

ÉLŐ NYELV

Néhány népi gombanevünkről

A magyar nem tartozik az igazi gombásznépek közé, sőt – az etnomikológus WASSON házaspár kifejezésével (R. GORDON WASSON et al., *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*. New Haven–London, 1986. 18) – inkább mikofőbnak (gombakerülőnek) minősíthető, szemben a környező kimondottan mikofil (gombakedvelő) szlávokkal. Általános – bár ritkán kimondott – tapasztalat, hogy a Kárpát-medence szláv népei több gombát ismernek, gyűjtenek és fogyasztanak, mint általában a velük szomszédos magyarok (l. pl. BÖDI ERZSÉBET, A gyűjtögető gazdálkodás emlékei Szirénfalván: Múzeumi Kurír 41. 1983: 63–6). A magyar nyelv gombászati szókincse egyrészt a magyarság fizikai környezetét is tükrözi, kialakulásában azonban ugyanilyen döntő szerepe volt a magyar népi kultúra alapvetően mikofőb jellegének. Részben a biológiai környezet jellegével, részben történeti-néprajzi okokkal magyarázható, hogy a Kárpát-medence gyűrűjének belseje általában kevésbé gombakedvelő, mint a gyűrű peremének egyrészt gombászat szempontjából kedvezőbb területen fekvő, másrészt kimondottan mikofil népekkel érintkező része (GREGOR FERENC, Magyar népi gombanevek. NytudÉrt. 80: 5). A magyar vonatkozásban viszonylag mikofőb Alföld egyes vidékein egyáltalán nem szokás a gombászás. Például SZIGETI GYÖRGY közlése szerint a Csongrád megyei, Makóhoz közel eső Apátfalván „A gombát egyáltalán nem készítették ételnek. Gombaismeret hiányában nem merték megenni” (Az apátfalvi nép táplálkozása II:

A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1972/73. Szeged, 1974. 141). A magyar nyelvterület jelentős részén tehát reménytelen részletező gombanevek gyűjtésével kísérletezni.

A magyar népi gombanevek döntő többsége – helyenként az egész rendszer – szláv jövevényszókból és tükörszókból áll (GREGOR i. m.), az erdélyi és moldvai gombanevek jelentős része pedig a románból származó jövevényszó. (Bár a románok nem, vagy legalábbis nem lényegesen gombakedvelőbbek, mint a magyarok, és rájuk is döntő hatással voltak e tekintetben is az őket körbevevő szláv népek.) Mindezek mellett a magyar népi gombaismeretet évszázadok óta folyamatosan gazdagították nyugatról (elsősorban német nyelvterületről) érkező, többnyire „felülről le-szivárgott” hatások. (Hozzá kell azonban tenni, hogy a velük szomszédos újlatin és szláv népekhez képest a germán népek is mikrofókok.)

Elsősorban tehát szláv hatásnak tulajdonítható, hogy szerte a magyarságnál elterjedt foglalatosság a gombászás, amelynek szőkinse területenként meglehetősen eltérő. Külön megnevezése általában csak az ehető gombáknak van. A gombakedvelőbb (s egyben gombákban bővelkedőbb) vidékeken (például Erdélyben, a Felvidéken, Dunántúlon) helységenként 10–15 fajta ehető gombát is ismernek, gyűjtenek és ezeket meg is tudják nevezni. Magyarlakta vidékeken kivételesen soknak számít 20–25 gombafaj ismerete, amely szláv (szlovák, lengyel stb.) vidékeken átlagosnak tekinthető, sőt náluk – legalábbis egy-egy nagyobb tájegység esetében – e szám akár az ötvenhatvanat is elérheti (GREGOR i. m. 5). ZSIGMOND GYÖZÖ (A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu [Sepsikőröspatak] etnomikológiai vizsgálata: Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 2. Kolozsvár, 1994. 22–58) saját erdélyi gyűjtéseire alapozott, túlzónak tűnő véleménye szerint a gombákban gazdag magyar falvak átlaga (!) 25–40, míg ez a szám az erdő nélküli falvak esetében 4–8 lehet (i. m. 37). Ez az átlag valószínűleg a magyarságnál mindenütt kisebb, például Háromszéken, ahol a falusiak általában értenek a gombákhoz, s a gombászok általában egy, ritkábban két, kivételesen legfeljebb három tucat gombát ismernek. Egészen rendkívüli tudású adatközlőről, a mintegy hetvenféle gombát ismerő (s ezeket pár tucat sztenderd gombanévvel és számos további alkalmi, rögtönzött megnevezéssel azonosító) sepsikőröspataki Pakulár Bertáról számol be ZSIGMOND GYÖZÖ tanulmánya (i. m.). Pakulár Berta a népi adatközlőknek azon viszonylag szűk táborába tartozik, akik a kimondottan mérgező gombák jellegzetességeit is igyekeznek számon tartani. A magam részéről a mai magyar nyelvjárásokban a gombanevek számát – leszámítva az alakváltozatokat és az alkalmi megnevezéseket – 350–400 körüli becsülöm (az alakváltozatokkal együtt jóval meghaladhatja az ezret), s ezekkel összesen legfeljebb ötvenféle gombát különböztetnek meg. (Ehhez képest a mintegy 3000 Magyarországon megtalálható úgynevezett nagygyombafajból 6–800 viszonylag sűrűn fordul elő, s ebből mintegy 500 ehető.)

Pakulár Berta kapcsán érdemes megjegyezni, hogy a történeti Magyarország cigány etnomikológiája azért is érdekes, mivel magyar nyelvterületen – Gömörtől Háromszékig – a gyűjtőgető tevékenységet, így gombászást űzők jelentős része (a XX. század második felére helyenként többsége) cigány, és a helyi magyar etnomikológiai hagyomány jelentős része tőlük gyűjthető (KICSÍ SÁNDOR ANDRÁS, A 'gomba' jelentésű szók a környező cigány nyelvjárásokban: A Dunánál 1. 2002/6: 96–7).

A fogyasztott gombákon belül érdemes megkülönböztetni a „centrális” és a „periferiális” gombákat. Az előbbieket – magyar szempontból – szerte a Kárpát-medencében elterjedtek, gyakoriak, fogyasztottak és saját – bár nem okvetlenül az egész nyelvterületen azonos – nevük is van. A periferiális gombák vagy csak részben terjedtek el, vagy pedig megítélésük ingadozó: egyes helyeken kedveltek, másutt nem fogyasztják őket. Ráadásul egy adott terület gombászai is némiképp eltérő módon ismerik a vidék gombáit. A legismertebb gombákat valamennyien ismerik és gyűjtik, míg a kevésbé ismert vagy nehezebben felismerhető gombák közül a gombászati gyakorlat növekedésével párhuzamosan – feltehetően többé-kevésbé meghatározott sorrendben – egyre többet képesek azonosítani és gyűjteni. (A gombászati univerzálisan legfőbb szabálya, hogy csak az egyértelműen azonosított gomba fogyasztható.) Biológiai, ökológiai vagy gazdasági okok nem magyarázzák kielé-

gítően azt, hogy egy közösség mely gombafajokat fogyaszt. A potenciálisan ehető gombák közül való válogatás döntő tényezője az illető közösség (esetleg messzire visszanyúló) kulturális hagyománya. A gombák ehetőnek vagy fogyaszthatatlannak minősítését, gombászatbeli centrális vagy perifériális jellegüket az illető kultúra különböző fokon és módon mikofil vagy mikofób jellege dönti el.

ZSIGMOND GYÖZÖ, az újabb magyar etnomikológiai kutatásokat megalapozó sepsiszentgyörgyi etnográfus negyedszázados tapasztalatai szerint szerte Erdélyben a legismertebb, legcentrálisabb öt gombafaj az ízletes vargánya (*Boletus edulis*), a sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius*), a keserűgomba (*Lactarius piperatus*), a mezei szegfűgomba (*Marasmius oreades*) és a réti csiperke (*Agaricus campester*). (Az ízletes vargánya és a keserűgomba népi értelemben vett önálló fajként való számontartása elfogadható; szigorúan természettudományos, mikológiai értelemben azonban több fajt is képviselhetnek.) Ezekhez járulhatnak a további vargánya- (avagy tinóru-) és csiperkefajok, az általánosan ismert, de vidékenként ingadozó megítélésű óriáspöfeteg (*Langermannia gigantea*) és más pöfetegfélék (*Lycoperdon* spp. stb.), továbbá a kenyérgomba (*Lactarius volemus*), a kékhátú galambgomba (*Russula cyanoxantha*) és a zöld galambgomba (*Russula virescens*), a rizike (*Lactarius deliciosus*, *Lactarius deterrimus*), a kucsmagombák (*Morchella* spp.), a korallgombák (*Ramaria* spp., korábbi tudományos nevükön: *Clavaria* spp.), stb. Ez azonban csak az erdős vidékekre érvényes. Így ZSIGMOND GYÖZÖ szülőfalujában, az Aranyosszék északkeleti részén fekvő Aranyospolyánban (egykor Torda-Aranyos vm.), ahol nincs erdő és számos említett gombafaj hiányzik, leginkább a mezei szegfűgombát (*szegfűgomba*, *fűgomba*), réti csiperkét (*csiperke*) és az általában nem is fogyasztott pöfetegféléket (*lófing*) ismerik. A mezei szegfűgomba és a réti csiperke egyben talán az Alföld két legnépszerűbb gombája is, s az Erdélyre adott jellemzés legalábbis nagyjából érvényes más erdős, gombákban bővelkedő magyar-lakta vidékekre (Felvidék, Dunántúl stb.) is. Ugyanakkor a perifériális gombákról sem szabad megfeledkezni; például tipikusan perifériális gomba a májgomba (*Fistulina hepatica*), amelynek népi elnevezései is érdekesek (KICSÍ SÁNDOR ANDRÁS, A májgomba népi elnevezéseiről: MNy. 2001: 85).

Ideális esetben egy fajnak a tudományos megnevezésekhez hasonlóan az adott nyelvben megvan a maga népnyelvi megnevezése is. Ez az ideális állapot azonban nem jellemző a népi megnevezérendszerre. Egyrészt – korlátozó mechanizmusok működése révén – a gombafajok döntő többségének nincs népi neve, csak az ehetőnek (legalábbis felhasználhatónak) minősített gombákat nevezik meg, és ezek azok, amelyek körében akár egészen finom megkülönböztetésekre is képesek, például a vargánya- és keserűgombafajok (*Boletus* spp., *Leccinus* spp., *Suillus* spp., ill. *Lactarius* spp.) körében. Ráadásul a magyar nyelvjárások tagoltságának, valamint a nép érdeklődésének megfelelően tájegységenként (például Gömörben völgyenként), sőt helységeként, esetleg egyénenként különböző megnevezérendszer létezik. Ezekben – mintegy kuszáló mechanizmusok működése révén – ugyanaz a népi megnevezés tájegységenként más-más gombafaj megnevezésére szolgálhat.

