

moe szia

ERDÉLYI GOMBÁSZ

4



- PÁL-FÁM Ferenc: Rókagombák és gerebengombák a Székelyföldön (Auriscalpiaceae, Cantharellaceae, Bankeraceae, Gomphaceae, Hydnaceae)
- PÁL-FÁM Ferenc: A Kárpát-medence róka- és gerebengombái képekben
- ZSIGMOND Győző: A sárga rókagomba (Cantharellus cibarius) a magyar néphagyományban
- KICSI Sándor András: A Cantharellus cibarius a világ nyelveiben
- Cătălin TĂNASE: Romániai megvalósítások és perspektívák a gombák diverzitásának megőrzésében
- JAKUCS Erzsébet: Beszámoló az Eötvös Loránd Tudományegyetem és a Magyar Mikológiai Társaság által szervezett budapesti gombatanfolyamról és vizsgáról

L Á S Z L Ó
K Á L M Á N
GOMBÁSZEGYESÜLET



moe szia

ERDÉLYI GOMBÁSZ

A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület mikológiai, etnomikológiai kiadványa

IV. évfolyam 4. szám

Periodical of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society

Vol. 4. No. 4.

Sepsiszentgyörgy, 2006

A szerkesztőség címe / Editorial Office:

LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület /

Societatea de Micologie "Kálmán LÁSZLÓ"

RO-520032 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, jud. Covasna,

str. Császár Bálint 7/C/5

E-mail: pff3@hotmail.com, lkgsztgy@gmail.com

Felelős szerkesztők / Editors-in-Chief:

PÁL-FÁM Ferenc (Kaposvári Egyetem), ZSIGMOND Győző

(Bukaresti Tudományegyetem)

Szerkesztőbizottság / Editorial Board:

BENEDEK Lajos (Corvinus Egyetem Budapest) – taxonómia,

BRATEK Zoltán (ELTE Budapest) – földalatti gombák,

Ascomycetes; JAKUCS Erzsébet (ELTE Budapest) – mikorrhiza;

LÁZÁR Zsolt (SzIE Budapest) – taxonómia, ökológia; RIMÓCZI

Imre (Corvinus egyetem Budapest) – taxonómia, rendszertan,

természetvédelem; SILLER Irén (SzIE Budapest) – Aphyllophorales,

természetvédelem; SZABÓ Ilona (SE Sopron) – erdészeti

vonatkozások; SZABÓ László Gy. (PTE Pécs) – toxikológia;

SZABÓ T. Attila (VE Veszprém) – botanikai és etnobotanikai

vonatkozások; VETTER János (SzIE Budapest) – élettan

Jelen kötet lektorai / Reviewers of present volume:

BENEDEK Lajos, PÁL-FÁM Ferenc,

SZABÓ T. Attila, ZSIGMOND Győző

Támogatóink voltak / Our sponsors:

SEPSISZENTGYÖRGY Helyi Tanácsa, ILLYÉS Közalapítvány,



APÁCZAI Közalapítvány, COMMUNITAS Alapítvány, Cosys kft.,



illetve GOMBOS Gyula, RENDI Ferenc, VÁNKY Kálmán,

Borító / Cover

A sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius*), ifj. ZOLTÁN Sándor felvétele /

On the cover Cantharellus cibarius, photo: Sándor ZOLTÁN jr.

Copyright szerzők/authors, LÁSZLÓ Kálmán

Gombászegyesület / Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society

ISSN 1583-5294

Nyomtatva / Printed by
COVA-print Nyomda,
Sepsiszentgyörgy, 2007

Tartalom Contents

Tanulmányok • Original papers

PÁL-FÁM Ferenc: Rókagombák és gerebengombák a Székelyföldön (*Auriscalpiaceae*, *Cantharellaceae*, *Bankeraceae*, *Gomphaceae*, *Hydnaceae*). Előfordulás, fajleírások, makroszkópikus határozókulcs, élőhelyi jellemzés 3

Ferenc PÁL-FÁM: Chanterelles and tooth fungi from Székelyföld, Transylvania (*Auriscalpiaceae*, *Cantharellaceae*, *Bankeraceae*, *Gomphaceae*, *Hydnaceae*). Occurrence, macroscopic key, habitat characterization 29

PÁL-FÁM Ferenc: A Kárpát-medence róka- és gerebengombái képekben 17

Ferenc PÁL-FÁM: Pictures of chanterelles and tooth fungi from the Carpathian Basin 17

ZSIGMOND Győző: A sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius* Fr.) a magyar néphagyományban 36
Győző ZSIGMOND: The common chanterelle (*Cantharellus cibarius* Fr.) in Hungarian popular tradition 39

KICSÍ Sándor András: A *Cantharellus cibarius* a világ nyelveiben 41

Sándor András KICSÍ: *Cantharellus cibarius* in the languages of the world 45

Cătălin TĂNASE: Realizări și perspective în conservarea diversității fungilor din România 49

Cătălin TĂNASE: Achievements and perspectives in the conservation of mushroom diversity in Romania 52

PÁL-FÁM Ferenc, BENEDEK Lajos, PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga, LUKÁCS Krisztián, PLUTA Márk: Adatok Kommandó környéke (Háromszéki-havasok) nagygyombáinak ismeretéhez 54

Ferenc PÁL-FÁM, Lajos BENEDEK, Helga PLUTÁNÉ LUKÁCS, Krisztián LUKÁCS, Márk PLUTA: Contribution to the knowledge of macrofungi of Kommandó (Comandău) area, Háromszéki Mts., Székelyföld, Transylvania 59

PÁL-FÁM Ferenc, ZSIGMOND Győző, PUSKÁS Attila, ZOLTÁN Sándor, ZÁGONI Imola: Adatok Ojtoz környéke nagygyombáinak ismeretéhez 61

Ferenc PÁL-FÁM, Győző ZSIGMOND, Attila PUSKÁS, Sándor ZOLTÁN, Imola ZÁGONI: Contribution to the knowledge of macrofungi of Ojtoz (Oituz) area, between Háromszéki and Nemere Mts., Székelyföld, Transylvania 66

PÁL-FÁM Ferenc, SZENTPÉTERI Tamás, SZENTPÉTERI József: Adatok a Magyarbagói láp (Nagyenyed környéke) nagygyombáinak ismeretéhez 68

Ferenc PÁL-FÁM, Tamás SZENTPÉTERI, József SZENTPÉTERI: Contribution to the knowledge of macrofungi of Magyarbagói bog, Nagyenyed (Aiud) region, Transylvania 70

Könyvismertető • Book review 72

Gavril NEGREAN și Constantin DRĂGULESCU, 2005, Mycobiota județului Sibiu - TĂNASE, Cătălin 72

MÁLNÁSI András rókagombás tréfája, rajza 71

Joke and funny graphic by András MÁLNÁSI

Hírek, érdekességek • News, curiosities 73

JAKUCS Erzsébet: Beszámoló az Eötvös Loránd Tudományegyetem és a Magyar Mikológiai Társaság által szervezett budapesti gombatanfolyamról és vizsgáról 73

Erzsébet JAKUCS: The courses of mycology organised by the Hungarian Mycological Society and the Eötvös Loránd University 73

A LÁSZLÓ Kálmán Gombászegyesület eseménynaptára 2006 / Calendar of events 2006 of the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society 75

RÁDULY János: Rókagomba (vers)
(a poem by János RÁDULY) 76

A kommandói gombásztábor legérdekesebb gombái (PÁL-FÁM Ferenc, ZÁGONI Imola és ZSIGMOND Győző felvételei) / The most interesting mushrooms of the mushroom camp from Comandău (photographs made by: Ferenc PÁL-FÁM, Imola ZÁGONI, Győző ZSIGMOND) 77

Gomba és irodalom / Mushroom and literature 81

MIKSZÁTH Kálmán: A csodálatos gomba (elbeszélés) (a story of Kálmán MIKSZÁTH) 81

FORRAI Tibor: Rókagombák (keresztrejtvény) 83

Tibor FORRAI: Chanterelles (cross-word)

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 3–16.

RÓKAGOMBÁK ÉS GEREBENGOMBÁK A SZÉKELYFÖLDÖN (*AURISCALPIACEAE*, *CANTHARELLACEAE*, *BANKERACEAE*, *GOMPHACEAE*, *HYDNACEAE*). ELŐFORDULÁS, FAJLEÍRÁSOK, MAKROSZKÓPIKUS HATÁROZÓKULCS, ÉLŐHELYI JELLEMZÉS

PÁL-FÁM Ferenc

Kaposvári Egyetem, Növénytani és Növénytermesztés-tani Tanszék, pff3@hotmail.com

Kulcsszavak: *Auriscalpiaceae*, *Bankeraceae*, *Cantharellaceae*, *Gomphaceae*, *Hydnaceae*, Székelyföld, jellemzés, fajleírások, határozókulcs

Kivonat: A róka- és gerebengombák rendszertanilag igen különálló egységekbe csoportosulnak, rendszerük is igen sokat változott, és változik ma is. Jelen munka a Székelyföldön dokumentáltan előforduló 23 faj mellett 4 potenciálisan előforduló róka- és gerebengombafaj leírását, előfordulási adatainak összefoglalását, élőhelyi jellemzését és makroszkopikus határozókulcsát tartalmazza. A Székelyföldről ismert róka- és gerebenfajok adatainak száma 124, ebből 64 saját, publikált vagy fungáriumi adat. Két faj első adata kerül közlésre: *Hydnellum geogenium* és *H. peckii*. A fajok leírása alapvetően a saját gyűjtésekből származó termőtestek leírásain alapul, figyelembe véve a szakirodalmi leírásokat is. Négy, Székelyföldön még nem dokumentált faj leírását is tartalmazza a munka, mégpedig azon fajokét, amelyek előfordulása várható az élőhelyeik megléte miatt. Ezek a következők: *Hydnellum conrescens*, *Phellodon confluentis*, *P. melaleucus* és *Sarcodon scabrosus*.

BEVEZETÉS

A rókagomba és gerebengombafélék számos faja régóta ismert, közkezdelt ehető gombák közé tartozik. Kevés ilyen közismert és kutatott csoport létezik a nagygombák közül. Az ide tartozó fajok többsége kevésbé vagy csak lokálisan gyakori, de jellegzetes, feltűnő termőtestük miatt a mikológiai munkákban kiemelték, feltűnő termőtestük miatt. Ezen gombák rendszertanilag igen különálló egységekbe csoportosulnak a legújabb rendszertani kutatások alapján, rendszerük is igen sokat változott és változik ma is.

IRODALMI ÁTTEKINTÉS

A róka- és gerebengombák rendszere igen sokat változott az idők folyamán. Az alábbiakban csak a székelyföldi adatok szempontjából fontos rendszereket foglalom össze.

A székelyföldi és általában a romániai mikológusok a 70-80-as években jórészt a SĂLĂGEANU & SĂLĂGEANU (1985) által használt rendszer alapján csoportosítottak, így az *Aphyllaphorales* rend két családjába kerültek a róka- és gerebengombák: *Cantharellaceae* (rókagombafélék): *Cantharellus*, *Craterellus*, *Pseudocraterellus*, *Gomphus*; illetve *Hydnaceae* (gerebengombafélék): *Auriscalpium*, *Hydnellum*, *Hydnum*, *Phellodon*, *Sarcodon*. JÜLICH 1984-es rendszere (1989) a *Basidiomycetes* osztályon belül szintén az *Aphyllaphorales*-be csoportosította ezeket a gombafajokat, de már öt családba. A *Cantharellus*, *Craterellus* és *Pseudocraterellus* nemzetségeket a *Cantharellaceae* családba, a *Gomphus* nemzetséget a *Gomphaceae* családba, a *Hydnum* nemzetséget a *Hydnaceae* családba, az *Auriscalpium* nemzetséget az *Auriscalpiaceae* családba sorolta, míg a *Hydnellum*, *Phellodon*, *Sarcodon* és *Bankera* nemzetségek a *Thelephoraceae* családba kerültek. PEGLER et al. (1997) három rendbe és hat családba csoportosít. A *Cantharellales* rend *Cantharellaceae* (*Cantharellus*), *Hydnaceae* (*Hydnum*) és *Craterellaceae* (*Craterellus*, de a *Cantharellus cinereus* is) családjaiba; a *Hericiales* rend *Auriscalpiaceae* (*Auriscalpium*) családjába; valamint a *Thelephorales* rend *Bankeraceae* (*Bankera*, *Phellodon*) és *Thelephoraceae* (*Hydnellum*, *Sarcodon*) családjaiba. A *Gomphus* nemzetséget munkájuk nem említi.

Végül, a legújabb kutatásokra alapozva készült el a mai tudásunk szerinti legaktuálisabb rendszer (KIRK 2001). Ez alapján a róka- és gerebengombák a *Basidiomycetes* osztály négy rendjébe kerültek:

- (nem meghatározott alosztály) *Cantharellales* rend – *Cantharellaceae*: *Cantharellus*, *Craterellus*, *Pseudocraterellus*;
- *Hydnaceae*: *Hydnum*
- Thelephorales* rend – *Bankeraceae*: *Hydnellum*, *Phellodon*, *Sarcodon*, *Bankera*

Phallomycetidae alosztály

Gomphales rend – Gomphaceae: Gomphus

Russulales rend – Auriscalpiaceae: Auriscalpium

Ilyenformán kiderült, hogy az eddig egységesen 'rókagombáknak' és 'gerebengombáknak' tartott fajok csoportja polifiletikus, mivel egymástól távoli rendszertani kategóriákba kerültek. Az adott rendekbe olyan egyéb nemzetségek is vannak, melyek nem róka- illetve gerebengombák (pl. *Russulales*: *Russula*, *Lactarius*; *Thelephorales*: *Thelephora* stb.)

Világszerte több, mint 160 róka- és gerebengombafajt írtak le, de ezekből jelen tudásunk alapján 160 faj biztosan elfogadott (KIRK 2001). Az Európában előforduló fajok száma 54: 7 *Cantharellus*, 2 *Craterellus*, 2 *Pseudocraterellus*, 1 *Gomphus*, 3 *Hydnum*, 1 *Auriscalpium*, 17 *Hydnellum*, 15 *Sarcodon*, 2 *Bankera* és 4 *Phellodon* (JÜLICH 1989, KRIEGLSTEINER 1991-93). Szűkebb környezetünket tekintve Magyarországon 15 faj dokumentált (PÁL-FÁM et al. 2005). Romániában 40 róka- és gerebengombaféle dokumentált a nemzetségnevek alapján (ELIADE 1965), de a jelenleg is érvényes nomenklatura (KIRK 2001) ezek közül mindössze 16 fajt fogad el. Ezen kívül 4 még nem elfogadott fajt tartalmaz a munka. A román gombahatározóban (SĂLĂGEANU & SĂLĂGEANU 1985) 27 taxon szerepel, míg PÁZMÁNY 1998-as erdélyi határozójában 21 faj (ez nem tartalmazza a *Hydnellum* és *Phellodon* nemzetségeket).

A Székelyföldről a legutóbbi összesítés alapján 1032 nagygombataxon dokumentált adataival rendelkezünk (SÁNTHA 1999). Az első rókagombát említő tudományos mű RÖMER 1894-es munkája, ebben a sárga rókagomba Zabola község melletti előfordulása szerepel. ISTVÁNFFY 1895-ös munkájában a sárga rókagomba mellett gerebengombákat is közöl (*Hydnellum suaveolens* és *Sarcodon imbricatus*), mindkettőt Borszék környékéről. Ugyanő (ISTVÁNFFY 1899) a sárga rókagomba egy másik előfordulását is közli Udvarhely környékéről. MOESZ 1929-es összefoglaló közleményében a fenti két gerebengomba-fajt említi ismét.

A következő, róka- és gerebengombákat is tartalmazó munka 1956-ból származik (CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS), mely a Hargita hegységben a „Szentimrei büdös” környékéről a sárga rókagomba mellett a *Sarcodon imbricatus*-t jelzi. CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958) Kászonyfaluból említi a sárga rókagombát. László Kálmán, a Székelyföld rendszeres gombakutatásának megalapozója munkáiban 17 fajt publikált a tárgyalt gombacsoportokból: *Auriscalpium vulgare*, *Bankera violascens*, *Cantharellus friesii*, *C. amethysteus*, *C. aurora*, *C. tubaeformis*, *C. melanoxeros*, *C. cinereus*, *Craterellus cornucopioides*, *Gomphus clavatus*, *Hydnellum suaveolens*, *Hydnum repandum*, *H. rufescens*, *H. albidum* (ez jelenleg nem elfogadott faj), *Pseudocraterellus sinuosus*, *Sarcodon imbricatus* és *S. glaucopus* (LÁSZLÓ 1970, 1972, 1975, 1979, 1984, LÁSZLÓ et al. 1981, 1988). A Székely Nemzeti Múzeumban lévő gyűjteményében 14 róka- és gerebengombafaj található a 4114 fungáriumi lapból (Kocs 1999).

MIKLÓSSY (1980) öt faj adataival gazdagította a Székelyföld ezen gombacsoportjának ismeretét, Kovács pedig a sárga rókagombát említi Málnás környékéről (KOVÁCS 1977). Sántha Gelence környékén végzett munkáinak eredményeképpen kilenc fajt, köztük a *Phellodon tomentosus*-t publikálta (SÁNTHA 1996, 1997, 2001). Misky 1977-es kézirata 5 fajról számol be Székelykeresztúr környékéről (MISKY et al. 2002). LÁZÁR et al. (1999) négy fajt, köztük a *Bankera violascens*-t közli a Lucsból és az Ördögtő-lápból, PÁL-FÁM et al. (2002, 2005) három-három fajt, köztük a *Hydnellum scrobiculatum*-ot Gyimesbükk környékéről. Publikálás alatt van (jelen kötetben) 10 faj, köztük a *Hydnellum aurantiacum* Kommandó környékéről, illetve 8 faj Ojtoz környékéről (PÁL-FÁM et al. 2007, PÁL-FÁM et al. 2007).

Így a Székelyföldről dokumentált fajok száma 21 (összesen 82 adattal). Mivel a Székelyföld kutatottsága távolról sem fedi le a területét, ezért új részeinek mikológiai feltárása várhatóan emelni fogja mind a fajok, mind az előfordulási adatok számát.

Jelen munka célkitűzése a Székelyföldön dokumentáltan vagy potenciálisan előforduló róka- és gerebengombák leírása, előfordulási adatainak összefoglalása és székelyföldi élőhelyi jellemzése.

ANYAG, MÓDSZER

A Székelyföldön előforduló róka- és gerebengombafajok listáját irodalmi és saját előfordulási adatok alapján állítottam össze. A sok esetben hiányzó vagy nehezen értelmezhető termőhely-meghatározás miatt a precíz növénytársulás-nevek helyett általánosabb termőhelyneveket kellett használnom (pl. gyertyános-tölgyes, lucos stb.). A fajok rendszer- és nevezéktanánál KIRK (2001) nomenklaturáját és rendszerét alkalmaztam. Minden szakirodalmi adatot sikerült e munka alapján egyértelműen azonosítani. A magyar nevek PRISZTER (1988) munkáján alapulnak.

Mindössze négy olyan faj került a határozókulcsba, amelynek nincs előfordulási adata a Székelyföldön: *Hydnellum conrescens*, *Phellodon confluens*, *P. melaleucus* és *Sarcodon scabrosus*, de ezek előfordulása valószínűsíthető, élőhelyeik jelenléte és Romániában való előfordulásuk miatt. Így jelen munka összesen 23 faj 124 székelyföldi adata (ebből 64 saját, részben már publikált, lásd irodalmi áttekintés) alapján készült, melyből kettő: *Hydnellum geogenium* és *H. peckii* első adat a Székelyföldről, ezenkívül a fent említett négy faj tartalmazza.

A fajok leírása alapvetően a saját gyűjtésekből származó termőtestek leírásain alapul (nem csak a székelyföldi gyűjtésekből!), figyelembe véve a szakirodalmi leírásokat is (JÜLICH 1989, BREITENBACH & KRÄNZLIN 1986, HANSEN & KNUDSEN 1997, CETTO 1989-1993, PÁZMÁNY 1998, PEGLER et al. 1997, WATLING & TURNBULL 1988). A székelyföldi élőhelyi jellemzések mellett mindig kitértem a szakirodalmi jellemzésekre is.

A makrobélegeken alapuló határozókulcs elkészítése JÜLICH (1989), HANSEN & KNUDSEN (1997), PEGLER et al. (1997), WATLING & TURNBULL (1998) munkáinak figyelembevételével történt. A csoportosítás és elkülönítés alapvetően a következő bélyegekre épül, csökkenő fontossági sorrendben: a termőrétegtartó szerkezete, a hús állaga, a termőtest színe, a termőtest szaga.

A HATÁROZÁS SZEMPONTJÁBÓL FONTOS BÉLYEGEK, TULAJDONSÁGOK

Az alábbi bélyegek, tulajdonságok összefoglalása a saját adatok mellett JÜLICH (1989), BREITENBACH & KRÄNZLIN (1986), HANSEN & KNUDSEN (1997), CETTO (1989-93), PÁZMÁNY (1998), PEGLER et al. (1997) és WATLING & TURNBULL (1998) munkáinak figyelembevételével történt.

*Morfológiai bélyegek***Rókagombák (Cantharellaceae, Gomphaceae)**

A termőtest föld feletti, magányos vagy csoportos, fordított kúp alakú vagy tölcséres, trombita alakú. Kifejletten egyes fajoknál 'kalap'ra és 'tönk're különül, de mindig lefelé keskenyedő.

A **kalap** vagy **kalaprész** hullámos vagy karéjos, fejlődése kezdetén lehet domború, később középen tölcséresedik, színe változatos: szürke, fekete, agyagbarna, barnássárga, olajbarna, tojássárga, narancssárga vagy ibolyás-lilás. A felszíne csupasz, molyhos vagy pikkelykés.

A termőrétegtartó sima vagy hosszanti bordás, ráncos, a tönkre mélyen lefutó. Színe szürkés, feketés, rózsaszínű, sárga, narancssárga, sárgásbarna vagy szürkésbarna.

A 'tönk' központi helyzetű, lefelé keskenyedő, a termőrétegtartó a nagy részét beborítja. Lehet tömör vagy üreges, lehet pikkelykés. A színe szürke, fekete, agyagbarna, barnássárga, olajbarna, tojássárga, narancssárga vagy ibolyás-lilás.

A **hús** fehér, halványsárga, szürke, fekete, a tönk bázisában lehet rózsaszínes, esetleg feketedhet. Íze és szaga legtöbbször erős, jellegzetes, aromás.

A **spóra** alakja gömbölyded vagy elliptikus, színe fehér, világosokker, lazacrózsaszín vagy barna, sima vagy rücskös, nem amiloid.

A **bazídium** hosszú és keskeny, 2, 4 vagy 6 sterigmával. Valódi himeniális **cisztidák** általában nincsenek vagy ritkák, egyes fajoknak viszont vannak. A **hifák** monomitikusak, csatképződés lehet.

Gerebengombák (Hydnaceae, Auriscalpiaceae, Bankeraceae)

A termőtest föld feletti, magányos vagy csoportos, többé-kevésbé 'kalap'ra és 'tönk're különül, de ez nehezen értelmezhető.

A '**kalap**' lehet féloldalas, karéjos, fejlődése kezdetén domború, később középen tölcséresedhet vagy durva pikkelyekre felhasadozhat. Felszíne sima, pikkelyes, szőrös vagy bársonyos, egyes esetekben koncentrikus zónázottsággal. Színe változatos: fehér, húsvörös, bíborbarnás, vörösbarnás, világosbarnás, szürkésbarna, feketésbarna, sárga vagy narancsvörös, lehet kékes árnyalat vagy vérvörös folyadékcepp is rajta.

A termőrétegtartó tüskeszerű vagy csapszerű, ezek felszínén helyezkedik el a termőréteg. Általában a 'tönk're lefutó, ritkábban tönkhöz nőtt. Színe változatos.

A '**tönk**' fejlett, központi helyzetű vagy excentrikus, általában kalapszínű, de lehet világosabb vagy sötétebb is.

A **hús** vagy puha, fehéres-krémszínű vagy lilás hússzínű, esetleg a bázisban elszíneződő, vagy kemény, szívós, esetleg zónázott, változatos színekkel: barna, vörösbarna, rózsásbarna, fehéreskék, sötétkék, fehéres. Íze kellemes, csípős vagy kesernyés, szaga legtöbbször erős, jellegzetes, aromás: ánizs, maggi, fűszeres, lisztes vagy erős gombaszag.

A **spóra** alakja gömbölyded vagy elliptikus, színe fehér, halványsárga vagy barna, sima vagy rücskös, nem amiloid.

A **bazídium** hosszú és keskeny, 2 vagy 4 sterigmával. Valódi himeniális **cisztidák** általában nincsenek vagy ritkák. A **hifák** monomitikusak, csatképződés lehet.

Elterjedés, ökológiai jellemzők, veszélyeztetettség

Életmódjukat tekintve a legtöbb itt tárgyalt fajt mikorrhizásnak tartják, lombos és/vagy tűlevelű fajokkal. Egyértelműen csak a *Cantharellus cibarius* és a *Bankera fuligineoalba* esetében bizonyított a mikorrhizakapcsolat (DANNELL 1994, ARNOLDS 1989). Kivételt képez a holt fenyőtobozt lebontó *Auriscalpium vulgare*, mint szaprotróf. A fajok egy része nem partnerspecifikus mikorrhizaképző, lombos- és tűlevelű partnerekkel egyaránt előfordulnak, viszont a partnerspecifikus fajok határozásánál segítség a fajok jelenlétének megfigyelése. Általában nyártól ősziig teremnek, egyes fajok tavasztól ősziig. A talajok közül főleg a savanyút kedvelik, de semleges és bázikus talajokon is előfordulnak, néhány tágtűrűsű faj is van közöttük (PEGLER et al. 1997).

Általában mérsékelt övi elterjedésűek, főleg Európában és Észak-Amerikában, de a déli féltekén, illetve trópusi élőhelyeken is előfordulnak. Az utolsó 30-40 évben jelentős visszahúzódásuk figyelhető meg, melynek okai között a legfontosabbak a nem megfelelő erdőgazdálkodás, a talajok kisavanyodása vagy éppen a növekvő nitrogéntartalma, a savas esők vagy az élőhelyeik területének és számának csökkenése. Számos ország Vörös Listáján szerepelnek, több a 'kipusztult' kategóriában, mint pl. a *Sarcodon glaucopus* és *S. scabrosus* Dániában, több *Hydnellum*, *Bankera fuligineoalba*, *Phellodon tomentosus*, *Pseudocraterellus* Hollandiában stb. (PEGLER et al. 1997).

A Magyar Vörös Lista-tervezetben a *Bankera*, *Hydnellum*, *Sarcodon* és *Phellodon* fajok 'erősen veszélyeztetett', a *Cantharellus* fajok 'kihalással veszélyeztetett—erősen veszélyeztetett—veszélyeztetett', a *Craterellus cornucopioides* 'potenciálisan veszélyeztetett', a *Gomphus clavatus* 'kihalással veszélyeztetett', a *Hydnum* fajok 'veszélyeztetett—potenciálisan veszélyeztetett' és a *Pseudo-*

craterellus sinuosus 'veszélyeztetett' minősítéssel szerepelnek (RIMÓCZI et al. 1999). A védett fajok között szerepel a *Cantharellus melanoxeros*, a *Gomphus clavatus* és a *Sarcodon scabrosus* (SILLER et al. 2006). A román Vörös Listában négy fajuk szerepel: *Cantharellus friesii* (sérülékeny), *C. cinereus* (potenciálisan veszélyeztetett), *Gomphus clavatus* (potenciálisan veszélyeztetett) és *Hydnellum suaveolens* (potenciálisan veszélyeztetett, TĂNASE & POP 2005).

A SZÉKELYFÖLDÖN DOKUMENTÁLTAN VAGY POTENCIÁLISAN ELŐFORDULÓ RÓKA- ÉS GEREBOGOMBA FAJOK MAKROSZKÓPIKUS HATÁROZÓKULCSA

Dőlten a potenciális, nem dőlten a dokumentált fajok

- | | | |
|----|---|--|
| 1 | a termőrétegtartó sima, ráncos vagy redős | 2 |
| | a termőrétegtartó tüskés | 12 |
| 2 | a 'kalap' on és a 'tönk' ön lila, lilás színek vannak | 3 |
| | a termőtesten nincs lila szín, legfeljebb a termőréteg lehet lilás árnyalatú | 4 |
| 3 | a termőtest húsos, a 'kalap' lapos vagy fűlszerűen féloldalas, a termőrétegtartó sok helyen anasztomizál, a lila mellett okkerbarna vagy szürkésbarna színekkel | zápfoggomba Gomphus clavatus |
| | A termőtest sárga, lila pikkelykével vagy korpázottsággal a 'kalap' on és 'tönk' ön, a termőrétegtartó kevésbé anasztomizál | Cantharellus amethysteus |
| 4 | a termőtest fekete, szürkésfekete, szürkésbarna vagy szürke | 5 |
| | a termőtest sárgás, narancssárgás, narancsbarnás vagy szürkéssárgás | 7 |
| 5 | a 'tönk' tömör, a termőrétegtartó ráncos | szürke rókagomba Cantharellus cinereus |
| | a 'tönk' üreges, a termőrétegtartó sima | 6 |
| 6 | a termőtest csak fekete és szürke színekkel | sötét trombitagomba Craterellus cornucopioides |
| | a termőtest barnásszürke, agyagbarna színekkel, kisebb termetű | fodros áltrombitagomba Pseudocraterellus sinuosus |
| 7 | a termőtest sárga, narancssárga vagy narancsbarna, más színek nincsenek | 8 |
| | a termőtesten szürkés, okkerbarnás vagy ibolyás szín is van | 9 |
| 8 | a termőtest tojássárga, sárga színű mindenhol | sárga rókagomba Cantharellus cibarius |
| | a termőtest narancssárga vagy narancsbarna, a termőréteg világosabb, kisebb termetű | Cantharellus friesii |
| 9 | a termőtest húsos, a 'kalap' színe sáfránysárgától barnásokkerig, a termőréteg rózsás-lilás árnyalattal, a termőtest sérülésre feketedhet | Cantharellus melanoxeros |
| | a gomba nem ilyen | 10 |
| 10 | a termőrétegtartó sima vagy csak a kalap szélén ritka ráncokkal, a 'kalap' szürkésbarna vagy narancsbarna, a tönk és termőréteg narancssárgás | |
| | a termőrétegtartó kifejezetten ráncos | fénylő rókagomba Cantharellus aurora |
| | | 11 |
| 11 | a termőréteg és a 'tönk' sárga, a 'kalap' sárga vagy szürkéssárga | Tölcséralakú rókagomba Cantharellus lutescens |
| | a termőréteg és a 'tönk' sárgásszürke, a 'kalap' sárgásszürke | |
| | vagy okkerszürke, lehet rajta olív árnyalat is | tölcséres rókagomba Cantharellus tubaeformis |
| 12 | a 'tönk' karcsú, fás, hosszú, a 'kalap' féloldalas, fenyőtobozon terem | tobozgereben Auriscalpium vulgare |
| | a gomba nem ilyen | 13 |
| 13 | kemény, szívós vagy fás húszú fajok | 14 |
| | puha húszú fajok | 22 |

- 14 a hús kék, zónázott, erős ánizsszagú
a gomba nem ilyen
ánizsszagú gereben *Hydnellum suaveolens*
15
- 15 a 'kalap' felszínén fiatalon vérvörös guttációs cseppek vannak, esetleg vérvörös 'folyadékócsa'
a gomba nem ilyen
csípős parásgereben *Hydnellum peckii*
16
- 16 a 'kalap' és a termőréteg egyaránt kénsárga, élénk sárga
a gomba nem ilyen
kénsárga gereben *Hydnellum geogonium*
17
- 17 lomberdei fajok
fenyőerdei fajok
18
- 18 a termőréteg fehéres vagy szürkés, a hús kiszáritva maggiszagú, nem keserű
a termőréteg rózsás vagy vörösbarna, a hús lisztszagú, keserű
Phellodon confluens
szalagos gereben *Hydnellum concrescens*
- 19 a termőréteg fehérből szürkés lesz, a hús kiszáritva maggiszagú, kesernyés
a termőréteg fehérből sötétbarnás vagy vörösbarnás lesz
Tölcséres gereben *Phellodon tomentosus*
20
- 20 a hús kesernyés, kiszáritva maggiszagú
a hús nem maggiszagú, nem kesernyés
szagos gereben *Phellodon melaleucus*
21
- 21 a 'kalap' jól láthatóan zónázott, szélén szabályos fehér csíkkal, legtöbbször vastagabb 8 mm-nél
a 'kalap' zónázottsága szabálytalan vagy nincs, sérülésre foltosodik, a hús a kalapban maximum 8 mm vastag
Hydnellum scrobiculatum
narancssárga gereben *Hydnellum aurantiacum*
- 22 a termőtest sárgás, narancssárgás színekkel
a termőtest szürkés-barnás színekkel, esetleg húsvörös, bíborbarna
23
- 23 a termőtest kénsárga vagy baracksárga
a termőtest narancssárga vagy narancsvörös, kisebb termetű
sárga gerebengomba *Hydnum repandum*
vörösbarna gerebengomba *Hydnum rufescens*
- 24 a 'kalap' és 'tönk' fiatalon fehéres, majd húsvörös, később bíborbarna lesz, foltosodó
a 'kalap' szürkésbarna, piszkosbarna, feketésbarna
lilás gereben *Bankera violascens*
25
- 25 a 'kalap' széles, rásimuló pikkelyekkel, melyek sokszor repedésnek látszanak, a hús a tönkbázisban szürkészöld, fenyőerdőben
a 'kalap' durva, nagy, felálló pikkelyekkel
Sarcodon glaucopus
26
- 26 a hús a tönkbázisban nem színeződik, fenyőerdőben
a hús a tönkbázisban szürkészöld, lomberdőben
cserepes gereben *Sarcodon imbricatus*
korpás gereben *Sarcodon scabrosus*

A SZÉKELYFÖLDÖN DOKUMENTÁLTAN VAGY POTENCIÁLISAN ELŐFORDULÓ RÓKA- ÉS GEREBOGOMBA FAJOK LEÍRÁSA ÉS JELLEMZÉSE

Cantharellaceae J. Schröt.

Cantharellus friesii Welw. & Curr. Vöröses rókagomba

Szin. Craterellus friesii (Quél.) Quél.; Cantharellus miniatus Fayod

Adatok száma: 2 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1982.09.05, Libántelep, *lucos*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *lucelegyes gyertyános-bükkös*.

Termőhely és veszélyeztetettség: montán lucosok, lucelegyes lomberdők faja, nyártól ősziig terem. A Román Vörös Lista alapján 'sérülékeny'. A szakirodalom alapján Európából, és Ázsiából ismert, elsősorban bükkhöz kötötten. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1-3 cm $\varnothing$, fiatalon domború, de hamar lapos, majd szabálytalan szélű, tölcséres lesz, a felszíne sima vagy finoman molyhos, színe narancssárga vagy narancsbarna; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, sima vagy finoman molyhos, kalapszínű.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, hosszanti, lefutó ráncok, redők formájában található, anasztomózisokkal, színe sárgás, gyakran lazacszínű vagy rózsás árnyalattal.

Hús: fehér vagy sápadt sárga, vékony, törékeny, erős, nem meghatározható szagú és ízű.

Spóra: spp. halvány krémszínű, sp. 8,5-10,5 x 4-5 μ m, elliptikus, sima, sűrűn olajcseppes vagy granulumos.

Megjegyzés: ehető. Jellegzetes színe miatt legfeljebb a *Cantharellus cibarius* fajjal téveszthető össze, de annál kisebb termetű és sötétebb színű, vékonyabb húsú, valamint jól látható színbeli különbség van a tönk, valamint a termőrétegtartó között.

Cantharellus melanoxeros Desm. Sötétedőhúsú rókagomba

Szin. Cantharellus ianthinoxanthus (Maire) Kühner

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1986.09.08, Marosfő, *lucos*.

Termőhely és veszélyeztetettség: az egyetlen adata alapján lucosban termett, ősszel, ritka faj Magyarországon védett. A szakirodalom alapján csak Európából ismert, ahol ritka lomberdei (bükkös) fajnak tartják. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 2-4 cm $\varnothing$ (gyakran több összenő), szabálytalan szélű, lapos, csak ritkán és kissé tölcséresedik, a felszíne szemcsés, korpás, színe sáfránysárga, öregén barnásokker, ritkán lilás árnyalattal, sérülésre feketedhet; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, vaskos, sima vagy hosszanti szálak, fiatalon fehéres, később rózsás-lilás árnyalattal, sérülésre feketedhet.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, szabálytalanul, lefutó ráncok formájában, sűrű anasztomózisokkal, rózsáslila színű.

Hús: fehér, a tönkbázisban ibolyás, elvágva feketedhet, kellemes ízű.

Spóra: spp. krémszínű, sp. 9,5-12 x 6,5-7,5 μ m, ovális, sima, sűrűn olajcseppes.

Megjegyzés: ehető. Lapos kalapja, vaskosabb termete valamint a tréma jellegzetes színe miatt más *Cantharellus* fajokkal sem téveszthető össze. A szakirodalomban nincs egyetértés a *C. melanoxeros*-nak és *ianthinoxanthus*-nak nevezett taxonok tekintetében. Egyesek szerint az egyik, mások szerint a másik feketedik. A mai tudásunk alapján szinonimáknak tekinthetők.

Cantharellus amethysteus Quél.

Szin. Cantharellus cibarius Fr. var. amethysteus Quél.; Craterellus amethysteus (Quél.) Quél.

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 1)

Adatok: PÁZMÁNY et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *lucos*; 1980.09.23, Mihálcetű, *bükkös*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*.

Termőhely: montán lucosok ritka faja, ősszel terem. Valószínűleg csak lokálisan fordul elő, de ott nagy mennyiségben és rendszeresen terem (a kommandóiak elmondása alapján). A szakirodalom alapján csak Európából ismert, tölgy, bükk, nyír és kéttűs fenyők alól, csak helyenként gyakori. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1-6 cm $\varnothing$, szabálytalan szélű, tölcséres vagy domború, a felszíne koncentrikusan ibolyásszürkén pikkelyes, tojássárga alapon; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet görbe; tojássárgaszínű, ibolyásszürke pikkelyekkel.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, hosszanti, lefutó ráncok formájában, kalapszínű.

Hús: fehér vagy sápadt sárga, gyümölcsszagú, kellemes ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 8-10 x 4,5-6 μ m, elliptikus, sima, sűrűn olajcseppes.

Megjegyzés: ehető. Jellegzetes színe, pikkelyes kalapja és ráncos termőrétege miatt még más *Cantharellus* fajjal sem téveszthető össze.

Cantharellus cibarius Fr. Sárga róka-gomba

Szin. *Craterellus cibarius* (Fr.) Quél.

Adatok száma: 43 (ebből saját adat 27)

Adatok: Adatai gyertyános-bükkösből, bükkösből, lucelegyes gyertyános-bükkösből, erdeifenyvesből, erdeifenyővel elegyes gyertyános-tölgyesből, tőzegmohás *lucosból* és *lucosból* származnak, júniustól szeptemberig terem.

