

• Fővárosi térzene •

Kicsi Sándor András

A VÁROSLIGET GOMBÁIRÓL

*Sous les pavés, le plage
Unter dem Pflaster liegt der Strand*

E sorok írója számára a Városliget koronként változóan más-más élményekkel szolgált. A gyermekkorban obligát hétvégi családi séták után a labdarúgás, később az asztalitenisz, gyermeksetáltatás, majd a kerékpároktatás helyszíne lett, s az utóbbiakkal párhuzamosan, erdélyi tanulmányutaknak köszönhetően, a gombászásé is.

Az alábbiakban szubjektíven, de a lehetőség szerint reprezentatívan igyekszem bemutatni a Városliget legfeltűnőbb, az emberi fogyasztás szempontjából is érdekes gombáit. Negatív tapasztalatként megemlíthető, hogy míg sokféle más témában a terepmunka során számos kollegiális információ gyűjthető (kitüntetett a kutyatartás és a gyermeknevelés), a városligeti gombász máshonnan – a szakirodalomból, más terepekről – vett segítségre szorul.

Az érdekesebb gombák hét csoportját (biológiai értelemben nemét) tárgyalom: (1) *Coprinus* spp., (2) *Agaricus* spp., (3) *Psathyrella* spp., (4) *Lyophyllum* spp., (5) *Marasmius* spp., (6) *Inocybe* spp., (7) *Pleurotus* spp. Az első hat nembe tartozó gombák jelentős része májustól októberig, enyhe idő esetén novemberig megtalálható, a késői laskagomba (*Pleurotus ostreatus*) viszont kimondottan téli gomba.

A tintagombák (*Coprinus* spp.) közül a Városliget talán leggyakoribb, különös vitalitást mutató gombája a kerti tintagomba (*Coprinus micaceus*), de bőven van még gyapjas tintagomba (*Coprinus comatus*) és ráncos tintagomba (*Coprinus atramentarius*) is. A kerti tintagomba érdekessége például, hogy egy alkalommal micéliumát virágfölddel együtt hazavivén, otthon, a szobában kinőtt. Ráadásul a Vajdahunyad vára előtt, az Anonymus-szobor környékén különös bőséggel fordul elő – kimondottan fittyet hányva a szomszédos Mezőgazdasági Múzeum gombapreparátumaira.

A fiatal kerti tintagomba elvben fogyasztható, de nem ajánlott, a friss ráncos és különösen a gyapjas tintagombából azonban kitűnő ételek készíthetők. Valamennyi tintagomba hamar elfolyósodik, ezért minél gyorsabb felhasználásuk ajánlott. Szokás emlegetni, hogy a tintagombákhoz tilos alkoholt fogyasztani. Nos, jelen sorok írója a tintagombák (a ráncos és a gyapjas) szedése, hazavitele, elkészítése, elfogyasztása előtt, közben és után is számos alkalommal képtelen mennyiségben és változatosságban fogyasztott alkoholt, de éppen ezekben az időkben kitűnő egészségnek örvendett. Ez azonban általánosításra nem javasolt egyéni tapasztalat.

A nehezen megkülönböztethető csiperkék (*Agaricus* spp.) közül a Városligetben is kétségtelenül a réti (mezei) csiperke (*Agaricus campester*) a legértékesebb, s a csiperkéknek rendszeres szedői is vannak. (Nem csak a réteinek.)

A porhanyógombákat (*Psathyrella* spp.) elsősorban a fehér porhanyógomba (*Psathyrella candolleana*) képviseli, amely ehető ugyan, de inkább csak keverékgombának ajánlott.

A csoportos pereszkeké nemének (*Lyophyllum* spp.) fogyasztható, sokféleképpen elkészíthető tagjai közül meg szokott jelenni a szürke (*Lyophyllum decastes*) és a füstbarna (*Lyophyllum fumosum*) faj is.

A szegfűgombák (*Marasmius* spp.) közül a vártnál ritkább az alföldi magyarság legnépszerűbb gombája, a mezei szegfűgomba (*Marasmius oreades*). Viszonylag ritka vendég az erdei szegfűgomba (*Marasmius wynnei*), továbbá a bimbós pöfeteg (*Lycoperdon perlatum*). A veszélyesen mérgező gombákat a szegfűgombára és a kerti tintagombára némely tekintetben hasonló susulykák (*Inocybe* spp.), különösen a kerti susulyka (*Inocybe fastigiata*) képviselik a ligetben.

