

# Ehető vadgyümölcsök és gombák gyűjtése egy bakonyi fáslegelőn

VARGA ANNA<sup>1</sup>, MOLNÁR ZSOLT<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Pécsi Tudományegyetem Biológiai Intézet Növényrendszertani és Geobotanikai Tanszék,  
H-7624, Pécs, Ifjúság útja 6., e-mail: varga.anna@gmail.com  
<sup>2</sup>MTA Ökológiai Kutatóközpont, Ökológiai és Botanikai Intézet  
H-2163, Vácrátót Alkotmány u. 2-4., e-mail: molnar.zsolt@okologiai.mta.hu

VARGA, A. & MOLNÁR, ZS.: *Edible wild fruits and mushrooms on a wood-pasture in Bakony.*

**Abstract:** Agroforestry systems, including wood-pastures can be found throughout Europe for thousands of years. Our research aims to understand the type of wild fruits and fungi that were gathered in a wood pasture in Bakony. For this purpose, we interviewed local herders and farmers in Olaszfalu (Veszprém county). *Pyrus pyraster*, *Malus silvestris*, *Prunus avium*, *Marasmius oreades*, *Calocybe gambosa*, *Agaricus campestris* were gathered at the common wood-pasture of Olaszfalu. As a result of abandoning the wood-pasture, they also abandoned gathering. In the course of the nature conservation and economic evaluation of agroforestry systems, wild fruits and fungi should also be taken into consideration.

**Keywords:** wild fruit tree, agroforestry system, land-use abandonment, Olaszfalu

## Bevezetés

Napjainkban egyre nő az igény a fenntartható, természetkímélő és egészséges élelmiszert termelő gazdálkodás iránt. Erre ad lehetőséget a több művelési ágat összekapcsoló agrár-erdészeti rendszer (erdő, legelő, gyümölcsös, szántóföld stb.). Ez a gazdálkodási mód a sok ezer éves európai hagyományos tájhasználattal több szempontból is megfeleltethető (HEGYI 1978, RODRÍGUEZ et al. 2009). A hagyományos agrár-erdészeti rendszerek további fenntartásához és újak természetkímélő és gazdaságos kialakításához az egykori használat és a hozzá kapcsolódó hagyományos tudás ismerete alapvető fontosságú (MOLNÁR et al. 2009, JOHANN et al. 2012).

Az agrár-erdészeti rendszereken belül a fáslegelő egész Európában megtalálható, az adott táj erdőállományából a legeltető állattartás során tudatosan kialakított és fenntartott gyep-erdő mozaikos élőhely (RACKHAM 1998, RODRÍGUEZ et al. 2009). Magyarországon a fáslegelő egykor elterjedt élőhelytípus volt, mára az ösztérületük nem éri el 5500 ha-t. Ez az élőhelytípus legnagyobb kiterjedésben a Dél-Dunántúlon, a Dunántúli-Középhegységben és az Észak-Alföldön található, de többnyire becserjésedő, felhagyott állapotban (HARASZTHY et al. 1997, BÖLÖNI et al. 2011). Természetvédelmi és gazdasági jelentőségét figyelembe véve azonban még mindig kevés információ áll rendelkezésünkre a fáslegelők egykori és a jelenlegi használatáról (HARASZTHY 1997, RODRÍGUEZ et al. 2009, VARGA és BÖLÖNI 2009, VARGA 2010).

A neolitikumtól kezdve régészeti leletek is bizonyítják a vadgyümölcsök emberi fogyasztásra való felhasználását hazánkban (GYULAI 2001, KENÉZ et al. in press). A vadgyümölcsök és kiemelten a vadgyümölcsfák (vadkörte, vadalma) egykori fontosságát a középkortól kezdve több írott forrás is alátámasztja (pl.: számadáskönyvek, falutörvények) (HEGYI 1978, IMREH 1973, SZANI 2011). Az elmúlt 200 esztendőre vonatkozó erdő- és legelőhasználatról, illetve gyűjtéssel kapcsolatos, főként néprajzi szakirodalom tér ki a vadgyümölcsök Kárpát-medencében folyó gyűjtésének módjára és rendjére (FÖLDES 1895, TÁLASI 1939, SZABADFALVI 1970, HEGYI 1978, GUNDA 2001, ANDRÁSFALVI 2007, DÉNES et al. 2012, SZANI 2011).