Termőhely: lombos és fenyőerdők faja, nyártól őszig terem. Élőhelyeinek nagy kiterjedése miatt valószínűleg még gyakoribb, mint az adatok mutatják. A szakirodalom alapján kozmopolita: Európából, Ázsiából, Afrikából, Ausztráliából és Észak-Amerikából ismert, lombos és fenyőerdőkből. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1-9-(12) cm $\varnothing$, szabálytalan szélű, tölcséres vagy domború, a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet excentrikus vagy görbe; tojássárgaszínű, esetleg fakóbb.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, hosszanti, lefutó ráncok formájában, anasztomizáló, kalapszínű.

Hús: fehér vagy sápadt sárga, gyümölcsszagú, kellemes ízű.

Spóra: spp. halvány rózsássárga, sp. 8-9 x 5-5,5 μ m, elliptikus, sima, kisebb-nagyobb olajcseppekkel.

Megjegyzés: ízletes csemegegomba. Jellegzetes színe és ráncos termőrétege miatt csak a jóval ritkább, kisebb termetű, narancsbarnás *Cantharellus friesii* fajjal téveszthető össze, mely szintén ehető.

Cantharellus cinereus Pers. Szürke róka-gomba

Szin. *Pseudocraterellus cinereus* (Pers.:Fr.) Kalamees; *Craterellus cinereus* (Pers.:Fr.) Quél.

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 2)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva, *gyertyános-tölgyes*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.08.31, Ojtoz, *lucelegyes gyertyános-bükkös*, PÁL-FÁM (unpubl.) 1998.08.23, Bálványos, *gyertyános-bükkös*.

Termőhely és veszélyeztetettség: lomberdők és luccal elegyes lomberdők faja, nyár végén-ősszel terem. Élőhelyeinek nagy kiterjedése miatt valószínűleg gyakoribb, mint ahogy adatai mutatják, de a sötét trombitagombával összetéveszthetők. A Román Vörös Lista alapján 'potenciálisan veszélyeztetett'. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban bükkösből, de sehol sem gyakori. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1,5-4 cm $\varnothing$, szabálytalan szélű, tölcséres, pikkelykés; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet görbe, csoportos; színe fekete vagy feketésszürke.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, hosszanti, lefutó ráncok formájában, kalapszínű, később a spóraportól világosszürke.

Hús: vékony, szívós, kellemes ízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 7,5-9,5 x 5-5,5 μ m, elliptikus, sima.

Megjegyzés: ízletes, nagyon aromás csemegegomba. Jellegzetes termőteste és ráncos termőrétege miatt csak a sima termőrétegű *Pseudocraterellus sinuosus* és *Craterellus cornucopioides* fajjal téveszthető össze, mely utóbbival együtt is teremhet, szintén ehető.

Cantharellus tubaeformis (Bull.) Fr. Tölcséres róka-gomba

Szin. *Craterellus tubiformis* (Bull.:Fr.) Quél.

Adatok száma: 4 (ebből saját adat 2)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.09.22, Fenyéd, *lucos*; SÁNTHA (1996): Gelence, Tanórok, *fenyves*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *lucelegyes gyertyános-bükkös*.

Termőhely: fenyvesek, főleg lucosok faja, nyár végétől őszig terem. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban luchoz kötötten, elterjedt, nem gyakori faj. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1-5 cm $\varnothing$, szabálytalan szélű, tölcséres, pikkelykés, szürkéssárga, okkerszürke, szürkésbarna, esetleg zöldes árnyalatokkal; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet görbe, lehet csoportos is; sárga, sárgásszürke esetleg zöldes árnyalatokkal.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, hosszanti, lefutó ráncok formájában, sárgásszürke.

Hús: vékony, kellemes szagú és ízű.

Spóra: spp. krémszínű, sp. 9-12 x 7-9,5 μ m, gömbölyded, sima.

Megjegyzés: ehető, ízletes. Jellegzetes termőteste, ráncos termőrétege és színkombinációja miatt csak a jóval ritkább, sárgás kalapú és termőrétegtű *Cantharellus lutescens*, illetve a sima vagy alig ráncolt termőrétegtartójú, sárga termőrétegtű *C. aurora* fajokkal téveszthető össze, melyek szintén ehetőek.

Cantharellus lutescens (Pers.) Fr. Tölcséralakú róka-gomba

Szin. *Craterellus lutescens* (Pers.) Fr.; *Cantharellus tubiformis* var. *lutescens* Fr.; *Cantharellus tubaeformis* var. *lutescens* (Fr.) Gill.; *Cantharellus infundibuliformis* (Scop.) Fr.

Adatok száma: 1 (saját adat)

Adatok: PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*.

Termőhely: egyetlen adata alapján lucosok faja, nyár végén terem. Élőhelyeinek nagy kiterjedése miatt valószínűleg gyako-

ribb, mint ahogy adatai mutatják. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban luchoz kötötten, elterjedt, de ritka faj. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1-5 cm $\varnothing$, szabálytalan szélű, tölcséres, pikkelykés, sárga, ritkán sárgász-szürkés; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet görbe, lehet csoportos is, sárga.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, hosszanti, lefutó ráncok formájában, sárga.

Hús: vékony, kellemes szagú és ízű.

Spóra: spp. krémszínű, sp. 9-12 x 7-9,5 μ m, gömbölyded, sima.

Megjegyzés: ehető, ízletes. Jellegzetes termőteste, ráncos termőrétege és színkombinációja miatt csak a gyakoribb, szürkés-sárga, okkerszürkés, szürkésbarna kalapú sárga tönkű és termőrétegtű *Cantharellus tubaeformis*, illetve a sima vagy alig ráncolt termőrétegtartójú, sárga termőrétegtű *C. aurora* fajokkal téveszthető össze, melyek szintén ehetőek.

Cantharellus aurora (Batsch) Kuyper Fénylő rókagomba

Szin. Cantharellus xanthopus (Pers.) Duby; *Cantharellus lutescens* ss. Fr. in Syst. Mycol 1:320 (1821) non *C. tubiformis* var. *lutescens* Fr.

Adatok száma: 3

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1982.09.08, Gyergyólibánteleg, *lucos*; 1982.09.07, Karcfalva, *lucos*; SÁNTHA (1998): 1997.08.17, Gelence, Hintófa, *lucos jegenyefenyves*.

Termőhely: montán lucosok faja, augusztustól szeptemberig terem. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, hegyvidéki lucosokból, augusztustól szeptemberig. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 2-6 cm $\varnothing$, szabálytalanul hullámos szélű, tölcséres, pikkelykés, fiatalon szürkésbarna, majd narancsbarna; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, aranysárga vagy safránysárga, esetleg lazacszínű árnyalattal.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, tönkre kissé lefutó, sima, legfeljebb eres, narancssárga, némi szürkés árnyalattal a kalapszél felé.

Hús: vékony, krémszínű, kellemes szagú és ízű.

Spóra: spp. krémszínű, sp. 8,5-12,5 x 6,5-8,5 μ m, gömbölyded vagy elliptikus, sima, sok kerek vakuólummal.

Megjegyzés: ehető, ízletes. Jellegzetes termőteste, sima termőrétege és színkombinációja miatt csak a gyakoribb, de ráncos termőrétegtű *Cantharellus tubaeformis* és *C. lutescens* fajokkal téveszthető össze, melyek szintén ehetőek.

Craterellus cornucopioides (L.) Pers. Sötét trombitagomba

Adatok száma: 6 (ebből saját adat 3)

Adatok: LÁSZLÓ (1975): 1975.07.29, Bükkszád, *Luzulás bükkös*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent; SÁNTHA (1998): Gelence, Hintófa, *jegenyefenyves lucos*; PÁL-FÁM (2005): 1997.07.20, Sugásfürdő, *gyertyános-tölgyes*; PÁL-FÁM (unpubl.): 1997.08.12, Lisznyópatak, *erdeifenyves gyertyános-tölgyes*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *lucelegyes gyertyános-bükkös*.

Termőhely: domb- és hegyvidéki lomberdők, ritkán fenyőelegyes és fenyőerdők faja, nyártól őszig terem. Élőhelyeinek nagy kiterjedése miatt valószínűleg sokkal gyakoribb, mint ahogy adatai mutatják. A szakirodalom alapján Európából, Ázsiából, Afrikából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban bükkösökből, de fenyőerdőkből is, sokféle gyakori. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 3-10-(12) cm $\varnothing$, szabálytalanul hullámos szélű, tölcséres, a tölcséresség a tönk bázisáig tart, pikkelykés, fekete vagy szürkésfekete; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet görbe, csoportos; színe fekete vagy feketésszürkés.

Termőrétegtartó: a termőtest külső részén, sima, kalapszínű, később a spóraportól világosszürkés.

Hús: vékony, szívós, szürkésfekete, kellemes ízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 12-16 x 9-11 μ m, ovális, sima, lehet olajcseppes.

Megjegyzés: ízletes, nagyon aromás fűszer- és csemegegomba. Jellegzetes termőteste és sima termőrétege különíti el a ráncos termőrétegtű *Cantharellus cinereus* fajtól, mellyel együtt is teremhet, szintén ehető. A *Pseudocraterellus sinuosus* fajtól nagyobb termete különíti el, illetve a barna szín hiánya a termőtesten.

Pseudocraterellus sinuosus (Fr.) Corner Fodros áltrombitagomba

Szin. Cantharellus sinuosus Fr.; *Craterellus sinuosus* (Fr.) Fr.; *Pseudocraterellus undulatus* (Pers.) Rausch

Adatok száma: 1

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.09.22, Sósut, *bükkös*.

Termőhely: Egyetlen adata bükkösből dokumentált. Valószínűleg ritka faj, de más élőhelyei is lehetnek, ahol esetleg a *Craterellus cornucopioides* fajjal téveszthetik össze, vagy kis termőteste miatt elkerüli a figyelmet. A szakirodalom alapján holarktikus elterjedésű: Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, lomberdőkből. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 1-(5) cm $\varnothing$, szabálytalanul hullámos szélű, tölcséres, sugarasan ráncolt, agyag- vagy szépiabarna; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, lehet görbe, csoportos; barnás-szürkés.

Termőrétegtartó: a „kalap” alsó részén, alapvetően sima, lekfélül lehet ráncos vagy eres, szürkésbész színű.

Hús: vékony, szívós, kellemes ízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 9,5-11,5 x 7-8 µm, ovális, sima.

Megjegyzés: ehető. Jellegzetes színű termőteste és sima termőrétege miatt legfeljebb a feketésszürke, nagyobb *Craterellus cornucopioides* fajjal téveszthető össze, mely szintén ehető.

Gomphaceae Donk

Gomphus clavatus (Pers.) Gray Disznófülgomba, zápfoggomba, lila róka- és rókagomba

Adatok száma: 2 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.09.22, Fenyéd, *lucos*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*.

Termőhely és veszélyeztetettség: montán lucosok faja, nyár végétől őszig terem. Ritka. A Román Vörös Lista alapján 'potenciálisan veszélyeztetett'. Magyarországon védett. A szakirodalom alapján holarktikus elterjedésű: Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban luchoz kötötten, ritkán fenyőelegyes lomberdőben, mindenütt ritka. Magyarországon savanyú talajú lomberdőből is ismert. Mikorrhizás.

Termőtest: fiatalon fordított csonkakúp alakú, később tönk- és kalapszerű részekből áll, a „kalap” 4-10 cm ø, szabálytalanul hullámos szélű, fiatalon lapos, öregben tölcésesedő vagy fülszerűen egy oldalra növe, felszíne sima, esetleg hullámos-ráncos; színe okkerbarna vagy szürkésbarna, mindig lila árnyalatokkal; a „tönk” lefelé fokozatosan keskenyedő, vaskos, a termőréteg majdnem teljesen beborítja.

Termőrétegtartó: mélyen lefutó, sima, vénás vagy ráncos-eres, anasztomizáló, ibolyás-lilás-szürkés.

Hús: fehéres, puha, lehet zónázott, íze enyhén kesernyős.

Spóra: spp. fehér, sp. 10-14 x 4,5-5,5 µm, elliptikus, rücskös, egy-két olajcseppel.

Megjegyzés: ehető. Jellegzetes színű és alakú termőteste miatt más fajokkal nem téveszthető össze.

Auriscalpiaceae Maas Geest.

Auriscalpium vulgare Gray Tobozgereben

Szin. Hydnum auriscalpium L.; *Pleurodon auriscalpium* (L.) P.Karst.

Adatok száma: 3 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ (1972): 1972.10.31, Örkő, *erdeifenyves*; SÁNTHA (1998): 1997.08.29, Gelence, Vas erdeje, *erdeifenyő* ültetvény; PÁL-FÁM & BENEDEK (unpubl.): 2005.08, Rétyi Nyír, *erdeifenyő*-nyír elegyes állomány.

Termőhely: erdeifenyvesek és erdeifenyővel elegyes erdők faja, nyártól őszig terem. Élőhelyeinek nagy kiterjedése miatt valószínűleg gyakoribb, mint ahogy adatai mutatják, de kis termete és színe miatt nehezen észrevehető. A szakirodalom alapján Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, kéttűs fenyők tobozáról, ritkán luctobozról. Faanyagot bontó szaprotróf.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 1-2 x 0,5-1,5 cm ø, vese alakú, féloldalas, domború; felszíne szőrös; színe világosbarnától vörösbarnáig terjed; „tönk” 3-6 x 0,1-1,3 cm, karcsú, excentrikus, kalapszínű, bársonyos.

Termőrétegtartó: tüskés, szürkésbarna, nem lefutó, maximum 3 mm hosszú tüskékkel.

Hús: kemény, vékony, íz és szag nem jellemző.

Spóra: spp. fehér, sp. 4,5-5,5 x 3,5-4,5 µm, elliptikus, apró tüskékkel.

Megjegyzés: apró termete és kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. Jellegzetes termőteste és termőhelye miatt más fajokkal nem téveszthető össze.

Hydnaceae Chevall.

Hydnum repandum L. Sárga gerebengomba

Adatok száma: 12 (ebből saját adat 6)

Adatok: adatai gyertyános-bükkösből, tűzeges lucosból, lucosból, fenyő-lombos elegyes erdőből egyaránt dokumentáltak, júniustól szeptember végéig terem.

Termőhely: sokféle domb- és hegyvidéki erdőben terem, nyártól őszig. A szakirodalom alapján Európából, Ausztráliából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, mindenféle erdőből, egészen a montán zónáig, sokféle gyakori. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 3-10-(15) cm ø, szabálytalan, domború, esetleg féloldalas; felszíne bársonyos; széle sokáig begöngyölt; színe krémsárgától baracksárgáig; „tönk” 2-5 x max 3 cm, szabálytalan, lehet excentrikus, kalapszínű vagy világosabb.

Termőrétegtartó: tüskés, fehér, krémokker, lefutó, a tüskék maximum 6 mm hosszúak.

Hús: puha, fehér, kellemes ízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 6-8 x 5-6,5 µm, gömbölyded, sima, olajcseppekkel.

Megjegyzés: ehető, de az öreg termőtestek keserűek lehetnek. A narancsvörös színű *Hydnum rufescens* fajjal téveszthető össze, mely valamivel kisebb és sötétebb színű, szintén ehető.

Hydnum rufescens Pers. Vörösbarna gerebengomba

Szin. Hydnum repandum var. rufescens (Fr.) Barla

Adatok száma: 6 (ebből saját adat 2)

Adatok: LÁSZLÓ (1972): 1970.10.20, Sugásfürdő, *lucos*; 1970.10.27, Örkő; 1971.09.04, Málnásfürdő, Somos-tető, 'kevert erdő'; SÁNTHA (1998): 1997.08.17, Gelence, Cserés, *kocsánytalan tölgyes*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *lucelegyes gyertyános-bükkös*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2006.08.20, Poiana Stampei, *tőzeges lucos*.

Termőhely: sokféle erdőben megjelenő faj, nyár végétől késő őszig terem. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, nedves lomberdőkben. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 3-7 cm $\varnothing$, szabálytalan, domború, esetleg féloldalas; felszíne bársonyos; széle sokáig begöngyölt; színe narancsvörös; „tönk” 2-5 x maximum 2 cm, szabálytalan, lehet excentrikus, kalapszínű vagy világosabb.

Termőrétegtartó: tüskés, fehéres vagy krémmokker, lefutó, a tüskék maximum 6 mm hosszúak.

Hús: puha, fehér, kellemes ízű és szagú.

Spóra: spp. fehér, sp. 6-8 x 5-6,5 μ m, gömbölyded, sima.

Megjegyzés: ehető, de az öreg termőtestek keserűek lehetnek. A baracksárga színű *Hydnum repandum* fajjal téveszthető össze, mely valamivel nagyobb és világosabb színű, szintén ehető.

Bankeraceae Donk

Bankera violascens (Alb. & Schwein.) Pouzar Lilás gereben

Szin. Hydnum violascens Alb. & Schwein.; Sarcodon violascens (Alb. & Schwein.) Quél.

Adatok száma: 4 (ebből saját adat 2)

Adatok: MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent; LÁZÁR et al. (1999): 1999.08.18, Ördögút, *tőzeges lucos*; LÁSZLÓ (1984): 1980.08.11, Gyergyószentmiklós, *lucos*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2000.08, Mohos, *tőzeges lucos*.

Termőhely: montán lucosok faja, nyáron terem. Valószínűleg ritka, mert feltűnő termőteste miatt könnyen észrevehető. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, nedves lucosokban termő ritka faj. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 5-12 cm $\varnothing$, szabálytalan, domború, lehet féloldalas; felszíne molyhos vagy pikkelyes; színe először fehér, hamar húsvörös, majd bíborbarnás lesz, de mindig fehér foltokkal; „tönk” 4-10 x maximum 2 cm, szabálytalan, lehet excentrikus, fehéres, majd rozsdá- vagy bíborbarna, lehet elágazó, mindegyiken kis kalapkával.

Termőréteg: tüskés, fehér, majd szürkés, a tüskék maximum 6 mm hosszúak.

Hús: puha, fehértől lilás hússzínűig, a „tönkben” barnás, maggyszagú, kellemes ízű.

Spóra: spp. fehér, sp. 4,5-5,5 x 4-4,5 μ m, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. A kéttűs fenyők alatt termő *Bankera fuligineo-alba* fajjal téveszthető össze.

Hydnellum aurantiacum (Batsch) P. Karst. Narancssárga gereben

Szin. Hydnum aurantiacum (Batsch.:Fr.) Alb. & Schwein.

Adatok száma: 1 (saját adat)

Adatok: PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*.

Termőhely: egyetlen adata alapján montán lucosok faja, nyártól őszig terem. A szakirodalom alapján holarktikus elterjedésű: Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, lucosokban és luccal kevert lomberdőkben, a magashegységekben egészen az alpin régióig. Mindenhol ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 2-7 cm $\varnothing$, 3-8 mm vastag, tölcseresedő; széle szabálytalanul hullámos; felszíne fiatalon sima és fehéres, idősebben sugarasan ráncolt, középen rücskös, többé-kevésbé szabályos koncentrikus zónázottsággal; színe középen narancsbarna, kifelé egyre világosabb egészen a fehér kalapszélig; „tönk” 2-5 x maximum 2 cm, lefelé fokozatosan keskenyedő, molyhos, narancsbarna vagy sötétbarna.

Termőrétegtartó: tüskés, lefutó, a tüskék fiatalon fehéresek, később narancsbarnák vagy sötétbarnák, maximum 5 mm-esek.

Hús: kemény, néha zónázott, a kalapban halvány narancs, a tönk felé egyre sötétebb narancsbarna vagy vörösbarna.

Spóra: spp. barna, sp. 5,5-6,5 x 4,5-5 μ m, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. A lomberdőben termő *Hydnellum conrescens* és a jóval vastagabb kalaphúsú *H. scrobiculatum* fajokkal téveszthető össze.

Hydnellum geogenium (Fr.) Banker Kénsárga gereben

Adatok száma: 2 (saját adatok)

Adatok: PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08.20, Poiana Stampei, *tőzeges lucos*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08, Kommandó, *lucos*.

Termőhely: montán lucosok faja, nyár végén terem. Feltűnő termőteste és kevés adata miatt valószínűleg ritka. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, itt is montán lucosok ritka faja. Mikorrhizás.

Termőtest: nehezen értelmezhető tönk- és kalapszerű részekre osztható, sokszor rozettaszerű, több termőtest összenőhet; a „kalap” 3-10 cm ø, gyengén fejlett, hullámos lebenyekből áll, a közepe felé lemezszerűen egymás mellett; felszíne bársonyos; színe kénsárga vagy sárga; „tönk” vastag, teljesen beborítja a kénsárga termőréteg, öregén a bázisa barnás.

Termőrétegtartó: tüskés, a tönkbázisig lefutó, a tüskék kénsárgák vagy sárgák, maximum 3 mm-esek.

Hús: kemény, sárga, öregén barnás, szaga aromás, íze lisztszerű.

Spóra: spp. barna, sp. 4-5 x 3-3,5 µm, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. Jellegzetes kénsárga kalapja és termőrétege miatt más fajokkal nem téveszthető össze.

Hydnellum scrobiculatum (Fr.) P. Karst.

Szin. Hydnium scrobiculatum Fr.

Adatok száma: 2 (saját adatok)

Adatok: PÁL-FÁM et al. (2006): 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08.20, Poiana Stampei, tűzeges *lucos*.

Termőhely: montán lucosok faja, nyáron terem. Feltűnő termőteste és kevés adata miatt valószínűleg ritka a Székelyföldön. A szakirodalom alapján csak Európából ismert, lucosból és lucegyes bükkösből, mindenütt ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” maximum 10 cm ø, szabálytalanul hullámos, gyakran közepén gyengén fejlett kis lebenyekkel; színe fiatalon fehér vagy rózsaszínes-barna, idősen vörösbarna vagy sötétbarna, a széle világosabb, nehezen értelmezhető koncentrikus zónázottsággal; sérülésre foltosodik; felszíne bársonyos vagy szálas; a „tönk” hengeres vagy lefelé vastagodó, bársonyos vagy szálas, vörösbarna, rövid.

Termőrétegtartó: tüskés, tönkre lefutó, a tüskék fiatalon fehéresek, később vörösbarnák, maximum 5 mm-esek.

Hús: kemény, zónázott, vörösbarna, lisztre emlékeztető szagú és ízű.

Spóra: spp. barna, sp. 5,5-6,5 x 4,5-5,5 µm, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. A lomberdőben termő **Hydnellum concrescens** és a jóval vékonyabb kalaphúsú **H. aurantiacum** fajokkal téveszthető össze.

Hydnellum concrescens (Pers.) Banker Szalagos gerében

Szin. Hydnium concrescens Pers.; Hydnium concrescens Fr.; Hydnellum zonatum (Fr.) P.Karst.

Adatok: Székelyföldi dokumentált adata nincs.

Termőhely: A szakirodalom alapján holarktikus elterjedésű: Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, elsősorban savanyú talajú, mohás lomberdőkben, ritkán fenyőegyedű erdőkben, nyáron és ősszel, nem gyakori. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” gyakran több kalap összenő, 2-4-(6) cm ø, szabálytalan, lehetnek a közepén kis „kalapkák”, közepe bemélyedő; felszíne szőrös, koncentrikus zónázottsággal; színe belülről kifelé borvörös-világosbarna-fehéres; „tönk” 1-3 x 0,3-0,6 cm, lefelé fokozatosan keskenyedő, világosbarna, sérülésre feketedő.

Termőrétegtartó: tüskés, rózsástól vörösbarnáig, a tüskék maximum 3 mm hosszúak.

Hús: kemény, zónázott, sötét vörösbarna, a „tönkben” lehet fehéres, lisztszagú, keserű.

Spóra: spp. barna, sp. 4,5-6 x 3,5-4,5 µm, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. A főleg fenyőerdőben termő **Hydnellum scrobiculatum** fajjal téveszthető össze.

Hydnellum peckii Banker Csípős parásgereben

Szin. Hydnium peckii (Banker in Peck) Trott.; Hydnellum diabolus Banker

Adatok száma: 1 (saját adat)

Adatok: PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08.20, Poiana Stampei, tűzeges *lucos*.

Termőhely: egyetlen adata alapján tűzeges lucosban termő faj, nyár végén terem. Feltűnő termőteste és kevés adata miatt valószínűleg ritka a Székelyföldön. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, montán és szubalpin lucosokban, ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 3-8-(10) cm ø, szabálytalan, lehetnek a közepén kis „kalapkák”, közepe öregén bemélyedő; felszíne fiatalon molyhos és fehéres, öregén felálló pikkelyes, szőrös; színe először fehér, majd vörösbarna, vörvörös guttációs cseppekkel, melyek később egy nagy „folyadéktócsába” egyesülnek, öregén feketésbarna; „tönk” 1-5 x 1-3 cm, lefelé fokozatosan keskenyedő, vörösbarna.

Termőrétegtartó: tüskés, színe fehérestől vörösbarnáig terjed, a tüskék maximum 5 mm hosszúak.

Hús: kemény, zónázott, rózsásbarna, a „tönkben” lehet fehéres, csípős.

Spóra: spp. barna, sp. 5-6 x 4-4,5 µm, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. Számos **Hydnellum** fajtól csak mikrobélyegek alapján különíthető el biztonsággal. A vörös cseppeket kiválasztó állapotában viszont egyértelműen azonosítható.

Hydnellum suaveolens (Scop.) P. Karst. Ánizsszagú gereben

Adatok száma: 6 (ebből saját adat 4)

Adatok: ISTVÁNNFY (1895): Borszék; LÁSZLÓ (1972): 1970.08.23, Szentimrei Büdös, *lucos*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2002.07.13, Kommandó, *lucos*; 2005.08.20, Poiana Stamppei, tözeges *lucos*; 2005.08, Szent Anna-tó, *lucos*.

Termőhely és veszélyeztetettség: hegyvidéki lucosok faja, nyáron terem. Feltűnő termőteste és kevés adata miatt valószínűleg ritka a Székelyföldön. A Román Vörös Lista alapján 'potenciálisan veszélyeztetett'. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, montán lucosokban és ezek szélein, ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 3-10 cm ø, szabálytalanul domború vagy félgömb alakú; felszíne sugarasan ráncolt, bársonyos vagy szőrös, szabálytalan koncentrikus zónázottsággal; színe először fehéres, kék árnyalatokkal, majd barna, fehéres széllel; „tönk” 2-5 x 1-3 cm, vastos, szürkés-kék vagy fekete.

Termőréteg: tüskés, a tüskék lehetnek elágazók, maximum 5 mm hosszúak, kékesfehéresek, később barnák.

Hús: kemény, vastag, zónázott, fehéres-kék, sérülésre vagy elvágva sötétkék, ánizsszagú, kesernyés.

Spóra: spp. barna, sp. 3,5-5 x 2-3,5 µm, szabálytalanul szögletes, rücskös mintázottsággal.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. Kékülő húsa és ánizsszaga miatt más fajokkal nem téveszthető össze, a szintén kékes színű *Hydnellum caeruleum* nem ánizsszagú.

Phellodon confluens (Pers.) Pouzar

Szin. Hydnium confluens Pers.

Adatok: Székelyföldi dokumentált adata nincs.

Termőhely: A szakirodalom alapján holarktikus: Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, lomberdőkből, különösen tölgyesekből és bükkösökből, ritkán fenyőelegyes lomberdőkből, ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: többé-kevésbé tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 3-15 cm ø, kerek vagy ovális, lapos vagy kissé bemélyedő; felszíne rücskös vagy gödörkés, sokszor közepén kis lebenyekkel; szabálytalanul koncentrikusan zónázott; színe fiatalon fehéres, öregén közepén feketésbarna, kifelé szürkésbarna, a szélén fehér; a „tönk” vastos, hengeres, molyhos, színe szürkésbarna vagy sötétbarna.

Termőrétegtartó: tüskés, fehértől szürkésig, a tüskék maximum 3 mm hosszúak.

Hús: kemény, zónázott, szürkésrózsaszíntől feketésbarnáig, kiszáritva maggiszagú, íze nem jellegzetes.

Spóra: spp. fehér, sp. 3,5-4,5 x 3-4 µm, gömbölyded, tüskés.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. Több *Phellodon* fajtól (*P. niger*, *P. melaleucus*) lomberdei élőhelye és szabálytalan, nehezen értelmezhető zónázottsága, valamint a fekete szín hiánya különíti el.

Phellodon melaleucus (Sw. ex Fr.) P. Karst. Szagos gereben

Szin. Hydnium melaleucum Schwein.; Hydnellum melaleucum (Schwein.:Fr.) P.Karst.; Hydnellum graveolens (Pers.) P. Karst.

Adatok: Székelyföldi dokumentált adata nincs.

Termőhely: A szakirodalom alapján Európából, Ázsiából, Ausztráliából és Észak-Amerikából ismert, savanyú talajú, áfonyás fenyőelegyes erdőkből, ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 2-8 cm ø, de akár több is összenőhet; szabálytalanul kerek, kissé bemélyedő középpel; felszíne finoman sugarasan ráncolt és bársonyos; színe közepén sötétbarna, kifelé szürkésbarna, a szélén szürkés, zónázott; a „tönk” vastos, sima vagy szálas, hengeres, világosbarna vagy sötétbarna, gyakran több összenő.

Termőrétegtartó: tüskés, színe fehértől barnásig, a tüskék maximum 3 mm hosszúak.

Hús: kemény, zónázott, vörösbarna, kiszáritva maggiszagú, kesernyés.

Spóra: spp. fehér, sp. 3,5-4,5 x 3-4 µm, gömbölyded, tüskés.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. Több *Phellodon* fajtól (*P. niger*, *P. confluens*) fenyőerdei élőhelye és zónázottsága, valamint a fekete szín hiánya különíti el.

Phellodon tomentosus (L.) Banker Tölcséres gereben

Szin. Hydnium tomentosus L.; Hydnellum cyathiforme (Schaeff.) P.Karst.; Phellodon cyathiforme (Schaeff.) P.Karst.

Adatok száma: 2 (ebből saját adat 1)

Adatok: SÁNTHA (1998): 1996.10.06, Gelence, Arrosok eleje, *cserjés irtás*; PÁL-FÁM et al. (2006): 2005.07.11, Gyimesbükk, *lucos*.

Termőhely: montán lucosok faja, nyártól őszig terem. A szakirodalom alapján Európából és Észak-Amerikából ismert, savanyú talajú lucosokban és lucelegyes lomberdőkben, ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 2-6 cm ø, szabálytalan, összenőhet akár 20 cm-es kolóniába is, közepe bemélyedő; felszíne molyhos, koncentrikus zónázottsággal; színe belülről kifelé sötétbarna-világosbarna-fehéres; „tönk” 1-3 x 0,3-0,6 cm, hengeres, világosbarna, sokszor több nő ki a föld alatti labdaszerű micéliumtömegből.

Termőréteg: tüskés, színe fehértől szürkésig terjed, a tüskék maximum 3 mm hosszúak.

Hús: kemény, zónázott, barna színek jellemzőek rá, kiszáritva maggiszagú, kesernyész.

Spóra: spp. fehér, sp. 3,5-4 x 2,5-3,5 µm, gömbölyded, tüskés.

Megjegyzés: kemény húsa miatt étkezési értéke nincs. A *Phellodon* fajtától szabályos zónázottsága és barna színe, a *Hydnelum* fajaktól fehér spórapora és maggiszaga különíti el.

***Sarcodon glaucopus* Maas Geest. & Nannf.**

Adatok száma: 2 (ebből saját adat 1)

Adatok: LÁSZLÓ et al. (1988): 1986.09.08, Marosfő, *lucos*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *lucos*.

Termőhely: montán lucosok faja, nyártól őszig terem. Feltűnő termőteste és kevés adata miatt valószínűleg ritka Székelyföldön. A szakirodalom alapján csak Európából ismert, savanyú talajú lucos és erdeifenyves élőhelyről, ritka. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 4-15 cm ø, domborúból kiterülő, közepe lehet bemélyedő; felszíne sima vagy szálas, öregén berepedező, durva, de lelapuló pikkelyekkel; színe piszkosbarna vagy szürkésbarna, esetleg lila árnyalattal, öregén feketésbarna; „tönk” 3-6 x 2,5 cm, hengeres vagy lefelé vastagodó, lehet excentrikus, hosszanti szárazottsággal; színe rózsaszínes-barna, a bázis felé zöldeskék.

Termőréteg: tüskés, a tüskék színe okkerbarna vagy sötét vörösbarna, maximum 1 cm hosszúak.

Hús: puha, vastag, fehéres rózsaszínes árnyalattal, a bázisban szürkészöld, gyümölcsszagú, kellemetlen ízű.

Spóra: spp. barna, sp. 5,5-6 x 4,5-5 µm, gömbölyded, rücskös.

Megjegyzés: nem ehető. Több *Sarcodon* fajjal téveszthető össze, ilyenek a liluló húsu *Sarcodon joeides*, a sokkal pikkelyesebb *Sarcodon imbricatus* és a lomberdőben élő *Sarcodon scabrosus*.

***Sarcodon imbricatus* (L.) P. Karst.** Cserepes gereben

Szin. Hydnum imbricatum L.-Fr.

Adatok száma: 14 (ebből saját adat 3)

Adatok: Számos adata mind *lucosból* vagy tözegecs lucosból származik, júliustól szeptemberig terem.

Termőhely: montán lucosok faja, nyártól őszig terem. Az egyik leggyakoribb gerebengomba a Székelyföldön. A szakirodalom alapján holarktikus: Európából, Ázsiából és Észak-Amerikából ismert, lucosokból és erdeifenyvesekből, elterjedt. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 10-20-(30) cm ø, domborúból kiterülő, közepe lehet bemélyedő; felszíne durva, nagy, felálló pikkelyekkel; színe sötétbarnától feketésbarnáig terjed; a „tönk” 4-6 x 3-4 cm, hengeres vagy lefelé vastagodó, bársonyos, fehéres, majd világosbarna.

Termőréteg: tüskés, fehér, majd bíborbarna, a tüskék maximum 1 cm hosszúak.

Hús: puha, vastag, fehér, fűszeres szagú, kesernyész.

Spóra: spp. barna, sp. 6,5-8 x 5-6 µm, gömbölyded, rücskös mintázottsággal.

Megjegyzés: nem ehető. Több *Sarcodon* fajjal téveszthető össze, például a liluló húsu *Sarcodon joeides*, a kevésbé pikkelyes *Sarcodon glaucopus* és a lomberdőben élő *Sarcodon scabrosus*.

***Sarcodon scabrosus* (Fr.) P. Karst.** Korpás gereben

Szin. Hydnum scabrosum Fr.

Adatok: Székelyföldi előfordulási adata nincs.

Termőhely és veszélyeztetettség: A szakirodalom alapján csak Európából ismert, elsősorban lomberdőkből bükk, tölgy és szelídgesztenye alól, a skandináv országokban erdeifenyvesből is, ritka. Magyarországon védett. Mikorrhizás.

Termőtest: tönk- és kalapszerű részekre osztható, a „kalap” 5-15-(20) cm ø, domborúból kiterülő, közepe lehet bemélyedő; felszíne durva, nagy, felálló pikkelyekkel, melyek a széle felé egyre kisebbek; színe világos gesztenyebarnától feketésbarnáig terjed; „tönk” 3-9 x 1-3 cm, hengeres vagy lefelé vastagodó, hosszanti szálas és pikkelyes, rózsásbarna, majd sötétbarna, bázisa kékeszöld árnyalatokkal.

Termőréteg: tüskés, szürkés, majd bíborbarna, a tüskék maximum 1 cm hosszúak.

Hús: puha, vastag, fehér, bázisban szürkészöld, lisztszagú, keserű.

Spóra: spp. barna, sp. 7-9 x 5,5-7,5 µm, gömbölyded, rücskös mintázottsággal.

Megjegyzés: nem ehető. Több *Sarcodon* fajjal téveszthető össze, ilyenek a liluló húsu *Sarcodon joeides*, a kevésbé pikkelyes *Sarcodon glaucopus* és a fenyvesben élő *Sarcodon imbricatus*.