A fán növeő fogyasztható gombák közül egyértelműen kiemelhetők a laskagombák (*Pleurotus* spp.), amelyek közül a természettt változattal is rendelkező késői laskagomba (*Pleurotus ostreatus*) a legismertebb. A laskagombák nemének talán más fajai is előfordulnak, a fán növeő, elvben fogyasztásra kiválóan alkalmas gombák közül megtalálható a pisztricgomba (*Polyporus squamosus*), viszont gévagombával (*Laetiporus sulphureus*) jómagam a Városligetben nem találkoztam. Ugyanakkor emberi fogyasztásra alkalmatlan taplók előfordulnak.

Az említett, nyilvánvalóan többségükben igénytelennek minősíthető gombák közül a csiperke egy változatát legalább a XVII. század közepe óta természetik, ugyancsak régóta a késői laskagombát is, míg a gyapjas tintagomba természetése csak az 1960-as évekig vezethető vissza. Közülük kettőnek tulajdonítanak gyógyhatást: míg a késői laskagomba a koleszterinszintet, a gyapjas tintagomba a vércukorszintet csökkenti.

Az etnomikológia megalapozója, az amerikai Robert Gordon Wasson (1898–1986) hívta fel a figyelmét Claude Lévi-Strauss francia etnológusnak arra, hogy nemcsak a népi ismeretrendszerekben létezik összefüggés a húgy és bizonyos gombák növekedése között, hanem ezt tudományos vizsgálatok is alátámasztják. Az emberi vagy állati vizelet kedvez például a *Coprinus* fajok növekedésének, s erre Lévi-Strauss maga is bizonyítékot látott a Párizs melletti Bois de Boulogne-ban (1973: 271). Jómagam is megerősíthetem a Városligetből, hogy a kutyák előszeretettel vizelnek azokra a helyekre, amelyeken tintagomba nő, illetve előszeretettel nő tintagomba azokon a helyeken, amelyeket a kutyák megvizelnek.

Ugyancsak Wasson nyomán Lévi-Strauss mutatott rá a 'légyölő galóca': 'más gombák' :: 'kutyavizelet': 'emberi vizelet' korrelációk mitológiai jelentőségű elterjedtségére egyes ázsiai kultúrákban (1973: 271), s ez egyben az oroszban (*sobalnij grib*) és a környező nyelvekben (például zürjén *pon-tšak*) elterjedt 'kutyagomba' ('mérgező gomba, bolondgomba') elnevezéstípus egy lehetséges magyarázata is. (A szigorúan csak erdőkben előforduló légyölő galóca, *Amanita muscaria* jelentőségéről, bódítószerként való fogyasztásáról, többek között az ősmagyar kultúrában: Wasson et al. 1986, Kicsi, 2003.)

Ami a cigány, ezen belül lovári oláh-cigány és kárpáti cigány *huhur*, *xuxur* 'gomba' szót illeti, melyet németországi és csehországi cigány nyelvjárásokból is regisztráltak, s már August Friedrich Pott (1844–45) is feljegyzett, valószínűleg ősi örökség Indiából, s etimológiai kapcsolatba hozható a pandzsábi *kukkarmuttā*, hindi *kukurmattā* 'gomba', szó szerint 'kutyavizelet' szókkal. A cigány *xuxur* eredeti formája valószínű-

leg a pandzsábi és hindi szókhöz hasonló **xuxur-mutro* 'kutyavizelet' lehetett, de mivel a *xuxur* szót 'kutya' jelentésében kiszorították a *dzhukel* (kárpáti), *zhukel* (lovári) stb. változatai, önmagában a *huhur*, *xuxur* vett fel 'gomba' jelentést (Kicsi, 2002).

A kutyák és gombák kapcsolata egyébként is hálás téma, különösen a szarvasgombát gyűjtő, idomított kutyát szokás dicsérni: míg az ösztönösen dolgozó disznó gyakran megesi a céltárgyat, a szakmailag képzett, gombafogyasztás szempontjából nem érdekelt kutya nem. Ezért szokás hangoztatni, hogy az utóbbit fáradságosabb, de érdemesebb idomítani – de ebből a célból már ki kell mozdulni a városból.