Némely vargányafaj (*Boletus* spp.), különösen az ízletes vargánya, a sárga rókagomba és a keserűgomba szerte Európában a legkedveltebb, legcentrálisabb gombák közé tartoznak. Jómagam is gyermekkoromban, az 1960-as években nyaranta, gombászásra tanító rokonaim révén mindháromat rendszeresen fogyasztottam az erdélyi Dálnokban (egykor Háromszék vm.), ahol *medvegomba*, *rókagomba* és *keserűgomba* néven ismerik őket. Akad azonban olyan magyar-lakta vidék is, ahol az említett gombák egyik-másikát nem ismerik, nem fogyasztják, vagy legalábbis a leírások nem említik őket. Például LÁBADI KÁROLY a dél-baranyai, drávaszögi Kopácsból több gomba fogyasztását is említi, az itt említett háromét azonban nem (Kopácsi vízi élet. Újvidék, 1987. 83). A vajdasági, nyugat-bácskai Doroszlóról való az alábbi közlés, pontos névmegjelölés nélkül a rókagombáról: „Főhajtottam a szoknyám szélit és teleszedtem gombáivá. Az a *fodros* a legjobb, de névről nem tudom megmondani. Van többféle, de én ezeket az *esernyősseket* nem szeretem. Ez a *fodros* ez ojan. Vékony szála vót neki, de vastag vót, és végig ojan lukacsos kívü, éppen úgy nézett ki, mint a *krézli* [bélfodor a szarvasmarhánál]. Paprikást főztem belőle, es akkó vittem hazurú fejjesalátát, mer vót kertünk, és akkó úgy bezabátunk vele” (KOVÁCS ENDRE, Doroszló népi juhászata. Újvidék, 1995. 74).

A vargánya és a keserűgomba kitüntettségére jellemző, hogy viszonylag szabályos polyszémia révén az általános 'gomba' jelentésű szó néhány magyarországi szlovák nyelvjárásban a vargánya, néhány erdélyi román nyelvjárásban a keserűgomba vagy a vargánya megnevezésére szolgál (az adatokat később közlöm) – ilyen jelenséget azonban a magyar nyelvjárásokból nem regisztráltak. Hozzá kell tenni, hogy természetesen ily módon sem csak az általam kiválasztott gombák kitüntetettek, például a magyar *csiperke* szó román rokona, a *ciupercă* az egyik átfogó 'gomba' jelentésű terminus, de a réti csiperke legáltalánosabb elnevezése is egyben (Z. C. PANȚU, *Plantele cunoscute de poporul român*. București, 1929. 66).

Az alábbi táblázatban a vargánya fajok (par excellence az ízletes vargánya), a sárga róka-gomba és a keserűgomba népi elnevezéseit közlöm Szlavóniából (BÓNA JÚLIA, Haraszi táplálkozási hagyományai: NéprNytud. 7. 1963: 141–4, valamint PENAVIN OLGA, azaz a SzlavSz. nyomán), az Őrségből (KARDOS LÁSZLÓ, Az Őrség népi táplálkozása. Bp., 1943. 17–8), a Vas megyei Farkasfáról (CSABA JÓZSEF, Népies állat- és növénynevek Farkasfáról: Dunántúli Szemle 1941. 8: 172–4), Zalabaksáról (BÖDEI JÁNOS, Adatok Zalabaksa gyűjtögető gazdálkodásához: NéprÉrt. 35. 1943: 69–96), Göcsejből (BÍRÓ FRIDERIKA, Göcsej. Bp., 1988. 153), az Ormányságból (KISS GÉZA, Ormányság. Bp., 1986. 110 és OrmSz.), Somogyból (KNÉZY JUDIT, Somogy régi ételei. Bp., 1988. 46), a Tolna megyei Nagykönyiből (SZ. BOZÓKI MARGIT–SZABÓ JÓZSEF, Táplálkozási hagyományok Nagykönyiban: NéprNytud. 28. 1984: 85–97), Szekszárdról (HOLLÓS LÁSZLÓ, Népies gombanevek: Természettudományi Közöny 21. 1899: 355. füzet, 145–7, Uő., Szekszárd vidékének gombái. Bp., 1933.), Kiskanizsáról (MARKÓ IMRE LEHEL, Kiskanizsai szótár. Bp., 1991.), a Bakonyból (HEGYI IMRE, Az erdőkielés történeti formái. Bp., 1978. 186–9), Veszprémből (HOLLÓS 1899. i. m. és 1933. i. m.), Palócföldről (PETERCSÁK TIVADAR, Erdőhasználat a Palócföldön. In: Palócok III. Szerk. BAKÓ FERENC. Eger, 1989. 235–331; Cs. SCHWALM EDIT, A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon: uo. 379–495), ezen belül külön Medvesaljáról (ZSUPOS ZOLTÁN, Népi növényismeret a Medvesalján. In: Gömör néprajza I. Szerk. UJVÁRY ZOLTÁN. Debrecen, 1985. 29–54; BÓDI ERZSÉBET, A medvesaljai falvak táplálkozása: uo. 55–101, ZSUPOS ZOLTÁN, Dél-Gömör gyűjtögető táplálkozása. Debrecen, 1987. 34–42), az Ipoly menti Bernecebarátiból (TÓTH IMRE, Ipoly menti palóc tájszótár. MNyTK. 176. Bp., 1987.), a Mátrából (MOESZ GUSZTÁV, A mátrai gombák népies nevei: Botanikai Közlemények 41. 1944: 109–14) és Gyöngyösről (HOLLÓS hivatkozott művei), a borsodi Répáshutáról (KÓCZIÁN GÉZA, Etnobotanikai vizsgálatok Répáshután. In: SZABADALVI JÓZSEF–VIGA GYULA szerk., Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben. Miskolc, 1984. 229–56), a kelet-szlovákiai (egykor Ung vm.) Szirénfalváról (BÓDI 1983. i. m.), Lónyáról (BABUS JOLÁN, Néprajzi tanulmányok a beregi Tiszahátról. Nyíregyháza, 1976. 136), a kárpátaljai (egykor Bereg vm.) Dercenből (GUNDA BÉLA, Néhány megjegyzés a szláv eredetű gombanevekhez: Ethn. 1976: 226–8), a szintén kárpátaljai Rátból (KÓTYUK ISTVÁN, Népi növényismeret és növénytani szókincs Ráton. In: LIZANEC PÉTER–HORVÁTH KATALIN szerk., Az Ungvári Hungarológiai Intézet tudományos gyűjteménye. Ungvár–Bp., 1993. 75–93), az Ung vidékéről (BÓDI ERZSÉBET, A természetes növénytakaró hasznosítása táplálkozás céljából az Ung vidékén. In: Történelem, régészet, néprajz. Tanulmányok Farkas József tiszteletére. Szerk. UJVÁRY ZOLTÁN. Debrecen, 1991. 163–72), Debrecenből (HOLLÓS 1899. i. m. és 1933.), a Szamoshátról (CSÜRY BALINT nyomán: SzamSz.), Kalotaszegről (PÉNTÉK JÁNOS és SZABÓ ATTILA, Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete. Bukarest, 1985. 307–8), külön Magyarvalkóról (VASAS SAMU, A kalotaszegi gyermek. A személyiségfejlődés népi hagyományai Kalotaszegen. H. n., 1993. 108), Várfalváról (egykor Aranyosszék; ZSIGMOND GYÖZÖ közlése), Szászfenesről (egykor Kolozs vm.; GYÖRFFY ISTVÁN, Bokréta erdélyi növénynevekből: SzegFüz. 2. Szeged, 1935. 64–9, 158–67; az ÚMTsz. [1: 486] által is felveti *biribi* alak nyilvánvalóan sajátóhiba *hiribi* helyett), a Sóvidékről (GUB JENŐ, Erdő-mező növényei a Sóvidéken. Korond, 1996.), Gyergyóból (TARISZNYÁS MÁRTON, Gyergyó történeti néprajza. Bukarest, 1982. 42–4; RAB JÁNOS, Népi növényismeret a Gyergyói-medencében. Csíkszereda, 2001. 214), az egykori Udvarhelyszékből (ZSIGMOND GYÖZÖ közlése), Háromszékből

(GAZDA KLÁRA, Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodáshoz. Aluta 2. 1970–1: 421–8, Uő., Gyermekevilág Eszterneken. Bukarest, 1980. 457; ZSIGMOND i. m.), Bogdánfalváról (CSÜRY BALINT, Növénynevek Bogdánfalváról: MNy. 43. 1933: 249–51, 316–21), Tatrágról (PÁL ANDRÁS, Csángó növénynevek: Nyr. 43. 1914: 379), a moldvai Csíkból (BENEDEK H. ERIKA, Adalékok egy moldvai csángó falu népi növényismeretéhez: Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 5. Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról. Kolozsvár, 1997. 150–68) és Külsőrekecsinből (GÁLFFY MÓZES – MÁRTON GYULA – SZABÓ T. ATTILA, A moldvai csángó nyelvjárás atlasza 1–2. MNyTK. 193. Bp., 1991. 516, 13. gyűjtőpont).

Boletus sp.	Cantharellus cibarius	Lactarius piperatus	
Szlavónia	<i>vargánya</i>	<i>csibecsöpörke</i>	<i>paprenyacsca</i>
Órség	<i>vargánya</i>	<i>nyúlgomba, nyulica</i>	<i>köserűgomba</i>
Farkasfa	<i>vargánya</i>	<i>nyulicska</i>	<i>köserűgomba</i>
Göcsej	<i>vargánya</i>	<i>nyulica, nyúlgomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Zalabaksa	<i>vargánya</i>	<i>nyúlgomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Ormányság és Somogy	<i>vargánya</i>	<i>nyúlgomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Nagykónyi	<i>vargánya</i>	<i>nyulfülű gomba,</i> <i>rókagomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Szekszárd	<i>vargánya</i>	<i>nyulfülegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Kiskánizsa	<i>vérgánya</i>	<i>nyulgomba</i>	<i>köserűgomba</i>
Bakony	<i>tinóru,</i> <i>vargányo</i>	<i>csibegomba,</i> <i>nyúlgomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Veszprém	<i>vargánya</i>	<i>nyúlgomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Palócföld	<i>tinóra,</i> <i>igazi gomba, cepe</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba,</i> <i>késérigomba</i>
Medvesalja	<i>szepe</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Bernecebaráti	<i>tinórka(gomba)</i>	<i>csibiske(gomba)</i>	<i>késérűgomba</i>
Mátra	<i>cepe, pesze, szepe</i>	<i>csirkegomba,</i> <i>csibegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Gyöngyös	<i>peszegomba</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Répáshuta	<i>tinóru,</i> <i>vargánya</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Szirenfalva	<i>tinóru(gomba)</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Lónya	<i>tinóurigomba</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Dercen	<i>tinórugomba</i>	<i>tyúkgomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Rát	<i>fejírgomba,</i> <i>tőgyfagomba</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Ung vidéke	<i>tinorú</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Debrecen	<i>tinorú</i>	<i>csirkegomba</i>	–
Szamoshat	<i>tinóurigomba</i>	<i>csirkegomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Kalotaszeg	<i>hiriba stb.</i>	<i>csirkegomba,</i> <i>rókagomba,</i> <i>sárgagomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Magyarvalkó	<i>tehéngomba</i>	<i>sárgagomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Várfalva	<i>pitonka,</i> <i>vargánya, hiribi</i>	<i>rókagomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Szászfenes	<i>hiribi</i>	<i>sárga rókagomba</i>	<i>késérűgomba</i>
Sóvidék	<i>hiribgomba,</i> <i>hiribigomba,</i>	<i>rókagomba</i>	<i>késérűgomba</i>

