzesebbek szemében mindenekelőtt ingyenség, kivételes íz, megvásárolandó a jó gomba, mások, a nincstelenebbek egy része szerint az főképp pénzforrás, áru, és szükség esetén táplálék.

Általános az a vélekedés, hogy: eladásra inkább a cigányok szedik a gombát. A gombaárúsítás régóta fontos jövedelem-kiegészítési lehetőségnek számít a magyar hagyományos társadalomban is. Nem véletlen, hogy gombaárusok kikiáltásából közmondás is kialakult, mely Székelyföldön is ismert: *Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba* (NAGY 1999: 240).

Gyógyítás

Tucatnyi nagygomba gyógyhatásáról tud itt a néphagyomány. Előbb pár sajátosságot emelek ki, majd összegezek.

A légyölés is tekinthető gyógyeljárásnak: a különböző kórokat terjesztő legyek irtása számottevő megelőző módszer. Moldván és a Székelyföldön kívül inkább csak nevében él légyölésre való használatának az emléke.

A muszkarin nevű hallucinogén anyagot (is) tartalmazó légyölő galócából (*Amanita muscaria*), mely talán a szómának is alapanyaga hallucinációt előidéző italt készítenek a sámán típusú kultúrákban, amilyen valószínű a magyar is volt egykor (WASSON 1986). Nagyon régen és egészen újabban találkozhatunk bódítószerként való felhasználásával a magyarságnál. Régi, ősi illetén felhasználása a magyar sámánok, a táltosok által történt legutóbb valószínűleg majdnem ezer éve, a mai pedig az utóbbi évtizedekben csupán, sok évszázados kihagyást követően. Bizonyára nem kizárólag a Székelyföldön, ahonnan adatunk származik. Valószínűleg német hatásra folyomottak a légyölő galócahoz főleg fiatal meg középkorú székely emberek is, éppenséggel nem hagyományos, nem népi, hanem kivételes, művészeti és tömegjellegű megnyilvánulás alkalmával, az ún. performance gyakorlása idején a Székelyföldön, a Szent Anna-tó mellett (legalábbis elsősorban). Hasonlóképp élnek ezek a tudtunkkal nem nagy számot képviselő légyölő galócát fogyasztók a gombával, mintha kábítószerral tennék. Élvezetet, önkívületi állapotot kerestek, s talán találtak is valami ilyesmit (ZSIGMOND 2011: 48). Magyar viszonylatban nem tudunk egyetlen galóca emberi betegségek gyógyítására való használatáról, sem östinktúra formájában, sem másként (ROSENBOHM 1995: 21).

Összesen harmincnál több gombát használnak, használtak úgy 35 féle kór gyógyítására, illetve megelőzésre a magyar népi gyógyításban (mintegy 28 emberi és 9 állati betegség esetében). Ebből csak 12 gombafaj nem lelhető fel a székely népi gyógyászatban, a többség igen, viszont azok közül, amelyek megvannak a székelyeknél 8 nincs meg máshol. A leggazdagabb, legszínesebb 20. század végi anyag a Székelyföldről gyűlt össze, ezen belül is a Sóvidéken lejegyzett a legszámottevőbb. Egy-egy adatközlő viszont csak egy-két gomba orvoslásban való felhasználásáról tud.

Méhek füstölése

Méhcspés ellen régóta bevált eljárás a füstölés, gyakran taplógombával. Tudunk róla, hogy a tapló – csakúgy, mint sokféle másutt – méhek füstölésére is használatos (Lásd még például GERENDÁS 1996).

A méhészek füstölésre használják a taplót. A méhkaptár kezelésével, amikor a méheket ellenőrzik, mézet vesznek el, a fiasítást, az anyaméheket vizsgálják. Akkor ez a legfinomabb, legkönnyebb, mert ebből kevés kell, s kellemes (SZL, Korond).

Festés

Tudunk róla, hogy festékanyag előállításához is igénybe vették a gombát Csíkban. Az *almafagombát* (almafa rozsdástapló, *Inonotus hispidus*) a bőr festésére használták, Udvarhely környékéről szerezték be (MIKLÓSSY 1978: 94). A bőr festésére használták a csíki szücsök, Udvarhelyszékről és Háromszékről szerezték be a pisztrícgombát úgyszintén, azaz a *Polyporus squamosus* (MIKLÓSSY 1978: 95).

Sehonnan nincs annyi adatunk gombával való festésre, mint épp a Székelyföldről. Nem csupán a tojást, de főleg a textíliákat, a bőrt szokták festeni, de más sajátos eset ugyancsak előfordul. A következő gombafajok illetően felhasználásáról van eddig tudomásunk: (ZSIGMOND 2019: 757) *almafagomba*, ? (bőrfestés: Csík), *diófagomba*, *Polyporus squamosus* (bőrfestés: Csík, Kalotaszeg, festés: Székföld, Háromszék), *epörgomba*, ? (bőrfestés: Szeged és vidéke), *ganyégomba*, *Coprinus comatus* (festés feketére: Székföld, Háromszék), *légygomba*, *Amanita muscaria* (sajtfestéshez, Gyimes), *szilvafagomba*, ? (bőrfestés: Csík), *tapló*, *Fomes*, *Polyporus* spp. (Kalotaszeg), *vadalma(fa)topló*, *Phellinus igniarius* (bőrfestés barnára: Udvarhelyszék, GUB 1993: 102).

Tűzgyújtás

Valószínűleg egyik legősibb, ritkán bár, de ma is előforduló felhasználása a bükkfataplónak az, amikor tüzet csíholnak segítségével. Például Korondon ezt napjainkban is megteszik (például MV), sőt ún. *tűzkiütő-felszerelést* is készítenek ott, részben ugyan-csak bükkfataplóból. Érdekességként említem, hogy Homoródalmáson *madárkőnek* nevezett kovakövel és kovavassal együtt használták cigaretta meggyújtására a taplót (GERENDÁS 1996).

Tej oltása

Gunda Béla említi (ki a tej keserűgombával való oltását általánosnak mondja a Székelyföldön), hogy Szentegyhászfaluban a székely juhász a keserűgombát csípős, érett túróval összekeveri, vizet önt rá s a keveréket egy hétig állni hagyja, majd ezzel a lével oltja a juhtejet (GUNDA 1966: 162–3, GUNDA 1967: 162). A keserűgomba tejét használták persze máshol is tejet oltani, a Homoródmentén például (Gerendás 1996). Gunda Béla azt is említi, hogy a csíki, gyimesi pásztorok a friss *keserűgombát* összetörik, vizet öntenek hozzá, s a vízben jól szétmorzsolják a gombát, majd a levét leszűrik, s az ilyen lé juhtejoltáshoz igen jól használható (GUNDA 1967: 162).

Vadászatban (irányjelzőként) való felhasználás

Biztos, megerősített adataink mindeddig csak a Székelyföldről, pontosabban Háromszékről vannak egy talán sehol máshol annyiféle néven nem nevezett gomba vadászatban való felhasználásáról (*lófing*, *lóporc*, *lóporcogó*, *lóposz*, *lóposzogó*, *lópoc*, *lópocogó*, *lópocok*, *lópurc*, *posszantó*, *purcigomba*, *üszöge*). A pöfeteget (*Lycoperdon* sp.) –valószínűleg főleg a már öregedő, magából port kibocsátó bimbós meg körtealakú pöfeteget (*Lycoperdon perlatum*, *Lycoperdon pyriforme*) használták, használják vidékünkön a szél irányának a megállapítására.

HASZNÁLATI ÉS DÍSZTÁRGYAK KÉSZÍTÉSE GOMBÁBÓL, ILLETVE GOMBÁS MINTÁVAL

A magyar nyelvterületen (így a Székelyföldön is) több gomba alakú, illetve gomba képét, rajzát tartalmazó, étkezéskor használt tárgyat készítenek: fűszertartót, asztalterítőt, szalvétát például. Ez utóbbiak nem feltétlenül hagyományosan készültek. A szárított gombát tároló gomba alakú edény esetében kiváltképp hangsúlyozott a gazda gombakedvelő volta.

Hagyománya van immár az étkezéskor látható helyre tett falvédőnek, melynek gombát is ábrázoló változatai egész Erdélyben (tehát a székelyek körében ugyancsak) elterjedtek, s valószínűleg hasonló a helyzet az egész Kárpát-medencében. Székelyszentkirályi gombás csipkét őriz a Székely Nemzeti Múzeum Sepsiszentgyörgyön, de hasonló mintájú csipkét a kun-



Dálnoki gombás párnahuzat. Pillowcase with mushroom pattern from Dalnic, 2015. Kép/Photo: ZsGy

ul. Ugyanakkor a régi árucikkek közül több már nem, vagy alig kapható: a labda, lábbeli, gyufatartó, kefetartó, újságtartó stb. Újabban olaszországi cégek is gyűjtenek, készítenek nyersanyagot, melyet ott (vegyi eljárásokkal) tartósabbá és az állatbőrhez hasonlóan használhatóvá tesznek.

sági Halason szintén készítették. Virágtartóként használata a különféle taplógombáknak sokféle ismert, a székeleyknél is, viszont tapló lámpának való kiképzésére eddig csupán az aranyosszéki Várfalváról van adatunk.

A szikulikumként hungarikumnak számító *toplászat*, a bükkfatapló és a nyírfatapló népi feldolgozása a Sóvidéken, Korondon lett csupán külön népi mesterség, népművészeti ág, de a kiállítás, illetve annak anyaga, mely ezt bemutatja, Sepsiszentgyörgyön van (korondiak és alulírott révén) a Székely Nemzeti Múzeumban (ZSIGMOND 2006).

Máig megmaradt a népi mesterség, noha kihalóban van, mert egyre kevesebben művelik (Részletesebben: ZSIGMOND 2020: 23–57). Egyre többféle termék készült és készül léptést tartva a korral, a változásokkal. A hagyományosnak mondható kalapon, sapkán, terítőn, falvédőn, táskán (stb.) kívül jelenleg már nyakkendő, hűtőmágnes is készül példá-



Korondi hűtőmágnesek, medvés és gyopáros Máthé Béláéknál, 2020. Fridge magnets from Korond/Corund with bear and edelweiss at Béla Máthé's home. Kép/Photo: Petrovits Győző.

GOMBA ÉS FOLKLÓR

Elterjedt hiedelem, hogy amit a csiga szeret, megkezd, az jó gomba; továbbá azt tartják, hogy a színváltó húsú vargányák, tinóruk nem jók: de ezeket a kifogásolható vélekedéseket a megkérdezettek többnyire veszik készpénznek. Hiedelemtörténetet, mondát is sikerült lejegyeznem Korondon, mely a leghíresebb taplógyűjtőhöz, Bancza Palihoz kapcsolódik (IL, Korond. Lásd még ZSIGMOND 2011: 166).

A székely népköltészetben, népművészetben ugyancsak jelen van a gomba. Székelyszentkirályi gombás csipkét őriz a Székely Nemzeti Múzeum Sepsiszentgyörgyön.

A szólásmondásokban (*nem ettem bolondgombát, bolondgombát ett* (GERENDÁS 1996), *nő, mit eső után a gomba* stb.), a népi táplálkozásban, hiedelmekben, rövid tréfás prózai alkotásokban, falvédőkön például ott van, szerepe, helye van a gombának.

A máshol nem vagy alig ismert szólások közül Homoródalmásról (GERENDÁS 1996) és Csíkból (ZSIGMOND 2019: 757) tudunk egyet: *Nem ma születtem, mint a rókagomba*. Négy magyar szólás csak a Székelyföldről került elő.

A taplós szólások, közmondások közül a legtöbb a Sóvidéken ismert, s a következő Korondon lejegyzett szóláshasonlat csak itt lelhető fel: *olyan, mint a bükkfatopló* ‚nem nő nagyra‘ (IL, Korond). Ismert, használatos közmondás, hogy: *minden gomba jó gomba, csak az ember goromba*.

A legtöbb gombás találós kérdés valószínűleg a Székelyföldről került elő, s itt is a legtöbb a sóvidéki Kibédéről (RÁDULY 1990: 107, 108, 236. Lásd még KICSÍ 1998, 2005, 2009: 109–113.). Jellegzetes tréfás találós kérdések ugyancsak előkerültek a Székelységből:

– *Miről lehet megismerni a bolondgombát?*

– *Áll az erdő szélén és veri földhöz a kalapját ...* (Sepsikőröspatak, 1992)

– *Melyik gomba olyan, mint a fejjérnép?*

– *A galambgomba pont olyan, mint a febjérnép. Általában mindenik jó és felhasználható. De vannak kivételek. Amelyik túlságosan cifra, azt ne vedd le. Amelyik rikitó piros, s alulról is piroslik, azt sem ajánlatos leszedni. Amelyik túlságosan fiatalon szétterül, kiterül, azt se tépd le.* (Csíkszereda, 1994)

– *A fejjérnép melyik gombát szereti legjobban?*

– *A faszkót.* (ez főleg Csíkban – ahol a kérdést is lejegyeztem – a kucsmagomba neve). *S bújj a valagomba.*

Olyan tréfákat is sorolhatnánk, melyek találósnek is megfelelnek. Ízelítőnek íme egy:

– *Hogy gombászik a rendőr?*

– *Megkeres egy gombát, s azt addig üti-veri, amíg a társai is előjönnek...* (Zabola, Orbaiszék, 1998).

Több tréfás történet is ismert itt gombákkal kapcsolatosan. Van amelyik gombamérgezéssel kapcsolatos (BS, Szentegyháza), más pedig egy gombanévre ad magyarázatot (IL, Korond).

Olyan tréfás történet is ismert itt gombákkal kapcsolatosan, melyben kiemelt szerepet kap a tapló. Pl. ha a mit sem sejtő vendéget netán az is érdekelné, hogy mi az a *rikkantyú*, arra is megkapja a magyarázatot az áruikkal „a Holdon is jelenlévő” korondiaktól: *A rikkantyú rejtőzködő életmódot folytató kicsi barna állat a Kárpátokban. A bőréből készült sapka, ha reggel 4-től 5 óráig használják, jót tesz a férfiaságnak* (MB, Korond).

Persze más tréfás elbeszélés ugyancsak ismert. Csíkban kiemelt szerepet kap a közismert galambgomba, a légyölő galóca s a medvegomba (ZSIGMOND 2019: 758).

A legtöbb gombás falucsúfoló a Székelyföldről került elő. Tulajdonképpen mindegyik inkább a falu lakóit csúfolja, nem magát a falut. Tulajdonképpen ez már alig, vagy egyáltalán nem számít jelenleg csúfolásnak, és természetesen azzal függ össze, hogy a helybeliek foglalkozásai, foglalatosságai közül gyakran emelnek ki ebben a műfajban egyet, melyet általában – ha nem is most – valóban gyakoroltak az ottaniak. Az egyik kézdíszéki falu lakóiról kétféle mondás is fennmaradt: *Béla-falviak – gombások*, illetve *gombások és salátások*.

Egyetlen falucsúfolóról tudunk eddig, mely a gombafajra is utal: *faszkóknak* mondták régebb (lehet, hogy olykor ma is) a csíkszeredaiak a zsögödieket, akik csúcsidényben nemegyszer hoztak kucsmagombát a szeredai piacra (az említett szó a kucsmagomba helybeli népi elnevezése).

Népdal is van gombás Udvarhelyszéken, korondi toplászdalt idézek alább (énekelte 1997-ben – az akkor 55 éves – Máthé Árpád):

Régebben az öregek a bikkfatoplót pipatúzra használták.

Mostanság a fiatalok más egyébre használják.

Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.

Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,

Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.

Csíkban jegyeztem le, de Udvarhelyszéken is tudnak azóta róla, hogy a kucsmagomba az a gombaféle, amelyiket *a legjobban szereti a fejjérnép*. Legalábbis az ottani találós kérdés, mondás szerint. A magyarázatot neve Udvarhelyszéken is megadja s máshol is: *faszkógomba* (Csík, Gyergyó, Gyimes), *cigányfaszúgomba* (Udvarhelyszék), *péterfaszúgomba* (Háromszék) stb. –, tehát a többé-kevésbé rejtett jelképisége, jelentése vezetett a sorolt népi nevekhez.

Az egyik csiki gombanév egyik királynénkra utal (Ferenc József feleségére), emlékét őrzi ekképp is, noha nem része az utónév. Ugyanarra a történelmi személyiségre vonatkozik az ízletes és nyári vargánya egyik itteni megnevezése, jelezték ezt csíkszentmihályi adatközlőim például, mint a Kárpátaljáról ismert, ott a nagy őzlábat jelölő *Erzsébet királyné* népi név.

Tudtommal egyetlen olyan tájegységünk a Székelyföld, ahol a „gomba” szónak ’rendőr’ jelentése is van, mert ugyebár nagyon szaporák tájainkon, gombamód nő a számuk annak ellenére, hogy általában kevesebb itt a dolguk, mint más táján az országnak. A közlekedést irányítóknak külön név is jár, ők a *csiperkék*.

Az itteni tájszóláshoz hasonlóan, az egyik leglényegesebb jellemzője a székely népi gombaismeretnek a sokszínűség, a változosság, és néhány esetben előfordul olyasmi megléte, mi máshol egyáltalán nincs meg.

A jóslás szokásának gyakorlása olykor ma is gomba igénybevételével történik. A szürke pohárgombát a magyar nyelvterület egész különböző részeiben egyaránt használják a várható termés kikövetkeztetésére, a Székelyföldön is.

Ahogy például Háromszéken, Máramarosban, Moldvában: itt szintén ismert gomba ajándékba adása hozzátartozókon kívül orvosnak is (Lásd pl. ZSIGMOND 2020: 35, GERENDÁS 1996).

Újévi szokásként a Székelyföldön is küldtek (valószínűleg szász hatásra) gombás üdvözetet karácsonyra, újévre.

Nem lényegtelen, hogy a maguk módján a székelyek is hozzájárultak, hozzájárulnak a Baba Dochiához is kapcsolt ünnep kellékeinek az előteremtéséhez. Számukra ez mindenekelőtt kereseti lehetőség. 1920 után, a román világ beköszönése óta készítenek Korondon taplóból márciuskát. Itt márcisornak nevezik. Márciuska szavunk a romániai magyarság alkotta, honosította



Márciuskák festetlen bükkfa- és nyírfataplóból Máthé Sándoréknál. Márciuska from unpainted beech and birch tinder at Sándor Máthé's home, Korond/Corund, 2008. Kép/Photo: ZsGy

meg. A románból kölcsönöztük. A mártíisor román népi neve március hónapnak, illetve a piros-fehér sodort zsinórnak, amely lényege az azonos nevű ajándéktárgynak. A fehér a telet, a piros a tavaszt jelképezi (GHINOIU 1997: 119–120). Ma – a 2000-es évek elején – mindenekelőtt az apró kis kézműves, háziipari termékre vonatkozik márciuska szavunk.

A magyarság általában nem vette át a szokást, noha vegyesen lakott vidékeken előfordul, hogy magyar is visel (kap és ad) márciuskát, tükröződik ebben a másik tisztelete, megbecsülése. A székely toplászok a márciuskák előállításához szinte csak nyír-fataplót (*Piptoporus betulinus*) használnak, az általuk leggyakrabban használt bükkfataplónak (*Fomes fomentarius*) a márciuska-készítésben alig van szerepe, csak kivételesen élnek vele, például megrendelésre. Mindig jobban fogyott a taplóból készült marcisor, mint a műanyagból fabrikált.

Gyakran taplógeret is vittek magukkal a korondiak, el is adták mindig, a gyermekeknek nagyon tetszett a bársonyos tapintású, ugyancsak feltűzhető játékkálatka.

