

Etnomicologia maghiară în pragul secolului XXI

(Rezumat)

Lucrarea parcurge în primul rând situația etnomicologiei maghiare, dar se fac referiri și asupra cercetărilor internaționale. Înainte să discute în amănunte istoricul etnomicologiei maghiare, analizează apariția și dezvoltarea acestei discipline, atât aspectele generale, cât și cele din România în particular. Alături de discutarea problematicii ciupercii în mitologie, a interpretării ciupercii, autorul compară cunoștințele de acest gen la maghiari și la alte popoare, analizează locul și funcția ciupercilor în tradiția populară maghiară, respectiv schițează sarcinile științifice de viitor.

Etnomicologia maghiară

Etnomicologia, această disciplină tânără a apărut abia la mijlocul secolului XX și cercetează legătura dintre ciuperci și cultura populară.¹ Părinte, întemeietor este considerat americanul G. R. WASSON, care a început să se ocupe de această temă la îndemnul soției sale.² El a studiat în special rolul ciupercilor halucinogene în mitologie.³ Chiar și vestitul etnolog Cl. LÉVISTRAUSS i-a apreciat și i-a continuat într-un fel munca. Dintre micologi, pe de altă parte, probabil că R. HEIM a fost primul, care și-a dat seama de importanța cercetării culturii populare în privința ciupercilor și de necesitatea colaborării dintre micologi și cei ce se ocupă de studiul culturii populare și al mitologiei.⁴

În Europa de Est primele încercări similare se fac cu o oarecare întârziere, dar să nu uităm, deja doamna WASSON era rusoaică. Limitându-ne asupra specialiștilor maghiari și români, la

sfârșitul anilor '70, în „Lexiconul Maghiar de Etnografie” (*Magyar Néprajzi Lexikon*) nu se regăsește încă termenul „etnomicologie”; găsim câteva referiri doar la „culegerea ciupercilor”, în volumul al II-lea.⁵ Până și în volumul al VII-lea, din 1990, al „Etnografiei Maghiare” (*Magyar Néprajz*), în care găsim cunoștințe despre natură și plante, figurează doar două propoziții despre ciuperci. În dicționarul român de etnobotanică (BORZA 1968) și în enciclopedia română de etnobotanică (BUTURĂ 1979) deja se găsesc mai multe referiri pe această temă. La români, începutul se consideră a fi de fapt studiul lui C. DRĂGULESCU (1981). Este precedat de culegeri importante, respectiv de lucrări cu referiri la etnobotanică în legătură cu cercetarea ciupercilor. Dacă Z. C. PANTU (1906) s-a ocupat superficial de etnomicologie, urmașul său, C. DRĂGULESCU a studiat mai amplu acest domeniu în cărțile sale reușite și promițătoare (1992, 1995), dar nici el nu scrie cu atâta minuțiozitate despre ciuperci ca despre flori de exemplu. (Describe rolul florilor în poezia populară, în arta populară, în obiceiurile populare, în credința populară și în medicina populară.)

În ceea ce privește istoricul cercetărilor maghiare, prima lucrare științifică despre ciuperci și cultura populară maghiară a fost publicată în 1601, de către părintele micologiei – francezul CLUSIUS –, cu titlul „Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia”.⁶ O altă lucrare importantă este cea a predicatorului botanist BEYTHE István (care a colaborat cu CLUSIUS). Cei care au început să prezinte denumirile populare ale plantelor și cunoștințe despre ele, au fost maghiarii transilvăneni J. BENKŐ (1780) și J. SZABÓ (1841) – lucrările lor sunt elaborate deocamdată în limba latină. Prima operă în limba maghiară referitoare la etnomicologie este probabil cea a medicului K. MÁTYUS, intitulată „Dietetică veche și nouă” (*Ó és új diaetetica*, Pozsony, 1787–93), care amintește în special rolul ciupercilor în vindecare și hrănire.

În punerea bazelor disciplinei moderne trebuie menționată lucrarea lui László KARDOS (1943), care se referă la alimentația populară, și lucrarea lui Sándor DÖMÖTÖR (1952) referi-

