

Robert Brinda

Houbařská

JEŠTĚ

vyšší dívčí



Robert Brinda

HOUBAŘSKÁ
JEŠTĚ VYŠŠÍ DÍVČÍ

Protože jsem placen od stránky, nemohl jsem si odpustit předmluvu. Pokud jste se odhodlali mne číst, klidně ji přeskočte. Stejně v ní nic zajímavého není.

PŘEDMLUVA

Několik přátel se srdečně pobavilo mou předchozí knížkou o houbaření, a začali mne podezřívát, že nerozeznám muchomůrku od holubinky. Rozeznám. Dokonce jsem se pokusil popsat, jak se to dělá, aby se muchomůrka od holubinky rozeznala. V dalším něco z toho zopakuji. Něco jsem však ve svém textu zapomněl: Co s těmi houbami, které jste si donesli do kuchyně. Co s nimi? Cokoliv. S kteroukoliv houbou můžete uvařit cokoliv, v podstatě rozhodujícím faktorem je pouze velikost houby. Malou houbičku musíte chtít nechtít rozkrájet na ještě menší kousky, protože z ní řízky neusmažíte. Tedy: Usmažíte. Ale! Mám na Českomoravské vysočině poměrně rozsáhlé příbuzenstvo (má sestra si vzala mládence, který měl jedenáct bratrů a sester, každý z nich se oženil či vdal, každý z nich měl několikero synů a dcer), takže své synovce a neteře nerozeznávám, jsou pro mne mladá a mladej.

Kdysi jsem přijel do svého rodiště na houby, trochu jsem se minul v čase, takže teprve začaly růst pýchavky. Přinesl jsem tedy domů pýchavky a mou šílenou sestru napadlo, že z nich usmaží řízky.

Samozřejmě to byly jednohubky a ti synovci a neteře se na ně vrhli jako Žižka na křížácké rytíře. Jeden pýchavkový řízeček na mne zbyl. Uznávám, že byl chutný, ale to nic nemění na mé radě. Pokud máte hafol synovců a neteří, z pýchavek řízky nedělejte.

Kolik roků chodíte na houby? Já osobně asi tak tři čtvrtě století. Dobře se pamatuji, že mne máma učila sbírat hříby smrkové a lišky obecné. Jiné houby se sbírat nechodily. Je třeba dodat, že se též sbíraly kozáky a křemenáče, ale ty jen proto, že rostly na mezích podél cest, z nichž se jezdilo z pole.

Protože v naší dědině – na Českomoravské vysočině jsou na české straně vsi, ale na moravské straně jsou výhradně dědiny – protože tedy v naší dědině byli všehovšudy dva sedláci s koňskými potahy, jízda s kravičkovými potahy byla pěkně pomalá, nemohly kozáky a křemenáče uniknout slídivým zrakům cestující mládeže. Byly sebrány, byly doneseny k povozu, byly dovezeny domů, byly nějak uvařeny, byly zkonsumovány. A zejména nad kozáky byl ohrnut nos.

Samozřejmě se chodily sbírat houby, ale to nebyla vycházka ze záliby, ani touha sehnat něco k večeři, to byla přísně účelová činnost: Nasbírat houby na sušení, což byly dospělé hříby smrkové s klobouky tak od pěti do deseti centimetrů průměru, nebo se sbíraly houby k nakládání do octového nálevu, pochopitelně opět hříby smrkové, což byla mláďátka, která nesměla přesahovat velikost tří centimetrů. Pokud máma nevěděla, co připravit k večeři, nešlo se na houby, pouze zavelela: „Skoč a přines!“ To byl povel pro mládež ve věku od pěti do patnácti let, aby skočila a přinesla. Skočil jsem a do půl hodiny přinesl – pochopitelně – hříby, lišky, ryzce. Ty ryzce nebyly večere ale

pamlsek. Tak, jak jsem je vyjmenoval. Hříby byly hříby, nebyly to hříby smrkové, klidně to mohly být hříby borové, hříby přívěskaté, hříby moravské. Podstatné bylo, že vypadaly jako hříby smrkové. Stejně to bylo s liškami, když na to přišlo, stejně to bylo i s ryzci. Pochopitelně jsme věděli, že existují i další hříby: Hřib hnědý – suchohřib, hřib babka, žlutomasý, sametový, plstnatý, dutonohý a další a další. Věděli jsme, že jsou jedlé, ale bylo pod naši důstojnost je sbírat.