IRODALOM – REFERENCES

- ARNOLDS E. (1989): Former and present distribution of stipitate hydnaceous fungi (Basidiomycetes) in the Netherlands. *Nova Hedwigia* 48: 107-142.
- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1986): Fungi of Switzerland. Vol. 2. Mykologia, Luzern.
- CETTO B. (1989-1993): I funghi dal vero Vol. 1-7. Saturnia, Trento.
- CSÚRÖS-KÁPTALAN M. (1958): Adatok a Kászoni-medence gombaflórájának ismeretéhez. *Studia Univ. Cluj* 3/II/2: 41-45.
- CSÚRÖS-KÁPTALAN M., CSÚRÖS ST. (1956): Contribuții la studiul macromicetelor din munții Harghita. *Revista Padurilor* 1: 12-15.
- DANNEL E. (1994): *Cantharellus cibarius*: mycorrhiza formation and ecology. Comp. Summaries of Uppsala Dissert. From Fac. Sci. Tech. 35: 75 pp.
- ELIADE E. (1965): Conspectul macromicetelor din România. *Acta Bot. Hort. Bucurestensis* 1964-65: 185-324.
- HANSEN L., KNUDSEN H. (eds., 1997): *Nordic Macromycetes III. Nordsvamp*, Copenhagen.
- ISTVÁNFFY GY. (1985): Adatok Magyarország gombáinak ismeretéhez. *Természetráji Füzetek* 18/1-2: 97-110.
- ISTVÁNFFY GY. (1989): A magyar ehető és mérges gombák könyve. Budapest.
- JÜLICH W. (1989): Guida alla determinazione dei funghi Vol. II. (Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze). Saturnia, Trento.
- KIRK P. (ed. 2001): The CABI Bioscience Database of Fungal Names (fungindex). www.indexfungorum.org.
- KOCS I. (1999): László Kálmán (1900-1996) gyűjteménye a Székely Nemzeti Múzeumban II. *Acta Siculica* 1999/1: 49-66.
- KOVÁCS AL. (1977): Făgetele din Munții Bodoc. *Aluta* (Különlenyomat), Sepsiszentgyörgy: 235.
- KRIEGLSTEINER G. J. (1991-1993): *Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands*. Band 1-2. Ulmer, Stuttgart.
- LÁSZLÓ K. (1970): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. *Aluta* 1970: 63-74.
- LÁSZLÓ K. (1972): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din R. S. România. *Aluta* 1972: 41-60.
- LÁSZLÓ K. (1975): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. *Aluta* 1974-75: 463-468.
- LÁSZLÓ K. (1979): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. *Aluta* 1980: 415-419.
- LÁSZLÓ K. (1984): A nagygyombák kutatása és újabb adataik Hargita és Kovászna megyékben. *Clusiana* 1984/1: 9-25.
- LÁSZLÓ K., ALBERT L., SARKADI Z. (1988): A nagygyombák kutatása és újabb adataik Hargita és Kovászna megyékben II. *Clusiana* 1988/3: 163-176.
- LÁSZLÓ K., PÁZMÁNY D., KOVÁCS S. (1981): Adatok a Nemere-hegységhez tartozó Veresvíz-völgy nagygyombáinak ismeretéhez. *Aluta Sepsiszentgyörgy*, pp. 353-361.
- LÁZÁR ZS., PÁL-FÁM F., RIMÓCZI I. (1999): Adatok a székelyföldi tűzeglápok nagygyombavilágához. *Acta Siculica* 1999/1: 67-72.
- MIKLÓSSY V. (1980): Flora și aspecte de vegetație din împrejurimile satului Misentea, județul Harghita. *Acta Hargitensis*, Csíkszereda: 389-390.
- MISKY M., KOVÁCS J., ALBERT L., BRATEK Z. (2002): Adatok Székelykeresztúr és környéke gombavilágának ismeretéhez. *Moeszia* 1: 18-27.
- MOESZ G. (1929): Gombák a Székelyföldről. A Székely Nemzeti Múzeum Évkönyve: 545-554.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., GYARMATI L., FODOR L. (2005): Adatok Gyimesbükk környéke nagygyombáinak ismeretéhez. Contribution to the knowledge of macrofungi of Gyimesbükk region, Székelyföld, Transylvania. *Moeszia* 3: 32-35.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., PLUTÁNÉ LUKÁCS H., LUKÁCS K., PLUTA M. (2007): Adatok Kommandó környéke (Háromszéki-havasok) nagygyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 4, 11 pp.
- PÁL-FÁM F., BENEDEK L., SÁRKÖZI L. (2002): Adatok a Háromszéki-havasok nagygyombáinak ismeretéhez. Data to the knowledge of macrofungi from Háromszéki Mts., Transylvania /Hungarian/. *Clusiana* 41/2-3: 95-102.
- PÁL-FÁM F., VÁCI O., ZÓLYOMI SZ., TAKÁCS A. A. (2005): Basic Data Bank of Hungarian Macrofungi. *Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica* 52/2: 236.
- PÁL-FÁM F., ZSIGMOND GY., PUSKÁS A., ZOLTÁN S., ZÁGONI I. (2007): Adatok Ojtoz környéke nagygyombáinak ismeretéhez. *Moeszia* 4, 9pp.
- PÁZMÁNY D. (1998): Gombahatározó. Bon Ami, Sepsiszentgyörgy.
- PEGLER D. N., ROBERTS P. J., SPOONER B. M. (1997): *British Chanterelles and Tooth-fungi*. Royal Botanic Gardens, Kew.
- PRISZTER SZ. (1988): A nagygyombák magyar és latin névjegyzéke. *Clusiana* 1988/1-2: 3-158.
- RIMÓCZI I., SILLER I., VÁSAS G., ALBERT L., VETTER J., BRATEK Z. (1999): Magyarország nagygyombáinak javasolt Vörös Listája. *Clusiana* 38/1-3: 107-132.
- RÖMER J. (1894): Beiträge zur Flora von Kovászna. *Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde* 26: 561-572.
- SĂLĂGEANU GH., SĂLĂGEANU A. (1985): Determinator pentru recunoașterea ciupercilor comestibile, necomestibile și otrăvitoare din România. Ceres, Bucharest.
- SÁNTHA T. (1996): Nagygyombák Gelence Környékéről. *EME Múzeumi Füzetek* 1996: 87-103.
- SÁNTHA T. (1997): Újabb nagygyombák Gelence környékéről. *Acta Siculica* 1997: 59-63.
- SÁNTHA T. (1999): A Székelyföld nagygyomba-világának kutatása. *Acta Siculica* 1999/1: 29-48.
- SÁNTHA T. (2001): Gelence környéki nagygyombák. *Acta Siculica* 2001/2: 81-92.
- SILLER I., DIMA B., ALBERT L., VÁSAS G., FODOR L., PÁL-FÁM F., BRATEK Z., ZAGYVA T. (2006): Protected macrofungi in Hungary. *Clusiana* 45, 158 pp.
- TĂNASE C., POP A. (2005): Red List of Romanian macrofungi species. In MIHĂILESCU S. (ed.): *BioPlatform- Romanian National Platform for Biodiversity*. Romanian Academic Press, Bucharest, pp. 101-106.
- WATLING R., TURNBULL E. (1998): *Cantharellaceae, Gomphaceae and amyloid-spored and xeroid members of Tricholomataceae (excl. Mycena)*. *British Fungus Flora* 8. Royal Botanic Garden, Edinburgh.



Auriscalpium vulgare, tobozgereben



Cantharellus cinereus, szürke rókagomba



Cantharellus lutescens, "tölcsérialakú rókagomba"



Cantharellus amethysteus



Cantharellus aurora, fénylő rókagomba



Cantharellus melanoxeros, sötétedőhúsú rókagomba



Cantharellus cibarius, sárga rókgomba



Cantharellus cibarius, sárga rókgomba • ifj. Zoltán Sándor felvétele



Craterellus cornucopioides, sötét trombitagomba



Gomphus clavatus, zápfoggomba



Cantharellus tubaeformis, tölcséres rókagomba



Hydnellum concrescens, szalagos gereben



Hydnellum geogenium, kénsárga gereben



Hydnellum peckii, csípős parásgereben



Hydnellum scrobiculatum



Hydnellum suaveolens, ánizsszagú gereben



Hydnum repandum, sárga gerebengomba



Hydnum rufescens, vörösbarna gerebengomba



Phellodon confluens



Phellodon melaleucus, szagos gereben



Phellodon tomentosus, tölcséres gereben



Pseudocraterellus sinuosus, fodros áltrombitagomba



Sarcodon scabrosus, korpás gereben



Sarcodon imbricatus, cserepes gereben

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 29–35.

CHANTERELLES AND TOOTH FUNGI FROM SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA (*AURISCALPIACEAE*, *CANTHARELLACEAE*, *BANKERACEAE*, *GOMPHACEAE*, *HYDNACEAE*). OCCURRENCE, MACROSCOPIC KEY, HABITAT CHARACTERIZATION

PÁL-FÁM Ferenc

University of Kaposvár, Department of Botany and Plant Production, pff3@hotmail.com

Keywords: *Auriscalpiaceae*, *Bankeraceae*, *Cantharellaceae*, *Gomphaceae*, *Hydnaceae*, Székelyföld, habitat characterization, macroscopic key

Abstract: According to recent investigations, chanterelles and tooth fungi are grouped into different taxonomic categories. Their taxonomy and systematics have changed several times so far. The present work is concerned with the habitat characterization and the macroscopic key of the 23 chanterelle and tooth fungi species documented from Székelyföld, Transylvania. Besides, 4 species are included, which can occur on the territory: *Hydnellum concrescens*, *Phellodon confluens*, *P. melaleucus* and *Sarcodon scabrosus*. The habitat characterization is based on 124 occurrence data (64 data documented by the author, partially published). Two species are recorded from Székelyföld for the first time: *Hydnellum geogenium* and *H. peckii*.

INTRODUCTION

The majority of the chanterelles and tooth fungi are well-known species, collected and consumed from ancient times. There are very few mushroom groups with suchlike rich scientific literature. Many of these species are only locally common, but because of the striking, specific fruit bodies they have a significant role in mycological publications. According to recent investigations, chanterelles and tooth fungi are grouped into different taxonomic categories. Their taxonomy and systematics have changed several times so far.

SURVEY OF LITERATURE

The chanterelles and tooth fungi belong to different systematical groups, their taxonomy and systematics have suffered several changes so far. Below only the systematics that are important for the investigations in Székelyföld are summarised.

The mycologists from Székelyföld, and in general from Romania used the systematics of the Romanian Determinator (SĂLĂGEANU & SĂLĂGEANU 1985), which divided the chanterelles and tooth fungi into two families of the order *Aphylllophorales*: *Cantharellaceae* (*Cantharellus*, *Craterellus*, *Pseudocraterellus*, *Gomphus*) and *Hydnaceae* (*Auriscalpium*, *Hydnellum*, *Hydnum*, *Phellodon*, *Sarcodon*). Jülich grouped these species into five families in 1984, belonging to *Aphylllophorales*, too: *Cantharellaceae* (*Cantharellus*, *Craterellus* and *Pseudocraterellus*), *Gomphaceae* (*Gomphus*), *Hydnaceae* (*Hydnum*), *Auriscalpiaceae* (*Auriscalpium*) and *Thelephoraceae* (*Hydnellum*, *Phellodon*, *Sarcodon* and *Bankera*, JÜLICH 1989). PEGLER et al. (1997) grouped them into three orders and six families. *Cantharellaceae* (*Cantharellus*), *Hydnaceae* (*Hydnum*) and *Craterellaceae* (*Craterellus*, but *Cantharellus cinereus* also) belongs to *Cantharellales*; *Auriscalpiaceae* (*Auriscalpium*) to *Hericiales*; *Bankeraceae* (*Bankera*, *Phellodon*) and *Thelephoraceae* (*Hydnellum*, *Sarcodon*) to *Thelephorales*. The *Gomphus* genus is not discussed.

Finally, the current systematics was published by KIRK in 2001. According to this, the canteharellles and tooth fungi belong to four orders and five families:

(subclassis incertae sedis) – Order *Cantharellales*

Cantharellaceae: *Cantharellus*, *Craterellus*, *Pseudocraterellus*

Hydnaceae: *Hydnum*

Order *Thelephorales*

Bankeraceae: *Hydnellum*, *Phellodon*, *Sarcodon*, *Bankera*

Subclassis Phallomycetidae

Order Gomphales – Gomphaceae: Gomphus

Order Russulales – Auriscalpiaceae: Auriscalpium

In this way, the species known before as ‘chanterelles’ and ‘tooth fungi’ are polyphyletic, belonging to totally different taxonomic categories.

There are 160 chanterelle and tooth fungi species in the world accepted by mycologists, but because of the many taxa for which there is no available taxonomic opinion according to KIRK et al. (2001), their number seems to be much higher. A number of 54 (accepted) species are documented from Europe: 7 *Cantharellus*, 2 *Craterellus*, 2 *Pseudocraterellus*, 1 *Gomphus*, 3 *Hydnum*, 1 *Auriscalpium*, 17 *Hydnellum*, 15 *Sarcodon*, 2 *Bankera* and 4 *Phellodon* (JÜLICH 1989, KRIEGLSTEINER 1991-93). In Hungary 15 species were documented (PÁL-FÁM et al. 2005), while in Romania from the total of 40 chanterelle and tooth fungi names (ELIADE 1965), only 16 are accepted, 4 with no taxonomic opinion. The others were classified into different taxonomic groups. The Romanian Determinator (SĂLĂGEANU & SĂLĂGEANU 1985) noted 27 taxa, the Transylvanian (PÁZMÁNY 1998) 21 species, but without the *Hydnellum* and *Phellodon* genera.

According to a recent summarization, 1032 macrofungi taxa were documented from Székelyföld (SÁNTHA 1999). The first documented scientific data is *Cantharellus cibarius* occurring in the vicinity of Zabola village (RÖMER 1894). ISTVÁNFFY (1895) near *Cantharellus cibarius* noted *Hydnellum suaveolens* and *Sarcodon imbricatus*, all from the region of Borszék village. The same author published another *Cantharellus cibarius* data near Udvarhely (ISTVÁNFFY 1899). The summarization of MOESZ (1929) mentions only Istvánffy's two tooth fungi species.

The next publication dealing with chanterelles and tooth fungi dates from 1956 (CSÜRÖS-KÁPTALAN & CSÜRÖS), with the occurrence of the *Cantharellus cibarius* and *Sarcodon imbricatus* in „Szentimrei büdös”, Hargita county. CSÜRÖS-KÁPTALAN (1958) published another occurrence of *Cantharellus cibarius* near Kászónújfalu village. Kálmán László, the founder of the systematical mycological investigations in Székelyföld, published 17 chanterelle and tooth fungi species: *Auriscalpium vulgare*, *Bankera violascens*, *Cantharellus friesii*, *C. amethysteus*, *C. aurora*, *C. tubaeformis*, *C. melanoxeros*, *C. cinereus*, *Craterellus cornucopioides*, *Gomphus clavatus*, *Hydnellum suaveolens*, *Hydnum repandum*, *H. rufescens*, *H. albidum* (not accepted nowadays), *Pseudocraterellus sinuosus*, *Sarcodon imbricatus* and *S. glaucopus* (LÁSZLÓ 1970, 1972, 1975, 1979, 1984, LÁSZLÓ et al. 1981, 1988). His collection in Székely National Museum in Sepsiszentgyörgy (Sfântu Gheorghe) contains 14 species from the total of 4114 fungaria (Kocs 1999).

MIKLÓSSY (1980) published 5 chanterelle and tooth fungi species, KOVÁCS (1977) mentioned *Cantharellus cibarius* near Málnás village. In Misky's manuscript from 1977 there are data of 5 species (MISKY et al. 2002). The recent mycological investigations started with the publication by SÁNTHA (1996). He mentioned the occurrence of 9 species (among them the *Phellodon tomentosus*) near Gelence village (SÁNTHA 1996, 1997, 2001). LÁZÁR et al. (1999) published 4 species (among them the *Bankera violascens*) from Lucs and Ördögtó peat bogs, PÁL-FÁM et al. (2002, 2005) made reference to 3-3 species, among them the *Hydnellum scrobiculatum* from the region of Gyimesbükk. In the present volume 10 species, among them the *Hydnellum aurantiacum*, are under publication from the region of Kommandó, as well as 8 species from the region of Ojtoz (PÁL-FÁM et al. 2007, PÁL-FÁM et al. 2007).

In this way, the number of the documented data referring to the chanterelle and tooth fungi species from Székelyföld is 21, with 82 occurrence data. Because of the poor investigation of the area, forthcoming investigations will expectably increase both the number of the species and the number of the occurrence data.

The aims of the present paper are, besides the survey of literary data, the habitat characterization and a macroscopic key of these species occurring in Székelyföld, completed with the author's data.

MATERIAL AND METHODS

The present paper is concerned with the description of 23 documented chanterelle and tooth fungi species from Székelyföld, mainly based on the author's collections, and also taking into consideration the literary descriptions (JÜLICH 1989, BREITENBACH & KRÄNZLIN 1986, HANSEN & KNUDSEN 1997, CETTO 1989-1993, PÁZMÁNY 1998, PEGLER et al. 1997, WATLING & TURNBULL 1988). Besides, the survey of the literary data and the habitat characterization were also carried out. In this way, the total occurrence data number is 124, out of which 64 are the author's partially published data. Several literary data had no precise habitat description. In these cases the original notification was cited (e.g. „shrubland”, „mixed forest” etc.). The description of those four species whose occurrence is predictable in Székelyföld (based on other occurrences from the Carpathian basin) was also made: *Hydnellum conrescens*, *Phellodon confluens*, *P. melaleucus* and *Sarcodon scabrosus*. The first occurrences of the two species were documented here from Székelyföld: *Hydnellum geogenium* and *H. peckii*. The used nomenclature and systematical division were those of the Index Fungorum (KIRK 2001). The macroscopic key was made based on the author's own experience, but taking into consideration the literary data as well: JÜLICH (1989), HANSEN & KNUDSEN (1997), PEGLER et al. (1997), WATLING & TURNBULL (1998), with main characteristics in decreasing order: trama type, flesh characteristics, fruitbody colour, fruitbody odour.

MACROSCOPIC KEY OF THE CHANTERELLES AND TOOTH FUNGI
OCCURRING OR POTENTIALLY OCCURRING IN SZÉKELYFÖLD

Species with potencial occurrence in italic

- | | | |
|----|--|-----------------------------------|
| 1 | trama smooth, with ridges or venose | 2 |
| | trama spinose | 12 |
| 2 | cap and stem with lilac colours | 3 |
| | fruitbody without lilac colours (except trama) | 4 |
| 3 | fruitbody fleshy, cap flat or ear-shaped on one side, trama with many anastomoses, with ocher-brown or grey-brown colours near lilac | Gomphus clavatus |
| | fruitbody yellow, with small lilac scales in cap and stem, trama with few anastomoses | Cantharellus amethysteus |
| 4 | fruitbody black, grey-black, grey-brown or grey | 5 |
| | fruitbody yellow, orange, orange-brown or greyish yellow | 7 |
| 5 | stem solid, trama with ridges | Cantharellus cinereus |
| | stem hollow, trama smooth | 6 |
| 6 | fruitbody only with black and grey colours | Craterellus cornucopioides |
| | fruitbody brown-grey or clay-brown | Pseudocraterellus sinuosus |
| 7 | fruitbody yellow, orange-yellow or orange-brown, without other colours | 8 |
| | fruitbody with greyish, ocher-brownish or violet colours, too | 9 |
| 8 | the whole fruitbody yellow, yolk-yellow | Cantharellus cibarius |
| | fruitbody orange-yellow or orange-brown, trama paler | Cantharellus friesii |
| 9 | fruitbody fleshy, cap colour saffron-yellow or brown-ocher, trama with pink-lilac tint, fruitbody blackening or not when handled | Cantharellus melanoxeros |
| | other combination of characteristics | 10 |
| 10 | trama smooth or slightly venose in the upper side, cap grey-brown or orange-brown, trama and stem orange-yellow | Cantharellus aurora |
| | trama with well developed ridges | 11 |
| 11 | trama and stem yellow, cap yellow or greyish yellow | Cantharellus lutescens |
| | trama and stem greyish yellow, cap greyish yellow or ocher-yellow, olive tint can be observed | Cantharellus tubaeformis |
| 12 | stem slender, long, cap excentrical, growing on pine cone | Auriscalpium vulgare |
| | other combination of characteristics | 13 |
| 13 | species with corky, firm flesh | 14 |
| | species with soft flesh | 22 |
| 14 | flesh blue, zonate, odour strongly anise-like | Hydnellum suaveolens |
| | other combination of characteristics | 15 |
| 15 | cap with blood-red guttations when young | Hydnellum peckii |
| | other combination of characteristics | 16 |
| 16 | cap and trama sulphur-yellow, vivacious yellow | Hydnellum geogenium |
| | other combination of characteristics | 17 |

17	growing in deciduous forests	18
	growing in coniferous forests	19
18	<i>trama whitish to greyish, flesh with Maggi odour when dried, not bitter</i> <i>trama pink to red-brown, flesh bitter, odour farinaceous</i>	<i>Phellodon confluens</i> <i>Hydnellum conrescens</i>
19	trama whitish to greyish, flesh with Maggi odour when dried, slightly bitter trama whitish to red-brownish or dark brownish	<i>Phellodon tomentosus</i> 20
20	<i>flesh slightly bitter, with Maggi odour when dried</i> flesh not bitter, not with Maggi odour	<i>Phellodon melaleucus</i> 21
21	cap distinctly zonate, with white margin, flesh in cap maximum 8 mm thick cap not or indistinctly zonate, spotted, thicker than 8 mm	<i>Hydnellum scrobiculatum</i> <i>Hydnellum aurantiacum</i>
22	fruitbody with yellowish, orange-yellowish colours	23
	fruitbody with grey-blackish colours or flesh-red or purple-red	24
23	fruitbody sulphur-yellow or apricot-yellow fruitbody orange-yellow or orange-red	<i>Hydnum repandum</i> <i>Hydnum rufescens</i>
24	cap and stem whitish when young, then flesh-red to purple-brown, spotted cap grey-brown, dirty brown or blackish-brown	<i>Bankera violascens</i> 25
25	cap with large, accumbent scales, flesh greyish green in stipe base, in coniferous forests cap with big, erect scales	<i>Sarcodon glaucopus</i> 26
26	flesh not discolouring in stipe base, in coniferous forests <i>flesh greyish green in stipe base, in deciduous forests</i>	<i>Sarcodon imbricatus</i> <i>Sarcodon scabrosus</i>

SUMMARISATION OF THE DATA AND HABITAT CHARACTERIZATION OF CHANTERELLES AND TOOTH FUNGI DOCUMENTED FROM SZÉKELYFÖLD

Cantharellaceae J. Schröt.

Cantharellus friesii Welw. & Curr.

Syn. Craterellus friesii (Quél.) Quél.; Cantharellus miniatus Fayod

Data number: 2 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1982.09.05, Libántelep, *Piceetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *Piceo-Carpino-Fagetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce and mixed spruce-deciduous forests, fructifying in summer-autumn. It is 'vulnerable' according to the Romanian Red List of Macrofungi (TĂNASE & POP 2005).

Cantharellus melanoxeros Desm.

Syn. Cantharellus ianthinoxanthus (Maire) Kühner

Data number: 1

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1986.09.08, Marosfő, *Piceetum*.

Habitat: according to the single data it is a rare species fructifying in spruce forests in autumn. It is protected by law in Hungary (SILLER et al. 2006).

Cantharellus amethysteus Quél.

Syn. Cantharellus cibarius Fr. var. amethysteus Quél.; Craterellus amethysteus (Quél.) Quél.

Data number: 3 (author's data 1)

Data: PÁZMÁNY et al. (1981): 1980.09.23, Veresvíz, *Piceetum*; 1980.09.23, Mihálcetető, *Fagetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*.

Habitat: rare species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in autumn. It is probably a species with local occurrence, but fructifying in high quantities (according to the inhabitants of Kommandó village).

Cantharellus cibarius Fr.*Syn. Craterellus cibarius (Fr.) Quél.***Data number:** 43 (author's data 27)**Data:** the many data were recorded from *Carpino-Fagetum*, *Fagetum*, *Piceo-Carpino-Fagetum*, *Pinetum sylvestris*, *Quercus-Carpinetum* mixed with *Pinus sylvestris*, *Sphagno-Piceetum* and *Piceetum*, from June to September.**Habitat:** species characteristic to almost all deciduous and coniferous forest stands, fructifying in summer-autumn, probably more frequent than its occurrence data shows.**Cantharellus cinereus Pers.***Syn. Pseudocraterellus cinereus (Pers.:Fr.) Kalamees; Craterellus cinereus (Pers.:Fr.) Quél.***Data number:** 3 (author's data 2)**Data:** LÁSZLÓ et al. (1988): Rugonfalva, *Quercus-Carpinetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.08.31, Ojtoz, *Piceo-Carpino-Fagetum*, PÁL-FÁM (unpubl.) 1998.08.23, Bálványos, *Carpino-Fagetum*.**Habitat:** species characteristic to deciduous and mixed spruce-deciduous forests, fructifying at the end of summer to autumn, probably more frequent than its occurrence data shows, but mistaken for *Craterellus cornucopioides*. It is 'potentially threatened' according to the Romanian Red List of Macrofungi (TĂNASE & POP 2005).**Cantharellus tubaeformis (Bull.) Fr.***Syn. Craterellus tubiformis (Bull.:Fr.) Quél.***Data number:** 4 (author's data 2)**Data:** LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.09.22, Fenyéd, *Piceetum*; SÁNTHA (1996): Gelence, Tanórok, *coniferous forest*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *Piceo-Carpino-Fagetum*.**Habitat:** species characteristic to coniferous forests, mainly spruce stands, fructifying at the end of summer to autumn.**Cantharellus lutescens (Pers.) Fr.***Syn. Craterellus lutescens (Pers.) Fr.; Cantharellus tubiformis var. lutescens Fr.; Cantharellus tubaeformis var. lutescens (Fr.) Gill.; Cantharellus infundibuliformis (Scop.) Fr.***Data number:** 1 (author's data)**Data:** PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*.**Habitat:** according to the single data it is a species characteristic to mountain spruce forests, fructifying at the end of summer, probably more frequent than its occurrence data shows.**Cantharellus aurora (Batsch) Kuyper***Syn. Cantharellus xanthopus (Pers.) Duby; Cantharellus lutescens ss. Fr. in Syst. Mycol 1:320 (1821) non C. tubiformis var. lutescens Fr.***Data number:** 3**Data:** LÁSZLÓ et al. (1988): 1982.09.08, Gyergyólibántelep, *Piceetum*; 1982.09.07, Karcfalva, *Piceetum*; SÁNTHA (1998): 1997.08.17, Gelence, Hintófa, *Abieti-Piceetum*.**Habitat:** rare species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer-autumn.**Craterellus cornucopioides (L.) Pers.****Data number:** 6 (author's data 3)**Data:** LÁSZLÓ (1975): 1975.07.29, Bikszád, *Luzulo-Fagetum*; MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent; SÁNTHA (1998): Gelence, Hintófa, *Abieti-Piceetum*; PÁL-FÁM (2005): 1997.07.20, Sugásfürdő, *Quercus-Carpinetum*; PÁL-FÁM (unpubl.): 1997.08.12, Lisznyópatak, *Quercus-Carpinetum* mixed with *Pinus sylvestris*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *Piceo-Carpino-Fagetum*.**Habitat:** species characteristic to deciduous forests, rarely mixed deciduous-coniferous or coniferous stands, fructifying in summer-autumn, probably more frequent than its occurrence data shows.**Pseudocraterellus sinuosus (Fr.) Corner***Syn. Cantharellus sinuosus Fr.; Craterellus sinuosus (Fr.) Fr.; Pseudocraterellus undulatus (Pers.) Rausch***Data number:** 1**Data:** LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.09.22, Sósut, *Fagetum*.**Habitat:** its single data is documented from a beech forest. It is probably a rare species, but people may mistake it for *Craterellus cornucopioides*.

Gomphaceae Donk

Gomphus clavatus (Pers.) Gray

Data number: 2 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1984.09.22, Fenyéd, *Piceetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying from the end of summer to autumn. Rare. It is 'potentially threatened' according to the Romanian Red List of Macrofungi (TĂNASE & POP 2005) and protected by law in Hungary (SILLER et al. 2006).

Auriscalpiaceae Maas Geest.

Auriscalpium vulgare Gray

Syn. *Hydnum auriscalpium* L.; *Pleurodon auriscalpium* (L.) P.Karst.

Data number: 3 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ (1972): 1972.10.31, Örkő, *Pinetum sylvestris*; SÁNTHA (1998): 1997.08.29, Gelence, Vas erdeje, *Pinetum sylvestris cultum*; PÁL-FÁM & BENEDEK (unpubl.): 2005.08, Rétyi Nyír, *Pinus sylvestris-Betula pendula* mixed forest.

Habitat: species characteristic to Scotch pine forests and forests mixed with Scotch pine, fructifying in summer-autumn. It is probably more frequent than its occurrence data shows.

Hydnaceae Chevall.

Hydnum repandum L.

Data number: 12 (author's data 6)

Data: several data were recorded from *Carpino-Fagetum*, *Sphagno-Piceetum*, *Piceetum*, mixed *coniferous-deciduous* forests from June to the end of September.

Habitat: species characteristic to almost all deciduous and coniferous forests, fructifying in summer-autumn.

Hydnum rufescens Pers.

Syn. *Hydnum repandum* var. *rufescens* (Fr.) Barla

Data number: 6 (author's data 2)

Data: LÁSZLÓ (1972): 1970.10.20, Sugásfürdő, *Piceetum*; 1970.10.27, Örkő; 1971.09.04, Málnásfürdő, Somos-tető, 'mixed forest'; SÁNTHA (1998): 1997.08.17, Gelence, Cserés, *Quercetum petraeae*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2004.09.09, Ojtoz, *Piceo-Carpino-Fagetum*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2006.08.20, Poiana Stampei, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat: species characteristic to almost all deciduous and coniferous forests, fructifying from the end of summer to the end of autumn.

Bankeraceae Donk

Bankera violascens (Alb. & Schwein.) Pouzar

Syn. *Hydnum violascens* Alb. & Schwein.; *Sarcodon violascens* (Alb. & Schwein.) Quél.

Data number: 4 (author's data 2)

Data: MIKLÓSSY (1980): Csíkmindszent; LÁZÁR et al. (1999): 1999.08.18, Ördögtó, *Sphagno-Piceetum*; LÁSZLÓ (1984): 1980.08.11, Gyergyószentmiklós, *Piceetum*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2000.08, Mohos, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer. It is probably rare in Székelyföld, because its conspicuous fruitbody is easily observable.

Hydnellum aurantiacum (Batsch) P. Karst.

Syn. *Hydnum aurantiacum* (Batsch.:Fr.) Alb. & Schwein.

Data number: 1 (author's data)

Data: PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*.

Habitat: according to the single data it is a species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer-autumn.

Hydnellum geogenium (Fr.) Banker

Data number: 2 (author's data)

Data: PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08.20, Poiana Stampei, *Sphagno-Piceetum*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08, Kommandó, *Piceetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying at the end of summer. It is probably rare in Székelyföld, because its conspicuous fruitbody is easily observable.

Hydnellum scrobiculatum (Fr.) P. Karst.

Syn. Hydnum scrobiculatum Fr.

Data number: 2 (author's data)

Data: PÁL-FÁM et al. (2006): 2005.07.11, Gyimesbükk, *Piceetum*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08.20, Poiana Stampei, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer. It is probably rare in Székelyföld, because its conspicuous fruitbody is easily observable.

Hydnellum peckii Banker

Syn. Hydnum peckii (Banker in Peck) Trott.; Hydnellum diabolus Banker

Data number: 1 (author's data)

Data: PÁL-FÁM (unpubl.): 2005.08.20, Poiana Stampei, *Sphagno-Piceetum*.

Habitat: according to the single data it is a species characteristic to *Sphagnum* spruce forests fructifying at the end of summer. It is probably rare in Székelyföld, because its conspicuous fruitbody is easily observable.

Hydnellum suaveolens (Scop.) P. Karst.

Data number: 6 (author's data 4)

Data: ISTVÁNFY (1895): Borszék; LÁSZLÓ (1972): 1970.08.23, Szentimrei Büdös, *Piceetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*; PÁL-FÁM (unpubl.): 2002.07.13, Kommandó, *Piceetum*; 2005.08.20, Poiana Stampei, *Sphagno-Piceetum*; 2005.08, Szent Anna-tó, *Piceetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer. It is probably rare in Székelyföld, because its conspicuous fruitbody is easily observable. It is 'potentially threatened' according to the Romanian Red List of Macrofungi (TĂNASE & POP 2005).

Phellodon tomentosus (L.) Banker

Syn. Hydnum tomentosus L.; Hydnellum cyathiforme (Schaeff.) P.Karst.; Phellodon cyathiforme (Schaeff.) P.Karst.

Data number: 2 (author's data 1)

Data: SÁNTHA (1998): 1996.10.06, Gelence, Arrosok eleje, 'shrubland'; PÁL-FÁM et al. (2006): 2005.07.11, Gyimesbükk, *Piceetum*.

Habitat: rare species probably characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer-autumn.

Sarcodon glaucopus Maas Geest. & Nannf.

Data number: 2 (author's data 1)

Data: LÁSZLÓ et al. (1988): 1986.09.08, Marosfő, *Piceetum*; PÁL-FÁM et al. (2007): 2006.08.27, Kommandó, *Piceetum*.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer-autumn. It is probably rare in Székelyföld, because its conspicuous fruitbody is easily observable.

Sarcodon imbricatus (L.) P. Karst.

Syn. Hydnum imbricatum L.:Fr.

Data number: 14 (author's data 3)

Data: several data were recorded from *Piceetum* or *Sphagno-Piceetum*, from July to September.

Habitat: species characteristic to mountain spruce forests, fructifying in summer-autumn. It is one of the most frequent tooth fungi in Székelyföld.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 36–38.

A SÁRGA RÓKAGOMBA (CANTHARELLUS CIBARIUS FR.) A MAGYAR NÉPHAGYOMÁNYBAN

ZSIGMOND Győző

Bukaresti Tudományegyetem, Idegen Nyelvek és Irodalmak Kara, Hungarológia Tanszék
zsigmondgyozo@freemail.hu

Kulcsszavak: etnomikológia, sárga rókagomba, Kárpát-medence, magyar néphagyomány

Kivonat: A tanulmány kitér a rókagomba szerepére a népköltészetben, a népi konyhában, a népi gyógyításban, szól a hozzá fűződő ismeretekről, hiedelmekről. Népi neveit szintén ismerteti; a legelterjedtebbek közé tartoznak a tudományos névre emlékeztető következő nevek: *rókagomba*, *sárgagomba*, illetve a *nyúlgomba* és a *nyulica* elnevezés. A jellegzetesebb magyar népi elnevezésekről térképet mellékel a szerző.

A Kárpát-medence magyarsága számára jelenleg ez a legismertebb erdei gomba, hozzá hasonló ismertsége csak a keserűgombának volt, de az övé visszaesett az utóbbi időben, legalábbis bizonyos vidékeken. A másik rendkívül ismert erdei gombánk, az ízletes vargánya egyre népszerűbbé válik, de néhol kevésbé ismert, s régebb nem is szedték.

Mindenféle rókagomba ehető, de az egyik legismertebb és legkedveltebb ehető gombánk a sárga rókagomba. Főbb jellemzői: sárga színe, kitölcséresedő alakja, s az, hogy – mivel termőrétegtartója redős – nincsenek valódi lemezei. Júniustól októberig terem lombhullató és tűlevelű erdőkben egyaránt.

Erdélyben a sárga rókagombán kívül tudunk róla, hogy szedik a bársonyos rókagombát (*C. friesii*), valamint a sötétedőhúsú rókagombát is, melyet *kései* rókának is mondanak (*C. melanoxeros*, lásd pl. RIMÓCZI 2000: 25). A Felvidéken, a Szuha völgyében úgy tartják: „...mikor felmelegszik a föld, akkor üti fel magát”, „boszorkányfolyásokban” terem (ZSUPOS 1987). Ugyancsak a Felvidéken, a Csermosnya völgyében mondják, hogy „csütrökben terem.”

Általában úgy tartják, hogy a világító tölcsérgombával téveszthető össze, nem így jár el a nép, népünk. Ismeretes, hogy Háromszéken a rókagombára utaló neve van annak, amivel leggyakrabban – tapasztalatom szerint is – összetévesztik. *Farkas rókagombán* Sepsikőröspatakon (Sepsiszek), szőrös rókán Torján (Kézdiszek), őszi rókán Borszákon (Gyergyó) és őszi nyulicán például Szalafőn (Örség) sárga gerebent értenek (*Hydnum repandum*).

Népi nevei közül is a legelterjedtebbek közé tartoznak a tudományos névre emlékeztető következő nevek: *rókagomba*, *sárgagomba*, valamint *nyúlgomba*, *nyulica*. Íme vidékenként milyen névvel illetik a *Cantharellus cibarius*-t:

rókagomba, *rókagomba* (Alsó-Fehér, Aranyosszék, Bánság, Gyimes, Hétfalu, Kárpátalja, Mezőség, Moldva, Székelyföld, Szilágyság),
csirkegomba (Bódvamente, Kárpátalja, Máramaros, Zemplén),
nyúlgomba, *nyulgomba* (Balatonmellék, Baranya, Zselicség), *nyúlgomba* (Göcsej),
sárgagomba (Baranya, Kalotaszeg, Mokányság, Moldva – *sáriggomba* –, Szatmár, Szilágyság, Torockó),
nyulica (Örség, Vas megye),
nyulicska (Vas megye),
tölcsérgomba (Ormánság),
csibecsöpörke (Szlavónia, ott: *csöpörke* ‘gomba’),
tyúkgomba (Kárpátalja),
tyúkcsa (Felföld, Kishont),
tyúkség (Felföld, Gimes),
csibegomba (Felföld, Ipolymente),
tölcsérgomba (Felföld, Nyitra vidéke, Alsóbodok, Bábindal),
pécskagomba, *pícskagomba* (Nyitra vidéke, ÚMT 2002: 418),
róskagomba (Orbaiszék),
rókica (Felcsík),
vajas gomba (Szepesség / ISTVÁNFFI 1909: 444).

Kalotaszegen a *csirkegombá*-ra 6 adat (Gyerőmonostor, Kalotaszentkirály, Nádas, Nyárszó, Türe, Zsobok), a *rókagombá*-ra 4 adat (Bánffyhunad, Jákótelke, Magyarbikal, Valkó), a *zsidógombá*-ra 1 adat (Kiskapus) került elő, 15 esetben – több esetben az előbb említett pontokon is – a *sárgagomba* nevet adták meg az adatközlők. Ezek nyilván nem faji, csak nemzetség-szintű népi nevek (bár a sárga rókagomba gyakorisága, illetve a társfajok ritkasága miatt indokolt a *C. cibarius*-ra vonatkoztatni). A sárgagomba név bukkant fel tükörfordításban öt esetben a *Cantharellus*-ra románul 8 további román elnevezés mellett (PÉNTEK & SZABÓ 1985). Megjegyzendő, hogy eddig egyik recens népi sem került elő történeti adat az Erdélyi magyar szótörténeti tár adatbázisából (IIF.HU), illetőleg a Tár kötetiből. A név lelőhelyének pontos megjelölése nélkül, de tudunk a *nyulagomba* névről is (GREGOR 1973: 41). A rókagomba nagyobb, tömöttebb, húsos példányainak külön neve is van a felsőháromszéki Esztelneken: *anyaróka* (SÁNTHA & SÁNTHA 2003: 135).

Más nyelvi népi nevek: *henc röling*, ro. gălbiori (Bánság), urechiușe (Bánság, Háromszék, Szászföld), gălbănuși (Mócsvidék), gălbeoare (Bukovina), urechișă babei (Prahova megye). ruszin *zsovtyáké* 'sárga gomba', ukrán ласзаскă 'rókácskák' (Máramaros), szlovák kurčata (Zemplén, Répáshuta). Elvértve használják magyarok is szlovákos *kurátka* nevét Zoborvidéken. Alsófehérben *uréttyos gomba* romános neve is előfordul. Baranyában pedig német (sváb) népi neve is használatos: Trichterschwam. Történeti anyag: *Niwl gomba*, azaz *nyúl gomba* (CLUSIUS 1601: 220), *rókagomba*, *sárga vargánya* (BENKŐ 1783), *Rántzos gomba* (BENKŐ 1780: 83), *Rántzos Sárga Gomba* (BENKŐ 1783: I.431), *vargányagomba* (DIÓSZEGI & FAZEKAS 1807: 579).

A jellegzetesebb magyar népi elnevezéseket térképre is rávitem, melyet mellékelünk.

Sokra tartja a sárga rókagombát a népi konyha már csak azért is, mert általában nem kukacosodik. Noha van kártevője, az többnyire csak a nyomát, járatait hagyja benne.

Többféleképp készítik meg. Veress Magda klasszikus elkészítési módjaként a tejfölös gombapaprikást jelöli meg (VERESS 1982: 100).

Háromszék: Rókagomba levesnek: Össze ke hasogatni a megmosott gombát. Főzni. Belé babérlapi, tárkony jár s paprikás rántása (paprika, liszt, zsír, víz) és tojással ke feereszteni. Sózni, ahogy tetszik. (Sepsikőrőspatak)

Felvidék: *Kedvenc ételem a tyúksza hagymás zsírba megsütve, s rizsával, uborkával* (MA, Felsőrás). A Csermosnya-völgyben először megfőzik, majd leszűrik és tojással, tejfellel vagy hagymászsírban megsütik. Az aszalt csirkegombából készült leves igen finom (MÁRKUS 1941). Medvesalján sűtik tojással és főzik levesnek is (ZSUPOS 1985).

A Mezőségen úgy tartják, hogy *legjobb a sárgagomba paprikásnak vagy zsírba, hagymáva* (MV, Kide).

Aranyosszéken a fasírtot és a tokányt is ajánlják: főzni ke sós vízbe rókát, megörölni s hússa vegyesen nagyon finom. (FA, Várfalva) Olajat, hagymát meg kell dinsztelni, petrezselyemzödet s belé a megmosott gombát, aztán jó pici lisztet s tejet adni hozzá (MGI, Csegez).