	<i>örménygomba,</i> <i>örméngomba,</i> <i>úrigomba</i>		
Gyergyó	<i>hirip(gomba)</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba</i>
Udvarhelyszék	<i>hirib</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba</i>
Háromszék	<i>medve</i> <i>gomba</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba</i>
Bogdánfalva	<i>hilib</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba</i>
Tatrang	<i>medve</i> <i>gomba</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba</i>
Csík	<i>bighélib</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>szös</i> <i>z</i> <i>ke,</i>
		<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba</i>	
Külsőrekecsin	<i>hirib</i>	<i>róka</i> <i>gomba</i>	<i>kese</i> <i>ű</i> <i>gomba.</i>

A továbbiakban a hivatalos magyar elnevezés mellett a gombafaj latin nevét általában csak első említésekor adom meg. A fogyasztható csiperke-, tinóru-, özláb-, keserű-, sőt galambgombafajok egy részének pontos elkülönítése, azonosítása problematikus. Például, bár talán egyes részletezőbb népi rendszerek is megkülönböztetik őket, nehéz az ízletes vargányát (*Boletus edulis*) a nyári vargányától (*Boletus aestivalis*) megkülönböztetni. Így a szigorúan természettudományos megközelítéshez képest – már csak a források jellege miatt is – némi nagyvonalúsággal élek.

A három gombaféle megnevezése közül csak a *keseűgomba* elnevezés – Szlavóniát és szórványosan néhány más vidéki helységet leszámítva – általános az egész magyar nyelvterületen (ÜMTsz.). A többi, változatos megnevezés mintegy láncszerűen kapcsol össze viszonylag távoli tájakat, nyugaton a *vargánya* – *nyűlgomba*, északon a *tinóru* – *csirkegomba*, Erdélyben a *hirib* – *róka**gomba* pár előfordulása a legtipikusabb. (A *róka**gomba* elnevezéseiről hasonló általános megállapítást tett GREGOR i. m. 43.) Azonban egy-egy kisebb-nagyobb tájegységen belül is több variációt találhatunk, amire például szolgálhatnak a vargánya dél-gömöri elnevezései: „a Szuha völgyében *tinóru gombának*, Medvesalján *szepének*, a Csermosnya völgyében *bábas* vagy *bábaska* vagy *vastaglábú gombának*, a Murány völgyében *pencernek* nevezik” (ZSUPOS 1987. i. m. 40). A *tinóra* vagy a ritkább *igazi gomba* megnevezések mellett egyes palóc falvakban *sarjűgomba* a vargánya neve, „mert kaszaláskor szedik”, néhol (Borsodnádasd, Fedemes, Tarnalelesz, Egerbocs) *cepe* a neve (SCHWALM i. m. 418). Gömörhöz hasonlóan a vargányának számos elnevezése ismeretes Kalotaszegről is: *disznógomba*, *hiriba(gomba)*, *hiribe(gomba)*, *hiribi*, *hiripegomba*, *hiribgomba*, *kenyér**gomba*, *kenyírgomba*, *kényírgomba*, *mijókgomba*, *pitánka*, *pitërka*, *tehéngomba*, *tinóri* (PÉNTEK–SZABÓ i. m. 307).

Az Erdélyben páratlanul népszerű „gombáskönyv” (VERESS MAGDA, Gombáskönyv. Bukarest, 1982. 29) szerzője szintén a sárga róka*gombát* és az ízletes vargányát választotta példának: „A lakosság bizonyos gombafajokat vidékenként más és más névvel jelöl (az ízletes vargánya neve például a Sóvidéken *kenyér**gomba*, *úrigomba*, *Máté**gomba*; Biharban ugyanez *tönkösgomba*, *hiribgomba* stb.) – és fordítva: tájegységenként más és más gombafajokat jelölnek ugyanazzal a névvel (olyik vidéken a sárga róka*gombát* nevezik *csirke**gombának*, máshol a mezei szegfű*gombát* stb.)” ZSIGMOND GYÖZÖ gyűjtése szerint az ízletes vargánya egyik megnevezése az egykori Maros vármegye területén *máté**gomba* (*máté* a medve székelyföldi megnevezése, MTsz.; ugyanakkor nem zárható ki Szent Máté napjával való kapcsolata sem), Biharban pedig *tinóri*. A Sóvidéken a vörös érdesnyelű tinóru (*Leccinum auranticum*) neve *máté**gomba*, de szórványosan más tinóru fajokat is így neveznek (GUB i. m. 80). Aligha van igaza a főleg Kiskunfélegyháza vidékének népi gomba-ismeretére támaszkodó KRÉBECZ JENŐnek, aki szerint a sárga róka*gombát* „A falusiak *róka**gomba* néven ritkán nevezik, színe után többnyire *tojás**gomba*, *csibegomba* vagy *sárga**gomba* a népi neve” (KRÉBECZ, Gombaatlász. Bp., 1988. 136). Mint említettem, Nagykönyiban a *róka**gomba* mellett *nyulfülű gomba*, Szekszárdon *nyulfülűgomba* a róka*gomba* elnevezése (SZ. BOZÓKI–SZABÓ i. m. 87,

HOLLÓS 1899. i. m. 146), a *nyúlfülű gomba* a Mátrában „a *Pleurotus ulmarius*, vagy más nagytermetű, fehér lemezes gombának a neve” (MOESZ 1944. i. m. 112), *nyúl-fülű gomba* KASSAI JÓZSEF hegylajai adata szerint „egy ehető gombafaj” (Tsz.), ugyanez a név azonban Lakitelek környékén *nyúlfüle*, *nyúlfülegomba* változatban a papsapkák (*Helvella* spp., *Gyromitra* spp.) elnevezése (SIMON ISTVÁN szíves közlése). A hagyományosan itt is, sőt szórványosan szerte a magyarságnál és Európában fogyasztott papsapka gombák ugyanis általában csak ismétlődő, rendszeres fogyasztás esetén okoznak mérgezést. A környékről a papsapkák népi neveként KRÉBECZ a *fülgomba* elnevezést említette (i. m. 167), amely más vidékeken is olykor a papsapkákat jelöli (KICSÍ SÁNDOR ANDRÁS, *Fülgomba*: MNy. 1995: 355–61).

A keserűgomba (*Lactarius piperatus*) és a pelyhes keserűgomba (*Lactarius vellereus*) Eurázsia Nyugat-Európától Japánig terjedő sávjában, sőt Észak-Amerikában is terem. A pelyhes keserűgomba a keserűgombáéval azonos termőterületen jelentkezik (lomberdőkben, főleg tölgyes-bükkös vegyeserdőkben, gyertyánosokban), de rendszerint a keserűgomba termésideje (általában július–szeptember) után (augusztus–november). Közeli rokonuk még az Európában és Észak-Amerikában egyaránt megtalálható zöldülőtejtű *Lactarius pergamenus*, amely csípősebb ugyan, de többnyire a *Lactarius piperatus*szal egyformán kedvelt. A keserűgombák bonyolult, népi és tudományos megítélésével behatóan foglalkozik a sepsiszentgyörgyi székhelyű, főleg erdélyi, de magyarországi tagokat is magának tudó, 1999 májusában alakult László Kálmán Gombászegyesület (Zsigmond Győző, Puskás Attila, Sántha Tibor stb.) egyik vezéregyénisége, Pál-Fám Ferenc.

A keserűgomba a legkorábbi (1577 k.) adatolható magyar gombanevek között szerepel (GREGOR i. m. 48) és ez az egyetlen gombafaj, amelynek magyar nyelvterületen ilyen egységes az elnevezése. (Kivételes az idézett szlavóniai szerbhorvát jövevényszó *paprenyacs*a és néhány később említendő *csipősgomba* adat.) Konfúziót legfeljebb az okozhat, ahogy azt etnomikológiai művében LÁSZLÓ KÁLMÁN is említi (A brassai és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. *Aluta* 8–9. 1976–1977: 210–8), hogy a *Lactarius* nem más tagjai is e néven szerepelhetnek (i. m. 212). Már a Clusius-kódexben (1584 k.) is feltűnik a kenyérgomba (*Lactarius volemus*) és a keserűgomba megkülönböztetésének problémája (GREGOR i. m. 33). A keserűgomba presztízsére jellemző, hogy egy radnóti udvartartási iratban (1672.) is szerepel: „Aszonyu(n)k eo Naga parancsollya hogy kgld mingiart szorgalmatosan Keserű Gombat kerestessen s külgiön” (SZT.).