* Sf. Gheorghe, Al. Avântului 6, Bl. 21/B10, RO-4000



toare la cunoștințele populare despre ciupercile regiunii ungare de peste Dunăre, lucrare interesantă, cu date importante. Renumitul etnograf B. GUNDA abordează unele probleme de interes etnomicologic și, de asemenea, el amintește, prezentând culesul ciupercilor, numele lui A. VAJKAI, J. BÖDEI și F. GREGOR (vezi „gom-bászás”, MNL). Lucrare maghiară din domeniul etnomicologiei propriu-zise însă mult timp aproape că nici nu apare. Lucrarea de lingvistică a lui F. GREGOR (1973) referitoare la prelucrarea numelor analizează denumirea ciupercilor în cultura populară maghiară; în lucrarea de seamă a micologului K. LÁSZLÓ (1976–1977) se vorbește despre cunoașterea ciupercilor din două orașe (Sf. Gheorghe, Brașov) și a regiunilor acestora pe baza ofertei de ciuperci de pe piață; S. A. KICSI se ocupă în lucrarea cu titlul „Despre câteva denumiri ale ciupercilor” (**Néhány gombanevükről**) în primul rând de considerente lingvistice și onomastice, oferind importante informații etimologice, dar numai sub acest aspect.

În general, până în prezent în literatura de specialitate s-au discutat în primul rând aspectele legate de alimentația populară și de culegerea plantelor. Prima lucrare etnomicologică în sensul strict este prezentată în mai 1993, la conferința științifică etnobotanică organizată de Societatea de Etnografie János KRIZA la Odorheiu Secuiesc, fiind publicată în anul următor (ZSIGMOND 1994). Studiul etnomicologic al localității Sepsikőröspatak (Valea Crișului, jud. Covasna) este doar un punct de plecare, cercetarea ulterioară a autorului se extinde asupra întregii arii lingvistice maghiare; cu siguranță, cea mai multă muncă de teren s-a efectuat în regiunile Transilvaniei. Putem spune că s-a format totodată și un mic grup de cercetare, din care a făcut parte un lingvist (S. A. KICSI din Budapesta), un micolog (T. SÁNTHA) și un etnolog (Gy. ZSIGMOND). Apar și primele rezultate: în anii 1995 și 1998 au apărut studii cu referire la etnomicologie de S. A. KICSI, ZSIGMOND prezintă locul ciupercii în medicina populară maghiară în 1999, în paginile revistei *Bulletin trimestriel de la Société mycologique de France*,

iar în curând va vedea lumina tiparului lucrarea lui T. SÁNTHA despre cunoștințele populare referitoare la ciuperci din comuna Gelence (Ghe-lința, jud. Covasna). Mica enciclopedie de etnomicologie a lui KICSI și ZSIGMOND este de asemenea în curs de redactare și se așteaptă să fie publicată într-un viitor cât mai apropiat.

Enumerarea ar putea continua, dar nu ar schimba în esență cele prezentate de Z. UJVÁRY în 1991: „Cercetări științifice serioase sunt deocamdată puține, cu toate că doar prin acestea putem intra pe calea cea bună spre aflarea și prezentarea cunoștințelor despre ciuperci a unei comunități”. Într-adevăr, în lucrările existente, atât în literatura de specialitate maghiară, cât și în cea română, se observă numeroase lipsuri. De exemplu, declarații lipsite de bază științifică, identificări inexacte de ciuperci (probabil preluate), confuzii și referiri inexacte. Din această cauză suntem nevoiți de multe ori să ne întrebăm dacă este populară sau nu o denumire de ciupercă sau alta, prezentată în acest fel, dacă într-adevăr cunoaștem ciuperca respectivă și dacă se poate stabili nivelul cunoașterii ciupercilor la o anumită persoană sau la o comunitate.

Ciuperca și mitologia

Însuși existența etnomicologiei sugerează rolul însemnat, pe care îl au ciupercile în cultură, mai ales în mitologie;⁷ la maghiari nu, dar la alte popoare, chiar la unele considerate înrudite, cunoaștem anumite semnificații atribuite ciupercii, care țin de domeniul sacralului. Miturile însă, cu toate că în mitologie există informații despre ciuperci, în marea lor majoritate sunt încă nedescifrate din punctul de vedere al semnificației unor ciuperci și al ciupercilor în general.

Ciupercile și conotațiile lor au prezentat un interes secundar până în zilele noastre, în primul rând din cauza alternării geografice a tradițiilor micofobe și micofile. Descoperirile nu prea vechi, referitoare la existența cultului ciupercilor la indienii din Mexic, au făcut posibilă reconsiderarea și au atras atenția asupra existenței tradițiilor asemănătoare și în alte culturi (de exemplu în China veche, în Asia paleoliticu-



lui). În alte culturi există deosebiri pregnante cu privire la ciuperci (la greci ciuperca înseamnă „hrana lui Dumnezeu”, la azteci „carnea lui Dumnezeu”, la popoarele microfobe „pâinea diavolului”, „excrementul și mâncarea morților”).