A Székelyföldön a farsangi gombás alakoskodás (ahogy máshol, s nem csupán magyar nyelvterületen) ugyancsak ismert.

Egy sepsiszéki történetben a kincskeresés a gombászással és az e napon kivételes jelentőséggel bíró kigyóval kapcsolódik össze (ZSIGMOND 2020: 107). Máskülönből több gombát is szentgyörgygombának neveznek (így a kucsmagombát és a májusi peresz-két, mert ekkortájt (Szent György-napkor) terem, ekkor szokás szedni).

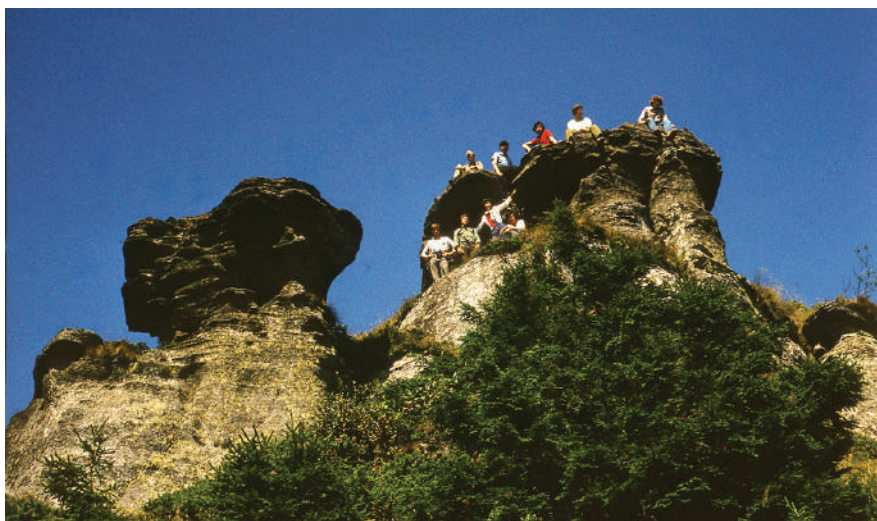
Taplógomba felhasználásával készül adventi koszorú például Aranyosszéken, a Mezőségen.

Erdélyben a karácsonyfadíszek közt régóta ott van a többnyire fából készített légyölő galóca. Újabban is készítenek gombás kifesthető faragott vagy préselt lemezből kivágott karácsonyi díszeket.

A házassodást elősegítő párválasztó társasjátékok közt Korondról ismert a taplógerrel történő *ördögölés* szokása.

HELYNEVEK ÉS GOMBÁK

Összesen 149 gombás gombás magyar helynévről tudunk eddig (egyelemű: 47, közülük 11 különböző név), két- vagy többemű: 102, 88 különböző). A 98 különböző elnevezés 146 tájrészt jelöl. A „gombás” dűlőnevek jórészt dunántúliak és székelyföldiek, a „gombás” helységnevek a magyar nyelvterület különböző részeiről valók és többnyire a Kárpát-medence határain vagy a szélek közelében találhatóak. Közülük 13 székelyföldi, s ezeknek túlnyomó része – 9 – háromszéki. A 98 különböző elnevezés 145 tájrészt jelöl. Közülük 122 (79 különböző) kapcsolódik általában a gombához, 13 pedig bizonyos gombafajtákhoz (négyféle gomba nevéhez).



Gomba nevű szikla a Nemere-hegységben. Rock called Mushroom in the Nemira Mountains. Kép/Photo: Kakas Zoltán

A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) egy a Székelyföldön elő sem forduló gombanévhez, a vargányához (*Boletus edulis* és *B. reticulatus*, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik (ennek más elnevezései ismertek itt: *medvegomba*, *hirib*, *németgomba*, *örménygomba*, *mátégomba* stb.), de kapcsolódnak helynevek a csiperkéhez is (*Agaricus campestris*, mezei csiperke), mégpedig négy (2 különböző név, 2 ejtészvaltozat), s ezek például mind székelyföldiek (egy kivételével háromszékiek).

ÖSSZEGEZÉS

Kevés olyan magyar néprajzi táj van, melyről oly sok minden mondható el etnomikológiai vonatkozásban, mint éppen a Székelységről, s világszerte is párját ritkítja az olyan jelenség (etnomikológiai adat), mint a harapésgomba vagy a toplászat. Az egyik leglényegesebb jellemzője a székely népi gombaismeretnek a sokszínűség, a változatosság, és több esetben előfordul olyasmi megléte, mi máshol egyáltalán nincs meg.

Több olyan esettel is számolunk, mikor nem sikerült azonosítani a név megfelelőjét. A magyar átlag fölötti az itteni gombaismeret a jó gombatermő magyar tájegységekhez viszonyítva. Kb. 170 olyan gombanév fordul itt elő, mely sehol máshol a magyar nyelvterületen (Háromszék: min. 89, Csík: min. 36, Gyergyó: 24, Gyimes: 8, Usz: min. 35, Marossz.:, Asz: 0, Szf. Ált.: .15+ Lásd ZSIGMOND 2023).

Olyan gomba mai vagy egykori népi nevével is találkozhatunk e vidéken, mint amilyen a népi gombaismeretben világviszonylatban is alig jelzett süngomba (*Hericium erinaceum*). Csak Udvarhelyszékről van népi neve (régelbi adat) a magyar nyelvterületen: *cérnagomba*.

A többi tájegységünkhöz viszonyítva itt a gombaismeret átlag fölötti és jellegzetes, s a gomba folklórja úgyszintén. Sajátos és viszonylag gyakori a gombának díszítőmotívumként az itteni népművészetben való felhasználása. Szikulikumnak (hungarikumnak) számító népi mesterség, népművészeti ág kapcsolódik itt hozzá (a toplógomba feldolgozása, a *toplászat*). Gazdag, változatos az itteni gombanévhasználat.

Valószínűleg egyetlen más néprajzi tájunkon sem nevezik annyiféleképp a gomba részeit, mint a tágabb értelemben vett Székelyföldön.

Székelyföldön (persze az anyaszék sem kivétel), Kalotaszegen, valamint Csángóföldön és a jelenleg ukrainai részen lévő Máramarosban találkozhatunk leggyakrabban ehető gombák útszéli árusításával (főleg roma árusok által).

Több olyan gombafajra utalnak sehol máshol elő nem forduló névvel székely közösségekben, melyeket nem vagy alig ismernek máshol a néphagyományban. Ilyen a lila pereszkére (*Lepista nuda*) utaló kék vagy lila árpaalj.

A Székelyföldön általánosnak mondható a színváltó gombáktól való óvakodás. A Dunántúlon, a Felföldön, Kárpátalján többnyire élnek néhány színváltó ehető gombával is.

A Székelyföldre jellemző az is, hogy más elnevezésekhez hasonlóan a gombáké se marad ki az itt szokásos kicsinyítésből, becézésből.

Alulírott a Kárpát-medence minden magyar néprajzi tájegységét felkereste etnomikológiai kutatásokat folytatva, mégis szinte mindenhol van még jócskán feltárni való e területen, sok részletkérdés vár még tisztázásra a jövőben. Az alapos munka végzéséhez, az egész magyar nyelvterület etnomikológiai feltérképezéséhez általában együttműködésre, több kutató összefogására van szükség. A jövőben kutandók például a székelyföldi népköltészet még nem ismert gombás vonatkozásai és a vidék gombaismeretének még fel nem tárt, tisztázatlan kérdései és azok etnoökológiai vonatkozásai.

IRODALOM – REFERENCES

- BAGI I.– FEKETE A. O. (2007): *A szarvasgombász mesterség*. Szerzői kiadás, Budapest
- BARTHA É. (2010): Szentgyörgyi népi gombaismerete. (Kézirat).
- BENKŐ J. (1778): Transsilvania I. , Vindobonae.
- BENKŐ J. (1780): Phytologicon. Index I. Vegetabilium. Fungi. Budae, 83–84.
- BENKŐ J. (1783): Benkő füzéres nevezeti. Nomenclatura Botanica. Nomina vegetabilium. Magyar Könyv-ház (Molnár János közlése).
- BENKŐ L. (főszerk. 1967–1976): TESz. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. I–III. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- CZIRÁKY A.M. (1820): Cziráky-féle összeírás. Kézirat másolata, Sepsiszentgyörgyi Gyűjtőlevéltár, száma: III/1874.
- ELEKES T., HERMANN G.M. (2008): Rövid földrajzi ismertetés. In: HERMANN G., MIHÁLY P., BUZOGÁNY Á. (szerk.): Udvarhelyszéki olvasókönyv. 9–20. Székelyudvarhely: Hargita Megyei Hagyományörzési Forrásközpont, Udvarhelyszék Kulturális Egyesület.
- GAZDA K. (1970): Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodáshoz. Aluta I. 421–428.

- GAZDA K. (1980): Gyermekvilág Esztelneken. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.
- GERENDÁS L. (1996): Népi gombaismeret Homoródalmason. (Kézirat, mely Fekete A. Oszkár ugyancsak közöletlen dolgozatát használja fel.)
- GHINOIU I. (1997): Obiceiuri Populare de peste an. Bukarest.
- GUB J. (1993): Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez. Néprajzi Látóhatár II.évf.1-2. 95-110.
- GUB J. (1994): Növényekkel kapcsolatos hiedelmek és babonák a Sóvidéken. Néprajzi Látóhatár, III. évf.,3-4., 193-198.
- GUB J. (1996): Erdő-mező növényei a Sóvidéken. Korond: firtos Művelődési Egylet.
- GUNDA B. (1966): Ethnographia Carpathica. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- GUNDA B. (1967): Tejoltó növények a Kárpátokban. Ethnographia LXXVIII. 161-175.
- GUNDA B. (1982): Tapló. Magyar Néprajzi Lexikon 5. 206.
- GUNDA B. (2001): Gombák. In: Magyar Néprajz. Gazdaság. II. 24-25. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KICSÍ S.A. (1998) Vércsécillapító tapló és pöfeteg a magyar népi gyógyászatban. In: POZSONY Ferenc (szerk.): Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 6. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 277–280.
- KICSÍ S.A. (2005): Néhány népi gombanevünkről. Magyar Nyelv CI. (3) 336–351.
- KICSÍ S.A. (2009): Népi gombaismeret. Budapest: Orpheusz
- LÁSZLÓ K. (1976–77): A brassói és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. Aluta, Sepsiszentgyörgy, 210–218.
- MÁTYUS K.I. (1787): A Gombákról. In: O és Uj Diatetica. Pozsony: Fűskúti Landerer Mihály (III. könyv IX. rész 471-488.).
- MIKLÓSSY V. (1978): Festőnövények a csíki háziiparban. Népismereti Dolgozatok. 91–100. Bukarest: Kriterion.
- NAGY O.G. (1999): Magyar szólások és közmondások. 8. kiadás. Budapest: Talentum.
- ORBÁN B. (1869): A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismereti szempontból. I. k. Pest.
- PÁLFAI P. (1992): Gombák. A Kriza János Néprajzi Társaság Értésítője II./1: 20–22.
- PÁLFAI P. (1993): Gyimesi etnobotanikai gyűjtés (Kézirat).
- PÁLFAI P. (1999): Csíkszentdomokos élővilágáról. In: Csíkszentdomokos. Szerk. Balázs Lajos, Csíkszereda, 14-44.
- PÁLFAI P. (2000): Gyimesi etnobotanikai gyűjtés (kézirat).
- PÁL-FÁM F., SZÁSZ B., BENEDEK L. (2018a): Adatok a Görgényi-havasok nagygombáinak ismeretéhez 2. Moesia. Erdélyi Gombász 9–10: 83–90.
- PÁL-FÁM F., SZÁSZ B., BENEDEK L. (2018b): Adatok a Hargita és a Csíki-hegység nagygombáinak ismeretéhez. Moesia. Erdélyi Gombász 9–10: 93-99.
- PÉNTEK J. (1979): A kalotaszegi népi hímzés és szókinccse. Kriterion, Bukarest.
- PÉNTEK J. (1995): A Daphnék az erdélyi népi növényismeretben. Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 3, Kolozsvár, 34–41.
- PÉNTEK J. (1997): A növénynevek és a földrajzi nevek viszonyáról. In: B. Gergely P., Hajdú M.: Az V. magyar névtudományi konferencia előadásai. II., Budapest–Miskolc, 427–430.
- PÉNTEK J., SZABÓ T.A. (1980): Egy háromszéki falu népi növényismerete. Ethnographia LXXXVII. (1–2) 203–225.
- RAB J. (2001): Népi növényismeret a Gyergyói-medencében. Pallas-Akadémia, Csíkszereda.
- RAB J., TANKÓ P., TANKÓ M. (1981): Népi növényismeret Gyimesbükkön. Népismereti dolgozatok. Kriterion, Bukarest, 23-38.
- RÁDULY J. (1990): Hold elejti, Nap felkapja. Kibédi találós kérdések. Bukarest: Kriterion.
- ROSENBOHM A. (1995): Zwischen Mythologie und Mykologie: Der Fliegenpilz als Heilmittel. *Curare* 18/1: 15–23.
- SÁNTHA T. (2009): A Székelyföld nagygombakutatásának története. Mikológiai Közlemények 48/2: 155–184.
- SÁNTHA T., id. SÁNTHA T. (2003): Gelence népi gombaismerete (Háromszék, Erdély). Mikológiai Közlemények 42/1–2: 123–142.
- SZABÓ T.A., BIRÓ Zs. (szerk. 2000): *Ars Medica Electronica*. Budapest–Kolozsvár–Szombathely–Veszprém. Lencsés György (1530–1593), *Ars Medica – Egész orvosságról való könyv*, Gyulafehérvár. Keresés: AMED Adatbázis, BTE Gamma (3. CD-lemez), *Ars Medica Electronica* 2006.06.13. 14:19:33.
- TAGÁNYI K. (1896–1908): Magyar erdészeti oklevéltár. I-III. Budapest.
- TARISZNYÁS M. (1978): A gyűjtögető gazdálkodás hagyományai Gyergyóban. In: Kós K. Faragó J. (szerk.): Népismereti Dolgozatok. Kriterion, Bukarest, 25–33.
- TARISZNYÁS M. (1994): Gyergyó történeti néprajza. Akadémiai Kiadó, Budapest (I. kiadása 1982-ben jelent meg Bukarestben).
- WASSON, R. G. (1986): *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*. New Haven–London
- ZSIGMOND Gy. (1994–95): A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. Kriza János Néprajzi Társaság évkönyve 2. 22–58. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság.
- ZSIGMOND Gy. (2008): A gomba mint étel a magyar néphagyományban. *Acta Siculica* 653–670. Sepsiszentgyörgy: Székely Nemzeti Múzeum.
- ZSIGMOND Gy. (2006): A bükkfatapló és a nyírfákérgestapló a magyar néphagyományban. *Tinder polypore and birch polypore in Hungarian Popular tradition*. Moesia. Erdélyi Gombász III. (3) 36–61.
- ZSIGMOND Gy. (2009): Gomba és hagyomány. Sepsiszentgyörgy-Budapest: LKG-Pont.
- ZSIGMOND Gy. (2010a): The meanings and functions of mushrooms as food in Hungarian folk tradition. *Acta Ethnographica Hungarica* 55/1: 115–138.

- ZSIGMOND Gy. (2010b): Magyar népi gombaismeret a Mezőségen. In: Mezőség. Történelem, örökség, társadalom. 326–340. Szerk.: Keszeg V., Szabó Zs., Kolozsvár: Művelődés.
- ZSIGMOND Gy. (2011): Népi gombászat a Székelyföldön. Csíkszereda: Pallas-Akadémia.
- ZSIGMOND Gy. (2015): Magyar népi gombászat Moldvában. In: Aranykapu. 593–606. Szerk.: Jakab A.Zs., Kinda I., Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság – Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Székely Nemzeti Múzeum.
- ZSIGMOND Gy. (2017): Népi gombászat Kalotaszegen. In: Aranyhíd. 1043–1065. Szerk.: Jakab A.Zs., Vajda A., Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság – BBTE Magyar Néprajzi és Antropológiai Intézet – Erdélyi Múzeum-Egyesület.
- ZSIGMOND Gy. (2019): Népi gombászat Csíkban. In: Aranymadár. 749–780. Szerk.: Jakab A.Zs., Vajda A., Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság – BBTE Magyar Néprajzi és Antropológiai Intézet – Erdélyi Múzeum-Egyesület.
- ZSIGMOND Gy. (2020): Gombák a magyar néphagyományban. Barót: Tortoma.
- ZSIGMOND Gy. (2023): Magyar népi gombanevek. Tájegységek szerinti mutató. (Kézirat).

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal

Vol. 13–14.
pp. 97–110.

A BRIEF OVERVIEW OF THE ETHNOMYCOLOGY OF SZEKLERLAND

Győző ZSIGMOND

University of Bucharest, Faculty of Foreign Languages and Literatures, Department of Hungarology,
lkgsztgy@gmail.com

Keywords: ethnomycology, Szeklerland, Carpathian Basin, folk tradition

Abstract:

The author conducted fieldwork in Szeklerland between 1992 and 2022. About 130 mushroom (macrofungi) species have more than 400 folk names in total there. In many cases the identification is uncertain, therefore these numbers are only approximate. About 20 mushroom species are widely known in the area. The use of mushroom names is rich and varied. Compared to other Hungarian regions, the knowledge of mushrooms is above average, as is the folklore of mushrooms. One of the mushroom-related activities, tinding, is unique not only in the Hungarian language area, but worldwide also. The traditional processing of beech and birch tinder, which is considered to be a Hungaricum (as a Siculicum), has become a distinct folk craft and a branch of folk art in Korond/Corund, in the Sóvidék/Praid region, but the material of the exhibition is displayed in Sepsiszentgyörgy / Sfântu Gheorghe. In Szeklerland there is a worldwide unique local speciality of exceptional importance from the point of view of mycology and ethnography, which is related to the mushroom species *Polyporus corylinus*, *Polyporus* sp. This mushroom was well known among the people of Háromszék/Three Seats (Covasna County) half a century ago, however, today only the elderly know about it, except for the inhabitants of a few villages, where it is still frequently used and favoured. In Szeklerland, the functions of mushrooms in the local folk tradition are as follows: 1. food (spice; delicacy) 2. poison 3. commodity (source of money) 4. raw material for dyeing (paint) 5. material for making objects, raw material, accessory 6. (milk) rennet 7. ornamental motif 8. symbol 9. medicine 10. weather indicator 11. detergent, disinfectant, insecticide 12. fumigant 13. narcotic, intoxicant 14. animal repellent 15. direction indicator 16. aphrodisiac 17. fire lighter or material used to make a fire.

Nowhere do we have more data on dyeing with mushroom than in Szeklerland. As far as I know, Szeklerland is the only region where the word “mushroom” also means ‘policeman’, because they are too many for the region’s population, more than anywhere else in Romania. Apart from Szeklerland (there only in Aranyosszék/Aranyos Seat), we have not come across any other place in the Hungarian language area where mushroom sausages are made. So far, we only have definite, confirmed data from Szeklerland, precisely from Háromszék/Three Seats, on the use of the puffball (*Lycoperdon* spp.) in hunting. This mushroom is probably nowhere else known by so many names. Most of the tinder-related proverbs, village mockery, humorous stories and riddles about mushrooms are known from here in the Hungarian language area. Altogether more than thirty mushrooms are used or have been used to cure or prevent about 35 different diseases in Hungarian folk healing (for about 28 human and 9 animal diseases).

