

Korčulanske gljive sabrane u prosincu

Dr Ivan FOCHT (Sarajevo)

Skupljati gljive na Korčuli u prosincu predstavlja veliku draž. To je doba kad na kontinentu, odn. s onu stranu dinarskog pojasa, već uveliko stežu mrazevi, te kočeći i, tako da kažemo, konzervirajući ih u smrznutu zemlju, priječe podzemna stabla gljiva, micelije, da nastave i dalje istjeravati na površinu svoje raznobojne i mnogolike plodove. No nije zanimljivo samo to što Korčula poput drugih naših mediteranskih područja daruje obilje gljiva i kad ih drugdje nema — pa »žabarima« poput mene može produžiti sezonu »lova« sve do proljeća, kad se i u »unutrašnjosti« nastavlja prekinuti kontinuitet — nego je još zanimljivija činjenica što se samo na Korčuli mogu u jednom te istom prosinačkom danu naći vrste iz sva četiri godišnja doba: pored onih kojima i priliči da se sada jave, zatičemo, ponekad ni dvadeset centimetara udaljene, i one vrste čije je vrijeme već davno prošlo, kao i one koje u drugim krajevima moraju još dugo čekati na svoj svečani trenutak.

Većini vrsta određeno je u knjigama kad se mogu javiti; vremenski raspon su im tako skrojili na prosječno dva do tri mjeseca. Posljednjih decenija, istina, nastaju atmosferski poremećaji koji neznano kako dovode do toga da u proljeće naiđemo na gljive koje su tipično jesenje, ili da poneke ugledamo i sa po tri ili četiri mjeseca zakašnjenja. Međutim, to su ipak individualni slučajevi, a ovdje se ne radi o odstupanjima od prirodnog reda. Naime, Korčula u prosincu ima tako blagu i čudima gljiva pogodnu klimu (najviše vrsta voli dnevnu temperaturu između 11 i 20 stupnjeva, te puno kiše), tako da se i proljetne i jesenske mogu prevariti misleći da nastaje njihovo zlatno doba, pa ako ih napolju ne sačeka mrski neprijatelj bura, one će i izrasti. Činjenica da i na kontinentu poneki proljetni i jesenji dan liče jedan na drugoga, ne može poslužiti za analogne zaključke. Naime, ljeto na moru predstavlja jedan drastičan prekid bujanja — naša mikroflora ne podnosi, manje i od suše, velike vrućine. Tako sam višegodišnjim zapažanjima već na otoku Lokrumu primijetio da se početkom svježijeg i vlažnijeg rujna javljaju one vrste koje u planinskim predjelima Bosne i Hrvatske počinju koncem proljeća — i to potpuno istim redoslijedom. Samo, vremenski intervali u njihovom javljanju ovdje, na moru, puno su kraći, tako da već za petnaestak dana (polovinom rujna) razvoj dođe do onih koje su na kontinentu ljetne, a nakon novih petnaest i do jesenjih. Pri tome plodni period od dva mjeseca nije prošao ni za proljetne, tako da istovremeno rastu gljive iz tri godišnja doba. I sada, u prosincu, na pragu je i četvrto, a zimskim vrstama ipak nije prevruće da bi izostale.

Najviše vrsta javlja se uz raznovrsne borove (sloj iglica toplotu duže čuva), te u manjoj mjeri uz (inače vanredno stimulativne) sastojine hrasta crnike (*Quercus ilex*), jer u ovo doba su ih već mnogi njeni suputnici napustili. Dosta vrsta razvija se i po poljima i maslinjacima, tj. one koje ne tvore mikorizu (zajednicu s drvećem). Borova šuma s planikom (*Arbutus unedo*) i velikim vrijesom (*Erica arborea*) kraj Smokvice, zvana Vrisje, puna humusa, vlage i mahovine, pokazala se trenutno vrstama najbogatijom, jer je i od bure dobro zaštićena: 69 vrsta 10. XI 1971.

Interesantno je i da su se neke vrste, vezane uz određeno drveće, prilagodile na Korčuli sasvim drugom. *Leccinum carpini*, u unutrašnjosti najčešće pratilac

graba i lijeske, ovdje stupa u simbiozu s maslinom. Kraj rogača je *Xerocomus cramesinus*, mali rijedak *Boletus borovih* i bukovih sastojina. Neke mliječnice (*Lactarii*), inače pratioci breza, dobro su se prilagodile borovima. Isto tako kraj borova se javlja i *Tricholoma psammopus* (Kalchbr.) QUÉL., iako je inače strogo vezana za ariše.

Na Korčuli sam našao i meni nepoznate četiri vrste, pa tek predstoji da se pregleda obimna literatura (a naročito ona koja obrađuje mikofloru Sicilije, Korzičke i Azurne obale, pa možda i Španije), da bi se utvrdilo nisu li možda već prije nađene ili predstavljaju nove vrste. Sigurno je da i u ovom pogledu Korčula ima specijaliteta, jer gljive ne samo da su jako varijabilna i zagonetna bića, nego su i često lokalizirane na veoma uskim područjima ili su pak vrlo kratkog vijeka, tako da ponekad treba pogoditi ne samo dan, nego i sat u danu da bi se vidjele. Ima kapricioznih vrsta koje ne izmire na svijetlo dana i po nekoliko decenija, a neke još iz prošlog stoljeća nitko ni do danas nije ponovo ugledao.¹

Iz porodice **Boletaceae**, kojoj pripada i općepoznati vrganj — to su gljive koje s donje strane šešira, gdje je plodište (himenij), nemaju listiće, nego cjevčice tako gusto zbijene da se na svojim krajevima, gledane odozdo, ukazuju kao rupice («pore»), odnosno spužva — zastupljen je jedan rod koji se u narodu naziva **spužarica**, a u stručnoj terminologiji *Suillus* (svinjče), sa tri vrste. Naziv »spužarica« je zgodno nađen, bilo da dolazi od riječi spužva, bilo od riječi spuž, jer te gljive su sluzave po površini šešira i doimaju se kao da je preko njih prešao puž. Ali, mještani griješe što ih smatraju otrovnim, jer ne samo da su jestive, nego i velika delikatesa. (Najbolje su dinstane, »na brodet«, zatim »na rizot« i za juhu; jedino nisu za »frigmat« i za sušenje radi svojeg mekog mesa). Razlike između te tri vrste su za laika teško uočljive, ali to u praktičnom pogledu ništa ne smeta, jer **sve su spužarice jestive** i nema nijedne otrovne ni među ostalima, pored ovih triju. Međutim, te razlike su za nauku veoma značajne, budući da su sve te tri vrste inače u svijetu toliko rijetke da ne postoje čak ni njihove opširnije deskripcije. A na Korčuli su u borovim sastojinama masovno zastupljene, tako da bi mogle postati korisna dopuna ishrane. To su:

