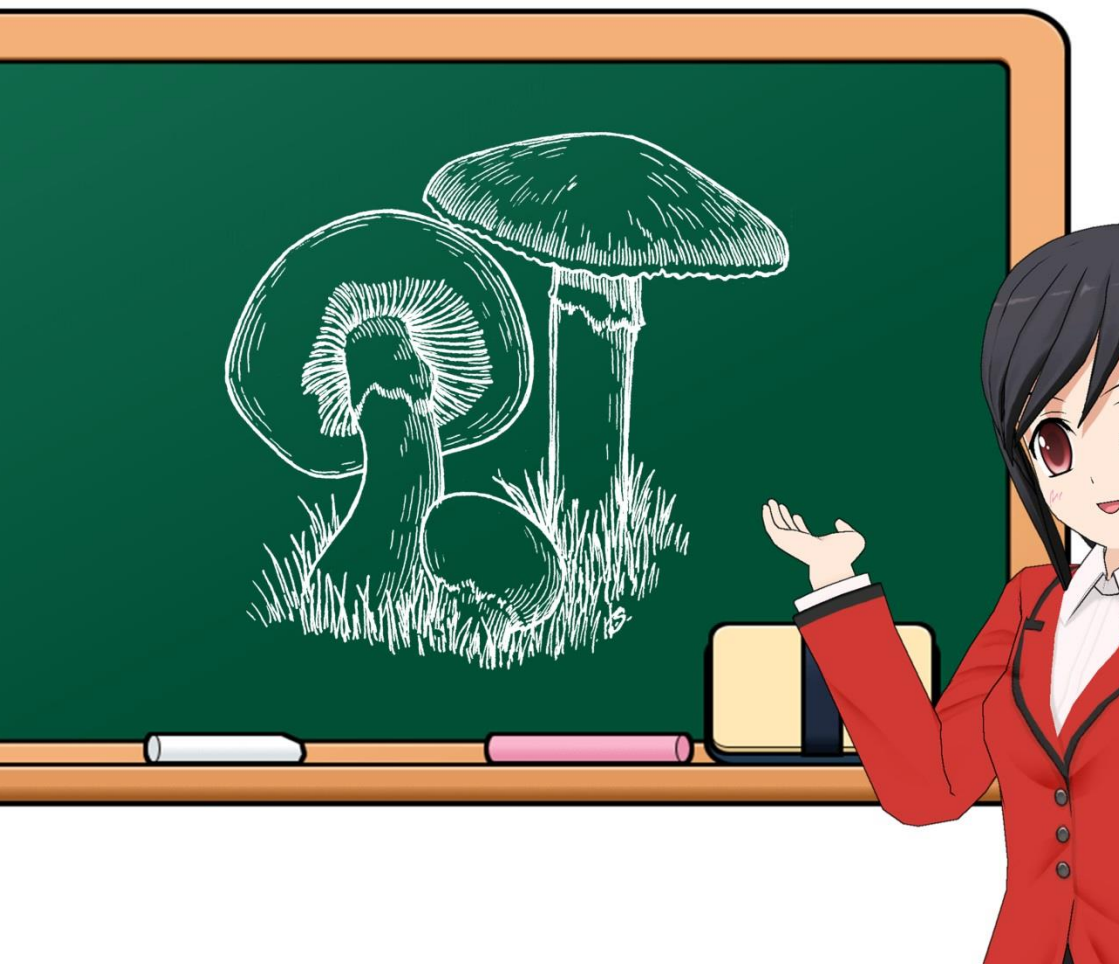


Robert Brinda

Houbařská vyšší dívčí



Robert Brinda

HOUBAŘSKÁ VYŠŠÍ DÍVČÍ

Ten název je poněkud přehnaný.

Správně by asi měl znít:

Houbařská základka

nebo dokonce:

Houbařská mateřinka.