INTRODUCTION. HISTORICAL BACKGROUND OF RESEARCH

Between 2004 and 2007, the author was supported by a János Bolyai grant of the Hungarian Academy of Sciences and for several years by Domus Hungarica in the realization of his research project entitled ‘Ethnomycology of the Carpathian Basin’, which included the ethnomycological mapping of Szeklerland (ZSIGMOND 2011), carried out mainly between 1992 and 2022 (figure 1).

This region holds an important place in the history of research too. A recent article on this topic by Tibor SÁNTHA Jr. (2009) provides a detailed literature on Transylvanian ethnomycology. Thanks to József Benkő, we already know folk mushroom names from this region from the 18th century, published in a professional manner (BENKŐ 1780, 1783). The first work in Hungarian



Map with Székely (Szekler) seats. Székely székek

containing a large number of ethnomycological publications is probably the work of István K. MÁRYUS, a physician from Széklerland. In his work *Ó és új diaetetica* [Old and New Dietetics] (1787), he mentions the use of mushrooms mainly in healing and nutrition. Archival records, in particular the Cziráky survey from the first half of the 19th century, attest to the importance of mushrooms as a food and income supplement in this region (CZIRÁKY 1820). In particular, the sections on the villages of Csík/Ciuc abound in mushroom names. Kálmán László's mycological study of the mushrooms sold in the markets of Brassó/Braşov and Sepsiszentgyörgy/Sfântu Gheorghe can be considered ethnomycology at the same time (LÁSZLÓ 1976-77). The first explicitly ethnomycological PAPER in Hungarian language is the ethnomycological survey of Sepsikőröspatak/Valea Crişului village in Háromszék/Three Seats, which presents the mycological knowledge of the local people, pointing to the need to extend the research and to establish the discipline (ZSIGMOND 1994-5). This work indicates the relevance of studying not only what is emphasized in the international literature – the hallucinogenic mushrooms and the mythological background of mushrooms, or rarely some of the fungal aspects of medicine and nutrition, but also the role of fungi (above all, mushrooms) in folk culture, culture as a whole, including their presence in folklore, customs, folk crafts, the diversity of their uses and the social context of it all, etc. (ZSIGMOND 1994-5, 2009).

The undersigned was in the fortunate position to have a colleague from Háromszék/Three Seats with whom to pursue this new kind of ethnomycological research. Tibor SÁNTHA et al. conducted a thorough survey on the ethnomycological knowledge in Gelence/Ghelița (SÁNTHA & SÁNTHA 2003). András Sándor Kicsi, who often touches upon the Háromszék/Three Seats aspects in his ethnomycological works, especially from a linguistic point of view, also has his roots in Háromszék/Three Seats (Dálnok/Dalnic) (KICSÍ 1998, 2005, 2009). Others, of course, have also made important contributions and touched on ethnomycological aspects of Szeklerland in ethnographic and ethnobotanical works (e.g. BARTHA 2010, GAZDA 1970, 1980, GUB 1993, 1994, 1996, GUNDA 1966, 1967, 1982, 2001, RAB et al. 1981, RAB 2001, PÁLFALVI 1992, 1993, 1999, 2000, PÉNTEK 1979, 1995, 1997, PÉNTEK & SZABÓ 1980, SZABÓ & BIRÓ 2000, TARISZNYÁS 1978, 1994).

NATURAL AND ECONOMIC CONDITIONS (ELEKES & HERMANN 2008)

The natural environment – mountainous and hilly areas with forests, pastures, some ploughland and, in the lower parts, quite a lot of orchards – is generally favourable for mushrooms, as the landscape of Szeklerland is dominated by mountains, hills and relatively high plateaus. Mushroom is rather common food for the local people, but rather as a complementary food. It is relatively widely consumed, and in recent decades the consumption of cultivated, non-wild mushrooms has become increasingly widespread among the Population.

Situated in the south-eastern part of the Transylvanian Basin in central Romania, Szeklerland is currently only an ethnographic-historical region, most of which is comprised of Maros/Mureș, Hargita/Harghita and Kovászna/Covasna Counties. It is the land of the river Olt and, to a lesser extent, the river Mureș and their tributaries (the most important of which is the Târnava Mare). Its basins, valleys, hills and mountains are covered with forests, pastures, and meadows, less arable land. The soils of the river valleys are fertile, but the yellow clayey soils of the mountainous areas are much less so. Most of the mountains are made up of the volcanic Harghita mountain. The most common soil types in the area are brown forest soils. The region is relatively rich in mushrooms, this is evident, for example, in the species listed in the volume *Népi gombászat a Székelyföldön* [Ethnomycology in Szeklerland] and the *Moeszia. Erdélyi Gombász* mycological and ethnomycological journal (ZSIGMOND 2011: 277-282; PÁL-FÁM et al. 2018a, 2018b).

FOLK MUSHROOM KNOWLEDGE (See also ZSIGMOND 2011, 2020)

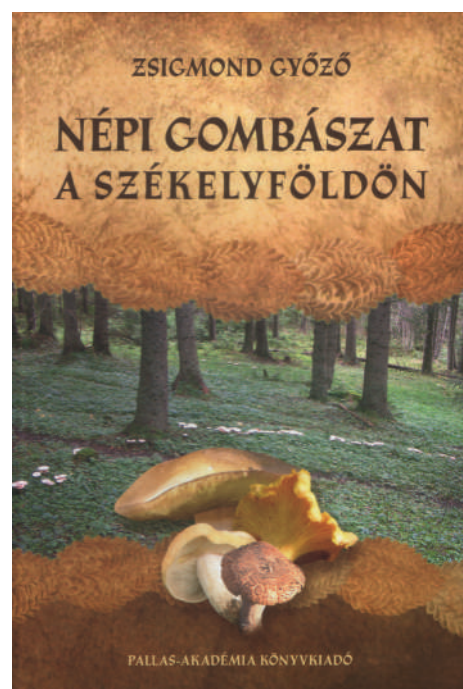
The use of mushroom names in Szeklerland is rich and varied. Compared to the rest of our ethnographic regions, here the knowledge of mushrooms is above average, as is the folklore of mushrooms. *Tindering*, one of the traditional occupations related to the processing of mushrooms, is unique not only in the Hungarian language area (ZSIGMOND 2011: 157-184).

Certain uses of mushrooms here (food, raw material) are exceptional and rare. In villages rich in mushrooms, the average number of known mushrooms is 25-30. In lowland villages without forests, the average is 4-8. The folk mushroom knowledge of Hungarians is average, in some places above average (ZSIGMOND 2009: 22). In Hungarian villages with favourable natural conditions for mushrooms, such as Csíkszentmihály/Mihăileni, Csíkszentmárton/Sânmartin, Gelence/Ghelița, Homoródszentpál/Sânpaul, Korond/Corund, Sepsikőröspatak/Valea Crișului in Csík/Ciuc and Udvarhely/Odorhei regions, 35-40 species are known on average.

In Csík/Ciuc (and Kászon/Casin) 112 folk mushroom names are known, 128 including variations (+16). 72 mushroom species are known, less than a dozen species are unidentified or only presumably known (ZSIGMOND 2019: 753).

Some 44 mushroom species are known under almost 57 names in Sóvidék/Praid region, similarly to the Nyárad region in Marosszék/Maros Seat (although there are quite a lot of differences in the names). In Háromszék/Three Seats, about 80 species are indicated with about 210 names by the locals (ZSIGMOND 2015: 595, 2017: 1044).

More than 69 mushroom species are named with some 131 names by the people of Udvarhelyszék/Udvarhely Seat. There have been several cases where the name match could not be identified.



A book on the ethnomycology of Szeklerland, 2011

In Moldova, more than 80 species are known under 146 names, and in Transcarpathia (south-western Ukraine) about 90 species under 211 names. Hungarians in Slovakia have about 252 names for more than 120 mushroom species (with about 54 variations). In Kalotaszeg/Țara Călatei, more than 50 mushroom species are known under around 100 names. In the Serbian Vojvodina, Hungarians know about 13 species of mushrooms under about 20 folk names (The situation is probably similar in the Alföld and Drávaszög). Approximately twice as many names and species are known in the Transdanubia, in the Mátra, Bükk and Zemplén Mountains, and in Prekmurje/Muravidék). Altogether more than 30 names of about 25 mushroom species are known in the Transylvanian Plain (they refer to 20 species, but in some cases the same name refers to 2-3 mushrooms rather than one), most of them in villages with forests. In the case of Romanians around Sibiu, I estimate an average at around 10-13.

Altogether about 130 species have more than 400 folk names, many of which are uncertain or ambiguous, so the numbers are approximate. The following names are central to the hilly and forested landscapes of Szeklerland: 1. *Cantharellus cibarius* 2-3. *Lactifluus piperatus*, *Lactifluus pergamenus* 4-5. *Agaricus campestris*, *A. bisporus* 6. *Macrolepiota procera* 7. *Russula cyanoxantha* 8. *Russula virescens* 9-10. *Boletus edulis* and *B. reticulatus* 11. *Marasmius oreades* 12-15. *Langermannia gigantea*, *Calvatia utriformis*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum* 16. *Fomes fomentarius*, etc.

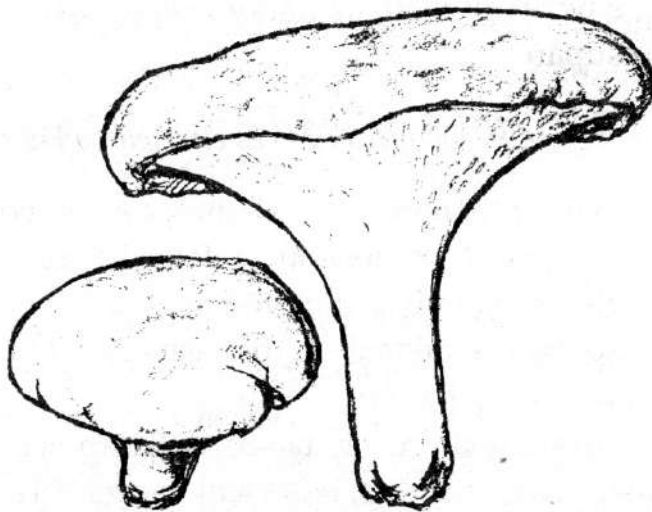
The peripheral, less well known but still important ones include: 1-2. *Ptychoverpa bohemica*, *Morchella elata*, etc. 3. *Pleurotus ostreatus* 4. *Lactifluus volemus* 5. *Armillaria mellea* 6-7. *Ramaria flava* and *R. botrytis* 8. *Chlorophyllum rhacodes* 9. *Calocybe gambosa* 10. *Entoloma chypeatum* 11. *Pleurotus ostreatus* 12. *Laetiporus sulphureus* 13-15. *Coprinus atramentarius*, *C. comatus* 16-17. *Agaricus sylvaticus*. The first of these are of particular central importance in many settlements of Szeklerland.

Mushrooms that are not or hardly known elsewhere are relatively well known, or very well known in this region, some of these are discussed in this PAPER.

'Harapégés'-mushroom

In Szeklerland, there is a world-famous local peculiarity of exceptional importance from a mycological and ethnographic point of view, that is related to a polypore (*Polyporus corylinus*, ZSIGMOND 2020: 19, *Polyporus* sp.), the identification of which is perhaps still a task for science. Although it was well-known among the people of Háromszék/Three Seats a century ago, today it is only known to the elderly, except for the inhabitants of a few villages, where it is still in use and is a favourite. *Harapégés* mushrooms were also held in high esteem – and they still are, so much so that even villages may have fallen victims of forest

fires set to get them out. That is why in the 17th century, in Háromszék/Three Seats, measures were taken to "...not to burn 'harap' in the forests..." (BENKŐ 1967-76: II.: 56, és TAGÁNYI 1896: I. 617). Even today, it is prohibited to light fires in or near the forest, and it is largely due to these prohibitions that the mushroom itself is less known today than it was in the past, for example, in the first half of the 20th century, when there were a good number of private forests and communal landholdings in the countryside, where small-scale, safe burning was quite common.



Picture *Polyporus corylinus*. Drawing by András Málnási

The great change came in the 1940s with nationalization. Since then, only rarely, in some places, have people dared to enhance the growth of *harapégés* mushrooms. It is said that the greatest *harapégés* mushroom crops in Dálnok/Dalnic, Háromszék/Three Seats region were immediately after nationalization, because there was a lot of arson. *If our forests were taken, at least we should have mushrooms*, people used to say. Forest surveillance has been tightened and severe fines have been imposed on those causing forest fires. To the best of our knowledge, this special, mysterious delicacy is harvested only in Gelence/Ghelința and Zágón/

Zagon nowadays. The name "*harap*" itself is a Szekler dialect word from Háromszék/Three Seats, and it refers to a burnt area of bushes and shrubs, but mainly forests.

'Dew fungus'

So far, data on a relatively little known edible mushroom called "*harmatgomba*" is only available from Sepsiköröspatak/Valea Crișului. With the help of Kálmán László I have identified specimens called *harmatgomba* as *Melanoleuca subalpina*. *Melanoleuca strictipes* (or *evenoa*) is also a favourite food in the easternmost parts of the Hungarian-speaking Szeklerland, in Gyergyó/Gheorgheni, where it is known as "*magyarajja*" (*mogyorálja*).

'Sultan'-mushroom

The name "*szultángomba*" has been known for barely a decade in Kommandó/Comandău, Háromszék/Three Seats and it was named so after my own introduction and suggestion (among others). So now, apart from Gyergyó/Gheorgheni, Csík/Ciuc and Gyimes/Ghimeș it is known in other places too in the Hungarian language area (people in these regions consume it and they call it "*tinótortya*" (*Catathelasma imperiale*)).

Sarcodon imbricatus

The *Sarcodon imbricatus* is known and used only in Szeklerland (Csík/Ciuc, Gyergyó/Gheorgheni, Gyimes/Ghimeș), where it is added to dishes. In the border region of Gyimes/Ghimeș it is also used as medicine and its name comes from the cattle disease for which it is used as cure (the name *reszfuggomba* is derived from *reszfug*, a disease of the cow's udder). Other folk names associate it with an animal: *szarvasnyelv* 'deer tongue', *szarvasgomba* 'deer mushroom', *marhanyelv* 'cattle tongue', *ökörnyelv* 'ox tongue', *őznyelv* 'roe deer tongue', *őzgomba* 'roe deer mushroom'. The oldest surviving name is *Tövisseshasugomba* (BENKŐ 1780: 84).

Albatrellus ovinus

To the best of our knowledge, the *Scutiger* or *Albatrellus ovinus* is only accounted for in Szeklerland. Mushroom pickers have introduced this species in Kommandó/Comandău, Orbaiszék/Orbai Seat region only in recent decades. The name *zsemle(gomba)* 'bun mushroom' has spread in the village, although it has not become widely known.

'Ködi'-mushroom

There are also unidentified mushrooms, which are considered a Szekler characteristic form Csík/Ciuc. A few decades ago, *ködigomba* or *kődigomba* was probably only the name of the *Russula rosea*, then it was applied to several sorts of the species found in Kőd (Köd) (the name of a forested border area), and now, according to people, it is generally used for all mushrooms from Kőd. By the way, this forest is regarded a good place for mushroom picking in villages of Felcsík/Upper Ciuc.

Other mushrooms

The edibility of the *Lyophyllum connatum* and *Gyromitra esculenta* is scientifically controversial, but in Szeklerland (for example, in Kommandó/Comandău, Háromszék/Three Seats, where the *Lyophyllum connatum* is known as *fődi lasa*, and the *Gyromitra* spp. (for example, the *Gyromitra esculenta*) is called *fülgomba*, *suskagomba*, they are unanimously considered good, edible mushrooms by those who know them. People have not known of any cases of poisoning for as long as anyone can remember, although they consume the *fődi lasa* fresh and pickled too. However, *fülgomba* is consumed in small quantities.

The rule in linking plant names and geographical names is usually that the place takes the name of the plant (PÉNTÉK 1997: 429-430). The same rule is true for mushrooms. However, there are some mushroom names, not only plant names in Szeklerland (e.g. *henye boroszlán*, *Daphne cneorum*), which have been formed according to the reverse rule, thus the mushroom is named after the place of growth: *ködigomba*, *ködgomba*.

Although the *Polyporus umbellatus* is known in the northern parts of the Hungarian language area (in Transcarpathia and the Slovakian Felvidék) and in its southern parts (in Baranya, Prekmurje and Göcsej), its Szekler name: *püspök(gomba)* (and perhaps also *földi*, *fődi lasa*) is not found anywhere else.

Only among the Szeklers (in Korond/Corund) have we found that one part of a mushroom was given a separate name (*németbőr*, the inner part of *Fomes fomentarius*, which is close to the wood), while the white-coloured version of the same mushroom is called *bükkfafehér*.

Only in Háromszék/Three Seats, Csík/Ciuc and Gyergyó/Gheorgheni regions do people distinguish between brown and red fly agaric, *barna* és a *piros légygomba*, which were both used – rather long ago – for killing flies, as a kind of disease prevention. At present, the folk name *barna légygomba* only exists in Gyergyó/Gheorgheni. The folk names probably refer to two species: *Amanita muscaria* and *Amanita regalis*. Possibly the *Amanita pantherina* was also called *barna légygomba*.

MUSHROOM PICKING

Especially in Szeklerland, in Moldova (where many Szekler refugees settled), but also in Bereg, a person who stands out as a mushroom expert and excellent mushroom picker in a settlement is called *gombakirály*, 'mushroom king' (ZSIGMOND 2011: 69–76). Such a person can be called by a different name as well, e.g. in Szentegyháza/Vlăhița, Udvarhelyszék/Udvarhely Seat, the name of *főgombász* 'chief mushroom picker', *gombás király* 'mushroom king' is used (BARTHA 2010). One of my informants from Mezőség/Transylvanian plain recounted: – *My grandfather was the father of mushrooms. He used to go out a lot, he knew mushrooms well* (HE, Botháza, ZSIGMOND 2010b).

Among Hungarians, the mushroom kings are mostly men. It is very unusual for any of them to be a woman, and Hungarian Roma at that. Roma (Romani, Gipsy) people do relatively much mushroom picking, but they usually know few mushroom species. By the way, the mushroom kings of Sepsikőröspatak/Valea Crișului and Siménfalva/Șimonești are also considered a Szekler characteristic, because they are the only ones of Roma origin in the Hungarian language area, and they are women, while the majority are men. However, I have also met female mushroom kings in other places, for example, in Transcarpathia and the Ipoly river region. In this region too, *mushrooms* are generally regarded good, often a delicacy (ZSIGMOND 2008, ZSIGMOND 2010a).

Besides gardening, woodcutting and livestock farming, there is some spare time for mushroom picking as well. It is said that mostly children and the elderly pick mushrooms, and rarely others too, men and women. From an occupational point of view, shepherds are said to do more mushroom picking.

Baskets are recommended for equipment. Of course, people often use plastic bags, and it also happens that they collect the mushrooms in a so-called *kászuly*, a bag-like storage device made of bark, similar to a basket, from Homoródalmás/Merești (GERENDÁS 1996). In Aranyosszék/Aranyos Seat a cloth bag is also used and is thought to be suitable.