***Suillus (Ixocomus) littoralis* BOUCHET**

***Suillus (Ixocomus) leptopus* BOUCHET**

***Suillus collinitus* FRIES.**

Sve tri su po šeširu smeđe, no prva je svjetlije, žućkasto smeđa; druga, mlađa skoro bijela, postaje starenjem sve tamnija čokoladno smeđa, i to počev od centra ka rubovima, tako da i starije imaju svjetlije rubove, a i preko smeđih partija kao da su bijelom skramom prevučene; treća ima u kožici šešira urasle snopove smeđih vlakana. Prva je najkrupnija (šešir u promjeru i do 13 cm), a ima i najmasivniji dršak (dugačak između 6 i 12 cm, a širok do 2,5 cm), bjeličasto-žut sa zlatno žutim točkicama i mrljama (kod starijih smeđim), često iskrivljen i »korjenast« na dnu (tj. prema dole sve uži dok se ne završi kao šiljak); druga je najsitnija (2—7 cm), najkraćeg drška (do 2,5 kroz 1,5 cm, često samo 1 cm dugog i 0,5 cm širokog), bjeličasta, ali **pri dnu ružičasta**, sa smeđim i rdasto-crvenkastim mrljama; treća je srednje veličine (3—9 cm), također kratkog drška (4/1), **pri dnu takođe ružičasta**, no sa točkicama pri vrhu živo žutim, a pri dnu

¹) Stoga, da bi se dobio makar i približno potpun katalog gljiva jednog kraja, potrebno je dugogodišnje promatranje i traganje na licu mjesta, a to mi na Korčuli dosad nije bilo moguće. Ovaj kratak prilog predstavlja zato doslovno samo što mu naslov kaže, daleko od pretenzije da bude potpun i što se tiče mjeseca prosinca, jer ostalo je mnogo dijelova Korčule na koje nisam kročio ni ja ni moji suradnici. Nastojat ću dopuniti, ako već ne u novim izdanjima ovoga Zbornika, tad u bilo kojoj formi, rad o flori gljiva na otoku, i s obzirom na vrste, i s obzirom na lokalitete. Stvar je utoliko teža što na ovom polju nemam prethodnih radova. Što se i ovako krnji prilog ipak već sada javlja, treba zahvaliti silnoj preduzimljivosti njegovog urednika g. Marinka Gjivoja, kao i pomoć škola na otoku čiji su mi daci spremno pomogli u skupljanju primjeraka. Kako je on u prvom redu namijenjen široj publici, nisam se pridržavao sistematskog reda u izlaganju porodica i izbjegavao sam, koliko je moguće, tešku armaturu stručne terminologije.

karmin-smeđim i često s izduljenom (romboidnom) nekompletnom tamno-smeđom mrežicom. Pore su najsvjetlije kod druge (u početku skoro bijele (krem-bijele), najtamnije kod treće (kod starijih skoro cimetno-smeđe), no kod sve tri vrste u srednjoj dobi dominira zagasito-žuto. I meso je žuto, osobito u vrhu drška i iznad cjevčica, inače bijelo. Miris ugodan, osvježavajući, na jabuke.

Bouchet smatra da se u Francuskoj *Suillus littoralis* javlja na atlantskoj obali, a *S. leptopus* na mediteranskoj. Na Korčuli, eto, imamo i atlantičku gljivu.²

Među *Boletusima* tu su i već spomenuti *Leccinum carpini* SCHULZ. ex PE-ARS., vrlo mekog mesa, sitan (3—6 cm), čiji šešir nije sluzav, ponekad samo malo vlažan, navoran i ponekad ispucao, tamno čađavo-smeđ, kraj Smokvice skoro crn, sa dugim sivim cjevčicama koje uokolo drška tvore žlijeb, sa sivkastim drškom po kojem su sitne, točkaste crne krljušti. Meso prljavo bijelo, na prerezu postaje najprije crvenkasto (za razliku od kopnenog), pa zatim ljubičasto-crno. Ukusan, iako ne kao gornja tri.

Xerocomus cramesinus SECR., još sitniji (2—4,5 cm), nosi šešir boje maline, a zlatno-žuti držak mu je smeđasto-crveno nahukan (5—6 visok, 0,5—1 cm širok, deblji u sredini). Za vlažnog vremena je površina šešira malo ljepljiva. Pore su mu žive hrom boje, a neobično obilne spore pozlate svojim praškom posvuda unao-kolo okolinu. Također je jestiv, no šteta ga je ubrati, tako je rijedak. Meni su po-slali (11. XII) 1970. samo jedan primjerak iz Kneža.

Od *Polyporaceaea*, koje sve s donje strane klobuka također pokazuju rupi-ce, vrijedan je pažnje u našoj zemlji dosta rijedak *Boletopsis leucomelas* (PERS) FAYOD, prilično tvrda iako mesnata gljiva, glatkog i smeđe-sivog šešira, srebrena-sto-sivih pora koje se donekle spuštaju i niz držak; držak smeđ sve do 1 cm od vrha, gdje je bijel. Meso bijelo, na prerezu lako zarumeni, malo gorči te nije naj-bolji za jelo. Moj jedini primjerak iz Smokvice velik je: š. 8 cm, dr. 4,5/1,3 cm.

Ovdje spada i tipično mediteranska gljiva koja napada stare ili ozlijeđene tamarise, *Xanthochrous tamaricis* PAT.: bez drška, prilegla uz deblo, mlada sko-ro poluloptasta, za žutim, bjeličasto-sivkastim i smeđim tonovima u dosta debelom, mekšem sloju, dok je tkivo ispod njega (trama) svijetlo do cimetno-smeđe. Struk-ture kao pluto ili drvenaste, već prema starosti. U centru trame, prema drvetu, granaju se intenzivno sumporne žilice koje pri sušenju ili kod starijih (i do 20 cm velikih) primjeraka pobijele. Gljiva je dlakava, a starija i zonirana, sa bjel-kastim rubom; srednja zona je boje bijele kafe, a unutarinja cimetne. S donje stra-ne su cjevčice također cimetne. Miris oštar, nije prijatan.

Površno gledano, izvana mu je sličan *Phellinus torulosus* (Pers.) BOURD. et GALZ. oštarih rubova i veoma sitnih pora. On se najradije okomljuje na rogače uzdrmana zdravlja, čineći im otada život još nepodnošljivijim. Zna doseći veličinu i do 30 cm.

No još štetniji je razbojnik na boru, *Phellinus pini* (THORE ex FRIES) PI-LAT. Njegov se micelij širi u živom stablu svake godine novih dvadesetak centime-tara, razarajući ga potpuno i podmuklo; podmuklo stoga što svoje prisustvo oda-je tek deceniju do dvije nakon što je stablo napao. Tako kasno se javljaju njegovi plodovi, ti smeđi, koncentrično i poput kore vlastite žrtve ispucali polukrugovi, pozelenjeli od algi i zlobe, nad svojim krasnim plameno-žutim porama. Ima ga po cijelom otoku i po cijeloj Dalmaciji.

Ove posljednje tri štetočine nisu, naravno, zbog tvrdog celuloznog sastava, za jelo, ali u nekim krajevima od sličnih »guba« narod izrađuje ukrasne predme-te, u Baniji npr. izdubu ih i unao-kolo naprave više otvora, tako da svijeća, zapalje-

² *Suillus littoralis* nalazim i u Lapadu svake godine na istom mjestu; *collinitus* na Lokrumu i kraj Kupara, no *leptopus* dosada samo na Korčuli. — Sve ove tri vrste brkaju se sa vrlo srodnim *Suillus granulatus* (čiji su možda samo varijeteti), kojega također ima po našim otocima, no ja ga na Korčuli još nisam našao (vjerovatno je raniji). Podrobniji opisi nisu za širu javnost zanimljivi. (Kod Rolfa Singera: »Die Röhrlinge«, *Suillus leptopus* Bouchet je *Suillus Bondieri*, a *Suillus collinitus* Fr. je *Suillus granulatus*, ssp. *leptopus*. Naš *Suillus littoralis* je vjerovatno njegov *Suillus Bellinii*. Ova zbrka i upitnici dolaze uslijed općenito slabog poznavanja ove grupe *Boletusa*.)

na u šupljini, izaziva fine mistične efekte. Od njih se daju lako, jer su mekše od drveta, isklesati i zidne maske.

