

# A FÖLDBŐL AZ ASZTALIG

Szöveg: Meszleny Zita

Fotó: Kováts Gábor

A TriflaFarm megalapításával Rapkai Mónika és Érdi Tamás egyszerre támasztott fel ősi tudást, és kísérletezett valami egészen újjal. Akkor még csak remélhették, hogy merészségük jutalma a fekete gyémánt, nem csupán néhány tonna mogyoró és makk lesz. A Gerecse déli lankáin, Közép-Európa egyik legnagyobb szarvasgomba-ültetvényét járva ma már úgy tűnik, a hit és a sokévnnyi kemény munka meghozza gyümölcsét.

## **NEM IS GONDOLTAM, HOGY VAN EGYÁLTALÁN MAGYARORSZÁGON SZARVASGOMBA.**

**Érdi Tamás:** Pedig az Osztrák–Magyar Monarchia idején még tonnaszámra termelték ki a magyarországi erdőkből a szarvasgombát, és vitték megrakott szekereken Bécsbe. Csak aztán a világháborúk és a szocializmus alatt kiveszett, betemetődött az ezzel kapcsolatos régi tudás. Míg az Isztrián, Franciaországban vagy Olaszországban tovább virágzott a szarvasgomba kultúrája, itthon szinte a létezését is elfelejtették. Pedig a francián kívül minden fajta megterem a Kárpát-medencében, mi a burgundit termesztjük. Sőt a homoki, a világ egyetlen édes szarvasgombája egyenesen hungarikum.

## **HA ENNYIRE ELFELEJTŐDÖTT ITTHON, HOGY JUTOTT MÉGIS ESZÜNKBE, HOGY SZARVASGOMBA-TERMESZTÉSBE FOGJANAK?**

**Rapkai Mónika:** Pénzügyi, kereskedelmi területen dolgoztunk, aztán 2012-ben eljött az a pillanat, amikor mindketten besokalltunk.

**É. T.:** Elég volt a városból, a multikból, a stresszes munkakörülményekből. Egy olyan fenntartható, hosszú távú szerelemprojektbe akartunk fogni, amely lehetővé teszi az általunk megálmodott életet.

## **SOKAN MEGELÉGELIK A VÁROSI LÉTET, ÉS A VIDÉK MELLETT DÖNTENEK, DE ILYENKOR ÁLTALÁBAN VALAMI JOBBAN BEJÁRATOTT FOGLALKOZÁSBA FOGNAK.**

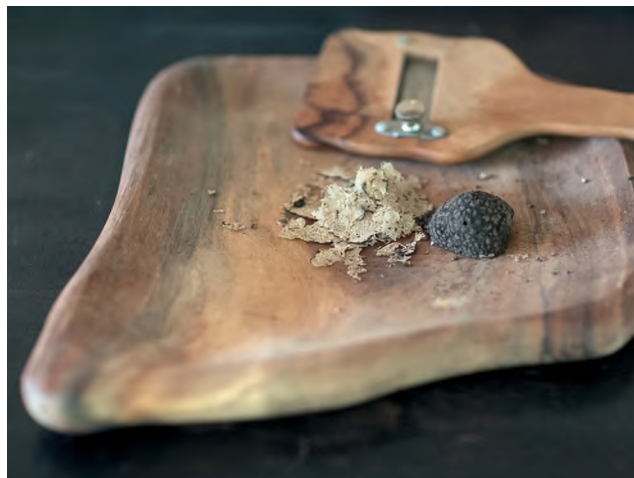
**R. M.:** A legkedvesebb úti céljaink Isztria és Olaszország, ahol szinte minden régióban terem szarvasgomba, így nekünk nem volt ismeretlen terület. Amikor megérett bennünk a váltás gondolata, épp az Isztrián töltöttünk pár napot, és betértünk Motovunba, a szarvasgomba fellegvárába. A látogatás hatására valahogy hazafelé eszembe jutott, még évekkel azelőtt olvastam egy cikkben, hogy a szarvasgombának van magyarországi múltja. De egészen addig fel sem merült bennünk, hogy lehet jövője is.

**É. T.:** Mónika még az autóban megkereste azt a régi írást, aztán ahogy jobban elmerültünk



*A trifla a szarvasgomba népies neve,  
innen kapta a nevét a TriflaFarm.  
Az ültetvényen az eddig talált leg-  
nagyobb gomba 29 dekát nyomott,  
akkora volt, mint egy jól  
megtermett grépfrút*





a témában, kiderült, hogy itthon jelentős kutatások folynak a szarvasgomba ültetvényes természetének lehetőségeiről, illetve nemzetközi példák már vannak is, ahol meg tudták valósítani. De az egész gyerekcipőben járt még, egy tapogatózó, kísérletező környezetbe csöppentünk mi is.