HOUBY A HOUBIČKY

Má drzost nezná mezí, takže si představuji, že vás musím poučit, jak rozeznávat houby jedlé od nejedlých. Vlastně je to úplně stejné jako ten starý socialistický bonmot, popisující rozdíl mezi mladým a starým volem: Mladý vůl je jedlý, starý vůl je Nejedlý. Kdysi jsem vynalezl výraz klíčový znak. Řekněme to takto: Každá houba má své znaky, ale pouze některé z nich ji jednoznačně určují a tím odlišují od jakékoliv jiné houby. Co je tím míněno, si ukážeme na jednoduchém příkladu:

Liška

Lištička

Stroček

Co mají společného? Tvar: Klobouk nálevkovitý, většinou nepravidelně zprohýbaný, lupeny hluboce sbíhající na třěh a k němu připojené. Víceméně klobouk, lupeny, i třěh stejné barvy.



Liška obecná



Liška bledá



Lištička pomerančová



Lištička vonná



Stroček trubkovitý



Stročkovec kyjovitý

Obecně se tvrdí, že obě lišky rostou v první i druhé houbařské vlně. To tvrzení je hřibohoubařská pověra, protože houby rostou po celý rok, pouze k nasazení plodnosti potřebují určité rozmezí teplot, a současně určitý úhrn teplot. Rovněž potřebují určitý úhrn půdní vláh. Pro lišky a pro celou řadu jiných hub je to teplotní rozmezí mezi 20 a 25 stupni. V praxi to znamená, že při průměrné teplotě 20

stupňů začnou růst dejme tomu za 14 dní. Při průměrné teplotě 25 stupňů začnou růst již za deset dnů. Důkaz pravdy? Pýchavky vyžadují nižší úhrn teplot, takže začnou růst asi týden před hříby. Z tohoto pohledu je poněkud věrohodnější, že růst hub ovlivňuje Medard (Medardova kápě, čtyřicet dní kape). Protože v roce 2015 Medard nekapal, houby nerostly.

Samozřejmě rostou i jiné druhy lišek, lištiček, i stročků. Jejich osud byl v podstatě u všech stejný: Před lety vlivem lidské činnosti málem vyhynuly, přežily však, a zdá se, že se vzpamatovávají k dřívější hojnosti. Platí to zejména u lišky obecné.

Všechny lišky a stročky jsou jedlé, pouze lištičky jsou řazeny mezi nejedlé houby. Vtip je v jednom: Lištičky jsou nejedlé, protože jsou málo chutné. Mám pocit, že je rozdíl mezi pojmy málo chutná, nechutná, nejedlá, takže se nějaké té lištičky nemusíte bát. Navíc: Liška obecná miluje vysoký smrkový les, pokud možno bez mechového či travního podrostu. Z nouze prý je ochotná růst i v bučinách. Znáám několik bukových lesíků, ale lišku jsem v žádném z nich nikdy neviděl. Horší je to s liškou bledou, která je údajně vázána na jedli. Protože jedlový les již dnes u nás prakticky neexistuje, vlastně již neexistuje ani liška bledá.



Liška nálevkovitá

Schválně ji přidávám, protože je to jednak chutná houba, jednak roste poměrně hojně (dokonce i v zimě) ve všech jehličnatých lesích. Posuďte sami, jak dalece odpovídá popisu lišek.

Není pochyby o tom, že lišky jsou všeobecně oblíbené houby. Mají jedinou vadu: V podstatě jsou vhodné pouze k usmažení na pánvi, kořeněné jen špetkou soli a drceného kmínu. S přidáním vejcem je to docela chutná večeře. Ale: Usmažené lišky mohou mít i další osud: Mohou se použít třeba k přípravě plněných bramborových knedlíků, vlastně do jakéhokoliv jídla náhradou za maso či uzeninu.

Znechutil jsem vám lišky? Máte pocit, že se snáze vyznáte třeba v ryzcích? Klobouk, lupeny i třeh stejné barvy? Lupeny krátce sbíhavé a uťaté přirostlé ke třeni? U jedlých ryzců mléko červené? Výskyt v mladém smrkovém houští se stromky asi tak o pěti patrech a výše?