The parts of a mushroom are mainly called: *alsó rész* 'lower part', *láb* 'foot', *szár* 'stem', *törzs* 'trunk', *vég* 'end (stump)' *kalap* 'hat', *felső rész* 'upper part', *tető* 'roof', *hát* 'back (cap)', *alj* 'base', *bordázat* 'gills', *laboda* 'orache', *pikkegy*, *rece* 'flake (gills)', *nyakkendő*, *gyűrű* 'tie, ring (ring)', *héj* 'shell (cap skin)'. About how mushrooms grow, they say: *gombaútba* 'in the mushroom path', *kosaras helyen* 'in a basket-like place', *körbe* 'in a circle', *kígyóformába* 'in a snake shape', *boszorkánygyűrűbe* 'in a witch ring', *boszorkánykörbe* 'in a witch circle', *ördögtánca* 'in devil's dance'. The place where the grass is dark green and the mushrooms grow in a semi-circle or circle is called a 'mushroom road' in and around Székelykeresztúr/Cristuru Secuiesc. This folk name that has been known only in place names so far, and has no equivalent elsewhere (according to our data) in the Carpathian Basin. In Homoródalmás/Merești, it is a well-known and held to be true belief that the witches' circle is there because the animals walked around it while they were doing their needs. (GERENDÁS 1996).

People used to pay attention (certainly not only in Szeklerland) to what animals eat more mushrooms. It is no coincidence that among our more than one and a half thousand folk mushroom names there are about 20 animal names (ZSIGMOND 2020: 243–311). We can refer, for example, to our data from Udvarhelyszék/Udvarhely Seat, in which mushroom-eating sheep and goats are mentioned. In Homoródalmás/Merești it was specifically observed that the sheep of the *Veres berke* breed are particularly fond of mushrooms (GERENDÁS 1996). In Csíkszentmihály/Mihăileni somebody reported: "*Sheep eat mushrooms, and to some extent the cow does too.*" (AGSZV) When cows are grazed, bitter mushrooms are usually watched out for. In Háromszék/Three Seats, for example, it is said to dry out the cow's milk and have a constipation effect, so in July, when it is in season, care must be taken to ensure that cows avoid the forest as much as possible.

The main season for mushroom picking is summer in this region, too.

Mushrooms, mainly *agaricus* is also cultivated around the house. *Agaricus* stems are put in the soil before it is fertilized and watered. Relevant data were found in Udvarhelyszék/Udvarhely Seat (Homoródszentpál/Sânpaul, etc.), and of course in other places, such as from Háromszék/Three Seats (Sepsikőröspatak/Valea Crișului, etc.).

It is interesting to note that the underground mushrooms of the truffle genus have only recently begun to be known in this region, although there is a truffle association in Udvarhelyszék/Udvarhely Seat, more precisely in Rugonfalva/Rugănești. A truff-

the nature reserve, the only one in Romania, could have been created in the border area of this village and Székelykeresztúr/Cristuru Secuiesc, as proposed by Oszkár Fekete, but the authorities have not supported it so far, I learned from the mentioned truffle hunter. I have heard underground mushrooms being referred to by a name other than “truffle” (*disznógomba* ‘pig mushroom’), but only once or twice and without registering data, so this cannot be considered a reliable indication.

In his work published in 1787, István K. Mátyus already mentions that in Szeklerland the Ciuc and Giurgeu mountains abound in truffles. “The inhabitants consider it a very tasty delicacy, roasted on burning embers or wilted on fiery coals, raw” (MÁTYUS 1787: 484). CZIRÁKY’s survey of 1820, which mainly mapped the occupation and livelihood of the people of Szeklerland, frequently mentions that mushroom picking was an important supplement to the income of the inhabitants, especially in the Ciuc region. In the 19th century, Balázs Orbán, in his significant work *A Description of the Székely Land [A Székelyföld leírása]*, refers to the fact that in Csíkszentmihály/Mihăileni Szekler people hunt the truffles found there in large quantities and sell them, mainly through Armenian traders (ORBÁN 1869: 73). He does not indicate which species, probably the white truffle (*Choiromyces meandriformis*). Nowadays, the inhabitants of Csíkszentmihály/Mihăileni and the neighbouring Csíkszépvíz/Frumoasa do not even remember what used to be one of their main sources of livelihood not so long ago, they even wonder if mushrooms exist underground. Lately, folk mushroom picking has begun to be influenced by the recent upsurge in truffle hunting. One of the Romanian centres is in Csíkszereda/Miercurea Ciuc, thanks to a local entrepreneur (Oszkár Fekete) who not only collects and trades truffles but also carries out research (BAGI & FEKETE 2007).



Mushroom hunter from Csomakőrös/Chiuruş. Jól felszerelt székely gombász, 2017. Photo/Kép: GyZs

Nowhere else is it said *csikkajoznak* (as in Sepsikőrös-patak) when they are picking *Calocybe gambosa* (*tavaszi csikkaj*), and certainly not when they are picking *Lepista panaeola*. The latter is called *őszi csikkaj* and is one of the little-known mushrooms, but it is known under other names, for example in Kalotaszeg/Țara Călatei. In Kommandó/Comandău, a settlement on the high mountains of Háromszék/Three Seats, it has been customary for boys and men to gather together and – mostly in groups – collect *piszpiric* in large quantities (*pisztric*, *Polyporus squamosus*) from the beech trees (both living and dead), which is mainly used to make pickles.

FUNCTIONS AND MEANINGS ASSIGNED TO MUSHROOM

Based on my research so far, here I list the roles of mushrooms in folk tradition. I indicate in italics the functions that apply to Hungarians in general, and in bold those that apply to Szeklerland. 1. *food (spice; delicacy)* 2. *poison: for humans or animals* 3. *commodity (source of money)* 4. *raw material for dyeing (paint)* 5. *material, raw material, accessory for making objects: ornaments, utility items, jewellery, toys* 6. *(milk) rennet* 7. *decorative motif* 8. *symbol / For example: evoking the male sexuality (as an iconic symbol), immortality, fertility, prolificity, the soul, etc.* 9. *medicine* 10. *weather indicator* 11. *cleaner, disinfectant, insecticide* 12. *fumigant (fumigating bees and mosquitoes)* 13. *hallucinogenic, narcotic, intoxicant* 14. *perfume* 15. *fishermen's flood indicator* 16. *lubricant* 17. *(black)board eraser* 18. *animal deterrent*, to scare away wild animals (bears, wolves) – when guarding the livestock – for this purpose they used burning tinder attached to a long pole 19. *beech wood tinder was also used as a timer for blasting (in the Verespatak/Roşia Montană gold mine)* 20. *direction indicator* 21. *manure (to enrich the soil)* 22. *seal (for a boat floor, shield)* 23. *talisman* 24. *influenceing spirit(s)* 25. *explanation (cause, origin) of natural phenomena* 26. *aphrodisiac* 27. *a kind of deity, magical being* 28. *contraceptive* 29. *material used for lighting fires, for keeping fires and embers burning.*

Note that we have no data on the current validity of functions 16 and 26. In Korond/Corund, for example, beech wood tinder is humorously called a masculinity booster. Seventeen functions are therefore present in this region, and here are some details on how they are applied.

Mushrooms in the local nutrition

Mushrooms are most often used for *stews, paprikash*, but *sometimes they can be 'spiced up' with eggs*. Plenty methods of preparation are known in this region. They are eaten as stew, PAPIrikash, soup, game sauce, meatballs, fried and pickled.

Apart from Szeklerland (and even there only in Aranyosszék/Aranyos Seat), I have not discovered mushroom sausages anywhere else in the Hungarian language area. *Mushroom sausage: I mince the agaricus – only the hat, at least ten kilos, I put it in the freezer, raw. I buy Fleică meat and lard, I mince five kilos of meat, four or five heads of garlic, pepper and paprika are also needed. An appetizing delicacy.* (MMI, Csegez/Pietroasa)

Preservation methods: drying, in salt, freezing, pickling. Nowhere have I seen such a large amount of *Lyophyllum connatum* pickles as in Parajd/Praid, Udvarhelyszék/Udvarhely Seat and in Kommandó/Comandău, Háromszék/Three Seats. And nowhere else have I seen such a large quantity of *Russula* preserved in oil, salt and pickled as in the region of Ciuc.

I have found that *Boletus* is best dried and *Pleurotus ostreatus* is best stored as pickles for winter. The following mushrooms are usually preserved by drying in Szeklerland: *Boletus edulis* and *Boletus reticulatus*, the *Morchella* spp., *Marasmius oreades*, but also chanterelle.

More recently, chanterelle is cooked before putting it in the freezer. It is also dried or pickled. It is eaten with braised onion gravy, or mixed with eggs. (SzV, Énlaka/Inlăceni)

In the Hungarian language area, several objects are made in the shape of mushrooms, or with a picture or drawing of a mushroom, that are used at mealtimes, for example, spice holders, tablecloths, napkins. The latter are not necessarily made in a traditional way. A mushroom-shaped storage container for dried mushrooms is a great way to emphasize that the owner is a mushroom enthusiast. Nowadays, there is a tradition of placing a wall hanging in a visible place at mealtimes, and versions of it depicting mushrooms are widespread throughout Transylvania, and probably the same is true for the whole Carpathian Basin.

Mushrooms as a commodity

Selling mushrooms on the market is seen almost exclusively as women's work. Picking was the harder thing, they believe. Selling is just trading, so it is looked down upon, even if it means exchange for coveted cash. Such cases also expose the predicament. Our people do not glorify traders, not to mention that it takes a lot of time, and it is crucial that the buyer can trust in the seller. Mushrooms are also sold to forestry, various collection centres, at the market and to fellow villagers. There are also occasional exchanges, for example, mushrooms have often been exchanged for eggs.

In villages, almost everywhere in the Hungarian language area, people hold that the best way to pick mushrooms is to pick them in baskets. But many have to rely on plastic bags and buckets to put the mushrooms in. Mushrooms are mostly picked with bare hands, without the use of knives or penknives. One has to be careful not to mix wormy mushrooms with the good ones. In the eyes of the rich, a good mushroom is first and foremost a delicacy, an exceptional taste that must be bought, while others, some of the penniless, see it primarily as a source of money, a commodity and, if necessary, food.

There is a common perception that mostly Roma people pick mushrooms for sale. Selling mushrooms has long been an important source of supplementary income in traditional Hungarian society. No wonder the comment on mushroom sellers has become a proverb, also known in Szeklerland: *Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba* – 'Every mushroom is a good mushroom, only man is rude' (NAGY 1999: 240).

Healing

In local Popular tradition dozens of large mushrooms are known for their medicinal properties. First I will highlight some of the particularities, then I will summarize.

Killing flies can also be seen as a treatment: flies spread a variety of diseases, so killing them is an important preventive method. Apart from Moldova and Szeklerland, only the name recalls the memory of its use for fly-killing.

The *Amanita muscaria*, (also) containing muscarin, a hallucinogenic substance, which is probably the base ingredient of the soma, is used for making a hallucination-inducing drink in shamanic cultures. It is supposed that Hungarian culture was also like that (WASSON 1986). Its use as an intoxicant is very old and also very recent among the Hungarians. It was used by the Hungarian shamans in the old days, supposable for the last time a thousand years ago, and has been used in recent decades after an interval of several centuries. Not exclusively in Szeklerland, of course, where our data comes from. Likely under German influence, young and middle-aged Szeklers also resorted to the *Amanita muscaria*, not in a traditional context, but during an exceptional, artistic and mass manifestation, the so-called performance events in Szeklerland, (mainly) at Lake St. Anna. These *Amanita muscaria* consumers, who are not many, use it in much the same way as if they were using drugs. They are looking for pleasure, for a state of ecstasy, and maybe they find something of the kind (ZSIGMOND 2011: 48). In a Hungarian context, we do not know that the *Amanita* species were used to cure human diseases, either as a medicinal tincture or in any other form (ROSENBOHM 1995: 21).

In the Hungarian folk medicine more than 30 mushrooms are used or have been used for the cure and prevention of about 35 diseases (28 human and 9 animal diseases). Of these, only 12 mushroom species cannot be found in the Szekler folk medicine, the majority can be found, but out of the ones existing in Szeklerland 8 cannot be found elsewhere. The richest and most colourful material from the end of the 20th century was collected from Szeklerland, most of the data having been recorded in Sóvidék/Praid region. However, each informant only knew of one or two mushrooms that have been used for healing purposes.

Bee fumigation

Fumigation, often with tinder, has long been a tried and tested method to prevent bee stings. Tinder is known to be used to fumigate bees in our region, just as in many other places (see also: GERENDÁS 1996).

Beekeepers use tinder to fumigate bees. When handling the hive, when they check the bees, collect honey, inspect the brood and the queens. Then this is the best and easiest, because you only need a little and it is pleasant (SzL, Korond/Corund).

Dyeing

We know that mushrooms were also used to make dye in the region of Ciuc. The *almafagomba* (*Inonotus hispidus*), was used for dyeing leather and was acquired from around Udvarhely/Odorhei (MIKLÓSSY 1978: 94). The *pisztríc mushroom* (*Polyporus squamosus*), also used as leather dye by the furriers of Ciuc, was brought from Udvarhely/Odorhei and Háromszék/Three Seats (MIKLÓSSY 1978: 95).

Nowhere do we have more data on dyeing with mushrooms than in Szeklerland. Apart from eggs, they were used for dyeing mainly textiles and leather, but there are also other specific cases. The following mushroom species are known to have been used in this way: (ZSIGMOND 2019: 757) *almafagomba*,? (leather dyeing: Csík/Ciuc), *diófagomba*, *Polyporus squamosus* (leather dyeing: Csík/Ciuc, Kalotaszeg/Țara Călatei, dyeing: Székföld/the region of Sic, Háromszék/Three Seats), *epörgomba*,? (leather dyeing: Szeged and its neighbourhood), *ganyégomba*, *Coprinus comatus* (dyeing black color: Székföld/the region of Sic, Háromszék/Three Seats), *légygomba*, *Amanita muscaria* (for cheese dyeing, Gyimes/Ghimes), *szilvafagomba*,? (leather dyeing: Csík/Ciuc), tinder, *Fomes*, *Polyporus* spp. (Kalotaszeg/Țara Călatei), *vadalma(fa)topló*, *Phellinus igniarius* (leather dyeing, brown color: Udvarhely-helyszék/Udvarhely Seat, GUB 1993: 102).

Lighting fires

Presumably one of the most ancient, though now rare, uses of beech wood tinder is for lighting fire. In Korond/Corund, for example, this is still done to this day (e.g. MV), they also make a kind of fire-making kit, partly from beech tinder. It is an interesting fact that in Homoródalmás/Merești people used to light cigarettes with tinder along with flint and flintstone which they called “bird-stone” (GERENDÁS 1996).



The tűzkiütő-felszerelés 'fire-making kit', 2003. Photo: GyZs

Milk renneting

Béla Gunda (who says that renneting milk with the *Lactarius* (*Lactifluus*) spp. is ordinary in Szeklerland) mentions that in Szentgyházásfalu/Vlăhița-sat Szekler shepherds mix the mushroom belonging to the *Lactarius* spp. with spicy, ripe curd cheese, pour water over it and let the mixture stand for a week, then rennet the sheep's milk with this liquid (GUNDA 1966: 162-3, GUNDA 1967: 162). Of course, the juice of the *Lactarius* spp. was used to curdle sheep's milk elsewhere too, for example in the Homoród region (GERENDÁS 1996). Béla Gunda also mentions that the shepherds of Csík/Ciuc and Gyimes/Ghimeș regions crush the fresh *Lactarius*, add water, mash the mushrooms in the water and then filter the juice, which is very useful for curdling sheep's milk (GUNDA 1967: 162).

Use in hunting (as a direction indicator)

So far, we only have confirmed data from Szeklerland, more exactly from Háromszék/Three Seats, about the use of a mushroom in hunting. This mushroom is probably nowhere else known by so many names (*lófing, lóporc, lóporcogó, lóposz, lóposzogó, lópoc, lópocogó, lópocok, lópurc, posszantó, purcigomba, üszöge*). The *Lycoperdon* sp., especially the ageing, dust-emitting bud- or pear-shaped specimens (*Lycoperdon perlatum, Lycoperdon pyriforme*), were used in our region to determine the direction of the wind.

MAKING UTENSILS AND DECORATIVE ITEMS FROM MUSHROOMS

In the Hungarian language area (including Szeklerland), many objects are made in the shape of mushrooms, or with a picture or drawing of a mushroom, which are used at mealtimes: spice holders, tablecloths, napkins, for example. These are not necessarily made in a traditional way. A mushroom-shaped storage container for dried mushrooms is a great way to emphasize that the owner is a mushroom enthusiast.

Nowadays, there is a tradition of placing a wall hanging in a visible place at mealtimes, and versions of it depicting mushrooms are widespread throughout Transylvania. Probably the same is true for the whole Carpathian Basin. A mushroom lace made in Székelyszentkirály/Sâncrai is kept in the Székely National Museum in Sfântu Gheorghe, but lace with a similar design can also be found in Halas, Kunság. The use of various kinds of tinder as flower holders is known in many places, including the Szeklerland, but so far we only know of tinder lamps being made in Vărfalva/Moldovenești, Aranyosszék/Aranyos Seat.

Tindering, the traditional processing of beech and birch tinder, regarded to be a Hungaricum, has become a distinct folk craft and branch of folk art in Sóvidék/Praid region, Korond/Corund, but the exhibition and the material presenting it is in Sfântu Gheorghe (by virtue of the people of Korond/Corund and myself) in the Székely National Museum (ZSIGMOND 2006).



*Tinder hat, Korond/Corund, Máthé Zoltán által készített taplókalap, 2006.
Photo/Kép: GyZs*

The folk craft has survived to this day, although it is dying out because ever fewer people are practising it (for more details, see ZSIGMOND 2020: 23-57). More and more products are being made to keep up with the changing times. In addition to the traditional hats, caps, tablecloths, wall protectors, bags (etc.), ties and fridge magnets are now also being made. At the same time, many of the old articles are not or hardly available: balls, footwear, match holders, brush holders, newspaper holders, etc. Recently, raw material has been collected and processed for an Italian company, which makes it more durable and usable (by chemical processes), similar to leather.

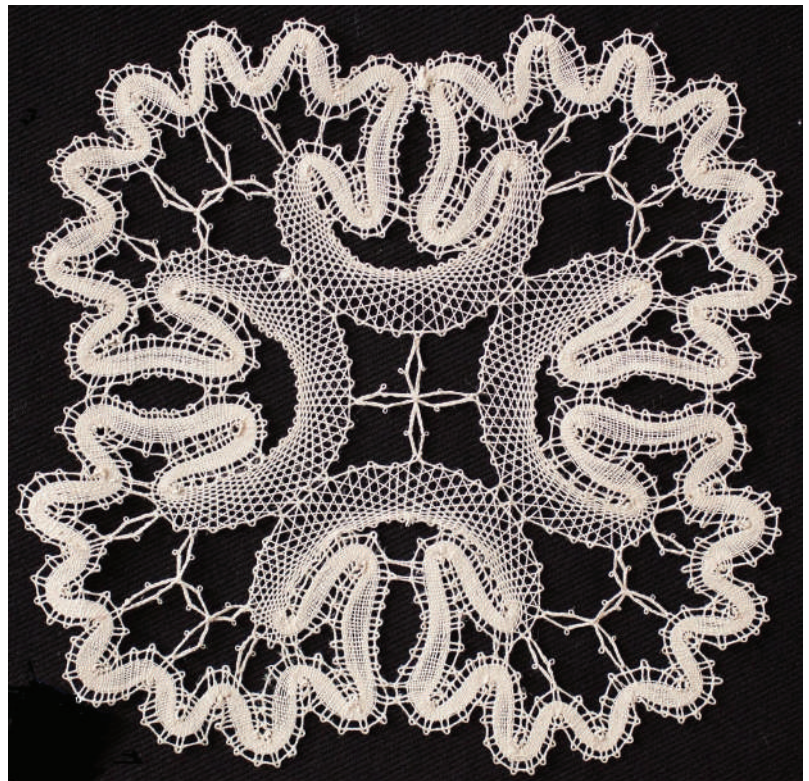
MUSHROOMS AND FOLKLORE

There is a widespread belief that if snails like and taste a mushroom, that is a good mushroom; it is also believed that boletes with a colour-changing flesh are not good. These objectionable opinions are mostly taken at face value by the interviewed people. In Korond/Corund I have also managed to record a belief story, a legend, which is related to the most famous tinder collector, Pali Bancza (IL, Korond/Corund. See also ZSIGMOND 2011: 166).

