

Kékhátú, ánizs- és dióízű, árvégű és bársonyos tönkű gomba is kerülhet a Mecsek erdeiben gombászok kosarába, de a kárászi „nagyverdő” – az itteni nedves, meszes talajnak és a cseres-tölgyes erdőnek köszönhetően – ideális galambgomba-lelőhely. Itt találkoztunk Mezei Attilával, a mecseki falucska polgármesterével, aki a gombáknak nemcsak képzett szakértője és lelkes „vadásza”, de ínycsikakócsa is egyben.



Ízes erdő Kárászon

– A gombászattal kapcsolatos az egyik legifjabb tudomány, a mikológia – meséli a gomba-szakellenőr, aki tanulmányait e téren az ELTE és a soproni egyetem tanfolyamain végezte. – Több kérdésben a tudósok még mindig vitáznak, a gombákat sokáig a növényekhez sorolták, de ma már külön élőlénycsoportként kezelik őket. Rendkívül különleges világ ez. Csoportosíthatók aszerint, hogy savas vagy lúgos talajon élnek, a föld alatt vagy fölött teremnek, rejtőzködők vagy hivalkodók-e, s persze fontos szempont, hogy ehető vagy mérgezőek. Utóbbiak közé tartozik az a négy-öt fajta, amelynek a fogyasztása halálos – ezeket tanítani kellene az iskolában is –, és léteznek olyanok, amelyek „csak” gyomorrontást okoznak. Ilyenkor az ember beül a legkisebb helyiségbe, ölében egy lavórral, aztán jöjjön, aminek jönnie kell...

– Én a pirosfejű gombákat azért nem szeretem, mert hánytató hatásúak is lehetnek. Például a galambgombát, ha nyersen megnyaljuk, és csíp, akkor nem ajánlatos megenni. A korallgombából a rózsaszín hasmenést okoz, a sárga viszont nem. Az óriás pöfeteget pedig a gombaallergiások is bátran fogyaszthatják, nem lesz tőle semmi bajuk. Érdekes, hogy a változékony tinórut itthon nem ehető gombának minősítik, Franciaországban viszont a piacokon is árusítható. Ennyire különbözőek vagyunk, másra érzékenyek az em-



berek itt és ott. Igaz, nyers salátát én se javasolnék belőle, de húszperces főzés után ehető.

– Önnek melyik a kedvence?

– A császárgalóca. Sajnos a gyermekeim nincsenek oda a gombás ételért, pedig igazán fenséges eledelek: rókagombából például tejfölös mártást szoktunk készíteni, a tavaszi kucsmagombából pedig tejszínes krémlevest – ennél finomabbat nem igen tudok elképzelni. Na, esetleg a velőscsontos marhahúsleves veszi föl vele a versenyt. Egyébként a kucsmagomba a kökény alatt terem, így aki két marékért végigmássza a bokrok alját, arról minden tavasszal le-

szakad egy ing, de legalább megbecsült tagja marad a családnak. Ha frissen esszük, legtöbbször csak lisztbe forgatva, zsírban sütjük ki a gombákat, de sokféléet szárítva tartósítunk is. Szerencsére egész évben gombaszezon van, én még szilveszterkor, a hó alól is szoktam szedni téli fülökét.

– Kárászon évente rendeznek gombafesztivált.

– Valójában ez egy tartalmas rendezvényekkel kiegészített gombásnap, amely szakmai konferenciával indul, aztán gomba-szépségszerenstől kezdve gyermekprogramokon át baráti társaságok főző-vetélkedéséig sok mindent magába sűrít. Idén különösen hangulatosra sikeredett, hisz sok víz volt a patakban, a gyerekek fürödhetek benne, malmot csináltak, a férfiak bort hűtötték a vízben, szóval remek hangulat kerekedett.

Többen felidéztek Zsigmond Győző erdélyi professzor pár évvel ezelőtti előadását arról, hogy Korondon a párválasztásban miként jutott fontos szerep a gombának. Ott ugyanis a taplógombából nemcsak sapkát, táskát és dísztárgyakat készítettek, hanem egy kis egérkét is, amit a régi időkben, a bálon a lányok dekoltázsába becsempésztek a legények, és persze azonnal följárnították, hogy szívesen kihalásszák onnan. S akinek ezt a kiszemelt leány megengedte, az reménykedhetett a kedvező folytatásban...

LEJEGYZETTE: CSATÓ ANDREA

FOTÓK: MÜLLER NÁNDOR