Az Európában (de még a Városligetben is) kevésbé becsült porhanyósgombák az Antillák térségének etnomikológiájában döntően fontos szerepet játszanak. *Djon-djon* (vagy *djo-djo*) 'gomba' a neve a haiti kreolban az elsősorban Haitin, de újabban Dominikában, 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 mutatott rá, hogy Szibéria őshonos népei nyilvánvalóan a légyölő galóca bódítószerként való használata miatt (az ehető gombák iránti attitűdjüket jellemzően) mikofókok, s hasonlóképpen Ángel Nieves-Rivera feltételezése szerint az Antillák őslakói a hallucinogén gombák fogyasztása miatt ebben az értelemben mikofókok voltak (például az Antillák számos szigetén megtalálhatók a hallucinogén *Psilocybe* fajok), s talán csak az afrikai rabszolgák behurcolásával váltak a szigetek valamelyest mikofillé (Nieves-Rivera, 2001). 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.) Szárított *djon-djon* árulnak Kanadában és az USA nyugati partvidékén is, de nem kizárt jövőbeli világszerte való elterjedése sem. Mindenesetre az Antillák jelentős részén a gombák közül kizárólag a *Psathyrella* fajokat fogyasztják, de nem elszántan mikofókok, mert például újabban a szárítottan érkező ázsiai és amerikai gombákat a piacokon árulják, a lakosok fogyasztják.

Irodalom

- Kicsi Sándor András: FÜLGOMBA. *Magyar Nyelv* 91 (1995) 3: 355–361.
- VÉRZÉSCSILLAPÍTÓ TAPLÓ ÉS PÖFETEG A MAGYAR NÉPI GYÓGYÁSZATBAN. *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve* 6. Kolozsvár, 1998: 277–280.
- A MÁJGOMBA NÉPI ELNEVEZÉSEIRŐL. *Magyar Nyelv* 97 (2001) 1: 85.
- A 'GOMBA' JELENTÉSŰ SZÓK A KÖRNYEZŐ CIGÁNY NYELVJÁRÁSOKBAN. *A Dunánál* 1 (2002) 6: 96–97.
- A LÉGYÖLŐ GALÓCA RÉVÜLETKELTŐ SZERKÉNT VALÓ FELHASZNÁLÁSÁRÓL. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 1, 2003: 7–9.
- Lévi-Strauss, Claude: LES CHAMPIGNONS DANS LA CULTURE. À PROPOS D'UN LIVRE DE M. G. WASSON. *L'Homme, Revue Française d'Anthropologie* 10 (1970) 1: 5–16. In: Claude Lévi-Strauss: ANTHROPOLOGIE STRUCTURALE. Paris, Plon, 1973: 263–279.
- Nieves-Rivera, Ángel Manuel: ORIGIN OF MYCOPHAGY IN THE WEST INDIES. *Inoculum. Newsletter of the Mycological Society of America. Supplement to Mycologia* 52 (2001) 1: 1–3.
- Wasson, R. Gordon et al.: PERSEPHONE'S QUEST. ENTHEOGENS AND THE ORIGINS OF RELIGION. New Haven & London: Yale University Press, 1986.

SZOMORY SZILVESZTERI VACSORÁJA A MARGITSZIGETEN

A Margitsziget szerepe a magyar irodalomban legalább Árpád-házi Szent Margitig visszavehető, akinek személye népszerű szentéletrajz megformálásául szolgált. Ő még kolostorban lakott, később ugyanitt szállodák, vendéglők épültek.

A margitszigeti szállók a XIX. század utolsó harmadától részben irodalmi életünkkel is kapcsolatos vendéglátóhelyek. Az 1873-ban megnyílt Nagyszállót (később Palatinus, felújítása után, 1987-től 2000-ig RAMADA Grand Hotel) Ybl Miklós tervezte. 1877-től hat nyáron át itt lakott és alkotott Arany János.

Az északnyugatra fekvő szerény Kisszálló az 1860-as években épült, itt élt és dolgozott 1919–1930 között Krúdy, hosszabb-rövidebb ideig Bródy Sándor, Hunyady Sándor, Kárpáti Aurél, Molnár Ferenc, Szép Ernő stb. A Kisszálló helyén 1937–38-ban a Dália Szálló nyílt meg. Ettől délnyugatra a kis Flóra Villát és a Nagyszálló mellett északra a Margaréta Szállót is Ybl tervezte az 1880-as években. (A margitszigeti szállókról és vendéglőkről: Gundel & Harmath, 1982: 108, 159–162.)

Érdekes tanulságokkal szolgálhat egy margitszigeti szilveszteri vacsora menükártyájának elemzése, amely Szomory Dezső hagyatékában őrződött meg (Réz, 1972: 222). A rendszerint díszes menülap az ételsort tünteti fel, s az étlaptól eltérően gyakran árjelölés nélküli, s ugyancsak gyakran választási lehetőséget sem kínál. Ráadásul a Szomory korából fennmaradt menülapok legjelentősebb része éppen szilveszteri (Gundel, 1970: 222, 1976: 253).