Copyright:

Autor: Robert Brinda

Vydal: Martin Koláček - E-knihy jedou

2016

ISBN:

978-80-7512-449-4 (ePub)

978-80-7512-450-0 (mobipocket)

978-80-7512-451-7 (pdf)

HOUBAŘSKÁ VYŠŠÍ DÍVČÍ 2

1. NAPROSTO ZBYTEČNÁ PŘEDMLUVA.	5
2. BUDETE SE DIVIT, ALE NEZAČÍNÁME HOUBAMI.	10
3. BERETE HOUBAŘINU VÁŽNĚ?	21
4. TUTO KAPITOLU KLIDNĚ PŘESKOČTE.....	30
ŽÁCI, POZOR! BUDE SE ZKOUŠET NA ZNÁMKY!.....	63
5. ŽIVOT V LESE	77
6. HOUBY VE MĚSTĚ	80
7. LESNÍ STRÁŽCI	91
8. TAXONOMIE HOUBAŘŮ	95
9. ČESKÁ MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST	106
10. ZLOMYSLNÁ KAPITOLA: KLÍČOVÉ ZNAKY.....	114
11. A ZNOVU ZBYTEČNÝ, ZE SLUŠNOSTI NUTNÝ DOSLOV	139

1. NAPROSTO ZBYTEČNÁ PŘEDMLUVA.

To, co právě držíte v ruce, by mělo být jakous takous příručkou nejen pro houbaře začátečníky, ale tu a tam i pro houbaře pokročilé. Než však sáhnete do peněženky pro ty hříšné peníze, které na vás váš knihkupec za tu knížku žádá, otevřete ji namátkou někde uprostřed, a teprve pokud to, co tam budete číst, vám bude něco říkat, si ji kupte.

Před dávnými časy jsem se již jednou o takovou příručku pokusil, a knížka dokonce vyšla. Jako každý grafoman jsem ji po mnoha letech vzal znovu do ruky a s hrůzou jsem zjistil, že dokonce na několika místech mají mé houby třmen. Poslední, kdo v nakladatelství knížku čte, je korektor. Došel jsem tedy k závěru, že ten korektor není houbař, pokud přijde s houbami do styku, pak pouze v zelinářství, když jde kupovat žampiony, a ty žampiony podle něho mají nahoře hlavičku a dole nohu. Asi těžko bych mu vysvětloval, že hlavička je klobouk, že to pod ním není ani noha ani třmen ale třeň. Protože jsem opravdu grafoman, nelenil jsem, sedl jsem, napsal jsem na stejné téma jiný text. Jestli je lepší či horší než ten původní, jsem nucen ponechat na rozhodnutí čtenáři. Snad s jedinou radou: Nestojí za to se shánět po té původní knížce, protože vyšla v nepatrném nákladu, a za ty roky beznadějně zmizela. Ostatně, není o co stát.

V Rýmařově žil od roku 1720 do roku 1812 varhaník a kronikář Johann Langer. Byl to Němec jako poleno, ale to nic

neznamená, protože mluvil sudetáčetinou a to je nářečí, kterému žádný Němec nerozumí. Nicméně kroniku psal spisovně a dlužno přiznat, že je to poutavé čtení, podle něhož by se daly skládat kramářské písně, protože popsal kdejaké strašidlo a kdejakou čarodějnici na Rýmařovsku, které tam kdy strašily, či byly chyceny, usvědčeny a upáleny. V tom byl lepší než já, protože já jsem znal v Jesenících pouze jednu jedinou čarodějnici, a to je úspěšná spisovatelka strašidelných příběhů a pohádek pro dospělé.

Langer mezi svými historkami uvádí i jednu, která se prý měla odehrát roku 1729 snad v Medlicích. Mohla by to být vesnička v podhůří Jeseníků kousek nad Uničovem. Tam prý žila chudá vdova s pěti dětmi a toho roku, když nastala drahota a téměř hladomor, živila sebe a své děti houbami z lesa a raky z potoků. Prý tenkrát houby a raci byli pokládáni za nečisté jídlo, podobně jako muslimové pokládají za nečisté jídlo vepřové. Když tedy ostatní obyvatelé vsi zjistili, čím že se to ta nešťastná vdova živí, označili ji za čarodějnici a i s dětmi ji odsoudili k upálení. Tenkrát se k tomu měl nachomýtnout moravský zemský hejtman, který se do Medlic z Brna vypravil vyřídit nějaké úřední záležitosti, a když se dověděl, proč chtějí lidé ženskou upálit, vynadal všem obecním starším, vdovu obdaroval, a všem vesničanům vysvětlil, že jak houby, tak raci, jsou vynikající pochoutka. Tím zachránil ženu před upálením a bodří vesničané jí nakonec ještě byli vděční, protože se od ní naučili, čím naplnit hladový žaludek. Od té doby se prý loví v potocích raci a v lesích sbírají houby. Tak tedy, dámy a pánové, houbaření je podle Johanna Langra koníček, který došel svého zrodu v roce 1729 v Medlicích.