Iz mnoštva **Agaricales**, tj. gljiva čiji se himenij sastoji od listića, lamela, izvući ćemo najprije jednu koja spada među najbolje i najcjenjenije evropske konsumne gljive. Roger Heim, veliki francuski mikolog, sastavio je »Skalu ukusnosti« gljiva, i od 135 vrsta na toj skali, postavio ovu na četvrto mjesto. To je »južnjačka rujnica«, **Lactarius sanguifluus** PAULET ex FR. Stanovnici otoka je dobro znaju i rado jedu pod imenom **vrsovnica**. Na prelomu žućkastog mesa i pod pritiskom lamela ova rumeno-zelena gljiva ispušta tamno krvavo-crveno mlijeko koje kasnije postaje ljubičasto do smeđe-ljubičasto, a lamele pozelene. Naide se na otoku rjeđe i na vrlo srodnu joj vrstu, koju je teško razlikovati i lako pobrkati, ali na sreću bez opasnosti. I ta druga je, naime, jestiva i ukusna, iako ne toliko vrhunski. To je **Lactarius deliciosus** (L. ex FR.) GRAY, čije mlijeko nije odmah u početku tamno crveno, nego svijetlo-narančasto (»boja mrkve«). Da li je među vrsovnica pojeo i poneki primjerak ove druge vrste, to čovjek može pouzdano doznati tek sutradan: ona naime, boji urin u crveno — bez ikakvih štetnosti po zdravlje. (Jedan moj prijatelj se zbog toga prepao da je teško bolestan; čim mi je rekao da je jeo rujnice, postalo je sve jasno). Vrsovnice nisu dobre lešo i dinstane, ali su zato izvrsne panirane (umočene u brašno i naglo pržene) ili ukiseljene u staklenke na isti način kako se to radi i sa krastavcima i sa istim začinima. Za sušenje također nisu. Gdje nema borova uzalud ćete tražiti vrsovnice.

Od mliječnica, **Lactarii**, narod jede i **pelinščice**, gotovo potpuno bijele gljive sa bijelim mlijekom, te kao i u gornjem slučaju jednim imenom naziva dvije vrste: **Lactarius piperatus** (SCOP.) FRIES i **Lactarius vellereus** FRIES. Obje su ljušta i gorka mesa, no druga je još ljuća. Razlikuju se između ostalog po tome što druga ima udaljenije (ne tako guste) lamele, veći šešir (i do 20 cm) i manji držak, te djelimično požuti. Iako gorče i za jezik grizu, narod ih jede: prvo zato što su masovne i uspijevaju (*piperatus*) i za sušnijih vremena, kad većina gljiva izostaje, drugo zato što se na posebne načine pripravljene mogu ugodno jesti. Mlađe primjerke pastiri peku na žaru, natičući na zašiljeno pruće kriške gljive i kriške slanine naizmjenično. Izgubiti će svoju ljutinu i ako se otkuhaju, iscijede, pa zatim paniraju. No tada ostaju malo gorke i bljutave. Najbolje su, aromatične i pikantne, kad se siliraju, tj. prirodnim vrienjem ukisele u buradima poput kiselog zelja: sloj gljiva, sloj soli itd., a na poklopac kamen. Burad mora stajati 3—4 mjeseca u hladnom i zračnom prostoru. Na taj način pripravljene mnogo se troše, osobito kao meze uz votku, u sjevero-istočnim evropskim zemljama, gdje se votka i pije. No sumnjam da bi manje prijale i uz lozovaču³. *Lact. piperatus* se preporuča i protiv kamenca u mokraćnom mjehuru.

Sasvim slatkog ukusa i kad je sirova, a mirisa na haringu je **Lactarius volemus** Fries, mliječnica također sa bijelim mlijekom, no sa svijetlo-crveno-smeđim

TABLA I. (Od 1—11 — najbolje jestive gljive): 1. *Suillus leptopus* »spužarica« (a. stari primjerak; b. mladi, ponekad su srasli; c. presjek). Kraj borova, na sunčanom mjestu. — 2. *Marasmius oreades*. U skupinama i krugovima u travi na pjeskovitom terenu, boja svijetle kože. — 3. *Hygrophorus hypothecius*. Kraj borova, osobito mladih. Žut, olivni i smeđ. — 4. a. i b. *Rhodopaxillus nudus*. Sav ljubičast, na crnogoričnim iglicama u krugu i pojedinačno. — 5. *Clitocybe geotropa* »zelenščica«. »Vrzina kola« na travnatim područjima, pa i u šumi. — 6. *Lactarius sanguifluus* »vrsovnica«. Isključivo kraj borova, osobito po rubu šume i na čistinama. Mlijeko tamno krvavo crveno. — 7. *Calvatia excipuliformis* »puhara«. Bjeličasto-krem. U šumi. 8. *Lycoperdon pratense* »puhara«. Kao i gornja, jestiva samo dok je čisto bijelog mesa. Na njivama i u predjelu sa stokom.

³) Jedan moj poznanik pronašao je vanredan način za pelinščice: osuši ih dobro, stuca u prah i od njih pravi »knedle« (»nudle«, »njoke«) mješajući ih s jajima i brašnom. Hermetički zatvorene mogu stajati mjesecima tako, konzervirane u prahu. Tada potpuno izgube i gorčinu i ljutinu, a stoje kao rezerva za neplodno razdoblje.