Észak-Eurázsia népeire általában mikofóbia jellemző, s viszonylag kevés számú adat áll rendelkezésre az itt élő nem szláv népek gombaismeretéről (például EDWARD TRYJARSKI, *Turkic Names for Mushrooms. Native Terms and Loan Words*: MSFOu. 158. 1977: 241–54). Az uráli, török, mongol, mandzsú-tunguz népek általában a környező mikofil népektől tanulták a gombaismeretet, s ez szókincsükben is megmutatkozik. A 'gomba' jelentésű szók általában a mongol és mandzsú-tunguz nyelvekben (például halha *móg*, klasszikus mandzsú *megu*, modern mandzsú *mogó*) a kínai (de ott „barbár” jövevényszó) *mo-gu* 'gomba' átvételei. A modern ujjur *mo-gu*, *mögü* és a szalar *mogo* szintén a kínaiából jövevényszók (TRYJARSKI i. m. 249). A tuvaiban a 'gomba' jelentésű szó *mögü* (E. R. TENISEV, *Tuvinsko-russkij slovar*. Moszkva, 1968. 301) mellett *askir-čavá*, szó szerint 'mén-csikó' (i. m. 73). A karacsáj-balkárban a talán jövevényszó *džua* (TRYJARSKI i. m. 250) mellett az egyik átfogó 'gomba' jelentésű szó *sangirüu qulaq*, szó szerint 'süket fül', s több más török nyelvben is található 'fül' jelentésű szó (*qulaq*) jelzős szerkezetével képzett átfogó 'gomba' jelentésű szó. Annak megfelelően, hogy – általában más török népekhez hasonlóan (GUNDA 1976. i. m. 228, TRYJARSKI i. m. 242) – a tatárok is alapvetően mikofóbok és csak a szomszéd népek hatására barátkoztak meg a gombászással, L. T. MAXMUTOVA (Kratkije zámetki o xvalynskom govore mišarskogo jazyka. In: *Voprosy dialektologii t'urkskix jazykov* IV. Baku, 1966. 80–3) közlése szerint a különböző tatár nyelvjárásokban különböző jövevényszók jelölik a gombát: a miszerben a mordvinból *pangi*, az irodalmi nyelv alapjául szolgáló kazániban *gömbə*, a kaszimoviban *gerep*, mindkét utóbbi az oroszból (i. m. 83). A baskírbán a 'gomba' jelentésű szó *bašmək*, de az észak-nyugati nyelvjárásban – valószínűleg közvetve a tatárból – *gömbə*

(E. F. IŠBERDIN, *Istoričeskoje razvitije leksiki baškirkского jazyka*. Moszkva, 1986. 105). EDWARD TRYJARSKI is rámutatott, hogy míg a kazáni tatár *gömbä* és a csuvas *kämpa* korai szláv jövevényszók, a nogaj és ujjur *grib*, a kirgiz *gribok* (orosz kicsinyítő képzővel), mind 'gomba' jelentéssel, újabb átvételek az oroszból (i. m. 248).

Hasonlóképpen kitüntetett státuszú a keserűgomba az igen erőteljes orosz hatást mutató csuvas etnomikológiában is, itt a három általam kiválasztott gombafaj megnevezése: 1. *šura kämpa* 'fehér gomba' (egyértelműen az orosz *belyj grib* tükörszava), 2. *sar kämpa* 'sárga gomba', 3. *kărăš* (M. I. SKVORCOV, *Čuvaško–russkij slovar'*. Moszkva, 1982. 32. színes tábla). A csuvasban – a magyarhoz hasonlóan (GREGOR i. m. 31) – a gombanevek általában *kämpa* (vagy *kämpi*; orosz jövevényszó) utótagú összetételek, a *kărăš* kivétel. Mindenesetre nem kizárt, s ezt talán később említendő etimológiai összefüggések is támogatják, hogy az ételként fogyasztott gombák közül a magyarságnál a keserűgomba az első lehetett, s talán már a honfoglalás előtt is fogyasztották. Összehasonlító etnomikológiai adalék ehhez BJAMBÍN RINCSEN közlése, mely szerint Mongóliában sokféle gomba nő, azonban a mongolok hagyományosan csak a *cagán mōg* 'fehér gomba' nevűt fogyasztják (TRYJARSKI i. m. 253), ami talán a keserűgombával azonos, de nem kizárt, hogy a szintén erdei óriás cölöppereszkének (*Leucopaxillus giganteus*, korábbi tudományos neve hatalmas tölcsérgomba) és a réteken termő tejpereszkének (*Leucopaxillus lepistoides*) is ez a mongol népi elnevezése. KARA GYÖRGY szerint *cagán mōg* 'tejpereszkéhez hasonló gomba' (Mongol–magyar kéziszótár. Bp., 1998. 651). (A szó szerint 'fehér gomba' azonban egészen más gombaféleségeket is jelölhet, például a törökben *ak mantar* 'mezei csiperke', az oroszban *belyj grib* 'vargánya, tinóru'.)

A magyar *gomba*, a csuvas *kämpa*, a kazáni tatár és baskír nyelvjárási *gömbö* kipszak előzménye a X. századi denazalizáció előtti átvétel lehet a keleti szlávból (óoroszából). Az *mb > b* változás ugyanis a szláv nyelvek jelentős részében (így az oroszban és a csehben) már a X. században lezajlott (ószláv *goba*, orosz és ukrán *guba*, cseh *houba*). Honfoglalás előtti ősmagyar–óorosz nyelvi kapcsolatok talán már a VI–VII. században léteztek, de a IX. században már bizonyosan voltak, s valószínűleg a magyar nyelv szláv jövevényszavainak e korból való rétegét képviselik a *gomba* mellett a *gerenda*, *gerendely*, *lengyel*, *szombat*. Hasonló, talán valamivel későbbi jövevényszórteget képviselhetnek a csuvasban a *pěrene* 'gerenda' és *sāmat(kun)* 'szombat'. Elképzelhető, hogy a magyar *keserűgomba* szó *keserű* eleme hangátvetéssel (metatézissel) és népetimológiával magyarázva bolgár–török jövevényszóknak minősíthető, a csuvas *kărăš* előzményének átvétele lehet. (Hasonló párokat képviselnek a csuvasban és magyarban a *kantár* – *kender*, *kačaka* – *kecske*, *vākār* 'bika' – *ökör*, *jěkēr* 'kettős, pár' – *iker*, *paru* – *borjú*, *šāpār* – *seprű*, *söprű* stb. A kérdéskör máig mérvadó, de még távolról sem végleges összefoglalása: LIGETI LAJOS, A magyar nyelv török kapcsolatai a honfoglalás előtt és az Árpád-korban. Bp., 1986.)

A magyar nyelvterületen általánosan elterjedt megnevezésre alapozva az illető növény ősi felhasználására, nevének honfoglalás előtti meglétére következtető érvelés jól ismert a magyar néprajzból. Például GUNDA BÉLA így írt (A rostaforogató asszony. Bp., 1989. 72): „A *Cannabis sativa* a magyar nyelvterületen mindenütt *kender*, s ez a növénynév, a növény termesztése, rostjainak feldolgozása honfoglalás előtti, török eredetű. A burgonya csak XVIII. század második, a múlt század első felében kezdett népünk körében a termesztett növények sorába lépni. Különböző irányból, forrásból, eltérő időbeli ingadozással ismerte meg a parasztság a burgonyát, s ezért olyan változatos az elnevezése. Több mint negyven nevét ismerjük (pl. *bandurka*, *indija*, *gruja*, *kolompér*, *kukojó*, *pityóka*, tréfásan *tótfánk*, *svábtök*).” Döntő érv lehet a keserűgomba honfoglalás előtti ismerete mellett, hogy gyakorlatilag az összes (!) többi gombanévtől eltérően, ez a majdnem az egész nyelvterületen általános elnevezés ugyanazt a fajt jelöli. Ugyancsak érvnek hozható fel, hogy a velünk közvetlenül érintkező szomszédainknál is igen kevés gombanév jövevényszó vagy tükörszó a magyarból, a *keserűgomba* elnevezésnek viszont vannak tükörszói legalábbis néhány szlovák, román és német nyelvjárásban – ezekre még kitérek.

A keserűgomba a magyarságnál az egyik legcentrálisabb gomba és egészen kivételes az, amit róla ZSUPOS ZOLTÁN állít: „A Murány völgyében *zsidógombának* nevezik, ott nem eszik” (1987. i. m. 38), vagy hogy ZAKÁL GYÖRGY 1818-as kézírata szerint az Őrségben sem kedvelték (idézi KARDOS i. m. 17). A *zsidógomba* – miként a szintén etnocentrikus szemléleten alapuló *cigánygomba* Bogdánfalván (CSÜRY 1933. i. m. 250) – nyilvánvalóan a fogyasztthatatlan gombák (legalábbis néme-lyikének) gyűjtőneve. Kalotaszegen, mégpedig Kispetriben, a sárga rökagomba kapott *zsidógomba* minősítést (PÉNTEK–SZABÓ i. m. 307). Ezek és a hasonló átfogó, negatív kategóriák (például általánosan *bolondgomba*, szórványosan *békagomba* [ÚMTsz.], *ganéjgomba* [ÚMTsz., PÉNTEK–SZABÓ i. m. 318]) használata a gombákat kevésbé ismerők, irántuk kevésbé érdeklődők esetében a vidéken egyébként jól ismert, fogyasztott gombákra is kiterjedhet, s hasonló jelenség a népi természetismeret más területeiről is ismeretes (KICSI SÁNDOR ANDRÁS, Nádiveréb, kásavirág, burján: Nyr. 113. 1989: 349–51). (A *békagomba* és *ganyégomba* egyébként Háromszéken szórványosan kimondottan a tintagombafajok [Coprinus spp.] elnevezése [ZSIGMOND i. m. 46], akárcsak a kalotaszegi Magyarvistan a *cigánygomba* [ZSIGMOND GYÖZÖ gyűjtése].)

A magyar és más nemzetiségű néprajzosok és nyelvészek egy része a hazai nemzetiségek körében is gyűjtött. A Derenkről (Abaúj-Torna vm.) Istvánmajorba telepített magyarországi lengyeleknél a három általam választott gombafaj elnevezése: 1. *tinoru* (magyar jövevényszó), 2. *kurcentka*, 3. *osipnioki* (BÓDI, Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása. Debrecen, 1984. 106), a répáshutai szlovákoknál 1. *grib*, 2. *kurcatka*, *kurcatky*, 3. *horkine* (KÓCZIÁN i. m. 253), a háromhutai (Óhuta, Középhuta, Újhuta) szlovákoknál 1. *grib*, *červenak*, 2. *kurčatka*, 3. *horkiňa* (UJVÁRY, NéprÉrt. 1957: 234–5), a pilisszántói szlovákoknál 1. *hrib*, 2. *kurátka*, 3. *horká huba* (a *hrib* mellett a *huba* az általános ’gomba’ jelentésű szó, GREGOR F., Der slovakische Mundart von Pilisszántó. Bp., 1975), a magyarországi vendeknél pedig 1. *grbájn*, 2. *leszicsica*, 3. *mléica* (CSABA JÓZSEF, Gombafélék gyűjtése és felhasználása a vendeknél: Ethn. 1945: 70–2). A répáshutai *horkine*, a háromhutai *horkiňa* és a pilisszántói *hurká huba* minden bizonnyal a magyarból (*keserűgomba*) tükörszók, a vargánya megnevezésére pedig – a legkedveltebb gombafajt kitüntető szabályos poliszemiával – egy általános ’gomba’ jelentésű szó (*grib*, *hrib*) használatos. A szlovén nyelvjárásokban egyébként – valószínűleg a gyűjtőgetők tabuja miatt is – a vargánya megnevezése hallatlan változatosságot mutat (KISS LAJOS, Vargánya: MNy. 1969: 456).