Tudunk róla, hogy a pásztorok túróval töltve parázon pirítják (ISTVÁNFFI 1909: 444). Nagy előnye, hogy jól aszalható, mert a kukacok ritkán pusztítják. Az aszalt rókagombát télen káposztalevesbe és krumplilevesbe teszik (ISTVÁNFFI 1909: 444). Ilyenkor az elkészítés előtt két óráig vízben áztatják. Szárazon és beszóva is el lehet tenni. Szárazon, mint ízesítő, mártásokba, sütek mellé adható.

Tartósításával sokféle és másféleképp is próbálkoznak. Régebb főleg sózták, újabban főképp megfőzve fagyasztoóban (mélyhűtőben) tárolják, és előfordul az is, hogy savanyúságnak teszik el, illetve szárítják, s porát használják fel később főleg gombás ételek ízesítéséhez. Például a felvidéki Lökösön: *Mind az uborkát, esszük savanyúságnak a csirkét*, s fűszernek tesszük a porát levesbe (CsJ).

A sárga rókagombát májbetegségek gyógyítására ajánlották Aranyosszéken. A várfalvi Jobbágy Miklós szerint *májnak kell, hogy használjon, élesebb*.

Szólásmondás is kapcsolódik hozzá, több is: *ma született, mint a rókagomba* (Csíkszentmihály, Felcsík, 'a tudatlanra mondják, le akarják csúfolni') *kiduvad mind a rókagomba* (Vargyas, Erdővidék).

Németországban a rókagombák (Eierschwamm 'tojásgomba') minden faja védett, mert noha még nem ritka, de visszaszorulóban van (KNOOP 1999: 55), sajnos nálunk is, noha egyelőre védelemre talán még nem szorul.

A Kárpát-medence magyarsága számára ez a legismertebb erdei gomba jelenleg, hozzá hasonló ismertsége csak a keserűgombának volt, de az övé visszaesett az utóbbi időben, legalábbis bizonyos vidékeken. A másik rendkívül ismert gombánk, az ízletes vargánya egyre népszerűbb. A felzárkózás valószínű sikerülni fog neki, egyelőre azonban vannak még vidékek, hol kevésbé ismert, s régebb nem szedték.

IRODALOM – REFERENCES

- BENKŐ J. (1783): Benkő füzéres nevezeti. Nomenclatura Botanica, Pozsony.
 CLUSIUS C. (1601): Fungorum in Pannoniis observatorum Brevis Historia. Antwerpen.
 DIÓSZEGI S., FAZEKAS M. (1807): Magyar Fűvész Könyv. Debrecen.
 GREGOR F. (1973): Magyar népi gombanevek (Hungarian Popular Mushroom Names). Budapest, Akadémiai (Nyelvtudományi Értekezések 80.).
 IIF.HU: <http://www.iif.hu/db/emsl/>.
 ISTVÁNFFI Gy. (1909): Az ehető gombákról. In: Természettudományi Közöny XLI.k. 484 f. 433-449.
 KNOOP M. (1999): Gombák. Budapest.
 MÁRKUS M. (1941): Gyűjtögetés a Csermosnya völgyében. *Néprajzi Értesítő* XXXIII: 173-177.
 PÉNTEK J., SZABÓ A. (1985): Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete. Kriterion, Bukarest.

- RIMÓCZI I. (2000): Gombaválogató 4. Budapest.
 SÁNTHA T., SÁNTHA T. sen. (2003): Gelence népi gombaismerete (Háromszék, Erdély). (Popular Knowledge of Mushrooms in Gelence /Háromszék, Transylvania/) Clusiana 42: 123–142.
 ÚMT (2002): Új Magyar Tájszótár, Budapest.
 VERESS M. (1982): Gombáskönyv. Bukarest.
 ZSUPOS Z. (1985): Népi növényismeret a Medvesalján. In Gömör néprajza I., Debrecen
 ZSUPOS Z. (1987): Dél-Gömör gyűjtőgető gazdálkodása. In Gömör néprajza X. Debrecen



moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 39–40.

THE COMMON CHANTERELLE (*CANTHARELLUS CIBARIUS* FR.)
IN HUNGARIAN POPULAR TRADITION

Győző ZSIGMOND

University of Bucharest, Department of Hungarian Studies, zsigmondgyozo@freemail.hu

Keywords: *ethnomycology, yellow chanterelle, Carpathian Basin, Hungarian folk tradition*

Abstract: Most widespread of its popular names are those which remind of the scientific name of the yellow chanterelle: *róka*gomba ‘fox mushroom’ or *sárga*gomba ‘yellow mushroom’.

The name *nyúl*gomba (*nyulica*, *nyulagomba*) ‘hare mushroom’ is also known first of all in the Dunán-túl region (western part of Hungary).

The most characteristic Hungarian popular names are also represented on a map attached.

It is presented its role in the popular cuisine, the folklore, the ethnopharmacology too.

For the time being, this is the best known forest mushroom for the Hungarians of the Carpathian basin, it is only the bitter mushroom (*Lactarius piperatus*, *L. pergamenus*) which has had a similar popularity, but which has lost it partially recently, at least in certain regions. Our other extremely popular mushroom, the tasty boletus (*Boletus edulis*) will probably gain more popularity, but there are still regions where it is less known, and it hasn’t been picked before.

Résumé: L’étude présente – à la base de la littérature spéciale et surtout des enquêtes de terrain dans le Bassin des Carpates – la situation de la connaissance du *Cantharellus cibarius* (girolle) chez les Hongrois de la région; la place de ce champignon dans la tradition populaire hongroise; ses différentes utilisations. On nous donne des détails concernant ses noms populaires aussi.

The yellow chanterelle is one of our best known and most favoured edible mushrooms (actually, all kinds of chanterelle are edible). Its major characteristics: its yellow colour, its cone-like shape, and, since its fruitbody is creased, it has no real gills. It grows from June to October in deciduous and coniferous forests alike. We are aware that, beside the yellow chanterelle, in Transylvania the silky chanterelle (*C. friesii*) and the darkening-flesh chanterelle, also called *late chanterelle* (*C. melanoxeros*, see e.g. RIMÓCZI 2000: 25) is also collected. They say in the Szuha valley: “...it pops up as the earth warms up”, it is grown in “witch’s creeks” (ZSUPOS 1987). Also in Slovakia, in the Csermosnya valley they say “it grows in *csütörs* (‘a kind of creeks’)”.

It is generally considered that it can be mistaken for the jack o’lantern mushroom (*Omphalotus olearius*), however, this is not the case with the Hungarians. It is known that in Háromszék the mushroom which is most often mistaken for it – in my own experience as well – also bears a name reminiscent of the yellow chanterelle. The names *farkas róka*gomba ‘wolf chanterelle’ in Sepsikőröspatak (Sepsiszek area), *szőrös róka* ‘hairy chanterelle’ in Torja (Kézdiszek area), *őszi róka* ‘fall chanterelle’ in Borszék (Gyergyó area) or *őszi nyulicán* ‘fall nyulica’ in Őrség area are used for yellow “gereben” (*Hydnum repandum*).

Most widespread of its popular names are those which remind of the scientific name of the yellow chanterelle: *róka*gomba ‘fox mushroom’ or *sárga*gomba ‘yellow mushroom’. This is how the *Cantharellus cibarius* is called in different regions:

*róka*gomba, *róka*gomba ‘fox mushroom’ (Alsó-Fehér, Aranyosszek, Bánság, Gyimes, Hétfalu, Kárpátalja, Mezőség, Moldva, Székelyföld, Szilágyság)

*csirke*gomba ‘chicken mushroom’ (Bódvamente, Kárpátalja, Máramaros, Zemplén),

*nyúl*gomba, *nyul*gomba ‘hare mushroom’ (Balatonmellék, Baranya, Zselicség), *nyúl*gomba (Göcsej)

*sárga*gomba ‘yellow mushroom’ (Baranya, Kalotaszeg, Mokányság, Moldva – *sárig*gomba –, Szatmár, Szilágyság, Torockó),

nyulica (Őrség, Vas county),

nyulicska (Vas county),

*tölcsé*gomba ‘cone mushroom’ (Ormánság),

csibecsöpörke (*csibe* ‘chicken’, Slavonia: *csöpörke* ‘mushroom’)

*tyúk*gomba ‘hen mushroom’ (Kárpátalja, Ukraine)

tyúkcsa (Felföld, Kishont),

tyúkcség (Felföld, Gimes)

csibegomba (Felföld, Ipolymente)

tőcsérgomba (Felföld, Nyitra vidéke, Alsóbodok, Bábindal)

pécskagomba, púcskagomba (Nyitra vidéke)

róskagomba (Orbaiszék),

rókica (Felcsík)

vajas gomba 'butter mushroom' (Szepesség / ISTVÁNFFI 1909: 444).

The name *nyulagomba* is also known, without the precise designation of its place of origin (GREGOR 1973: 41). The bigger, fleshier kinds of chanterelles have a special name in Eszternek (upper Háromszék region): *anyaróka* 'mother fox' (SÁNTHA & SÁNTHA 2003: 135).

Other popular names: *Hentz röling*, Romanian gălbiori (Bánság), urechiușe (Bánság, Háromszék, Szászföld), gălbănuși (Móc region), gălbeoare (Bucovina), urechișă babei (Prahova county). Ruthenian *zsovtyáké* 'yellow mushroom', Ukrainian lászácská 'little foxes' (Máramaros), Slovakian kurčata (Zemplén, Répáshuta). Occasionally Hungarians also use the name *kurátka* of Slovakian origin in the Zobor region. In lower Fehér county the Romanian-sounding *urétyos gomba* name also appears. In Baranya region the German (Schwab) popular name of *Trichterschwamm* is also used. Historical data: *Niwl gomba*, that is *nyúl-gomba* 'hare mushroom' (CLUSIUS 1601: 220), *róskagomba, sárga vargánya* 'fox mushroom, yellow boletus' (BENKŐ 1783), *Rántzosgomba* 'wrinkled mushroom' (BENKŐ 1780: 83), *Rántzos Sárga Gomba* 'wrinkled yellow mushroom' (BENKŐ 1783: I.431), *vargánya gomba* 'boletus mushroom' (DIÓSZEGI & FAZEKAS 1807: 579).

The most characteristic Hungarian popular names are also represented on a map attached.

The popular cuisine holds the yellow chanterelle in great esteem also for the fact that generally it is not eaten by worms. Although it has its pest, it only leaves its marks, its routes in the mushroom. It is prepared in various ways. Veress Magda recommends mushroom paprikás with sour cream as the classical meal prepared from it. (VERESS 1982: 100)

In Háromszék: Chanterelle for making soup: *The mushroom must be washed and then cut into pieces. Boiled. Bay leaf and tarragon goes with it and it must be boiled down with paprika rántás (paprika, flour, grease, water) and eggs. Salted, as you like.* (Sepsiköröspatak)

Slovakia: *My favorite meal is tyúkcsa* ('little hen') *fried in grease with onions, with rice and cucumber.* (MA, Felsőrás). In the Csermosnya valley they first boil it, then sieve it and fry it with eggs and sour cream or grease and onions. The soup made of dried chicken mushroom is very tasty (MÁRKUS 1941). In Medvesalja they fry it with eggs and also cook it for soup (ZSUPOS 1985).

In the Mezőség they say that *the yellow mushroom is best as paprikás or in grease with onions* (MV, Kide).

In Aranyosszék they also recommend meatballs: *the fox (mushroom) must be boiled in water, minced, and mixed with meat it tastes very good.* (FA, Várfalva). We know that shepherds fry it stuffed with curd cheese over live coals. (ISTVÁNFFI 1909: 444). Its great advantage is that it can be easily dried because it rarely has worms. The dried chanterelle is used in the winter for cabbage soup and potato soup. (ISTVÁNFFI 1909: 444). In this case they soak it in water for two hours before preparation. It can be conserved both dried or salted. In a dried form it can be served as seasoning for sauces or steaks.

People try to conserve it in many places and in many ways. In the past they mostly conserved it salted, nowadays people mostly boil it and keep it in the freezer, but they also conserve it as pickles, or dry it and use its powder later as seasoning for mushroom dishes especially.

For instance in Lőkös (Slovakia): *Just like cucumber, we eat the chicken (mushroom), and put its powder as seasoning into soups* (CsJ).

The yellow chanterelle was recommended for curing liver diseases in Aranyosszék. Jobbágy Miklós from Várfalva thinks that *it must be good for the liver, it is sharper.*

There are also proverbs, popular expressions connected to it: *he's just born today, like the chanterelle* (Csíkszentmihály, Felcsík, "they say this for the ignorant, in mocking"), *plumps as a chanterelle* (Vargyas, Erdővidék).

In Germany all species of chanterelles (Eierschwamm 'egg mushroom') are protected because, though not rare yet, they are beginning to lose ground (KNOOP 1999: 55). Unfortunately, this happens in our regions as well, though it does not require protection yet.

For the time being, this is the best known forest mushroom for the Hungarians of the Carpathian basin, it is only the bitter mushroom (*Lactarius piperatus, L. pergamenus*) which has had a similar popularity, but which has lost it partially recently, at least in certain regions. Our other extremely popular mushroom, the tasty boletus (*Boletus edulis*), is on a promising path. It will probably gain more popularity, but there are still regions where it is less known, and it hasn't been picked before.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 41–44.

A CANTHARELLUS CIBARIUS A VILÁG NYELVEIBEN

KICSÍ Sándor András

Budapest 1071 Peterdy u. 34 I/18, kicsis@freemail.hu

Kulcsszavak: magyar és más gombanevek, sárga róka-gomba, etnomikológia, nyelvészet**Kivonat:** A szerző számbaveszi, hogy a világ népei miképp nevezik a sárga róka-gombát. Kitér arra is, hogy minek alapján történik a névadás (termés ideje, szín, alak stb.). Elsősorban nevezéktani, nyelvészeti szempontú ez az etnomikológiai írás.

A sárga róka-gomba (*Cantharellus cibarius*) lombos és tűlevelű fákkal képez mikorrhizát; előszeretettel fordul elő a lucfenyő alatt mohában, de a magas fűben és kavicsos helyen is megtalálható. Kedveli a savanyú talajt. Júniustól októberig terem, de a fő termésideje a nyár eleji hónapokra esik. Ilyenkor esőzések után telepeken jön elő, és számottevő mennyiségben szedhető. Egyes megfigyelések szerint a tölgyesben kevesebb van, de nagyobbra nő, mint a fenyvesben és a színe is világosabb. (A fenyvesekben ráadásul később is megterem, mint a lomberdőkben.) Más vélemény szerint a hegyekben termett zamatosabb a síkföldinél.

Mikor kiüti a fejét a földből gömbölyded, felgömb alakú tömött húsú, kívülről tojássárgájához hasonló színű, vagy narancsszínű. A kalap egyre magasodik majd kiterül, 2–12 cm széles lesz. A kifejlett példány kalapjának közepe benyomott, majd tölcser alakú, széle hullámos; termőrétegtartója lemezszerűen eres, vastag, a tönkre lefutó. 3–6 cm hosszú tönkje sima, merev, lefelé elkeskenyedő. Jellemző átmérője 3–7 cm. Színe általában sárga árnyalatú; a kalap világos, kompakt húsa dörzsölésre narancssárgára vagy vöröstre változik. Illata a kajsziparackra emlékeztet; nyersen enyhén savanykás ízű.

Levesnek is kitűnő, leggyakrabban azonban a friss róka-gombát tokánynak vagy paprikásnak (utóbbi módon tejfölösen, galuskával vagy rizzsel) készítik meg. Szárításra kevésbé alkalmas, legfeljebb hosszú fővésidejű levesekbe (tipikusan bablevelesbe) való. Gombapora azonban kitűnő, akár más gombákéival keverve is. Sózva állítólag érdemes tartósítani. Savanyúságnak, zakuszkának (lecsóféleségnek) magában, de más gombák (például sárga korallgomba) társaságában szintén finom, hálás étel. Nagy hagyománya van a sós vízben (például Szovátán a Géra-forrás vizében) való tartósításának.

A szószemantikában régről ismert hol a szemasiológiai, hol az onomasziológiai nézőpont helyes voltát hangsúlyozni. Az egyik szemlélet szerint az a lényeges, hogy a szónak jelentésük van, a másik szerint az, hogy a dolgoknak nevük van. Az alábbiakban róka-gombának a nevén az onomasziológiai nézőpontnak kedvező elemzést mutatok be. Ellenkező irányú gombanévvizsgálatra példa KICSÍ 1995. Az erdélyi etnomikológia 1990-es években jelentkező képviselői egy-egy falu, illetve tájegység gombáit tárgyalják: ZSIGMOND 1994, 1997, SÁNTHA & SÁNTHA 2003.). Az adatok jelentős részét Eric Danell svéd mikológus volt szíves rendelkezésemre bocsátani, a különböző spanyol nyelvű adatok értelmezésében Ángel Nieves-Rivera Puerto Ricó-i mikológus barátom segített. A *Cantharellus cibarius* népi elnevezései a Danell által átvizsgált, illetve az általam kiegészített anyag alapján a következők:

<i>agerola</i>	a francia <i>girolle</i> -ből	katalán
<i>amarillo</i>	‘sárga’ (hímnemben)	mexikói (Hidalgo)
<i>amarela</i>	‘sárga’ (nőnemben)	gallego (lásd még <i>seta amarilla</i>)
<i>anzutake</i>	‘sárgabarackgomba’	japán
<i>baina</i>		baszk
<i>bolet cabriter</i>	‘kecskegomba’	katalán
<i>cabrilla</i>	‘kiskecske’ (nőnemben)	spanyol nyelvjárási
<i>cabrito</i>	‘kiskecske’ (hímnemben)	spanyol (Segovia)
<i>camagroc</i>		katalán
<i>camassec</i>		katalán
<i>canarinhos</i>	‘kanáricska’	portugál
<i>cantarela</i>	a francia <i>chanterelle</i> -ből, (egyben egy húros hangszer neve)	spanyol (La Rioja, Navarra), gallego

<i>cantarelos</i>	a francia <i>chanterelle</i> -ből	portugál
<i>capo gallo</i>	‘kakastaréj, -fej’	olasz
<i>carn de gallina</i>	‘csirkehús’	katalán
<i>chanterelle</i>	a latin <i>cantharellus</i> és a görög <i>kantharos</i> (‘csésze, serleg’) szóból	francia, angol
<i>chevrette</i>	‘kis kecske’	francia
<i>corneta</i>	‘trombita’	mexikói (Hidalgo)
<i>crête de coq</i>	‘kakastaréj’	francia
<i>dozierzwam</i>	‘tojássárgája gomba’	holland
<i>Dotterpilz</i>	‘tojássárgája gomba’	német
<i>duraznillo</i>	(<i>durazno</i> spanyol ‘őszi barack, sárgabarack’ kicsinyítő képzős formája, Mexikóban egy trópusi gyümölcs neve)	mexikói (Texcoco)
<i>Eierschwamm</i>	‘tojásgomba’	német
<i>finferlo</i>	(német <i>Pfifferling</i> -ből)	olasz
<i>Finferli</i>	(német <i>Pfifferling</i> -ből)	dél-tiroli osztrák
<i>galbiori</i>	‘sárgák’	román
<i>galletto</i>	‘kakaska’	olasz
<i>gallinace</i>	‘csirke’	francia
<i>gallinaccio</i>	‘csirke’	olasz
<i>Galuschel</i>	‘sárga fül’	német
<i>Gelbhähnel</i>	‘sárga csirke’	német
<i>Gelbling</i>	(<i>gelb</i> ‘sárga’)	német
<i>ginestola</i>	a sárga <i>Genista tinctoria</i> növényről	katalán
<i>girandole</i>	‘sárga lámpafűzér’	francia
<i>girola</i>	a francia <i>girolle</i> -ből	spanyol (La Rioja, Navarra)
<i>girolle</i>	(<i>gírer</i> ‘csavar, teker’)	francia
<i>gullsvamp</i>	‘aranygomba’	svéd (Småland)
<i>hanekam</i>	‘kakastaréj’	holland
<i>Hasenöhrlin</i>	‘nyúlfülecske’	német
<i>Hed Kamin Yai</i>	‘nagy Kamin gomba’	thai
<i>huangzhi-gu</i>	‘sárgagallérú jázmingomba’	kínai
<i>Hühnling</i>	‘csirke’	német
<i>jaunette</i>	‘sárgácska’	francia
<i>jidanhuang</i>	‘tojássárgája’	kínai
<i>jiyou-jun</i>	‘csirkehájgomba’	kínai
<i>kantarel</i>	a <i>chanterelle</i> -ből	dán, holland
<i>kantarell</i>	a <i>chanterelle</i> -ből	svéd, norvég
<i>kantarella</i>	a <i>chanterelle</i> -ből	izlandi
<i>kantarelli</i>	a <i>chanterelle</i> -ből	finn
<i>keltasieni</i>	‘sárga gomba’	finn
<i>keltavahvero</i>		finn
<i>kkue-kko-ri beosus</i>	‘csalogánygomba’	koreai
<i>kukeseen</i>	‘kakasgomba’	észt
<i>kuratko</i>	‘tyúk’	cseh
kurčatka, kurátka, kurentka	‘tyúkocska’	szlovák nyelvjárások
<i>kurka</i>	‘tyúk, tyúkocska’	lengyel
<i>lekazina xixa</i>		baszk
<i>lesičica</i>	‘rókácska’	magyarországi szlovén (vend)
<i>lisi lka</i>	‘rókácska’	orosz
<i>liska</i>	‘rókácska’	cseh
<i>mãozinhas</i>	‘gyerekkéz’	portugál
<i>membrillo</i>	egy édes trópusi gyümölcs neve	mexikói (Texcoco)

<i>orecina</i>	‘fülecske’	olasz (nyelvjárási)
<i>oreille de lièvre</i>	‘nyúl füle’	francia
<i>oreja de liebre</i>	‘nyúl füle’	spanyol
<i>picornell</i>		katalán (Baleár-szigetek)
<i>Pfifferling</i>	(<i>Pfeffer</i> ‘bors’)	német
<i>picorrell</i>		katalán
<i>rebozuelo</i>	(női ruhanév)	spanyol (Dél-Amerikában is használatos)
<i>Reheling</i>	(<i>Reh</i> ‘öz’)	német
<i>Rehfüsschen</i>	‘szarvaslábacska’	német
<i>rossinyol</i>	‘csalogány’	katalán (itt általános elnevezés)
<i>rubito</i>	‘szőkécse’	spanyol, nyelvjárási
<i>sal-gu beosus</i>	‘kajszibarack gomba’	koreai
<i>salsa perrechicu, saltzaperretxiko</i>	‘mártásgomba’	baszk
<i>seta amarilla</i>	‘sárga gomba’	spanyol, nyelvjárási
<i>seta del brezo</i>	‘zöld hangagomba’	spanyol, nyelvjárási (Soria)
<i>seta de San Juan</i>	‘Szent János gomba’	spanyol, nyelvjárási (Segovia)
<i>sisa lekaxin</i>		baszk
<i>txaltxatua</i>		baszk
<i>ull de perdiu</i>	‘fogolyszem’	katalán
<i>urri ziza</i>	‘aranygomba’	baszk
<i>vahvero</i>		finn
<i>vaqueta</i>	‘tehénke’	katalán
<i>vingesvamp</i>	‘szárnygomba’	dán
<i>wisogolo</i>		szuahili
<i>xingjun</i>	‘kajszibarack gomba’	kínai
<i>xochilnanácat</i>	‘virággomba’	nahuatl (Mexikó)
<i>yumurta mantari</i>	‘tojásgomba’	török
<i>ziza hori, ziza oriya</i>	‘sárga gomba’	baszk

A francia *chanterelle* szóból eredeztetett formák némelyike jöhet a tudományos *Cantharellus* névből is.

Etnomikológiai szempontból a nevek alapján is feltűnik, hogy a germán népek e gombafajt a neolatín népektől ismerték meg, a magyarok pedig a szlávoktól. Érdekes továbbá, hogy spanyolországi és mexikói népi nevei merőben eltérőek. (Elsősorban az etnomikológia jelenleg egyik legeredetibb képviselőjének, Gaston Guzmánnak és iskolájának a kutatásaiból ismert, hogy a helyi gombák és népek sokféleségének köszönhetően, magának Mexikónak népi gombaismerete legalább olyan bonyolult rendszert alkot, mint egész Európáé.)

Ami a sárga rókagomba magyar elnevezéseit illeti, magyar nyelvterületen nyugaton a *nyúlgomba*, északon a *csirkegomba*, Erdélyben a *rókagomba* előfordulása a legtipikusabb, s valamennyi szláv tükörszónak tekinthető (GREGOR 1973: 43), továbbá ebben az esetben az erdélyi népi név szolgált a tudományos névadás alapjául. (Maga a gombafaj is tipikusan erdélyi gombának számít, az erdőkben szegény Alföldön szinte ismeretlen.) Carolus Clusius és Beythe István szójegyzékében dunántúli néven, *niwl gomba* néven szerepelt (1584). A *rókagomba* elnevezés a XVIII. század második felétől adatolható (MÁTYUS István is említi, 1787), innentől kezdve gyakori (PÉNTEK, SZABÓ 1985, GUB 1996 stb.).

Szlavónia	<i>csibecsöpörke</i> (Szlavóniában <i>csöpörke</i> ‘gomba’)
Dunántúl	<i>nyúlgomba, nyulica, nyulicska</i>
Göcsej	<i>nyulica, nyúlgomba</i>
Zalabaksa	<i>nyúlgomba</i>
Nagykónyi, Szekszárd	<i>nyulfülű gomba, nyulfülegomba, csibegomba,</i>
Palócföld	<i>csirkegomba, csibegomba, csibiske(gomba)</i>
Kárpátalja	<i>tyúkgomba, csirkegomba</i>
Szamoshát	<i>csirkegomba</i>
Kalotaszeg	<i>csirkegomba, rókagomba, sárgagomba</i>
Székelypöld és csángó nyelvjárások	<i>rókagomba</i>

Külön a székelyföldi Gelencén érdekes a *róskagomba* elnevezés a *róka* mellett. Esztelneken *anyaróka* a tömött, kemény, nagyobbra nő, húsosabb róka neve. Háromszék ezen vidékein szokás a sárga korallgombát (*Ramaria flava*) a róka gombával keverten felhasználni (frissen és zakuszkának is) – innen egyik ottani, a róka gombától (*róskától*) megkülönböztető neve: *úríróska* (SÁNTHA & SÁNTHA 2003).

Erdélyben különösen jelentősek Constantin Drăgulescu román gyűjtései (DRĂGULESCU 1992, 1995, 2002). A Nagyszeben vidéki románban a róka gomba elnevezései *bureți galbeni*, *gălbiori*, *nemțișori*, *urechiușe*, *urechiuși*, *ciuciuleți* (DRĂGULESCU 1992: 132–4); a Fogaras vidéki románban *bureți galbeni*, *ciuciulei*, *ciuciulei galbeni*, *ciuciuleți*, *gălbioare*, *gălbiori*, *urechiușă*, *urechiușe*, *urechiuși*, *urechiuși galbeni* (DRĂGULESCU 1995: 159–161).

Ami az egykori Magyarország német nyelvjárásait illeti, a Beszterce környéki szász nyelvjárásban a róka gomba elnevezései: *Buretzkd*, *Buotter-*, *Potter-* ('vajgomba'), *Äer-* ('tojásgomba'), *Fuss-* ('róka gomba'), *Gəlbior*, *Gəlänk* és *Gəlämtchər* (a *Gelbling* helyi változatai), *Hassəl-* ('nyúl gomba'), *Hine-* ('tyúk gomba'), *Hiarəsschkə r* ('úr gomba'), *Hänkəl-* ('csirke gomba'), *Mirtschər*, *Saffər-* ('sáfrány gomba'), *Gəsl-*, *Giel-*, *Gial-* ('sárga gomba'), *Giel Tschuperka*, 3. *Brüit-* ('kenyér gomba'), *Buretz*, *Waiss Buretz* (KRAUSS 1943), a Késmárk környéki cipszer nyelvjárásban. *Botterschwom* (*Butterschwamm*), *Eierschwomm* (*Eierschwamm*), *Gale Schwamm*, *Hinnerfisserchen* (*Hühnerfüsschen*, GRÉB 1943).

A fenti listából kiderül, hogy a gombafaj elnevezéseit elsősorban (1) termőideje (Szent János gomba), (2) illata (kajsziparack), (3) színe (tojássárgája, arany, róka, de a kajsziparack itt is értelmezhető), (4) alakja (virágkehely, szárny, nyúl, nyúl füle stb., a róka itt is értelmezhető) alapján nyerte. Külön etnogrammatikai érdekesség a szláv nyelvekből a kicsinyítő képző, valamint a németben a különösen hal- és gombaneveknél jellegzetes *-ling* képző használata.

IRODALOM – REFERENCES

- DRĂGULESCU C. (1992): Botanica populară în Mărginimea Sibiului (Popular Botany in the Region of Sibiu). Sibiu, Muzeul Brukenthal.
- DRĂGULESCU C. (1995): Botanica populară în Țara Făgărașului (Popular Botany in the Region of Făgăraș). Sibiu, Constant.
- DRĂGULESCU C. (2002): Ciupercile în vocabularul românesc (Mushrooms In Romanian Vocabulary). Sibiu, Lucian Blaga University Publishing House.
- GRÉB J. (1943): Zipser Volkspflanzen. Ihre Namen und Rolle in unserem Volksleben. Kismark, Roland-Verlag.
- GREGOR F. (1973): Magyar népi gombanevek (Hungarian Popular Mushroom Names). Budapest, Akadémiai (Nyelvtudományi Értekezések 80.).
- GUB J. (1996): Erdő-mező növényei a Sóvidéken (The Plants of Forests and Fields in Sóvidék). Korond, Firtos Művelődési Egylet.
- KICSİ S. A. (1995): Fülgomba. (Ear Mushroom.) Magyar Nyelv 91/3: 355–361.
- KRAUSS F. (1943): Nösnerländische Pflanzennamen. Ein Beitrag zum Wortschatz siebenbürger Sachsen. Beszterce-Bistritz, Carl Csallner (Erdélyi Tudományos Intézet).
- MÁTYUS I. (1787): Ó és új diaetica. Második darab (Old and New Dietetics. Second Item). Posony, Fűskúti Landerer Mihály.
- PÉNTÉK J., SZABÓ A. (1985): Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete (People and the World of Plants. The Plants and Popular Knowledge of Plants in Kalotaszeg). Bukarest, Kriterion.
- SÁNTHA T., SÁNTHA T. sen. (2003): Gelence népi gombaismerete (Háromszék, Erdély). (Popular Knowledge of Mushrooms in Gelence / Háromszék, Transylvania) Clusiana 42: 123–142.
- ZSIGMOND GY. (1994): A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőrőspatak) etnomikológiai vizsgálata. (The Place of Mushrooms in our Popular Culture. Ethnomycological Analysis of a Village /Sepsikőrőspatak/). Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 2, Kolozsvár: 22–58.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 45–48.

CANTHARELLUS CIBARIUS IN THE LANGUAGES
OF THE WORLD

Sándor András KÍCSI

H-Budapest 1071 Peterdy u. 34 I/18, kicsis@freemail.hu

Keywords: Hungarian and other mushroom names, common chanterelle, ethnomycology

Abstract: In different languages around the world the name of the common chanterelle (*Cantharellus cibarius*) is mainly given based on its (1) period of growing (St. John mushroom, the Spanish seta de San Juan), (2) scent (apricot), (3) colour (egg-yolk, gold, fox, and the apricot can also be interpreted here), (4) form (flower-cup, wing, hare, hare's ear, cockscomb a.s.o., the fox can also be interpreted here). Names of animals are especially frequent in names (goat, fox, hare, canary, philomel, chicken a.s.o.). The French chanterelle, which serves as a basis of the scientific name, comes from the Latin *cantharellus* and the Greek *kantharos* ('cup, chalice'). There are three dominant types of names in the Hungarian language area – expressed by Slavic calques –: *rókgomba* 'fox mushroom' (Transylvania), *nyúlgomba* 'hare mushroom' (Transdanubia) and *csirkegomba* 'chicken mushroom' (Felvidék). It is interesting that separately in Ghelinta from Szeklerland the name *rókgomba* occurs beside the name *rókgomba*. In these regions of Trei Scaune a mixed use of *Ramaria flava* and the common chanterelle is known (fresh as well as for *zakuska*) – hence one of its names from there, differentiating from the common chanterelle (*róska*): *úríróska* 'lord fox mushroom'.

The use of the diminutive from the Slavic and Neo-Latin languages, also the plural in Portuguese (*canarinhos*), and of the diminutive -ling especially typical of names of fish and mushrooms is a special ethno-grammatical curiosity.

The common chanterelle (*Cantharellus cibarius*) forms mycorrhiza with deciduous and coniferous trees; it prefers the moss under spruce-firs, but it can also be found in high grass and in pebbly places. It prefers acidic soils. It grows from June to October, its main period of growth is in the months from the beginning of summer. In this period it occurs on thalli after rains, and can be collected in considerable amounts. According to some observations there are fewer ones in oak-woods, but there they grow bigger than in coniferous forests and their colour is lighter as well. Thereto, in coniferous forests it also grows later than in deciduous ones. According to other opinions the ones which grow in the mountains are more tasty than those from the plain.

When it comes out of the ground, it is roundy, semispherical, with thick flesh, from outside with a colour similar to that of the egg-yolk or orange. The cap forms a cone, then it spreads out, becomes 2–12 cm wide. The middle of the cap of the full-grown mushroom is flattened, then it has a cone-like shape, its rim is crispate; its trama is blade-like, venose, thick, decurrent on the stalk. Its 3–6 cm long stalk is smooth and stiff, becoming narrower downwards. Its characteristic diameter is 3–7 cm. Its colour is generally yellow; the cap is of light colour, when rubbed, its compact flesh becomes orange or red. Its scent reminds of the apricot, the raw mushroom has a slightly acidulous taste.

It is excellent also for soup, however, the fresh common chanterelle is prepared as stew or *paprikás* (the latter one with cream and with dumplings or rice). It is not suitable for drying, at most it is suitable for soups with long cooking time (typically for beans soup). However, its powder is excellent, even mixed with that of other mushrooms. They say, it is worth conserving it salted. It is a tasty and substantial as pickles, as *zakuska* (a kind of "lecho") on its own, but also together with other mushrooms (e.g. *Ramaria flava*). There is a great tradition of conserving it in salty water (e.g. in *Sovata* in the water of the Géra spring).

It has long been practised in semantics to stress the correctness of either the semasiological or the onomasiological point of view. According to one view the fact that the words have meaning is essential, according to the other one the fact that things bear names is the point. In the following I will present an interpretation related to the name of the common chanterelle, which favours the onomasiological point of view. Regarding the contrary examination of mushroom names see KÍCSI 1995. Representatives of Transylvanian ethnomycology, who started their activity in the 1990s, treat the mushrooms of one village or region: ZSIGMOND 1994, 1997, SÁNTHA & SÁNTHA 2003. Eric Danell Swedish mycologist was kind to put at my disposal a considerable part of the data, and I was helped by my friend, Ángel Nieves-Rivera, mycologist from Puerto Rico in interpreting the different data

in Spanish. The popular names of *Cantharellus cibarius*, based on the material examined by Danell and completed by me, are as follows:

<i>agerola</i>	from the French <i>girolle</i>	Catalan
<i>amarillo</i>	‘yellow’ (masculine)	Mexican (Hidalgo)
<i>amarela</i>	‘yellow’ (feminine)	Gallego (see also <i>seta amarilla</i>)
<i>anzutake</i>	‘apricot mushroom’	Japanese
<i>baina</i>		Basque
<i>bolet cabriter</i>	‘goat mushroom’	Catalan
<i>cabrilla</i>	‘little goat’ (feminine)	Spanish dialectal
<i>cabruto</i>	‘little goat’ (masculine)	Spanish (Segovia)
<i>camagroc</i>		Catalan
<i>camassec</i>		Catalan
<i>canarinhos</i>	‘little canary-bird’	Portuguese
<i>cantarela</i>	from the French <i>chanterelle</i> (also the name of a stringed instrument)	Spanish (La Rioja, Navarra), gallego
<i>cantarelos</i>	from the French <i>chanterelle</i>	Portuguese
<i>capo gallo</i>	‘cockscorn, -head’	Italian
<i>carn de gallina</i>	‘chicken meat’	Catalan
<i>chanterelle</i>	from the Latin <i>cantharellus</i> and the Greek <i>kantharos</i> (‘cup, chalice’)	French, English
<i>chevrette</i>	‘little goat’	French
<i>corneta</i>	‘trumpet’	Mexican (Hidalgo)
<i>crête de coq</i>	‘cockscorn’	French
<i>dooierzvam</i>	‘egg-yolk mushroom’	Dutch
<i>Dotterpilz</i>	‘egg-yolk mushroom’	German
<i>duraznillo</i>	(<i>durazno</i> diminutive form of Spanish ‘peach, apricot’, in Mexico the name of a tropical fruit)	Mexican (Texcoco)
<i>Eierschwamm</i>	‘egg mushroom’	German
<i>finferlo</i>	(from the German <i>Pfifferling</i>)	Italian
<i>Finferli</i>	(from the German <i>Pfifferling</i>)	Southern-Tyrolean Austrian
<i>galbiori</i>	‘yellow’	Romanian
<i>galletto</i>	‘little cock’	Italian
<i>gallinace</i>	‘chicken’	French
<i>gallinaccio</i>	‘chicken’	Italian
<i>Galuschel</i>	‘yellow ear’	German
<i>Gelbhähnel</i>	‘yellow chicken’	German
<i>Gelbling</i>	(<i>gelb</i> ‘yellow’)	German
<i>ginestola</i>	from the yellow plant <i>Genista tinctoria</i>	Catalan
<i>girandole</i>	‘yellow lamp garland’	French
<i>girola</i>	from the French <i>girolle</i>	Spanish (La Rioja, Navarra)
<i>girolle</i>	(<i>gírer</i> ‘screw, twist’)	French
<i>gullsvamp</i>	‘golden mushroom’	Swedish (Småland)
<i>hanekam</i>	‘cockscorn’	Dutch
<i>Hasenöhrlin</i>	‘little hare’s ear’	German
<i>Hed Kamin Yai</i>	‘big Kamin mushroom’	Thai
<i>huangzhi-gu</i>	‘yellow collared jasmine mushroom’	Chinese
<i>Hühnling</i>	‘chicken’	German
<i>jaunette</i>	‘little yellow’	French
<i>jidanhuang</i>	‘egg-yolk’	Chinese
<i>jīyou-jūn</i>	‘chicken grease mushroom’	Chinese
<i>kantarel</i>	from the <i>chanterelle</i>	Danish, Dutch
<i>kantarell</i>	from the <i>chanterelle</i>	Swedish, Norwegian

<i>kantarella</i>	from the <i>chanterelle</i>	Icelandic
<i>kantarelli</i>	from the <i>chanterelle</i>	Finnish
<i>keltasieni</i>	‘yellow mushroom’	Finnish
<i>keltavahvero</i>		Finnish
<i>kkue-kko-ri beosus</i>	‘philomel mushroom’	Corean
<i>kukeseen</i>	‘cock mushroom’	Esthonian
<i>kuratko</i>	‘hen’	Czech
<i>kurčatka, kurátka, kurentka</i>	‘little hen’	Slovak dialects
<i>kurka</i>	‘hen, little hen’	Polish
<i>lekazina xixa</i>		Basque
<i>lesičica</i>	‘little fox’	Slovenian from Hungary (Vend)
<i>lisi lka</i>	‘little fox’	Russian
<i>liska</i>	‘little fox’	Czech
<i>māozinhas</i>	‘child’s hand’	Portuguese
<i>membrillo</i>	name of a sweet tropical fruit	Mexican (Texcoco)
<i>orecina</i>	‘little ear’	Italian (dialectal)
<i>oreille de lièvre</i>	‘hare’s ear’	French
<i>oreja de liebre</i>	‘hare’s ear’	Spanish
<i>picornell</i>		Catalan (Balear-islands)
<i>Pfifferling</i>	(<i>Pfeffer</i> ‘pepper’)	German
<i>picorrell</i>		Catalan
<i>rebozuelo</i>	(name of female dress)	Spanish (also used in South-America)
<i>Rebeling</i>	(<i>Reh</i> ‘roe’)	German
<i>Rehfüsschen</i>	‘little deer leg’	German
<i>rossinyol</i>	‘philomel’	Catalan (here general name)
<i>rubito</i>	‘little blond’	Spanish, dialectal
<i>sal-gu beosus</i>	‘apricot mushroom’	Corean
<i>salsa perrechicu, saltzaperretxiko</i>	‘gravy mushroom’	Basque
<i>seta amarilla</i>	‘yellow mushroom’	Spanish, dialectal
<i>seta del brezo</i>	‘green heather mushroom’	Spanish, dialectal (Soria)
<i>seta de San Juan</i>	‘St. John mushroom’	Spanish, dialectal (Segovia)
<i>sis lekaxin</i>		Basque
<i>txaltxatua</i>		Basque
<i>ull de perdiu</i>	‘flapper’s eye’	Catalan
<i>urri ziza</i>	‘golden mushroom’	Basque
<i>vahvero</i>		Finnish
<i>vaqueta</i>	‘little cow’	Catalan
<i>vingesvamp</i>	‘wing mushroom’	
Danish		
<i>wisogolo</i>		Swahili
<i>xingjun</i>	‘apricot mushroom’	Chinese
<i>xochilnanácatl</i>	‘flower mushroom’	Nahuatl (Mexico)
<i>yumurta mantari</i>	‘egg mushroom’	Turkish
<i>ziza hori, ziza oriya</i>	‘yellow mushroom’	Basque

Some of the forms deriving from the French *chanterelle* may also derive from the scientific name *Cantharellus*.

