

Béres Marta muzeograf

Muzeul Maramureșului, Sighetul Marmației

CUVINTE CHEIE: Maramureș, denumiri populare, ciuperci comestibile și otrăvitoare, moduri de utilizare

KEYWORDS: Maramureș, popular denominations, edible and nonedible mushrooms,

ABSTRACT: In this paper are presented the popular denominations of edible and nonedible mushrooms known by the people from Maramureș (Romania) (119 denominations). These denominations are inspired mostly by the morpho-physiological and ecological characteristics of the mushrooms.

It is underlined the use of the mushrooms in nutrition in the popular medicine as well as for other practical purposes.

INTRODUCERE: Regiunea cercetată aparține de Depresiunea Maramureșului, situată în România la sud de râul Tisa și este înconjurată de coroana culmilor muntoase. Are o suprafață de 3200 kmp., cu o energie de relief de peste 2000m. și condiții ecologice, climatice, vegetație favorabile instalării și dezvoltării ciupercilor mari (macromicete), variate în specii și cantitativ foarte abundente.

Din aceste considerente, culegerea ciupercilor (îndeosebi a celor comestibile) este practică în Maramureș din cele mai îndepărtate timpuri, chiar și în prezent constituie o preocupare sezonieră dar permanentă a populației locale.

METODA DE LUCRU: a). Recoltarea ciupercilor celor mai semnificative din natură și prezentarea lor proaspăt culese localnicilor, îndeosebi celor vârstnici; b). Folosirea albumelor, pliantelor, planșelor color despre ciuperci pentru culegerea informațiilor; c). Testarea cunoștințelor sătenilor despre fiecare ciupercă prezentată cu ajutorul unui chestionar întocmit de noi cu următoarele întrebări: 1. Care este denumirea locală a ciupercii ?; 2). Este considerată comestibilă, otrăvitoare sau numai necomestibilă ?; 3). Ce utilizări au speciile prezentate ? –se notează dacă sunt folosite în alimentație, la vindecarea unor boli la om ori la animale, sau au alte întrebuințări, care se precizează concret; 4). Chestionarea informatorilor în situ din următoarele localități: Bărsana, Borșa, Călinești, Dragomirești, Nănești, Vadul Izei; 5). Chestionarea vânzătorilor de ciuperci ambulanți de pe piața de alimente din municipiul Sighetul Marmației.

REZULTATELE: Cunoștințele populației legate de ciuperci se transmit de la o generație la alta. Până în prezent am adunat în total 119 denumiri populare, dintre care 89 se referă la specii de ciuperci comestibile și 30 denumiri care, după cunoștințele populației "nu sunt bune de mâncat" sau sunt chiar otrăvitoare.

Subliniem observația noastră , că în mai multe cazuri o aceeași denumire locală se referă la mai multe specii, atât în cadrul unui gen cât și în cazul mai multor genuri.

Denumirile populare reflectă într-o parte caracteristicile;

-morfologice ale ciupercilor, ca: bureți creți, bureți țepoși, laba găștei, laba ursului, limba vacii, bureți cernești cu coroană, creasta cocoșului etc.

-ecologice, ca: ciupercă de ogor, ciupercă de bălegar, bureți de cioată, ciupercă de pascălău, hribe de plop, de mesteacăn, de brad etc.

-altele ilustrează culoarea pălăriei, ca: bureți galbeni, vinețică, verzăci, bureți roșii cu puncte etc.

-sau însușirile lor fiziologice, ca: iuțari, bureți în lapte, bureți usturoi, bureți pucioși etc.

I. Atenția populației locale se îndreaptă în primul rând asupra speciilor de ciuperci comestibile fapt ce dovedește numărul mare ale denumirilor lor locale. În ultimele perioade se constată că s-au îmbogățit aceste cunoștințe, care se manifestă prin culegerea de noi specii de ciuperci nevalorificate anterior, mai ales în rândul populației orașelor, de unde radiază spre populațiile urbane. Astfel unii culegători (excursioniști) din orașe deja adună și consumă în diferite moduri speciile de piciorul căprioarei (*Macrolepiota procera*), limba vacii (*Hydnum repandum*), rășcovul (*Lactarius deliciosus*), bureții galbeni (*Laetiphorus sulphureus*), zbârciogii (*Morchella esculenta*), bureții de rumeguș (*Melanoleuca brevipes*), bășina calului (*Calvatia caellata*, *Lycoperdon* sp. în stare tânără) etc