Munkánk célja, hogy megismerjük milyen vadgyümölcsöket és gombákat gyűjtöttek egy bakonyi fáslegelőn. Kutatásunk során pásztorokkal és gazdálkodókkal készítettünk interjút a Veszprém megyei Olaszfaluban.

## Anyag és módszer

A kutatást a Magas-Bakony és az Öreg Bakony találkozásánál fekvő Olaszfaluban végeztük. A környék erdeit bükkös, gyertyános-tölgyes, cseres-tölgyes és molyhos tölgyes állományok jellemzik (SONNEVEND 2005, KIRÁLY et al. 2008). Olaszfalu község egykori legelője a fáslegelő élőhelytípusba sorolható. Faállományát bükk, gyertyán, csertölgy, mezei juhar, vadkörte, madárcseresznye és kocsánytalan tölgy jellemzi (SONNEVEND 2005, VARGA 2010). A területet jogilag és használat szempontjából is 1862-ben különítették el a Zirci Apátság erdőállományától. Ettől kezdve a falu szarvasmarhái, disznói legelték a területet. A hagyományos legelőhasználat felhagyása az 1950-es években kezdődött. A sertés legeltetéssel az 1970-es években, a szarvasmarha legeltetéssel 2003-ban hagytak fel véglegesen a területen (VARGA és BÖLÖNI 2011). A felhagyás következtében a fáslegelő képét meghatározó ligetes állomány kiterjedése 51%-ról 8%-ra csökkent, míg a zárt erdőállomány 9%-ról 52%-ra emelkedett az elmúlt fél évszázadban (VARGA 2010). Olaszfalu lakossága 2010-ben 1108 fő volt. A lakosság nagyobb része a közeli városokba jár dolgozni (Olaszfalu 2008).

A kutatás során félig-strukturált interjút készítettünk 13 olaszfalusi pásztorral és gazdálkodóval 2008 és 2010 között (1. ábra). Az adatközlők 1915 és 1952 között születtek. Az interjúk során a falu egykori községi legelőjének használatára és növényzetére vonatkozóan gyűjtöttünk adatokat. Tanulmányunkban ezeknek az interjúknak a vadgyümölcsök és gombák gyűjtésére, felhasználására vonatkozó részét ismertetjük.

## Eredmények

### *Vadgyümölcsök*

A vadkörte (*Pyrus pyraster* L.) a sertések és a szarvasmarhák takarmányozására és saját fogyasztásra is használták Olaszfalun. Az egyes faegyedeket a gyümölcs minősége alapján is számon tartották. A disznók és marhák is ismerték a jó termő gyümölcsfákat és szívesen fogyasztották a termésüket. A vadgyümölcsök érése idején a jószágokra fokozottan kellett ügyelni. A vadkörte lehullott állapotában gyűjtötték össze, majd aszalták, vagy pálinkát készítettek belőle (2. ábra). A vadkörtegyűjtés korlátozására nem emlékeznek vissza. Ma már csak elvétve szedik össze pálinkának. A legelő felhagyásával az addig szabadállásba növő fák körül is záródott az erdő (3. ábra).



1. ábra. Németh Antal pásztor, Olaszfalu, Veszprém megye



2. ábra. Hullott vadkörte (*Pyrus pyraster* L.)





**3. ábra.** Vadkörtefa az egykori olaszfalusi községi legelőn

„A disznókat alig lehetett megfogni a vadkörte, egy km-t képes volt elfutni, úgy tudta, hogy hol van vadkörte. Somhegylapon is volt két vadkörte, nagyon finom vadkörte volt rajta. Ha véletlenül ősszel, elkezdett potyogni, mikor finom édes volt, akkor mink akartunk enni belőle, akkor elől köllött futnunk, hogy együnk a disznók előtt körtét.”

„Vadkörte meg bőven. Mikor ősszel elkezdődött egy darabig egy hónapig, nem köllött őrizni a disznót.”

„A körtét is aszaltuk. Én mikor kisleány voltam, mindig nekem kellett a kemencébe bebújni. Van, amikor csak úgy tették be, de később mikor tudták tepszibe, az jobb volt.”