From an ethnomycological point of view, it is striking also from the names that the German people got to know this mushroom species from Neo-Latin people, while the Hungarians from the Slavic people. Furthermore, it is also interesting that the Spanish and Mexican popular names are totally different. It is mainly known from the research carried out by the presently most original representative of ethnomycology, Gaston Guzmán and his school, that thanks to the variety of local mushrooms and peoples, the popular knowledge of mushrooms of Mexico is at least as complex as that of the whole Europe.

As far as the Hungarian names of the common chanterelle are concerned, in the Hungarian language area the most typical is the occurrence of *nyúl gomba* ‘hare mushroom’ in the west, *csirke gomba* ‘chicken mushroom’ in the north, *rókagomba* ‘fox mushroom’ in Transylvania, and each of them can be considered as Slavic calques (GREGOR 1973: 43), furthermore, in this case the Transylvanian popular name served as the basis of naming. The mushroom species itself can be regarded as a typically Transylvanian mushroom, on the Hungarian Plain poor in forests it is almost unknown. In Carolus Clusius and István Beythe’s glossary it occurs under the name from Transdanubia, *niwl gomba* (1584). The name *rókagomba* ‘fox mushroom’ can be documented from the second half of the 18th century (István MÁTYUS also mentions it, 1787), from then on it occurred frequently (PÉNTÉK, SZABÓ 1985, GUB 1996 etc.).

Slavonia	<i>csibecsöpörke</i> (Slavonia: <i>csöpörke</i> ‘mushroom’)
Transdanubia	<i>nyúl gomba</i> , <i>nyulica</i> , <i>nyulicska</i> ‘hare mushroom’
Göcsej	<i>nyulica</i> , <i>nyúl gomba</i> ‘hare mushroom’
Zalabaksa	<i>nyúl gomba</i> ‘hare mushroom’
Nagykónyi, Szekszárd	<i>nyulfulú gomba</i> , <i>nyulfülegomba</i> ‘hare’s ear mushroom’, <i>csibegomba</i> ‘chicken mushroom’,
Palócföld	<i>csirke gomba</i> , <i>csibegomba</i> , <i>csibiske(gomba)</i> ‘chicken mushroom’
Sub-Carpathia	<i>tyúk gomba</i> ‘hen mushroom’, <i>csirke gomba</i> ‘chicken mushroom’
Szamoshat	<i>csirke gomba</i> ‘chicken mushroom’
Kalotaszeg	<i>csirke gomba</i> ‘chicken mushroom’, <i>rókagomba</i> ‘fox mushroom’, <i>sárgagomba</i> ‘yellow mushroom’
Szeklerland and Csángó dialects	<i>rókagomba</i> ‘fox mushroom’

In Ghelintă from Szeklerland the name *róskagomba* beside *rókagomba* is interesting. In Estelnic the bigger, thick, stiff, fleshy common chanterelle is called *anyaróka* ‘mother fox’. In these regions of Covasna county a mixed use of *Ramaria flava* and the common chanterelle is known (fresh as well as for *zakuska*) – hence one of its names from there, differentiating from the common chanterelle (*róska*): *úriróska* ‘lord fox mushroom’ (SÁNTHA & SÁNTHA 2003).

In Transylvania Constantin Drăgulescu’s Romanian collections are especially significant. His Hungarian collections are not yet elaborated. In the Romanian dialect from the region of Sibiu the names of the common chanterelle are the following: *bureți galbeni*, *gălbiori*, *nemțișori*, *urechiușe*, *urechiuși*, *ciuciuleți* (DRĂGULESCU 1992: 132–4); in the Romanian dialect from the region of Făgăraș: *bureți galbeni*, *ciuciulei*, *ciuciulei galbeni*, *ciuciuleți*, *gălbioare*, *gălbiori*, *urechiușă*, *urechiușe*, *urechiuși*, *urechiuși galbeni* (DRĂGULESCU 1995: 159–161).

As far as the German dialects of the former Hungary are concerned, the names of the common chanterelle in the Saxon dialect from the region of Bistrița are the following: *Buretzkd*, *Buotter*-, *Potter*- (‘butter mushroom’), *Äer*- (‘egg mushroom’), *Fuss*- (‘fox mushroom’), *Gölbior*, *Gëlänk* and *Gëlämtchdr* (local versions of *Gelbling*), *Hassdl*- (‘hare mushroom’), *Hine*- (‘hen mushroom’), *Hiardsschkdr* (‘lord mushroom’), *Hänkdl*- (‘chicken mushroom’), *Mirtschdr*, *Saffdr*- (‘saffron mushroom’), *Gësl*-, *Giel*-, *Gial*- (‘yellow mushroom’), *Giel Tschuperka*, 3. *Brüit*- (‘bread mushroom’), *Buretz*, *Waiss Buretz* (KRAUSS 1943), in the Zipser dialect from the region of Késmárk. *Botterschwom* (*Butterschwamm*), *Eierschwomm* (*Eierschwamm*), *Gale Schwamm*, *Hinnerfisserchen* (*Hühnerfüsschen*, GRÉB 1943).

It becomes obvious from the list above that the names of the mushroom species are mainly given based on its (1) period of growing (St. John mushroom), (2) scent (apricot), (3) colour (egg-yolk, gold, fox, and the apricot can also be interpreted here), (4) form (flower-cup, wing, hare, hare’s ear a.s.o., the fox can also be interpreted here). The use of the diminutive from the Slavic languages and of the diminutive *-ling* especially typical of names of fishes and mushrooms is a special ethno-grammatical curiosity.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 49–51.

REALIZĂRI ȘI PERSPECTIVE ÎN CONSERVAREA DIVERSITĂȚII FUNGILOR DIN ROMÂNIA

Cătălin TĂNASE

Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași, Facultatea de Biologie, tanase@uaic.ro

Cuvinte cheie: conservare, protecție, diversitatea fungilor, România

Fungii reprezintă grup numeros de organisme și de aceea sunt considerați o componentă majoră a biodiversității. În Europa, sunt descrise peste 8000 de specii macromicete, însă diversitatea acestui grup este mult mai mare deoarece include numeroase specii de micromicete și de ciuperci lichenizate. În general, fungii sunt indicatori sensibili pentru diferite substraturi și habitate specifice, reprezentând componente de bază în stabilitatea ecosistemelor naturale. Ținând cont de aceste aspecte este necesar, ca fungii să fie luați în considerație pentru managementul și conservarea naturii.

În ultimii 20 de ani, informațiile referitoare la distribuția fungilor în Europa au fost reactualizate fiind ușor accesate. În prezent, individual sau în colective lucrative din cadrul unor ONG-uri, micologii profesioniști și amatori din multe țări europene realizează baze de date cu aceste informații. Accesul la informațiile furnizate prin intermediul acestor baze de date, evidențiază aspecte noi pentru înțelegerea distribuției geografice, cerințele față de mediu și de substrat pentru speciile de ciuperci de pe tot teritoriul Europei. În paralel cu aceste progrese, cunoștințele referitoare la situația conservării ciupercilor din Europa au devenit substanțiale. Astfel, deși au fost stabilite categoriile de pericolitate pentru speciile de ciuperci, în rândul populației există o percepție foarte slabă referitoare la pericolele care amenință aceste organisme. În timp ce unele ONG-uri au numit ofițeri de conservare, altele au introdus sau urmează să introducă îndrumare pentru conservarea ciupercilor în diferite țări sau regiuni, multe dintre acestea stabilind deja un dialog cu structurile guvernamentale responsabile de conservarea naturii.

Ca urmare a rezultatelor obținute până în prezent, ciupercile fac parte din Strategia Europeană de Conservare a Plantelor, creată cu scopul de a oferi cadrul general în care are loc procesul de conservare a diversității vegetale la nivel global, regional, național sau local. Deși contribuțiile în acest demers sunt semnificative, totuși această activitate nu poate fi satisfăcătoare pe termen lung, deoarece există tendința de a se considera fungii cu totul separat față de celelalte categorii de organisme vii.

Specialiștii din domeniul micologiei, apreciază că se impune realizarea unei Liste Roșii Europene independente pentru speciile de macromicete. În Listele Roșii sunt incluse speciile a căror supraviețuire este incertă pentru viitor și prezintă riscul de dispariție al acestora. Orice grup de organisme poate fi subiect de realizare a listelor roșii: plantele, păsările, amfibienii și reptilele, peștii și mamiferele au fost de multă vreme studiate, dar în prezent aceste liste includ, de asemenea, majoritatea grupurilor de nevertebrate, mușchii, lichenii și ciupercile. Listele Roșii au devenit instrumente importante în prezentarea situației naturii și pentru desfășurarea politicilor naționale eficiente de protecție a speciilor. Natura și biodiversitatea reprezintă o componentă cheie a politicii de mediu UE și se identifică drept una din cele patru priorități conform celui de al 7-lea Program de acțiune UE pe probleme de mediu. Pentru selectarea speciilor amenințate sau potențial amenințate, este necesar să se cunoască scopul activității, sursele de informații care ar trebui consultate și să se aplice criteriile de evaluare acceptate la nivel global.

În România conservarea diversității macromicetelor nu constituie un obiectiv aparte ci se aplică în cadrul general al protecției habitatelor naturale. Pentru conservarea diversității macromicetelor sunt vizate următoarele obiective:

- elaborarea inventarului național cu specii cunoscute pentru realizarea unei baze de date;
- evaluarea stadiului de conservare la nivel național pentru speciile considerate amenințate;
- fundamentarea unor măsuri ecologice privind procesul de conservare și utilizare durabilă a macromicetelor;
- dezvoltarea unor programe de educație, comunicare și informare a publicului pentru cunoașterea și conservarea macromicetelor;
- înființarea unei rețele naționale responsabile de implementarea procesului de conservare a diversității macromicetelor.

Datorită condițiilor speciale din România (numărul redus de specialiști din domeniul micologiei în general și al macromicetelor în special, inexistența unor programe de formare a tinerilor în domeniul taxonomiei, situația cercetării științifice în perioada de tranziție la economia de piață, activități de inventariere organizate de ONG-uri de mediu) există dificultăți în sintetizarea informațiilor pentru înființarea bazei de date. Până în prezent au fost publicate informațiile referitoare la necesitatea înființării bazei de date și au fost făcute referiri asupra speciilor de macromicete rare sau considerate amenințate la nivel național și european.

Prin intermediul membrilor Societății Micologice din România și al Societății de Micologie „Kálmán László” s-a asigurat suportul logistic privind transferul de informație către grupurile țintă și participarea pentru înființarea rețelei naționale de complexe socio-ecologice care să constituie obiectul activităților de cercetare și monitoring integrat pentru conservarea diversității macromicetelor. De asemenea s-a elaborat un raport privind stadiul de implementare al strategiei de conservare a macromicetelor în scopul susținerii politice a unei legi speciale referitoare la exploatarea și comercializarea macromicetelor care cresc spontan. Acest raport a fost analizat în cadrul unei comisii guvernamentale de specialitate, însă până în prezent nu a fost elaborată o lege care să vizeze reglementări speciale pentru exploatarea și comercializarea macromicetelor care sunt considerate rare și amenințate.

În perioada 2000-2004, pe baza informațiilor corologice reactualizate au fost stabilite *arii reprezentative* pentru importanța macromicetelor care se găsesc în diferite habitate din România. Aceste arii nu desemnează un habitat exclusiv pentru ciuperci, ci reprezintă doar o reflectare particulară a interesului pentru conservarea biodiversității. Ariile pentru importanța macromicetelor au fost evaluate după prezența speciilor considerate rare sau amenințate la nivel european și național, după abundența și după importanța micologică a habitatului investigat. În perioada 2002-2004, s-a desfășurat proiectul „*Important Plant Areas în România*”, în baza contractului încheiat între *Plantlife International* și Asociația Grădinilor Botanice din România. La nivel național, au fost stabilite 279 de arii importante pentru protecția și conservarea plantelor care ocupă suprafață de 330.000 ha.

În cadrul acestora sunt incluse și 25 de arii cu importanță pentru macromicete, care ocupă o suprafață de 48.000 ha. În majoritatea cazurilor aceste arii sunt incluse în rezervații ale Biosferei, parcuri naționale, rezervații naturale, iar uneori sunt localizate în zone neprotejate, dar care prezintă o valoare ridicată a biodiversității și de aceea se impune imediat un statut protectiv. În ariile identificate se găsesc 33% din totalul speciilor de macromicete (Foto 1, 2, 3, 4, 5, 6) amenințate la nivel european (*Criteriul Aii*). În anul 2003, a fost publicat Ghidul pentru Identificarea Importanțelor Arii de Protecție și *Conservare a Plantelor din România*, în care sunt menționate și speciile de macromicete incluse în *Criteriul Aii*.

În anul 2004 a fost publicată lista roșie cu macromicete din România în care sunt incluse 179 de specii evaluate în conformitate cu criteriile Uniunii Internaționale pentru Conservarea Naturii (*International Union for Nature Conservation – IUCN*, 2001), din care 12 specii sunt considerate în pericol. Pentru 26 de specii de macromicete care sunt incluse în lista roșie s-a realizat cartarea pe baza informațiilor din literatura de specialitate publicate până în prezent, a specimenelor conservate în colecții micologice recunoscute pe plan internațional și a datelor recente de teren.

Listele Roșii reprezintă documentele esențiale pentru managementul rațional al mediului natural. Aceste liste furnizează informații importante care sunt necesare pentru luarea de decizii legate de prioritățile din managementul conservării naturii și evaluează riscurile de extincție ale organismelor în concordanță cu criteriile clar definite și global acceptate ale *IUCN*. Majoritatea țărilor din UE au Liste Roșii naționale pentru diferite grupe de organisme, evaluate din perspectivele naționale ale riscului de extincție. Totuși, pentru a face mai clare prioritățile, se cere o perspectivă europeană a situației și viitoarelor direcții pentru speciile individuale, analizându-se riscurile extincției la nivel European.

În prezent a fost aprobată Lista Roșie Europeană în care sunt incluse 33 de specii de ciuperci, dar aceasta a fost retrasă din cauza neînțelegerii dintre micologii europeni. Această listă va fi revizuită în curând. Drept rezultat, pentru acest grup numeros de organisme (care sunt cu totul diferite de animale și plante și lipsite de legătură cu acestea), în prezent nu au fost stabilite prioritățile în managementul și conservarea lor. Identificarea și implementarea acestor priorități este benefică pentru activitatea agricultorilor, agențiilor de conservare, factorilor de decizie, silvicultorilor, managerilor de resurse naturale, ONG-urilor, politicienilor, cercetătorilor și tuturor factorilor care urmăresc utilizarea durabilă a biodiversității.

Dificultățile existente în conservarea speciilor de macromicete din România sunt următoarele:

- numărul redus al specialiștilor din domeniul taxonomiei și ecologiei macromicetelor;
- informații corologice considerate incerte și neconfirmate în urma investigațiilor de teren;
- probleme tehnice în monitorizarea speciilor considerate periclitate la nivel național;
- poluarea și modificările climatice globale;
- presiunea umană asupra speciilor semnalate în habitate considerate restrictive (turbăriile din Munții Carpați și arii cu dune de nisip din Delta Dunării);
- colectarea, comercializarea și exportul abuziv al speciilor de macromicete considerate comestibile;
- inexistența unei legi oficiale pentru protecția, comercializarea și exportul macromicetelor.

În perspectivă ne-am propus elaborarea unui manual cu studii de caz și modalități eficiente de conservare a diversității macromicetelor *in situ*. Pentru rezolvarea problemelor existente considerăm că se impune promovarea și finanțarea unor programe naționale de formare de taxonomiști în domeniul micologiei și de dezvoltare a unei rețele de voluntari angajați în procesul de conservare și monitorizare. De asemenea considerăm că se impune un schimb eficient de informații între specialiști și autoritățile publice locale și guvernamentale pentru înțelegerea și rezolvarea problemelor specifice referitoare la conservarea și utilizarea durabilă a macromicetelor.

BIBLIOGRAFIE – IRODALOM – REFERENCES

- ARNOLDS E., KREISEL H. (eds., 1993): Conservation of Fungi in Europe. Proceedings of the second meeting of the European Council for the Conservation of Fungi at Vilm, 13-18 September 1991. 98 pp.
- BABOS M., LÁSZLÓ K., SILAGHI GH. (1968): Contribuții la cunoașterea macromicetelor rare din România. St. Cerc. Biol., seria Botanică, 20/3: 197-202.
- BONTEA V. (1985, 1986): Ciuperci parazite și saprofite din România vol. I, II. Ed. Academiei Române, București.
- DAHLBERG A., CRONEBORG H. (2003): 33 threatened fungi. Complementary and revised information on candidates for listing in Appendix I of the Bern Convention. Document compiled for EU DG Environment and the Bern Convention by Anders Dahlberg and Hjalmar Croneborg at the Swedish Species Information Centre on behalf of the Swedish Environmental Protection Agency and the European Council for Conservation of Fungi (ECCF): 78 pp.
- LONGH H.H., BÁNKI O.S., BERGMANS W., VAN DER WERFF TEN BOSH M.J. (2003): The harmonization of Red Lists for threatened species in Europe. The Netherlands Commission for International Nature Protection, Mededelingen, 38, Leiden.
- ING B. (1993): Towards a red list of endangered European fungi. În: Pegler D.N., Boddy L., Ing B., Kirk P.M. (eds., 1993): Fungi of Europe: Investigation, Recording and Conservation. Royal Botanic Gardens, Kew: 322 pp.
- JANSEN A.E., LAWRYNOWICZ M. (Eds., 1991) Conservation of Fungi and Other Cryptogams in Europe. Łódź Society of Sciences and Arts - science tracks, 18: 120 pp.
- LÁSZLÓ K. (1972): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din R.S. România. New Contributions to the Knowledge of the Higher Fungi of Romania S. R. Újabb hozzájárulások Románia Szocialista Köztársaság nagygyomáinak ismeretéhez. Aluta 4: 41-60.
- LÁSZLÓ K., PÁZMÁNY D. (1976): Sellene pilze aus Rumänien. Zeitschr. Pilzk., 42/13: 179-184.
- PÉTERFI ŠT., BOȘCAIU N., TONIUC N., FILIPAȘCU AL., TÄUBER E., HOREANU C., OPREA V. (1977): Noi inițiative ale Comisiei Monumentelor Naturii pentru conservarea genofondului României. În: Ocrotirea Naturii Maramureșene. Editura Acad. Române, Filiala Cluj, pp. 7-48.
- POP A., TĂNASE C., NEGREAN G. (1999): La préservation des champignons en Roumanie. Stud. și Comunic. Muz. Șt. Nat., Bacău, t. 17: 71-75.
- POP A., TĂNASE C. (2003): Mapping of Macromycetes – Pilot Series – in Romania, Newsletter (www.eccf.info) 13: 15-28.
- SILAGHI GH., ȘTEFUREAC T. (1969): Cîteva macromicete din turbării noi pentru România. Einige für Rumänien neue Makromyceten aus Torfmooren. Contrib. Bot., Cluj /1969/: 89-95.
- TĂNASE C. (2001): Aspecte privind protecția speciilor de macromicete din mlaștini oligotrofe din Depresiunea Dornelor (Carpații Orientali). Bul. Grăd. Bot. Iași, 10: 63-68.
- TĂNASE C., POP A. (2003): Conservation of fungi diversity in the natural habitats of Romania. Analele Univ. „Al. I. Cuza” , s.II a., Biol. veg., XLIX: 129-139.
- TĂNASE C., POP A. (2005): Red List of Romanian Macrofungi Species. Bioplatform – Romanian National Platform for Biodiversity, Editura Academiei Române, București: 101-107.
- TONIUC N., OLTEAN M., ROMANCA G., ZAMFIR M. (1992): List of protected areas in Romania (1932 – 1991). Ocot. Nat. Med. inconj., București, 36/1: 23.33.
- *** Bern Convention, Appendix I, 2002.
- *** Bern Funghi List.
- *** Bern Macrolichenes List, 1989.
- *** Directiva Consiliului European nr. 92/43/EEC din 21 mai 1992 privind conservarea habitatelor naturale și faunei și florei sălbatice (Hbitats Directive), Anexa I, Anexa IIb, IVb, Vb.
- *** 2001: IUCN Red List Categories and Criteria version 3.1. Prepared by IUCN Species Survival Commission. IUCN. Gland and Cambridge. [www.iucnred-list.org].
- *** Lege privind aprobarea Planului de amenajare a teritoriului național - Secțiunea a III-a – zone protejate. Monitorul Oficial al României. Anul 12, nr. 152: 1-47.
- *** Saving the plants of Europe. European Plant Conservation Strategy. Planta Europa. Council of Europe. Conseil de l'Europe. 40 pp. June 2002.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 4. pp. 52–53.

ACHIEVEMENTS AND PERSPECTIVES IN THE CONSERVATION OF MUSHROOM DIVERSITY IN ROMANIA

Cătălin TĂNASE

„Alexandru Ioan Cuza” University, Iași, Faculty of Biology, tanase@uaic.ro

Keywords: mushroom diversity, conservation, protection, Romania

Mushrooms, as a group of a great number of species, represent one of the most important components of biodiversity. We know altogether more than 8,000 macromycetes described from Europe, however, the diversity of this group is much bigger, as it also includes the so-called “micromycetes” and the lichens (lichenous mushrooms) respectively. In general, fungi are sensitive indicators of the various specific substrata and habitats, and at the same time they are basic components in establishing natural ecosystems. Considering these aspects, it is necessary to include them in activities of environment management and protection.

In the last 20 years, the information regarding the *distribution of fungi in Europe* has been updated, made easily accessible. At present, professional and amateur mycologists from many European countries – individually or as members of NGO teams – create and put forth databases containing mycological information. The accessibility of the information furnished by these databases opens new perspectives in understanding the geographical distribution, the environmental demands and the specificities of substrata of the mushroom species on the whole territory of Europe. In parallel, the knowledge referring to the conservation of mushrooms in Europe has become of utmost importance. In this way, although the risk categories for the mushroom species have been established, among the public there exists little knowledge on the dangers that threaten these organisms. While some NGOs have nominated conservation officers, others have introduced or plan to introduce informative material on mushroom conservation in several countries or regions, establishing fruitful dialogues with governmental organizations responsible for nature conservation.

Based on the results so far, mushrooms are part of the *European Strategy of Plant Conservation*, created with the purpose of providing a general framework in which the processes of diversity conservation take place at a global, regional, national or local level. Although the contributions in this respect are significant, this activity cannot be satisfactory in the long run, as there is a tendency to consider the fungi totally separated from the other categories of living organisms.

Mycologists propose to create an independent *Red List* for European macromycetes, in which they include the species with uncertain survival, threatened by extinction. Red lists can be created referring to any group of organisms; plants, birds, amphibia and reptilia, fishes and mammalia have long been studied, but at present these lists also include the majority of invertebrata, mosses, lichens and mushrooms. Red lists have become important means in the presentation of the state of nature and in carrying out efficient national policy regarding the protection of the species. Nature and biodiversity represent a key component of the environment protection of the EU, being considered to be one of the four priorities according to the 7th Environment Action Programme of the EU. For the selection of the endangered or potentially endangered mushrooms, it is necessary, on one hand, to know the objective of the activity and the sources of the information to be consulted, and, on the other hand, to apply the globally accepted evaluation criteria.

In Romania the conservation of the diversity of macromycetes is not a special objective, it forms part of the general framework of protection of natural habitats. In order to conserve the diversity of macromycetes, the following objectives are envisaged:

- national inventory of the known species with the aim of creating a database;
- evaluation of the stage of conservation of threatened species at a national level;
- establishing some ecological measures regarding the process of conservation and long term use of macromycetes;
- elaboration of programs of education, communication and of information of the public referring to the knowledge and conservation of macromycetes;
- establishing a national network responsible for the implementation of the process of conservation of the diversity of macromycetes.

Due to the *special conditions in Romania* (small number of mycologists in general and of specialists of macromycetes in particular, lack of training programs for the youth in the domain of taxonomy, the state of scientific research in the period of transition to market economy, activities of making inventories organized by the NGOs of environment), there are difficulties in

synthesizing the information for creating the database. Up to the present, the information referring to the necessity of creating the database has been published, and references have been made to the rare species of macromycetes or to those threatened at the national or European level.

Through the members of the *Romanian Mycological Society* and the “László Kálmán” *Mycologist Association*, the logistical support has been provided as concerns the information transfer to the target groups and the participation in the establishment of a national network of socio-ecological complexes which constitute the object of research activities and integrated monitoring for the conservation of the diversity of macromycetes. A report on the stage of implementation of the strategy of conservation of macromycetes has been published, with the purpose of political support of a special law referring to the collection and commerce of the macromycetes growing wild. This report has been analysed in front of a special governmental committee, however, so far no “law on mushrooms” has been introduced, which should regulate the collection and commercialization of the rare and threatened species of macromycetes.

In the period between 2000 and 2004, based on the updated data of distribution, *representative areas* have been designated for the importance of the macromycetes which can be found in different habitats from Romania. These areas do not designate an exclusive habitat for mushrooms, they represent a particular reflection on the interest in conservation of biodiversity. The areas for the importance of the macromycetes have been evaluated based on the presence of species considered to be rare or threatened at the national or European level, based on the abundance and the mycological importance of the investigated habitat. In the period between 2002-2004, the IPA project has been carried out (*Important Plant Areas*), based on the contract concluded between *Plantlife International* and the *Association of Romanian Botanical Gardens*. At the national level, 279 important areas for protection and conservation of plants have been established, with an area of 330,000 ha.

Among these there are 25 *important macromycetes areas*, with a total area of 48,000 ha. In the most cases these areas are included in reserves of the Biosphere, national parks, nature reserves, and sometimes they are localized in unprotected zones, which represent, however, a high value from the point of view of biodiversity, and this is why a protective status is necessary. On the identified areas there can be found 33% from the total of the macromycetes species threatened at European level (Photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, *Aii Criterion*). In 2003 the “*Guide to the Identification of Important Areas of Protection and Conservation of Plants in Romania*” was published, in which the species of macromycetes included in the *Aii Criterion* are mentioned as well.

In 2004 the *red list of the macromycetes from Romania* was published, containing 179 endangered species, in accordance with the criteria of the IUCN (*International Union for Conservation of Nature*, 2001), out of which 12 species are considered to be threatened. The basic data register of 26 macromycetes species from the Red List has been carried out, based on the information provided by special literature published up to the present, on the specimens conserved in internationally acknowledged mycological collections and on recent field data.

The Red Lists represent essential documents for the rational management of the natural environment. These lists provide important information, which are necessary for making decisions in connection with the priorities of the management of nature conservation, and evaluate the risks of extinction of organisms in accordance with the well-defined and globally accepted criteria of the IUCN. Most countries from the EU have national Red Lists for different groups of organisms, evaluated from the national perspectives of the risk of extinction. However, to make the priorities clearer, a European perspective of the situation and of the future directions is required for the distinct species, analysing the extinction risks at European level.

A *European Red List* with 33 mushroom species has been accepted, but it has been withdrawn as a consequence of the negative feedback of the member countries, so in the future it will be modified. As a result, for this numerous group of organisms (which are totally different from both animals and plants, and have no connections with these), the priorities in their management and conservation have not been established yet. The identification and implementation of these priorities is beneficial for agronomists, conservation agents, decision factors, silviculturists, natural resource managers, NGOs, politicians, researchers and all the factors which aim at the long term use of biodiversity.

The existent difficulties of conservation of macromycetes in Romania are as follows:

- small number of mycologists, specialists in the domain of taxonomy and ecology of the macromycetes;
- information on mushroom distribution considered uncertain and unconfirmed by field investigations;
- technical problems in monitoring the threatened species at a national level;
- global climate change, pollution;
- human pressure on the species in nature reserve habitats (the moors of the Carpathian mountains, areas with sand dunes of the Danube Delta);
- abusive collection, commerce and export of edible macromycetes species;
- lack of an official law regarding the protection, commercialization and export of macromycetes.

In perspective we plan to publish a manual with case studies and efficient ways of *in situ* conservation of diversity of macromycetes. To solve the existent problems, we consider that it is necessary to promote and financially support some national programs of training taxonomy specialists in the field of mycology and of developing a network of volunteers taking part in the process of conservation and monitoring. At the same time, we consider that it is necessary that an efficient exchange of information among specialists and local and governmental public authorities should take place, in order to understand and solve the specific problems referring to the conservation and long term use of the macromycetes.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 4. pp. 54–58.

ADATOK KOMMANDÓ KÖRNYÉKE (HÁROMSZÉKI-HAVASOK) NAGYGOMBÁINAK ISMERETÉHEZ

PÁL-FÁM Ferenc¹, BENEDEK Lajos², PLUTÁNÉ LUKÁCS Helga¹, LUKÁCS Krisztián³, PLUTA Márk⁴

¹Kaposvári Egyetem, Növénytani és Növénytermesztés-tani Tanszék, pff3@hotmail.com

²Budapesti Corvinus Egyetem, Kertészettudományi Kar, Növénytani Tanszék, lajos.benedek@uni-corvinus.hu

³1149 Budapest, Pillangó park 16/D/5/34, mohycan@aml.hu

⁴7461 Orci, Kossuth u. 28, pluta.mark@gmail.com

Kulcsszavak: nagygomba, Kommandó, Háromszéki-havasok, jellemzés, veszélyeztetett fajok

Kivonat: Jelen munka a Kommandó környékén 2006 augusztusában a László Kálmán Gombászegyesület gombásztábora alatt résztvevők által gyűjtött nagygomba-taxonok listáját és a terület mikológiai jellemzését tartalmazza. A gyűjtések nagyrészt *Chrysanthemo-Piceetum* élőhelyen történtek. A begyűjtött 208 taxon mindegyike fungáriumi lappal és fotóval került dokumentálásra. A fajok közül 12 veszélyeztetett a romániai vörös lista alapján, ebből a *Catathelasma imperiale* és *Suillus grevillei* sérülékeny. A területre nézve 163, a Székelyföldre nézve 26 új faj közlésével 221-re emelkedett a Kommandó környékéről ismert nagygomba-taxonok száma.

BEVEZETÉS

Kommandó a Háromszéki-havasok délnyugati részén, 1017 m tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, a Nagy-Báscapatak völgyében. A község egy alhavasi fakitermelő telep köré szerveződött, lakosainak száma 1120 fő (1992-es adatok alapján), nagyrészt magyar nemzetiségű, a románság mindössze 65 főre tehető (erdelyiturizmus.hu).

A Háromszéki-havasok a Kárpát-kanyarban helyezkedik el, északról az Ojtozi-szoros határolja el a Nemere-hegységtől, míg délnyugatról a Bodzai-szoros a Brassói-havasoktól. A hegyláb 500 m tengerszint feletti magasságról indul, legmagasabb csúcsai a Lakóca (1777 m), a Nagy-Mányicska (1677 m), valamint a Górhavas (1785 m), mind Kommandó közvetlen szomszédságában helyezkednek el. Ezen kívül számos 1200–1600 m közötti csúcs található a hegységben (Fekete-hegy, Nagy-hegy, Musát, Kis-Bónyi, Zernyehavas stb.), ezek Kommandótól távolabb vannak (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973).

Kommandó környékét geológiailag gyűrődéses homokkövek alkotják (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973). A terület talajtaniilag egyseges, podzolosodott barna erdőtalajok jellemzik. Klímája mérsékelt-kontinentális, de a nagy tengerszint feletti magasság miatt a nyugati nedves szeleknek kitett havasi klíma dominál. Az éves középhőmérséklet 4–6°C (0–4°C a hegytetőkön, 4–6°C a völgyekben és az alacsonyabban fekvő területeken). A leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete –8°C a hegytetőn, –6°C a völgyekben, a legmelegebbé (július) pedig 10°C a hegytetőn, 12°C a völgyekben. Az éves átlagos csapadékmennyiség 1000–1200 mm, ami a fenti hőmérsékleti adatok tükrében nedves klímát jelent (PEAHÁ 1974).

Vegetáció szempontjából Kommandó környéke a bükkös (peremvidék) és a lucos (hegyoldal, hegytető) zónában helyezkedik el. A legjellemzőbb, nagy területeket borító zonális növénytakarás a lucos /*Chrysanthemo-Piceetum* Krajina 33/. Kisebb foltokban egy másik lucos társulás /*Luzulo-Piceetum* Wraber 53/ állományai találhatók a Lakóca környékén, lucos bükkös /*Chrysanthemo-Piceo-Fagetum* Soó 62/ az alacsonyabb területeken, hegyvidéki égerliget /*Alnetum incanae* Aichinger et Siegr. 30 *transilvanicum* Soó 57/ és csermely-ciprus társulás /*Myricario-Epilobietum* Aichinger 33/ a völgyekben. Megtalálhatók a területen kisebb foltokban hegyvidéki szőrfügyepek /*Nardetum strictae montanum* Csűrös et Resmeriță 60/ és gyapjasos dagadólápok /*Eriophoro vaginato-Sphagnetum recurvi-magellanici* Soó (27) 54/ állományai is (GERGELY et al. 1973).

A Székelyföld nagy részéhez hasonlóan Kommandó környékének mikológiai feltárása is mindössze szórványos adatokra szorítkozott. Mindösszesen 9 faj egy-egy adata volt dokumentált az ezredfordulóig (BOHUS 1943, lásd függelék). A relatív közel, de jóval alacsonyabban fekvő Kovászna környékéről 24 dokumentált faj ismeretes BOHUS (1943), SILAGHI & LÁSZLÓ (1968), valamint LÁSZLÓ (1970, 1972, 1979) munkáinak eredményeképpen (lásd függelék).

A László Kálmán Gombászegyesület 2002 júliusában gombásztábort szervezett Zágónban, melynek eredményeképpen 127 fajt dokumentáltunk a Háromszéki-havasok jórészt hegylábi területeiről. A fajok közül viszont 53 Kommandó környékén került dokumentálásra, *Chrysanthemo-Piceetum* élőhelyről (PÁL-FÁM et al. 2002). Így összesen 57 faj szakirodalmi előfordulási adata ismert Kommandó környékéről.

Jelen munka célja a gombásztábor alatt gyűjtött és meghatározott gombataxonok közlésével a Kárpát-kanyar ezen értékes területe nagygombakutatásának folytatása, illetve a mikológus közvélemény figyelmének felkeltése a terület iránt.

ANYAG, MÓDSZER

Jelen munkában közreadott taxonlista a gombásztábor minden résztvevőjének gyűjtése, a tábor 4 terepnapja alatt, 2006 augusztusában. A gyűjtések *Chrysanthemo-Piceetum* élőhelyről származnak, mindössze néhány faj termett *Chrysanthemo-Piceo-Fagetum* és *Alnetum incanae* állományokban. A begyűjtött taxonok határozását és dokumentálását a szerzők végezték. A határozáshoz a következő alpmunkákat használtuk: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Minden begyűjtött taxonról fungáriumi lap és fotó készült. A nevezéktannál KRIEGLSTEINER (1991-93) munkájára alapoztunk. A veszélyeztetett fajok bejelölése TÄNASE & POP (2005) alapján történt.

EREDMÉNYEK ÉS MEGVITATÁS

A területről összesen 208 taxont dokumentáltunk (táblázat). Ezek közül 163 új, ezzel 221-re emelkedett a területről ismert nagygomba-taxonok száma. A Székelyföldre új fajok száma 26, a veszélyeztetetteké 12.

A begyűjtött fajok. Csillaggal a Székelyföldre új fajok. VU=sérülékeny; NT=potenciálisan veszélyeztetett.

List of species documented. Species new from Székelyföld with asterisk. VU=vulnerable; NT=near threatened.