A menükártya egy a jobb felső sarokban „Littke for England” feliratú, a korabeli vendéglőkben menükártyák írására szolgáló lapra volt rágépelve, amelyet nyilván az Angliába is pezsgőt exportáló pécsi Littke család forgalmazott. A Littké a XIX. század közepétől a II. világháborúig foglalkoztak pezsgőgyártással, s ebben állítólag világhírré tettek szert. Más pezsgőgyárak (a budafoki Törley és Francois, továbbá a Vilányi) is előszeretettel tüntették fel magukat menülapokon (Gundel, 1976: 272).

A bal oldal felső részén stílszerűen rajzocska is van: egy fiatal, lornyonos úriember két korabeli fiatal dáma társaságában önfeledten, vígan pezsgőzik.

A menükártyára, az illusztráció miatt gondosan tördelve, rágépelte szöveg így szól:

*„Erőleves csészében
Vajas pástétom szárnyas raguval
vagy
Fogas moyannaise*

*Ropogós malacsült tüdős csusza és pezsgős káposztával
vagy
Sztýriai poulard párolt almával*

Gesztenye habfánk, vagy sajt.

*Margitsziget, 1929. december 31.-én.
Szilveszter.”*

A menülapelemzés Gundel Imre által felállított szabályai szerint a fogáscsoportokat kell elkülöníteni. A viszonylag szerény, de választási lehetőséget is kínáló négyfogós menü a következő tételből áll: (1) leves, (2) szárnyas vagy hal, (3) sertés vagy szárnyas (érdemes megjegyezni, hogy két szárnyas esetén általában az első a hideg), (4) cukrászsütemény vagy sajt. A menüsor tökéletesen megfelel a klasszikus, franciás étrendnek: leves–hal–főétel–sajt. Itt a második fogás esetében szárnyas rivalizál a halal, a negyedik fogásnál pedig édesség a sajttal. Az étrend fénypontjául szolgáló főétel tipikus képviselője a ropogós malacsült és a töltött jérce. A malacsült (*cochon de lait rôti*) jellegzetes szilveszteri étel, amelyet fiatal, legfeljebb hathetes szopós malacból kell készíteni.

A bájosan és kétszeresen hibás *sztyriai poulard* helyesebben talán *stájer/stíriai poularde* lehetne, s itt a *poularde* jelentése 'hízott tyúk, jérce'. A francia és innen angol *poularde*, a német és osztrák *Masthuhn* és *poularde* rivalizálva nagyjából megfelel a magyar gasztronómiai *jérce* elnevezésnek. Megemlíthető, hogy még maga a nagy Dobos C. József is leírta többször a *poularde* mellett a hibás *poulard* változatot (1881: 478). A *stíriai, stájer* jelző itt nem valamely ételnév része (mint a *stíriai metélt* esetében), hanem a jérce típusára, hízott változatára utal (Dobos hízott *steier kappant* emleget, 1771: 476, 480), ami elkészítése szerint lehet töltött, sült, rántott stb. Grazban a stájer jérce a XX. században tipikusan úgy készült, hogy felébe vagy negyedébe vágva bepanírozták és ki-rántották, de szilveszterre valószínűbb a töltött elkészítés.

Irodalom

Dobos C. József: MAGYAR–FRANCZIA SZAKÁCSKÖNYV. Méhner Vilmos, 1881.

Gundel Imre: ADALÉKOK AZ ÉTLAP, MENÜLAP, ÁRLAP TÖRTÉNETÉHEZ. *A Magyar Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve*, 1970: 221–251.

– A MÚZEUM MENÜLAPGYŰJTEMÉNYE. *A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve*, 1976: 251–310.

Gundel Imre & Harmath Judith: A VENDÉGLÁTÁS EMLÉKEI. Közgazdasági és Jogi, 1979, 1982².

Réz Pál: SZOMORY DEZSŐ. Szépirodalmi, 1972.