. Înainte de colectarea organizată a ghebelor (*Armillariella mellea*) de Ocoale Silvice, populația s-a ferit de consumarea acestei ciupercă cu "guler" (volvă parțială pe picior), astăzi deja sunt comercializate în cantități mari și pe piețe de alimente. Însă, datorită instruirii necorespunzătoare a culegătorilor ambulanți, când atenția lor a fost orientată îndeosebi de prezența "gulerului" s-a putut întâmpla confundarea acestora cu alte specii de ciuperci cu astfel de caracter. Așa se explică faptul, că pe piața de alimente din Sighetul Marmației a apărut spre vânzare numeroase exemplare din cea mai otrăvitoare ciupercă; pălăria viperei (*Amanita phalloides*), -la consumare, în cele mai multe ori cu urmări mortale- și alte ciuperci cu guler dar neotrăvitoare. Vânzătorul interogată explicat confundarea lor cu ghebele, datorită existenței gulerului, neluând în considerare totalul caracterelor speciilor respective, de exemplu: culoarea ciupercii considera nesemnificativă, ca aceasta se datorează doar locului unde crește ciuperca, de esența lemnoasă pe care, sau sub care crește. Aceste greșeli pot avea urmări fatale. Este bine venită existența Poliției Sanitar-Veterinară pentru Controlul Alimentelor în cînta pieței de alimente la Sighetu Marmației cu obligația controlului de ciuperci expuse spre vânzare.

Specia de "Ciupercă domnească" (*Amanita caesarea*) este considerată de săteni ca "bureți nebuni", datorită culorii ei stridentă și a

gulerului, astfel nu le-au conferit nici o denumire locală, doar câțiva orășeni le consumă.

Locuitorii mai vârstnici mai amintesc, că în Maramureș au fost adunate cu lopătică de sub arbori bătrâni specii de ciuperci subpământene (hypogee) numite "trufe", obicei, care nu se mai practică azi din motive necunoscute.

Ciupercile comestibile în primul rând au utilizări culinare în stare proaspătă, în preparate culinare ca: tocănițe de ciuperci condimentate cu ceapă sau cu usturoi, sos cu smântână, iuțarii sunt prăjiți în ulei cu frunze de pătrunjel și brânză, speciile de vinețică, oiță mai sunt prăjite fie pe foc liber pe pietre încinse, fie pe sobă, iar pânișoara se consumă crudă. Ciobanii și în gospodăriile de pe munți din Borșa și Moisei, se condimentează ciorbele și tocănițele în loc de piper cu rășcovi, bureți iuți (*Lactarius rufus*).

Speciile comestibile din genul *Boletus*, *Suillus*, *Russula*, *Lactarius* se mai folosesc și în forme uscate (fie înșirate pe sfori agățate pe tinde sau așezate pe site sau în cuptor). Mai nou s-au trecut la și la conservarea ciupercilor în saramură, mai puțin în oțet sau în ulei sau sub formă de conservă de zacuscă cu ciuperci.

Este un obicei general în Maramureș, consumarea preparatelor de ciuperci (în special curechi umpluți cu hribe, cu ghebe) în perioada posturilor, înaintea sărbătorilor religioase, de exemplu la Moisei "la Bobotează, când umblă popa cu crucea, trebuie să fie mâncare cu ciuperci pe masă" (informator Tomoiagă V.).