Agaricus campestris L.:Fr.	Clavulina cristata (Fr.)Schroeter
Agaricus essettei Bon	Clavulina rugosa (Bull.:Fr.)Schroeter
Aleuria aurantia (Pers.:Fr.)Fckl.	Climacocystis borealis (Fr.)Kotl.& Pouz.*
Amanita crocea (Quél.)Singer	Clitocybe cerussata (Fr.)Kummer
Amanita excelsa (Fr.)Bertil.	Clitocybe clavipes (Pers.:Fr.)Kummer
Amanita fulva Sing.	Clitocybe costata Kuehner & Romagnesi*
Amanita muscaria (L.)Pers.	Clitocybe geotropa (Bull.:Fr.)Quél.
Amanita pachyvolvata (Bon)Krieglsteiner	Clitocybe gibba (Pers.:Fr.)Kummer
Amanita pantherina var.abietinum (Gilb.)Ves.	Clitocybe nebularis (Batsch:Fr.)Kummer
Amanita porphyria Alb.& Schw.:Fr.	Clitocybe odora (Bull.:Fr.)Kummer NT
Amanita regalis (Fr.)R.Mre. NT	Clitopilus prunulus (Scop.:Fr.)Kummer
Amanita rubescens (Pers.:Fr.)Gray	Collybia dryophila (Bull.:Fr.)Kummer
Amanita rubescens var.annulosulphurea Gill.	Collybia peronata (Bolt.:Fr.)Singer
Amanita submembranacea (Bon)Groeger	Coltricia perennis (L.:Fr.)Murrill
Amanita vaginata (Bull.:Fr.)Vitt.	Coprinus atramentarius (Bull.:Fr.)Fr.
Armillaria mellea (Vahl.:Fr.)Karst. s.str.	Cortinarius (Derm.) croceus (Schaeff.:Fr.)Britz.
Artomyces pyxidatus (Pers.:Fr.)Jülich	Cortinarius (Derm.) sanguineus (Wulf.:Fr.)Fr.
Auricularia auriculajudae (Bull.ex Fr.)Wettst.	Cortinarius (Phl.) subtortus (Pers.:Fr.)Fr.
Bisporella citrina (Batsch(1789):Fr.)Korf & Carpe	Cortinarius (Phl.) variegatus Fr. ss.Mos.
Bjerkandera adusta (Willd.:Fr.)Karst	Cortinarius (Ser.) alboviolaceus (Pers.:Fr.)Fr.
Boletus calopus Fr.	Cortinarius (Tel.) hinnuleus (Sow.)Fr.*
Boletus edulis Bull.:Fr.	Cystoderma jasonis (Cke.& Mass.)Harm.*
Boletus luridiformis Rostk. in Sturm	Cystoderma terrei (Berk.& Br.)Harm.*
Boletus persooni Bon*	Elaphomyces muricatus Fr.
Boletus piperatus Bull.:Fr.	Entoloma rhodopolium (Fr.)Kummer
Bovista plumbea Pers.	Exobasidium vaccinii (Fckl.)Woronin
Calocera viscosa (Pers.:Fr.)Fr.	Fomes fomentarius (L.:Fr.)Fr.
Cantharellus cibarius Fr.	Fomitopsis pinicola (Sw.:Fr.)Karst.
Cantharellus cibarius var.amethysteus Quél.	Galerina laevis (Pers.)Singer*
Cantharellus tubaeformis Bull.:Fr.	Galerina paludosa (Fr.)Kühn.
Cantharellus tubaeformis var.lutescens (Fr.)Gill.*	Ganoderma lipsiense (Batsch)Atk.
Catathelasma imperiale (Quél.)Sing. VU	Ganoderma lucidum (Curt.:Fr.)Karst.
Chlorociboria aeruginascens (Nyl.)Kanouse ex Rama.	Gloeophyllum odoratum (Wulf.:Fr.)Imaz.
Chrysomphalina chrysophylla (Fr.:Fr.)Clem.*	Gloeophyllum sepiarium (Wulf.:Fr.)Karst.

- Gomphidius glutinosus (Schaeff.:Fr.)Fr.
 Gomphidius rutilus (Schaeff.:Fr.)Lund.
 Gomphus clavatus (Pers.:Fr.)S.F.Gray NT
 Gymnopilus penetrans (Fr.:Fr.)Murr.
 Gyromitra infula (Schaeff.ex Fr.)Quél. NT
 Hebeloma radicosum (Bull.:Fr.)Ricken
 Hydnellum aurantiacum (Batsch:Fr.)Karst.*
 Hydnellum suaveolens (Scop.:Fr.)Karst. NT
 Hydnum repandum L.:Fr.
 Hygrocybe conica (Schaeff.:Fr.)Kummer
 Hygrocybe mucronella (Fr.)Karst.*
 Hygrocybe nigrescens (Quél.)Kuehner
 Hygrophoropsis aurantiaca (Wulf.:Fr.)Mre.
 Hygrophorus erubescens Fr. NT
 Hygrophorus persicolor Ricek*
 Hygrophorus persoonii Arnolds
 Hypholoma capnoides (Fr.:Fr.)Kummer
 Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.)Kummer
 Hypholoma radicosum J.Lge.*
 Hypholoma sublateritium (Fr.)Quél.
 Hypoxylon fragiforme (Pers.:Fr.)Kickx*
 Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.:Fr.)Sing.& Sm.
 Laccaria amethystea (Bull.)Murr.
 Laccaria bicolor (Mre.)Orton
 Laccaria laccata (Scop.:Fr.)Berk.& Br.
 Laccaria proxima (Boud.)Pat.
 Lactarius bresadolianus Sing.
 Lactarius camphoratus (Bull.)Fr.
 Lactarius deterrimus Gröger
 Lactarius glycosmus Fr.
 Lactarius helvus Fr.
 Lactarius lignyotus Fr.
 Lactarius obscuratus (Lasch:Fr.)Fr.
 Lactarius pallidus (Pers.:Fr.)Fr.
 Lactarius pergamenus (Sw.:Fr.)Fr.
 Lactarius picinus Fr. NT
 Lactarius piperatus (L.:Fr.)Gray (ss.Mos.1983)
 Lactarius rufus (Scop.:Fr.)Fr.
 Lactarius scrobiculatus (Scop.:Fr.)Fr.
 Lactarius theiogalus (Bull.:Fr.)Gray
 Lactarius turpis (Weinm.)Fr.
 Lactarius uvidus (Fr.:Fr.)Fr. NT
 Lactarius vellereus (Fr.)Fr.
 Lactarius volemus (Fr.)Fr.
 Leccinum molle (Bon) Bon*
 Leccinum vulpinum Watl.
 Leotia lubrica (Scop.)Pers.*
 Lepiota clypeolaria (Bull.:Fr.)Kummer
 Lepiota cristata (Bolt.:Fr.)Kummer
 Lepista flaccida (Sow.:Fr.)Pat.
 Lycoperdon molle Pers.:Pers.
 Lycoperdon perlatum Pers.:Pers.
 Lycoperdon pyriforme Schaeff.:Pers.
 Lyophyllum connatum (Schum.:Fr.)Singer
 Lyophyllum decastes (Fr.:Fr.)Singer
 Lyophyllum rancidum (Fr.)Singer
 Macrolepiota rachodes (Vitt.)Singer
 Marasmius alliaceus (Jacq.:Fr.)Fr.
 Marasmius androsaceus (L.:Fr.)Fr.
 Marasmius oreades (Bolt.:Fr.)Fr.
 Megacollybia platyphylla (Pers.:Fr.)Kotl. & Pouz.
 Microcollybia cirrhata (Pers.:Fr.)Lenn.
 Micromphale perforans (Hoffm.& Fr.)S.F.Gray
 Mycena epipterygia (Scop.)Gray
 Mycena galericulata (Scop.:Fr.)Gray
 Mycena galopus (Pers.:Fr.)Kummer
 Mycena pura (Pers.:Fr.)Kummer
 Neobulgaria pura (Fr.) Petrak*
 Oudemansiella mucida (Schrad.:Fr.)v.Höhnel
 Panaeolus papilionaceus (Bull.:Fr.)Quél.
 Paxillus involutus (Batsch:Fr.)Fr.
 Paxillus panuoides Fr.
 Peziza badia Pers.:Fr.
 Phaeocollybia christinae (Fr.)Heim
 Phaeolepiota aurea (Matt.:Fr.)Mre.
 Pholiota flammans (Fr.)Kummer
 Pholiota spumosa (Fr.)Sing.
 Pholiota squarrosoides Peck*
 Pluteus leoninus (Schaeff.:Fr.)Kummer
 Pluteus nigrofloccosus (R.Schulz.)Favre
 Polyporus leptcephalus Jacq.:Fr.
 Polyporus squamosus (Huds.)Fr.
 Porphyrellus porphyrosporus (Fr.)Gilbert
 Pseudohydnum gelatinosum (Scop.:Fr.)Karst.
 Ramaria flava (Schaeff.:Fr.)Quél.
 Rickenella fibula (Bull.:Fr.)Raith. NT
 Rozites caperatus (Pers.:Fr.)Karst.
 Russula aeruginea Lindbl.
 Russula amoena Quél. ss.str.
 Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr.
 Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr. f. peltereui Sing.
 Russula decolorans Fr.
 Russula delicata Fr.
 Russula emetica (Schaeff.)Pers.:Fr.
 Russula emetica var.betularum (Hora)Romagn.
 Russula fellea Fr.
 Russula foetens (Pers.:Fr.)Fr.
 Russula fragilis (Pers.:Fr.)Fr.
 Russula grata Britz.
 Russula integra L.:Fr.
 Russula mustelina Fr.
 Russula nigricans (Bull.)Fr.
 Russula ochroleuca (Pers.)Fr.
 Russula olivacea (Schaeff.)Pers.
 Russula paludosa Britz.
 Russula rhodella Gilbert*
 Russula vesca Fr.
 Russula vinosa Lindbl.
 Russula vinosobrunnea (Bres.)Romagn.
 Russula xerampelina (Schff.)Fr.
 Sarcodon glaucopus Maas-Geest.& Nannf.
 Sarcodon imbricatus (L.:Fr.)Karst.
 Scutellinia scutellata (L.ex Fr.)Lamb.
 Scutiger confluens (Alb.& Schw.:Fr.)Bond.& Singer

Scutiger ovinus (Schaeff.:Fr.)Murr.
 Spongiporus stypticus (Pers.:Fr.)David*
 Stereum hirsutum (Willd.:Fr.)Gray
 Stereum sanguinolentum (Alb.& Schw.:Fr.)Fr.*
 Stereum subtomentosum Pouz.*
 Stropharia semiglobata (Batsch:Fr.)Quél.
 Suillus grevillei (Klotzsch:Fr.)Singer VU
 Suillus luteus (L.:Fr.)Gray
 Thelephora palmata Scop.:Fr.
 Thelephora penicillata (Pers.)ex Fr.*
 Thelephora terrestris Ehr.ex Willd.:Fr.
 Trametes hirsuta (Wulf.:Fr.)Pilat
 Trametes versicolor (L.:Fr.)Pilat

Tremella encephala Pers.:Pers.
 Tremiscus helvelloides (DC.:Pers.)Donk NT
 Trichaptum abietinum (Pers.:Fr.)Ryv.*
 Tricholoma vaccinum (Pers.:Fr.)Kummer
 Tricholomopsis decora (Fr.)Singer*
 Tricholomopsis rutilans (Schaeff.:Fr.)Sing.
 Vascellum pratense (Pers.:Pers.)Kreisel
 Xerocomus badius (Fr.)Kühner ex Gilb.
 Xerocomus chrysenteron (Bull.:St.Amans)Quél.
 Xerocomus pruinatus Fr.et Hoek ss.Pears.*
 Xerocomus subtomentosus var.ferruginosus (Schaeff.)Krglst.
 Xeromphalina campanella (Batsch:Fr.)R.Mre.
 Xerula radicata (Rehman:Fr.)Doerfelt

A begyűjtött fajok közül számos közönséges, a magashegységi lucosokra jellemző faj termelt, mint például a galócák közül az *Amanita fulva* és *A. muscaria*, a pókhálógombák közül a *Cortinarius croceus* és *C. albobviolaceus*, több tapló, mint a *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum odoratum*, számos tejelögomba, mint a *Lactarius deterrimus*, *L. helvus*, *L. rufus*, *L. turpis*, több tinóru, mint a *Boletus edulis*, *B. calopus*, *B. luridiformis*, *Leccinum vulpinum*, *Suillus luteus*, *Xerocomus badius*, számos galambgomba, mint a *Russula decolorans*, *R. emetica*, *R. integra*, *R. paludosa*, *R. xerampelina*; ezenkívül a *Thelephora terrestris*, *Xeromphalina campanella*, *Hygrophoropsis aurantiaca*, *Paxillus involutus*, *Rozites caperatus*.

A Kommandó környéki lucosokra jellemző, lokálisan gyakori taxonok az *Amanita regalis*, *A. rubescens* v. *annulosulphurea*, *A. porphyria*, *Cantharellus cibarius* v. *amethysteus*, *Lactarius picinus*, *Porphyrellus porphyrosporus*.

A ritka fajok közül elsősorban a *Catathelasma imperiale* érdemel említést, mely Európaszerte ritka, viszont Kommandón a helyiek újabban fogyaszthják, termőhelyein nagy mennyiségben terem. Az etnomikológus Zsigmond Győző ismertette meg a helybeliekkel, *szultángomba* népi neve is az ő hatására terjedt el az utóbbi évtizedben. Viszont az említett kutató közlése szerint régebb óta eszik Székelyföld gyimesi és gyergyói részén, hol *tinótort* a neve. Megemlítendő ritka fajok még a *Chrysomphalina chrysophylla*, a *Cystoderma jasonis* és *C. terrei*, a *Gomphus clavatus*, a *Hydnellum aurantiacum*, a *Leccinum molle*, a *Phaeolepiota aurea*, a *Phaeocollybia christinae*, két csengettyűgomba: *Pluteus leoninus* és *P. nigrofloccosus*, a *Pseudohydnum gelatinosum*, a vízszaszorulóban lévő zsemlegombák közül a *Scutiger confluent* és *S. ovinus*, a *Tremella encephala*, a *Tremiscus helvelloides*, valamint a *Tricholomopsis decora*.

A Kommandói magashegységi lucos állományok közül több ún. tözeges lucos, *Sphagnum* borítással a mohaszintben. Ezen állományok jellemző gombafajai közül megemlítendő az *Exobasidium vaccini*, *Lactarius helvus*, *L. theiogalus*, *L. lignyotus*, *Russula paludosa*, *R. decolorans*, *R. vinosa*, *Rozites caperatus*, *Galerina paludosa*.

A kevés gyepekben talált faj közül az *Agaricus campestris* és a *Marasmius oreades* érdemel említést.

Természetvédelmi szempontból megemlítendő az összesen 12 veszélyeztetett faj, melyek közül a *Catathelasma imperiale* és *Suillus grevillei* sérülékeny, az *Amanita regalis*, *Clitocybe odora*, *Gomphus clavatus*, *Gyromitra infula*, *Hydnellum suaveolens*, *Hygrophorus erubescens*, *Lactarius picinus*, *Lactarius uvidus*, *Rickenella fibula* és *Tremiscus helvelloides* potenciálisan veszélyeztetett.

IRODALOM – REFERENCES

- BOHUS G. (1943): Russula-Forschungen I. Von den im Sommer des Jahres 1941. gesammelten Russulen aus Ungarn. Borbasia nova 13:1-9.
 BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1981, 1986, 1991, 1995, 2000): Fungi of Switzerland. Vol.1-5. Mykologia, Luzern.
 ERDELYITURIZMUS.HU: <http://erdelyiturizmus.hu/>
 GERGELY J., FÜZI J., MÁRTON A. (1973): Kovászna megye vegetációja. In: Rácz G., FÜZI J. (eds.): Kovászna megye gyógynövényei. Sepsiszentgyörgy, pp 66-135.
 HANSEN L., KNUDSEN H. (eds., 1992, 1997): Nordic Macromycetes Vol. 2-3. Nordsvamp, Copenhagen.
 JÜLICH W. (1989): Guida alla determinazione dei funghi Vol. II. (Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze). Saturnia, Trento.
 KISGYÖRGY Z., KÓNYA Á. (1973): Kovászna megye földrajz-földtani jellemzése. In: Rácz G., FÜZI J. (eds.): Kovászna megye gyógynövényei. Sepsiszentgyörgy, pp 9-14.
 KRIEGLSTEINER G. J. (1991-1993): Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands. Band 1-2. Ulmer, Stuttgart.
 LÁSZLÓ K. (1970): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din Bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 63-74.
 LÁSZLÓ, K. (1972): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din R. S. România. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 41-60.
 LÁSZLÓ K. (1979): Noi contribuții la cunoașterea macromicetelor din Bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. Aluta, Sepsiszentgyörgy: 415-419.
 MOSER M. (1993): Guida alla determinazione dei funghi Vol. I. (Die Röhrlinge und Blätterpilze). Saturnia, Trento.
 PÁL-FÁM F., BENEDEK L., SÁRKÖZI L. (2002): Adatok a Háromszéki-havasok nagygombáinak ismeretéhez. Data to the knowledge of macrofungi from Háromszéki Mts., Transylvania /Hungarian/. Clusiana 41/2-3: 95-102.
 PEAHĂ M. (ed. 1974): Atlas geografic general. Bukarest.
 SILAGHI GH., LÁSZLÓ K. (1968): Contribuții la cunoașterea macromicetelor din România. Contr. Bot., Cluj: 109-117.
 TÂNASE C., POP A. (2005): Red List of Romanian macrofungi species. In Mihăilescu S. (ed.): BioPlatform- Romanian National Platform for Biodiversity. Romanian Academic Press, Bucharest, pp. 101-106.

Függelék. Kommandó környékének szakirodalmi nagygomba-adatai a referenciákkal.
Appendix. Literary data known from the territory with cited references.

Tudományos név	Szerző/Author
<i>Russula vesca</i> Fr.	Bohus, 1943
<i>Russula aurora</i> Krombh.	Bohus, 1943
<i>Russula nitida</i> Fr. f. <i>olivascens</i> Gill.	Bohus, 1943
<i>Russula nauseosa</i> (Pers.:Schw.)Fr.	Bohus, 1943
<i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.)Fr.	Bohus, 1943
<i>Russula paludosa</i> Britz.	Bohus, 1943
<i>Russula emetica</i> (Schaeff.)Pers.:Fr	Bohus, 1943
<i>Russula integra</i> Fr.	Bohus, 1943
<i>Russula viscida</i> Kudr.	Bohus, 1943

Függelék. Kovászna környékének szakirodalmi nagygomba-adatai a referenciákkal.
Appendix. Literary data known from Kovászna territory with cited references.

Tudományos név	Habitat	Szerző/Author
<i>Boletus rufus</i> Schff. s.str.		Bohus, 1944
<i>Boletus edulis</i> Bull.:Fr. agg.		Bohus, 1944
<i>Lactarius azonites</i> Bull. ex Fr.	Piceetum	László, 1970
<i>Marasmius scorodoni</i> Fr.	Piceetum	László, 1970
<i>Marasmius rotula</i> (Scop. ex Fr.)Fr.	Piceetum	László, 1970
<i>Marasmius oreades</i> (Bolt. ex Fr.) Fr.		László, 1970
<i>Laccaria laccata</i> (Scop. ex Fr.) Brk. et Br.	Piceetum	László, 1970
<i>Amanita fulva</i> (Schff.) Pers.	Fagetum	László, 1970
<i>Amanita spissa</i> (Fr.) Kummer	Piceetum	László, 1970
<i>Suillus piperatus</i> Fr. ex Bull.	Piceetum	László, 1970
<i>Lycoperdon piriforme</i> Fr.	Piceetum	László, 1970
<i>Russula puellaris</i> Fr.	Piceetum	László, 1970
<i>Russula luteotacta</i> Rea.	Pinus alatt	László, 1970
<i>Russula alutacea</i> Fr. em Melz et Zo.	Pinetum	László, 1970
<i>Russula foetens</i> Fr.	Piceetum	László, 1970
<i>Tricholoma saponaceum</i> (Fr.) Kummer		László, 1970
<i>Lactarius scrobiculatus</i> (Scop. ex Fr.)Fr.	Fagetum	Silaghi-László, 1968
<i>Clitocybe alexandrii</i> (Gill.) Konr.	Piceetum	Silaghi-László, 1968
<i>Amanita spissa</i> (Fr.)Kumm. var. <i>valida</i> (Fr.)Mos.	Piceetum	Silaghi-László, 1968
<i>Clitocybe pithiophila</i> (Sow.)Gill.	Pinus sylvestris	László, 1979
<i>Boletus erythropus</i> Fr.	Picea	László, 1972
<i>Russula olivacea</i> (Schff. Ex Secr.) Fr.	Pinus sylvestris	László, 1972
<i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.:St.Amans)Quél.	Piceetum	László, 1972
<i>Amanita regalis</i> (Fr.) Mre.	Piceetum	Silaghi-László, 1968

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 4. pp. 59–60.

CONTRIBUTION TO THE KNOWLEDGE OF MACROFUNGI OF KOMMANDÓ (COMANDĂU) AREA, HÁROMSZÉKI MTS., SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA

FERENC PÁL-FÁM¹, LAJOS BENEDEK², HELGA PLUTÁNÉ LUKÁCSI, KRISZTIÁN LUKÁCS³, MÁRK PLUTA⁴

¹University of Kaposvár, Department of Botany and Plant Production, pff3@hotmail.com

²Corvinus University Budapest, Faculty of Horticulture, Department of Botany lajos.benedek@uni-corvinus.hu

³H-1149 Budapest, Pillangó park 16/D/5/34, mohycan@aml.hu

⁴H-7461 Orci, Kossuth u. 28, pluta.mark@gmail.com

Keywords: *macrofungi, Kommandó, Háromszéki Mts., characterisation, endangered species*

Abstract: Present work contains the macrofungi taxa collected in Kommandó region, Háromszéki Mts., Transylvania by all participants of the mushroom camp organised by the Kálmán László Mycological Society in August 2006. All taxa were documented with fungaria and photo, mainly from *Chrysanthemo-Piceetum* habitat. A number of 12 species are endangered according to the Romanian red list, between them the vulnerable *Catathelasma imperiale* and *Suillus grevillei*. From the 208 taxa 163 are new for the area and 26 new for Székelyföld. In this way the number of known macrofungi taxa of Kommandó region is 221.

INTRODUCTION

Kommandó village is situated in the southwest part of Háromszéki Mts. on 1017 m altitude above sea level, in the valley of Nagy-Bászka-creek. The village is organised around a subalpine lumber mill, with 1120 inhabitants, majority belonging to the Hungarian minority (erdelyiturizmus.hu).

The Háromszéki Mts. is situated in the Carpathian curve, bordered from North by Nemere Mts., from southwest by Brassói Mts. The area starts from 500 m altitude above sea level, its highest peaks are Lakóca (1777 m), Nagy-Mányicska (1677 m) and Górhavas (1785 m), all of them in the close vicinity of Kommandó village. Nearby, many lower peaks can be found in the mountains (Fekete-hegy, Nagy-hegy, Musát, Kis-Bónyi, Zernyehavas etc.), situated further from the village (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973).

The area is composed mainly by plicate sandstones (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973). The almost single soil type occurring in the area is podzolic brown forest soil. Its climate is temperate continental, but because of the high altitudes the montane climate is characteristic, exposed to wet western winds. The average annual temperatures are 0–4°C in peaks, 4–6°C in valleys. The coldest month is January with average temperatures —8°C in peaks, —6°C in valleys, while the warmest month is July with average temperatures 10°C in peaks, 12°C in valleys. The main yearly precipitation is 1000–1200 mm, resulting a wet climate combined with the temperature values above (PEAHÁ 1974).

The area belongs to beech (on the borders) and spruce (on upper regions) forest regions. The most characteristic climax forest association is the spruce forest */Chrysanthemo-Piceetum* Krajina 33/. Other associations, occurring only in small patches are another spruce association */Luzulo-Piceetum* Wraber 53/ in Lakóca peak; beech-spruce forest */Chrysanthemo-Piceo-Fagetum* Soó 62/ in lower altitudes; elder */Alnetum incanae* Aichinger et Siegr. 30 *transilvanicum* Soó 57/ and *Myricario-Epilobietum* Aichinger 33 forests in the valleys; as well as *Nardetum strictae montanum* Csűrös et Resmeriță 60 and peat bog */Eriophoro vaginato-Sphagnetum recurvi-magellanici* Soó (27) 54/ stands, too (GERGELY et al. 1973).

Similar to Székelyföld, the mycological exploration of Kommandó region was poor, concerning only data of 9 macrofungi species up to the turn of the millennium (Bohus 1943, see appendix). Another 24 species were documented from Kovászna region, situated relatively close to Kommandó, but at lower altitude (BOHUS 1943, SILAGHI & LÁSZLÓ 1968, LÁSZLÓ 1970, 1972, 1979, see appendix).

The “Kálmán László” Mycological Society organised the first “mushroom camp” in July of 2002 in Zágon village, Háromszéki Mts. A number of 146 macrofungi data were collected by the participants, determined and documented, mainly from lower al-

titudes of the mountain, but 53 species were documented from Kommandó region in *Chrysanthemo-Piceetum* habitat (PÁL-FÁM et al. 2002). Summarising, totally 57 species were documented from the area.

Aims of present work is to publish the macrofungi taxa collected, continuing in this way the exploration of the Funga of this region, as well as to draw this area to the mycologist's attention.

MATERIAL AND METHODS

The macrofungi taxa were collected by all participants during 4 field trips in August 2006. Majority of the taxa fructified in *Chrysanthemo-Piceetum* habitat, only a few were documented from *Chrysanthemo-Piceo-Fagetum* and *Alnetum incanae* stands. All taxa collected have been determined and documented with fungaria and photo by the authors. Identifications have been made using the following basic literature: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Denotation of the endangered species was made according to TĀNASE & POP (2005).

RESULTS AND DISCUSSION

A number of 208 macrofungi taxa have been documented from the area (table). From these 12 are endangered, 163 are new from the territory and 26 new from Székelyföld.

Several from the documented taxa are characteristic to the montane spruce forests of the Carpathians: *Amanita fulva*, *A. muscaria*, *Cortinarius croceus*, *C. alboviolaceus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum odoratum*, *Lactarius deterrimus*, *L. helvus*, *L. rufus*, *L. turpis*, *Boletus edulis*, *B. calopus*, *B. luridiformis*, *Leccinum vulpinum*, *Suillus luteus*, *Xerocomus badius*, *Russula decolorans*, *R. emetica*, *R. integra*, *R. paludosa*, *R. xerampelina*, *Thelephora terrestris*, *Xeromphalina campanella*, *Hygrophoropsis aurantiaca*, *Paxillus involutus*, *Rozites caperatus*.

Some taxa with local abundance characteristic to Kommandó area can be mentioned, too: *Amanita regalis*, *A. rubescens* v. *annulosulphurea*, *A. porphyria*, *Cantharellus cibarius* v. *amethysteus*, *Lactarius picinus*, *Porphyrellus porphyrosporus*.

From the rare species it must be mentioned firstly *Catathelasma imperiale*, a species endangered in European level, fructifying in the area with high fruitbody number and being consumed regularly by the inhabitants. Other rare species were: *Chrysomphalina chrysophylla*, *Cystoderma jasonis*, *C. terrei*, *Gomphus clavatus*, *Hydnellum aurantiacum*, *Leccinum molle*, *Phaeolepiota aurea*, *Phaeocollybia christinae*, *Pluteus leoninus*, *P. nigrofloccosus*, *Pseudohydnum gelatinosum*, *Scutigera confluens*, *S. ovinus*, *Tremella encephala*, *Tremiscus helvelloides*, *Tricholomopsis decora*.

Several spruce stands from Kommandó region have *Sphagnum* in the moss-level. Macrofungi characteristic to these stands are: *Exobasidium vaccini*, *Lactarius helvus*, *L. theiogalus*, *L. lignyotus*, *Russula paludosa*, *R. decolorans*, *R. vinosa*, *Rozites caperatus*, *Galerina paludosa*.

From the very few species fructifying in grasslands *Agaricus campestris* and *Marasmius oreades* can be noted.

It must be noted a number of 12 endangered species fructifying in the territory: the vulnerable *Catathelasma imperiale* and *Suillus grevillei*, as well as the near threatened *Amanita regalis*, *Clitocybe odora*, *Gomphus clavatus*, *Gyromitra infula*, *Hydnellum suaveolens*, *Hygrophorus erubescens*, *Lactarius picinus*, *Lactarius uvidus*, *Rickenella fibula* and *Tremiscus helvelloides*.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal
Vol. 3. pp. 61–65.

ADATOK OJTOZ KÖRNYÉKE NAGYGOMBÁINAK ISMERETÉHEZ

PÁL-FÁM Ferenc¹, ZSIGMOND Győző², PUSKÁS Attila³, ZOLTÁN Sándor⁴, ZÁGONI Imola⁵

¹Kaposvári Egyetem, Növénytan és Növénytermesztés-tani Tanszék, pff3@hotmail.com

²Bukaresti Tudományegyetem, Hungarológia Tanszék zsigmondgyozo@freemail.hu

³520076 Sepsiszentgyörgy, 1918. Dec. 1. u., 12/B/4.

⁴Sepsiszentgyörgy, zoltan.sandor@gmail.com

⁵Sepsiszentgyörgy, zimo76@gmail.com

Kulcsszavak: nagygomba, Ojtoz, taxonlista, jellemzés, veszélyeztetett fajok

Kivonat: Jelen munka az Ojtoz környékén 2004 szeptemberében a László Kálmán Gombászegyesület gombásztáborát a résztvevők által gyűjtött nagygombataxonok listáját tartalmazza. A gyűjtések bükkös, lucos bükkös, lucos és égeres élőhelyeken történtek. A begyűjtött 155 taxon nagy része fungáriumi lappal került dokumentálásra. A terület mikológiai nem volt kutatott, így minden taxon első adat. A fajok közül 8 veszélyeztetett a romániai vörös lista alapján, ebből a *Scutiger cristatus* kihasználással veszélyeztetett, a *Cantharellus friesii* sérülékeny. A Székelyföldre nézve 11 új faj került közlésre.

BEVEZETÉS

Ojtoz a Háromszéki-havasok északi és a Nemere-hegység déli pereme között, az Ojtozi-szorosban, 800 m tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, az Ojtoz-patak völgyében. A völgyet igen meredek hegyoldalak határolják, melyek észak felé az 1639 m-en fekvő Nemere-hegységi Nagy-Sándor csúcsig, dél felé az 1503 m-en fekvő Háromszéki-havasoki Musát csúcsig emelkednek (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973).

Ojtoz környékét geológiai Perem korú gyűrődéses homokkővek alkotják, mind északra, mind délre (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973). Savanyú barna erdőtalajok és a magasabb térszíneken podzolosodott barna erdőtalajok jellemzik. Klímája a völgyalji fekvés miatt hűvös és nedves, szélvédett hegyvidéki klíma. Az éves középhőmérséklet 4–6°C, míg a leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete –3°C, a legmelegebbé (július) pedig 13°C. Az éves átlagos csapadékmennyiség 700–800 mm (PEAHÁ 1974).

Vegetáció szempontjából Ojtoz környéke a bükkös és a lucos zónában helyezkedik el. A három legjellemzőbb zonális növénytársulás az alacsonyabb felől a magasabb térszín felé haladva a bükkös /*Symphyto cordato-Fagetum* Vida 59 *sciculum* Soó (44)64/, a lucos bükkös /*Chrysanthemo-Piceo-Fagetum* Soó 62/ és a lucos /*Chrysanthemo-Piceetum* Krajina 33/. A patak mentén kisebb kiterjedésben enyves-hamvas égeres /*Alnetum glutinosae-incanae* Br.-Bl. 15/ állományok vannak. A völgy hűvös mikroklimája miatt a zonális állományokban sok helyen jegenyefenyő is elegyedik (GERGELY et al. 1973). A terület jelentős részén igen erős erdőgazdálkodás zajlik, melynek eredményeképpen sok helyen találhatók tiszta lucültetvények, illetve különböző fajösszetételű és hasznosítású másodlagos gyepterületek.

Ojtoz környékéről mikológiai adatok nem ismertek. A legközelebbi, igen jól kutatott terület Gelence környéke (SÁNTHA 1996, 1998, 2001, 2002, 2004), itt alacsonyabb tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő élőhelyek nagygombái publikáltak, valamint a Nemere-hegységi Veresvíz (LÁSZLÓ et al. 1981, PÁZMÁNY & LÁSZLÓ 1982, 1985, PÁZMÁNY 1993). LÁSZLÓ et al. (1981) munkája a több, mint 100 faj közül 88 fajt közöl lucos (*Chrysanthemo-Piceetum*) állományokból.

A László Kálmán Gombászegyesület 2004 szeptemberében gombásztábort szervezett Ojtoz környékén. Jelen munka célja az itt gyűjtött és meghatározott gombataxonok közlésével a terület nagygombakutatásának megalapozása.

ANYAG, MÓDSZER

Jelen munkában közreadott taxonlista a gombásztábor minden résztvevőjének gyűjtése, a tábor 4 terepnapja alatt. A gyűjtések *Symphyto cordato-Fagetum sciculum*, *Chrysanthemo-Piceo-Fagetum*, *Chrysanthemo-Piceetum* és *Alnetum glutinosae-incanae* élőhelyekről származnak, de mivel ezek az élőhelyek erősen mozaikosak és egymással elegyednek, ezért nem volt lehetséges az egyes taxonok esetében a pontos társulást feljegyezni.

A begyűjtött taxonok határozását és dokumentálását a szerzők végezték. A határozáshoz a következő alpmunkákat használ-

tuk: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). A begyűjtött taxonok nagy részéről fungáriumi lap és fotó készült. A nevezéktannál KRIEGLSTEINER (1991-93), a magyar neveknél PRISZTER (1988) és RIMÓCZI & VETTER (1990) munkáira alapoztunk. A veszélyeztetett fajok bejelölése TÄNASE & POP (2005) alapján történt.

EREDMÉNYEK ÉS MEGVITATÁS

A területről összesen 155 taxont dokumentáltunk 172 előfordulási adattal (táblázat). Ezek közül mindegyik új a területre nézve. A veszélyeztetett fajok száma 8, a Székelyföldre új fajok száma 11.

A begyűjtött fajok. Csillaggal a Székelyföldre új fajok. E=ehető; NE=nem ehető; M=mérgező. CR=kihalással veszélyeztetett; VU=sérülékeny; NT=potenciálisan veszélyeztetett.

List of species documented. Species new from Székelyföld with asterisk. E=edible; NE=not edible; M=poisonous. CR=critically endangered; VU=vulnerable; NT=near threatened.