Máte internet? www.houbařeni.cz. Protože jsem houbař jehličnatý, byl jsem stejně překvapen, jako budete i vy. Ryzců je celá řada druhů, a ne všechny odpovídají uvedenému popisu. Na příklad ryzec syrovinku jsem naposledy viděl asi tak před padesáti lety, jak flirtuje s mladou břízkou. Oběma to slušelo.

Je pravda, že ryzce často mají klobouk, lupen i třeň stejné barvy. Některé. Některé nikoliv. Je pravda, že mají lupeny krátce sbíhavé a uťatě přirostlé ke třeni. Některé. Některé mají lupeny tak krátce sbíhavé, že jsou popisovány jako přirostlé. Je pravda, že jedlé jsou ryzce červeně mléčící. Některé. Některé jsou bíle mléčící a stejně je lze beztestně sbírat a konzumovat. S malou výhradou: Jsou mezi nimi některé, které lze beztestně konzumovat, nikoliv však beztestně sbírat, protože jsou vzácné a chráněné. Je pravda, že ryzce s palčivou chutí jsou nejedlé. Některé. Některé jsou jedlé chuť nechutí.



Ryzec datlí
Lupeny bělavé

Mléko bílé

Smrčiny



Ryzec dubový

Lupeny bělavé až okrové

Mléko bílé

Listnaté lesy, zejména duby



Ryzec olšový

Lupeny stejné barvy

Mléko bílé

Podél potoků blízko olší



Ryzec kafrový

Lupeny stejné barvy

Mléko bílé

Jehličnaté i listnaté lesy

Smrky, borovice; duby, buky

Jen pro vaši informaci: Všechny uvedené ryzce jsou jedlé.

Většina houbařů považuje ryzec za nejchutnější houbu. Je pravda, že je jedinečný v octovém nálevu, a i když je takto chválen ryzec smrkový, ve větší či menší míře to platí pro všechny jedlé ryzce.

Tak. Navnadil jsem vás. Je tedy na čase začít vážně:

VÍTE, CO JE KLIMATOLOGIE?

Zemědělské školy vtloukají svým studentům do hlavy znalosti o stadiárním růstu rostlin. O co jde, popíšu zcela laicky na ozimé pšenici: Seje se na podzim, a ještě na podzim vyrazí osení. Vypadá jako nízká tráva a zůstane taková přes zimu. Kdyby zima nenastala, kdyby neklesly teploty pod nulu na tak dlouhou dobu, aby to osení zaregistrovalo, nikdy by pšenice nevyrostla v stéblo. Učiní to teprve, když se s jarem oteplí. Říká se tomu jarovizace. Aby nasadila klas, musí pšenice absorbovat určitý úhrn tepla. V předchozí kapitole je to naznačeno. Nejste zemědělci, takže vám nic neříká tvrzení, že pšenice potřebuje 2000o. Přeloženo do srozumitelné řeči: Jestliže je průměrná teplota 20o, bude pšenice zrát za 100 dní. Pokud bude průměrná teplota vyšší, bude zrát dříve. Pokud bude nižší, bude zrát později. Patří k tomu ještě jeden trik: Pokud by byly teploty pod určitou úroveň, jarovizace by nenastala. V době ledové pšenice neplodí.

Existuje knížka – Kluzák, Smotlacha, Erhartovi Poznáváme houby. To, co právě čtete, té jejich knížce nesahá ani po kotníky. V jejím závěru je dodatek, který lze nazvat kalendář růstu hub. Je to naprostý nesmysl s jedinou výhradou: Je úplně pravdivý. Problém je v tom, že hub je příliš mnoho druhů, a jejich „jarovizace“ probíhá u každého druhu jiným způsobem. Pokud se vám ta knížka dostane do rukou, všimněte si čirůvek. Snad jen s výjimkou čirůvky májovky

jsou všechny čirůvky pozdně podzimní houby. Autoři určují konec jejich růstu na listopad. Poslední houby v roce 2015 jsem sbíral 30. prosince. První houby roku 2016 jsem sbíral 14. ledna. Pochopitelně to byly čirůvky dvoubarevé, a pokládám to za důkaz, že jejich plodnost je iniciována klimatickými podmínkami. Takže ten kalendář růstu hub beze zbytku platí za podmínky, že tomu časovému určení odpovídá počasí.



