

Czas na grzyby

Z cyklu

„Wiadomości z Ogrodów Kórnickich”

Zbliżająca się nieuchronnie jesień to czas, kiedy wielu z nas wyrusza do lasu na poszukiwanie grzybów. Zarówno tradycja jesiennych grzybobrań, jak i umiejętność rozpoznawania grzybów jadalnych, w wielu rodzinach przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Jak wskazują ostatnie doniesienia, zbiór grzybów na cele konsumpcyjne czy też lecznicze towarzyszy człowiekowi już od bardzo dawna. Najnowsze badania oparte na analizie kamienia nazębnego pobranego z szczątków tzw. Czerwonej Damy z El Mirón w Kantabrii (Hiszpania) wykazały, że w jej diecie, oprócz mięsa i roślin, znajdowały się również grzyby z rodziny borowikowatych. Na podstawie analiz radiowęglowych ustalono, że jej pochówek miał miejsce około 19 000 lat temu, czyli w górnym paleolicie. Innym prehistorycznym przykładem użytkowania grzybów przez człowieka jest tzw. człowiek lodu – Ötzi, żyjący ok. 3 300 lat p.n.e., którego zamrożone ciało zostało znalezione w alpejskim lodowcu zlokalizowanym nad doliną Ötztal w Tyrolu Południowym. W jego doskonale zachowanym ekwipunku odnaleziono fragmenty owocników hubiaka pospolitego (służącego jako hubka do rozpalać ognia) oraz białoporka brzozowego. Owocniki tego drugiego grzyba wykorzystywane były i są nadal jako cenny środek leczniczy, np. w zwalczaniu pasożytów jelitowych.

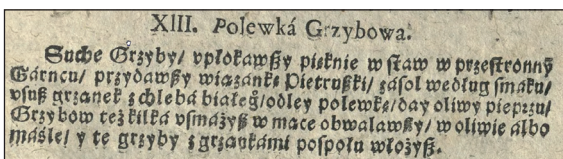
Polacy, obok innych narodów Europy centralnej i południowej, zaliczani są do tzw. grupy społeczeństw mykofilnych, które charakteryzują się pozytywnym nastawieniem do zbioru i wykorzystywania dziko rosnących grzybów. Pierwszym pisemnym dokumentem dotyczącym terenów Polski, w którym wspomniane zostało wykorzystanie grzybów leśnych, jest Pasja Świętego Wojciecha Męczennika, tzw. „Pasja z Tegernsee” z 1004 roku. Znajdziemy w niej fragment o następującej treści: „A kiedy zakończyli niesporne oficjum, on oddał się nieco od nich i chodząc tu i tam po leśnych polanach tyle przyniósł smacznych grzybów i ziół, że wszyscy mogli cieszyć się obfitością urozmaiconego posiłku”. Wzmianki o grzybach znajdziemy również w „Herbarzu” Marcina z Urzędowa (1595 r.), „Zielniku” Szymona Syreńskiego (przełom XVI i XVII wieku), czy też „Dykcyonaru roślinnym” księdza Krzysztofa Kluka z roku 1805. Dowodem na docenianie grzybów na terenie Polski jako smacznego składnika potraw jest również pierwsza zachowana polska

książka kucharska autorstwa kuchmistrza Lubomirskich – Stanisława Czernieckiego. W swym dziele pt. „Compendium fercurum, czyli zebranie potraw”, wydanym w roku 1682, podaje on m.in. przepis na polewkę grzybową. Przepisy na kilkanaście potraw z grzybami znajdziemy również w niezwykle popularnej w XIX wieku książce kucharskiej pt. „365 obiadów za pięć złotych” Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Książka ta, po raz pierwszy wydana w roku 1860, doczekała się kilkunastu kolejnych wydań.