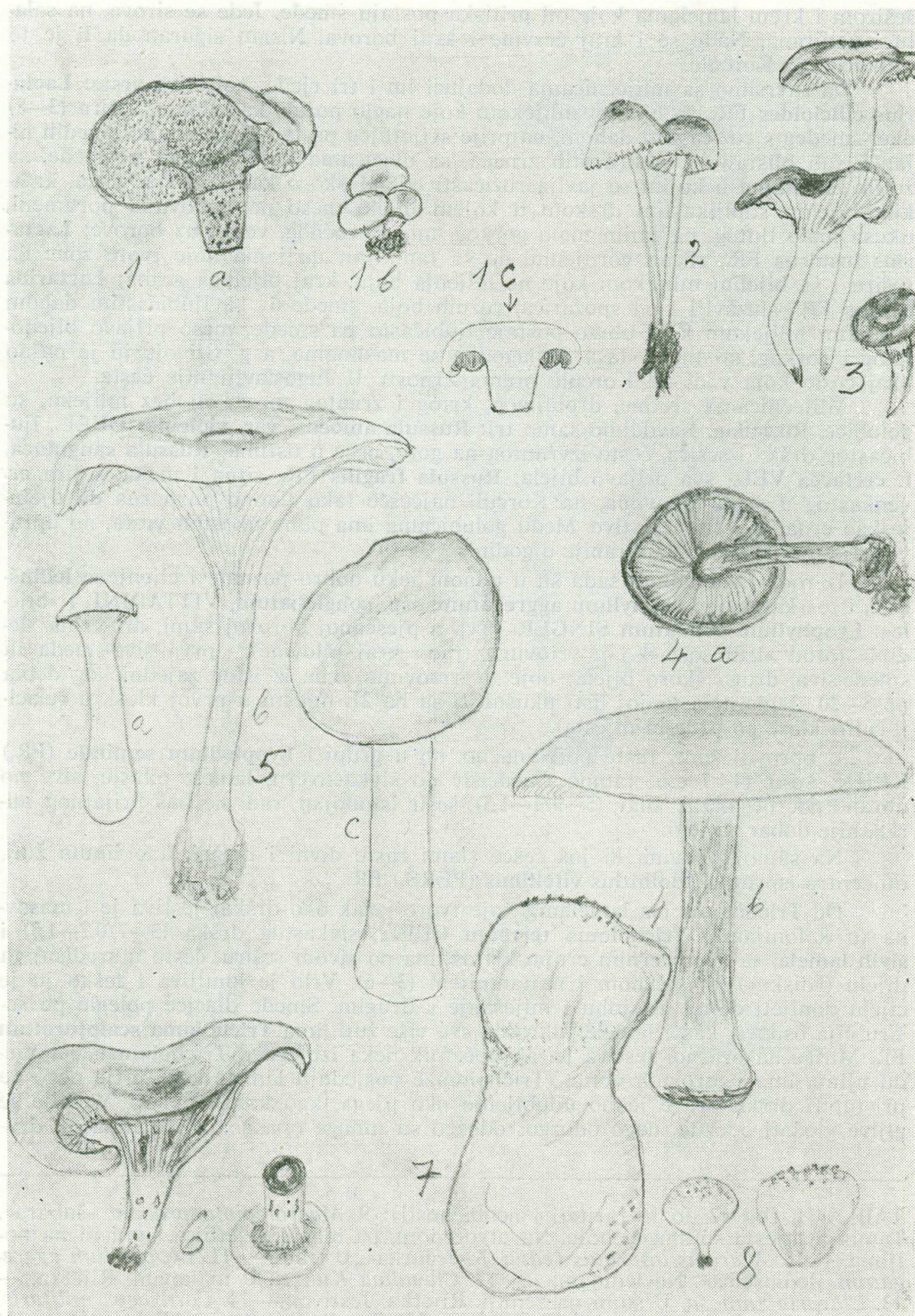


TABLA I.

šeširom i krem lamelama koje od pritiska postaju smeđe. Jede se sirova, na salatu i panirana. Nađe se i kraj česvine i kraj borova. Nisam siguran da li je to **mlikarica** sa Korčule.

Da završimo sa mliječnicama dodajući im i tri rjeđe, nejestive vrste: **Lactarius cilicioides** FR., sa bijelim mlijekom koje naglo požuti kao limun, šešira (3—8) oker-smeđeg s ružičastim dahom, najprije svijetlijeg pa tamnijeg sve do smeđih nijansi, suh, blistav od srebrnastih zrnaca, sa dlačicama koje također posmeđe, sa žutim lamelama u kojim se javlja ružičasti odsjaj skoro kao kod vrsovnica, kratkim bijelim šupljikastim drškom u kojem bijelo meso na bokovima porumeni, ukusa malo ljutog, pa zatim malo gorkog, mirisa voćnog, vezan uz borove; **Lactarius insulsus** FR., sličan gornjemu, no sa tamnijim mrljama koje tvore zone na šeširu i sa bijelim mlijekom koje ne mijenja boju, kraj bijeloga graba; **Lactarius uvidus** FR., sluzaviji i od spužarica, ružnih boja, smeđe-siv sa ljubičastim dahom i bijelim mlijekom koje ubrzo postaje ljubičasto pa smeđe, meso prljavo bljedolikog i gorkog, srednjeg stasa. Prilagodila se maslinama, a g. Gjivoje ju je našao kraj ceste koja vodi od Korčule prema Žrnovu. U Jugoslaviji nije česta.

Mliječnicama srodne, drobljivog, krto i zrnatog mesa, ali bez mlijeka, su golubice, **Russulae**. Navodimo samo tri: **Russula amoena**, var. **violeipes** QUÉL., ljubičastog drška i šešira, često izvrnutog na gore, peče u ustima; **Russula sanguinea**, f. **cretacea** VEL., sva prljavo bijela; **Russula fragilis** FR., sitna i meka, šešira crvenkastog u svim tonovima, na Korčuli najčešće tako tamno purpurna da djeluje kao crna. Sve tri nejestive. Među golubicama ima puno ukusnih vrsta, no upravo najbolje javljaju se najranije u godini.

Iz roda **Lyophyllum** sada su u punom jeku dobro poznate i cijenjene **ledinšćice**, i to »kafene«: **Lyophyllum aggregatum**, ssp. **conglobatum**, VITTADINI, i »bije-
le«: **Lyophyllum connatum** SINGER. Prva u pješćanoj borovoj šumi, druga na »ledini« (otud »ledinšćica«) i u vrtovima (rado kraj pilovine); prva sivo-smeđa ili smeđe-siva, druga skoro bijela; obje u grmovima, odn. iz istog zajedničkog debla po 3—20 skupa. (Na mojoj listi ukusnosti su na 21. mjestu u prvoj klasi, u relaciji četiri klase po pedeset mjesta).

U borovoj šumi raste pojedinačno, no u grupi i **Lyophyllum semitale** (FR.) KÜHN. Šešir (4—7 cm) tamno smeđe-siv do sivkasto-crni, lamele pilaste, sive no ubrane pocrne, držak žilav (5—9/1—1,5), šešir istobojan, radi ne baš prijatnog mirisa nije dobar za jelo.

Na samoj pilovini, ili još češće slami raste divni i nježni, kao limun žuti, do centra isprugani **Bolbitius vitellinus** (PERS.) FR.

Od **Tricholoma** (sa lamelama koje tvore jarak oko drška) jestiva je i masovna (u kolonijama) **Tricholoma terreum** QUÉL., sivkastog drška (3—7/0,7—1,5) i **sivih lamela**, sa skoro crnim crnim krljuštima po sivom šeširu, često u središnjem dijelu (»disku«) ispupčenom i najtamnijem (3—6). Vrlo je lomljiva i teško ju je cijelu donijeti doma. Za juhu i miješanje s drugim. Smeđe dlačice polegle po šeširu čija osnova, kao i lamele, starošću sve više žuti, ima **Tricholoma scalpturatum** FR. Miriše na brašno. Jestiva je, ali početnik neka izbjegava *Tricholomae*, jer među njima ima i otrovnih vrsta. (*Tricholomae* posjeduju lamele koje prije nego će pristupiti dršku prave jedno udubljenje oko njega, kao kakav opkop. Važnije je gljive gledati odozdo, nego odozgo: odozgo su mnoge opasno nalik jedna na dru-

TABLA II. (od 12 do 16 rariteti i neobičnosti): 9. *Macrolepiota procera* »šubara«. Tamnija mjesta su smeđe boje. Na otvorenom, pa bilo u svjetlijoj šumi ili na poljima. — 10. *Agaricus bitorquis* (*edulis*) »pećurka«. U travi. — 11. *Lyophyllum aggregatum* »ledinšćica«. Na ledinama. — 12. *Clavulina Kunzei*. U mahovini. Rijetka. — 13. *Clavaria fumosa*. U šumi na zemlji. Rijetka. Jestiva. — 14. *Cordyceps militaris*. Na gusjenicama noćnih leptira. Raritet. — 15. *Crucibulum laeve*. Na grančicama i panjevima, osobito nagorjelim. Nije toliko rijetka, ali se teško zapaža. — 16. *Boletopsis leucomelas*. U šumi na goljoj zemlji. Rijetka.