Břiza bělokora

Když už jsme u té čirůvky dvoubarevé: V atlasech najdete tvrzení, že roste kdekoliv v trávě. Je to pravda. Ale mám zkušenost, že nablízku bývá dospělé listnaté stromoví, především bříza prakticky jakéhokoliv druhu. Až začne z těch bříz na obrázku opadávat listí, mohla by se pod nimi čirůvka dvoubarevá objevit.



Čirůvka dvoubarvá



Čirůvka dvoubarvá

Všimněte si, že čirůvka dvoubarvá je tak trochu chameleon. Klidně může mít klobouk šedivý, šedomodrý, hnědý, ale vždy bude hladký, lesklý. Lupeny s mezilupeny jsou o něco světlejší než klobouk, ale

skutečně klíčový znak čirůvky dvoubarvé je kresba na třeni: šedomodré až modročerné proužky, lépe řečeno, čárky. Vlastně je ten popis zbytečný, protože václavka již přestala růst a penízovka sametonohá ještě nezačala. Tudíž je čirůvka dvoubarvá jediná houba, která v té době roste.

Aspoň náznaky popisu toho, jak probíhají růstové fáze hub, najdete na internetu, když se podíváte na reklamní letáky prodejců houbové sadby. Jejich pěstitelské návody totiž nejsou ničím jiným, než právě tímto popisem. Jen namátkou: Relativně dobré popisy nabízí firma Holoubek a pravnuci, ale i celá řada jiných výrobců a prodejců houbové sadby.

Ještě jednou houbový kalendář v knize *Poznáváme houby*: Všimněte si čirůvky májovky a čirůvky dvoubarvé:

Čirůvka májovka: období růstu duben, květen, červen.

Čirůvka dvoubarvá: období růstu září, říjen, listopad.

Iniciační mechanismus májovky je zřejmě růst teplot.

Iniciační mechanismus čirůvky dvoubarvé je zcela jistě pokles teplot.

Je to pouze příklad dvou příbuzných hub. Hub jsou však tisíce a desetitisíce, a každá z nich má pravděpodobně své specifické požadavky. Když se pokusíme je vyjmenovat (bez nároku na přesnost a úplnost), jsou to:

Průběh teplot.

Teplotní rozmezí.

Úhrn teplot.

Vlhkost ovzduší a půdy.

Přítomnost symbiontů.

Míra závislosti hub na symbiontech.

Zásoba živin v půdě.

Prostor pro růst podhoubí.

Má houbařská místa jsou na Svatém Kopečku u Olomouce. Ve skutečnosti je to krajina v rozmezí od sta do dvou set kilometrů čtverečních. Pokud se tam někdy zatouláte, jistě objevíte místa, kde je ať již z jakéhokoliv důvodu obnaženo podloží. Všimněte si, že je to asi tak půlmetrová vrstva vápencového štěrkopísku, přecházejícího v slinutou skálu. To proto, že Svatý Kopeček jsou ve skutečnosti vrcholky mladších čtvrtohor. Zakopáváte o smrkové kořeny, smutně se táhnoucí po povrchu a marně hledající skulinku, kterou by pronikly k živinám uvnitř?

Pocházím z Českomoravské vysočiny, což jsou prvohory. Mírné a útulné kopečky s bohatou vrstvou humusu, dodnes houbařský ráj s úrodou hříbu smrkového. Na Svatém Kopečku vím o jednom jediném místě, kde roste hřib smrkový: Jeden! Jeden hřib smrkový a kolem dokola ani jeden smrk. Pouze stoleté habry.

Z toho lze usoudit pouze dvoje: Buďto jeho podhoubí dokáže přetrvat staletí bez svého smrkového symbionta, nebo se jeho podhoubí rozprostírá až na kilometry daleko. Obojí je možné a důkazem je ta liška obecná. Přežila nejméně deset roků ničivých zásahů člověka a je zde znovu ve vši své slávě.