În numeroase tradiții există și deosebirea între ciupercile bărbați și femei, atât în limbă, cât și în motivele. Unele documente vechi arată că pentru prepararea elixirului dragostei erau necesare ciuperci. Ciupercile sunt considerate legate de fenomene cerești, de locuitorii ai cerului sau de spirite, în cele mai diferite regiuni (apariția ciupercilor din scuipatul și excrementul zeilor). La pangveii din Africa pământul și cerul se face dintr-o iască. Din muscariță (*Amanita muscaria*), care este probabil materialul de bază al somei, în cultura samanistă se pregătește o băutură halucinogenă, care probabil a fost și a maghiarilor cândva.⁸

În aria lingvistică maghiară – cel puțin pe baza informațiilor de până azi – nici o ciupercă, nici măcar „ciuperca nebună”, care în majoritatea cazurilor este tocmai *Amanita muscaria* amintită, nu este folosită pentru obținerea substanțelor halucinogene, utilizate la producerea stării de trans. Înaintea de creștinism însă credința maghiară samanistă, asemănătoare cu cea a altor popoare, l-a folosit probabil în scopul de a face legătura, de a comunica cu cerul, cu zeii, cu lumea cealaltă. Noțiunea de ciupercă se leagă deci și la maghiari firesc, deși indirect, de conceptul de Dumnezeu, însă desigur, doar în anumite cazuri. Strămoșii maghiarilor se putea folosi de ea înainte de creștinism pentru a intra în legătură cu supranaturalul.⁹ Primii pustnici și călugări creștini susțin că ciupercile erau mâncarea de bază a maghiarilor de diferite credințe, care se fereau să omoare vietuitoare și să mănânce carne. Cum ciuperca apărea și creștea chiar dacă nu era cultivată, se credea, se crede că reprezintă semnul concret al providenței.

Se spune și astăzi că Dumnezeu a dat ciupercile și „nu știm din ce-s făcute. Bine că există, dar nu e ușor să le aduni și să-ți câștigi pâinea de pe urma lor”.

Ciuperca și interpretarea, conceperea ei

Chiar și pentru științele naturii întrebarea „ce este ciuperca?” era multă vreme neclară. Cercetătorii, deși preferau să spună că este mai mult o plantă, considerau că are atât caracteristici de animal, cât și de plantă. Sunt cunoscute în lume credințe locale, care o consideră animal.¹⁰ În cazul maghiarilor nu avem date referitoare la acest lucru. În limbajul cotidian cât și în cel popular, sub denumirea de „ciupercă” se înțelege în primul rând macromiceta, ciuperca mare cu pălărie și picior. În lucrarea de față este vorba despre „ciuperca mare”. Celălalt sens (de mâncare etc.) se referă de obicei la funcție și la modul de utilizare – la maghiari, dintre sensurile secundare ale cuvântului este luată în considerație numai mâncarea de ciupercă, deoarece acest termen e cunoscut în general.

Pe baza informațiilor cunoscute până astăzi, maghiarii nu folosesc imaginea, desenul ciupercii și nici ciuperca însăși ca simbol propiuzis, explicit. Uneori o putem considera un fel de simbol iconic, alții reprezintă pasiv sexul bărbătesc, dar nu este activ ca la poporul ket, în a căror mit ciupercile sunt considerate drept falosuri (penisuri) degradate, ajunse în pădure.¹¹ Se poate spune că forma (de obicei întoarsă a) ciupercii a fost predestinată să aibă semnificații erotice. Cu siguranță această semnificație a ciupercii există și la maghiari în anumite cazuri. De exemplu, unele denumiri populare ale ciupercii *Morchella esculenta*, *Verpa bohemica* și *Phallus impudicus*.¹²

La maghiari se poate deduce doar din câteva zicale și proverbe că ciuperca înseamnă fertilitate și belșug. Deși, mai ales implicit, ciupercile înseamnă de asemenea fecunditate, spor. În ambele cazuri amintite, existența ca simbol a ciupercii se realizează numai latent, ocazional. Ciuperca nu prezintă simbolul concret al unui anumit lucru. (Spre comparație, la sașii microfobi ciuperca basmelor, *Amanita muscaria* reprezintă norocul.¹³ Ciuperca se folosește ca ilustrație alături de urările de anul nou. La chinezi, cunoscuți iubitori de ciuperci, aceasta este simbolul nemuririi și al fertilității; iar la popoare bantu din Africa ea simbolizează sufletul.¹⁴)