„Ha volt édesebb, akkor aszalták, volt édesebb és savanyúbb, úgy, mint a másikonál.”

„Pálinkának úgy mint a másikat, összeszokták vagdalni, úgy előbb bomlik.”

„Sose volt, hogy korlátozták volna a szedését. Bármikor.”

„Ma már nem gazdaságos, hogyan mondjam. Szegény embernek volt a pálinkája. Most már a legelők is annyira vannak, bozót minden.”

„Nem tudod összeszedni, mert a vadak is fölszedik. Rengeteg vad van.”

A vadalmát (*Malus silvestris* Mill.) is említik, mint legelői vadgyümölcsöt, de további felhasználására nem térnek ki.

A madárcseresznye, vadcsereznye, (*Prunus avium* L.) gyümölcsének gyűjtése az egész faluban ismert. A legelő madárcseresznyefáit egyenként ismerték, tudták, hogy melyik fa milyen gyümölcsöt hoz. Az összegyűjtött gyümölcsöt vagy frissen elfogyasztották vagy rétes töltelékként használták fel. A legelőn található vadgyümölcsfák termésének gyűjtését az elmúlt 20 évben felhagyták.

„Ugye vadalma, meg hát a cseresznye. A Köveskútnál rengeteg vadcsereznye volt. Talán még most is, annyi el van ízelve. Akkor ugye mink is lejártunk olyan szép, gyönyörű vadcsereznyés volt. Mink magustól ettük! Ugye, nem számított mégis jó volt. Rengeteg volt, nagyon finom cseresznye volt.”

„Mentek cseresznyézni, tudtuk már merre van a cseresznye fa, aratás előtt. Erdőségeken. Legelőn is. Ahogy a szél hordta szét a magot. Merre jobb a cseresznye és nagyobb. Volt fekete, piros, nagyobb fajta, kisebb fajta. Mind tudta.”

„Nem olyan nagy, mint a házi, de finom volt.”

„Tudtuk már az egész határban, hogy merre vannak cseresznyefák.”

„Édesapám mutatta meg egyszer és mentünk. Réteseket sütöttünk belőle.”

„Mindig jártak, vagy cseresznyézni vagy gombászni, mindig lehetett találkozni valakivel. Nem jár ki senki most már. Vadcsereznyét nem tudom, hogy valaki elmenne. Milyen finom volt az!”

„Vadcsereznyét. Megenni, rétest is csináltak.”

„A legelőn voltak vadcsereznye fák, cseresznyézni is.”

„Csak megettük. Olyan nagyon apró. De nagyon ízletes volt. Nem volt itt annyira a kertekbe. De most van, most a legelőn nincs. Azt is tejeskannával mentünk, szedtük.”

„Vadcsereznyét. Gyerekkoromban mindig mentünk, vittük az edényt. 4-5 literes tejeskannát, tudtuk, melyik fa a nagyobb szemű. Ropogós cseresznye, az mindig nagyobb, és volt a hagyományos vadcsereznye, ami akkora, mint a borsószem. Jó ízű volt, meg lehetett enni.”



### Gombák

A fáslegelőn gyűjtött gombaként említik a mezei szegfűgombát, csibegomba, (*Marasmius oreades* (Bolt. Ex Fr.) Fr.), a májusi pereszket, szentgyörgygomba, (*Calocybe gambosa* (Fr.) Donk) és a mezei csiperkét, csiperke, (*Agaricus campestris* Schiff. Ex Fr.). A gombát frissen és szárított formában használták föl. A gombák gyűjtése kapcsán megemlítik, hogy a trágyázás elmaradásával és a legelő cserjésedésével a gombák is eltűntek a legelőről.

„Gombát sokat szoktak szedni. Édesapám ismerte jól a gombákat. szentgyörgygombát, csibe gombát. (...) Mikor visszaemlékszem az ízére, amikor anyukám megszokta csinálni vacsorára tojással”

„Csibegomba itt honos. Nem tudom mi a hivatalos neve. Az volt rengeteg. Szentgyörgygombát csak profik találták meg. A csiperke, meg a róka gomba. Mi ezt a csibegombát szoktuk általában szedni.”