Tenkrát před tři čtvrtě stoletím na Vysočině jsme houby věděli, že hřib smrkový je hřib smrkový. Pro nás to byl hřib pravák, a bylo pod naši důstojnost, sbírat cokoli jiného. S výjimkou jiného hříbu,

kterému jsme říkali hřib travňák, protože rostl i v lesních školkách pod čerstvě vysázenými smrčky. Podmínkou ovšem bylo, že školka byla na pasece, z níž byly před nedávnou dobou smrky vykáceny.

Na Vysočině je hřib smrkový doma, na Svatém Kopečku doma není. Není tam doma ani hřib hnědý – suchohřib, trochu doma jsou tam drobnější hřibovité, na příklad hřib plstnatý.



Smrkový les

Když je řeč o závislosti hub na symbiontech:

Hřib smrkový, ryzec smrkový, klouzky: Všechny tři jmenované druhy jsou silně závislé a dokonce lze říci vybíravé. Klouzky s výjimkou klouzku sličného (klouzku modřínového) jsou závislé na smrkovém houští, hřib a ryzec rovněž, ale jejich symbióza končí zhruba se smrky na obrázku, kde nejspodnější živé větve již nelze dosáhnout vzpaženou rukou. Místo nich nastupuje hřib hnědý, kterému naopak nic neříká mladší les. S jednou výhradou: Ty

smrkové semenáčky v pozadí naznačují, že by se v nich hřib smrkový mohl udržet.

KRÁLOVNY HUB

Opomíjené, dodnes málo sbírané nebo vůbec nesbírané, bohužel nenápadně ustupující z míst svého růstu. Příbuzné ryzců:

Holubinky

Především: Jak poznám holubinku?

Jednoduše. Vyštípněte nehty kousek třeně. Pokud to bude chuchvaleček, je to holubinka. Pokud to bude pramének, je to něco jiného. Pak zkuste ochutnat kousek klobouku. Pokud to není palčivé, je to jedlá holubinka. Pokud to bude na jazyku pálit, není jedlá. Za jedovatou je v podstatě pokládána pouze holubinka vrhavka.



Holubinka vrhavka

Je to celkem nenápadná houba, nepodléhající barevným variacím, vždy vypadá tak, jak je zde vyobrazena. Může růst kdekoliv, i když dává přednost vyšším polohám. Má palčivou chuť a po konzumaci způsobuje žaludeční potíže, spojené se zvracením. Je nebezpečná tím, že se k nerozeznání podobá jiným holubinkám, jak ukazuje následující obrázek jedlé holubinky jahodové.



Holubinka jahodová

Kdysi jsem se učil, že holubinek je asi tak tři sta druhů. Od té doby jich o nějakou tu stovku přibylo, takže ani v sebevětším atlase hub je nenajdete všechny. V tom nejrozsáhlejším atlase hub je jich vyobrazeno a popsáno přibližně padesát.

Bylo již řečeno, že holubinky jsou příbuzné ryzců. Na rozdíl od ryzců jsou poměrně jednotné, ovšem tolik druhů umožňuje pouze jejich schopnost přizpůsobení zcela odlišným podmínkám. Důsledkem je zcela odlišné chování jednotlivých druhů. Právě holubinka vrhavka třeba roste téměř všude, je však třeba dodat, že

dává přednost mladším a světlejším porostům. Holubinka jahodová je přednostně vázána na smrkový les, ale rovněž mladší a světlejší.

Vážným problémem při určování jednotlivých druhů holubinek je proměnlivost jejich barev.



Holubinka namodralá

Mohu vás ujistit, že holubinka namodralá tak jako na obrázku prakticky nikdy nevypadá. Její klobouk bývá směsí prolínajících se barev od růžové až po modrou. Pokud si chcete být jisti, že máte opravdu holubinku namodralou, musíte jí ohmatat lupeny. Pokud jsou jakoby mastné, a pokud se nelámou, ale pružně ohýbají, je to opravdu holubinka namodralá.

Některé holubinky nelze snadno poznat, protože mají schopnost měnit barvu svého klobouku. O mechanismu této schopnosti se prakticky neví. Může to být reakce na složení půdy stejně dobře, jako to může být vliv osvitů. Prakticky všechny holubinky, měnící své