Že se vám to zdá nesmyslné? Asi ano, opravdu je to nesmysl. Pochybuji, že by si naši předchůdci nechali ujít takovou pochoutku, jakou je vařený rak. Přiznám se, že jsem raky jedl jen jednou v životě na jednom jezeře v Bělorusku a neodradilo mne ani úsměvem provázené sdělení domorodců, že v nedalekém

jezeru jsou raci aspoň dvakrát tak velcí, ale že se nesmí lovit, protože hned vedle jezera leží Černobyl.

Pochopitelně se praktického houbaření brzy zmocnila věda snahou poskytnout houbařům příručky k určování hub ať již formou atlasů nebo klíčů. Jedním z takových klíčů je, či lépe řečeno byl Český houbař, sepsaný prof. Dr. Janem Macků a vydaný roku 1913 olomouckým nakladatelem R. Prombergerem. Knížkám tenkrát bývaly dávány podtituly, stojí za přečtení podtitul tohoto klíče: „Illustrovaný klíč kapesní k určení všech v našich lesích rostoucích jedlých a jedovatých hub na základě jich vědecké soustavy, s návodem, jak zacházeti s houbami v praxi a v kuchyni.“

Samozřejmě je to trochu jiná čeština, než jakou známe dnes, podstatné je však to poněkud nadnesené tvrzení o určení všech našich hub jedlých i jedovatých. Udělejte si však obrázek sami:

Smrž je rodu ženského – ta smrž. Ucháč obecný je houba jedlá, chuti výtečné, před upotřebením je třeba ji spařiti horkou vodou. O gyromitrinu nemá autor ani potuchy. Holubinek je uvedeno dvacet sedm druhů, pavučinců je uvedeno třináct. Holubinek je dnes známo kolem tří stovek, pavučinců přes pět set. Tím se té brožurce neposmívám. Naopak, mám k ní hlubokou úctu, když pro nic jiného, pak proto, že mi pomohla pochopit genesi houbařů. Houbař se nerodí na literatuře. Houbař se rodí na zkušenostech a znalostech otců a matek. Dědictví otců zachovej nám, pane. Co sbírala máma, sbírám i já. Ne tak doslova. Pocházím z vesnice na Českomoravské vysočině, do nejbližšího lesa jsem jako kluk koukal z okna. Ne na les. Do lesa. A les nám dával mnohostrannou obživu stejně hojnou či nehojnou, jako políčka, rozprostřená mezi těmi blízkými i vzdálenými lesy. Moje bába byla kořenářka. Na tom nebylo nic divného, kořenářkami byly všechny ženské v dědině, protože k obživě bylo třeba využít všeho, co okolní příroda skýtala. Takže se sbíralo a nosilo domů: Plané

třešně, lesní jahody, truskavce (něco jako nepovedená jahoda), maliny, ostružiny, borůvky, šípky, lískové ořechy. Lipový květ, březové, malinové, ostružinové listí, zeměžluč, nahrazující při bolestech břicha pelyněk. Černý bez, květy i plody, bez hroznatý, lopuch větší, dokonce i kmín. Nebudete tomu možná věřit, ale skutečně na lukách rostl kmín. V tom výčtu bych mohl ještě dlouho pokračovat, nicméně je pouhým protikladem k tomu, co mne bába naučila o houbách. Podle ní byl předmětem houbařského zájmu hřib pravák – ne že by dělila hříby na praváky a leváky – pokládala za jediný opravdový hřib hřib smrkový, všechny ostatní rourkaté houby byly hříby nepravé.

Také za samostatný druh uznávala hřib travňák, což ovšem byl opět hřib smrkový, ale rostoucí v mladém smrkovém houští, v němž se spodní patro smrčků proplétalo mechem a trávou, takže se v něm dal nalézt až dospělý hřib, dostatečně velký na to, aby se dal v té zelené změti objevit.