Ugyancsak tanulságos adatokkal szolgálhatnak az egykori Magyarország területéről, környező népek kifejezéseit regisztráló gyűjtések. Kalotaszegen a három kiválasztott gombafaj román megnevezései (PÉNTEK–SZABÓ i. m. 307): 1. *hiribă*, *pitărcă*, *pitărci*, *pt’itărcă*, 2. *bibilêț*, *burête roșu*, *burêți crai*, *burêți domnêști*, *burêți galbeni*, *domnișori*, *gălbănuți*, *neștișori*, 3. *burêți usturói*, *usturói*; a Meszes-hegység vidékén beszélt románban: 1. *hiribele*, 2. *bureți galbini* ’sárga gomba’, 3. *bureți usturoi* ’fokhagymagomba’ (IOAN AUGUSTIN GOIA, Zona etnografică Meseș. București, 1982. 63); az előpataki (egykor Háromszék vm.) románban (ZSIGMOND GYÖZÖ gyűjtése): 1. *mitărcă*, *mînătarcă*, 2. *urechiușă*, 3. *burete lăptos*.

Erdélyben különösen jelentősek CONSTANTIN DRĂGULESCU román gyűjtései. (Magyar gyűjtései egyelőre feldolgozatlanok.) A Nagyszeben vidéki románban 1. *milătarcă*, *pietroasă*, *mînătarci*, *mînăduci*, *mînăduică*, *mînădoică*, *mînădoici*, *mînătîrcă*, *milodorci*, *ciuperci*, *bureți pietroși*, *hrib*, *pita vacii*, *pitoance*, 2. *bureți galbeni*, *gălbiori*, *neștișori*, *urechiușe*, *urechiuși*, *ciuculeți*, 3. *bureți usturoși*, *bureți iuți*, *bureți albi* (*alghi*), *burete*, *lăptuci*, *bureți de lapte*, *porcenii*, *burete porcesc* (DRĂGULESCU, Botanica populară în Mărginimea Sibiului. Sibiu, 1992. 132–4); a Fogaras vidéki románban 1. *ciuciulei*, *ciuperci de fag*, *ciuperci de grătie*, *ghinețarci*, *hireb*, *hiribăii*, *milătarcă*, *milătarci*, *milătară*, *mănătarcă*, *mănătarci*, *mînătarci*, *minetarci*, *mănătarcă*, *mănătarci*, *mitarci*, *mitarci de codru*, *mnițarci*, *mnițarci de toamnă*, *nițarci*, *repi*, *turculeț de toamnă*, 2. *bureți galbeni*, *ciuciulei*, *ciuciulei galbeni*, *ciuculeți*, *gălbiori*, *urechiușe*, *urechiuși*, *urechiușă*, *urechiuși*, *urechiuși galbeni*, 3. *burete*, *bureți*, *bureți albi*, *bureți de-i iuți*, *bureți de lapte*, *bureți iuți*, *bureți pișcoși*,

bureți usturoși, bureți lați, iuțari, lăptuci, milătărci usturoas, (DRĂGULESCU, Botanica populară în Țara Făgărașului. Sibiu, 1995. 159–61).

Egy archaikus román nyelvjárást beszélő dél-dunántúli beás cigányoknál, akik sok gombát ismernek, magyar (esetleg közvetlenül délszláv) jövevényt szó a *vărgănă*, a *Boletus* és *Suillus* fajok neve (ORSÓS ANNA, Beás–magyar kéziszótár. Kaposvár, 1997. 101), míg *buretyé jutyé* (szó szerint ‘csípős gomba’) a ‘keserűgomba’ (i. m. 21).

A Beszterce környéki szász nyelvjárásban a következő, elsősorban *Schwām*, *Schwôm*, *Schwum* ‘gomba’ utótagú összetételeket (ilyenkor kötőjelet tett az elnevezés első tagja után) regisztrálta páratlanul részletes gyűjtésében FRIEDRICH KRAUSS (Nösnerländische Pflanzennamen. Ein Beitrag zum Wortschatz der siebenbürger Sachsen. Beszterce–Bistritz, 1943. 621–4, 636–7): 1. *Bruit-* (‘kenyér-gomba’), *Hiarösthirip* (‘őszirib’), *Hirip*, *Hiripch*, *Hiripsch*, *Häribä*, *Ribä*, *Pisdankä*, *Summərribä* (‘nyári rib’), *Štē-*, 2. *Buretzka*, *Buotter-*, *Potter-* (‘vajgomba’), *Aer-* (‘tojás-gomba’), *Fuss-* (‘rókagomba’), *Gəlbior*, *Gēlānk* és *Gēlāmtchä r* (a *Gelbling* helyi változatai), *Hassəl-* (‘nyúl-gomba’), *Hine-* (‘tyúk-gomba’), *Hiarəschkər* (‘úr-gomba’), *Hānkəl-* (‘csirke-gomba’), *Mirtschər*, *Saffər-* (‘sáfrány-gomba’), *Gēsl-*, *Giel-*, *Gial-* (‘sárga-gomba’), *Giel Tschuperka*, 3. *Brüit-* (‘kenyér-gomba’), *Buretz*, *Waiss Buretz*, *Gəštapp-*, *Malichburetz*, *Mälich-* (‘tej-gomba’), *Fäffərlānk* (‘bors-gomba’), *Saiəlink* (a *Säuerling* ‘savanyú-gomba’ változata), *Schöfburetz*, *Guarz-* (‘keserű-gomba’), *Pätschich-* (‘csípős-gomba’), *Sauər-* (‘savanyú-gomba’), *Waiss-* (‘fehér-gomba’), *Wäiss Tschuperke*, *Waiss Wält-*, *Waissmalich-* (‘fehér tej-gomba’).

A Késmárk környéki cipszer nyelvjárásban 1. *Gribook*, *Gripki* (szlovák jövevényt szók; JULIUS GRÉB, Zipser Volkspflanzen. Ihre Namen und Rolle in unserem Volksleben. Kásmark, 1943. 109), *Pēzlēng* (*Pilzling*; i. m. 177), 2. *Botterschwom* (*Butterschwamm*), *Eierschwom* (*Eierschwamm*), *Gale Schwamm*, *Hinnerfisserchen* (*Hühnerfüsschen*; i. m. 87, 92, 121), 3. *Mēlichschwom* (*Milchschwamm*; i. m. 162).

DRĂGULESCU gyűjtésében érdekesség, hogy az erdélyi románban szórványosan (például a Nagyszeben és Fogaras vidékiben egyaránt) *burete* (és többesben *bureți*) ‘keserűgomba (*Lactarius piperatus*)’, *ciuperci* és *bureți* (mindkettő többesben) Nagyszeben vidékén ‘ízletes vargánya’ (1992. i. m. és 1995. i. m.) – ez az említett, a legkedveltebb gombafajt kitüntető szabályos polyszémia esete. A fentebb idézett német példák némelyike (Beszterce környéki, románból eredő jövevényt szó a *Buretz* és *Buretzkō*, cipszer, szlovákból érkezett jövevényt szó a *Gribook* és *Gripki*, illetve *Pēzlēng*) arra utal, hogy a keserűgomba, de különösen a vargánya kitüntetett gomba (volt) a régi Magyarország németiségénél – a tulajdonképpen ‘gomba’ jelentésű szó, esetleg jövevényt szó jelölte.

Bár – mint a vend, néhány román és német példa is mutatja – a környező nyelvekben a keserűgomba (és kenyér-gomba) megnevezésére általános a ‘tej-gomba’ elnevezéstípus, ez a magyarra nem jellemző (bár az ÚMTsz. 2: 656. számon tart *tejesgomba* adatot). Ugyancsak, bár több környező nyelvből ismert a keserűgomba megnevezésére a ‘bors-gomba’ elnevezéstípus, a magyarban erre nem használatos, a *borsgomba* (*borosgomba* stb. variánsokkal) Háromszéken a piruló galóca (*Amanita rubescens*) (ZSIGMOND i. m. 45), esetleg olykor a nagy őzláb-gomba (*Macrolepiota procera*) vagy más hasonló őzláb-gombák megnevezésére szolgál.

Az a XX. században is igen gyakori, hogy egy-egy addig fogyaszthatlannak tartott gombafajt idegenek kedveltették meg egy vidék lakóival. Például GAZDA KLÁRA közlése szerint a *borsgomba* (vagy *galócagomba*) néven ismert piruló galócát 1920 körül egy Sepsiszentgyörgyön dolgozó német mérnök hozta divatba a környéken (GAZDA i. m. 1970. 422, LÁSZLÓ i. m. 212, 215, 217; Brassó vidékén *gyöngygomba* néven ismerik). A piruló galóca gyűjtésének azonban a német mérnöktől független hagyománya is lehetett Háromszéken. ZSIGMOND GYÖZÖ közlése szerint a *borsgomba* nemcsak Háromszéken néhol, hanem Udvarhelyszéken is a szórványosan fogyasztott piruló galóca elnevezése. Talán ide kapcsolható CSÜRY bogdánfalvi *bőrszika-gomba* ‘egy ehető gombafaj’ adata (1933. i. m. 249), s talán más *borsika(gomba)*, *borsosgomba* stb. adatok is (ÚMTsz.). PÉNTEK JÁNOS és SZABÓ ATTILA árapataki gyűjtésében (Egy háromszéki falu népi növényismerete: Ethn.

1976: 203–10) a *borosgomba* a piruló galócához több tekintetben hasonló nagy őzlábgomba elnevezéseként szerepel (i. m. 210). KRÉBECZ JENŐ megfigyelése szerint egyes vidékeken az *őzlábgomba* a piruló galóca elnevezése (i. m. 44). A háromszéki Komandón *borshátú gomba* 'piruló galóca', Kőröspatakon a *borsikagomba* a 'büdös galambgomba (*Russula foetens*)' megnevezése (ZSIGMOND i. m. 53). A *borsgomba* valószínűleg szláv tükörszó: a szerbhorvátban a *papar* 'bors' szóból képzett *paprenjača* (amely a szlavóniai magyarba *paprenyacska* 'keserűgomba' jelentéssel került át, a szerbhorvátban a keserűgomba általában *mlečnica* 'tejgomba') jelöli a piruló galócát, *paprenjak* – *lisica* ('róka') mellett – a sárga rókagombát. MOESZ GUSZTÁV (Gombák a Székelyföldről. In: CSUTAK VILMOS szerk., Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves évfordulójára. Sepsiszentgyörgy, 1929. 545–54) idézi SZILVÁSSY JÁNOS közlését, mely szerint Borszéken (Kerekszekék havason) a piruló galóca neve *szarvasgomba* (i. m. 551).