Mushrooms are present in Szekler folk poetry and folk art as well. The Székely National Museum in Sfântu Gheorghe has a mushroom lace collection from Székelyszentkirály/Sâncrai.

Mushrooms appear in proverbs (*I did not eat poisonous mushrooms, someone ate poisonous mushrooms* (GERENDÁS 1996), *something/someone is growing like mushrooms after rain*, etc.), in traditional nutrition, in beliefs, in short humorous prose pieces, on wall hangings, for example. Some of the sayings are not or hardly known elsewhere, like the one from Homoródalmás/Merești (GERENDÁS 1996) and from Csík/Ciuc (ZSIGMOND 2019: 757): *I was not born today, like a chanterelle*. Four Hungarian sayings have been found only in Szeklerland.

Most of sayings and proverbs about tinder are from the Sóvidék/Praid region, and the following proverb recorded in Korond/Corund can only be found there: *It is like beech tinder 'does not grow tall'* (IL, Korond/Corund). *All mushrooms are good mushrooms, only man is rude* is a well-known and commonly used proverb.



Lace with mushroom pattern from the museum's collection/ Székelyszentkirályi gombás csipke. Photo/Kép: Enikő Gazda

Most of the riddles about mushrooms were probably retrieved from Szeklerland, mainly from Kibéd/Chibed in Sóvidék/Praid region (RÁDULY 1990: 107, 108, 236. See also KÍCSI 1998, 2005, 2009: 109-113.). Representative funny riddles were also found in Szeklerland:

'How can one recognize a poisonous mushroom?'

'It is standing at the edge of the forest, throwing his hat to the ground...' (Sepsikőröspatak/Valea Crișului, 1992)

'Which mushroom is like a woman?'

'The russula is just like a woman. Usually all of them are good and can be used, with a few exceptions. Don't take the ones that are too gaudy. Even the bright red ones, that are red underneath are not recommended. Those that spread out too young, should not be picked either.' (Csíkszereda/Miercurea Ciuc, 1994)

'Which mushroom do women like best?'

'The faszkó 'dick'' (This is the name of the morels, especially in Csík/Ciuc, where I wrote down the question). And get into my cunt.

We could also mention jokes that count as riddles at the same time. Here's a taster:

'How does the policeman pick mushrooms?'

'He finds a mushroom and beats it until his fellows come out...' (Zabola/Zăbala, Orbaiszék/Orbai Seat, 1998).

Several humorous stories about mushrooms are known here, some of them are related to mushroom poisoning (BS, Szentgyháza/Vlăhița), others give explanation to mushroom names (IL, Korond/Corund).

In some of these stories tinder plays a prominent role. For example, if the unsuspecting guest is wondering what a *rikkantyú* is, he will get an explanation from the man from Korond/Corund, who is selling his goods all over the map: *The rikkantyú is a small brown animal in the Carpathian Mountains that lives in hiding. A cap made of its skin, if used from 4 to 5 in the morning, it is good for virility* (MB, Korond).

Of course, other humorous stories are also known. In Csík/Ciuc, the well-known russula, the *Amanita muscaria* and the *boletus* play a prominent role (ZSIGMOND 2019: 758).

Most of the mushroom-related village mocking sayings were retrieved from Szeklerland. In fact, they all mock the villagers rather than the village itself. Indeed, this is now hardly or not at all considered a mockery, and it is related to the fact that the occupations and pastimes of the locals are often highlighted in this genre, even if they are not actually practised in the present. Two sayings have been preserved about the inhabitants of a village in Kézdiszék/Kézdi Seat: *The people of Bélafalva/Belani are mushroom pickers* respectively, they are *mushroom pickers and lettuce growers*.

We came across only one village mocking name that refers to a mushroom species: in the past (and perhaps still today) the people of Zsögöd/Jigodin, who often brought morels to the market in Csíkszerda/Miercurea Ciuc in the peak season, were called *faszkó* 'dick' (the local folk name for *Morchella*).

In Udvarhelyszék/Udvarhely Seat there is also a folk song about mushrooms. Below I quote a tinder-song from Korond/Corund (sung in 1997 by Árpád Máthé, at the age of 55 then):

*In the old days, old men used the beech tinder to light their pipes.
Nowadays, young people use it for other things.
They make bags, hats and many other things.
They take them to the spa resorts and sell them for good money,
Because in the whole world they are made only in Korond.*

I recorded it in Csík/Ciuc, but since then it has become known in Udvarhelyszék/Udvarhely Seat as well, that the *Morchella* is the mushroom that *women like the most*. At least according to a local riddle or saying. The name speaks for itself in Odorhei and elsewhere too: *faszkógomba* 'dick mushroom' (Csík/Ciuc, Gyergyó/Gheorgheni, Gyimes/Ghimes), *cigányfaszúgomba* 'gypsy dick mushroom' (Udvarhelyszék/Udvarhely Seat), *péterfaszúgomba* 'Peter's dick mushroom' (Háromszék/Three Seats), etc., so its more or less hidden symbolism, meaning has given rise to the mentioned folk names.

One of the mushroom names from Csík/Ciuc is an allusion to one of our queens (the wife of Franz Joseph). Although it does not contain the surname, it is a way to keep her memory alive. My informants from Csíkszentmihály/Mihăileni drew my attention to the local name of the *Boletus edulis* and *Boletus reticulatus*, which also refers to the same historical person. Similarly, the folk name of *Erzsébet királyné* 'Queen Elisabeth', exists in Transcarpathia as well, where it denotes the *Macrolepiota procera*.

The only region I know of where the word "mushroom" also means 'policeman' is Szeklerland. This is because they are very prolific in our region, their numbers are growing like mushrooms, despite the fact that they are usually less busy here, or at least not more than in other parts of the country. The traffic police have earned a special name, they are the *agaricuses*.

As with the local dialect, one of the most important features of Szekler mushroom knowledge is its variety and diversity, and in some cases the presence of something not found elsewhere.

Mushrooms are still sometimes used as a prop to practice divination. The *Cyathus olla* is used throughout different parts of the Hungarian language area to predict the expected harvest, including in Szeklerland.

Here, as in Háromszék/Three Seats, Máramaros/Maramureş, Moldva/Moldova, mushrooms are gifted not only to relatives but also to doctors (see e.g. ZSIGMOND 2020: 35, GERENDÁS 1996).

In Szeklerland too (probably under Saxon influence), mushroom greeting cards were sent for Christmas and New Year.

It is worth noting that the Szeklers in their own way also contributed to the creation of the props for the celebration related to Baba Dochia. For them, this is first and foremost an opportunity to earn money. After 1920, since the advent of the Romanian world, they have been making so-called *mărțiuska* from tinder in Korond/Corund. Here it is called *mărțişor*. The word *mărțiuska* was coined and adopted by the Hungarians in Romania. It is a Romanian loan word, *mărțişor* is the Romanian folk name for the month of March and the name of the souvenir with the same name. Its essence is the red and white twisted cord, where white

symbolizes winter and red stands for spring (GHINOIU 1997:119-120). Nowadays, in the early 2000s, our word *márciuska* refers, above all, to the small handcrafted, cottage industry product.

Márciuska made of unpainted beech and birch tinder. Máthé Árpád által készített bükk- és nyírfataplóból készült márciuskák. – MatheArMarc.jpg

Generally speaking, Hungarians have not adopted the custom of wearing (receiving and giving) the *márciuska*, although it is present in regions with mixed Populations, and it is a sign of respect and appreciation for the other. The Szekler tinderers use almost exclusively birch tinder (*Piptoporus betulinus*) for making *márciuska*. The most commonly used beech tinder (*Fomes fomentarius*) plays hardly any role in the production of *márciuska*, being used only in exceptional cases, for example, on order. *Mártyisors* made of tinder have always sold better than those made of plastic.

Márciuska on display for sale in Korond/Corund (made of unpainted beech and birch tinder). Árusításra előkészített márciuskák.– marcaruazasztalon08.jpg

The craftsmen from Korond/Corund used to make tinder mice as well, which also sold out. Children loved the velvety feel of the toy animal, which could be pinned up.

In Szeklerland (just as outside the Hungarian language area), wearing a mushroom outfit for the Carnival is also known.

In a story from Sepsiszék/Sepsi seat, the treasure hunt is associated with mushroom picking and the snake, which has an exceptional significance on this day (ZSIGMOND 2020: 107). By the way, several mushrooms are called *szentgyörgy mushrooms* (such as the *Morchella* and the *Calocybe gambosa*, because they grow and are picked around this time (St George's Day).

Advent wreaths are made using tinder, for example, in Aranyosszék/Aranyos Seat and Mezőség/Transylvanian Plain.

In Transylvania, Christmas ornaments have long included the *Amanita muscaria*, usually made of wood. Recently, mushroom-shaped Christmas ornaments are still made, from carved or pressed wooden sheets.

Among the matchmakig games to promote marriage, Korond/Corund is known for a custom called *ördöngölés* for which a tinder mouse is used.

PLACENAMES AND MUSHROOMS

So far, 149 Hungarian mushroom-related place names are known (single-element names: 47, out of which 11 are different names, double or multiple element names: 102, out of which 88 are different names). The 98 different names represent 146 regions. The “mushroom” slope names are mostly from the Transdanubia and Szeklerland, the place names with “mushroom” are from different parts of the Hungarian language area and are mostly located at or near the borders of the Carpathian Basin. 13 of them are from Szeklerland, mainly from Háromszék/Three Seats (9 out of 13). The 98 different names represent 145 regions. Of these, 122 (79 different ones) are related to mushrooms in general, and 13 to specific mushroom species (four types of mushrooms).

Most of our place names (11 with 8 different names) are related to the *vargánya* ‘boletus’ (*Boletus edulis* and *B. reticulatus*), a mushroom name not even found in Szeklerland (this mushroom is known under other names here: *medvegomba*, *hirib*, *németgomba*, *örménygomba*, *mátégomba*, etc.). However, there are also place names related to the agaricus (*Agaricus campestris*). There are four such names (2 different names, 2 pronunciation variants), all of them are from Szeklerland (from Háromszék/Three Seats, with one exception).

SUMMARY

There are few Hungarian ethnographic regions about which so much can be said from an ethnomycological point of view, as the Szeklerland. Phenomena (ethnomycological data) like *harapégésgomba* and *tindering* are unique worldwide. One of the most important characteristics of Szekler ethnomycology is its diversity and variety, and in some cases, the existence of something that is not found elsewhere.

There were cases where we could not identify the name match. The knowledge of mushrooms here is above the Hungarian average compared to the good mushroom yielding Hungarian regions. There are about 170 mushroom names here that occur nowhere else in the Hungarian language area (Háromszék/Three Seats: min. 89, Csík/Ciuc: min. 36, Gyergyó/Gheorgheni: 24, Gyimes/Ghimes: 8, Udvarhelyszék/Udvarhely Seat: min. 35, Marosszék/Maros Seat: 0, Aranyosszék/Aranyos Seat: 0, Szeklerland average: .15+ See ZSIGMOND 2022).

In this region, we can also find the present or former folk names of mushrooms such as the *süngomba* (*Hericium erinaceum*), which is hardly known worldwide. Only in Udvarhelyszék/Udvarhely Seat is there the folk name *cérnagomba* (older data) in the Hungarian language area.

Compared to the other regions, the knowledge of mushrooms is above average and specific, as is the folklore of mushrooms. The use of mushrooms as decorative motifs in local folk art is specific and relatively frequent. Folk crafts and folk art (*tindering*/tinder processing) that are linked to mushrooms can be considered as Hungaricum and Siculicum. The use of mushroom names is rich and varied.

Likely, there is no other ethnographic region where the parts of the mushroom are so diversely named as in Szeklerland in the broader sense.

Edible mushrooms are most often sold by the roadside (mainly by Roma vendors) in Szeklerland (of course, the mother seat is no exception), Kalotaszeg/Țara Călatei, as well as in Csángó land and Máramaros/Maramureș that now part of Ukraine.

Several species of mushrooms are referred to by names that are not found elsewhere in Szekler communities, that are not or hardly known elsewhere in folk tradition, like the blue or purple *árpaalj*, which denotes the *Lepista nuda*.

In Szeklerland, people are generally wary of colour-changing mushrooms, while in Transdanubia, Upper Hungary and Subcarpathia, some colour-changing edible mushrooms are mostly consumed.

It is also characteristic of Szeklerland that, similarly to other names, the names of the mushrooms occur in diminutives and nicknames that are customary here.

The undersigned has visited all the Hungarian ethnographic regions of the Carpathian Basin, conducting ethnomycological research. Yet, almost everywhere there is still much to be explored in this field, and many details remain to be clarified in the future. In order to carry out thorough work and to map the entire Hungarian language area from an ethnomycological point of view, cooperation and the collaboration of several researchers is required. Future research may focus, for example, on the as yet unknown mushroom-related aspects of Szekler folklore and on the unexplored, unresolved questions of the region's mushroom knowledge and its ethnoecological aspects.

KÖNYVISMERTETŐ • BOOK REVIEW

Albert László, Dima Bálint, Koszka Attila, Finy Péter, Benedek Lajos, Pál-Fám Ferenc:

KÉPES GOMBAKALAUZ
Fajismertető a gombaszakértői képzéshez
 Magyar Mikológiai Társaság
 Prime Rate Nyomda, 2020, 311 old.

A *Képes gombakalauz* szerzői kivétel nélkül tapasztalt gombaszakértők, akik közös kötetükkel a gombaszakellenőri képzéshez szükséges tananyagot közérthető formában mutatják be, így könnyítve a felkészülést a gombaszakellenőri vizsgára jelentkezők számára. Ugyanakkor, a kötet a természetszerető, rendszeresen vagy alkalmanként gombászó emberek számára is kitűnő választás lehet a gyűjtött gombafajok meghatározásához, megismeréséhez.

A könyv egyik erőssége, hogy nem külföldi szerzők gombász-könyveinek fordítása, hanem eredeti magyar szerzői munka, amely a Magyar Mikológiai Társaság gondozásában jelent meg. A kötetben bemutatott több mint 300 gombafajról részletes leírást, valamint a gombák természetes élőhelyén készült szemléletes képeket közölnek az alkotók. A bemutatott fajok magyar és tudományos megnevezését is megtaláljuk külön névjegyzékbe szedve.

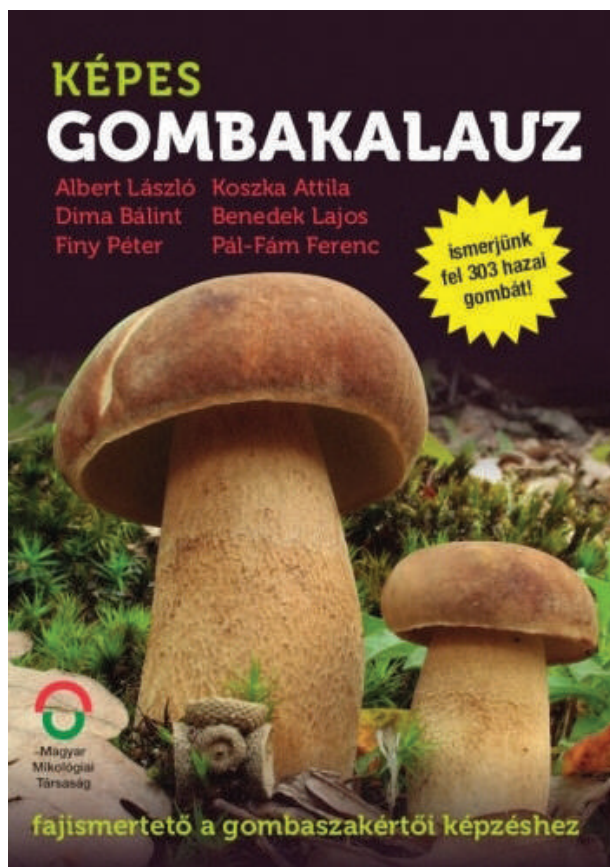
A kötet a Magyarországon megtalálható, gyakrabban előforduló nagygombákat mutatja be, amelyet a gombaszakellenőri vizsgára jelentkezőknek mindenképpen ismerniük kell. A szerzők e kötettel elsősorban a vizsgára jelentkezőket szeretnék segíteni a tananyag könnyebb elsajátításában, de nagyon könnyen használható a kedvtelésből gombászók számára is.

A kötet szerkezete egyszerű, könnyen átlátható és mindenki számára jól érthető. A névmutató először a gombák magyar nevei szerint készült, majd a tudományos megnevezések szerinti névmutató következik. A könyv másik erőssége, hogy mielőtt az egyes fajok bemutatását elkezdené, a gombák különböző alaktani szempontok szerinti csoportosítását is bemutatja, termőtesttípusok, termőrétegtartó-típusok, kalapformák szerint. Ismerteti a különböző kalapfelszíneket, a kalap peremének különböző típusait, a lemezállás- és lemezél-típusokat, valamint a burokmaradványokat, a tönk lehetséges formáit, a tönk felületének típusait és a gomba húsának típusait is, annak érdekében, hogy az olvasó jól megértse az egyes gombafajok részletes bemutatásánál használt fogalmakat.

Az egyes gombafajok bemutatásának elkezdése előtt még egy részletes, jól érthető jelmagyarázatot is talál az olvasó a fajok bemutatásánál használt színekről, piktogramokról és naptárról.

A fajok részletes bemutatásánál a szerzők a tömör, lényegre törő leírásokat gyönyörű és szemléletes fényképekkel társítják, feltüntetik a faj étkezési értékét (ehető, feltételesen ehető, nem ehető, mérgező vagy halálosan mérgező), árusíthatóságát, védett faj mivoltát, valamint azt is, hogy az illető faj mikorrhizás (gyökérkapcsolt), szaprotróf, élősködő (parazita), esetleg nekrotróf parazita. Ugyanakkor a szerzők részletesen bemutatják a fajok élőhelyét és a hasonló gombafajokat is megemlíti, amelyekkel esetleg összetéveszthetők. Az alaktani leírás a gombafaj fontos, feltűnő, lényeges bélyegeire fókuszál. Ezek a jellegek a kitűnő minőségű és igényes felvételeken is jól kivehetők.

A szerzők arra is gondoltak, hogy a kötet első oldalára egy vonalzó helyezzenek, hogy a gombász a terepen pontosan megmérhesse a talált gombafajt, ami fontos támpontot nyújthat az azonosításukhoz.



Fontos kiemelni azt is, hogy a kötet végén megtaláljuk a magyar és tudományos megnevezéseket is tartalmazó névjegyzéket a Magyarország területén árusítható gombafajokról. A jogszabályban megadott árusítási és felhasználási feltételeket a szerzők az adott faj bemutatásánál közlik.

Szintén pozitívumként kell megemlíteni a kötet végén található, védett gombafajokról készült jegyzéket, valamint a színesben készült fajlistát is (különböző színekkel vannak írva a védett, az ehető, a mérgező és a nem ehető gombafajok magyar megnevezései).