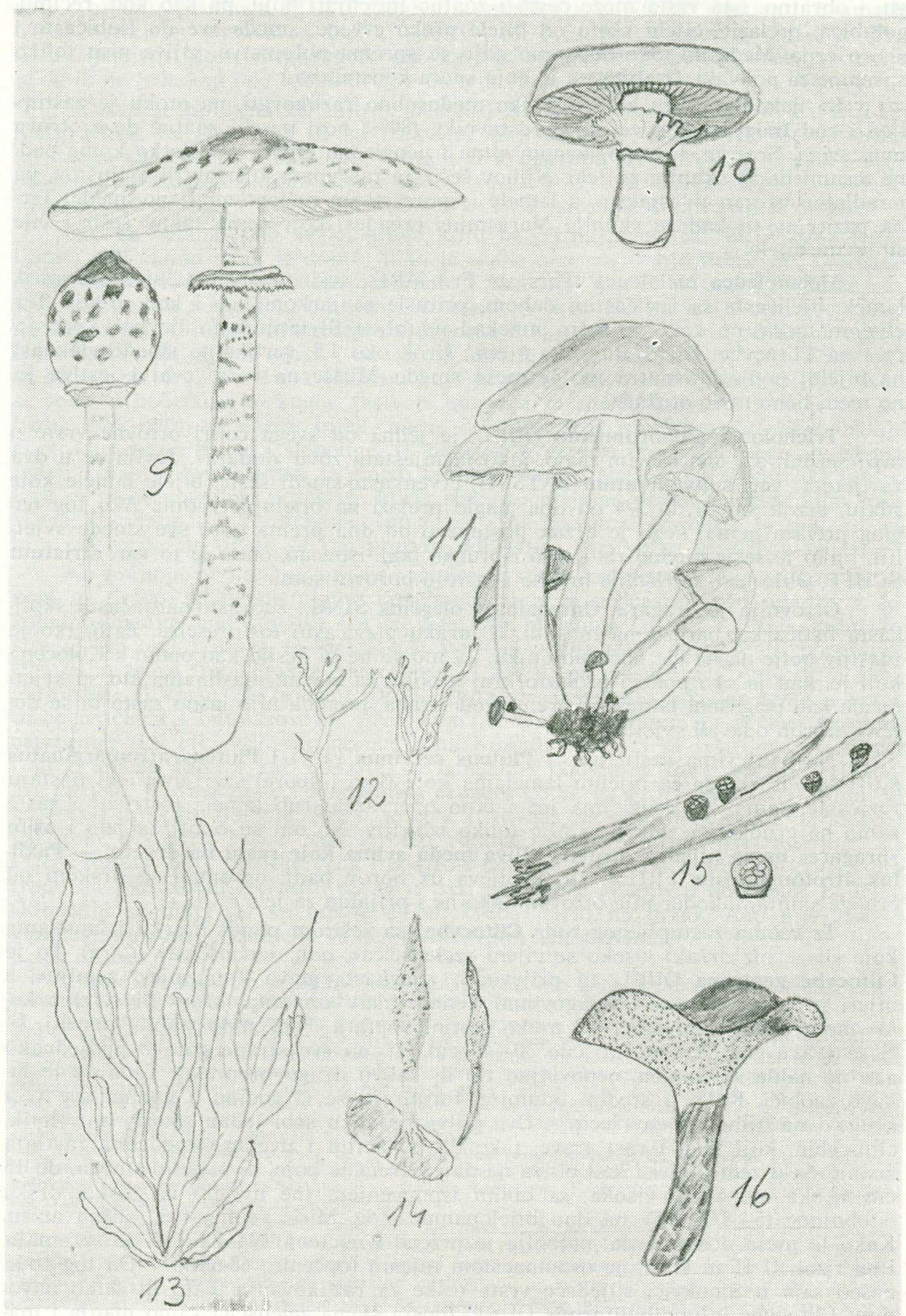


TABLA II.

gu, i obratno, ista vrsta može često i znatno mijenjati boju, pa kao kod, recimo, golubica, prelaziti cijelu skalu od bijele preko crvene, smeđe sve do ljubičaste i skoro crne. Međutim, odozdo, tamo gdje se sprema potomstvo, gljive nisu toliko spremne za podvalu. Osobito im je boja spora konstantna.)

Sa nekoliko vrsta koje je teško međusobno razlikovati, na otoku je zastupljen i rod **Inocybe**, čija većina predstavnika (80%) nosi u sebi znatne doze otrova muscarina. Srećom, to su uglavnom sitne i neugledne gljive, pa rijetko kome padne na um da ih skuplja za jelo. Njihov šešir je raščupan, kuštrav ili krljuštav, pa i radialno urezan ili ispucan, a lamele i spore su im prljavo-zemljano-smeđe. Treba paziti na to kad se skuplja *Marasmius oreades*, koji nema takav šešir i čije su spore bijele.

Melanoleuca melaleuca (Pers. ex Fr.) MRE., šešir do 10 cm., sivkasto-smeđe lamele bjeličaste sa ružičastim dahom, prirasle sa jarkom kao i kod drugih *Tricholomatacea*, no kako je šešir ponekad udubljen ili tanjurasto ljevkast, podsjeća i na *Clitocybe*. Držak dug oko 6 cm., širok oko 1,5, vertikalno smeđe vlaknast na bijeloj podlozi; iznutra mu je meso smeđe. Miriše na voćni cvat i jestiva je, no meni lično malo otužna.

Tricholoma albobrunneum QUÉL je jedna od svega četiri otrovne vrste u ovoj sezoni, a i ona sasvim malo, iako je mještani zovu »ludara«. Javlja se u dva varijeteta: **var. subannulatum** BATSCH, crvenkasto-smeđi šešir, bijele lamele koje rđaju, držak smeđi do 3/4 od dna, naglo prelazi na bijelu četvrtinu. Ako tog naglog prelaza nema, nego je držak postepeno od dna prema gore sve smeđe svjetliji, i ako je šešir ujedno radijalno isprugan odn. ispucao, onda je to **var. striatum** SCHFF. Obje jako mirišu na brašno i rastu u borovoj šumi.

Otrovnija je **bragara, Omphalotus olearius** SING., žućkasto-narančasta školjka listačarka, parazit na maslini. U mraku plavičasto fosforescira. Zato, tko je plašljiv bolje da ne ide noću po otoku, da mu se ne bi desilo kao onom s Koločepa koji je, kad je oko ponoći prolazio kraj groblja sa starim maslinama što su svjetlucale kao prigušeni lampioni, premro od straha, premda nije jasno zašto bi se duhovi umrlih odavali svjetlošću.