Przeciętny Polak w trakcie grzybobrania zbiera kilka-kilkanaście gatunków grzybów. Do najpopularniejszych trofeów należą borowiki, podgrzybki, pieprzniki (kurki),



Jesienne łupy



Fragment z pierwszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r. (domena publiczna)

koźlarze czy też rydze. Jednak liczba gatunków grzybów jadalnych w polskich lasach jest zdecydowanie wyższa. Przyjmuje się, że spośród 4,5 tys. gatunków grzybów występujących w Polsce, nawet 1400 to grzyby potencjalnie zdatne do spożycia. Jednak tylko około 200 z nich jest pozyskiwane ze stanowisk naturalnych i wykorzystywanych do celów spożywczych i leczniczych. Według rozporządzenia Ministra Zdrowia z 17 maja 2011 r. (z późniejszymi zmianami) na liście grzybów dopuszczonych do obrotu handlowego widnieje obecnie 47 pozycji. Znajdują się na niej również grzyby objęte ochroną częściową, np. smardze, których zbiór dopuszczalny jest tylko poza terenami naturalnymi (np. w ogrodach i parkach). Należy pamiętać, że wszystkie grzyby przeznaczone do oficjalnej sprzedaży, np. na targowiskach, powinny posiadać atest wydany przez uprawnionych klasyfikatorów grzybów lub grzyboznawców. Jest to zabezpieczenie przed wprowadzaniem do obrotu handlowego gatunków trujących i niejadalnych.

Średnie spożycie grzybów leśnych w Polsce wynosi kilka kilogramów rocznie w przeliczeniu na mieszkańca. Nie wszystkie zebrane grzyby trafiają jednak bezpośrednio do domowego spożycia. Jak podaje Główny

Urząd Statystyczny, rocznie skupowanych jest w zależności od urodzaju od 2500 do nawet 6000 ton świeżych grzybów leśnych. Polska jest również jednym z największych eksporterów grzybów leśnych. Corocznie na zagraniczne rynki z naszego kraju wysyłane są świeże, schłodzone lub suszone grzyby (głównie kurki i borowiki) o wartości ponad 250 mln zł. Największymi odbiorcami naszych kurek czy borowików są Niemcy, Szwajcaria i Francja.

Od lat grzybiarze toczą zażarty spór o to, czy grzyby należy ścinać czy też wykrywać. Wydaje się, że dla grzybni rozwijającej się w glebie nie ma to wielkiego znaczenia. Ważne jest, aby w trakcie zbioru owocników nie

rozgrzebywać ściółki, może to bowiem doprowadzić do lokalnego przeschnięcia grzybni, a tym samym do osłabienia jej dalszego wzrostu. Ważnym argumentem niewątpliwie przemawiającym za wykryciem owocników jest to, że dzięki temu jesteśmy w stanie zaobserwować podstawę trzonu. Pozwala to na uniknięcie pomyłek i zebrania np. śmiertelnie trującego muchomora zielonawego, zwanego również sromotnikowym. Gatunek ten najczęściej mylony jest z młodą czubajką kanią, gąską zieloną czy też jadalnym gołąbkim zielonawym. Wszystkie muchomory posiadają bulwiastą podstawę trzonu otoczoną białą workowatą pochwą. Jest to najbardziej charakterystyczna cecha, umożliwiająca odróżnienie muchomora zielonawego od czubajki kani, której bulwiaste zakończenie trzonu pozbawione jest pochwy. Grzyby te odróżnia również pierścień na trzonie – u muchomora przyrośnięty do trzonu, a u kani luźny, dający się przesuwać. Dodatkowo trzon muchomora zielonawego jest pełny, a u dorosłej kani pusty w środku, rurkowaty. Wyruszając na grzybobranie należy przestrzegać kilku podstawowych zasad: zbieramy tylko te grzyby, które znamy; unikamy zbierania grzybów zbyt młodych, trudnych do identyfikacji; zebrane owocniki wkładamy najlepiej do wiklinowych, przewiewnych koszyków, a nie do foliowych reklamówek. Te podstawowe zasady powinny pozwolić uniknąć potencjalnych, przykrych konsekwencji spożycia grzybów trujących czy niejadalnych. Należy bowiem pamiętać, że pomimo licznych apeli medialnych, aby zbierać tylko znane nam grzyby, z danych Głównego Inspektoratu Sanitarnego wynika, że corocznie w Polsce dochodzi do kilkudziesięciu zatruczeń grzybami, z których większość kończy się hospitalizacją, a część niestety śmiercią pacjentów.

Wszystkich pragnących pogłębić swoją wiedzę na temat różnorodności i roli jaką pełnią grzyby w ekosystemach leśnych zapraszamy do zapoznania się z dostępnym na serwisie YouTube filmem „Życie lasu – grzyby”, który powstał przy udziale pracowników Instytutu Dendrologii PAN.

♦ Tomasz Leski
Instytut Dendrologii PAN