Když dovolíte, budu používat místních lidových názvů tak, jak byly a jsou vžité na Českomoravské vysočině. Proto ten pravák a travňák. Další uznávanou houbou byl janek. Janek ovšem nebyl a není Honza, je to křemenáč bez rozlišení mezi křemenáčem osikovým a březovým jednoduše proto, že jsou od sebe nerozeznání. Jeden má klobouk více do červena, druhý má prostě palici zrzavou.

Poslední uznávanou houbou byl kozák. Tentokrát opravdu kozák bez místního přízviska.

Pravda je, že bába uznávala za jedlé i další houby, na příklad hřib panšťák – hřib panský, jímž nebyl nikdo jiný než hřib hnědý, suchohřib, jak nám jeho pojmenování přenechali bratři Slováci. Ano, byl jedlý, nikoliv však sbíraný. Pravděpodobně proto, že jeho sběr byl pod důstojnost domorodců a byl přenechán napospas luftákům, totiž uprchlíkům z vesnice, kteří žili ve městech a do svých domovin se vraceli pouze na dovolenou.

Pochopitelně nebyli vybaveni oblečením, vhodným k plížení houštinami, takže byli odsouzeni k sběru hub z vysokého lesa.

Je pravda, že bába uznávala za jedlé i klouzky, ani ty však nebyly sbírány, protože byly matlavé. Ne že by bába šišlala. Matlavé je synonymum pro mazlavé, při čemž slovo mazlavé nevystihuje přesně slizovitou konsistenci klobouků klouzků. Nejsou mazlavé, jsou matlavé.

Další sbíranou houbou byla kuřátka. Samozřejmě tím nebylo míněno žádné z kuřátek, tím názvem byla obdařena liška obecná.

Poslední uznávanou jedlou houbou byl ryzec. Jakýkoliv rudě mléčící ryzec, protože ryze utilitární přístup k houbám jako potravině nějaké bližší druhové rozlišení ryzců nevyžadoval.

Aby bylo jasno: To je naprosto ucelený a konečný výčet hub, které se sbíraly za mého mládí. Hřib smrkový, křemenáč osikový nebo březový, kozák březový, liška obecná, ryzec smrkový. Tečka. Všechny ostatní houby ať již jedlé či nejedlé nebo dokonce jedovaté byly zařazeny pod název žabina nebo prašivka. Obojí znamenalo jedno a totéž. Houby nevzbuzující důvěru, protože je bába neshbírala. A nemylte se. To dědictví nám zůstalo. Možná plynoucí z toho, že jsem opravdu z okna koukal přímo do lesa. Takže když se večer přijelo z pole a máma nevěděla, co honem připravit k večeři, často dilema řešila příkazem: „Skoč a přines.“ Skočil jsem a do půl hodiny jsem přinesl košík hřibů. Nebyl důvod se pít po dalších jedlých houbách. Nebyl důvod k rozšiřování znalosti hub.

2. BUDETE SE DIVIT, ALE NEZAČÍNÁME HOUBAMI.



Kde hledat? Co hledat?

Vpravo v popředí je ostrůvek smrkového houští, obklopující malou planinku. Pokud se na ní nachází mechové polštářky, zadržující vláhu, je to ideální místo pro klouzky, Nikoliv uvnitř té houštiny, ale právě při jejím okraji na té planince.

Pokud o předcházejícím tvrzení pochybujete, uvědomte si, prosím, že houby jsou mimořádně náročné organismy ne proto, že by byly „rozmazlené“, ale proto, že neznají fotosyntézu, nejsou živočichy, aby se mohly krmit organickou hmotou, takže jsou odkázány na symbiózu nejčastěji s dřevinami, i když ani to není celá pravda. Pečárka polní je pečárka polní, protože si vesele roste na poli, o nějakém lese široko daleko ani potuchy.

Vazba mezi houbou a jejím hostitelem – přesně si, prosím, uvědomte význam slova symbióza – tak, jak je hostitel houby prospěšný houbě, tak je na oplátku houba prospěšná hostiteli, a tento vztah trvá nikoliv staletí ale tisíciletí.

Samozřejmě se najdou houby parazitické – dejme tomu václavky – některé houby jsou však parazitické jen zdánlivě. Taková opeňka měnlivá na odumřelém dřevě – není to náhodou něco jako houbová zdravotní policie?