Rolul și însemnătatea ciupercilor și a culesului acestora

Aprecierea diferită a ciupercilor se reflectă în cazul diferențierii culturilor ca micofobe ori micofile, precum și la diferențierea perioadelor istorice. Furnizorii de date declară fără excepție că în anii '80 ciupercile au devenit importante pentru că se puteau găsi fără bani și fără cartelă. Cu toate că pentru cei care nu aveau bani, culesul ciupercii era o muncă grea, mai ales dacă o considerau nedemnă. Creșterea nevoii de a culege ciuperci în România semnifică de fapt o schimbare neîndeajuns de profundă în societate față de anii '80. Într-adevăr, nici în ceea ce privește nivelul de trai, nu prea s-au înregistrat îmbunătățiri. De menționat, se pune și problema insuficienței cunoștințelor, în România nici azi nu sunt specialiști angajați, care să verifice ciupercile.

Studiul cunoașterii populare a ciupercilor este o problemă complexă pentru etnomicologie și în alte părți. Preocuparea străveche de a culege ciuperci, deși este considerată tradițional o meserie a săracilor, în ultima vreme s-a nobilitat în sensul că a devenit mai populară chiar și printre cei bogați, de exemplu în Franța și Germania.¹⁵ Și-a păstrat totuși caracterul său arhaic, are aspect distinct față de cotidian; constituie în același timp joacă, pasiune și muncă grea.

Ciuperca este importantă din punct de vedere a utilizării sale (practice). Se leagă de ea sensuri opuse: poate fi otrăvitoare sau comestibilă, prelucrabilă sau dăunătoare. În ochii multora ciupercile bune sunt considerate înainte de toate delicatase cu gust deosebit. După alții mai puțin bogați este o sursă de bani, marfă și în caz de nevoie mâncare. Mulți le situează la același nivel cu carnea sau le consideră chiar mai gustoase. Cei care trăiesc din ea nu o consideră prea estetică. Ciuperca este simbolul artiștilor și al cărților cu povești. La Valea Crișului nimeni nu consideră frumoasă muscarita (*Amanita muscaria*).

Ciuperca reprezintă în primul rând speranță, posibilitate pentru un trai mai bun (câteodată pentru supraviețuire). Datorită gustului, a fertilității și uneori a frumuseții ei, culegătorii de

ciuperci străbat uneori distanțe de 10–12 km chiar dacă uneori se întorc acasă cu mâna goală. Trebuie să depui un efort serios pentru norocul, care se găsește în aer liber, în natura mai puțin poluată, și care se numește ciupercă.

La maghiari, comercializarea ciupercilor este considerată o muncă pentru femei. Culesul este mai greu. Vânzarea este doar o activitate secundară, deși se face pe bani. Aici se dezvăluie și poziția socială nefavorabilă. Negustoria nu este de lăudat la noi, și pe lângă aceasta îți ia și timp. Pe deasupra, în cazul ciupercii este absolut necesară încrederea în vânzător a cumpărătorului. Unul din regii ciupercii din Trei Scaune (Berta PAKULĂR din Valea Crișului) povestea că odată o femeie a încercat să-o convingă să-i aducă ciuperci otrăvitoare pentru a-și omorâ soțul. Ea însă a refuzat pentru că și-ar fi pierdut renumele de om cinstit.

Vom încerca un fel de sintetizare enumerând în cele din urmă funcțiile, pe care oamenii – în general și înainte de toate cei anchetați – le dau ciupercilor. Conform literaturii de specialitate și muncii de teren efectuate aproape în toată aria lingvistică maghiară, se poate spune că ciuperca are (a avut) următoarele funcții la maghiari:

- 1 – hrană (condiment, delicatețe)
- 2 – otrăvă pentru om sau animal¹⁶
- 3 – obiect de vânzare (izvor de bani)
- 4 – materie primă (vopsea¹⁷) pentru obiect de podoabă sau uz, pentru aprinderea focului și jocuri
- 5 – fermentator pentru lapte¹⁸
- 6 – motive decorative¹⁹
- 7 – simbol al bărbăției, al nemuririi, al fertilității,²⁰ al sufletului²¹
- 8 – substanță halucinantă²²
- 9 – medicament
- 10 – indicator al vremii (situației meteorologice)
- 11 – mijloc de curățare, de dezinfectare
- 12 – leac împotriva insectelor
- 13 – odorant²³
- 14 – anunță inundațiile (pescarii de lângă Dunăre folosesc iasca aprinsă)²⁴
- 15 – alifie²⁵
- 16 – ștergător de tablă²⁶



17 – mijloc de speriere a animalelor sălbatice
(urs, lup) în apărarea celor domestice
(vacă, oi îndeosebi)²⁷

Concluzii

Putem spune că la maghiari cunoașterea populară a ciupercilor este la o cotă mijlocie, pe alocuri chiar peste nivelul mediu, întâlnim această situație din urmă mai ales în cazul unor sate maghiare unde mediul înconjurător este foarte prielnic creșterii ciupercilor și dezvoltării optime ale acestora.