Tudományos név	Magyar név	Étk. ért
<i>Agaricus essettei</i> Bon	gumós csiperke	E
<i>Agaricus macrosporus</i> (Moell.& J.Schff.)Pilat	nagyspórás csiperke	E
<i>Amanita citrina</i> (Schaeff.)Gray	citromgalóca	M
<i>Amanita excelsa</i> (Fr.)Bertl.	szürke galóca	E
<i>Amanita muscaria</i> (L.)Pers.	légyölő galóca	M
<i>Amanita pantherina</i> (DC.:Fr.)Krombh.	párducgalóca	M
<i>Amanita phalloides</i> (Fr.)Link	gyilkos galóca	M
<i>Amanita rubescens</i> (Pers.:Fr.)Gray	piruló galóca	E
<i>Amanita vaginata</i> (Bull.:Fr.)Vitt.	selyemgomba	E
<i>Armillaria mellea</i> (Vahl.:Fr.)Karst. s.str.	gyűrűs tuskógomba	E
<i>Boletus calopus</i> Fr.	farkastinóru	M
<i>Boletus edulis</i> Bull.:Fr.	ízletes vargánya	E
<i>Boletus luridiformis</i> Rostk. in Sturm	céklatinóru	E
<i>Boletus piperatus</i> Bull.:Fr.	borsos tinóru	E
<i>Boletus reticulatus</i> Schaeffer	nyári vargánya	E
<i>Bondarzewia mesenterica</i> (Schaeff.)Kreisel*	hegyi likacsosgomba	NE
<i>Calocera viscosa</i> (Pers.:Fr.)Fr.	narancsszínű álkorallgomba	NE
<i>Calvatia utriformis</i> (Bull.:Pers.)Jaap	repedéses pöfeteg	E
<i>Camarophyllus pratensis</i> (Pers.:Fr.)Kummer	réti nyirokgomba	E
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	sárga rókagomba	E
<i>Cantharellus cinereus</i> Pers.:Fr. NT	szürke rókagomba	E
<i>Cantharellus friesii</i> Quél. VU	bársonyos rókagomba	E
<i>Cantharellus tubaeformis</i> Bull.:Fr.	tölcséres rókagomba	E
<i>Clavulina cinerea</i> (Bull.:Fr.)Schroeter	szürke korallgomba	NE
<i>Clavulina cristata</i> (Fr.)Schroeter	fésűs korallgomba	NE
<i>Climacodon septentrionalis</i> (Fr.)Karst.*		NE
<i>Clitocybe clavipes</i> (Pers.:Fr.)Kummer	duzzadtönkű tölcsérgomba	M
<i>Clitocybe dealbata</i> (Sow.:Fr.)Kummer	parlagi tölcsérgomba	M
<i>Clitocybe odora</i> (Bull.:Fr.)Kummer NT	zöld ánizsgomba	E
<i>Coltricia perennis</i> (L.:Fr.)Murrill	szalagos likacsosgomba	NE
<i>Collybia confluens</i> (Pers.:Fr.)Kummer	pehelyestönkű fülőke	NE
<i>Collybia fusipes</i> (Bull.:Fr.)Quél.	árvégű fülőke	E
<i>Collybia maculata</i> (Alb.& Schw.:Fr.)Kumm.	foltos fülőke	NE
<i>Coprinus atramentarius</i> (Bull.:Fr.)Fr.	ráncos tintagomba	E
<i>Coriolopsis gallica</i> (Fr.)Ryv.	barna egyrétűtapló	NE
<i>Cortinarius</i> (Cort.) violaceus (L.:Fr.)Fr.	lila pókhálógomba	E
<i>Cortinarius</i> (Derm.) cinnamomeus (L.:Fr.)Fr.	barna bőrgomba	NE
<i>Cortinarius</i> (Derm.) phoeniceus Bull.:Mre.	változékony bőrgomba	NE

Tudományos név	Magyar név	Étk. ért
Cortinarius (Phl.) cliduchus Fr.*	bunkóslábú pókhálógomba	NE
Cortinarius (Tel.) cinnabarinus Fr. NT	cinóberszínű bőrgomba	NE
Craterellus cornucopioides (L.)Pers.	sötét trombitagomba	E
Creolophus cirratus (Pers.:Fr.)Karst.	tüskés sörénygomba	E
Daedalea quercina (L.)Pers.	labirintustapló	NE
Daedaleopsis confragosa var.tricolor (Bull.)Bond.	háromszínű egyrétűtapló	NE
Fomitopsis pinicola (Sw.:Fr.)Karst.	szegett tapló	NE
Fuligo septica (L.)Wiggers	cservirág	NE
Ganoderma adspersum (Schulzer)Donk*	lakkostapló	NE
Ganoderma lipsiense (Batsch)Atk.	deres tapló	NE
Gloeophyllum abietinum (Bull.:Fr.)Karst	szagostapló	NE
Gomphidius glutinosus (Schaeff.:Fr.)Fr.	barna nyálkásgomba	E
Heterobasidion annosum (Fr.)Bref.	gyökérrontó tapló	NE
Hydnum repandum L.:Fr.	sárga gereben	E
Hydnum repandum var.rufescens (Fr.)Barla	vöröses gereben	E
Hygrocybe punicea (Fr.)Kummer NT	vörös nedűgomba	M
Hygrophorus eburneus (Bull.:Fr.)Fr.	elefántcsont csigagomba	E
Hymenochaete rubiginosa (Dicks.:Fr.)Lev.	rozsdás sörtés réteggomba	NE
Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.)Kummer	sárga kénvirággomba	M
Hypholoma sublateralitium (Fr.)Quél.	vöröses kénvirággomba	NE
Hypoxyton fragiforme (Pers.:Fr.)Kickx	törékeny ripacsógomba	NE
Ischnoderma benzoinum (Wahl.:Fr.)P.Karst.*	kérgestapló	NE
Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.:Fr.)Sing.& Sm.	ízletes tőkegomba	E
Laccaria amethystea (Bull.)Murr.	lila pénzecskegomba	E
Lactarius blennius Fr.	zöldes tejelőgomba	NE
Lactarius deliciosus (L.)S.F.Gray	ízletes rizike	E
Lactarius deterrimus Gröger	lucfenyvesi rizike	E
Lactarius fluens Boud.*	zöld tejelőgomba	NE
Lactarius pergamenus (Sw.:Fr.)Fr.	zöldülőtejű keserűgomba	E
Lactarius piperatus (L.:Fr.)Gray (ss.Mos.1983)	borsos keserűgomba	E
Lactarius pyrogalus (Bull.:Fr.)Fr.	mogyoró tejelőgomba	NE
Lactarius scrobiculatus (Scop.:Fr.)Fr.	borostás tejelőgomba	NE
Lactarius torminosus (Schaeff.:Fr.)Gray	nyírfa szörgomba	NE
Lactarius vellereus (Fr.)Fr.	pehely keserűgomba	NE
Lactarius volemus (Fr.)Fr.	kenyér gomba	E
Leccinum griseum (Quél.)Singer	sötét érdestinóru	E
Leccinum molle (Bon) Bon*		E
Leccinum scabrum (Bull.:Fr.)Gray	barna érdestinóru	E
Leccinum versipelle (Fr.)Snell	kormostönkű érdestinóru	E
Leccinum vulpinum Watl.	rókaszerű érdestinóru	E
Lepiota aspera (Pers.:Fr.)Quél.	tüskés őzláb gomba	M
Lepiota cristata (Bolt.:Fr.)Kummer	büdös őzláb gomba	M
Lepista flaccida (Sow.:Fr.)Pat.	rozsdasárga tölcsergomba	E
Lycoperdon perlatum Pers.:Pers.	bimbós pöfeteg	E
Lycoperdon pyriforme Schaeff.:Pers.	körtepöfeteg	E
Lyophyllum connatum (Schum.:Fr.)Singer	fehércsokros álpereszke	E
Lyophyllum decastes (Fr.:Fr.)Singer	csoportos álpereszke	E
Macrolepiota excoriata (Schaeff.:Fr.)S.Wass.	csipkés őzláb gomba	E
Macrolepiota procera (Scop.:Fr.)Sing.	nagy őzláb gomba	E
Macrolepiota rachodes (Vitt.)Singer	piruló őzláb gomba	E
Marasmius alliaceus (Jacq.:Fr.)Fr.	feketetőnkű szekfűgomba	E
Marasmius oreades (Bolt.:Fr.)Fr.	mezei szekfűgomba	E

Tudományos név	Magyar név	Étk. ért
Marasmius scorodoni (Fr.:Fr.)Fr.	fokhagymaszagú szekfűgomba	E
Megacollybia platyphylla (Pers.:Fr.)Kotl. & Pouz.	széleslemezű fülőke	E
Meripilus giganteus (Pers.:Fr.)Karst.	óriás likacsosgomba	E
Mycena pelianthina (Fr.)Quél.	feketeszegélyű kígyógomba	M
Mycena pura (Pers.:Fr.)Kummer	retkeszagú kígyógomba	M
Mycena rosea (Bull.)Gramb.	rózsaszínű kígyógomba	M
Nyctalis asterophora Fr.* NT	porzó élősdigomba	NE
Onnia tomentosa (Fr.)Karst.	nemezes likacsosgomba	NE
Otidea onotica (Pers.)Fckl. NT	nyúlfülegomba	E
Panellus stypticus (Bull.:Fr.)Karst.	kis dücskőgomba	NE
Paxillus involutus (Batsch:Fr.)Fr.	begöngyöltszélű cölöpgomba	M
Phaeolepiota aurea (Matt.:Fr.)Mre.	oroszlánszínű őzláb gomba	E
Phallus impudicus L.:Pers.	erdei szömöröcsög	E
Phellodon confluens (Pers.)Pouzar	parás gereben	NE
Pholiota limonella (Peck)Sacc.*	láng tőkegomba	NE
Piptoporus betulinus (Bull.:Fr.)Karst	nyírfatapló	E
Pleurotus dryinus (Pers.:Fr.)Kummer	pihész laskagomba	NE
Pleurotus pulmonarius (Fr.)Quél.	nyári laskagomba	E
Pluteus cervinus (Schaeff.)Kummer	barna csengettyűgomba	E
Polyporus badius (Pers.:S.F.Gray)Schw.	szagos likacsosgomba	NE
Polyporus umbellatus Pers.:Fr.	tüskegomba	E
Pseudohydnum gelatinosum (Scop.:Fr.)Karst.	kocsonyás álgereben	NE
Pycnoporus cinnabarinus (Jacq.:Fr.)Karst.	cinóbertapló	NE
Ramaria flava (Schaeff.:Fr.)Quél.	sárga korallgomba	E
Ramaria formosa (Pers.:Fr.)Quél.	cifra korallgomba	M
Rozites caperatus (Pers.:Fr.)Karst.	ráncos fenyőgomba	E
Russula albonigra Krbh.	színváltó galambgomba	NE
Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr.	kékhátú galambgomba	E
Russula fellea Fr.	fakó galambgomba	NE
Russula foetens (Pers.:Fr.)Fr.	büdös galambgomba	NE
Russula grata Britz.	szagos galambgomba	NE
Russula grisea (Pers.)Fr. ss.str.	szürkész galambgomba	E
Russula nigricans (Bull.)Fr.	szenes galambgomba	E
Russula ochroleuca (Pers.)Fr.	sárga galambgomba	NE
Russula vesca Fr.	ráncostönkű galambgomba	E
Russula virescens (Schaeff.)Fr.	varas galambgomba	E
Russula viscida Kudr.	mészagú galambgomba	NE
Schizophyllum commune Fr.:Fr.	hasadtlemező gomba	NE
Scleroderma citrinum Pers.	rőt áltrifla	M
Scleroderma meridionale Demoulin & Malencon*		M
Scleroderma verrucosum Bull.:Pers.	nyeles áltrifla	M
Scutiger confluens (Alb.& Schw.:Fr.)Bond.& Singer	sárga zsemlegomba	E
Scutiger cristatus (Pers.:Fr.)Bond.& Singer CR	zöldülő zsemlegomba	NE
Scutiger ovinus (Schaeff.:Fr.)Murr.	fakó zsemlegomba	E
Stereum hirsutum (Willd.:Fr.)Gray	borostás réteggomba	NE
Strobilomyces strobilaceus (Scop.:Fr.)Berk.	pikkelyes tinóru	E
Suillus granulatus (L.:Fr.)Kuntze	szemcsésnyelű tinóru	E
Thelephora palmata Scop.:Fr.	büdös szemölcs gomba	NE
Thelephora penicillata (Pers.)ex Fr.	pamatos szemölcs gomba	NE
Trametes gibbosa (Pers.:Fr.)Fr.	púpos egyrétűapló	NE
Trametes hirsuta (Wulf.:Fr.)Pilát	szőrös egyrétűapló	NE
Trametes versicolor (L.:Fr.)Pilát	lepketapló	NE

Tudományos név	Magyar név	Étk. ért
<i>Tricholoma argyraceum</i> (Bull.)Gill.	sárguló pereszke	E
<i>Tricholoma pseudonictitans</i> Bon*		NE
<i>Tricholoma saponaceum</i> (Fr.)Kummer	szappanszagú pereszke	NE
<i>Tricholoma sejunctum</i> (Sow.:Fr.)Quél.	zöldessárga pereszke	NE
<i>Tricholoma sulphureum</i> (Bull.:Fr.)Kummer	büdös pereszke	NE
<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff.:Fr.)Kummer	fenyőpereszke	E
<i>Tricholoma vaccinum</i> (Pers.:Fr.)Kummer	szakállas pereszke	NE
<i>Tricholomopsis rutilans</i> (Schaeff.:Fr.)Sing.	bársonyos fapereszke	NE
<i>Tylopilus felleus</i> (Bull.:Fr.)Karst.	epeízű tinóru	NE
<i>Xerocomus badius</i> (Fr.)Kühner ex Gilb.	barna nemezestínóru	E
<i>Xerocomus subtomentosus</i> var. <i>ferruginosus</i> (Schaeff.)Krglst.	recéstönkű nemezestínóru	E
<i>Xerula radicata</i> (Relhan:Fr.)Doerfelt	hosszútönkű gyökeresfűlőke	E
<i>Xylaria polymorpha</i> (Pers.ex Mer.)Grev.	bunkós agancsgomba	NE

A begyűjtött fajok közül számos közönséges, a magashegységi élőhelyekre jellemző termett, mint például luchoz kötött: *Amanita muscaria*, *Boletus edulis*, *B. calopus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum abietinum*, *Lactarius deterrimus*, *Leccinum vulpinum*, *Xerocomus badius*, *Paxillus involutus*, *Rozites caperatus*, *Calocera viscosa*, *Gomphidius glutinosus*, *Heterobasidion annosum*; a gyertyánhoz és/vagy bükkhöz kötött *Cantharellus cinereus*, *Clavulina cristata*, *C. cinerea*, *Clitocybe odora*, *Craterellus cornucopioides*, *Hydnum repandum*, *Hygrophorus eburneus*, *Lactarius blennius*, *Leccinum griseum*, *Marasmius alliaceus*, *Trametes gibbosa*, *T. hirsuta*, *T. versicolor*, *Xylaria polymorpha*; a tölgyhöz kötött *Armillaria mellea*, *Collybia fusipes*, *Daedalea quercina*, *Lactarius volemus*, *Lycoperdon pyriforme*, *Pleurotus pulmonarius*; a nyírhez kötött *Leccinum scabrum*, *Lactarius torminosus*, *Piptoporus betulinus*; az erdefenyőhöz kötött *Suillus granulatus*, *Lepista flaccida*, *Tricholoma terreum*, *Lactarius deliciosus*; valamint a gyepekben termő *Marasmius oreades*, *Camarophyllum pratensis*, *Clitocybe dealbata* és *Calvatia utriformis*.

Több közönséges, széles élőhelyspektrumú faj is termett a területen: *Amanita rubescens*, *Hymenochaete rubiginosa*, *Hypholoma fasciculare*, *H. sublateralitium*, *Laccaria amethystea*, *Lycoperdon perlatum*, *Macrolepiota procera*, *M. rachodes*, *Megacollybia platyphylla*, *Mycena pura*, *M. rosea*, *Pluteus cervinus*, *Russula cyanoxantha*, *R. foetens*, *R. nigricans*, *Schizophyllum commune*, *Xerula radicata*.

Számos ritka faj előfordulása is említésre méltó: a luchoz kötött *Phaeolepiota aurea*, *Scutigera confluens*, *S. ovinus*, *Pseudohydnum gelatinosum*, *Bondarzewia mesenterica* (első székelyföldi adat), *Ischnoderma benzoinum* (első székelyföldi adat), *Strobilomyces strobilaceus*, *Tricholoma pseudonictitans* (első székelyföldi adat); a nyírhez kötött *Leccinum molle* (első székelyföldi adat); a bükkhöz és/vagy gyertyánhoz kötött *Scutigera cristatus*, *Creolophus cirratus*, *Meripilus giganteus*, *Pleurotus dryinus*, *Polyporus umbellatus*, *Climacodon septentrionalis* (első székelyföldi adat), *Lactarius fluens* (első székelyföldi adat).

A fajok közül 8 veszélyeztetett a romániai vörös lista alapján, ebből a *Scutigera cristatus* kihalással veszélyeztetett, a *Cantharellus friesii* sérülékeny, míg a *Cantharellus cinereus*, *Clitocybe odora*, *Cortinarius cinnabarinus*, *Hygrocybe punicea*, *Nyctalis asterophora* és *Otidea onotica* potenciálisan veszélyeztetett.

IRODALOM – REFERENCES

- BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1981, 1986, 1991, 1995, 2000): Fungi of Switzerland. Vol.1-5. Mykologia, Luzern.
- GERGELY J., FÜZI J., MÁRTON A. (1973): Kovászna megye vegetációja. In: RÁCZ G., FÜZI J. (eds.): Kovászna megye gyógynövényei. Sepsiszentgyörgy, pp 66-135.
- HANSEN L., KNUDSEN H. (eds., 1992, 1997): Nordic Macromycetes Vol. 2-3. Nordsvamp, Copenhagen.
- JÜLICH W. (1989): Guida alla determinazione dei funghi Vol. II. (Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze). Saturnia, Trento.
- KISGYÖRGY Z., KÓNYA Á. (1973): Kovászna megye földrajz-földtani jellemzése. In: RÁCZ G., FÜZI J. (eds.): Kovászna megye gyógynövényei. Sepsiszentgyörgy, pp 9-14.
- KRIEGLSTEINER G. J. (1991-1993): Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands. Band 1-2. Ulmer, Stuttgart.
- LÁSZLÓ K., PÁZMÁNY D., KOVÁCS S. (1981): Adatok a Nemere-hegységhez tartozó Veresvíz-völgy nagygombáinak ismeretéhez. Aluta 1981: 353-361.
- MOSER M. (1993): Guida alla determinazione dei funghi Vol. I. (Die Röhrlinge und Blätterpilze). Saturnia, Trento.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1982): Seltén Pilze aus Rumänien III. Not.Bot.Horti.Agr. Cluj 11: 31-53.
- PÁZMÁNY D., LÁSZLÓ K. (1985): Seltén Pilze aus Rumänien V. Not.Bot.Horti.Agr. Cluj 15: 33-42.
- PÁZMÁNY D. (1993): Specierum generis Russula e Transsilvania. Not.Bot.Horti.Agr. Cluj 22-23: 31-62.
- PEAHÄ M. (ed. 1974): Atlas geografic general. Bukarest.
- PRISZTER SZ. (1988): A nagygombák magyar és latin névjegyzéke. Clusiana 1988/1-2: 3-158.
- RIMÓCZI I., VETTER J. (eds. 1990): Gombahatározó I.-II. OEE kiadványa, Budapest.
- SÁNTA T. (1996): Nagygombák Gelence Környékéről. EME Múzeumi Füzetek 1996: 87-103.
- SÁNTA T. (1998): Újabb nagygombák Gelence környékéről. Acta Siculica 1997: 61.
- SÁNTA T. (2001): Az erdélyi nedűgombák és a ritka *Hygrocybe subpapillata* első adata a Kárpát-medencéből. Clusiana 40/1-2: 67-76.
- SÁNTA T. (2002): Gelence környéki nagygombák. Acta Siculica 2001/I: 1-92.
- TĂNASE C., POP A. (2005): Red List of Romanian macrofungi species. In Mihăilescu S. (ed.): BioPlatform- Romanian National Platform for Biodiversity. Romanian Academic Press, Bucharest, pp. 101-106.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 4. pp. 66–67.

CONTRIBUTION TO THE KNOWLEDGE OF MACROFUNGI OF OJTOZ (OITUZ) AREA, BETWEEN HÁROMSZÉKI AND NEMERE MTS., SZÉKELYFÖLD, TRANSYLVANIA

Ferenc PÁL-FÁM¹, ZSIGMOND Győző², PUSKÁS Attila³, ZOLTÁN Sándor⁴, ZÁGONI Imola⁵

¹ University of Kaposvár, Department of Botany and Plant Production, pff3@hotmail.com

² University of Bucharest, Department of Hungarian Studies, zsigmondgyozo@freemail.hu

³ 520076 Sfântu Gheorghe, str. 1 Dec. 1918, 12/B/4.

⁴ Sfântu Gheorghe, zoltan.sandor@gmail.com

Keywords: *macrofungi, Ojtoz, taxa list, characterisation, endangered species*

Abstract: Present work contains the macrofungi taxa collected in Ojtoz region, between Háromszéki and Nemere Mts., Transylvania by all participants of the mushroom camp organised by the Kálmán László Mycological Society in September 2004 in beech, spruce-beech, spruce and elder forest habitats. Majority of the taxa were documented with fungaria. A number of 8 species are endangered according to the Romanian red list, between them the critically endangered *Scutigera cristatus* and the vulnerable *Cantharellus friesii*. All 155 taxa are new for the area and 11 new for Székelyföld.

INTRODUCTION

Ojtoz village is situated between Háromszéki and Nemere Mts. in the Ojtozi-pass on 800 m altitude above sea level, in the valley of Ojtoz-creek. The village is bordered by very steep slopes up to 1639 m (Nagy-Sándor peak, Nemere Mts.) in North and 1503 m (Musát peak, Háromszéki Mts.) in South (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973).

The area is composed both in South and North mainly by plicate sandstones originated from the Perm period (KISGYÖRGY & KÓNYA 1973). Characteristic soil types are acidic brown forest soils and in higher altitudes podzolic brown forest soils also. Its climate is montane, wind-protected, cool and wet because of its valley-position. The average annual temperatures are 4–6°C. The coldest month is January with average –3°C, while the warmest is July with average 13°C. The main yearly precipitation is 700–800 mm (PEAHÁ 1974).

The area belongs to beech and spruce forest regions. The most characteristic climax forest associations are (from lower to higher altitudes) the beech */Symphyto cordato-Fagetum* Vida 59 *siculum* Soó (44)64/, the beech-spruce */Chrysanthemo-Piceo-Fagetum* Soó 62/ and the spruce forests */Chrysanthemo-Piceetum* Krajina 33/. Because of the cool climate *Abies alba* is present in all climax habitats. In small patches elder */Alnetum glutinosae-incanae* Br.-Bl. 15/ stands also occur (GERGELY et al. 1973). The area is strongly affected by forest management which resulted plantation of several spruce stands, as well as secondary grasslands with different types of utilisation.

There are no known macrofungi data from Ojtoz region. The closest mycologically explored areas are Gelence in Háromszéki Mts. situated at lower altitude (SÁNTHA 1996, 1998, 2001, 2002, 2004) and Veresvíz in Nemere Mts. (LÁSZLÓ et al. 1981, PÁZMÁNY & LÁSZLÓ 1982, 1985, PÁZMÁNY 1993). Among the more than a hundred species published by LÁSZLÓ et al. (1981) 88 macrofungi species were documented from *Chrysanthemo-Piceetum* habitat.

The Kálmán László Mycological Society organised a mushroom camp in September of 2004 in Ojtoz village. Aims of present work is to publish the macrofungi taxa collected, establishing in this way the exploration of the Funga of this region.

MATERIAL AND METHODS

The macrofungi taxa were collected by all participants during 4 field trips in September 2004, fructifying in *Symphyto cordato-Fagetum siculum*, *Chrysanthemo-Piceo-Fagetum*, *Chrysanthemo-Piceetum* and *Alnetum glutinosae-incanae* stands. The exact habitat types of the particular macrofungi taxa couldn't be determined, because the habitats were very fragmented and mixed in Ojtoz area.

All taxa collected have been determined by the authors, majority were documented with fungaria. Identifications have been made using the following basic literature: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Denotation of the endangered species was made according to TĂNASE & POP (2005).

RESULTS AND DISCUSSION

A number of 155 macrofungi taxa have been documented from the area with 172 occurrence data (table). All of them are new from the territory. The number of endangered species was 8, and 11 are new from Székelyföld.

Several from the documented taxa are characteristic to the montane forests of the Carpathians, like *Amanita muscaria*, *Boletus edulis*, *B. calopus*, *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum abietinum*, *Lactarius deterrimus*, *Leccinum vulpinum*, *Xerocomus badius*, *Paxillus involutus*, *Rozites caperatus*, *Calocera viscosa*, *Gomphidius glutinosus*, *Heterobasidion annosum* connected with spruce; *Cantharellus cinereus*, *Clavulina cristata*, *C. cinerea*, *Clitocybe odora*, *Craterellus cornucopioides*, *Hydnum repandum*, *Hygrophorus eburneus*, *Lactarius blennius*, *Leccinum griseum*, *Marasmius alliaceus*, *Trametes gibbosa*, *T. hirsuta*, *T. versicolor*, *Xylaria polymorpha* connected with hornbeam and/or beech; *Armillaria mellea*, *Collybia fusipes*, *Daedalea quercina*, *Lactarius volemus*, *Lycoperdon pyriforme*, *Pleurotus pulmonarius* connected with oak; *Leccinum scabrum*, *Lactarius torminosus*, *Piptoporus betulinus* connected with birch; *Suillus granulatus*, *Lepista flaccida*, *Tricholoma terreum*, *Lactarius deliciosus* connected with Scotch pine; as well as *Marasmius oreades*, *Camarophyllus pratensis*, *Clitocybe dealbata* and *Calvatia utriformis* fructifying on grasslands.

Many common species can be noted with large habitat spectra, too: *Amanita rubescens*, *Hymenochaete rubiginosa*, *Hypholoma fasciculare*, *H. sublateritium*, *Laccaria amethystea*, *Lycoperdon perlatum*, *Macrolepiota procera*, *M. rachodes*, *Megacollybia platyphylla*, *Mycena pura*, *M. rosea*, *Pluteus cervinus*, *Russula cyanoxantha*, *R. foetens*, *R. nigricans*, *Schizophyllum commune*, *Xerula radicata*.

Several rare species merits attention: *Phaeolepiota aurea*, *Scutiger confluens*, *S. ovinus*, *Pseudohydnum gelatinosum*, *Bondarzewia mesenterica* (first data from Székelyföld), *Ischnoderma benzoinum* (first data from Székelyföld), *Strobilomyces strobilaceus*, *Tricholoma pseudonictitans* (first data from Székelyföld) connected with spruce; *Leccinum molle* (first data from Székelyföld) connected with birch; *Scutiger cristatus*, *Creolophus cirratus*, *Meripilus giganteus*, *Pleurotus dryinus*, *Polyporus umbellatus*, *Climacodon septentrionalis* (first data from Székelyföld), *Lactarius fluens* (first data from Székelyföld) connected with hornbeam and/or beech.

A number of 8 species are endangered according to the Romanian red list. *Scutiger cristatus* is critically endangered, *Cantharellus friesii* is vulnerable, while *Cantharellus cinereus*, *Clitocybe odora*, *Cortinarius cinnabarinus*, *Hygrocybe punicea*, *Nyctalis asterophora* and *Otidea onotica* are near threatened.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 4. pp. 68–69.

ADATOK A MAGYARBAGÓI LÁP (NAGYENYED KÖRNYÉKE) NAGYGOMBÁINAK ISMERETÉHEZ

PÁL-FÁM Ferenc¹, SZENTPÉTERI Tamás², SZENTPÉTERI József³

¹ Kaposvári Egyetem, Növényteni és Növénytermesztés-tani Tanszék, pff3@hotmail.com

² Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum, szentpista@freemail.hu

³ Tátorján Alapítvány, 4024 Debrecen, Kossuth u. 36, jl_szentpeteri@hotmail.com

Kulcsszavak: nagygomba, Magyarbagói láp, Nagyenyed környéke

Kivonat: Jelen munka a Magyarbagói lápban 2003 augusztusában a László Kálmán Gombászegyesület gombásztábora alatt a résztvevők által gyűjtött nagygomba-taxonok listáját és néhány előzetes megállapítást tartalmaz, ezen kívül néhány Nagyenyed környéki nagygomba-adatot. A rendkívül száraz időjárás miatt mindössze 42 taxon került dokumentálásra, ezek mindegyike fungáriumi lappal. A területre nézve mindegyik faj új.

BEVEZETÉS

A Magyarbagói láp (Feneketlen-tó) Nagyenyedtől északkeletre, 7 km-re található, 440 m tengerszint feletti magasságban. A terület a Maros árterén fekszik, Keletről a Küküllő-mente, nyugatról az Erdélyi-érchegység határolja (DVORÁCEK & LÁSZLÓ 2004, ПЕАХА 1974).

A területet miocén kori löszön kialakult semleges és enyhén meszes barna erdőtalajok jellemzik. Klímája az Érchegység miatt nyugati főn típusú szeleknek kitett dombvidéki, fennsíki klíma 500–600 mm éves csapadékmennyiséggel, 9–10°C éves középhőmérséklettel. A leghidegebb hónap (január) középhőmérséklete –3°C, a legmelegebbé (július) pedig 16–18°C (ПЕАХА 1974).

Vegetáció szempontjából a terület a tölgyerdők zónájában helyezkedik el, jellemző erdőtársulásai a kocsányos-tölgyes, cseres-tölgyes és a gyertyános-tölgyes. Társulástani kutatottságuk rendkívül hiányos (ПЕАХА 1974).

A Magyarbagói láp egy kevert oligotróf-eutróf láp, melynek az oligotróf részein termett gomba. A láp 250 m hosszú, 130 m széles. Területe változó, teljes mértékben az éves csapadékmennyiség függvénye. Általában 1,7–2,5 ha, de csapadékosabb években akár a 4,5 ha-t is elérheti. Az oligotróf részeket a vízen lebegő, összefüggő, 70–80 cm vastag tűzegmoha-takaró jellemzi. A *Sphagnum* fajok mellett jelentős a szőrmoha (*Polytrichum commune*) borítottság, számos folton kereklevelű harmafűvel (*Drosera rotundifolia*), *Eriophorum vaginatum*-al. A cserjeszint kizárólag *Salix cinerea*-ból áll, míg a lombkoronaszintben nyírek (*Betula pendula* és *pubescens*), valamint rezgőnyár (*Populus tremula*) található. A lápot részben gyertyános-tölgyes állomány határolja, fokozatos átmenettel a két élőhely-típus között (DVORÁCEK & LÁSZLÓ 2004).

A láp érdekessége, hogy rendkívül alacsony tengerszint feletti magasságban fekszik, a fafajok összetételében eltér a nagyobb magasságban elhelyezkedő többi erdélyi tűzegláptól, és nem utolsósorban az, hogy semmilyen mikológiai információval nem rendelkezünk ilyen élőhelyekről.

A területről mikológiai adatok egyáltalán nem publikáltak. A László Kálmán Gombászegyesület 2003 augusztusának végén gombásztábort szervezett Nagyenyeden, jelen munka célja a gombásztábor alatt gyűjtött és meghatározott gombataxonok közlésével a terület nagygomba-kutatásának megalapozása.

ANYAG, MÓDSZER

Jelen munkában közreadott taxonlista a gombásztábor minden résztvevőjének gyűjtése, a tábor 4 terepnapja alatt, 2003 augusztusának végén. A rendkívül száraz időjárás miatt a Nagyenyed környéki zonális erdőtársulásokban alig néhány fajt sikerült gyűjteni, a fajok nagy részét az adott évi csapadéktól kevésbé függő lápban találtuk. Az alacsony fajszám ellenére az anyag érdemes közlésre, mivel hasonló erdélyi élőhelyekről egyáltalán nincs publikált nagygomba-adat. A láp és az azt körülvevő gyertyános-tölgyes keskeny átmeneti zónáján kívül a munka néhány, a tábor alatt Torockó környékén gyűjtött fajt is tartalmaz.

Minden begyűjtött taxon határozását és fungáriumi lappal történő dokumentálását a szerzők végezték. A határozáshoz a következő alampublikációkat használtuk: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981–1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). A nevezéktannál KRIEGLSTEINER (1991–93) munkájára alapoztunk.

EREDMÉNYEK ÉS MEGVITATÁS

A területről összesen 42 taxont dokumentáltunk, ebből 25 köthető a Magyarbagói láphoz, a többi Torockó környéki bükkösökben, illetve kertben gyűjtöttük. (táblázat). Minden begyűjtött taxon új a területre.

A begyűjtött fajok. Bgyt=lápszéli gyertyános-tölgyes; Bl= láp; Tb=Torockó, bükkös; Kp=Torockó, kert.

List of species documented. Bgyt=hornbeam-oak stand; Bl= bog; Tb=Torockó, beech stands; Kp=Torockó, garden.

Tudományos név	BGYT	BL	TB	KP
<i>Amanita fulva</i> Sing.		1		
<i>Bjerkandera adusta</i> (Willd.:Fr.)Karst			1	
<i>Boletus aereus</i> Bull.:Fr.			1	
<i>Boletus calopus</i> Fr.			1	
<i>Collybia dryophila</i> (Bull.:Fr.)Kummer		1		
<i>Collybia peronata</i> (Bolt.:Fr.) Singer	1			
<i>Coriolopsis trogii</i> (Berk.)Dom.		1		
<i>Cortinarius</i> (Derm.) <i>tubarius</i> Ammirati & Smith		1		
<i>Daedalea quercina</i> (L.)Pers.			1	
<i>Daedaleopsis confragosa</i> (Bolt.: Fr.)Schröt.		1		
<i>Daedaleopsis confragosa</i> var. <i>tricolor</i> (Bull.)Bond.			1	
<i>Fistulina hepatica</i> (Schaeff.)Fr.	1			
<i>Ganoderma lucidum</i> (Curt.:Fr.)Karst.	1			
<i>Hypoxylon fragiforme</i> (Pers.:Fr.)Kickx	1		1	
<i>Laccaria bicolor</i> (Mre.)Orton		1		
<i>Lactarius helvus</i> Fr.		1		
<i>Lactarius lacunarum</i> (Romagn.)Lge.		1		
<i>Lactarius vellereus</i> (Fr.)Fr.			1	
<i>Leccinum holopus</i> (Rostk.)Watl.		1		
<i>Leccinum variicolor</i> Watling		1		
<i>Lentinus suavisissimus</i> Fr.		1		

Tudományos név	BGYT	BL	TB	KP
<i>Macrolepiota procera</i> (Scop.:Fr.)Sing.			1	
<i>Phellinus robustus</i> (Karst.)Bourd.& Galz.				1
<i>Phellinus torulosus</i> (Pers.)Bourd.et Galz.	1			
<i>Phellinus trivialis</i> (Bres.)Kreisel				1
<i>Pleurotus pulmonarius</i> (Fr.)Quel.			1	
<i>Pluteus hiatus</i> Romagn.		1		
<i>Polyporus arcularius</i> (Batsch):Fr.	1			
<i>Polyporus leptcephalus</i> Jacq.:Fr.	1		1	
<i>Polyporus mori</i> Pollini:Fries			1	
<i>Russula alutacea</i> (Pers.:Fr.)Fr.		1		
<i>Russula foetens</i> (Pers.:Fr.)Fr.			1	
<i>Russula fragilis</i> (Pers.:Fr.)Fr.		1		
<i>Russula minutula</i> Velen.		1		
<i>Russula rosea</i> Pers.			1	
<i>Russula velenovskyi</i> Melzer & Zwara		1		
<i>Russula xerampelina</i> (Schff.)Fr.		1		
<i>Trametes hirsuta</i> (Wulf.:Fr.)Pilat			1	
<i>Trametes suaveolens</i> (L.:Fr.)Fr.				1
<i>Trametes versicolor</i> (L.:Fr.)Pilat	1		1	
<i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.: Fr.)Quél.			1	
<i>Xerula radicata</i> (Relhan:Fr.)Doerfelt			1	

A láp mikológiai jellemzése a száraz időjárás és a kevés mintavétel miatt még nem lehetséges, mindössze néhány előzetes megállapítás tehető. A Kárpátok magasabban fekvő tűzeglápjainak (900-1000 m, Mohos, Lucs) jellemző fajai közül több közös termett: *Amanita fulva*, *Cortinarius tubarius*, *Laccaria bicolor*, *Lactarius helvus*, *Leccinum holopus*, *L. variicolor*, *Russula velenovskyi*. Ezek a fajok szélesebb élőhelyspektrumúak, és bár jellemzők a magashegységi lápokra is, alacsonyabb területekről is dokumentáltak (ALBERT 1997, 2004; BABOS 1989; LUKÁCS et al. 2001; SILLER et al. 2006). A magashegységi lápoktól több faj is elkülöníti a területet: *Russula alutacea*, *Pluteus hiatus*, *Lentinus suavisissimus*, *Coriolopsis trogii*. A láp peremén lévő gyertyános-tölgyesben (ugyanúgy, ahogy a torockói élőhelyeken is) csak közönséges, gyakori fajok teremtek.

A Magyarbagói láp, mint ritka, értékes élőhely mindenképpen érdemes további mikológiai vizsgálatokra és a nagygombáinak jóval részletesebb feltárására.

IRODALOM—REFERENCES

- ALBERT L. (1997): *Leccinum holopus*. Clusiana 36/1: 90.
 ALBERT L. (2004): *Leccinum variicolor*. Clusiana 43/1-3: 93-94.
 BABOS M. (1989): Magyarország kalaposgombáinak (Agaricales s. l.) jegyzéke, I. Clusiana 1989/1-3: 3-234.
 BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. (1981, 1986, 1991, 1995, 2000): Fungi of Switzerland. Vol. 1-5. Mykologia, Luzern.
 DVORÁČEK N., LÁSZLÓ SZ. (2004): A Feneketlen-tó növényei és gombái. Természet Világa 135/4: LIX-LXI.
 HANSEN L., KNUDSEN H. (eds., 1992, 1997): Nordic Macromycetes Vol. 2-3. Nordsvamp, Copenhagen.
 JÜLICH W. (1989): Guida alla determinazione dei funghi Vol. II. (Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze). Saturnia, Trento.
 KRIEGLSTEINER G. J. (1991-1993): Verbreitungsatlas der Großpilze Deutschlands. Band 1-2. Ulmer, Stuttgart.
 LUKÁCS Z., NYILAS I., BATHÓ A., GÁBOR E., POLGÁRI J. (2001): Gombakutatások az Őrségben a Zala megyei Csödéni, ill. a szomszédos Vas megye néhány településének környékén I. Clusiana 40/1-2: 77-88.
 MOSER M. (1993): Guida alla determinazione dei funghi Vol. I. (Die Röhrlinge und Blätterpilze). Saturnia, Trento.
 PEAHĀ M. (ed. 1974): Atlas geografic general. Bukarest.
 SILLER I., DIMA B., ALBERT L., VASAS G., FODOR L., PÁL-FÁM F., BRATEK Z., ZAGYVA I. (2006): Protected macrofungi in Hungary. Clusiana 45/1-3, 158 pp.

moeszia

mikológiai-
etnomikológiai folyóirat
mycological-
ethnomycological journal-
Vol. 4. pp. 70–71.

CONTRIBUTION TO THE KNOWLEDGE OF MACROFUNGI OF MAGYARBAGÓI BOG, NAGYENYED (AIUD) REGION, TRANSYLVANIA

Ferenc PÁL-FÁM¹, Tamás SZENTPÉTERI², József SZENTPÉTERI³

¹ University of Kaposvár, Department of Botany and Plant Production, pff3@hotmail.com

² University of Debrecen, Centre of Agricultural Sciences, szentpista@freemail.hu

³ Tátorján Foundation, H-4024 Debrecen, Kossuth str. 36, jl_szentpeteri@hotmail.com

Keywords: *macrofungi, Magyarbagói bog, Nagyenyed (Aiud) region*

Abstract: Present work contains the macrofungi taxa collected in Nagyenyed (Aiud) region, Transylvania by all participants of the mushroom camp organised by the Kálmán László Mycological Society in the end of August 2003. Majority of the species collected fructified in the Magyarbagói *Sphagnum* bog. Because of the extremely dry summer only a number of 42 macrofungi taxa were collected, all documented with fungaria. All taxa are new for the area.

INTRODUCTION

The Magyarbagói bog (Lake Feneketlen) is situated 7 km North to Nagyenyed (Aiud) at 440 m altitude above sea level. The area belongs to the flood area of Maros river, between Küküllő-mente and Erdélyi-érc-Mts. (DVORÁCEK & LÁSZLÓ 2004, ПЕАХА 1974).

The area is composed by loess from Miocene period. The characteristic soil type occurring in the area is neutral-calciferous brown forest soil. It has a hill-plateau climate, exposed to western winds with 500-600 mm yearly precipitation, 9-10°C average annual temperatures. The coldest month is January with -3°C average temperature, the warmest is July with 16-18°C average temperatures (ПЕАХА 1974).

The area belongs to oak forest region. The characteristic climax associations are pedunculated and other oak and hornbeam-oak forests with very poor scientific documentation (ПЕАХА 1974).

The Magyarbagói bog is a mixed eutrophic-oligotrophic bog (macrofungi were found only in the oligotrophic part), 250 m long and 130 m wide with an average 1,7-2,5 ha area. The water supply is provided by the precipitation only, thus, during more rainy years its area can grow up to 4,5 ha. The oligotrophic part of the bog is characterised by an uninterrupted 70-80 cm *Sphagnum* layer floating on water. Near *Sphagnum* species, *Polytrichum commune*, *Drosera rotundifolia* and *Eriophorum vaginatum* also occur. Shrub-level is composed exclusively by *Salix cinerea*, in the crown-level the characteristic species are *Betula pendula*, *B. pubescens* and *Populus tremula*. The bog is partially bordered by a hornbeam-oak forest with a transition zone between the two habitat types (DVORÁCEK & LÁSZLÓ 2004).

The curiosity of the bog is its situation at low altitude as well as its different plant species composition comparing with the more widespread montane peat-bogs of the Carpathians. There are no macrofungi data published from suchlike habitats in Transylvania.

The Kálmán László Mycological Society organised his mushroom camp in the end of August of 2003 in Nagyenyed area. Aims of present work is to publish the macrofungi taxa collected, in this way establishing the exploration of the Funga of this region.

MATERIAL AND METHODS

The macrofungi taxa were collected by all participants during 4 field trips in the end of August 2003. Because of the extremely dry year in the climax forest associations in the area only a few macrofungi species were documented. Majority of the taxa fructified in the Magyarbagói bog, less exposed to rainfall quantity. In contrary to the low species number the material collected merits publication because there are no macrofungi data published from suchlike habitats. Near the bog and the transition hornbeam-oak habitats the other macrofungi species collected during the mushroom camp is also published in present paper.

All taxa collected have been determined and documented with fungaria by the authors. Identifications have been made using the following basic literature: BREITENBACH & KRÄNZLIN (1981-1995), HANSEN & KNUDSEN (1992, 1997), MOSER (1993), JÜLICH (1989). Nomenclature follows KRIEGLSTEINER (1991-93).

RESULTS AND DISCUSSION

A number of 42 macrofungi taxa have been documented from the area (table). From these 25 fructified in the bog and the transition zone, the others were collected in beech stands and gardens near Torockó. All taxa documented are new from the territory.

The dry year doesn't permit to make a characterisation of the bog, only some preliminary statements can be done. Many species characteristic to the higher peat-bogs in the Carpathians (900-1000 m, Mohos, Lucs) fructified here, too: *Amanita fulva*, *Cortinarius tubarius*, *Laccaria bicolor*, *Lactarius helvus*, *Leccinum holopus*, *L. variicolor*, *Russula velenovskyi*. This species have a wider habitat spectra, and although they are characteristic to montane peat-bogs, they were documented from many territories from low altitudes, too (ALBERT 1997, 2004; BABOS 1989; LUKÁCS et al. 2001; SILLER et al. 2006). The difference between the area and the montane peat-bogs consists by the fructification of *Russula alutacea*, *Pluteus hiatulus*, *Lentinus suavisissimus*, *Coriolopsis trogii*. In the transitional hornbeam-oak zone, as well as in the habitats near Torockó only common, widespread species fructified.

The mycological exploration of the Magyarbagói bog merits more attention in the future being a rare, valuable habitat.

MÁLNÁSI ANDRÁS GOMBÁS TRÉFÁJA, RAJZA

BEMUTATKOZÁS



Boletus edulis

– Na! Ha te Róka vagy, akkor én
a székelyföldi Medve vagyok!