„És hát már a tsz idején már műtrágyázták is, de arra nem volt szükség, azért a tehének annyi trágyát adtak. Nagyon sok volt a gomba, gombászni.”

„Jellemző volt, főleg a folyásokot, ahol sötétebb volt a fű, ott termelt a csiperke.”

„Szoktunk gombászni. Most nincs is, mert amit a tehének piszkítottak, trágyás volt, ott volt a folyás. Csibegomba.”

„Gombát, ha sokat szedtünk, napon szárítottuk. Hálósákba, na ugye az is szellőzőn.”

„Gomba is volt, mert az állatok hagyományos takarmányt ettek, van a tsz-nek a hízómarha telepe, ott kimennek legelni a tehének és még sincs gomba, mert a silóba nincsen gombaspóra. Akkor hagyományos szénát lekaszálták és hazavitte. Ahogy kiment a széklettel, ott volt gomba, ahol széklet volt és a spórák abban voltak benne. Annyi csibe gomba volt, rengeteg csibegomba volt.”

### Megvitatás

A bakonyi Olaszfaluban gyűjtött adatok is alátámasztják, hogy a hagyományos legeltető állattartás és a vadnövények gyűjtése egymástól elváló, de mégis szervesen összekapcsolódó tevékenységeknek tekinthetők (SZMORAD 1998, VERA 2000, GYULAI 2001, PALÁDI-KOVÁCS 2001, SZANI 2011). A vadgyümölcsök kiemelt szereppel bírnak az emberi táplálkozásban és az állatok takarmányozásában is a hagyományos tájhasználat rendszerében (TÁLASI 1939, TURNER et al. 2011, DÉNES et al. 2012). Ezt mutatja, hogy egész Európában, de a világ más pontjain is a vadgyümölcsfák nevelésére és gondozására tudatosan ügyelnek az erdőirtásból kialakított területeken, így a fáslegelőkön is (TAKÁCS 1980, VERA 2000, TURNER et al. 2011, SZANI 2011).

A Kárpát-medencében a legelőkhöz köthető legfontosabb vadgyümölcsök a vadkörte és a vadalma, amelyek Olaszfaluban is kiemelt szereppel bírtak az őszi legeltetés során (GUNDA 1965, SZABADFALVI 1970, PALÁDI-KOVÁCS 1982, ZSUPOS 1987, SZMORAD 1998). RAPICS (1940) Magyar gyümölcs című munkájában ezt írja egy mátrai fáslegelő tapasztaltakról: „A Parádi-völgy erdeje, ahol most a fürdő épületei húzódnak meg, Recsk felé ligettké és cserjéseké foszladozik szét, amelyekben vadalma, vadkörte, szeder, csipkebogyó stb. terem. Mellettük a mezőn legel a recski gulya, közben pedig a pásztor megszedi a ligetben és a cserjésben a maga gyümölcsét. Ismeri a fákat, tudja melyik milyen ízű gyümölcsöt terem, s mikor egyszer találkoztunk, megkínált érett vadkörtevel, amellyel éppen akkor szedte tele a kalapját.” Az országban több vadkörte fák által dominált fáslegelő is található (NÓTÁRI 2008).

A vadkörte gyűjtése elterjedt és ismert volt az egész Kárpát-medencében (UJVÁRY 1957, ZSUPOS 1987, GUNDA 2001, DÉNES et al. 2012, LUCZAI 2012). A télire való eltevésről HEGYI (1978) így ír az Északkeleti-Bakonyról szóló munkájában: „Elsősorban nyersfogyasztásra tették el télre polyva vagy gabona közé, ahol karácsony, újév tájára teljesen megbarnult a bele, bőre aranyárgára érett és megpuhult.” A vadkörtét legnagyobbbrészt aszalással tartósították. Az aszalt vadkörtét csemegéként fogyasztották, illetve levest (cibere) készítettek belőle (VAJKAI 1941, UJVÁRY 1957, GUNDA 2001, VARGA 2012). A dél-gömöri vadkörteaszalásról és további felhasználásáról így ír ZSUPOS (1987): „Általában kenyérsütés után vetették be a kemencébe, ha nagy volt, hasogatva. Kétszer-háromszor kellett aláfűteni, mert ha hirtelen akarták aszalni, nagyon meleg kemencében, akkor felhőlyagosodott. Csak úgy állt el, ha megaszalódott keményre. A napon is aszalták tepsiben. A padláson kiterítve vagy kosárban, szellős helyen tartották. Télen hoztak le belőle, megmosták és levesnek főzték meg. A fonóban az asszonyok ezt ették, mikor fontak a guzsallyal, attól volt nyál, nem álmosodtak úgy el.”