To, co vidíte zde, je podobné smrkové mlází, možná dokonce ještě mladší, snad by i tam nějaký klouzek byl, ale pravděpodobnější jsou ryzce, kromě nich již zde mohou růst i první hříby smrkové. Platí zde totéž: Pro život hub je důležitá mykorrhiza, tisíciletími přizpůsobená určitým zcela konkrétním podmínkám, takže zde zcela určitě neporoste hřib hnědý – suchohřib. Mykorrhiza je totiž něco jako smlouva mezi houbou a dřevinou: Ty mi dej, co potřebuji, a já ti dám to, co potřebuješ ty. Bohatství sortimentu hub je pak závislé na tom, jak specifické tyto potřeby jsou. Existuje pověra, že tam, kde roste muchomůrka červená, roste i hřib smrkový. Není to pověra, je to pravda aspoň v určité růstové fázi smrků, kdy jejich požadavky dokáží plnit jak muchomůrky, tak hříby.



Bude vám to připadat v rozporu s předešlymi tvrzeními. Ale i zde může růst hřib smrkový. Jedinou podmínkou je, že první smrkový nebo aspoň smíšený les zde vyrostl přibližně před tisícem roků, ať již byl vykácen nebo přirozeně obnovován, celou tu dobu zde nepřetržitě rostl. Pak ty semenáčky v popředí jsou dostačující k tomu, aby podnítily podhoubí k produkci plodnic.



A toto je les, ve kterém již pomalu končí hřib smrkový a místo něj nastupuje hřib hnědý – suchohřib. Všimněte si toho smrku při pravém okraji: Až shodí asi tak dvě až tři patra větví, bude to les přesně zralý na bedlu vysokou, hřib plstnatý a žlutomasý – babku. Také s ním vezme zavděk muchomůrka růžovka, ale pravděpodobně si vyhlédne ten osluněný okraj v pozadí.

Samozřejmě jste poznali březový háj, takže by se v něm daly hledat kozáky a křemenáče, ale i některé druhy holubinek. Uvědomte si, prosím, že holubinek je na tři stovky druhů, a i když jsou mnohdy silně závislé na určitém druhu dřevin, jejich nároky jsou tak pestré, že se mohou vyskytovat téměř všude.

Pro kozáky a křemenáče platí předchozí tvrzení s výhradou. Spíše dávají přednost mladší osamělé břízce někde na mezi. Vzhledem k tomu, že jsme meze rozorali, stávají se kozáky a křemenáče prakticky vzácností. Takže nám zůstávají některé holubinky, ale s trochou odvahy k nim můžeme přidat hned několik druhů pečárek, bohužel včetně žampionu zápašného.



Ta březinka je lákavá ještě jednou věcí: V době kdy se václavky uložily k zimnímu spánku a penízovky sametonohé se ještě neprobudily, může tím březovým hájkem vzít za vděk penízovka dvoubarvá. Kus níže se snažím popsat její klíčové znaky, ale právě u čirůvky dvoubarvé je to marná snaha.. Však uvidíte, pokud vytrváte,

Všimněte si toho travnatého podrostu dole. Mohl by se v něm ještě skrývat hřib smrkový, ale právě v tomto stadiu začíná houbařská všehochuť. Zejména holubinka nazelenalá, holubinka černající, možná křemenáč smrkový, a další plejáda jedlých i nejedlých hub.



Toto je přibližně les, kterého se hřib smrkový vzdal, místo něj nastupuje hřib hnědý – suchohřib, hřib plstnatý, hřib žlutomasý, ale, i když by stromy mohly být ještě trochu starší, může se v něm již objevit bedla vysoká a na výhřevnějších místech muchomůrka růžovka. Jen pro doplnění: I zde se může objevit holubinka, zejména holubinka černající. A nebudete tomu věřit, ale i znovu vzkříšené lišky.