Tabel nr. 1. cu denumirile populare locale ale ciupercilor comestibile din localitățile menționate:

Nr. crt.	Denumirea științifică	Denumirea populară
1.	Agaricus sp.	ciupercă de imaș, ciupercă de ogor, bureți de bălegar, ciupercă de păscălau, hribă de bălegar
2.	Armillariella mellea	ghebe
3.	Boletus aereus, B. aestivalis, B. edulis	hribă bună, hribă de stejar, hribă de vară, hribă de toamnă
4.	Boletus pinicola	hribă de brad, pitonci, hribă de toamnă
5.	Cantharellus cibarius	gălbiori, gălbinele, diliguți, bureți galbeni
6.	Caloscybe gambosa	bureți de Sân-Giorzi
7.	Hydnum repandum	limba vacii
8.	Lactarius deliciosus	ciupercă de molid, ciupercă de sub molizi, Râșcov de molid
9.	Lactarius piperatus, L. glaucescens	iuțari, bureți iuți, bureți albi, bureți în lapte, bureți usturoi
10.	Lactarius rufus	râșcovi, bureți iuți
11.	Lactarius volemus	râșcov lăptos, pânișoară, râșcă
12.	Laetiporus sulphureus	bureți galbeni
13.	Leccinum aurantiacum	hribă de plop, hrib de sub plopi
14.	Laccinum carpini	hribă de carpen, hribi de sub carpeni
15.	Leccinum griseum	cozărei, cozar, hribă de sub tufe, hrib de sub turși, hribă de tufă
16.	Melanoleuca brevipes	bureți de rumeguș
17.	Morchella esculenta	zbârciog
18.	Pleurotus ostreatus	păstrăv de nuc, păstrăv de fag, ghiliguț, bureți de cioată, păstrăv de toamnă
19.	Polyporus squamosus	bureți păstriți, bureți vârtoși, păstrăv de fag, păstrăv de primăvară
20.	Grifola umbellata	bureți iepurești, diliguți de tufă, ghiliguță
21.	Ramaria ap.	bureți creți, bureți țepoși, bureți cu labe, creasta cocoșului, creștălțel, laba găștei, laba mățului, , laba puiului, limba ursului,
22.	Rhodophyllus clypeatus	bureți de pruni, ciuperci de sub pruni
23.	Russula virescens, R. aeruginea,	verzici, holoptincă verde, hulubiță verde, hulubiță verzuie, vinețele verzi, vinețică verde
24.	Russula sp. în general	holobincă, holobtincă, holopcinci, iescuță, oiță, vinețică, vinețele, vânăță, bureți oiești
25.	Suillus granulatus, S. luteus:	cozărei de brad, pita vacii, hribă de spini
26.	Tuber sp.	trufă de pământ
27.	Macrolepiota procera	clopul dracului, hribă gândăcească, piciorul căprioarei

II. Populația prezintă o anumită rezervă față de consumația ciupercilor în afara celor bine cunoscute și folosite din timpuri străvechi în alimentație. Ciupercile otrăvitoare și necomestibile sunt denumite "Bureți nebuni" în general. Sunt considerate otrăvitoare de localnici mai ales ciupercile care au culori stridente, sau cu "buline", "pete" pe pălărie, sau cele care prezintă nuanțe roșiatice, ori își schimbă culoarea la tăiere. Există însă cazuri, când în categoria ciupercilor otrăvitoare se încadrează și ciuperci cu valori alimentare, de ex. Ciuperca domnească (*Amanita caesarea*), bășina calului (*Calvatia caellata*, *Lycoperdon* sp.) etc. acestea sunt marcate pe tabel cu asterix.

Tabel nr. II. cu ciuperci considerate otrăvitoare sau neconsumabile de către localnici:

Nr. crt.	Denumirea științifică	Denumirea locală
1.	* <i>Amanita caesarea</i>	nu s-a identificat denumirea
2.	<i>Amanita muscaria</i>	muscaria, bureți roșii cu puncte
3.	<i>Amanita phalloides</i>	pălăria viperei, clopul viperei
4.	* <i>Amanita rubescens</i>	bureți băloși
5.	<i>Amanita</i> sp. în general cu "pete" (rămășițe de volvă)	bureți păstriți, bureți cenușii cu puncte, bureți vârtoși
6.	<i>Boletus</i> sp. și <i>Xerocomus</i> sp. care prezintă nuanțe roșie sau roșiatice	hribi țigănești, hribul dracului, hribe nebune
7.	* <i>Bovista nigrescens</i> , <i>Calvatia caellata</i> , <i>Lycoperdon</i> sp.	bășina calului, beșină de cal
8.	<i>Elaphomyces granulatus</i>	nuca pământului, nucă de pământ
9.	<i>Fomes fomentarius</i>	iască, iască de cioată, văcălia de iască
10.	<i>Lactarius vellereus</i>	bureți nebuni, iuțari nebuni, buretele calului
11.	* <i>Coprinus atramentarius</i> , <i>C. comatus</i>	bureți de bălegar, bureți cernești cu coroană
12.	<i>Phallus impudicus</i>	cucuruz, burete pucios
13.	<i>Sarcoscypha cocinea</i>	cizma cucului, puța cucului
14.	* <i>Xerocomus chrysenteron</i>	hribe ciorăști, hrib cioresc
15.	<i>Anthurus archeri</i>	drăcușor