Cantharellus cibarius

KÖNYVISMERTETŐ • BOOK REVIEW

Gavril Negrean és Constantin Drăgulescu: *Mycobiota județului Sibiu (Szeben megye mikobiótája)*

„Lucian Blaga” Egyetemi Kiadó Szeben 2005, 358 pp., ISBN 973-739-043-1

A „mikobióta” kifejezés a gomba néven ismert élőlénycsoport gyűjtőfogalma, vagyis olyan heterotróf élőlényeket foglal magában, melyek jórészt hifákból épülnek fel és tápanyagaikat abszorpcióval veszik fel (mind az ún. „nagygombák”, mind pedig az ún. „mikrogombák”). Nagy fajszerű csoportról van szó, a biodiverzitás fontos alkotóelemeiről. A legújabb összesítés, a Kirk és munkatársai által 2001-ben publikált Gombaszótár alapján (CAB International kiadó) mintegy 345.000-re tehető az ismert gombataxonok száma, de ez a szám a gombák valódi fajszerűségének csupán egy része, ugyanis még számos mikológiaiailag hozzáférhetetlen, feltáratlan terület létezik Földünkön, illetve a már feltárt területekről is újabb és újabb taxonok kerülnek leírásra.

Románia területe mikológiai feltárásának összefoglalásában, Bontea 1985-86-ban kiadott könyvében 8.727 gombafaj szerepel, de ez a szám az újabb kutatások eredményeképpen már 9.000 fölé emelkedett. A nagy fajszerűség és a csoport igen heterogén volta (pl. a nagygombák termőtestének rövid életideje, a nagy- és mikrogombák vizsgálati metodikájának különbözőségei) rengeteg vizsgálati, pl. taxonómiai problémát vet fel, ennek folyományaként igen nehéz a gombákat kutatni, monitorozni és megőrizni, védeni.

Ezen előzmények tükrében készítették el a szerzők —országos és nemzetközi szinten egyaránt elismert szakemberek — ezt az összeállítást, mely tartalmazza Szeben megye mikobiótájának felleltározását, sokrétű információk összegyűjtését az itt élő gombák taxonómiai és ökológiai diverzitásáról, így módon megalapozva egy későbbi, egész Romániára vonatkozó összefoglaló munka elkészülését.

A könyv 5 fejezetre tagolódik, számos következtetéssel, angol összefoglalóval, valamint taxon-, szubsztrátum- és gazdanövény-indexel. Összesen 242 forrásmunkára és saját kutatásokra támaszkodva ezek kritikus és korrekt összefoglalását adja. A szerzők különös tekintettel voltak Szeben megye mikológiai kutatásának történetére, az elmúlt 200 év tekintetében.

A nomenklaturai revízió eredményeképpen a szerzők néhány bonyolult taxonómiai problémát is rendbetettek, összesen 516 nemzetség 1.361 fajtát és 943 szinonimáját tartalmazza a könyv. A gombataxonok a megye minden jellemző élőhelyéről származnak, 270-től 2.450 m tengerszint feletti magasságig.

A munka a taxonómiai revízió mellett számos, eddig nem publikált biológiai, ökológiai, korológiai, etnológiai, történelmi és lingvisztikai információt is tartalmaz főleg a gombákról, de általában a telepes élőlényekről is. A gazda-parazita kapcsolatok összegzéséeként összesen 2.851 kombináció került dokumentálásra.

A legnagyobb csoport, a bazídiumos gombák tekintetében 212 nemzetség 543 faja szerepel, 735 gomba-gazdanövény kapcsolattal. A szerzők az újonnan bekerült, ún. adventív gombafajokat is értékelik, különösen a kultúrnövények parazitáit, illetve az adventív vagy inváziós növények és gombák kapcsolatait is. A hiperparazitákra vonatkozó információk összefoglalása szintén megtalálható, ugyanúgy, mint egyes, a mikobióta számára limitáló tényezők tárgyalása. Az endemikus, ritka és veszélyeztetett növények és az őket parazitáló gombafajok tárgyalása kiemelt fontosságúként szerepel.

Az erdélyi kutatók által leírt 4 gombataxon mellett a szerzők kiemelik az erdélyi botanikusokról és mikológusokról elnevezett 5 taxont, ezen kutatók munkásságának értékeléseként.

A könyv szerkesztése igényes, a benne foglalt információk jól összeszerkesztve és áttekinthető formában szolgálják a gyors és könnyű tájékozódást. Nagy segítséget jelent a jövő mikológiai kutatásai szakirodalmi információinak összegyűjtéséhez, főként a mikobióta térbeli és időbeli változásával, ökológiájával foglalkozó kutatásoknál, de igen hasznos élelmiszeripari és parazitológiai kutatások háttéranyagaként is. Összegezve, ez a könyv egy értékes munkaeszköz a mikológus szakemberek számára, de fontos a témában elmélyedni készülő fiataloknak is.

Cătălin TĂNASE, *Facultatea de Biologie Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași*

HÍREK, ÉRDEKESSÉGEK • NEWS, CURIOSITIES

BESZÁMOLÓ AZ EÖTVÖS LORÁND TUDOMÁNYEGYETEM ÉS A
MAGYAR MIKOLÓGIAI TÁRSASÁG ÁLTAL SZERVEZETT BUDAPESTI
GOMBATANFOLYAMRÓL ÉS VIZSGÁRÓL

JAKUCS Erzsébet

Budapest

A 2006. november 11-én megtörtént vizsgával sikeresen lezárult az idei, immár hetedik gombatanfolyamunk. Ideje tehát visszatekintve számvetést készíteni, ami egyben a jövőre vonatkozó irányokat is kijelölheti a hazai gombaszakoktatásban.

Hét éve azért hoztuk létre a Mikológiai társaság jeles tagjaiból (Dr. Vasas Gizella, Dr. Siller Irén, Albert László, Kékedi Tibor) álló oktatási munkacsoportunkat, mert elégedetlenek voltunk a hazai gombaszakértő-képzés addigi színvonalával és körülmé-



nyeivel. Az volt a szándékunk, hogy az oktatás szintjét növeljük azáltal, hogy egy egyetemi intézményhez is kötjük. Itt egyrészt jobbak az infrastrukturális feltételek (megfelelő tanterem, vetítési lehetőség, számítógépes és mikroszkópos laboratórium), másrészt szerettük volna az oktatásba bevonni az érdeklődő biológus és biológia tanár szakos hallgatókat is, akik továbbviszik és terjesztik a gombák iránti érdeklődést, annál is inkább, mivel az egyetemi képzésben a gombák mostohagyereknek számítanak: nincs kötelező mikológiai gyakorlat. Ez lényegében azt jelenti, hogy biológus kutatók és tanárok nemzedékei kapnak diplomát úgy, hogy esetleg még a gyilkos galócát sem ismerik fel...

A hét év során a tanfolyamra jelentkezők száma évről-évre gyarapodott. Az első évben hét hallgatóval kezdtünk, az idén pedig már 50 hallgató iratkozott be. Már száz felett van azoknak a száma, akik nálunk kaptak gombaszakértői bizonyítványt, köztük

néhány erdélyi kollégánk is. Ugyanakkor sajnos, azt tapasztaltuk, hogy az egyetemi hallgatók (kezdetben 50% körüli) aránya folyamatosan csökken a tanfolyamra jelentkezőkön belül. Ennek okát elsősorban a magyar felsőoktatást az elmúlt években érő sorozatos negatív hatásokra (a hallgatói létszám emelése és ezzel párhuzamosan az oktatási színvonal és az érdeklődő hallgatók számarányának csökkenése) vezethetjük vissza. Annál nagyobb örömeinkre szolgál azonban, hogy egyre növekvő számban jelentkeznek a legkülönbözőbb korú és foglalkozású, a gombákat megismerni vágyó, a természetet szerető emberek. Jöttek középiskolások, nyugdíjasok, gyermekgondozási segélyen lévő anyák, orvosok, könyvelők, üzletemberek, informatikusok, szakácsok, és még folytathatnám a sort. Szinte alig is volt közöttük olyan, aki azért végezte el a tanfolyamot, mert munkaköréhez (piaci, kereskedelmi tevékenység) szüksége volt rá. A legtöbben a gombák megismerését, a gombagyűjtés élményét, a közös tevékenység örömét akarták elérni. Az utóbbi években nagy segítséget jelentett a jelentkezők toborzásában a Mikológiai Társaság honlapja (www.gombanet.hu), ahonnan sokan szereztek tudomást az induló tanfolyamokról.

Magyarországon a gombaszakértői képzés hivatalosan nyilvántartott, az Országos Képzési Jegyzékben szereplő szakképesítést adó hatósági vizsgával zárul, amit szigorú előírások szabályoznak. Az ország öt régióra van osztva és mindegyikben csak egy vagy két intézmény jogosult a képzés szervezésére és a vizsgáztatásra, amit külön pályázattal kell elnyerni. A jogosult intézmények azonban nem indítanak tanfolyamot minden évben, úgyhogy sok résztvevőnek messze kell utaznia, hogy részt vehessen a képzésben. A mi budapesti tanfolyamainkra jártak már Nyíregyházáról, Dombóvárról, Győrből, Szegedről is. Ebben az évben a miénken kívül Debrecenben, Gödöllőn és Sopronban szerveztek gombatanfolyamokat.

Az idei tanfolyamunk egy kicsit más volt, mint az eddigiek. Egyrészt a sok hallgató miatt háromnapos őszi terepgyakorlatunkat két csoportban kellett megrendezniünk (okt. 6-8. és 13-15. között), másrészt a vizsga előtt négy héttel derült ki, hogy újabb rendelkezések miatt a Nemzeti Szakképzési Intézet (NSZI) által kiadott vizsgatételek között szerepel 32 olyan, az Európai Unió kialakulására és történetére, szervezetére, működésére, a szarvasmarha kereskedelemre, a tejtermelésre, a gyümölcstermesztésre, a pénzügyi szabályozásra és pályázati rendszerre vonatkozó tétel, amiről mi oktatók is most hallottunk először. Hiába, áldozatokkal is jár, hogy beléptünk az Unióba....Az is kiderült, hogy az NSZI nem járul hozzá, hogy a Mikológiai Társaság elnöke (aki hét év óta legnagyobb megelégedésünkre rendszeresen betöltötte ezt a posztot) legyen a vizsgaelnökünk, mert nem jelentkezett egy bizonyos szakértői listára, aminek a létezéséről szintén nem tudtunk semmit. Nem részletezem, hogy jutottunk át a nehézségeken, de végül is a vizsga sikeresen megtörtént és lélegzethez jutottunk, legalábbis januárig, amikor elkezdjük a jövő évi tanfolyamunk szervezését. Már látszik, hogy ez sem lesz zökkenőmentes a folyton változó, kaotikus jogi szabályozás miatt. Úgy hírlík, teljesen új szakmai követelmények és vizsgarendszer kidolgozása van folyamatban, de mind ez ideig nem sikerült kideríteni, hogy mely intézménynél, kik foglalkoznak ezzel. Szeretnénk részt venni ebben a munkában, tekintettel arra, hogy Magyarországon nincs senki, aki szakmailag kompetensebb lenne a gombaoktatás kérdéseiben, mint a Magyar Mikológiai Társaság. A véleményünket azonban senki nem kérdezte, és kétséges, hogy egyáltalán meg fogják-e hallgatni. Mindenestre megpróbáljuk megfogalmazni ajánlásainkat, és hátha az is kiderül, kinek nyújtuk be.

Reméljük, hogy jövőre is folytathatjuk az eddig szép eredményeket elért munkánkat. Ehhez a feltételek sokkal jobbak, mint az indulásnál, hiszen kidolgozott programunk, bejáratott módszereink, gyakorlott előadók és kész oktatási anyagaink vannak. A tanfolyam anyagát a Mikológiai Közlemények különszámaként nyomtatásban is megjelentettük és elkészült egy képeket és oktatófilmet tartalmazó DVD-nk is. Jövőre a szöveges részt és a DVD-t egyben ki fogja adni a Flaccus Kiadó 2000 példányban. Az Őrségbe szervezett terepgyakorlataink (lásd a mellékelt képet) minden évben nagy sikert aratnak, még akkor is, ha (mint ebben az évben) a nagy szárazság miatt másutt alig van gomba. Ennél a helyszínnél maradunk, hiszen ez nemcsak az ország egyik gombákban leggazdagabb vidéke, de a megszokott szálláshelyünkön, Ispánkon megfelelő hely van a gombakiállítás megrendezésére és minden szempontból ideális hely a tanulásra. A nagy, közös bográcsban főzött gombapaprikás is mindig jól esik a kirándulás végén és még soha nem fordult elő, hogy megártott volna valakinek....

A LÁSZLÓ KÁLMÁN GOMBÁSZEGYESÜLET (LKG) ESEMÉNYNAPTÁRA 2006

Január	• 21-én gombászegyesületünk bemutatta az érdeklődőknek a <i>Gombászösvényeken</i> című oktatásra is alkalmas kisfilmet (Dr. Jakucs Erzsébet, a rendező ajándéka a cd). Mikes Kelemen Líceum, Sepsiszentgyörgy.
Február	• 9-én a képviselőház elfogadta a gombatörvényt, de nem az általunk ajánlott változatot.
Április	• 15-én (9 Kovászna megyei és 30 Maros megyei jelentkezővel és 16 jelenlévővel) beindítottuk másodjára is a (magyar) gombaszakellenőr-képzést Romániában. Tanfolyamunk első előadója (a Mikes Kelemen Líceumban, itt volt megtartva minden elméleti előadás!) Puskás Attila (biológus) volt (4 óra, négy előadás). • 20-án szakképzésünk ötödik-hatodik-hetedik előadását tartotta meg Puskás Attila, Zágoni Imola és Zsigmond Győző, az előbbi 3 előadó következett 27-én is.
Május	• 6-án került sor az idei tanfolyam első terepgyakorlatára Előpatak (Pap kútja, Gyilkos árok) környékén. Túravezetők és előadók voltak: Zoltán Sándor és Puskás Attila. • 11-én Zágoni Imola és Zsigmond Győző tartott előadást, • 13-án Marosvásárhelyen tartotta alakuló közgyűlését az LKG Maros megyei fiókja (elnök: Málnási András, titkár: Téglás Zoltán), • 18-án Puskás Attila és Zsigmond Győző, • 20-án újabb terepgyakorlatra és előadásokra (3-ra) került sor Marosvásárhelyen és környékén (Kebeleszentiván). Előadók voltak: Zágoni Imola, Zoltán Sándor és Zsigmond Győző, túravezető: Varga Kálmán.
Június	• 1-én és 8-án elméleti órák voltak (PA, ZI, ZS, ZsGy), • 17-én gombásztúra Puskás Attila és Zoltán Sándor vezetésével (Sugásfürdő mellett). • 21-én bemutattuk tanfolyamasainknak a Gombászösvényeken c. oktatófilmet, a szerző, rendező – dr. Jakucs Erzsébet – engedélyével. • 24-én megint Marosvásárhelyt és környékén (Németkalap, Somos-tető) került sor előadásokra s terepmunkára egyaránt (ZsGy, ZS, túravezető: Málnási András).
Július	gyakorlati gombaismereti órákat tartottunk többnyire, mégpedig a sepsiszentgyörgyi központi piacon: 1-én, 2-án, 8- és 9-én, 10-én, 16, 22, 23, 29, és 30-án.
Augusztus	• 2-án az LKG és az Erdélyi Szarvasgomba-keresők Egyesülete megállapodtak, hogy kölcsönösen segítik egymást, együttműködési megállapodást kötnek, s már az idei LKG-táborban lesz például szarvasgombász-bemutató. • 2-5. között EKE-táborban hoztak össze gombásztúrát bihari fiókunk tagjai Torockó vidékén. • 5, 6, 12, 13, 19 s 20-án folytattuk a gyakorlati órák tartását (Puskás Attila, Zoltán Sándor és Zsigmond Győző). • 25-30. között Kommandón (1000 m felett) szervezett gombásztábort a László Kálmán Gombászegyesület (LKG). Fontos része volt ez a gombaszakellenőr-képzésnek, melyet elsősorban az Apáczai Közalapítvány és Sepsiszentgyörgy Polgármesteri Hivatala támogat. A kommandói iskolai tábor gondnoka, Kocsis Irén és a község polgármestere, Kocsis Béla voltak a vendéglátóink, kedves házigazdáink. Délelőttönként gombagyűjtéssel próbálkoztak a résztvevők (hetvenketten) e felsőháromszéki határtelepülésen és környékén helybeliek kalauzolásával, utána a begyűjtött anyag azonosítására, megbeszélésére került sor. Délutánonként és esténként játékot, gombafelismerési versenyt, gombakiállítást rendeztünk. Gombászlap-bemutató (a Magyar Gombászlól Pálfalvi György beszélt, a Moeszia. Erdélyi Gombász 3. számáról pedig Pál-Fám Ferenc) és Kommandót ismertető (Szabó Mária), valamint gombaismereti s etnomikológiai (Zsigmond Győző, Puskás Attila, Pál-Fám Ferenc, Fekete Attila) előadásokat tartottunk. A szakértői gárda Dr. Pál-Fám Ferenc és Benedek Lajos irányításával több mint 200 fajt határozott meg. A táborozók és különösképpen tanfolyamunk résztvevői számára (számuk végig 40 körüli volt) a programon kívül teljes ellátást biztosítottunk.

Szeptember	• 2, 10, 16, 17, 21, 23, 24-én folytatódtak gyakorlati gombaismereti óráink. • 6-án Nagybáród határában volt bihari fiókunk gombásztúrája. Túravezető: Horber Pál. • 9-én a marosi Málnássy László Gombászegyesületünk Nagyernye környékén, a háromszéki központi LKG-szervezetünk pedig Sugásfürdőre szervezett gombásztúrát 21-én és 24-én is. Túravezetők: Erdélyi Pál, illetve Zoltán Sándor és Puskás Attila.
Október	• 1, 7, 14, 21-én további gyakorlati gombaismereti órákra került sor, a 27-i utolsó előadást a Mikes Kelemen Líceumban dr. Tănase Cătălin tartotta a Iasi-i A.I. Cuza Tudományegyetem docense, a Román Mikológiai Társaság titkára (a gombamérgezések-ről, számítógépes kivetítéssel). • 14-én bihari fiókunknak Révsonkolyos környékén volt gombaismereti kirándulása. • 28-án a Mikes Kelemen Líceumban tartottuk a második romániai gombaszakellenőr-képzés vizsgáját. A szervező László Kálmán Gombászegyesületen kívül képviseltette magát a Magyar Mikológiai Társaság és a Román Mikológiai Társaság is. Jelen voltak 15-en, sikeresen vizsgáztak 13-án.
November	• 12-én marosi fiókszervezetünk Kisadorján s Nagydorján vidékére hívott össze gombásztúrát, melyet kiállítás és gombásétel főzése követett. Túravezető: Molnár György. • 30-án bihari fiókszervezetünk (elnök: Horber Pál) Nagyvárad környékére szervezett gombásztúrát.
December	• 16-án Sepsiszentgyörgyön a Mikes Kelemen Líceum éttermében került sor a Moeszia. Erdélyi Gombász 3. számának bemutatására (Sylvester Lajos, Gazda Zoltán és a Parlagfű együttes közreműködésével), valamint az LKG gombás évbúcsúztatójára, ez egyúttal alkalom volt helybéli támogatóink megtisztelésére, beszámolóra és oklevelek átadására a tanfolyamot végzett és eredményesen vizsgázott tagtársaknak. • Ugyanekkor tartotta gombás évbúcsúztatóját (hasonló programmal) Marosvásárhelyen marosi gombászegyesületünk is.

TÁMOGATÓINK VOLTAK 2006-BAN:

Sepsiszentgyörgy Helyi Tanácsa, Illyés KA, Kovászna Megye Tanácsa, Magyar Mikológiai Társaság, Román Mikológiai Társaság, Nemere Természetjáró Kör, Communitas Alapítvány, Székely Nemzeti Múzeum, Mikes Kelemen Líceum, Sepsiszentgyörgyi TEGA, Conico RT, Dália kft., Cosys kft., Modern House kft., Covalact RT, az Erdélyi Szarvasgombász Egyesület és magánszemélyek külföldről és az országból (Bálint József, Bangyán Sándor, Gombos Gyula, Gyenge Arany Áron, Kopacz Attila, Márk Miklós, Márton László, Péter Csaba és Gabriella, Rendi Ferenc és Júlia, Vánky Kálmán, Vasas Gizella, Veress Magda ...).

RÁDULY János

RÓKAGOMBA

Rókaomba
rókamódra
behúzódott
a bokorba,
s addig ül ott,
addig vár,
amíg Janka
rátalál.

Janka nevet
örömeiben,
kacag a Nap
fönn az égen,
úgy sejti, hogy
ebédre
ő lesz Janka
vendége.

A KOMMANDÓI GOMBÁSZTÁBOR LEGÉRDEKESEBB GOMBÁI
THE MOST INTERESTING MUSHROOMS OF THE MUSHROOM CAMP FROM COMANDĂU



Kommandón ő a szultángomba (kétszergyűrűs tölcsérgomba, *Catathelasma imperiale*). Zágoni Imola felvétele



Gombák közt fehér holló: „Fehér vargánya”(*Boletus personii*)
Pál-Fám Ferenc felvétele



Egy szépségverseny győztese: emeletes bükkfatapló (*Fomes fomentarius*).
Zsigmond Győző felvétele



Gombapreparátumok vizsgára. Zsigmond Győző felvétele



Egyik tanfolyamosunkat vizsgáztatja Pál-Fám Ferenc. Zsigmond Győző felvétele



Vizsgáztatók 2006-ban: Puskás Attila, Zágoni Imola, Cătălin Tănase, Pál-Fám Ferenc és Zsigmond Győző. Zsigmond László felvétele



A Parlagfű együttes gombás dalokat játszik. Zsigmond Győző felvétele



A Moeszia 3 bemutatója és gombás évbúcsúztató. Sylvester Lajos felvétele



Egyik főszereplőnk: a *Catathelasma imperiale*. Zsigmond Győző felvétele



Közönségsiker a táborban. Zsigmond Győző felvétele



Kommandói táj. Zágoni Imola felvétele



*Előad Fekete Attila, az Erdélyi Szarvasgomba-keresők
Egyesületének elnöke. Dvonáček Ágoston felvétele*



*Pálfalvi György a Magyar Gombászról beszél.
Zsigmond László felvétele*



Kommandón tábozóró gombászok. Lukács Krisztián felvétele

GOMBA ÉS IRODALOM



A CSODÁLATOS GOMBA

MIKSZÁTH Kálmán (1847–1910)

S... professzor nemcsak tudományos ember volt, hanem híres is. Híres ember azért volt, mert Petőfi órája írta azon emlékezetes versszakot: »a poesisből is secundába ponált sok számár professorom«, tudományos embernek pedig azért látszott lenni, mert ő maga nagy természettudósnak tartotta magát; márpedig a mai világban nem elég csupán tudósnak lenni, hanem annak kell látszani is.

A természettudomány – mint tudjuk – nagyon tág mező; bele van hasítva a növény-, állat- és ásványország. De ez még nem mind. Hát a halak országa, asztronómia, geológia, sat., az is mind a természettudomány határában fekszik. Világhírű tudósok már e talajt megjárták s otthon vannak rajta; meg nem előzhetők semmiben, legfeljebb utolérhetők. S... nagy természettudós volt, de emiatt még nem volt elbízva. Az még csak mind bliktri, amit Linné, Darwin, Dörner is tudtak. Hanem neki van egy extra tudománya, amit előtte nem tudott senki, amiben ő a mester és rendszeralkotó – s ez a *gombászat*.

Ah, a gombák! Ezek a csodálatos vimerlik az anyaföld barna arcán, mik a felhők csókjától fogamzanak meg menyasszonya, a föld méhében, s megnőnek egy perc alatt, elszáradnak egy óra alatt. Ez a föld költészete. Menjetek ki langyos tavaszi éji eső után az ősernetegekre, hol még emberi láb és eke nem járt, ott azután megmutatja magát jó ösmerőseinek, akik szeretik, igazi arcával a föld. Felölti ünneplő üde ruháját, haja, a százados fák, ámbrát lehel, virágok illata részegítő mámort áraszt körül, a hajnal pirulva üti be arcát, mintha üzenetet hozna a szerelmes felhőktől: maga a föld mintha megittasulva pihenne az űrben, szinte édes sóhajást látszik hallatni.

Ebben az édes sóhajtozásban terem, születik a – gomba.

A professzor úr ugyan nem így magyarázta meg a gomba eredetét nekünk tanítványainak; hanem... ki tudja... nem-e nekem van igazam? A professzor úr sok olyan dolgot magyarázott meg jól, amihez nem értett, hát én miért ne magyarázhatnék meg valamit rosszul, amihez én sem értek?

De hogy sok szószaporítás ne legyen a dologból, mindjárt arra térek, ami teljesen feljogosít arra, hogy a professzor úr magyarázatait szépen elmellőzzem.

Történt pedig velem az a deák-életben hallatlan eset, hogy egyszer tökéletesen jóllaktam s az uzsonnáról felmaradt kenyérből furcsábbnál furcsább alakokat gyúrtam, mint ez már rendes szokása a keresztény érzelmű kosztos diáknak, ki nagyon ügyel rá, hogy valahogy a gazdának hasznót ne csináljon.

De különben is szokásom volt, – mint kívülem még sok más embernek is –, hogy a puha kenyérrel egész szenvedélyem volt babrálni; csinálni abból láncot, széles karimájú tót kalapot, félcsizmát s több ilyen bolondságokat. Biz ez közönséges foglalkozás: de hát az ember úgy tud örülni egy-egy sikerült figurának, mint a szabólegény a remekének.

Valamikor egész véletlenül egy széles karimájú tót kalapot gyúrtam ki puha kenyérből; a bizony el volt találva s éppen úgy nézett ki, mint egy gomba. No, hát csináljuk át gombává, gondoltam magamban, s ugyancsak hasonló anyagból készítettem neki a valódihoz hasonló gyököket.

Természetes dolog, hogy nem sokat törődtem vele, feldobtam az egész mesterművet valahova a kasznyi tetejére; s körülbelül csak egy év múlva akadt ismét kezembe olyan kemény állapotban, mint a kő.

Mikor a földhöz vágtam, össze nem tört, de szikrát adott. Ez azt a gondolatot sugallta fejembe, hogy ha én most azt a gombát kifesteném szokásos moh-színűre, gomba-minták után, mint ritkaság figurálhatna íróasztalomon.

És úgy tettem, amint gondoltam. A gomba utánzása nagyszerűen sikerült. A százados moh ódon színe, az árnyalatok és mélyedések úgy néztek ki, mintha valóban a természet alkotásai volnának.

Tanulótársaim irigyelték az érdekes leletet s sokat vallattak érte, hol találtam?

– A Szitnya hegyén – felelém.

Tudták, hogy oda sokat szoktam kijárni, nem ugyan a természettudományok kedvéért, hanem a hegytetőn lévő spelunka (a csárda ottani elnevezése) iránti előszeretetből, mely a földi örömeiket kóstolgatni szerető tanulóifjúság számára úgy is mint félre-eső hely, úgy is mint ama bizonyos magaslat, honnan minden igazibb színben tűnik fel, szolgált kedvenc tanyául.

A gombával elbolondítottak száma addig-addig nevedett, míg egyszer S professzor úr füleibe is eljutott annak híre.

Egy este beállít hozzám Vankovics, (talán így hítták?) a »pedellus«.

– Köszönteti S. professzor úr, kéréstve, szíveskedjék neki elküldeni azt a gombát.

Elhült bennem a vér a félelemtől.

– Miféle gombát? – hebegém. – Nincs nekem semmi gombám.

De Vankovics vizsla szemével már akkor régen megpillantotta íróasztalomon.

– Hehe! mást bolondítson, ne engem. Látom én, amit látok. Ott van a gombája a kávésbrik mellett, hát csak ide vele szaporán, mert a professzor úr rám parancsolt, hogy élve-halva kézhez kerítsem.

Elsápadtam. Egy perc alatt keresztülcikázott agyamon egész láncolata azon szerencsétlen eshetőségeknek, miket hazugságom, ostoba, hóbortos tréfám maga után vonhat. A professzor észreveszi, hogy kenyérbélből van, azt fogja hinni, hogy őt akartam elbolondítani. Homlokomról csurogni kezdett az izzadság. Még az is megeshetik velem, hogy »abeundit« kapok. Mit tegyek? Bevalljam? De hisz akkor kikacag az egész líceum s ujjal fognak rám mutatni, mint valami világcsalóra. Eh, legokosabb lesz valami kibúvó ajtót keresni s a gombát nem adni oda.

– Hm! a gomba kellene a professzor úrnak – szólék –, nem lehet, édes Vankovics úr, nem lehet. E gombakövélet drága kincs nekem s legfeljebb térítvény mellett adhatnám át a tanár úrnak, ha ugyan a térítvényt elhozta volna, föltéve, hogy még akkor is útját nem állja az idő rövidsége, mert én holnap reggel a Nemzeti Múzeumnak fogom elküldeni.

Vankovics hosszú orral távozott, s én megkönnyebbülten lélegzék fel, mint aki lidércnyomás alúl szabadult. Most már mitevő legyek? Legcélszerűbbnek látszott előttem a gomba megsemmisítése, de míg egyrészt sajnáltam az elhíresült művet végképp tönkretenni, másrészt a tanár haragját sem simítom el vele, mert még borzasztóbb lesz dühe, ha megtudja, hogy a gombát elcsaptam, csakhogy hozzá ne jusson. Hazugság sem menthet ki a hinárból. Ha azt mondom, hogy a Múzeumnak küldtem, képes azonnal Pestre utazni a nevezetes tárgy tudományos megsemmisítése végett, ha azt állítom, hogy ellopták, felszaglászattaj policájokkal az egész várost, míg végre is kisül a turpisság.

Amint így hánykolódék bennem a lelkiismeret, mentő deszkát keresve a kétségbeesés tengerén, egyszerre megnyílik az ajtó és belép rajta S. professzor úr.

– Ah, szervusz, humillime. Hm, hm. Hát maga a Múzeumnak szánta a gombakövéletet? Piha! a Múzeumnak... Múzeumnak; – itt oszt' a fejét csóválta a tanár úr és még egyszer mondá: – a Múzeumnak... Hát mije magának a Múzeum? – tört ki dühösen – apja, anyja, unokatestvére? Semmi. Ugye semmi? Hanem a líceum, az a maga nevelőapja, humillime, az iránt nem szabad halátlannak lennie, ha érzés van önben. A líceum embert nevelt magából és most ennek jutalmául követeli magától...

– Kifizettem érte a tandíjt, kérem alássan. Nincs követelni valója rajtam a líceumnak.

– Nem a tandíjt, hanem a kövéletet követeli, nem követeli, hanem kéri...

– Már nincs meg – mondám reszketve.

A tanár úr egyet ordított, mint a vadállat kétségbeesésében, azután villámhirtelen felém ugrott és nyakon ragadott.

– Tolvaj, rablógyilkos. Hát az mi volt, amit most sanszíroztál be a hátulsó zsebedbe az íróasztalról?

Ezzel belenyúlt a zsebembe, én hagytam magammal cselekedni mindent, olyan érzéktelen voltam, mint a gombakövélet, amit a professzor úr a zseemből kihúzott.

Szemei ragyogtak az örömtől.

– Itt van, megvan, kezemben van... az én kezemben, az ország legnagyobb gombásának kezében...

S azzal futott ki, mint az örült, még a kalapját is otthagya. El sem küldött érte egy hétig: pedig csak egy kalapja volt.

Nem volt szüksége rá. Nem mozdult ki egy hétig a szobából. Éjjel-nappal írt, dolgozott.

Én ezalatt az egy hét alatt képzelhetni minő halálfélelmeket álltam ki, elgondolva a következményekre, ha az öreg a csalást kisüti.

Egy hét alatt befejezte munkáját. Nagy nap következett. Az összes tanári kar és tanuló ifjúság meg volt idézve a líceum nagy termébe. Senkinek sem volt szabad elmaradni.

Reggel tíz órakor már mindnyájan ott voltunk, anélkül, hogy tudnánk mire. A terem közepén egy nagy szekrény állott zöld posztóval elleplezve.

Végre bejött a tanári kar is fekete ruhásan, S. tanárral élükön.

Az igazgató odalépett a betakart szekrényhez s egy-kettőt köhécselt bevezetésképpen mondandójához.

Mindenki valami meglepőt várt s elfojtá még lélegzetét is: de én még százszor rosszabbat vártam valamennyinél.

– Tisztelt tanári kar és ifjúság – szólta a direktor –, ma örömmünnepet ül a tanoda és a tudományosság. Azon célra hívtam önöket össze, hogy bizonyos ünnepélyes formával üljük meg azon tényt, hogy az első *gombakövéletet* mi adjuk a világnak, ma van ezen *gomba kövélet* ünnepélyes leleplezése.

Ezzel leránta a leplet – s ott állott ékes mahagónifa üvegszekrényben az én kenyérfigurám.

Mindenki futott, hogy megtekinthesse.

Azután S. tanár lépett fel gögös tartással egy tribünre és egy hosszú értekezést olvasott fel az ünnepelt gombáról, eredetéről és átalakulásáról egész a mai napig. Nekem is köszönetet szavazott, amiért a nagybecsű kincset önként engedtem át a tanodai múzeumnak. Az értekezést viharosan megéljeneztek s minden európai nyelvre leendő átfordítását s több ezer példánybani kinyomatását az iskola költségén elrendelék.

Végül pedig a nagy nap öröme az iskolai inspektor mindnyájunk számára pompás díszebédet adott, melyben S. professzor elnökölt, én pedig jobbján ültem.

És azóta sok év elmúlt. Porrá lett S. professzor is, én is megkomolyodtam, a világ is sokat haladott, hanem azért a gombakövélet még most is ott őriztetik a líceumi múzeumban, s a tudományos értekezést szent kegyelettel betűzgetik pápaszemes tudósok.

Minden bolondság az ég alatt.

RÓKAGOMBÁK

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					74	75	76	
77						78			79			80		
81														

Vízszintes: 1. A róka gombafélék családjába tartozó ehető gombák egy részének gyűjtőneve. 14. Post scriptum, röviden. 16. Ideák nélküli. 17. Újságból cikket kivág. 18. Dél-amerikai magasra nőző fűvel borított fátlan síkság. 20. Büszkén ül. 21. Nyersselyem színű. 22. Veszekedő. 25. Mely tárgy? 26. Arany, franciául. 27. Gombák szaporító sejtje. 29. Rövid ellentéte. 32. Púder. 34. Pontosan. 35. Lamartine verse. 36. Turista lakik benne. 39. Eötvös Lóránd Tudomány Egyetem, röviden. 40. Híres madridi fociklub. 43. Van ilyen só is, áldás is. 45. Ajtó, angolul. 46. Elvásik. 48. A Volga mellékfolyója. 49. Mátyás király címermadara. 51. Egyféle *Cantharellus* magyar neve. 55. Orsó közepe! 56. Beckett darab hőse. 57. Királyi szék. 58. A láb ízülete. 59. Tudálékos kislányra mondják (két szó). 63. E nap. 64. Régies magyar férfinév. 65. Jelkulcs. 67. Magához kéret. 68. Enikő, becézve. 70. Bobby ..., olasz énekes. 71. Román terepjáró. 72. Regényét Gárdonyi Géza írta meg. 73. Bűvölet, mágia. 75. Motorkerékpár márka, többszörös Dakar-rali győztes. 77. Ruha elejét összefűzi. 78. Lám. 79. Cserjeféle. 81. A róka gombák ilyen ... osztatlan gombák.

Függőleges: 1. Kisebb termetű, csoportosan nőző róka gomba. 2. Német műholdas tévé csatorna. 3. Skandináv férfinév. 4. Hétágú zsidó gyertyatartó. 5. Bolgár cigaretta márka. 6. Ezen a helyen. 7. Hópalack. 8. Francia férfinév. 9. Nagykárolyhoz tartozó község. 10. Őszi eső jelzője. 11. Kikötőgát. 12. Szerbiai város. 13. Északi költöző madár. 14. Tűzoltó eszköz. 15. Kisebb termetű, a sötét trombitagombával könnyen összetéveszthető róka gomba. 19. Arra a helyre ragad. 23. Szilágy megyei falu. 24. Álljunk csak meg! 28. Fényelnyelő. 30. Francia naturalista író volt (Émile). 31. ... muri, Móricz Zsigmond műve. 32. Magad. 33. Lenti helyről (helyesen hosszú a második mgh!). 37. Rossz kívánság. 38. Borít. 41. Földbe rejt. 42. Tekergő típus. 44. Zokogó. 45. Dimbes-.... 47. Hangjegyzár. 49. Haza. 50. Bünhődik. 52. Szikora Robi együttese. 53. Portugál gyarmat volt. 54. A Matild forrásról híres Kovászna megyei falu. 57. Cselgáncs szőnyeg. 60. Fekete égéstermék. 61. Utcára hajít. 62. Belgrád hegye. 63. Egyenesen előreáll. 64. Ékszer, mellű. 66. Domborzati forma. 67. Kis vétség, valami elrontása-romlása. 69. Ignác, becézve. 73. A legegészségesebb folyadék. 74. Uncle ..., amerikai jelkép. 76. Magyar őszvér volt. 80. Görög betű.

Készítette: Forrai Tibor

A Moeszia célja, hogy főleg a székelyföldi, erdélyi témájú mikológiai és etnomikológiai kutatások publikálására megfelelő fórumot biztosítson. A kiadvány részben tudományos munkákat, részben társasági híreket, gombával kapcsolatos különféle érdekességeket közöl, alapvetően magyar nyelven, angol összefoglalóval; indokolt esetben más nyelven is. Ebben a témában a szerkesztők mind tudományos dolgozatok, mind népszerűsítő és hír jellegű írásokat várnak. A leadási határidő folyamatos. A kéziratok lehetőleg rich text (rtf) formátumban, mindenféle formázás nélkül készüljenek. Színes ábrák esetén a felelős szerkesztőkkel előzetesen konzultálni kell. Cím: pff3@hotmail.com; lkgsztgy@gmail.com. PÁL-FÁM Ferenc, Kaposvári Egyetem, Növényteni és Növénytermesztéstani Tanszék, H-7400 Kaposvár, Guba Sándor út 40.; ZSIGMOND Győző, Societatea de Micologie "Kálmán LÁSZLÓ", RO-520032 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, Str. Császár Bálint Nr. 3, bl. 7/C/5.

The main aim of Moeszia is to provide a forum for mycological and ethnomycological publications connected to Székelyföld, Southeast Transylvania. It is edited by the Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society. The periodical publishes scientific papers, as well as society news mainly in Hungarian with English abstract but in justified cases in other languages, too. We expect manuscripts on this topic to be written in rich text format (rtf). In case of coloured figures the editors-in-chief should be consulted. Address: pff3@hotmail.com; lkgsztgy@gmail.com Ferenc PÁL-FÁM, Kaposvár University, Department of Botany and Plant Production, H-7400 Kaposvár, Guba Sándor út 40.; Győző ZSIGMOND, Kálmán LÁSZLÓ Mycological Society, RO-520032 Sf. Gheorghe / Sepsiszentgyörgy, Str. Császár Bálint Nr. 3, bl. 7/C/5.