Všimněte si, prosím, toho pařezu vpravo v popředí. Je to smrkový pařez a smrky patří mezi stromy relativně mělce kořenící. To mechem obrostlé jsou výběžky kořenů, a míří hluboko do země. Je tedy zřejmé, že podloží, pokud je hodně mladé, tak jsou to třetihory, možná dokonce ještě starší, takže žírná půda sahá poměrně hluboko. Uvědomme si, že podhoubí se musí také krmit něčím jiným než mykorhizou, dá se tedy

předpokládat, že se díváte na houbařský ráj. Když se dívám na ten pařez, klidně bych přidal i tři až čtyři druhy václavek, samozřejmě i opeňku měnlivou, šupinovku kostrbatou, bohužel, co by had v ráji i nějaké ty třepenitky. (Poznat, nesbírat!)

Berte to jako varování, zde je přímo ráj hub, a rájem je i pro houby nejedlé a jedovaté, takže byly zmíněny třepenitky, přidejte celou řadu muchomůrek od muchomůrky zelené po hlízovitou jarní, porfyrovou citronovou, čechratky podvinuté i černohuňaté, takřka všechny bílé mléčící ryzce, stejně jako jedlá i nejedlá kuřátka. Moraváci, pozor! Zde jmenovaná kuřátka nejsou lišky, Jedno vás může utěšit: Nejedlé hříby zde asi nebudou.

Patřilo by se stejně podrobně popsat i listnatý les. V tom případě by tento text zaplnil půl knihovny. Takže jen tři nejdůležitější a jen potud, aby se daly poznat:

To, co vidíte na spodním obrázku, je buk. Jeho charakteristickým znakem je hladká šedá kůra kmene. Plody jsou známé bukvice – něco jako tmavě hnědé oříšky bez skořápky.

Ne každý bukový les je tak světlý, tento je přímo ideální pro holubinku bukovku, ale asi by se zde našly i další holubinky.



A ještě není zralý ani na sírovec žlutooranžový, ani na choroš šupinatý. Klidně se dívejte pouze na zem. Nahoře nebude nic k vidění.



Dub letní

Nepochybně jste poznali, že vám byl podstrčen obrázek dubového listí. V Česku roste několik druhů dubu, ale pro všechny je toto nebo velmi podobné listí charakteristické. Měli bychom tvrdit, že dub je ideální prostředí pro hřib dubový, ale čisté dubiny u nás prakticky neexistují, takže se tam setkáte s celou řadou jiných hub.

Těmi obrázky jsme chtěli naznačit, že s houbami se můžete setkat v kterémkoliv lese a v jakémkoliv lese. To je pravda až na jedno: Není to pravda.

Jsem obyvatel Olomouce, takže mám v dosahu lesy na Svatém Kopečku, celkově asi tak padesát kilometrů čtverečních předhůří čtvrtohorních Jeseníků. V celém tom prostoru občas nacházím jeden jediný hřib smrkový v místě, kde neroste ani jediný smrk, je to jen kratičká paseka, obklopená několika snad stoletými habry. Zním místo, kde rostou hříby plstnaté a hříby žlutomasé, ani jediná houba jiného druhu. Stejně tak znám místo, kde roste výhradně holubinka černající, stejně jako znám místo, kde se najde ryzec pravý, vedle něj muchomůrka růžovka v objetí s muchomůrkou porfyrovou. Také znám místo, kde roste hnědák Schweinitzův – jeden a nic dalšího. Nemá význam říkat, kolik znám na Kopečku desítek míst, kde neroste vůbec nic.

Pokud si to shrneme:

Významnou roli hrají druh a stáří lesního porostu.

Stejnou roli hraje tvar terénu. Na povlných kopcích se houby soustředí někde výše. Na strmých kopcích budou níže, protože z nich rychleji stéká voda, a půdní vlaha hraje v růstu hub rovněž významnou roli.

Kromě mykorhizy – symbiózy stromů a hub hraje roli i hloubka a acidita podloží. Upozornil jsem vás na jednom z obrázků na smrkový pařez: Na Svatém Kopečku díky jejich mládí je podloží velmi mělké, takže tam zakopáváte o smrkové kořeny, plazící se po povrchu půdy, protože jen kousek pod povrchem je skála. Pokud se těmi prostory touláte dosti často, na mnoha místech najdete stavbou cest obnažené podloží. Zděšeně si uvědomíte, že chuděry houby mají k dispozici jen asi tak půl metru vápencového šterkopísku. Samozřejmě si v takovém prostředí houby zrovna nelebedí.