SPENÓTHÁZ ÉS ELIZÉLT PALOTA

A legfemerebb neveknek is lehet érdekességük, még ha csak eltűnő épületek gúnyvagy becenevei is (Zolnay Vilmos & Gedényi Mihály: A RÉGI BUDAPEST A FATTYÚNYELVBEN. Fekete Sas, 1996: 25–29). Az 1960-as évek második felétől, különösen az 1970-es években a korstílus kifejezőiként szerénytelenül épültek a budapesti foghíjakon a rendkívül modernnek ható, üveg- és alumíniumhomlokzatú, funkcionalista irodaházak. A

nép azonban nem szerette őket, megrendelőik és az építészek – szakmai kifejezéssel – belevágtak a városszövetbe, s megszülettek a Spenótház és Elizélt Palota becenevek a városkép e modernkedő, gyorsan és ügyetlenül készített, hivalkodó otrombaságaira. Az elnevezések érdekessége, hogy egyik jelentésükben specifikusan egy meghatározott épületet jelölnek, másrészt viszont kiterjesztve több más hasonlót is. (A Vörösmarty és Roosevelt téren kívül is ki-ki megtalálta a maga spenótházát és elizélt palotáját, melyek így köznévként is értelmezhetők, s kisbetűvel is írhatók.)

Az 1990-es évektől számos ilyen ház sorsa megváltozott. 1998-ban a Hungarotex irodaház (készült még 1967-ben) szerkezetig való visszabontása történt meg a Kossuth Lajos utcában. Ez volt a Belváros legmagasabb épülete, tizenöt emeletes irodapalota a világháborúban elpusztult Nemzeti Kaszinó helyén. A Chemolimpe Deák Ferenc utcai tömbje után (1964) a második nagy, modern épület volt a városmagban. 1999-ben Bellevue-irodaház lett belőle.

A budai Fő utca 14–16. szám alatt a hétemeletes Industrialexport székház 1979–80-ban készült, de 2003-ra teljesen lebontották, s 2004-ben új palota épül a helyére.

Az Elizélt Palota, a tízemeletes Vörösmarty téri ORI-irodaház 1971-ben épült, számos kulturális intézmény székhelye volt, de lebontják, s 2005 végéig új épület kerül a helyére. Magának a teleknek a sorsa is érdekes: 1812–1847 között a pesti Német Színház állt itt, 1873–1957 között a II. világháborúban súlyosan megrongált Haas-palota, majd a terület parkoló lett. Az Elizélt Palota becenév eredete a párizsi Palais de l'Élysée-re (röviden csak l'Élysée) vezethető vissza, amely hagyományosan a francia köztársasági elnökök székhelye.

A kilencemeletes Spenótház szintén 1979–80-ban épült a pesti Roosevelt téren, de 2005 tavaszára szerkezetileg lebontott, átépített ház áll majd a helyén. A háborúban bombatalálatot kapott régi, kétemeletes, klasszicista Ullmann-ház helyén épült, amely a XIX. században Európa Szállóként volt Pest vezetőssége, később pedig rendőrkapitányság kapott benne helyet. (Híres volt bálterme, amelyet romjaiban egészen 1967-ig lehetett látni.) Az Akadémia és a Gresham mellé szánt új házat három nagy külkereskedelmi cég, a Medimpex, a Tanninpex és a Kikex közös székházának tervezték 1969-ben, de a szándékok, tervek módosultak. Az építkezés 1971-ben elkezdődött, s 1973-ban eljutott a szerkezetkész állapotig, ekkor azonban megrekedt a projekt. Végül 1981 januárjára készült el a spenótzöld épület, s ide költözött az Országos Tervhivatal, a Munkaügyi Minisztérium, az Országos Anyag- és Árhivatal. Később más lakói lettek a háznak, utóbb privatizálták, s 2003-tól átépítik. Érdemes megemlíteni, hogy mind a Spenótház, mind az Elizélt Palota fő tervezője Hübner Tibor volt.

A spenót egyébként – nem túl népszerű fogás lévén a menzákon – többféle zöld színű dolog beceneve lehetett, így a bölcsészek körében évtizedekig a hatkötetes, zöld borítós irodalomtörténetnek (Sötér István, szerk.: A MAGYAR IRODALOM TÖRTÉNETE 1–6. Akadémiai, 1964–1966). (A könyvről egyébként a rá túl sokat hivatkozó egyetemi oktatók is megkapták a Spenót gúnynevet, például az ELTE-n – ezt a megnevezését egyébként öntudatosan vállaló – Tolnai Gábor.)

Tulajdonképpen külön témául szolgálhatnak a szintén hivalkodó szállodák is, így a pesti Duna-part lerombolt szállodái helyén épült újak, a várbeli Hilton stb. Itt talán csak egyről, a viszonylag korai budai Budapest Szálló Európában építészeti kuriózumnak számító épületéről érdemes megemlékezni, amely ételhordóalakjáról kapott többféle becenevet. 1967 szilveszterén nyílt meg, 1996 áprilisában féléves felújítás után újra átadták.