B. GUNDA (1979) spune că dacă un sat cunoaște 10–15 feluri de ciuperci, atunci este la un nivel mediu. După părerea mea – pe baza cercetărilor făcute de mine, putem vorbi nu atât despre cunoștințele referitoare la ciuperci ale unui sat, ci mai degrabă despre cele ale unor persoane. La satele maghiare cu teritoriu favorabil recoltelor bogate de ciuperci, cunoștințele despre ciuperci se caracterizează prin media de 25–40. În cazul regiunilor de câmpie și în satele fără păduri media este de 4–8. Se va putea trage o concluzie numai după cercetări mai aprofundate.

Se pare că media de ciuperci cunoscute din regiunile maghiare este cam la același nivel și chiar depășește media slavă, despre care a relatat F. GREGOR (1973) și J. VIDO. După părerea unui etnobotanist slovac însă la capitolul ciuperci cunoscute și adorate doar poporul ceh îi depășește pe slovaci.²⁸ În satele poloneze media ciupercilor cunoscute este de 24. Pe baza lui DRĂGULESCU (1992) românii din jurul Sibiuului cunosc în medie aproximativ 10–13 feluri de ciuperci. Este nevoie de multă muncă pentru o comparație exactă. După un sondaj spaniol, media cea mai mare la sate este în provincia Catalonia (5,54). Acest sondaj a luat în calcul numai ciupercile comestibile, care cresc în sălbăticie. Dacă adăugăm la acest număr de ciuperci încă patru (două dintre cele cultivate și două dintre cele otrăvitoare), atunci putem estima 10 feluri de ciuperci cunoscute în regiunea amintită. Conform sondajului făcut de ROLLÁN (1993) în satele spaniole se cunosc în total 63 feluri de ciuperci comestibile; este puțin probabil însă să

existe vreun sat unde toate acestea să fie cunoscute.

În trecut cunoștințele despre ciuperci ale maghiarilor au fost apreciate peste măsură, pe undeva datorită codexului lui CLUSIUS (Charles de l'ECLUSE), în care Ungaria este prezentată drept un centru al consumului de ciuperci.²⁹ Consider că F. GREGOR n-a apreciat îndeajuns de bine cunoașterea ciupercilor la maghiari față de popoarele latine și slave (în cazul românilor el consideră cea mai semnificativă influența slavilor din sud). GREGOR este de aceeași părere cu DRĂGULESCU (1992) referitor la etimologia denumirilor române ale plantelor. Cunoștințele slavilor ce locuiesc în zonele dinspre nord n-au influențat prea mult cunoștințele românilor, care se aseamănă cu cele ale maghiarilor. Din păcate, nu știm prea multe despre cunoștințele popoarelor turce și fino-ugrice referitoare la ciuperci.

Consider un fapt real că în bazinul carpa-to-dunărean influența micofobă și micofilă (venită de la slavi și respectiv de la nemți) la aghiari s-a contopit și s-a ajuns la un fel de echilibru între micofobie și micofilie. În zilele noastre acest lucru se oglindește în denumirile populare maghiare ale ciupercilor, care nu sunt nici prea multe și nici prea puține.

Dintre sarcinile de viitor ale etnomicologilor maghiari țin să sublinieze următoarele: adunarea denumirilor populare ale ciupercilor (legate de denumirile științifice maghiare și latine), sistematizarea materialului istoric, clarificarea legăturii dintre cunoștințele etnomicologice și denumirile de ciuperci ale ungarilor, românilor, germanilor, fino-ugricilor, turcilor, slavilor etc. și culegerea, munca de teren mai bine pregătită, organizată (de exemplu folosind și chestionar³⁰) și efectuată cu mai mult profesionalism. Domeniile cel mai des examinate ale etnomicologiei sunt următoarele: denumirea ciupercii, rolul ciupercilor în medicina populară, în mitologie, în alimentația populară etc. Rezultatele obținute în aceste domenii sunt considerabile, deși sunt și lacune importante. Credința și cunoștințele despre ciuperci din zilele noastre; ciupercile și poezia populară, ciupercile și obiceiurile, adunarea ciupercilor, ciupercile și arta



populără, ciupercile și utilizarea populără a acestora, ciupercile și jocurile – despre acestea din urmă se scrie puțin până azi în literatura de specialitate.