Kimondottan rejtélyes a vargányafajok palócföldi, HOLLÓS LÁSZLÓ, MOESZ GUSZTÁV, CS. SCHWALM EDIT és ZSUPOS ZOLTÁN gyűjtéséből már idézett *cepe*, *szepe* elnevezése. E gombánév *cepe*, *szepe*, *pece*, *pesze* változatokban csak néhány helységről ismert (Nógrád, Heves, Pest, Gömör vm., MTsz; IMRE SAMU és KÁLMÁN BÉLA gyűjtése szerint Bolykon, egykor Nógrád vm. *szépe* változatban: MNyj. 6. 1960: 144) és csak a XIX. század első felétől adatolható, etimológiája vitatott (GREGOR i. m. 23). ECKHARDT SÁNDOR (MNY. 1938: 251), majd MOESZ (1944. i. m. 111) vetette fel, hogy az Eger vidéki *cepe*, *pece*, *cepegomba*, *pecegomba* változatok esetleg a gascogne-i eredetű, de közfrancia *cépe* 'ízletes vargánya' szóból erednek, amely talán a középkori telepesek (vagy szerzetesek) révén került a helyi nyelvjárásokba. Ismeretes, hogy a XII–XIII. században virágzó francia telepek voltak Magyarországon (legalábbis Eger vidékén és Szepesben), s egyes helyeken még a XVI. században is beszéltek franciául. Hasonló jelentőségű táplálékot jelöl még a francia jövevényszó *márc* és *paréj* is. Adaléku szolgálhat, hogy az ízletes vargánya mai angol szakácskönyvekben is *cep*, *cépe* néven szokott szerepelni (JANE GRIGSON, *The Mushroom Feast*. Harmondsworth, 1978. 8). A szó francia eredeztetésének két legfőbb akadálya azonban egyrészt a magyar szó kései felbukkanása (bár ezt valamelyest magyarázhatja tájszó jellege), valamint főleg az, hogy nem valószínű, hogy a korabeli jövevény telepesek vagy szerzetesek nyelvében meglehetett, mivel a franciában is tájszó volt és Magyarországon főleg vallon telepek létezéséről tudunk (BÁRCZI: MNY. 1939: 245–7).

CSEFKÓ GYULA (MNY. 1951: 365) a *szepegomba* összetételt a *szepe* 'szőke' előtaggal magyarázta (GREGOR i. m. 1973. 23; MOLNÁR NÁNDOR, *A magyar mezőgazdasági szókincs története*. Gödöllő, 1987. 316). Nem kizárt az sem – és ezt tartom legvalószínűbbnek –, hogy CSEFKÓ javaslatát némiképp módosítva az összetétel jelentése (a *szepe* 'vörös' jelentését feltételezve) 'vörösgomba', hiszen hasonló jelentésű elnevezés legalábbis több szláv nyelvből ismert különösen a vörös érdesnyelű tinórú (*Leccinum auranticum*) megnevezésére (például orosz *krasnyj grib*, *krasnik*, V. A. MERKULOVA, *Olerki po russkoj narodnoj nomenklature rastenij*. Moszkva, 1967. 196; belorusz *krasny gryb*, *krasovik*, G. I. SERŽANINA – I. J. JAŠKIN, *Griby*. Minszk, 1986. 118–20). (Az oroszban és beloruszban, néhány más szláv nyelvhez és kultúrához hasonlóan, a vargányafajokat páratlan részletességgel tartják számon a népi rendszerek.) A *szepe* javasolt etimológiáját támogatja még a vargánya (vagy esetleg csak valamely vargányafaj) UJVÁRY ZOLTÁN gyűjtötte, abaúj-zempléni hegyvidéki (Regéc, Mogyoróska, Baskó, Komlócska, Háromhuta *cservenyka(gomba)* elnevezése (NéprÉrt. 1957: 234, ÚMTSz.). Ugyanebben a közlésben a háromhutai szlovákból is szerepel a *červenak*, *červeňak* azonos jelentésben (a szlovák *červený* 'piros, vörös' melléknév -ák képzős származéka), hasonló elnevezés ismeretes például a lengyelből is, s a magyarban nyilvánvalóan a szlovákból átvétel (GREGOR 1973. i. m. 6–7). További párhuzam például, hogy a bolgárban is a vargánya egyik neve *červenuska*.

Nem valószínű azonban, hogy az Új Magyar Tájszótár által számontartott *vörös-*, *vörösbélű-* és *vöröshátú-gomba* elnevezések (ÚMTsz. 1: 656) vagy a németből adaptált, KESZEI JÁNOS által összeállított erdélyi fejedelmi udvari szakácskönyvben, három receptben is (Bornemissza Anna

szakácskönyve. 1680-ból. Közzéteszi LAKÓ ELEMÉR. Bukarest, 1983. 216) szereplő *veresgomba* elnevezések a vargányát jelölnék. A *vörösgomba* Kopácson (LÁBADI i. m. 83), a *veresgomba* Debrecenben, a *vörösbélű gomba* Szekszárdon egyértelműen a réti csiperkét jelöli (HOLLÓS i. m. 1899. 146), a *vörösgomba* Kecskeméten a rózsáslemező pereszke (*Tricholoma orirubens*) elnevezése (HOLLÓS 1899. i. m. 146). A *veresgomba* egyértelműen egy további gombafajt, a légyölő galócát (*Amanita muscaria*) jelöli BECSKERÉKI VÁRADI SZABÓ GYÖRGY „Medicusi és borbélyi mesterség című” kéziratában (1698–1703): „Szent Iván havában az legyek meghalnak az veres gombától, az ki az erdőkön terem, ha megvagdalják, egy tálba teszik, tejjel megöntözik, de oly helyre kell tenni, hogy ebek, macskák meg ne egyék, mert ők is meghalnak tőle” (In: Medicusi és borbélyi mesterség. Régi magyar ember- és állatorvosló könyvek Radvánszky Béla gyűjtéséből. Szerk. HOFFMANN GIZELLA. Bp., 1989. 431, K 1404).

A *szepe* francia eredeztetése azonban nem azért zárható ki, mert „távoli”. A távoli eredeztetéshez analógia, hogy a Kárpát-medencében talán csak néhány évszázada centrálisnak számító vargányák (tinóruk) kalotaszegi magyar elnevezései közül a *pitánka* és a *pitërka* távoli balkáni – a románon keresztül bolgár (*mamatarka* ’ízletes vargánya’), újjörög (*manitári* ’gomba’) és török (*mantar* ’gomba’) – kapcsolatokat mutat. A török *mantar* egyébként korai, valószínűleg XI. századi, anatóliai jövevényszó a görögből (TRYJARSKI i. m. 243). Az erdélyi román nyelvjárásokban előforduló változatok (*minátarcă*, *mitarcă*, *nitarcă*, *pitarcă*, *pitoancă* stb., PANTU i. m. 167) legalábbis némelyike valószínűleg csak népetimológia révén áll kapcsolatban a *pită* ’kenyér’, *pită* ’árpa- vagy rozscipó’, *pitar* ’pék’ szókkal, bár akad olyan vélemény is, mely szerint a román *pitarcă* „az újjörögből való *pită* ’kenyér’ származéka” (BAKOS FERENC, A magyar szókészlet román elemeinek története. Bp., 1982. 471). Ez a *pită* a románban azonban közvetlenül inkább a bolgárból átvétel, akárcsak a *minátarcă*. Kalotaszegen az ’ízletes vargánya’ jelentésű *kenyér-gomba* talán a helyi román *pitarcă* tükörszava, s jövevényszóként (*pitánka*, *pitërka*) is megvan a helyi magyar nyelvjárásokban (PÉNTEK–SZABÓ i. m. 1984. 307).

Az ízletes vargánya szerte Erdélyben és vidékén (Szilágy, Szatmár, Moldva stb., BAKOS i. m. 381), több alakváltozattal (MTsz. 1: 866, ÚMTsz. 2: 951, 959) elterjedt *hirib* elnevezése román (közvetve ukrán) jövevényszó (GREGOR 1973. i. m. 22–3, BAKOS i. m. 260). Mádéfalván (Felcsik) az ízletes vargánya elnevezése *németgomba*, Szolokmán (egykor Marosszék) *örménygomba* (ZSIGMOND GYÖZÖ gyűjtései, i. m. 45), Sóvidéken szintén *örménygomba*, *örménygomba* (GUB i. m. 75), s ez valószínűleg arra utal, hogy valóban németek és örmények ismertették meg e vidékeken.

A jellegzetesen erdélyi gombanevek egy része valószínűleg még a román közvetítés előtti, nehezen azonosítható szláv hatás tanúsága lehet. Például a háromszéki és csíki, az ízletes vargányát és más vargányafajokat jelölő, már említett *medvegomba* elnevezés (GREGOR 1973. i. m. 30, 48, ÚMTsz. 3: 1029) sem kizárt, hogy valamely szláv nyelvből tükörszó. (Elképzelhető, hogy a *medvegomba* sóvidéki, marosszéki változatának tekinthető a *mátégomba* kifejezés – de talán, s erre még visszatérek, Szent Máté apostol napjával is kapcsolatba hozható.) Az orosz egyes nyelvjárásaiban szintén az ízletes vargánya neve *medvežnik*, *medvežanik* (MERKULOVA i. m. 197), s a Nyugat- és Kelet-Európában egyaránt fogyasztott, de általában (a magyarságnál mindenképpen legfeljebb, Háromszéken is, ZSIGMOND i. m. 47) csak perifériális sárga gerebengomba (*Hydnum repandum*) belorusz elnevezései között is szerepelnek a *m’advedz’*, *m’advedzik*, *v’adzedzik* stb. változatok (SERŽANINA–JAŠKIN i. m. 104). Nyárutón és kora őszön általános a sárga rókagomba, sárga gerebengomba és az ízletes (vagy nyári) vargánya együttes előfordulása, s az állatnevekből vett gombanév-metaforáknál maradvány a „rókagombához” képest mindkét másik lehet „medvegomba”. Ami pedig a háromszéki és csíki *medvegomba* szláv tükörszóként való magyarázatát illeti, ezt valószínűsíti – de nem bizonyítja –, hogy a románból ezidáig nem ismeretes ’medvegomba’ jelentésű gombanév, s a tinórufélékét a háromszéki és csíki magyarok évszázadokkal a románok érkezése előtt megismerhették korabeli szláv szomszédaiktól. Jellegzetesen székely gombanevek és valószínűleg szláv tükörszók a *rókagomba* és a *borsgomba*. Például a románban sem a sárga rókagomba (PANTU

i. m. 36), sem – tudtommal – más gombák megnevezései között nem szerepel a „rókagomba” megnevezéstípus.

Az említett csuvas (és néhány később említendő, távolabbi) párhuzam alapján gyanítható, hogy a vizsgálatra kiszemelt három centrális gomba közül a keserűgomba ismerete talán a honfoglalás előtti bolgár-török kulturális hatásnak tulajdonítható. (Talán ez lehetett az őseink által megismert első fogyasztható gomba, míg a légyölő galócát bódítószerként, a pöfetegeket és taplókat vérzéscsillapítóként használták. Ez utóbbi gombacsoportról magam is megemlékeztem: KICSÍ SÁNDOR ANDRÁS, Vérzéscsillapító tapló és pöfeteg a magyar népi gyógyászatban: Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 6. Kolozsvár, 1998. 277–80.) GUNDA BÉLA több tanulmányban hívta fel a figyelmet tejoltó gombák jelentőségére (Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen, 1956.; Tejoltó növények a Kárpátokban. Ethn. 1967: 161–75), s megemlíti, hogy erre a célra népünk elsősorban a keserűgombát, elvétele a júdásfülét használta (GUNDA 1956. i. m. 93, 1967. i. m. 162–3). Elképzelhető tehát az is, hogy a magyarság a keserűgombát először tejoltóként ismerte meg, s csak később tért rá fogyasztására.