A vadalma gyűjtése és felhasználása a vadkörtéhez hasonló, de leginkább bort és ecetet készítettek belőle (VISKI 1932, UJVÁRY 1957, GUNDA 1965, HEGYI 1978, ZSUPOS 1987, VARGA 2013).

A madárcezesznye kizárólag bükkös, gyertyános-tölgyes erdőkből kialakított fáslegelőkön fordul elő, szemben az egész országban előforduló vadkörtével és vadalmával. A madárcezesznyét a Bakony észak-keleti térségében gyűjtötték és használták (aszalás, lekvárba ízesítőnek, rétesbe) (HEGYI 1978). Székelyföld hasonló növényföldrajzi adottságú területén, a Sóvidéken is gyűjtötték a madárcezesznyét. Termését frissen fogyasztották, és ágyaspálinkához használták fel (GUB 1996).

A gombák közül Dél-Gömörben, hasonlóan a vizsgált területhez, a mezei szegfűgombát, a mezei csiperkét és a májusi pereszkét a legelőkön gyűjtötték (ZSUPOS 1987).

### ***A fáslegelőkön folyó gyűjtögetés helyzete***

Hegyí Imre 1945 és 1970 között végzett néprajzi gyűjtést a Bakony észak-keleti térségében, ahol az általunk vizsgált terület is fekszik (HEGYI 1978). Ebben az időszakban a térség községi legelőit még legeltették, és az emberek többsége is hagyományos mezőgazdálkodásból élt (HUDI 2005, VARGA és BÖLÖNI 2011). Hegyí 1978-as könyvében a gyűjtögető gazdálkodás visszaszorulásáról ír, aminek oka szerinte az, hogy az „erdőgazdálkodás egyre inkább kicsúszott az agrikultúra termelési komplexitásából”. A Hegyí által megfogalmazott komplexitás, a ma használt agrár-erdészeti rendszer fogalmával egyezik meg. A 20. században ezen használati komplexitás megőrzésében a községi legelőknek kiemelt szerepük volt. Ezeknek a legelőknek a többsége az erdősült vidékeken a fáslegelő élőhelytípusba tartozott (VARGA és BÖLÖNI 2009), és a községi tulajdonból kifolyólag mindenkinek teret biztosítottak a gyűjtögetésre. Az olaszfalusi egykori községi legelőhöz hasonlóan az egész országban a 20-dik század második felében a hagyományos legelőhasználat felhagyásával a fáslegelők becserjésedése és beerdősülése indult meg (VARGA 2010). Ennek következtében visszaszorultak azok a nyílt, ligetes élőhelyek, amelyek a legelőkre jellemző vadgyümölcs- és gomba fajok számára szükségesek. A sűrű bozót az emberek számára is egyre nehezebbé tette a területek felkeresését. Mindemellét, ahogy az egyik olaszfalusi adatközlő is említette, a felhagyott területeken az országszerte megnőtt vadállomány a vadgyümölcsöt hamarabb elfogyasztja, mint-hogy az ember összegyűjthetné. Mindezek következtében az adatközlők szerint a gyűjtögető tevékenység szinte teljes mértékben visszaszorult az egykori községi legelőn Olaszfaluban. Hasonló folyamatok tapasztalhatók a Belső-Somogyban és a Bereg-síkon is (VARGA 2012). A jelenlegi helyzet még pontosabb megértése szempontjából a fiatalabb korosztály tagjait is szükséges megkérdezni. Olaszfaluban jelenleg nem jelent

problémát, de az ország más részein a gyűjtögetés folytatásának akadályát jelentheti az egykori közösségi területeken, hogy a magántulajdonba kerüléssel a területen folytatható tevékenységek is korlátozódnak a korábbiakhoz képest.