Consider că echipamentul, ches-tionarul, calitatea fotografiilor arătate informa-torilor de către cercetător influențează toate rezultatul muncii prestate. Astfel, printre sarcinile de viitor figurează și obținerea diferitelor mijloace necesare pentru studiul etnomicologic, pentru a putea face compara-ri amănunțite de exemplu, compara-ri aprofun-date, din care va fi posibil să tragem concluzii mult mai întemeiate.

(Traducere de Maria Carina VASILE)

Bibliografie

1. ANDRÁSFALVY Bertalan (1975): **A Duna mente népének artéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az armen-tesítés befejezéséig.** In: *Tanulmányok Tolna megye történe-téből.* Szekszárd
2. BENKŐ József (1780): **Phytogicon. Index I. Vegetabili-um. Fungi.** Budae, 83–84.
3. BORZA, AI. (1968): **Dicționar etnobotanic.** București
4. BÖDEI János (1943): **Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához.** *A Néprajzi Múzeum Értesítője*, XXXV. 2.sz. 70–73.
5. BRÖMBERGER, Christian; LENCLUD, Gérard (1982): **La chasse et la cueillette aujourd'hui.** *Études rurales* 87–88. 5–35.
6. BUTURĂ, V. (1979): **Enciclopedie de etnobotanică românească.** București
7. CHEVALIER, J.; GHEERBRANT, A. (1991): **Dictionnaire des symboles.** Paris
8. DIÓSZEGI V. (1967): **A pogány magyarok hitvilága.** Budapest
9. DÖMÖTÖR Sándor (1952): **Dömötör Sándor gyűjtése.** Farkasfa. 1952. május 22–26. Savaria Múzeum, Szombathely, Néprajzi Osztály Kézirattára, K-189.IV.3–4., 15.
10. DRĂGULESCU, C. (1981): **Date etnomicologice din sudul Transilvaniei.** In: *Studii și com.* III, Asoc. folc. și etnogr., Sibiu. 41–48.
- 11.*** (1992): **Botanică populără în mărginitimile Sibiului.** Sibiu
- 12.*** (1995): **Botanica populără în Țara Făgărașului.** Sibiu
13. GAZDA Klára (1970): **Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodásához.** *Aluta*, 1970/1. 421–42.
14. GAZDA Klára (1980): **Gyermekvilág Eszterelken.** Bukarest. 457.
15. GREGOR Ferenc (1973): **Magyar népi gombanevek.** *Nyelvtud.Értekezések*, 80. Bp.
16. GUB Jenő (1993): **Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez.** *Néprajzi Látóhatár*, 1993.1–2. 102.
17. GUNDA Béla (1967): **Tejoltó növények a Kárpátokban.** *Ethn.* LXXVIII. évf. 2. sz. 161–175.
18. GUNDA Béla (1979): **Gombászás.** In: **Magyar Néprajzi Lexikon** II. 19.
19. GUNDA Béla (1990): **A természetes növénytakaró és az ember.** *Különnyomat az Egri Dobó István Vármúzeum évkönyve (AGRIA) XXIV. kötetéből*
20. HEIM, Roger (1963): **Les champignons toxiques et hallucinogènes.** Paris
21. HEIM, R.; WASSON, R. G. (1958): **Les champignons hal-lucinogènes du Mexique.** *Muséum national d'histoire naturelle*, Paris
22. HOPPÁL Mihály, JANKOVICS Marcell, NAGY András, SZEMADÁM György (szerk.) (1990): **Jelképtár.** Bp.
23. ISTVÁNFFI Gyula (1900): **A Clusius-Codex mykologiai méltatása, adatokkal Clusius életrajzához.** Bp.
24. ISTVÁNFFI Gyula (1909): **Az ehettő gombákról.** *Ter-mészettudományi Közöny*, XLI. k. 484. f. 433–449.
25. JACCOTTET, J. (1973): **Les champignons dans la nature.** Neuchatel
26. KARDOS László (1943): **Az Őrség népi táplálkozása.** Bp.
27. KICSÍ Sándor András (1993): **Néhány népi gomba-nevükről némi kitekintéssel.** (kézirat)
- 28.*** (1995): **Fülgomba.** *Magyar Nyelv*, XCI. évf. 3. sz. 355–361.
- 29.*** (1998): **Vérzécscillapító tapló és pöfeteg a magyar népi gyógyászatban.** *KRIZA János Néprajzi Társaság Évkönyve*, 6. Kolozsvár. 277–280.
30. KRÉBECZ Jenő (1988): **Gombaatlaz.** Bp.
31. LÁSZLÓ Kálmán (1976–77): **A brassói és sepsiszentgyör-gyi piacon árusított gombák.** *Aluta*. Sepsiszentgyörgy. 210–218.
32. LÉVI-STRAUSS, Claude (1973): **Les champignons dans la culture.** In: *Anthropologie structurale deux.* Paris. 263–279
- 33.*** (1990): **Magyar Néprajz** (MN), VII. k. Bp.
- 34.*** (1979): **Magyar Néprajzi Lexikon** (MNL), II.k. Bp.
35. MÁTYUS István (1787): **O és Uj Dietetica.** III. könyv. IX. rész. Pozsony. 471–488.
- 36.*** (1988): **Mitológiai enciklopédia**, I–II. (Szerk. TOKAREV, Sz. A.). Bp.
37. MOESZ Gusztáv (1929): **Gombák a Székelyföldről.** In: **Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves jubileumára.** Kolozsvár
38. MOESZ Gusztáv (1908): **Székely és csángó növénynevek.** *Magyar Nyelv*, IV. k. 1. szám. 29–34.