Na panjevima rastu još i **Pluteus cervinus** FR. i **Pluteus atromarginatus** KÜHN., oba smeđa sa bijelim lamelama koje (kao i spore) sazrijevanjem postaju ružičaste, samo što drugi ima još i crno opervaženi rub lamela (oštricu) i raste samo na crnogorici, dok prvi nije toliko izbirljiv. No oni su dobri za jelo i **osim »bragare« nema nijedna otrovna gljiva među svima koje rastu na drvetu.** — **Paxillus atrotomentosus** FRIES, što uspijeva uz borov panj, ogroman sa drškom od crnoga samta, također nije otrovan, iako ne i prijatan za jelo.

Iz veoma zastupljenog roda **Clitocybe** (sa šeširom poput lijevka i lamelama koje silaze niz držak) visoko se cijeni »zelenščica«, odn. »zelinščica« (Čara). To je **Clitocybe geotropa** QUÉL. (u prijevodu: »ljevkasta glava koja mjeri zemlju«, a mjeri je zato što raste u krugovima). Jedan takav »začarani krug« ili »vrzino kolo« može doseći i promjer od preko stotinu metara. Podzemno stablo, micelij, širi se svake godine koncentrično 30—40 cm., tj. na sve strane gotovo podjednako ako ne naiđe na kamen, nepovoljno tlo ili kakvu drugu prepreku. Tada će je lukavo zaobići. Kako u sredini odumire, formiraju se iz godine u godinu sve veći krugovi na njihovim završecima. Ova gljiva sadrži u sebi jedan snažan antibiotik, clitocybin, koji koči i rast trave, tako da po žutim i uvelim krugovima rastinja znamo da u zemlji živi i kad gljiva ne daje. Krem je boje, ili svijetlo smeđa, do 15 cm široka, do 6 cm visoka, sa oblim ispupčenjem (ne uvijek) na disku, drška istobojnog (5—8/1—2,5), na dnu bijelopamućastog. Miris veoma fini, sličan anisu. Kako je mesa dosta tvrda, najbolja je pržena i uocena. Na Korčuli je spremaju i na rizot. U II je klasi, na osamnaestom mjestu (općenito 68-om). — Od tog roda našao sam u Smokvici slijedeće vrste teške za razlikovanje. Zato ih samo navodim: **Clitocybe infundibuliformis** QUÉL. (dosta slična zelenščici samo manja i manje ukusna); **inversa** QUÉL. (također smeđa i jestiva); **catinus** (FR.) QUÉL. (jes-

tiva, bijela); **pruinosa** PILAT (jestiva); **umbilicata** SINGER (jestiva); **brumalis** QUÉL. (jestiva); **metachroa** QUÉL. (jestiva, no presitna); **inornata** (Sow. ex Fr.) GILL. (jestiva). Nestručnjak može pobrkati gljive iz ove grupe sa otrovnim. Bolje je da ih ne jede kad ima toliko drugih koje ne može pobrkati.

Takva je npr. (na 25. mjestu I klase) **Rhodopaxillus nudus** FR. ex BULLIARD. Miriše na fini keks ili na rotkvice, iako ponekad slabo. Sva je ljubičasta (a starija sa smeđim tonovima), raste i u krugovima na borovim iglicama koje prožme ljubičastom vatom. Spore su joj rož. 6—12 cm velika, držak 5—9/1—2. Iako izvrsna za jelo i, što je važno, lako se suši, narod je smatra »otrovnom«.

To da većina ljudi svaku gljivu koju ne poznaje smatra »otrovnom« (»divljom«) nije čudno i čak je dobro; tako je svaka opasnost izbjegnuta.⁴ Ali, iznenadilo me da na Korčuli smatraju otrovnom i »šubaru«, jer to je ona i najširim slojevima poznata i kao jelo omiljena »sunčanica« (kod Heima na 12-om, kod mene na 24-om mj. I klase): **Macrolepiota procera** FR. ex SCOP. Jedna od naših najvećih i najljepših gljiva, šešira i do 35 cm, uzdiže se na dršku koji isto toliko može biti visok, do 3 cm širok (na dnu koje je gomoljasto zadebljano i do 5,5). Kad se šešir, u početku kao kugla, rastvori, raspuca se smeđa kožnata opna u niz kr-ljušti kraj kojih se nazire bijelo meso, dok središnji ispupčeni dio, disk, ostaje cijel. Lamele su bijele i slobodne, tj. ne dosežu sasvim do drška, nego ih odvaja jedan kožasti obruč. Držak je smeđ, tamnije išaran. Nosi jedan dvostruki prsten koji se može gore-dole pomicati. Miris slab, no prijatan. Raste na sunčanim mjestima, po čistinama i rubovima šuma, ali i na njivama. Najbolja je dok se još nije rastvorila, no držak se kao pretvrd odbacuje.⁶ Prži se na ulju ili maslacu.

Na poljima javljaju se jestive **pečurke**, također kačiperke s dvostrukim prstenom na dršku, ali ne sa bijelim lamelama, nego sa ružičastim kod mladih, a čokoladno-smeđim kod starijih. Tu su **Agaricus bitorquis** QUÉLET, bijelo-krem šešira (3—15 cm) i drška (3—6/1,5—2,5) tvrdog sočnog mesa koje malo porumeni. Ona osim trave ljubi (kakva nastranost!) i asfalt, pa se naziva i »gradskim šampinjonom« (I klasa, 34. mjesto). Druga vrsta »pečurke« što također raste u travi, inače najčešća i najmasovnija, ima samo jednostavan prsten na dršku: **Agaricus campester** (L.) FR., vrlo varijabilna, a na Korčuli većinom sa šeširom boje slame i sitno smeđe čupava kad odraste, sa lamelama obojenim kao i gornja, vrlo dobra za jelo. U travi raste i **Marasmius oreades** (Bolt. ex Fr.) i nudi nam jednu od najboljih juha što postoje. Krem je boje (i držak), sa tamnijom (vuče na smeđe) partijom u centru šešira, dok su mu rubovi isprugani. Miris osvježavajući, na svjež rezano drvo. On nije velik (najviše 5 cm), ali raste u vrlo gustim krugovima (rado na pješčanom terenu!), pa se u tren oka može skupiti u dovoljnoj količini. Odbacuju se dršci jer su odviše žilavi. Treba paziti na držak. Ako nije žilav i vlaknast, moguća je zamjena sa nekim otrovnim Clitocybama!

⁴) Spore se nakupe i tada kao fini prah i golim okom vide kad se odsječeni šešir okrenut nadole ostavi preko noći na bijelom papiru; ujutro će se obrisi lamela sjenčasto ocrtati prahom.

⁵) Otrovnih gljiva ima zapravo relativno malo. Ja sam u Jugoslaviji našao samo 31 vrstu, što nije ni cijelih 3 posto. Oko 40 % je jestivo, a sve ostale niti su jestive niti otrovne: ili su pretvrde i neprobavljive, ili gorke ili ljute, ili lošeg mirisa ili ukusa, ili, konačno, tako sitne da se ne isplati skupljati ih. — Naravno, dovoljno je da se potkrade samo jedna otrovna među jestive. Međutim, većina trovanja gljivama ne dolazi od otrovnosti samih gljiva, nego od bakterija. Većina gljiva se kvari brže od mesa, a neke brže i od riblje glave. Zato u toplim krajevima, kao što je Korčula, jesti gljive isti dan, ne sabirati ih po kiši ni u mekoj ambalaži, a nipošto ne u plastičnim vrećicama. Najbolje su od pruća pletene korpe, dovoljno čvrste i prozračne.