III. Sunt mai puțin cunoscute și întrebuițate însușirile curative ale ciupercilor, cunoscute ca ciuperci medicinale . Se folosesc în acest scop după cunoștințele noastre următoarele specii:

Bășina calului (Bovista sp. Calvatia sp. Lycoperdon sp.), spori de la exemplarele mature "se presară pe răni deschise pentru oprirea sângerării", în special la animale. (Vadul Izei, Moisei, Dragomirești).

În medicina veterinară este întrebuițată ciuperca "cucuruz", " bureți pucioși" (Phallus impudicus), " câns scade laptele la vaci". Ciupercile se usucă trase pe gard datorită mirosului lor respingător, și după uscarea sunt ținute în grajd. În caz de nevoie, sfărâmițate bine se fierb în lapte, și cu zeama obținută se spală ugerul vacilor de mai multe ori pe zi. (Nănești).

În amigdalite, sau la infecții inflamatorii, " când are bote pe grumaz" se folosesc hribe bătrâne (Boletus sp.) " uscate, înmuiate în apă călduță și învelite în cârpe, se pun pe grumaz" (Berbești)

La copii sugari, "când au zgârciuri de burtă" se folosește nuca de pământ (Elaphomyces granulatus) și trufă neagră (Tuber sp.) la maturitate când sunt negre înăuntru, înmuiate în apă călduță se aplică pe "pânțele copiilor pentru alinarea durerii". (Moisei, Borșa)

IV. Dintre speciile de ciuperci întrebuițate în alte scopuri cunoaștem următoarele:

- Văcălia, iasca de cioată (Fomes fomentarius) folosită de bătrâni sau de ciobani în loc de chibrite."Se bagă în mustul grajdului unde se ține 2-3 săptămâni la dospit, apoi se uscă la Soare sau pe pietre încinse. Bătucite bine ia foc când bate cremenea pe piatră și sar scânteii" (Moisei, Bărsana).

- Bășina calului (Bovista sp. Calvatia sp. Lycoperdon sp.) coaptă, uscată și aprinsă , fumul albinarului folosește când lucrează la stupi.(Dragomirești)

- Pălăria șarpelui (Amanita muscaria) se așează pălăriile cu lamelele în sus, pe care se presară zahăr, se folosește contra muștelor. (Bărsana, Călinești, Deagomirești, Moisei, Vadul Izei)

V. Cunoștințele poporului asupra ciupercilor este reflectată și prin spectrul speciilor comercializate pe piațe, de aceea cercetările noastre au fost orientate și în această direcție. Din investigațiile noastre făcute pe piața de alimente din Sighetul Marmației reiese, că numărul de specii de ciuperci aduse spre vânzare este destul de redus, iar cantitatea expusă variază de la o specie la alta. Cele mai mari cantități ajung pe piațe din următoarele specii: Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus estivalis, Russula sp. Cantharellus cibarius, Lactarius piperatus și Lactarius glaucescens, Armillariella mellea, Ramaria sp. Macrolepiota procera, Agaricus sp. Speciile comercializate mult mai rar și în cantități mult mai reduse sunt: Pleurotus ostreatus, Polyporus squamosus, Grifola umbellata, Suillus luteus, Suillus granulatus. Speciile comercializate foarte sporadic: Morchella esculenta, Laetiporus sulphureus, Calocybe gambosa.

Se constată reducerea sensibilă a cantității de hribi pe piețe atunci când achiziționarii străini organizează puncte de achiziții în fiecare centru rural și exportă ciuperci industriale de ciuperci recoltate întregi, smulgînd ciupercile cu miceliul, atunci când în țările respective aceste ciuperci sunt protejate prin stat, cantitatea și modul lor de recoltare sunt legiferate, și sunt încadrate în "Cartea Roșie" a speciilor după gradul lor de periclitare.