Pro mnohé houby hraje značnou roli i teplota. Taková muchomůrka růžovka miluje výhřevnější místa a klidně se kvůli nim odstěhuje i na lesní okraj (západní, ranní slunce dostatečně nehřeje).

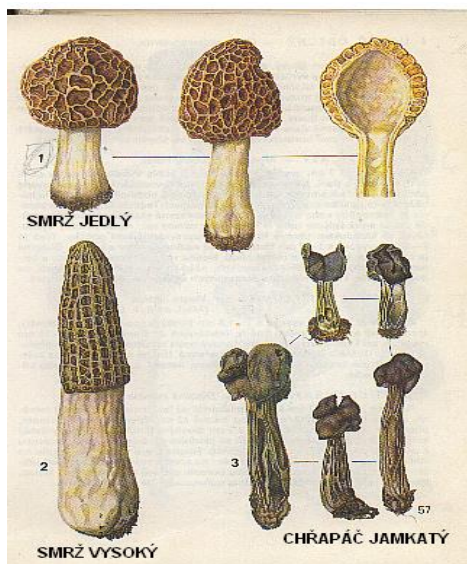
Zarazilo vás slovo acidita? Dodejme k tomu úsměvnou historku: Kyselost lesní půdy způsobuje především lidská činnost. Na štěstí se dá zmírnit leteckým vápněním lesů. Kdysi ještě za socialismu víceméně experimentálně povápnilí lesy na Českomoravské vysočině v okolí Kunštátu na Moravě. Co čert nechtěl, do toho vápnění zapršelo, a díky tomu se nad lesy vzneslo cosi jako hustý kouř. Vyvolalo to takový poplach, že se sjeli hasiči i z čtyřicet kilometrů vzdáleného Brna. Tím to zdánlivě skončilo. Až na to že následující rok jsem tam přijel na houby, a vítězoslavně jsem přišel domů s osmdesáti hříby smrkovými. Můj švagr

pohrdavě pokrčil rameny a zabručel: „Já jich včera přinesl tři stovky.“

3. BERETE HOUBAŘINU VÁŽNĚ?

Pak asi tu a tam koupíte houbařský atlas, nebo ho najdete na internetu. My, Češi jsme národ houbařů, proto jsme vždy měli a máme vynikající atlasy hub. Bohužel, před vynálezem barevné fotografie, musela být vyobrazení hub malovaná – dovoluji mi ukázkou z jednoho z nejlepších tehdejších atlasů: Pilát, Ušák, Kapesní atlas hub.

Jsou to vynikající kresby, ale rozhodně bych podle nich v lese nehledal. (Při vší úctě k jejich autorům.)



Pochopitelně se praktického houbaření brzy zmocnila věda snahou poskytnout houbařům příručky k určování hub ať již formou atlasů nebo klíčů. Jedním z takových klíčů je, či lépe řečeno byl Český houbař, sepsaný prof. Dr. Janem Macků a vydaný roku 1913 olomouckým nakladatelem R. Prombergerem. Knížkám tenkrát bývaly dávány podtituly, stojí za přečtení podtitul tohoto klíče: „Illustrovaný klíč kapesní k určování všech v našich lesích rostoucích jedlých a jedovatých hub na základě jich vědecké soustavy, s návodem, jak zacházeti s houbami v praxi a v kuchyni.“

Samozřejmě je to trochu jiná čeština, než jakou známe dnes, podstatné je však to poněkud nadnesené tvrzení o určení všech našich hub jedlých i jedovatých. Udělejte si však obrázek sami:

Smrž je rodu ženského – ta smrž. Ucháč obecný je houba jedlá, chuti výtečné, před upotřebením je třeba ji spařiti horkou vodou. O gyromitrinu nemá autor ani potuchy. Holubinek je uvedeno dvacet sedm druhů, pavučinců je uvedeno třináct. Holubinek je dnes známo kolem tří stovek, pavučinců přes pět set. Tím se té brožurce neposmívám. Naopak, mám k ní hlubokou úctu, když pro nic jiného, pak proto, že mi pomohla pochopit genesi houbařů. Houbař se nerodí na literatuře. Houbař se rodí na zkušenostech a znalostech otců a matek. Dědictví otců zachovej nám, pane. Co sbírala máma, sbírám i já