Unatoč brojnim predrasudama, ne postoji **nijedan generalni način** da se jestive gljive razlikuju od otrovnih. Treba poznavati svaku vrstu posebno. Čak i činjenica da životinje jedu neke gljive bez loših posljedica, ne govori da su one i za čovjeka neotrovne. I obratno, ima vrsta koje ljudi jedu bez ikakvih smetnji, a otrovne su, recimo, za pse ili svinje.

⁶) Kod pripravljanja gljive ne valja prati ako nisu jako zamazane ili rasle blizu živine. To važi osobito za vrste koje ćemo pržiti. Jer, gljive imaju i bez toga veliki postotak vode, pa suviše promoćene postaju bljutave. Dovoljno ih je očistiti i oguliti nožem, a četkicom iščistiti zemlju između lamela. Lamele i cjevčice mnoge domaćice pogrešno odstranjuju; u njima je najveća hranjivost. Naprotiv, treba odbaciti držak ako je drugačije strukture, pretvrd ili žilav, ili kožicu sa šešira ako je predebela ili s uraslom zemljom i sl. Neke treba preliti prethodno kipućom vodom. No, takve ne spadaju u prvu klasu, jer »fureći« ih uništavamo mnošeg dragocjene sastojke, odnosno otplavljujemo ih s vodom.

Galerina unicolor, var. **muscigena** HEIM, sva smeđa (1,5 cm), ima plisirani ovratnik na vratu.

S tankim bijelim mesom što miriše na hren, riđim lamelama i sporama, žutim, cimeto presvučenim malim špicastim šeširom, dugačkim (i do 9 cm) i vitkim (0,5) drškom što se svilenom presijava, javlja se u zajednicama od po 5—6 komada, **Cortinarius (Dermocybe) cinnamomeobadius** HRY, nejestiv.

Među onima koje imaju slobodne lamele (tj. koje ne dotiču dršak) susrećemo i **Amanitae**, rod najukusnijih i ujedno najotrovnijih (smrtonosnih) gljiva. Ove druge na moru još nisam vidio, što ne znači da ih nema. Za sve je karakteristično da izlaze iz »jaja«, jedne (najčešće bijele) ljušture (velum universale) koja se rastom ploda raspucava, pa ostaje u obliku krpica ili zrnaca na šeširu, dršku i (ponekad) prstenu. Na dnu drška često (kod većine vrsta) ostaje u obliku ovojnice, poput čašice. Iako je radi moguće zabune najbolje da ih početnik ne jede, navodim ipak dva varijeteta jedne jestive vrste: **Amanita vaginata** FR. ex BULL. — šešir i dršak žućkasto smeđi kod var. **fulva**, sivi kod var. **grisea**. Obje nemaju prstena i obje su iscrtkane po rubu šešira. 81. i 8. mjesto. Amanitae su najrazličitijih, živih boja.

Hygrophorus, rod od oko 100 vrsta, nema nijednu otrovnu. Odlikuju ga debele i voštane lamele, pod opipom svilenom mekane i nelomljive. Na otoku se sreću **Hygrophorus cossus** (SOW.) FR., sva bijela kao kreda i oštra mirisa. **Hygrophorus eburneus** (Bull.) FR. je isti takav, samo bez mirisa. Oba stajanjem požute, pa i malo posmeđe. **Hygrophorus russocoriaceus** BK. et BR., sitna, također bijela, no po rubovima šešira smeđi, širi vanredno jaki miris na tamjan i karanfiliće. **Hygrophorus hypotheius** FR. (2—5,5 cm), žutog drška i lamela, žuto-smeđeg, u centru skoro crnog, sluzavog šešira; raste kao posijan kraj borova, naročito mladih, pa se isplati skupljati jer je juha od njih jedna od najboljih. Upotrebljavaju se i dršci. Javlja se tek poslije prvih mrazeva. (Na 31. mjestu I klase). U travi živi vatrena **Hydrocybe miniata** (Scop. ex Fr.) KARST. sitna (oko 1,5 cm), orange, cinobor i kao rubin crvenih boja — i po šeširiću, i po lamelama, i po dršku (5/0,3).

Među puharama najčešći su **Lycoperdon pratense** LLOYD, **Lycoperdon pusillus** SCHUM. ex PERS. i **Lycoperdon perlatum** PERS. Od svih puhara na otoku je najveća **Calvatia excipuliformis** (Pers. PERDECK. Sve puhare su jestive i, štaviše, pored vrganja sa najvećim postotkom bjelanchevina, ali, dobre su jedino dok su još tvrda i čisto bijela mesa; kad počnu na presjeku žutiti, zeleniti ili smeđiti, još i prije nego počnu ispuhivati guste oblake spora — valja ih odbaciti.

Među »zemaljskim zvijezdama« ističu se **Astraeus hygrometricus** (PERS) MORG., koji kad je suho zatvara, kad je vlažno širi svojih 6—9 krakova; **Geastrum rufescens** (PERS) FR., debelih, mesnatih, u pregibima zalomljenih crvenkastih krakova; **Geastrum triplex** JUNGHUHN, velika zvijezda s pojasom za spasavanje pod glavom.

Sa crnim sporama i gotovo crnim lamelama raste na balegi (da li od mazge ili magarca? — na kontinentu se specijalizirao za konja) **Panaeolus campanulatus** FR., sposoban da u čovjeku izazove silnu veselost i ugodne halucinacije u koloru, što ipak nije dovoljan razlog da ga uživamo. **Panaeolus papilionaceus** QUÉLET, istoga roda ali ne i iste moći, susret ćemo kadgod iz čista mira na sred puteljka.

Na suhoj balegi našao sam i jednu fenomenalnu gljivu, bolje reći gljivičicu, jer velika je samo jedva nešto iznad jednog milimetra, ali zato veoma društvena. To je »gljiva top«, **Sphaerobolus stellatus** TODE ex PERS., bijelo žućkasta kuglica koja se na toploti, pod pritiskom unutarnjih gasova, rasprsnje u vidu više-krake zvijezde ispaljujući, upravo oko podneva, još manju crnu kuglicu, nabijenu mirijadama spora — i to na daljinu i od preko jednog metra (po nekim i do četiri). Tako se priroda bori za svoje potomstvo. Kad municiju potroše, vidjet ćemo da im je »cijev« iznutra nježne orange boje.

Kad smo već kod balege, spomenimo i malecnu **Tubarius furfuraceus** GILLET, svu riđu sa bijelom čarapom na nozi, sposobnu da podnese i oštriju zimu od korčulanske. Ona inače više voli grančice na zemlji.

Šićušnih stvorenja ima puno. »**Klobukarka**«, **Pseudohiatula tenacella** PERS. ex FR., raste na borovim šišarkama i gorka je. Ali, njena rođaka, **Pseudohiatula conigena** PERS. ex FR., slatka je i isplati se skupljati u godinama kad preplavi armije češera. (Dovoljno je odgristi komad sirove i kušati: ako nije gorka za jelo je.)