Până în prezent nu au fost semnalate pe piețe de alimente dintre ciuperci comestibile existente în Maramureș cu valori alimentare ridicate următoarele specii: *Amanita caesarea*, *Boletus regius*, *Camarophyllus pratensis*, *Craterellus cornucopioides*, *Hydnum repandum*, *Suillus grevillei*, *Lepista nuda*, *Xerocomus badius* etc.

În concluzie: putem remarca că populația Maramureșului cunoaște și valorifică un număr mare de ciuperci, dar cunoștințele se mai pot îmbogăți.

Este necesară o propagandă mai mare din acest scop în rândul populației,

Se recomandă sporirea și diversificarea propagandei vizuale atât în localități rurale cât și pe piețe de alimente (afișe, panouri în color cu cele mai frecvente specii de ciuperci comestibile și otrăvitoare, accentuarea celor ușor confundabile, perioadele de recoltare, organizarea comunicărilor cu proiecții etc)

Organizarea unor puncte de control unde culegătorii ambulanți pot prezenta pentru verificare pe gratis, ciupercile aduse din teren pentru consumul propriu și pentru comercializare.

BIBLIOGRAFIE

- Marta Béres, (1978) – Cunoașterea și valorificarea macromicetelor comestibile de către populația din raza Ocolurilor Silvice Mara și Sighet. Anuarul „Marmația” IV. Muz. Jud. Maramureș. Baia Mare p. 444-457.
- Marta Béres, (1996) – *Anthurus archeri* (Berk.) ed. Fischer (Fam. Clathraceae) – o ciupercă rară în România. *Naturalia*. Studii și Cercet. Tom. 2-3. Pitești p. 113-116.
- Borza, A. (1968) – Dicționar etnobotanic. Ed. Acad. Buc.
- Butură, V. (1979) – Enciclopedie de etnobotanică românească. Ed. Științ. și Encicl. Buc.
- Dăncuș, M. (1968) – Zona etnografică Maramureș. Ed. Spot-Turism. Buc.
- Drăgulescu, C. (1981) – Date etnomicologice din sudul Transilvaniei. Studii și Comunicări. Asoc. Folcloriștilor și Etnografilor. Sibiu p. 41-48.
- Drăgulescu, C. (1992) – Botanică populară în mărginimile Sibiului. Sibiu.
- Drăgulescu, C. (1995) – Botanică populară în Țara Făgărașului. Ed. Constant. Sibiu.
- László, K. (1970) – Contribuții la cunoașterea macromicetelor din Bazinul Sf. Gheorghe și împrejurimi. Aluta. Muzeul Sf. Gheorghe p. 63-74.
- László, K. (1976-1977) – A brassói és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. (Ciupercile ce se vând pe pietele din Sf. Gheorghe și Brașov) Aluta. Muzeul Sf. Gheorghe p.210-218.
- Mihcael/Hennig/Kreisel (1975) – Handbuch für Pilzfreunde. Vol. I-VI. VEB Gustav Fischer Verlag Jena
- Prihoda, A., Erharta, J., Marie Erhartova, (1977) – Houby ve fotografii. Praha
- Sălăgeanu, Gh., Anișoara Sălăgeanu, (1985) – Determinator pentru recunoașterea ciupercilor comestibile, necomestibile și otrăvitoare din România. Ed. Ceres. Buc.
- Svrcek, J., Kubicka, M., Erhart, J. (1979) – Pilzführer. Artia. Praha
- Toma, M., Eugenia Eliade (1977) – Ciuperci – Mic atlas. Ed. Did. Și Ped. Buc.
- Zsigmond, Gy. (1976-1977) – Les champions dans la médecine populaire hongroise. Bull. Soc. Mycol. Fr. 115,(1), p. 79-90.
- Zsigmond, Gy. (2001) – Amanita mushrooms in hungarian folk Iradition. Micol. Köz. Vol.40 nr. 1-2 p. 123-144.
- ***
(1994) - Encyclopédie des Champignons. PML Editions. Paris