Ezek ellenére az elmúlt néhány évben némi változás is megfigyelhető a felhagyás okozta problémák mellett a fáslegelők és az ehető vadnövények gyűjtése kapcsán Hazánkban. Egyre növekszik az érdeklődés az ehető vadnövények (pl. medvehagyma) gyűjtése és felhasználása iránti, több a hasonló főként felhasználással kapcsolatos internetes blog (pl. [www.erdokostolo.blogspot.hu](http://www.erdokostolo.blogspot.hu)). A fáslegelők iránti érdeklődés is növekszik, bár kis arányban, de mind természetvédelmi, mind mezőgazdálkodási szempontból. Ezt mutatja, hogy az ország több pontján is elkezdtek a felhagyott fáslegelők cserjeirtását és legeltetését és újak kialakításához is támogatás áll rendelkezésre (KEOP-BFNP 2011-2015, MVH 2012, VARGA 2012). A történeti és jelenlegi adatok is mutatják, hogy az agrár-erdészeti rendszerek kialakítása és használata során a vadgyümölcsök és a gombák gazdasági és természetvédelmi értékét is szükséges figyelembe venni.

## Köszönetnyilvánítás

Tisztelettel köszönjük az olaszfalusi lakosoknak a segítségét, és hálásan köszönjük a közreműködését mindazoknak, akik megosztották velünk a tudásukat! Név szerint: Brevics Lászlóné Hanich Anna, Brevics Lőrinc, Gellesz Imre, Gellesz Imréné, Hajas Lajos, Hanich Gyula, Hanich Gyuláné, Németh Antal, Németh Antalné, Németh Ferencné Hajas Mária, Sándor Ferencné, Schneider Ödönné és Schneider József.

Köszönettel tartozunk továbbá dr. Sonnevend Imrének, Bognár Júliának, Kenéz Árpádnak, Kirmer Annának, Tóth Antóniának, Tóth Katának, Végh Borbálának, a Pécsi Tudományegyetem Biológia Doktori Iskolájának, MTA Ökológiai Kutatóközpontjának és a Balaton-felvidéki Nemzeti Park Igazgatóságának.

## Irodalom

- ANDRÁSFALVY B. 2007: A Duna mente népének ártéri gazdálkodása. – Ekvilibrium kiadó. pp. 438.
- BÖLÖNI J., SZMORAD F., VARGA Z., KUN A., MOLNÁR ZS., BARTHA D., TÍMÁR G. & VARGA A. 2011: Fáslegelők, fáskaszálók, legelőerdők, gesztenyeligetek. – In: BÖLÖNI J., MOLNÁR ZS., KUN A. (szerk.): Magyarország élőhelyei. pp.359-362.
- DÉNES A., PAPP N., BABAI D., CZÚCZ B. MOLNÁR ZS. 2012: Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. – Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 81: 381-396.
- GUB J. 1996: Erdő-mező vadnövényei a Sóvidéken. – Hazanéző könyvek. pp. 99
- GUNDA B. 2001: A vadnövények gyűjtése. – In: PALÁDI-KOVÁCS A., (szerk.). Magyar néprajz II. Gazdálkodás. Budapest: Akadémiai Kiadó; p. 11–40.
- GYULAI F. 2001: Archaeobotanika. – Józsoveg Műhely, Budapest. 240 p.
- HARASZTHY L., MÁRKUS F. & BANK L. 1997: A fás legelők természetvédelme. – WWF-füzetek. 12. pp.23
- HEGYI I. 1978: A népi erdőkielés történeti formái. – Akadémiai Kiadó. Budapest. pp.318.
- IMREH I. 1973: A rendtartó székely falu. – Kriterion Könyvkiadó. Bukarest. pp.340.
- KENÉZ Á., PETŐ Á., GRYNÆUS A. (in press). Vác-Piac utca késő középkori régészeti lelőhely komplex archaeobotanikai értékelése. – In Mészáros, O. Vác – Piac utcai mélygarázs: A középkori Vác német városrészének régészeti feltárása. In Kvassay, J. (Szerk.) VIA Kulturális örökségvédelmi kismonográfiák. Budapest, Magyar Nemzeti Múzeum.
- KEOP-BFNP 2011-2015. [http://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/eu\\_palyazatok\\_szerzodesei/](http://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/eu_palyazatok_szerzodesei/)