A rókagomba ismerete viszont szinte bizonyosan szlávoktól átvétel: GREGOR FERENC, majd KISS LAJOS (Szláv tükörszók és tükörjelentések a magyarban. NytudÉrt. 92. Bp., 1976.) mutatta ki, hogy a sárga rókagomba elnevezései közül mind a *csirkegomba*, *csibegomba*, *tyúkgomba* (GREGOR 1973. i. m. 37–9, KISS 1976. i. m. 37–8, 192, MOLNÁR i. m. 315–6), mind a *nyúlgomba* (GREGOR 1973. i. m. 41–2, KISS 1976. i. m. 136–7, MOLNÁR i. m. 316), mind a *rókagomba* (GREGOR 1973. i. m. 42–3, KISS 1976. i. m. 151–2) szláv tükörszók a magyarban. A vargánya népi ismerete és elnevezései heterogénebb forrásokra vezethetők vissza. Legáltalánosabb elnevezései közül a *vargánya* szerbhorvát jövevényszó (KISS 1968. i. m., GREGOR 1973. i. m. 19–20), a *tinóru* (eredetileg *tinóorrú*) valahonnan tükörszó lehet (GREGOR 1973. i. m. 29–30), az említett *hrib* a románból átvétel. (A románban viszont az ízletes vargánya és általában a vargányafajok elnevezései közül a két legáltalánosabb szláv jövevényszó, a *hrib* az ukránból, a *minätarcă* a bolgárból.)

Az újabban regisztrált gömöri gombanevek közül különösen érdekes az egyébként igen perifériális (LÁSZLÓ i. m. 212) pelyhes keserűgomba (*Lactarius vellereus*) *herécs* elnevezése a Turóc völgyéből (UJVÁRY ZOLTÁN, Népi táplálkozás három gömöri völgyben. Debrecen, 1991. 39). Ugyanis a XVI. századtól adatolható *herencs* szót és változatait (a Bakony vidékén *herincs*, HEGYI i. m. 187) GREGOR FERENC még dunántúli tájszónak vélte és a szerbhorvát *hrč* gombanevből származtatta (1973. i. m. 9–10). Ehhez képest például a beloruszban egy náluk egészen centrálisnak számító (és a náluk is nagyon perifériális pelyhes keserűgombára nagyon hasonlító) keserűgombafaj (*Lactarius resimus*) népi elnevezései között szerepelnek a *xrušč*, *xrašč*, *xrošč* változatok (SERŽANINA–JASKIN i. m. 169). Ez a *xrušč* a szintén a *Lactarius resimus*-t is jelölő *gruzd'* (MERKULOVA i. m. 193) zöngétlen mássalhangzókból összeállt változatának tűnik (etimológiai kapcsolatuk is elképzelhető), s talán még a perzsa *γārč* tadzsik *xorč* 'gomba' szóval (WASSON et al. i. m. 88) is etimológiai kapcsolatban lehet. (A perzsában az átfogó 'gomba' jelentésű *γārč* szóhoz képest külön lexikalizált a főleg *Lactarius* fajokat jelölő *samāruy*.) A szerbhorváltól oroszig terjedő elnevezés arra utal, hogy a korai – már minden bizonnyal mikofil – szláv kultúrában is (a csuvashoz és a magyarhoz hasonlóan) kitüntetett jelentőségük volt a *Lactarius* nem tagjainak. Nem kizárt az sem, hogy a keserűgomba csuvas és – népetimológiával és hangátvétellel (metatézissel) magyarázva – magyar elnevezése is erre a töre vezethető vissza. Az orosz *gruzd'* (etimológiájáról szól MERKULOVA i. m. 175–6) újabban a moksa-mordvinban is meghonosodott *gruzd'e* formában a *Lactarius* nem több tagjának a jelölésére (JUHÁSZ JENŐ, Moksa-mordvin szójegyzék. Bp., 1961. 24, 185). A keserűgomba elnevezése legalább egy (de nyilván több) tatár nyelvjárásban jövevényszó az oroszból: *görözdä*, *görödža* 'keserűgomba' (F. S. BAJAZITOVA, Govory tatar-kr'ašen v sravnitel'nom osveščeniji. Moszkva, 1986. 185).

ROBERT AUSTERLITZ (Nyelvek és kultúrák Eurázsiaiban. Bp., 1992. 57) véleménye szerint a mikofób kultúrát képviselő giljokban (nyivhben) a 'gomba' jelentésű *gazř* valószínűleg az ajnu-

ból (*karús*) jövevényt szó. Nem kizárt, hogy e szók is etimológiai kapcsolatban állnak a magyar *keserűgomba*, csuvas *kārās*, perzsa *yārč*, orosz *gruzd'* gombanevekkel, vagy legalábbis ezek néme-lyikével. Éppen AUSTERLITZ mutatott rá idézett tanulmánygyűjteményében számos kulturális és nyelvi jelenség „járványszerű” elterjedésére Euráziában. Ugyanakkor hallatlanul nehéz állást foglalni egy-egy potenciális, messze vezető gombanév-etimológia esetében. Nyilvánvaló ugyan, hogy a gombaismeret fejlődésében mindig is jelentős szerepet játszanak a kulturális érintkezések révén az átvételek, s erre fő bizonyítékok a jövevény- és tükörszók, azonban igen látványos, távoli nyel-vek és kultúrák közötti tipológiai egyezések is léteznek. Nyilvánvaló univerzália, hogy bizonyos típusú dolgokat (például lepke, nyál vagy éppen gomba) jelölő szók a világ legkülönbözőbb nyel-veiben előszeretettel hangfestőek (vagy legalábbis hangfestő eredetűek), s a hangfestés típusa egé-szen távoli nyelvekben egyezhet. Például valószínűtlen, hogy a hasonló hangzású, egyaránt 'gom-ba' jelentésű khmer *phsat* és koreai *pōsōt* szók etimológiai kapcsolatban állnának. Valószínű viszont, hogy a hangfestés ugyanezen típusát képviseli az ógörög *pezisz* és latin *pezica*, mindkettő 'pöfeteg' (GIGLIOLA MAGGIOLI, *Nomenclatura micologica latina*. Genova, 1977. 117–24), a ma-gyar *posz(gomba)* és sok változattal a *pöfeteg* (GREGOR i. m. 1973. 24–6).

Nem valószínű tehát, hogy a *keserűgomba* szláv tükörszó, bár egyes galambgombák (*Rus-sula* spp.) elnevezései az orosz *gorkuša* stb. (MERKULOVA i. m. 193) és belorusz *garčák* stb. válto-zatok (SERŽANINA–JAŠKIN i. m. 167), s az sem valószínű, hogy ezek a *keserűgomba* említett, ha-sonló hangzású megfelelőinek valamelyikével is etimológiai kapcsolatban állnának. A *keserűgomba* idézett répáshutai szlovák *horkine*, a háromhutai szlovák *horkiža*, pilisszántói szlovák *hurká huba*, továbbá erdélyi szász *Bitterling* (ZSIGMOND GYÖZÖ holttövényi, azaz heldsдорfi gyűjtése, i. m. 48) és román nyelvjárási *burete acru* ('keserűgomba') elnevezése (PANȚU i. m. 33, N. MATEESCU, *Ciuperca din flora spontana*. București, 1985.) a magyarból vett tükörszó lehet, jobban jellemzik azonban a gombafaj ízt a szintén román népi *burete iute* ('csípős gomba'), *iutari* elnevezések (MATEESCU i. m., PANȚU i. m. 34, 142, DRĂGULESCU már idézett gyűjtései Nagyszeben és Fogaras vidékéről). Botházán (ZSIGMOND i. m. 48) és a kalotaszegi Bábonyon – kivételes módon – *csípős gomba* 'keserűgomba', míg ugyanez a név a szintén kalotaszegi Türen az ízletes rizike (*Lactarius deliciosus*) elnevezése (PÉNTEK–SZABÓ i. m. 1985. 307). A FRIEDRICH KRAUSSTól már idézett Beszterce környéki szászban megvan mind a 'keserűgomba', mind a 'csípősgomba' elnevezéstí-pus. CHRISTIAN RÄTSCH a dél-mexikói (Chiapas) lakandon indiánok gombaismeretéről szóló cik-kében (äh kib lu'um – 'Das Licht der Erde'. *Der Fliegenpilz bei den Lakandonen und im alten Amerika*. *Curare: Zeitschrift für Ethnomedizin* 18. 1995/1: 67–93) említi, hogy náluk a *Lactarius* fajok neve *k'ak'ax much*, azaz 'keserű gomba' (i. m. 73).

Némi kitekintésképpen érdemes megemlékezni az általam kiválasztott három gombafaj ne-véről néhány távoli nyelvben. A *Boletus edulis* neve a finnben *herkkutatti* (*herkku* 'inyencség', *tatti* 'vargánya, tinóru'), a spanyolban *rodellón*, kasztíliai *miguel*, aragóniai *calabaza* ('tök'), a mexikói spanyolban *pambozo*, *pancita* ('bendő, gyomor'), *panadero* ('pék'), *cema*; a *Cantharellus cibarius*é a finnben *kantarelli* (nyilvánvalóan – talán svéd közvetítéssel – átvétel az újlatinból, illetve a tu-dományos névből), a spanyolban *cantarella* (egyféle húros hangszer neve) és *cabrito* ('kecskegi-da'), egyes kasztíliai nyelvjárásokban *rebozuelo*, a mexikói spanyolban *duraznillo* (*durazno* 'őszibarack, sárgabarack') és *amarillo* ('sárga'). Minden arra utal, hogy a spanyoloknál mindkét gomba fogyasztásának nagy hagyománya van, a finnekéél inkább csak az ízletes vargányaének. (A kasz-tíliai *miguel* tulajdonképpen Mihály arkangyal neve, napja szeptember 29. – s ezzel talán párhuzamos, hogy az említett *mátégomba* esetleges névadója, Szent Máté apostol napja szeptember 21. Talán a két távoli elnevezés arra utal, hogy szeptemberben szedhető leginkább. Nem elképzelhe-tetlen, hogy ide kapcsolódik a *Boletus edulis* dán neve is, *Karl Johan*, tudniillik Károly egyik névnapja szeptember 27., János-nap pedig sok van.) A *Lactarius* nem tagjai (a *keserűgombák*) a finnben (már említett példákhoz hasonló) kitüntetettséget élveznek, a többi gombához (*sieni*) képest külön nevük van: *rousku*. A *keserűgomba* neve itt *maitorousku* (*maito* 'tej'). A *keserűgomba* spa-

nyol nevei *lactario pimentero* (ez a hivatalos neve), *hongo pimentero* (kb. 'borsgomba', *pimienta* 'bors'), *pebrazo*, Mexikóban *trompa*.