39. PANȚU, Z. C. (1906): **Plantele cunoscute de poporul român.** București
40. PÉNTEK J., SZABÓ T. E. A. (1976): **Egy háromszéki falu népi növényismerete.** *Ethnographia*, LXXXVII. 1–2. sz. Bp. 203–225.
41. PÉNTEK J., SZABÓ A. (1985): **Ember és növényvilág.** Buk.
42. ROLLÁN, M. Garcia (1989): **La consommation des champignons en Espagne péninsulaire (milieu rural).** *Bull. Trim. de la Société Mycologique de France*, t. 105, fasc. 3. Paris. 207–226.
43. SÁNTHA Tibor (2000a): **Gelence népi gombaismerete** (kézirat/manuscris)
44. SÁNTHA Tibor (2000b): **A Székelyföld nagygombavilágának kutatása.** *Acta (Siculica)* – 1999. 29–48.
45. SÁNTHA Tibor (2002): **A gelencei harapétegomba.** *Erdélyi Nimród* IV évf., 3.sz.: 10–11.
46. SINKÓ KALLÓ Katalin (1980): **Kalotaszegi nagyírásos.** Buk. 11.
47. SOUVESTRE, Émile; Du LAURENS de la BARRE, Ernest; LUZEL, François-Marie (1992): **Contes et légendes de Basse-Bretagne.** 22, 195.
48. SZABÓ A., PÉNTEK J. (1976): **Ezerjófi.** Buk. 193–195.
49. SZABÓ J. (1841): **Flora Moldaviae.** h.n.
50. SZABÓ László (1990): **Népi természetismeret.** In: *Magyar Néprajz*, VII. Bp. 736.
51. SZABÓ T. A. (1978): **A természetudományok és a néprajz határán.** *Népismereti Dolgozatok.* Bukarest
52. TOPOROV, V. Ny. (1988): **Mitológiai enciklopédia.** I–II. (Szerk. TOKAREV, Sz. A.), Bp.
53. ÚJFALVI Sándor (1982): **Az erdélyi régibb és közelebbi vadászatok és vadak.** ÚJFALVI Sándor öreg vadásztól **Kolozsvárt 1854ik évben.** Magvető Könyvkiadó (I. kiadása 1941-ben). Budapest
54. UJVÁRY Zoltán (1991): **Népi táplálkozás három Gömör völgyben.** Debrecen. 35–46.
55. VAJKAI Aurél (1941): **A gyűjtőgető gazdálkodás Csersegtomajon.** *Néprajzi Értesítő*
56. VERESS M. (1982): **Gombáskönyv.** Buk.
57. VÉRTES Edit (1990): **Szibériai nyelvrokonaink hitvilága.** Bp.
58. VOIGT Vilmos (1975): **A szibériai sámánizmus.** *Nyelvtudományi Közlemények*, 77. k. 1. sz. Bp. 207–214.
59. WASSON, R. Gordon et al. (1986): **Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion.** New Haven and London
60. XÁNTUS János (1972): **A természet kalendáriuma.** Buk.
61. ZSIGMOND Győző (1993): **Kérdőív a népi gombaismeret felméréséhez.** *A Kriza János Néprajzi Társaság Értesítője* 1. sz. 22–24.
62. *** (1994–95): **A gomba helye népi kultúráinkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata.** *KRIZA János Néprajzi Társaság évkönyve*, 2. sz. Kolozsvár, 22–58.
63. *** (1999): **Les champignons dans la médecine populaire hongroise.** *Bull. Soc. mycol. Fr.*, Paris, 79–90.
64. *** (1999): **“Csak Korondon csinálják” A taplógomba-feldogozás mesterségéről és művészetéről.** *MESTERSÉG és Művészet*, VI.évf.4.sz.:13–15.
65. *** (2000a): **A magyar etnomikológia a XXI. század küszöbén.** In: *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón.* Szerk. CSERI Miklós – KÓSA László – BEREZCKI Ibolya, Szentendre, 281–290.
66. *** (2000b): **A bükkfatapló és a nyírfatapló népi felhasználása.** *Erdélyi Nimród* 2.évf. 6.sz. 24–25.
67. *** (2001a): **A téli fülöke.** *Erdélyi Nimród* 2001. 3. évf. 2.sz. 23.
68. *** (2001b): **Erdeink gombái. A kucsomagombák.** *Közbirtokeossági Hírvivő* 3. évf. 3.sz.: 11.
69. *** (2001c): **A májusi pereszke.** *Közbirtokeossági Hírvivő* 3. évf. 5.sz.: 16.
70. *** (2001d): **Special Transylvanian Toys and Games.** In: *Play and Toys Today.* 22nd World Play Conference 06.06.–08.06.2001 University of Erfurt, Germany, Erfurt (CD)
71. *** (2001e): **Galócák (Amanitaceae) a magyar néphagyományban.** *Mikológiai Közlemények. Clusiana* Vol. 40. No.1-2.: 123–144.
72. *** (2001f): (Gombás) **Játékok és játékos szokások.** *Korunk* 10.sz.: 112–116.
73. *** (2001g): **Gomba és gombakirály.** *Holmi* XIII. No. 5.: 642–647.