Összegzésként elmondható, hogy a könyv hasznos útmutató és segédeszköz nemcsak a gombaszakellenőri vizsgára készülőknek, hanem a laikus, nem tapasztalt gombászok számára is. A kötetnek mindenképpen helye van a természetkedvelő, a gombák csodálatos világa iránt érdeklődő emberek könyvespolcán.

ZÁGONI Imola Éva

HÍREK, ÉRDEKESSÉGEK, IRODALOM • NEWS, CURIOSITIES, LITERATURE

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2021
CALENDAR OF EVENTS 2021 OF THE KÁLMÁN LÁSZLÓ MYCOLOGICAL SOCIETY

<i>Január</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 1-jén megvolt szűkebb körben az immár hagyományos gombásztúránk Illyefalva környékén.
<i>Március</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 4-én képes-zenés könyvbemutató a Gombák a magyar néphagyományban c. kötetéről a Székely Nemzeti Múzeumban. A kötetet bemutatta: néprajzosként Kinda István, biológusként, gombászként pedig Puskás Attila, valamint a szerző és a kiadó képviselője, Demeter László. Gitározott: Filip Zsombor.
<i>Május</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 1-én együttműködési szerződést kötöttünk a piaci gombavizsgálat dolgában a sepsiszentgyörgyi TEGA-val.
<i>Június</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 12-én felavattuk a készülő dálnoki gombamúzeum melletti gombaépületet kivitelezőjével (Marthy Ödönnel). • 29-én a kézdívsárhelyi katolikus cserkészcsapat meghívásának eleget téve gombaismereti előadást tartott az egyesületünk elnöke Bálványoson, a Gorgán-patak melletti táborban.
<i>Július</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 9–14. között rendeztük meg immár 22. nemzetközi gombásztáborunkat és mikológiai-etnomikológiai konferenciánkat a László Kálmán Gombászegyesület szervezésében. Ezúttal Bikfalván került sor az eseményre, mintegy 70 állandó és 20 időnként becsatlakozó résztvevővel az egész Kárpát-medencéből. Néprajzi és természettudományi vonatkozású kutatások eredményeit mutattuk be, felmértük a vidék gomba-világát, a mikológia, a népi gombászat szempontjait is figyelembe véve. A rendezvény során előadások, filmvetítések, kiállítások, versenyek, játékok, gombaismereti túrák igyekeztek kielégíteni a négy nemzedékből és a romániaiakon kívül az anyaországból is verbuválódott érdeklődőket, a résztvevők kíváncsiságát (de volt vendégünk Angliából és Olaszországból is). Az előadók közt volt a Budapestről online bejelentkező dr. Rimóczi Imre egyetemi tanár, nemzetközi hírű mikológus, dr. Benedek Lajos adjunktus Budapestről és dr. Pál-Fám Ferenc egyetemi docens Kaposvárról (utóbbiak a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem oktatói), Földi Attila Angliából, alulírott, a Bukaresti TE tanára és mások. Fő támogatónk volt Sepsiszentgyörgy Helyi Tanácsa és Uzon önkormányzata. A rendezvény megvalósítását támogatta még a Székely Nemzeti Múzeum, a Dália, a Bertikris, a medgyesi Herasib, a dévai Corvin Kiadó, a Cosys, a Globinfo, Nagy László (Sepsiszentgyörgy), Kovászna Megye Tanácsa. Fő házigazdáink voltak: a Mókus, a Téglás és a Zöld Diófa Panzió. Rendezvényeink nagy része – a túrákon kívül – a bikfalvi kultúrotthonban zajlott, a járvány miatt elrendelt óvintézkedések betartásával. • Július 9-én Ráduly István prefektus nyitotta meg a rendezvényt, üdvözölte házigazdaként a jelenlévőket, majd Várallyay Réka Háromszék és főképp Bikfalva kúriáiról tartott vetített képes előadást, Háromszék népi gombászatáról pedig alulírott. Naponta volt legalább 3–4 gombásztúra a Háromszéki-havasokban (túravezetőink voltak: Márk Miklós, Damó Lóránt, Szakács Enikő, Boldizsár Álmos, Pál-Fám Ferenc, Kovács Sándor, Zoltán Sándor), azonosítás, gombás játékok gyakorlása, a gombák szépe kiválasztása. Gombás vonatkozású könyvet mutatott be Benedek Lajos, Földi Attila, Ioan Costa és Zsigmond Győző. Előadások naponta voltak. A már említetteken kívül előadást tartott például Rimóczi Imre a gombák nemi életéről, Pál-Fám Ferenc, valamint Benedek Lajos, Földi Attila és Zoltán Sándor a vidék gombáiról frissen szedett példányok alapján (mikológiai és etnomikológiai vonatkozásokról). Ismertettük a Moesia – Erdélyi Gombász folyóirat új, galambgombás számát és a jövő évi fali gombanaptárt, melyek a dévai Corvin Kiadónál jelentek meg. A gombafelismerési verseny (Zoltán Sándor, Soós Barna), a szabadtéri gombás játékok, a hozott gombasavanyúságok versenye is összejött, s a szabad program sem maradt el (ennek részeként Szakács Enikő kúriatúrát vezetett Bikfalván, ahol a Bogdán család jóvoltából belülről is szétnezhettünk a példásan rendbe tett épületben, udvarban, kertben). Külön színfoltként került sor egy gombás témájú kiállításra. A Gerendi Enderle Anikó festményeiből, Téglás Zoltán preparátumaiból és LKG-tagok gombafotóiból álló tárlatot Márkodi Vera és Ernő rendezte. A szervező egyesület átadta Márkodi Verának a Veress Magda-díjat. Több tanfolyamosunk felkészítése is folytatódott a táborban. Erdélyi és anyaországi szakemberek (Pál-Fám Ferenc, Benedek Lajos, Földi Attila, Fedor Ilona, Zoltán Sándor, Zsitnyányi Ildikó stb.) segítségével történt az azonosítás, a terepmunka. Titkárunk Téglás Zoltán volt, a képes fajlista készítője pedig Bélfenyéri Gábor. A táborozók (gyermekek, fiatalok, közép- és idősebb korúak) ez alkalommal is alaposan hozzájárultak a vidék gombavilágának felméréséhez, a térség népszerűsítéséhez. Az időjárási viszonyok kedveztek is, meg nem is. 200-nál több gombafaj begyűjtése, azonosítása történt meg a táborban, és ezek nagy részét ki is állítottuk feliratozva. Összességében eredményes, örömteli szakmai és baráti rendezvény részesei lehettünk.

<i>Szeptember</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 10-én és 11-én gombaismereti előadás és az LKG népszerűsítése a Balatonon (Füred, Csopak) a Kovászna és a Veszprém megyei tanács által szervezett fesztiválon. • 26-án volt a XI. Tanulj és szórakozz a Büdös-hegy Napján rendezvény a Vinca Minor Egyesület szervezésében, melyen gombaismereti foglalkozással részt vett az LKG is (titkára) Zoltán Sándor révén.
<i>Október</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 3-án a László Kálmán Gombászegyesület és a Székely Nemzeti Múzeum szervezésében tartottuk meg a gombanapot. A fő téma: az érdestinóruk. A program 8.45 órakor kezdődött sugásfürdői gombásztúrával, melyen szakavatott vezetők segítettek felismerni az ehető és mérgező gombákat. A túravezető Zoltán Sándor volt. • 13,45-től 14,45 óráig a Bástya és a Park Vendéglő gombás ételeket kínált. 15,15-től Zoltán Sándor és Zsigmond Győző tartott vetítettképes előadást. • 16.00–17.00 óra között műhelyfoglalkozás volt Bartha Zonga és Vinczeffly Orsolya közreműködésével. <p>A jeles nap alkalmából több kiállítást is meg lehetett tekinteni: bemutattuk a szedett gombákat (több mint száz fajt különítettünk el), Gerendi Enderle Anikó érdestinórukról készített festményeit, Lázár Prezsmer Endre gombás zsebnaptárait. Friss kiadványaink is kaphatóak voltak.</p>

Egész évben zajló egyéb tevékenységek: a gombaismeret, a gombamérgezések kerülése, munkánk, egyesületünk népszerűsítése végett rendszeresen is jelen voltunk a médiában. A médiában népszerűsítették az egyesületet, illetve a gombákat tagjaink közül: Babos Krisztina (Szatmári Friss Újság), Bélfenyéri Gábor (Erdélyi Gyopár és Gyopárka), Málnási András (Népújság), Puskás Attila (Háromszék), Zsigmond Győző (Háromszék, Observatorul de Covasna, Székely Hírmondó). Írjuk, szerkesztjük a Moeszia. Erdélyi Gombász következő számát, még az előkészületeknél tartva.

Honlapunkat 3 nyelven (www.gombasz.ro) Zsigmond László frissítette, Paizs Szabolcs pedig az MLG (tagszervezetünk) honlapját (<https://mlgombaszegyesulet.blogspot.com/>) magyar nyelven próbálja napra készen tartani a mostani elnök Varga Kálmán segítségével. Bélfenyéri Gábor tagtársunk a Facebook révén is népszerűsítette tevékenységeinket.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2021-BEN:

Sepsiszentgyörgyről: SEPSISZENTGYÖRGY HELYI TANÁCSA, TEGA KFT., SZÉKELY NEMZETI MÚZEUM, a BERTIKRIS, a DÁLIA KFT., a COSYS KFT., KOVÁSZNA MEGYE TANÁCSA, a GLOBINFO, BOD PÉTER MEGYEI KÖNYVTÁR, PARK ÉS BÁSTYA VENDÉGLŐ. Máshonnan: KOLOZSVÁRI AKADÉMIAI BIZOTTSÁG, HARGITA MEGYE TANÁCSÁNAK VIDÉK-FEJLESZTŐ EGYESÜLETE, HERASIB KFT. MEDGYES, (A DÉVAI) CORVIN KIADÓ, MAGYAR MIKOLÓGIAI TÁRSASÁG, SÁNTHA TIBOR ÜGYVÉDI IRODÁJA, NAGY LÁSZLÓ.

Csak jelezzük: részünk van a szatmári Facebookon működő gombászcsoporthoz (meghatározó ott Babos Krisztina és Fehér Kinga tagtársaink szerepe), valamint a marosvásárhelyi központtal, Bélfenyéri Gábor és Téglás Zoltán tagtársaink vezetésével működő Gombászok Baráti Köre tevékenységében.

Együttműködésünk töretlen például a következő egyesületekkel, intézményekkel:

MAGYAR MIKOLÓGIAI TÁRSASÁG, SZÉKELY NEMZETI MÚZEUM, ECOSCLUB LÁZÁRFALVA, HARGITA MEGYE KÖRNYEZETVÉDELMI HIVATALA, KOVÁSZNA MEGYE ERDÉSZETI IGAZGATÓSÁGA, VINCA MINOR EGYESÜLET, MAROSVÁSÁRHELYI GOMBÁSZOK BARÁTI KÖRE, ZGE stb.

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2022
CALENDAR OF EVENTS 2022 OF THE KÁLMÁN LÁSZLÓ MYCOLOGICAL SOCIETY

<i>Január</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 1-én megvolt szűkebb körben az immár hagyományos gombásztúránk Illyefalva környékén.
<i>Március</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 12-én gombás évbúcsúztató volt a Kónya Ádám Művelődési Házban du. fél 6-tól. Kezdődött támogatóink köszöntésével, a gombás ételek, italok bemutatásával, kóstolgatásával, folytatódott új kiadványok ismertetésével, játékos versennyel (gombás szőparti gombás kártyákkal, gombás célba dobással, tombolával).
<i>Május</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Megkezdtük és folytattuk novemberig a piaci gombavizsgálatot Sepsiszentgyörgyön a TEGA-val kötött szerződés alapján. • 27-én a DIGI FM Bálványoson készített és egyenesben közvetített interjút (persze románul) az LKG elnökével.
<i>Július</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 23. országos és országközi gombásztáborára és mikológiai-etnomikológiai konferenciájára a Királyerdő-hegységben, Magyarremetén mintegy 80, négy nemzedéket felölelő hazai és anyaországi résztvevővel. A tábor a már jól bejáratott programmal zajlott: naponta több gombagyűjtő túrát szerveztünk a helyi túrávezetők (Lukács István, Lukács József, Bálint Mihály és Benedek Péter) irányításával. A délutánok a begyűjtött gombák azonosításával, majd kiállításával zajlottak, szolgálatos szakértőink (dr. Benedek Lajos, dr. Pál-Fám Ferenc és Fedor Ica) segítségével. Estéknént előadásokat hallgathattunk (online is: Zsigmond Győző). Az eddig említettek mellett az évente visszatérő előadónk, dr. Rimóczi Imre idén az Alföld gombáiról tartott előadást, zempléni gombász barátaink (Köszeginé Tóth Judit, Gécziné Nagy Mária, Molnár Edit) egy frissen megjelent könyvüket ismertették. Hasznos tanácsokat kaptunk tagtársunktól, Borbáth Endrétől az okostelefon túrákon való használatát illetően, illetve Macalik Kunigunda az ehető gombák étkezési célú változatos felhasználásáról beszélt. Bemutattuk a 2023-as gombás falinaptárunkat, melyet helyben meg is lehetett vásárolni, akár csak számos más gombás kiadványt is. Most is lehetőség volt a környék természeti és kulturális értékeinek megismerésére – voltak túrák a Jád völgyébe, Pádisra, Várasfenesre, ahol a helyi tájházat is megnéztük, a közeli Mézgedi cseppkőbarlangba és a Farcu kristálybarlangba valamennyien eljutottunk, és természetesen a magyarremetei református templomot is meglátogattuk (Csiszér Norbert református lelkész volt segítségünkre). Sajnos, a nagy szárazság miatt kevés gomba volt, az azonosított fajok száma száz alatt maradt. Idén sem maradt el a hagyományos gombafelismerési, illetve gombafotóverseny, naponta kiválasztottuk a gombák szépét, volt gyerekeknek szóló játékos gombaismereti vetélkedő, utolsó este pedig kiosztottuk az emléklapokat, díjaztuk a különböző vetélkedők nyerteseit. A Veress Magda-díjat idén Bélfenyéri Gábor gombásztársunk kapta. Támogatóink voltak: a medgyesi Herasib, a Székely Nemzeti Múzeum, a Dália, a dévai Corvin Kiadó, Kovászna Megye Tanácsa.
<i>Szeptember</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 4-én gombásztúrát vezetett részünkről Zoltán Sándor Sugásfürdő környékén, majd Csernátonban az ottani falunap alkalmával kiállítást hoztunk össze együttműködve a marosi Málnássy László Gombászegyesülettel*, kik részéről Málnási András előadást is tartott. • 12-én előkészületi túra volt Gyergyócsomafalván, hol jövő évi táborunk lesz.
<i>Október</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 1-jén a László Kálmán Gombászegyesület és a Székely Nemzeti Múzeum szervezésében tartottuk meg a gombanapot. A fő téma: gombák és fák. A program 9.55 órakor kezdődött sugásfürdői gombásztúrával, melyen szakavatott vezetők segítettek felismerni az ehető és mérgező gombákat. A túrávezető Zoltán Sándor volt. 14 órától 14,45-ig a Bástya és a Park Vendéglő gombás ételeket kínált. 15,15-től Zoltán Sándor és Zsigmond Győző tartott vetített képes előadást fákhöz szorosabban kapcsolódó gombáinkról (besegített Zágoni Imola is). 15.00-16.30 között műhelyfoglalkozás volt gyermekeknek Bartha Zonga és Vinczeffly Orsolya közreműködésével. Több kiállítást is meg lehetett tekinteni: bemutattuk a szedett gombákat (több mint száz fajt különítettünk el), valamint Gerendi Enderle Anikó gyökérkapcsolt és fán termő gombákról készített festményeit (közreműködött: Márkodi Vera és Ernő, Zs.Gy.). Minden résztvevő kapott jövő évi gombás zsebnaptárunkból, melyen Gerendi Enderle Anikó festménye szerepel a császárgalócáról, ezennel is köszönet érte. Támogatóink voltak: a Dália Kft., a Park vendéglő és a Bástya vendéglő, valamint a Herasib Kft. Több mint száz résztvevő tisztelte meg jelenlétével rendezvényünket. • 13–16. között került sor minitáborunkra az Istvánában. Gombásztúra, gombahatározás, gombák és gombás kiadványok kiállítása, vetített képes gombaismereti előadás egyaránt szerepelt bálványosi táborunk programján. A szervező László Kálmán Gombászegyesület támogatója a KLE-MEL Kft., a Dália kft. és a Bálványos Resort volt. Botos Erika A gomba a táplálkozásban, Borbáth Endre Túra és mobiltelefon, Zsigmond Győző pedig Kézdizsék népi gombászata címmel tartottak előadást. Túráink során a Mohosban, a Szent Anna-tónál és Bálványosfürdő környékén gombásztunk, s bőséges volt a zsákmány, mintegy 100 gombafélét azonosítottunk, köztük például a fodros trombitagombát. • 15-én volt a XII. Tanulj és szórakozz a Büdös-hegy Napján rendezvény a Vinca Minor Egyesület szervezésében, melyen gombaismereti foglalkozással részt vett az LKG is (titkára) Zoltán Sándor révén.

<i>December</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 10-én gombás évbúcsúztató volt a Kónya Ádám Művelődési Házban du. fél 6-tól. Kezdődött támogatóink köszöntésével, megemlékezéssel, a gombás ételek, italok bemutatásával, kóstolgatásával, folytatódott játékos versennyel (gombás szóparti, gombás célba dobással, tombolával). • 15-én az LKG elnöke az aranyosszéki népi gombásatról tartott előadást Tordán az Erdélyi Múzeum Egyesület meghívásának téve eleget.
-----------------	--

Egész évben zajló egyéb tevékenységek: a gombaismeret, a gombamérgezések kerülése, munkánk, egyesületünk népszerűsítése végett rendszeresen is jelen voltunk a médiában A médiában népszerűsítették az egyesületet, illetve a gombákat tagjaink közül: Babos Krisztina (Szatmári Friss Újság), Bélfenyéri Gábor (Erdélyi Gyopár és Gyopárka), Málnási András (Népújság), Puskás Attila (Háromszék), Zsigmond Győző (Háromszék, Székely Kalendárium). Írjuk, szerkesztjük a Moeszia. Erdélyi Gombász következő számát, még az előkészületeknél tartva.

Honlapunkat 3 nyelven (www.gombasz.ro) Zsigmond László frissítette, az MLG (tagszervezetünk) honlapját (<https://mlgombaszegyesulet.blogspot.com/>) magyar nyelven próbálja napra készen tartani a mostani elnök Varga Kálmán segítségével. Bélfenyéri Gábor tagtársunk a Facebook révén is népszerűsítette tevékenységeink.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2022-BEN:

Sepsiszentgyörgyről: TEGA KFT., SZÉKELY NEMZETI MÚZEUM, a BERTIKRIS, a DÁLIA KFT., a COSYS KFT., KOVÁSZNA MEGYE TANÁCSA, a GLOBINFO, BOD PÉTER MEGYEI KÖNYVTÁR, PARK ÉS BÁSTYA VENDÉGLŐ. Máshonnan: KOLOZSVÁRI AKADÉMIAI BIZOTTSÁG, Hargita Megye Tanácsának Vidék-fejlesztő Egyesülete, HERASIB KFT. MEDGYES, (A DÉVAI) CORVIN KIADÓ, MAGYAR MIKOLÓGIAI TÁRSASÁG, SÁNTHA TIBOR ÜGYVÉDI IRODÁJA, NAGY LÁSZLÓ (KLE-MEL kft.), SZILVÁSY EDIT.