Mycena vitilis QUÉL. rijetko je veća od jednog cm, kao sivi zvončić na vrlo dugoj (i preko 10 cm), ali elastičnoj nozi, pouzdanoj za ljuljanje u svim pravcima.

Melanogaster ambiguus (Vit.) TUL. ima plodove i po obliku i po boji nalik na krompiriće (3—4,5 cm), na presjeku pokazuje smeđe-crnu želatinoznu masu, prošaranu bijelim stjenkama komora. Raste nekoliko centimetara pod zemljom i može se naći u Lombardi, osobito kad jake kiše speru zemlju.

Tremella mesenterica Retz. ex FR., izgleda kao kakva sumporno žuta salata, od spora bijelo naprašena, koja se sušenjem jako skupi i tada postaje tamnija, narančasta. Široka i do 8 cm, visoka i do 5, raste na polutrulim opalim granama. Veoma finog, naročitog mirisa. Zasad nađena jedino kraj korčulanskog groblja.

Među raritete spada **Clavulina Kunzei** Pers. ex FR., nađena takođe kraj Korčule. To je nekoliko centimetara visoka i široka gljiva koja izgleda kao kakva bijela grančica što se po drugi i po treći put grana, a ima tanki i vitki korijen. Blizu nje je i **Clavulina cinerea** (Bull.) SCHROET, veća, ali ne tako rijetka. Nalik je na kakav sivi koral sa ljubičastim dahom, svakim časom sve obilnije osut prahom bijelih spora. Baza joj je bijela, no odmah se grana na žućkaste, pa zatim i smeđaste odvojke. Od pritiska smeđi i crni.

Općenito vrlo rijedak (do danas sam našao samo jedan na Šalati u Zagrebu) je **Cordyceps militaris** (L.) LINK, gljiva što napada gusjenice noćnih leptirića pod zemljom, skameni ih (tj. pretvori u sclerotium), pa tek onda na njima izraste u vidu živo narančastocrvenih prstića, dugačkih do pet centimetara, ispruženih nebu. Ali... u Smokvici i kod korčulanskog groblja smo našli čitave legije tih ratnika koje mora da su desetkovale cijeli novogodišnji naraštaj leptirića — nudeći nam jednu ljepotu umjesto druge.

Takođe u obliku prstića, strašno lomljivih, šiljatih i kao dim sivih (3—8), raste u grmovima od po petnaestak komada rijetka **Clavaria fumosa** PERS. ex FR. Našao sam ni na 2 m² pet takvih grmova nalik na onu lelujavu morsku travu što je zalutala na suho, među polutrulo lišće, grančice i peteljke.

Rijetkost je i **Hohenbuehelia geogenius** Singer, kao uzdužno prepolovljena neka Clitocybe. Šešir 4,3, držak 2/0,7. Boje lješnika, na radialno ispucalim mjestima izbija svjetlije žućkasta podloga, a preko gornjeg sloja kao da je popadao mraz. Lamele silaze skoro do dna drška i crtkasto se produžuju, odozdo tamno, na presjeku bijelo žute. Sva gljiva je elastično žilava. Držak na dnu ima malo zadebljanje (bulba). Miris i okus su izrazito na brašno.

Ne sreću se često ni neke **Hydnaceae** što pod šeširom nose nekoliko mm duge i raznobojne iglice. Kraj Smokvice je pronađena jedna nova vrsta za koju mi najveći evropski stručnjak za Hydnaceae, g. Maas-Geesteranus, javlja iz Holandije slijedeće: »Izgleda kao jedna tek u najnovije vrijeme u Evropi primjećena, meni nepoznata vrsta, a po svemu sudeći to i jeste«. Ona još nema ni svog imena, a dok ga ne dobije, mi ćemo notirati ovaj njen opis: šešir 3—8 cm u promjeru, površine hrapave, somotne, neravne, rupičaste i sitno rebraste, bez zona u više nijansi, ali zato u udubljenjima, rupicama i žlijebovima uvijek življih i svjetlijih boja nego na vršcima i uzdignućima, tj. u nižim partijama kadmium-žuto-bakarno-orange, po isturenim pak ove boje prelaze u smeđe. Već kroz dva sata nakon što je ubrana zapaža se da gljiva tamni, opet najprije po vršcima i izbočinama, dok sutradan sva ne postane smeđa kao cimet. Cimetne boje su i njene iglice, daleko duže (oko 4 mm) prema dršku niz koji silaze do polovice, nego li prema rubu šešira. Držak, do 5 cm dug i do 1,5 cm širok, samtan je na donjoj polovici koju iglice ne pokrivaju, i takođe je cimetne boje. Obično su srasla, i drškom i šeširom, dva

do tri primjerka. Kad se uberu ne mirišu nikako, ali kad se suše miris im podsjeća na cikoriju. Sasvim osušeni primjerci ponovo ne mirišu. Grupa od desetak komada nađena je 10. XII. 1971. u Vrisju, u mladoj borovoj šumi u sjeni planike. Ako netko naiđe na njih bilo bi dobro da skupi po jedan primjerak iz različitog doba starosti, da jamice koje ostanu kad ih izvuče iz zemlje zatrpa zemljom i lišćem, a ostale primjerke ostavi da bi se razmnažali.

Ne rijetka kao gornje, ali po spektakularnosti konkurent »gljivi topu« je, svakako, miroljubivija **Crucibulum laeve** KAMBLY, (do 1 cm široka i visoka), koja u svom lončiću kao od pečene gline pokazuje, kad mu odigne poklopac, svoje bogatstvo koje se sastoji od bijelih novčića. Umjesto zlato ona voli drvo za podlogu, a naročito nagorjelo. Vrlo je društvena, pa je rijetko naći samo četiri »prosjaka« na jednoj grančici, kako se to meni desilo.

Iako ovdje nismo naveli ni stotinu vrsta, vjerujemo da bi se višegodišnjim istraživanjem u razno doba godine otkrilo, sudeći po analogiji, najmanje dvije stotine i pedeset vrsta.

NAPOMENA UREDNIKA:

U ovom naučnom pothvatu, koji predstavlja značajan doprinos boljem poznavanju dosad nepoznatih gljiva našeg zavičaja i naše zemlje, pomogli su i mladi prirodnjaci osnovnih škola u Korčuli i Smokvici. Dok su »osmaši« Osnovne škole Korčula Marica Botica, Marica Vlašić i dr. sabirali gljive s područja sela Lumbarde i Račišća (zaselak Kneže), na području sela Smokvice sabirali su gljive, osim autora članka, ovi đaci VIII. razreda Osnovne škole: Ante, Danko, Miroslav, Ljubomir i Paval Pecotić, Nenad Radovanović, Srećko Pešelj, Janko Stipišić i Ivica Žaknić. Posebno se zahvaljujemo svima na uloženom trudu koji, kako vidimo, nije bio uzaludan. Doista je šteta da se i osnovna škola u Blatu i Veloj Luci nisu odazvale na dva uzastopna naša pozivanja i angažirale da ke starijih razreda u ovom korisnom pothvatu, jer bi već ovi prvi rezultati bili, sigurni smo u to, još potpuniji.