Érdemes itt kitérni arra, hogy a spanyolországi és a mexikói spanyolban a népi gombanevek egészen eltérőek. Spanyolországban a három legcentrálisabb gombának a csiperke fajok (a franciából *champiñón*), a vargányák, leginkább az ízletes vargánya és a rókagomba számítanak. Ugyanezek megvannak Mexikóban is, de itt nem számítanak különösebben centrálisnak. Több feltételezés van a spanyolországi és a mexikói népi gombászszókincs eltéréseiről. Felvetődött például az is, hogy ennek oka az lehet, hogy a Mexikót meghódító Hernán Cortés és az első spanyolországi telepesek jelentős része extremadurai volt, Extremadura pedig a legkevésbé mikofil spanyol régiók közé tartozik.

A japánoknál a legcentrálisabb gombák a *shiitake* (*Lentinus edodes*; ez elsősorban szárított, de valamelyest frissen termesztett változatban is az utóbbi évtizedekben hozzánk is eljutott, újabban világszerte termesztik) és a *matsutake* (*Tricholoma matsutake*). Ugyanakkor a japánok mikofil természetének köszönhetően a *Boletus edulis yamadori take* ('hegyi madár gomba', *yamadori* 'japán rézfácán, *Syrmaticus soemmeringii*'), a *Cantharellus cibarius anzutake* (*anzu* 'sárgabarrack'), a *Lactarius piperatus tuchi kaburi* ('botfej', esetleg ez a jelentés csak egy tájszó népetimológiája?) néven tartják számon – mindegyiket inkább csak periferiális, de ismert gombák között. A kínaiaknál a *Lactarius piperatus* nevei *bairugu* 'fehér tejgomba' vagy *larugu* 'csípős tejgomba'; a *Boletus edulis* és a *Cantharellus cibarius* azonban nincsenek számontartva az általánosan fogyasztott gombák között. Néhány más gomba mellett Kínában is a *shiitake* egészen centrális gomba; Kína egyes délnyugati vidékein (például Sichuan tartományban) és Tibetben a *matsutake* a legcentrálisabb, szinte kizárólagosan fogyasztott gomba, kínaiul *songrong* néven, s itt általában fehér tölggy (*qinggang*) alatt nő, amiről helyi elnevezései is árulkodnak.

A rókagomba és az ízletes vargánya az USA nyugati partvidékén (sőt szerte az USA-ban) is centrális gomba, kaliforniai elnevezéseik azonban szintén erőteljes újlatin hatást mutatnak, mind a rókagomba (*chanterelle*, *yellow chanterelle*), mind a vargánya (*porcini*, *cepe*, *king bolete*) esetében. Az őslakos indiánok gombaismeretéről szinte semmit sem tudni, s e gombák mai ismerete nyilvánvalóan néprajzi értelemben „felülről leszivárgott” hatásnak (legalábbis újabban népszerű foglalatosság a gombászás), illetve talán a betelepülők gombaismeretének is tulajdonítható. (Egyébként szerte az USA-ban és Nagy-Britanniában szokásos egyéb elnevezéseik is arról árulkodnak, hogy bizonyos értelemben „idegen”, de újabban már jól ismert gombaként tartják számon őket: *golden chanterelle*, *egg mushroom*, *girole*, *pfifferling*, illetve *porcino*, többesben *porcini*, *cepe*, *bolete*, *borowik*, *Polish mushroom*, *steinpilze*, *stensopp*.) A *Lactarius piperatus* angol nyelvterületen hosszú ideig (legalább az 1980-as évekig) fogyasztathatlan gombának tartották, bár Nagy-Britanniában és az USA keleti részén nyáron szedhető.

Érdemes kitérni a szinte minden magyar nyelvjárásban meglevő, természetesen szláv eredetű (GREGOR 1973. i. m. 6.) *gomba* elnevezésre, amely a nyelvterület perifériáin is használatos (például CsángSz. 49), de jelentése néhol eltér a köznyelvitől és a szokásos népnyelvitől. IMRE SAMU a következőket közölte Felsőőrbről: „A szó a nyelvjárásban önmagában nem használatos. Számos gombafajtának ismerik a nevét, de magának a gomba fogalmának a megnevezésére nincs szavuk” (FTsz. 72). A szlavóniai nyelvjárásokban – nyilván délszláv hatásra – a köznyelvihez és a többi nyelvjáráshoz képest fordított a helyzet. BÓNA JÚLIA közlése szerint Harasztiban *csöörke* a 'gomba' jelentésű átfogó terminus (i. m. 143). Kórógyon és környékén PENAVIN OLGA szerint „csak a csiperkét nevezik *gombának*, a többi *csöörke*” (SzlavSz. 1: 299, 133), de *csipërkegomba* – miként az Ormánságban is *csiperkegomba*, *csepirkegomba* (KISS GÉZA i. m. 111, OrmSz. 78, 84) – a réti csiperke elnevezése (SzlavSz. 1: 126).

Az angol *mushroom* 'gomba' jövevényszó a franciából, ahol előzménye, a *mousseron* elsősorban 'réti csiperke' jelentésű, s e szó kései latin előzménye (*mussiriones*) a VI. században bukkan fel Anthimus „De Observatione Ciborum” [Észrevételek ételekről] című, Theodorik osztrogót

királynak írt művében (GRIGSON i. m. xx, 5). A baszkban átfogóan 'gomba' jelentésű *perrechico* (*perretxiku*) Baszkföld és Navarra jelentős részben elspanyolosodott vidékein szűkebben, részletezően a csiperkék, olykor a májusi pereszke (*Calocybe gambosa*), de egyes vidékeken a náluk is legmérgezőbb gyilkos galóca (*Amanita phalloides*) neve.

Mindenesetre a legtipikusabb ehető gomba a mai magyarságnál is talán a réti csiperke, miként a legtipikusabb bolondgomba (erről LÁSZLÓ i. m. 210, PÉNTEK-SZABÓ 1976. i. m. 210, GREGOR 1973. i. m. 6, WASSON et al. i. m. 68–72), sőt talán bizonyos értelemben a legtipikusabb gomba (VERESS i. m. 159–60) a légyölő galóca (*Amanita muscaria*). (Említettem, hogy egyes román nyelv-járásokban a *ciupercă* az egyik átfogó 'gomba' jelentésű terminus, de a réti csiperke legáltalánosabb elnevezése is egyben, s többesben a *ciuperci* Nagyszeben vidékén az ízletes vargányát is jelöli.)

Djon-djon (vagy *dyo-dyo*) 'gomba' (állítólag a francia *champignon* szó helyi változata) a neve a haiti kreolban az elsősorban Haitin, de újabban a tulajdonképpen mikofőb Dominikában (annak is Haitival szomszédos területein), továbbá a Kis-Antillák néhány francia gyarmatán (Guadeloupe, Martinique) is szedett és piacon is árult *Psathyrella copriniceps*nek s néhány közeli rokon *Psathyrella* fajnak (pontos mikológiai vizsgálatuk még várat magára). R. G. WASSON (i. m.) mutatott rá, hogy Szibéria őshonos népei nyilvánvalóan a légyölő galóca bódítószerként való használata miatt (az ehető gombák iránti attitűdjüket jellemzően) mikofőbok, s hasonlóképpen ÁNGEL NIEVES-RIVERA feltételezése szerint az Antillák őslakói a hallucinogén gombák fogyasztása miatt ebben az értelemben mikofőbok voltak (például az Antillák számos szigetén megtalálhatók a hallucinogén *Psilocybe* fajok), s talán csak az afrikai rabszolgák behurcolásával váltak a szigetek valamelyest mikofillé (Á. M. NIEVES-RIVERA, *Origin of Mycophagy in the West Indies*. *Inoculum*. Newsletter of the Mycological Society of America. Supplement to *Mycologia* 52. 2001. 1.1–3). A *riz djon-djon* az észak-haiti konyha híres fogása, mely elsősorban rizsből és apró, aromás, fekete gombából áll, s főfogásként felszolgált hús- vagy halételhez adják. (Állítólag hagyományos elkészítési módja hasonló a mai Nigéria vidékén tradicionális gombareceptekhez.) Száritott djon-djont árulnak Kanadában és az USA nyugati partvidékén is, de nem kizárt jövőbeli világszerte való elterjedése sem. Mindenestere az Antillák jelentős részén a gombák közül kizárólag a *Psathyrella* fajokat fogyasztják, de nem elszántan mikofőbok, mert például újabban a száritottan érkező ázsiai és amerikai gombákat a piacokon árulják, a lakosok fogyasztják. (A spanyol, mexikói és különösen antillai etnomikológiában NIEVES-RIVERA Puerto Ricó-i mikológus segített.)

A magyar népi gombaelnevezések rendszerei a szájhagyományozás révén terjedő, s így folyamatos fluktuációban levő taxonómiák közé tartoznak. Meglehetősen rugalmasak, dinamikusak, szemben az írásbeliség által kodifikált merev taxonómiákkal. A szájhagyományozás önmagában is magyarázhatja a népi gombanevek több jellegettségét, például kimondottan kedvez a népetimológias formák és hangátvetéses változatok kialakulásának. A hangátvetéses változatok gyakoriságát egyaránt motiválja a – gyakran nyelvek közötti – szájhagyományozás és a denotátum, a gombák jellege. A magyarból a hangátvetésre példa lehet a *pesze* ~ *szepe* és – legalábbis etimológiáját tekintve – a *csiperke* ~ *pecserke* (GREGOR 1973. i. m. 7), hangátvetéssel és népetimológiával magyarázható a csuvas *kārās* és a magyar *keserűgomba* szó *keserű* elemének közös etimológiája. A gombaelnevezések denotációját tekintve szintén a szájhagyományozásnak köszönhető, hogy igen gyakori az a típusú poliszémia, mely során egy elnevezés alapvetően egy bizonyos gombát (gombafajt), kiterjesztve viszont több más, bizonyos tekintetben hasonlót is jelöl – még ha meg is különböztetik a szó különböző denotátumait, a különböző gombafajokat. Például a *keserűgomba* nemcsak a *Lactarius piperatus*t, hanem e nem (*Lactarius* spp.) néhány más tagját is jelölheti. A pöfetegeknek, korallgombáknak, kucsmagombáknak (pl. ZSIGMOND i. m.), esetleg özlábgombáknak általában csak egy-egy – tájanként változó – elnevezésük van, ugyanakkor a fajok többé-kevésbé jól megkülönböztethetők (például a korallgombák színük alapján).