Note

1. LÉVI-STRAUSS 1973. 264.
2. WASSON 1957.
3. WASSON 1968.
4. HEIM - WASSON 1958.
5. *Magyar Néprajz* VII. 1990. 735-736.
6. ISTVÁNNFI 1990.
7. *Mitológiai enciklopédia* 1988. 82-83.; Jelképtár 1990. 75.
8. WASSON 1986.
9. VOIGT 1975.; DIÓSZEGI 1967.; VÉRTES 1990.
10. TOPOROV 1988. 82.
11. TOPOROV 1988. 82.
12. ZSIGMOND 1994. 51.
13. ZSIGMOND 1994. 23.
14. CHEVALIER-GHEERBRANT 1991. 205.
15. BROMBERGER -LENCLUD 1982. 9.
16. *Vezi despre utilizarea ciupercii la vânătoare* ÚJFALVI 1982. 233.
17. JACCOTTET 1973. 21-22.
18. GUNDA 1979. 291.; GUNDA 1967.
19. SINKÓ KALLÓ 1980. 11.
20. TOPOROV. 1988. 82.
21. CHEVALIER -GHEERBRANT 1991. 205.
22. TOPOROV 1988. 82-83.; WASSON, 1986.



23. JACCOTTET 1973. 22.
24. ANDRÁSFALVY 1975: 209.
25. DÖMÖTÖR 1952. 4.
26. Moldova (Bahana), respectiv Gőcsej (regiune în sud-vestul Ungariei), în cazul din urmă vezi GUNDA 1990. 178.
27. GUNDA 1989: 59.
28. MARKUŠ 1975. 114.
29. KRÉBECZ 1988.
30. PÁLFALVI 1993.; ZSIGMOND 1993.

A magyar etnomikológia a 21. század küszöbén

(Kivonat)

A dolgozat elsősorban a magyar etnomikológia helyzetét tekinti át, de utal a nemzetközi etnomikológiai kutatásokra is. A magyar etnomikológia történetének részletezése előtt a tudományág keletkezését, fejlődését vizsgálja, mind általában, mind pedig Romániában. A gomba és a mitológia, valamint a gomba értelmezésének tárgyalása mellett a szerző a magyar és más népek gombaismeretét hasonlítja össze, a gombák helyét, funkcióját elemzi a magyar néphagyományban, végül a jövő feladatait vázolja.

L'ethnomycologie hongroise au seuil du XXI^e siècle

(Résumé)

La structure de l'étude: courte histoire de la recherche ethnomycologique hongroise et de ses prémisses, significations symboliques du champignon dans la mythologie; la consommation, la mise en valeur des champignons; le champignon dans la mythologie; le champignon dans le folklore, dans l'art populaire hongrois; fonctions des macromyctes dans la tradition populaire hongroise; synthèse des problèmes à résoudre dans l'avenir.