*A Málnássy László Gombászegyesület (fiókszervezetünk) tevékenységét lásd annak honlapján.

Csak jelezzük: részünk van a szatmári facebookon működő gombászcsoporthoz (meghatározó ott Babos Krisztina és Fehér Kinga tagtársaink szerepe), valamint a marosvásárhelyi központtal, Bélfenyéri Gábor és Téglás Zoltán tagtársaink vezetésével működő Gombászok Baráti Köre tevékenységében.

Együttműködésünk töretlen például a következő egyesületekkel, intézményekkel: MAGYAR MIKOLÓGIAI TÁRSASÁG, SZÉKELY NEMZETI MÚZEUM, Ecosclub Lázárfalva, Hargita Megye Környezetvédelmi Hivatala, Kovászna Megye Erdészeti Igazgatósága, Vinca Minor Egyesület, Marosvásárhelyi Gombászok Baráti Köre, ZGE stb.

ZSIGMOND Győző



LKG-túra január elsején, 2021. 01. 01. Fotó: Zs.Gy.



Könyvbemutató a Székely Nemzeti Múzeumban, Sepsiszentgyörgyön, 2021. 03. 04. Fotó: Petrovits Győző



Gomba épült (Marthy Ödön által) a készülő dálnoki gombamúzeum elé, 2021. 06. 22. Fotó: Zs. Gy.



Előadás gombákról Bálványoson, a Gorgán-patak melletti cserkész táborban, 2021. 06. 29. Fotó: Zs. Gy.



Megnyitó Bikfalván Ráduly Istvánnal, 2021. 07. 09.
Fotó: Békényéri Gábor



Gombakiállítás Bikfalván, 2021. 07. 11.
Fotó: Zs.Gy.



Csoportkép, Bikfalva, 2021. jún.13. Fotó: Békényéri Gábor



Kommandói csoportkép, 2021. júl.12. Fotó: Békényéri Gábor



Csoportkép bikfalvi túrán, 2021. 07.10. Fotó: ifj. Zoltán Sándor



Gombafelismerési verseny, 2021.07.11. Fotó: Zs.Gy.



Szabadtéri gombaismereti játék, 2021.07.12. Fotó: Márkodi Ernő



A bikfalvi Zsigmond-kúria előtt, 2021. 07. 13.
Fotó: Kőszeginé Tóth Judit



A Veress Magda-díj átadása Márkodi Verának, 2021. 07. 13.
Fotó: Kőszeginé Tóth Judit



LKG-előadás a Kovászna és a Veszprém megyei tanács által szervezett csopaki fesztiválon, 2021. 09. 11. Fotó: Ismeretlen



Gombaismereti előadás a Büdöshegy napján, 2021. 09.25.
Fotó: ifj. Zoltán Sándor



Gombanapi csoportkép Sugásfürdőn, 2021. 10. 09.
Fotó: ifj. Zoltán Sándor



Gombanapi kiállítás, 2021. 10. 09.
Fotó: Zs.Gy.



Gombás évbücsűztató könyvbemutatóval egybekötve, Sepsiszentgyörgy, 2022. 03. 12. Fotó: Petrovits Győző



Csoportkép a Vida-tónál, 2022. 07. 16.
Fotó: Kőszeginé Tóth Judit



Csoportkép Magyarretetén, 2022. 07. 16. Fotó: Békényéri Gábor



Gombás dalok gitárkísérettel, 2022. 07. 16. Fotó: Békényéri Gábor



Szabadtéri gombás játékok, 2022.07.16. Fotó: Békfyéři Gábor



Műhelymunka, 2022. 07. 16. Fotó: Fedor Ilona



Gombaszobor Belényes mellett, 2022. 07. 17. Fotó: Békfyéři Gábor



Zemléniek könyvbemutatója, 2022. 07. 18. Fotó: Békfyéři Gábor



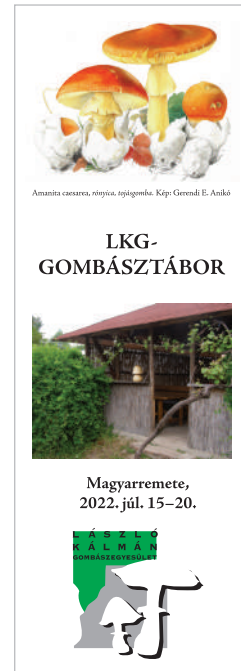
Terepmunkán a barlang felé, 2022. 07. 18. Fotó: Fedor Ilona



Barlangbeli zsákmány, 2022. 07. 18. Fotó: Hajdú Piroska



Díjátadás, Magyarremete, 2022. 07. 19. Fotó: Bélyenyéri Gábor



Kiállítás Csernátonban a falunap alkalmával, közösen a marosi MLG-vel, 2022. 09. 04. Fotó: Zs.Gy.



Sepsiszentgyörgy, piaci gombavizsgálat, 2022. 09. 30. Fotó: Zs.Gy.



*Gombanapi csoportkép Sugásfürdön.
Fotó: Farkas János*



Gombanapi kiállítás Gerendi Enderle Anikó munkáiból, 2022. 10. 01. Fotó: Márkodi Ernő



Gombák azonosítása, készítése több nemzedék számára a sepsiszentgyörgyi művelődési ház előtt, 2022. 10. 01. Fotó: Márkodi Ernő



Gombakiállítás, előadás a Büdöshegy napja alkalmával, 2022. 10. 15. Fotó: ifj. Zoltán Sándor



Előadás a bálványosi LKG-minitáborban, 2022. 10. 16. Fotó: Zs.Gy.



Részlet, minitáborbeli gombakiállítás, 2022. 10. 14. Fotó: Zs.Gy.



Nagy László támogatókra emlékezünk az évbúcsúztaton, 2022. 12. 10. Fotó: Petrovits Győző



Aranyosszék népi gombászatról szól Zs.Gy. Tordán, az Erdélyi Múzeum Egyesület rendezvényén, 2022. 12. 15. Fotó: Zs.Gy.



Gombás ételek kóstogatása AZ ÉVBŰCSÚZTATÓN, 2022. 10. 10. Fotó: Petrovits Győző



Játszunk s énekelünk is a gombás évbúcsúztaton 2022.10.10-én. Fotó: Petrovits Győző

A GOMBÁSZ BARÁTI KÖR – ERDÉLY (GBK) ESEMÉNYNAPTÁRA 2021
CALENDAR OF EVENTS 2021 OF THE GOMBÁSZ BARÁTI KÖR – ERDÉLY

<i>Január</i>	Gombásztúra a Rétyi nyírben.
<i>Március</i>	Csészegombatúra a Felső-Nyárádmentén.
<i>Április</i>	Kucsmagombatúrák a Felső-Nyárádmentén.
<i>Május</i>	Pisztricgombatúra Vármezőn.
<i>Június</i>	A Babeş-Bolyai tudományegyetemnek adományoztunk egy 150 db preparátumot tartalmazó fungáriumot.
<i>Július</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Részt vettünk a László Kálmán Gombászegyesül a bikfalvi táborában. • A Kárászi Gombászegyesületnek adományoztunk egy 114 db preparátumot tartalmazó fungáriumot.
<i>Augusztus</i>	Részt vettünk a kommandói gombásztáborban.
<i>Szeptember</i>	Gombásztúra a Bisztra völgyében.
<i>Október</i>	Gombásztúra a bélesi tó környékén.
<i>November</i>	Gombászás Fenyőkút, Szencsed környékén.

Egész évben zajló egyéb tevékenységek: Az említett túrák mellett, heti 1-2 alkalommal kisebb egyéni gombásztúrák is voltak a területek gombafajainak pontosabb felmérése érdekében, valamint fotózás, gyűjtés, azonosítás, Az Erdélyben élő nagygombafajok meghatározása, hazai és magyarországi gombász barátaink segítségével is történik.

Az Erdélyi Gyopárban, az EKE folyóiratában, kéthavonta munkatársként gombaismertető színes oldalt szerkesztek, ezt Téglás Zoltán lektorálja, ki egész évben végzi amúgy a preparátumkészítést is.

A GOMBÁSZ BARÁTI KÖR – ERDÉLY (GBK) ESEMÉNYNAPTÁRA 2022
CALENDAR OF EVENTS 2022 OF THE GOMBÁSZ BARÁTI KÖR – ERDÉLY

<i>Február</i>	Túrák a környező gyertyános-tölgyes erdőkbe.
<i>Május</i>	1-jén kucsmagombatúra.
<i>Június</i>	6-án Nyárádszeredai gombásztúra.
<i>Július</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 7. és 9. között gombásztábor, Iszujka. • 15–20. LKG-gombásztábor, Magyarremete.
<i>Augusztus</i>	16-án császárgalóca-túra a Nyárádmentén.
<i>Szeptember</i>	24-én kebelei gombásztúra.

Egész évben zajló egyéb tevékenységek: a felsoroltakat természetesen képi anyaggal is alátámasztjuk. Az említett túrák mellett, heti 1-2 alkalommal kisebb egyéni gombásztúrák is voltak a területek gombafajainak pontosabb felmérése érdekében. Jelenleg a meghatározott fajok száma meghaladja a 600 fajt, de az évek folyamán felgyűlt 10.000 képnyi fotóanyag még sok fajt rejt. Tervezzük mihamarabb a baráti körben is összesíteni a talált fajokat.

A Gombafotók Erdélyből nevű Facebook-csoportban állandó kapcsolatban vagyunk tagjainkkal és magyarországi barátainkkal, ami nagymértékben elősegíti az Erdélyi gombafajok jobb megismerését. A csoport jelenleg 1500 taggal rendelkezik. Ezen kívül több anyaországi gombász Facebook-csoportnak is aktív tagjai vagyunk.

Emellett az Erdélyi Gyopárban, az EKE folyóiratában, kéthavonta munkatársként gombaismertető színes-képes oldalt szerkesztek, ezt Téglás Zoltán lektorálja.

Téglás Zoltán preparátumai a Baráti Kör gyűjtőmunkáját örökítik meg, katalogizálva, dobozolva. Sikerült a ZGE-nek készített Erdélyi Fungáriumot 156 gombapreparátumos szintre hozni. A magyarremetei táborban adtuk át. 56 gombafaj preparátumát a Mezőpaniti Általános Iskolának adományoztuk. Szándékunkban áll a kárászi gyűjteményt is kiegészíteni 150-re. Megkezdtük egy saját gyűjtemény elkészítését is.

Megtörtént az Erdélyi Gombanaptár 2023 képszerkesztése is.



Kárásziaknak adományozottak kiállítva,
2021. 08. 20. Fotó: Békfyéri Gábor.



Adományozás Kolozsvárt, 2021.07.01. Fotó: Békfyéri Gábor



A Veress Magda-díj átadása Magyarremetén, 2022. 07. 19. Fotó: Békfyéri Gábor



Kommandói csoportkép, nyári tábor, 2022. augusztus. Fotó: Bélfenyéri Gábor



Gombásztúra, Vármező, 2022. 10. 09. Fotó: Bélfenyéri Gábor

BOLDOGSÁG

Mi a boldogság? Hát ez a boldogság, amikor hiszed, hogy a lámpában a gáz soha nem fogy el, amikor úgy érzed, hogy Kovács Apollónia csak neked énekel...

Egyszer, az életben legalább egyszer mindenki boldog, még akkor is, hogyha ehhez legtöbbször pénz is kell.

Még Jancsó Pista bácsinak is megadatott egyszer az életében, és még pénz is hozzá, nagyon-nagyon sok pénz.

Ki tudja, mióta van ez így a felső-háromszéki székely faluban, hogy a gombászás nem az életerős, szabad székely kenyere? Inkább csak mi gombásztunk, kamasz gyermekek, nadrágszíjasok, de közülünk is inkább csak azok, akiknek a családjában hiányzott a biztos kereset. A jobb jövedelmű családok gyermekei nem érthették be a gombászás kalandos és megbízhatatlan jövedelmével. Ők, illetve mi már biztosabb kenyérkeresetet választottunk, kaszáltunk részébe, kapáltunk, állatot etettünk, fát vágunk.

Még a kollektívbe is el kellett járni vakációban, normáztunk az édesanyák, édesapák nevére azért, hogy ha majd megöregszenek, legyen valamiféle nyugdíjuk. A gombászás, az egy bizonytalan kereset hírében állott, „olyan, mint a kutya vacsorája”. Komoly ember és annak a gyermeke nem igen gombászott. A gombászokkal mindig csúfolkodtak. „Halász, vadász, madarász, üres tarisznyában kotorász.”

Nem sok gombászó szabad székely élt a faluban, és az is inkább csak székely, de nem szabad. De még székelynek sem székely mindenki a gombászók közül Felső-Háromszéken, mert a szomszéd faluban, Esztelneken még cigányok is előfordultak. Egyéb nemzetség még a környező falvakban sem lakott, és ezért termett a környező csere-, bikk-, vegyes- és fenyőerdőkben annyiféle finom gomba. A csereerdőkben keserű-, galamb-, esetleg róka-gomba, medvegomba és erdei csiperke, fentebb a bikkerdőkben rendes és csokros róka-gomba, és azon felül, ott fent a havasi fenyőerdőkben medvegomba, özlábgomba és fenyőaljgomba termett meg.

Abba még a kurtapatakiak sem tudtak beleszólni, hogy ha gyermek lesz, az fiú legyen-e vagy leány. De még hála Istennek, hogy nem, mert ha beleszólhattak volna, akkor sem Marikákék, sem Katókákék, sem Terézkékék nem születhettek volna meg egészen biztosan. Mind-mind csak fiúgyermekek lettek volna, akik az erdőket járják, kaszálnak, és közbe-közbe göcsmérgeznek, birkóznak, összeverekednek.

Abba viszont bele tudtak szólni a szabad székelyek, hogy hány gyermek legyen. Paragrafus ezt nem írta elő sehol sem, de majdnem mindenkinek kötelezően három született. Azt sem tartották rendes embernek, akinek csak két gyermek sikeredett, de azt se, akinek négy lett, és a faluban mindenki rendes ember akart lenni.

Három az isteni igazság, mert a szentháromság is három. Egy az apának, egy az anyának és egy a hazának. Ebből az első kettő még elé-elé szokott fordulni, a harmadik, a haza az egy kicsit megritkult, de annyira, hogy egyáltalán nem is fordul elé.

Csak egy néhány suhanc fiúgyermek járt gombászni, de a felnőttek közül, legalábbis eladásra, alig kettő-három. De még ők sem vitték el a szedett gombájukat Gergé sógorbácsihoz, mert szégyellték, restellték. Ezek a felnőtt székelyek a gyermekeiknek adták oda a róka- és medvegombát, hogy ők vigyék a felvásárlóhoz. Ilyent is csak az tehetett, akinek volt gyermeke, sőt fiúgyermek.

Szegény Jancsó Pista bácsi ő maga kellett levigye a gombáját, mert neki sem fiúgyermek, sem leánygyermek, de még felesége sem volt. Azt lehet mondani, hogy szegény Jancsó Pista bácsinak még Kurtapatak sem jutott, mert annak is a szélében lakott, az utca végében, a patak mellett, és rajta túl már csak Rancz Károly élt, aki az egyes lovával a városban szokott járni csütörtökönként a piacra.

Jancsó Pista bácsi háza faragatlan, gombolyag és nem mindig egyenes fából épült. Ezért sem lehetett ő boldog, mert a görbe fák közötti rést minden vénasszonyok nyarán nedves, szalmás agyaggal be kellett dugdossa. Lehet, hogy éppen emiatt akár az iskolában, akár a hittanórán, ha szegény embert mondtak, akkor minden gyermek Jancsó Pista bácsira gondolt. De ha nem gondoltunk rá mi magunktól, akkor a pap- vagy tanító bácsi mondta volna meg nyíltan és világosan: szegény, mint Jancsó Pista bácsi.

Most én mégsem Jancsó Pista bácsi szegény napjait fogom leírni, hanem azt az egyetlen, amikor neki is keletkezett pénze, sok pénze, és így ő is boldog lehetett legalább egy napra. A kocsmába is el tudott menni azon az egy napon, és ott is illatos, festett italt ihatott, a boltban cukrot, gázt és hosszú szárú katonazoknit is vásárolhatott.

A szegénység nem olyan, hogy mindenből mindig kevés van. A szegény embernek is van valamiből sok, például időből, szabad időből. De csak azóta lett neki szabad ideje, amióta valamerre eltűnt az ő Singer varrógépe. Mert valamikor Pista bácsi sokat varrogatott.

Nem éppen egy férfisabót kellett tiszteljünk benne, mert ő kosztümöket nem tudott csinálni, nem bízták rá az ilyesmit a jobb megélhetésű emberek. Ezeket a pénzesebb munkákat tehetősebb szabóhoz vitték, Lajos bácsihoz és Balázs bácsihoz. Jancsó Pista bácsi csak úgynevezett lovaglófoltos-nadrág szabómester volt.

Félreértés ne essék, a faluban akkor már senki sem lovagolt, mint az elmúlt évszázadokban, mert a lovakat, hókát, almadereset, pejt mind összeszedték a kollektívbe, az embereknél, a lófő székelyeknél egy sem maradt!

Kivették a lófő székelyek alól a lovakat, de a székely az, hála Istennek, maradt.

A faluban majdnem mindenki lovaglólóftos nadrágban járt, aki nem szégyellte, hogy kurtapataki falusi ember legyen. Csak a kántor, boltos, tanító és kereskedő nem vett magára falusi öltözetet. Ezen felül még azok sem, akik a vállukra akasztották az oldaltáskát, és a félötös busszal a városba jártak valamelyik gyárba. Őket egy kézen is meg lehetett számolni. Ezért terjedt el a lovaglólóftos nadrág viselete.

A faluban soha senki nem mondott foltos nadrágot, csak lovaglólóftos nadrágot. A kurtapataki emberek nem jártak még az erdőbe sem foltos nadrágba, mint a felsőesztelneki cigányok, csak lovaglólóftos nadrágba. Jancsó Pista bácsi pedig nem foltozó szabó, hanem lovaglólóftozó szabó hírében állott. Nem mindegy, egyáltalán nem mindegy!

A háziszöttes gyapjúból priccnes nadrágot a híresebb szabómesterek csináltak, és új korában még a templomba is el lehetett járni benne. De mivel majdnem minden férfi minden vasárnap eljárt a templomba, hogy az evangéliumot és a prédikációt figyelmesen meghallgassa, és annak tanulságát magával hazavigye, a tiszta gyapjúból szőtt nadrág kikopott a térdénél és a két szára között.

Ezért el kellett vinni Jancsó Pista bácsihoz, foltot kellett tenni rá kemény dokk anyagból, amitől a tetejében még szebb is lett, de a templomba, Isten házába lovaglólóftos nadrágba nem lehetett bemenni. A lovaglólóftos nadrágos ember csak otthon mondogathatta a hiszekegyet.

A faluban úgy mondták, azt rebesgették, hogy valaki kitörte a nyakát a Jancsó Pista bácsi varrógépének, ezért szegény feje vadgyümölcsökből és gombaszedésből tengette napjait. Egyáltalán nem könnyű az ilyen kenyérkereset.