- [http://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/keop\\_3\\_1\\_2\\_2\\_f\\_09\\_2010\\_0026/](http://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/keop_3_1_2_2_f_09_2010_0026/) letöltés: 2013.03.10.
- KIRÁLY G., MOLNÁR ZS., BÖLÖNI J., CSIKY J. & VOJTKÓ A. 2008: Magyarország földrajzi kistájainak növényzete. – MTA ÖBKI. Vácrátót. pp.248.
- LUCZAJ L. 2012: Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. – *Acta Soc. Bot. Pol.*, 81(4):245–255.
- MOLNÁR Zs. 2012: A Hortobágy pásztorsszemmel. – Hortobágy Természetvédelmi Közalapítvány, Debrecen. pp.159.
- MOLNÁR Zs., BARTHA S. & BABAI, D. 2009: A népi növényzetismeret és az etnobotanikai, ökológiai antropológiai megközelítés szerepe napjaink vegetáció- és táj kutatásában. – *Botanikai Közlemények* 96: 95-116.
- JOHANN E., AGNOLETTI M., BÖLÖNI J., EROL S.C., HOLL K., KUSMIN J., LATORRE J.G., LATORRE J.G., MOLNÁR Zs., ROCHEL X., ROTHERHAM I.D., SARATSI E., SMITH M., TARANG L., BENTHEM M., LAAR J. 2011: Europe. In: PARROTTA J. A., TROSPER R. L. (eds.): *Traditional Forest-Related Knowledge: Sustaining Communities, Ecosystems and Biocultural Diversity*, World Forests 12, Springer Science + Business Media B.V., pp. 203-249.
- MVH 2012: Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal 57/2012 (IV. 18.) számú közleménye. az agrár-erdészeti rendszerek mezőgazdasági földterületeken történő első létrehozásához nyújtandó támogatás igényléséről. [www.mvh.gov.hu](http://www.mvh.gov.hu) letöltés: 2013. 03.10.
- NÓTÁRI K. 2008: A tiszauzi Körtvélyesi-legelő vegetációtérképe és természetességi értékelése. – *Tiszavilág* III. pp. 61-71.
- Olaszfalu 2008: Olaszfalu község honlapja. [www.olaszfalu.hu](http://www.olaszfalu.hu) letöltés ideje: 2013.03.10.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 2001: Magyar néprajz II. Gazdálkodás. – Akadémiai Kiadó, Budapest. pp. 1170.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1982: Barkóság népe. Borsodi Kismonográfiák. – Herman Ottó Múzeum. Miskolc. pp. 192.
- RACKHAM, O. 1998: Savanna in Europe. In: KIRBY, J. K & WATKINS, C. (szerk.): *The Ecological History of European Forests*. CAB. 1-24. pp.
- RAPAICS R. 1940: A magyar gyümölcs. Természettudományi Társulat. – Budapest. pp. 350.
- RIGUEIRO RODRÍGUEZ, A., MCADAM, J. & MOSQUERA-LOSADA, M., R. (eds.) (2009): *Agroforestry in Europe*. – Springer, pp. 450.
- SONNEVEND I. 2005: Olaszfalu és Eplény határának növény- és állatvilága In: HUDI (szerk.): *Olaszfalu története*. Olaszfalu. pp.34.
- SZABADFALVI J. 1970: Az extenzív állattartás Magyarországon. – *Műveltség és Hagyomány* XII. Debrecen. pp. 231.
- SZABÓ M., KENÉZ Á., SALÁTA D., MALATINSZKY Á., PENKSZA K. & BREUER L. 2007: Természetvédelmi-, gyepgazdálkodási célú botanikai vizsgálatok a pénzgyöyör-hárskúti hagyásfás legelőn. – *Tájökológiai lapok*. 5(1): 27-34.
- SZANI Zs. 2011: Történelmi alma- és körtefajták a Kárpát-medencében a népi fajtaismeret és –használat tükrében. – *Doktori Dolgozat*. Corvinus Egyetem. Kertészettudományi Doktori Iskola. pp.170.
- SZOMORAD F. 1998: Az év fája -1998- a vadkörte (*Pyrus pyrastrer*). – Petőfi Nyomda. Kecskemét. pp. 8.
- TAKÁCS L. 1980: Irtásgazdálkodásunk emlékei. – Akadémiai kiadó, Budapest. pp.418.
- TÁLASI I. 1939: A bakonyi pásztorzkodás. – *Ethnographia*, 50: 9-39.
- TURNER N. J., LUCZAJ L. J., MIGLIORINI P., PIERONI A., DREON A. L., SACCHETTI L. E., PAOLETTI M. G. 2011: Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and agroecology. *Cr Rev Plant Sci*. 30(1–2): 198-225.
- UVJÁRY Z. 1957: A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj-zempléni hegyvidéken. – *Néprajzi Értesítő*. 39: 231-243.
- VAJKAI A. 1941: A gyűjtögető gazdálkodás Cserszegtomajon. – *Néprajzi Értesítő*. 23: 231-258.
- VARGA A. 2010: Egy felhagyott bakonyi fás legelő tájtörténete és faállomány szerkezete. Szakdolgozat. – ELTE Növényrendszertani és Ökológiai Tanszék. Budapest. pp. 78.
- VARGA A. 2012: Terepinapló. Fáslegelők a Bakonyvidéken, a Belső-Somogyban és a Beregi-síkon. – *Kézirat*. Budapest.
- VARGA A. & BÖLÖNI J. 2009: Erdei legeltetés, fáslegelők, legelőerdők tájtörténeti kutatása. – V. MTBK Természetvédelmi Biológiai Konferencia. – *Természetvédelmi Közlemények* 15: 68-79.
- VARGA A. & BÖLÖNI J. 2011: Egy felhagyott fás legelő területének tájhasználat változása Olaszfalu (Veszprém megye) határában. *Zirc*. – A Bakonyi Természettudományi Múzeum Közleményei 28: 55-66.
- VERA, W., M. 2000: *Grazing Ecology and Forest History*. – CABI. pp. 506.
- VISKI K. 1932: Almaecet. *Néprajzi Értesítő*. 24: 117.
- ZSUPOS Z. 1987: Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása. – Debrecen. pp. 139.