A vackorkörte és a vadalma jó messze termett a falutól, és még a tetejében mindenütt csupa hegyes-völgyes szakadék, meredek. Annyit sem adtak érte, mint a hullás almáért, alig másfél lejt kilójáért. Gombából jól lehetett volna pénzelné, de csak akkor, ha veszik is a keserűgombát, mert azt már a közeli csereerdőkben akár kaszálni is lehetett volna június, júliusban. Hiába, hogy juhtúróval a lerbén megsütve nagyon finom eledel, de pénzt nem adott érte senki.

A rókagombát, medvegombát azt már bezzeg megvették, az egyiknek négy lejt, a másiknak öt lejt volt kilója. Nagyon sok pénzt csak a szárított medvegomba ért, mert azt Nyugat-Németországba vitték kemény német márkáért. Egy kiló szárított medvegomba kilója kereken hatvan lejt, de azt szinte senki sem tehette zsebre, annyira kucifántos az előállítás.

A szárítás előtt a gomba kalapjának az aljáról le kellett szedni az ízetlen spórát, vékonyra kellett szeletelni, és így minél világosabb színűre kellett szárítani, de csakis árnyékos helyen. Olyan száraz kellett legyen, hogy zeregjen, mint a nyárfalevél. Ez azért nehéz, mert akár a felvásárlóhoz vezető úton is megereszkedhet, és az már nem hatvanlejes gomba.

Egyszer egy estefelé igen vidáman és mosolygósan jött be édesapámhoz Gergé sógorbácsi.

– Képzeld el, Laci sógor, Jancsó Pistának sikerült! Gondoltad volna-e te, hogy ilyen okos ember ez a Jancsó Pista? Az imént ment el, miután kifizettem neki százötven lejt. Két és fél kiló szárított medvegombát hozott, de olyan szárazat, hogy zergett, és olyan fehéret, mint télen a frissen hullott hó.

– Te, Gergé sógor, az a pénz biztosan reafér Jancsó Pistára, bú fejire. De én nem értem a technikáját. Attiláék is szoktak szárítani, de nekik egy negyed kilónál több soha se sikeredett. És még az se tudták soha tiszta fehérre, hanem inkább olyan barnás színűre szárítani.

– Én se igen értem ezt a felit, s éppen ezért jövök bé hezzád, ebbe a helybe, Laci sógor. El kéne küldjed hezza Attiláékot, hogy tanulják meg ők es a szép fehér szárított medvegomba titkát!

Természetesen nem küldött minket édesapám szegény Jancsó Pista bácsihoz spionkodni. Különben is az a titok, ami hatvan lejt ér, hatpeccétes titok, igen szigorúan van őrizve, Kurtapatakon nem lehet ellopni a hatvan lejt erő titkokat.

Másnap már az egész falu Jancsó Pista bácsiról mesélt, vele együtt örvendezett mindenki a százötven lejnek. Őt emlegették a faluban, kezdve a falu alsó végén, a Rétszegben lakó Lengyel Zoltán bácsitól egészen a falu legfelső végéig, a Szénégető mellett lakó Benkő Domokos bácsiig.

Azt mesélték, hogy a kocsmában, éppen Bandi Gergénél kívánt meg valami mentolos zöld italt, valami piperment féléit. Csak dísznek tartotta a kocsmáros a polcon azt a zöld, pocskos, külföldi üveget, és két-háromhetente megszokott mozdulatokkal törölte le a port róla már tizenhetedik esztendeje, amióta ő a faluban kocsmáros. De senkinek nem jutott volna eszébe, hogy azt a csavaros, fémdugós üveget vele kinyitassa.

Egyébképpen Jancsó Pista bácsi sosem járt kocsmába, mert a kocsmába nem a legszegényebb emberek szoktak járni. Ahhoz valami mellékkereset kell, hitelbe inni nem lehet, azt meg is kell adni, mégpedig kamatostól. Azt mindenki tudja, akár világszerte is, hogy hitelbe inni a legdrágább multság. De ő úgy tudta és nemcsak ő, hogy a szegény ember, ha van mit, eszik, és utána, ha van rá lehetőség, iszik kút-, vagy esetleg forrásvizet. A kocsmába sátnál féléit csak az ihat, akinek arra van pénze.

De most neki lett pénze, méghozzá igen sok pénze, százötven lejt. Ki látott még ennyi sok pénzt egy csomóban Kurtapatakon?

A helyzet rendkívüli, és most Jancsó Pista bácsi is valami rendkívülit kell tegyen, ezért akadt meg hát a szeme azon a gömböc, zöld, külföldi üvegen. Még a kocsmárost is megtisztelte, mert hát tőle kapta a sok pénzt, így hát megérdemli. Elvégre csak a ló iszik egyedül magában, pénzes embernek mindig kerül ivócimborája.

Amikor a kocsmából hazafelé, a Felszeg felé kanyarodott, már a lépcsőn lefelé hallatott bizonyos dallamokat. Majdnem tánclépésekkel lépkedett, feltűnően rugalmasan, sőt még valami ritmust is észre lehetett venni benne. Sanatér sapkáját hüvelykujjával előre-hátra mozgatta a fején, de még most sem volt ahhoz elég bátorsága, hogy éneklésre vagy füttyörészésre vetemedjen.

A kocsmával szemben Nagy Lajos néni lakott, és bizony nagy hírharang hírében állott. A kocsmá mellett pedig Ácika keresztmamám vigyázó szeme előtt kellett elmenjen, ő is mindent észrevett, ami az úton mozdult.

Csak úgy rúghatott ki a hámból Jancsó Pista bácsi, a szegény ember, hogy arról senki tudomást ne szerezzen, nehogy megtöltésék vele a falut. A boldogsághoz eddig neki soha nem volt joga, miért lenne éppen most?

Volt olyan is bőven, akitől a falu már megszokta az efféle hangos művészi közszereplést, ezért elfogadta.

Ezt minden nap megtehetette a nótás kedvű Fekete Jóska bácsi a fiával, Lacival. Teljes torokkal énekelve, egymásnak ölelkezve menegettek ők haza a kocsmából esténként, és utánuk egy pár lépésre kísérte őket Fekete Jóska néni. Az egyik a jobb karját, a másik a bal karját lengette az ég felé, s közben rittyentették „...nem azért szeretlek, hogy én el es vegyelek, csábítom a kicsi szívedet”.

Ők daloskodhattak, hangoskodhattak, mert ott volt mögöttük Jóska néni, Jóska bácsinak a hitese felesége, Lacinak pedig az édesanyja. Ezt soha nem mertem elmondani senkinek, de most mégis megteszem, hogy egyszer Jóska nénit is hallottam, miközben menegedett a családja után kezében egy fűzfavesszővel (nem feltétlen harci eszköz), amint dudorászgatta, de sokkal csendesebben, mint az előljárók „... csábítom a kicsi szívedet”.

Fehér pálinkára is jutott nekik és vin de masára is. Jóska bácsi a kollektívbe két nagy kemény lóval járt, és közben a saját zsebére is megtett egy-két fuvar, hogy legyen kocsmapénze. A fia, Laci pedig villanyszerelő volt, és mindenki jóba akart lenni vele, nehogy egy-kettőre elsötétüljön az egész háza. A faluban Laci nélkül sem a rádió nem szólt, sem az égő nem égett, és a hűtője is leolvadt annak, aki nem volt jóba Fekete Lacival.

Jancsó Pista bácsitól senki sem félt, nem járt ilyen nagy helyt, főleg amióta a Singer varrógépének kitörött a nyaka. De a nóta csábításának még így sem tudott ellenállni, még akkor sem, ha nem foglalhatta szavakba, csak halkán, maga elejébe, saját élvezetére és boldogságára fűtörészett. Ácika keresztmama, aki tőzsomszéd volt a kocsmával, és éppen a kerítés mellett volt az oltott szilvafa alatt, felfedezte az ismerős dallamot: „... angyalok, ha ránk lenéznek, suttojják, hogy/ lám a földön is van égi boldogság”.

Azt beszéltek, hogy ott fent, a harmadik utcában (kicsi faluban nincs utcanév), Lengyel Béla bácsiék felé már hangosan énekelte az ismert operett részletet: „... lám a földön is van égi boldogság”. Ezt még a két vénlegény, Szabó Laji és Géza is megcsodálta a hajlott deszkakerítés tetején. Hogy ne hitték volna el neki, hogy a földön is van égi boldogság! Megöregedett ő a faluban, de ilyen boldognak, ilyen vidámnak, sőt dalosnak senki sem látta őt.

Boldogság, az van. Van itt a földön is, mindenkinek legalább egyszer. Fekete Jóska bácsiéknak is csak egyszer lehetett, hiába daloltak ők akár minden nap a kocsmából hazafelé. Mert csak az első önfeledt nótázás lehet az igazi földi boldogság.

Jancsó Pista bácsi boldogságához egyéb is tartozott. Még a boltba is elment Baka Laci bácsihoz, és vásárolt egy pár bőrbakancsot és hozzá két pár fehér katonazoknit. A hosszú szárú zoknit le lehetett tűrni a bakancs száráig, és sokkal többet ért, mint a kapca. Ő már holnaptól zoknis ember, nem kapcás, és ennek Kurtapatakon volt jelentősége.

Cukrot is vett, kristálycukrot, fehérét és nagyon édeset, de már nem csak egy fél kilót, hanem egészet, és a gázlámpába is jutott gáz egy teli litres üveggel. Még fuszulykakonzervre is jutott pénze, mégpedig a drágábbik fajtaból, a két lej hús banisból, amelyikbe még füstölt oldalas darab is beletévedt. Hazavitte, és otthon, a saját házikójában, jó étvággal megette.

Este már begyűjthetett a gázlámpába, már nem feküdt le a tyúkokkal lámpagyújtáskor, mint a szegény emberek. Ezúttal még a mécses sem húzta lennebb, hadd égjen nagy lánggal a gáz, legyen világos a ház most az egyszer!

Ő érezte, hogy ezt a sorsot, ezt a bőséges életet már réges-rég megérdemelte volna, csak valahogy sohasem sikerült. Most akart ő bepótolni minden szépet, minden jót, amit eddig a sors nem adott meg neki.

Még a telepés rádióba is került két lapos elem, és a szomszédban még Lukács Gyuri bácsiék is hallották Kovács Apollónia gyönyörű szép cigány dalait. Még a száztagú cigányzenekar is rázendített, mintha ők is örvendeznének a két és fél kiló szárított medvegombáért kapott százötven lejnek.

Mi a boldogság? Hát ez a boldogság, amikor hiszed, hogy a lámpában a gáz soha nem fogy el, amikor úgy érzed, hogy Kovács Apollónia csak neked énekel, és a száztagú cigányzenekar is azért gyűl össze frissen borotválva, fényesen ragyogó, fekete hajjal, hogy veled együtt örvendezzen, veled együtt fedezze fel, hogy a földön is van égi boldogság.

Hiányos lenne a történet, ha nem lenne benne a befejezés. Mert a föld, a földi élet nem azért van, hogy rajta égi boldogság legyen. Hogyha a boldogság itt a földön örökké tartana, akkor az nem is lenne boldogság, az csak olyan lenne, mint amikor a nótás kedvű Fekete Jóska bácsi magyar nótákat énekel az ő kisebbik fiára, Lacira borulva, a kocsmától fel a kultúrház sarkáig.

A boldogság attól szép, hogy hamar odébb áll, és szép emléket hagy maga után. Jancsó Pista bácsi volt boldog, és ő is csak azért, mert egyszer érezhette meg a földieknek járó égi boldogság édes ízét. Dea többet soha.

Talán három nap múlva újból bejött a kapunkon Gergé sógorbácsi. Persze, hogy köszönt édesapámnak, hogyne köszönt volna, csak hogy egészen másképpen, alig hallhatóan. Ilyenkor az ember azért hall valamit, mert tudja, hogy kell halljon. Ha akár nem is köszönt volna, édesapám úgy is hallotta volna, mert amikor valaki bejön a kapun, az mindig köszön. Nem is hagyhatta szó nélkül édesapám:

– Na, mi van, Gergé sógor, tám valami rosszul sikerült? Láttalak én tégedet mán ennél jobb bőrben es. Mi történt veled, sógor?

– Képzeld el, Laci, üzentek a Fructexporttól, hogy az a Jancsó Pista-féle szép, fehér, szárított medvegomba nem es vót medvegomba, hanem csak hitvány keserűgomba! Hogy így átvért ingemet Jancsó Pista! Még a tetejibe aszt a drága, ződ italt es kinyitatta velem. Azt se tudom, hogy es híják, valami pipir-piper-pripi-pipermenti van rea írva. Hogy a menkö csapna belé még a gyárjába es, minnyát még kimondani se tudom!

– S te szóltál-e neki, sógor?

– Abbahelybe izentem a Feszegbe, hogy jőjjön le, de vót esze, s nem jött le. Felléptem hezza, hogy szóba ájak vele. Aszondotta, hogy ha törvényre adom, akkor a milicista őt a mestergerendába vert rozsdás szegen keresse, met oda köti fel magát a nadrágszí-

jával. A végén még én kérleltem, hogy ilyent ne csinájon, nem éri meg az életit az a két és fél kiló szárított medvegomba, főleg így, hogy immán én es tudom, hogy keserűgomba vót.

– Aszondottam neki, hogy ha elmúlik az esős üdő, s az ég feltisztul, menyen az erdőbe, és szegyen gombát. Tőle jó árba átveszem. Hátrahagytam neki, hogy azt a rozsdás ácsszeget a gerendába többet ne nézegesse, még a fejit se fordiccsa arra, nézzen inkább egyebüve! Az ember nem ölhet embert, még akkor se, hogyha éppen az édesanyja fiára haragszik meg. Az emberi étellel csak az Isten bajlódhat, ember abba nem ütheti belé az orrát.

Úgy suhanc fejjel ismertem meg a történetet, és túlméretezetten kritikusan álltam hozzá. Rossz cselekedetnek tartottam, amit Jancsó Pista bácsi tett, de a tízparancsolatban sehogy sem találtam meg az idevágó pontot, amiért ez a szegény ember a pokolba kellene jusson.

Ha Isten volnék, és jönne velem szembe Jancsó Pista bácsi lelke, nem is tudnám, hova küldjem. Tőlem bizony még most is ott álldogálna a keresztútnál, és várna, hogy mi lesz vele.

Azóta valamerre jutott, vagy a mennybe, vagy a tisztítótűzbe, vagy a pokolba. Azt a nyarat még eltöltötte, és még a vénasszonyok nyarán is bedugdosta agyaggal a ház oldalát.

Azt beszéltek, hogy azon a télen, még Karácsony előtt egy fagyos hajnalon, az ágyában, egy pokróc alatt megfagyott. Biztosan megfagyott, mert az ágy mellett egy zománcos zöld vederben a víz be volt fagyva legalább három-négy ujj vastagságban. Senki sem örökölt tőle semmit, ha csak nem azt a zománcos zöld vedret.

Úgy halt meg, hogy még az utolsó kenetet sem adta fel pap neki. Szentgyónás nélkül indult el Isten országa felé. Pedig a szomszédok azt beszéltek, hogy Jancsó Pista bácsi nagyon kívánczozott a mennyek országába. Azt mondogatta, hogy a mennyben Kovács Apollónia énekel, nem kell ott minden vénasszonyok nyarán a ház oldalát sáros szalmával bedugdosni, és annyi medvegombát szedhetsz a mennyei erdőkben, amennyit csak akarsz.

Úgy másképpen nem vágyódott el a földi életből. Neki itt is tetszett, de csak akkor, hogyha az igazi boldogsághoz nem kell három kiló, nyárfalevél zergésű, frissen hullott hó fehérségű, szárított, havasi medvegomba.

Sok évre rá történt, hogy egy szabad székely a faluban ünneplő ruhát, új priccses nadrágot és hozzá új, zsinóros posztókabátot csináltatott magának frissen szőtt, gyapjú házi posztóból. Ezt amint meglátta Rancz Árpí bácsi, a szomszédja, abban a helyben oda is szólt neki:

- Ez mán igen Imre, új gúnyát csináltattál magadnak!
- Igen bizony, met a régi mán elkopott, s mán jó ideje vót.
- Fogadom, hogy boldog es vagy, mint Jancsó Pista Bandi Gergétől hazafelé mentibe?
- Hát az bizony régen vót, de mintha a tegnap dalolgotott vóna hazamentibe.
- Isten nyugosztalja!
- Isten nyugosztalja szegényt!

ZONDA Attila

<http://www.erdelyimagyarok.com/profiles/blogs/zonda-attila-boldogs-g-c-k-nyv-boldogs-g/2022.okt.23>.

GOMBÁSZOK

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16						17				18				
19				20	21			22	23	24	25			
26				27		28						29	30	
31			32			33	34		35	36	37			
38		39		40				41					42	
43	44			45		46		47			48	49		
50					51			52		53	54		55	
56			57											
58	59					60	61		62	63		64		
65			66	67		68	69			70	71			
	72												73	

Vízszintes: **2. Elsők között dolgozta ki a peronoszpóra elleni küzdelem módszereit.** 16. Hivatalos levél. 17. Az Európai Unió közös pénzneme. 18. Ötöl - ..., magyarázkodik. 19. Tejipari melléktermék. 20. Start. 22. Kézzel jelez. 25. Ruhára varrják. 26. Cseh város, cipőipari központ. **27. A Gombaválogató kötetének szerzője.** 31. Német férfinév. 33. Eszesít, tanít. 36. Csillagászati talppont. 38. Norvégia fővárosa. 40. Testvér, argóban. 41. ... Patkó János, híres kolozsvári színész volt. 42. Részben megtol! 43. A házból az udvarra enged. 47. Becézett Erika. 48. Hibáztat. 50. Valaminek minden részében érvényesíti hatóerejét. 51. Habos ital. 52. Ödön, becézve. 54. Görög betű. 55. Éneklő szócska. 56. orosz lánév. **57. Növényhatározót is írt.** 58. Nyers húst fűszeres páclével kezel. 61. Ekével dolgozik. 64. Fogunk vele. 65. Hálával emleget. 66. Magyar ősvészér volt. 68. Lángolás. 70. Nem romlik meg a befőtt. **72. A magyarországi mikro- és makrogombaflóra kiváló kutatója.** 73. Állóvíz.

Függőleges: **1. A Kolozsvári Szabadegyetem gombaismereti kollégiumának szervezője és előadója volt.** 2. Szereti a piát. 3. Éles hangon szól. 4. Király ül rajta. 5. A koponya csontok illeszkedési módja. 6. Keresztül. 7. Feleség. 8. Az egyik sakkfigura. 9. Ferenc, túlbecézve. 10. Zeusz kedvese. 11. Részben meghat! 12. TV antenna típus. 13. Ez a szó könyvek végén olvasható. 14. Ócskaság. **15. Számos mikológiai szakkönyv társszerzője.** 21. Buenos ..., az argentin főváros. 23. Félpénz! 24. Töltőtollba kerül. 28. Vízben tisztít. 29. 1501, római számmal. 30. Énekesmadár. 32. Balkáni körtánc. 34. Folyómeder mélyítése. 35. Magyar színész (Géza). 37. Nehéz, mint ...! (szólás). 39. Pincébe cipelő vagy valakiről szemébe rosszakat mondó. 44. ... missa est!, vallásos elbocsátó formula. 45. Szénhidrogén féleség. 46. Nagy többség. 49. Homorú. 51. Erdélyi német. 52. Magánakvalóság. 53. Korjelző rövidítés. 54. Mező. 55. Az életkorunk ... éveink száma. 57. Sütemény fajta. 59. Alpesi legelő. 60. Levegő, régiesen. 62. A magyar kártya legnagyobb lapja. 63. Internet, rövidebben. 67. Ókori római pénz volt. 69. Guba eleje! 71. Középen elás!