## Edible wild fruits and mushrooms on a wood-pasture in Bakony

ANNA VARGA & ZSOLT MOLNÁR

Traditional agroforestry systems such as wood-pastures, have been a widespread land-use type in all Europe for thousands of years. Today the claim for healthy and organic food shows a growing tendency. The agroforestry systems, which are based on the traditional land-use, could be a promising solution to this issue. In order to facilitate this, the traditional knowledge of the agroforestry systems is an essential starting point. Wood-pastures are consciously created and maintained by grazing livestock and human pastureland management. The wood-pastures were once widespread in Hungary, but today the total area covered by this type of habitat hardly reaches 5500 hectares. Today in Hungary nearly all of the wood-pastures are abandoned, leading to major traditional knowledge and biodiversity loss. The aim of our work is to get to know what type of wildfruits and mushrooms were gathered on a wood-pasture in the Bakony. The main woodland habitat types of this area are: beech, oak-hornbeam and termophilous oak woodland. We made semi-structured interviews with herders and farmers in the village of Olaszfalu, Veszprém county. The former pasture of the village can be classified to the wood-pasture category. The territory of the village's pastureland was separated from the forests of the Abbey of Zirc based on the method of usage and also legally in 1862. From that time on the cattle and swine herds grazed the pasture. Giving up the traditional usage of the pasture started in the 1950s. As a result of this abandonment a closed woodland can be found on the former village's pastureland, instead of a parkland which is the main characteristic feature of the wood-pastures. *Pyrus pyraster*, *Malus silvestris*, *Prunus avium*, *Marasmius oreades*, *Calocybe gambosa*, *Agaricus campestris* were gathered at the common wood-pasture of Olaszfalu. The most common and known wild fruit was the wild pear. It was dried and used for spirit (pálinka) making. The listed mushroom species disappeared significantly due to the lack of livestock manure and open habitat. As a result of wood-pasture abandonment, they did also abandon gathering and using wild-fruits. Therefore in the course of nature conservation and economic evaluation of agroforestry systems, wild fruits and fungi should also be taken into consideration.