#### **EGY GOMBÁNÁL MIT JELENT AZ ÜLTETVÉNYESÍTÉS?**

**R. M.:** Azt, hogy olyan ültetvényt hozunk létre, amelyben minden lehetséges módon elősegítjük, hogy megteremjen a szarvasgomba, amely amúgy az erdőben természetesen előfordul.

#### **EZT ELŐ LEHET SEGÍTENI?**

**É. T.:** Igen, de hogy hogyan, azt először mi sem tudtuk, hiszen nem volt semmi mezőgazdasági tapasztalatunk. De amikor úgy döntöttünk, ezzel szeretnénk foglalkozni, felkerestük azt a két kutatót, aki szinte kizárólagos tudósa a szarvasgomba-termesztés hazai lehetőségeinek. Ők segítettek minket végig az úton.

Mi beszereztünk hatezer-ötszáz facsemetét, tölgyet és mogyorót, mert a burgundi szarvasgomba ezeket szereti a legjobban, a szakemberek pedig mikorrhizálták a kis csemetéket.

**R. M.:** Ez azt jelenti, hogy laboratóriumi körülmények között a csemeték gyökerére úgy mond ráoltják a szarvasgombaspórát. Amikor megtörtént, elültettük őket az arra alkalmas területen. Ez 2013-ban volt.

#### **MIÉRT PONT A GERECSÉ LETT A MEGFELELŐ TERÜLET?**

**É. T.:** Korábban nem volt gercsei kötődésünk, hogy mostanra lett, azt nagyrészt a véletlennek köszönhetjük. Budaörsön éltünk, és olyan helyet kerestünk, ami onnan viszonylag egyszerűen megközelíthető. Igen ám, de kiderült, hogy iszonyú tudatosan kell területet választanunk, ha szarvasgombát akarunk termesztetni.

**R. M.:** A talaj mésztartalma és pH-értéke a legfontosabb. Képzeld, hogy nem szokványos

*A Mónika által elkészített menüsor hideg kóstolóval kezdődik, például szarvasgombás vajkrémrel, pesztóval vagy libamájjal, ezután meleg előétel és húsos főétel következik, persze mindkettőben megjeleníti a gombát. Zárásként pedig desszertet – például málnás, homoki szarvasgombás panna cottát – szolgál fel*



*„Csak dolgoztunk az ültetvényen, és bíztunk benne, hogy noha a felszínen nem látszik semmi, a föld mélyén beérik a munkánk”*

érdeklődők voltunk, ecetsavval és lakmuszpapírral érkeztünk mindenhová telket nézni. Rögtönzött kémiai kísérleteket végeztünk, hogy képet kapjunk a föld összetételéről. Aztán ott volt még a terület fekvése, nedvességtartalma, lejtése, amely mind döntő fontosságú. Ezeket figyelve jártuk az országot, mert tudtuk, hiába szép a táj, ha a gombának nem megfelelő, nagy bajba sodorjuk magunkat. Végül itt, a Gerecse déli lankáin csodálatos módon minden összeért. Az, hogy olyan ideális helyet találtunk, ahol a környezet is gyönyörű, számunkra csak plusz ajándék. Mert itt aztán tényleg csoda szép az ősz, lenyűgöző a naplemente, sokat járjuk a kutyáinkkal a környező erdőket, nem is tudunk betelni vele.

**HA NEM TARTOTT MÉG OTT A TUDOMÁNY, HOGY BIZTOS EREDMÉNYEKET MUTASSON FEL, MI VOLT A GARANCIA ARRA, HOGY A CSEMETÉK ELÜLTETÉSE UTÁN NEM CSUPÁN EGY SZÉP MOGYORÓ- ÉS TÖLGYÜLTETVÉNNYEL LESZNEK GAZDAGABBAK?**

**R. M.:** Nem volt garancia rá, hogy működni fog, hogy értelmezhető mennyiségű gombát terem majd az ültetvény.

**É. T.:** Valahogy az érzéseinkre hagyatkoztunk. Volt, aki bolondnak nézett minket, amiért olyan gomba termesztésébe fogunk, amiről még csak találgatni lehet azt is, mikor kezd el egyáltalán teremni. Akkor azt olvastuk, hogy a mogyoró alatt hat-nyolc évvel, a tölgy alatt nyolc-tizenkét évvel a telepítés után lehet megtalálni az első szemeket, aztán körülbelül tizenöt éves korára éri el az ültetvény a maximumhozamot. Tudtuk, hogy ez hosszú távú befektetés, és ha valaha teremni fog, akkor is jó sokáig csak a munka és a reménykedés jut nekünk.

**R. M.:** Nagyon nehéz volt az első néhány év. Csak dolgoztunk az ültetvényen, és bíztunk benne, hogy noha a felszínen nem látszik semmi, a föld mélyén beérik a munkánk.

**FEL TUDJÁK IDÉZNI AZ ÉRZÉST, AMIKOR VÉGÜL MEGTALÁLTÁK AZ ELSŐ GOMBÁT?**

**É. T.:** Persze, az döbbenetes pillanat volt.

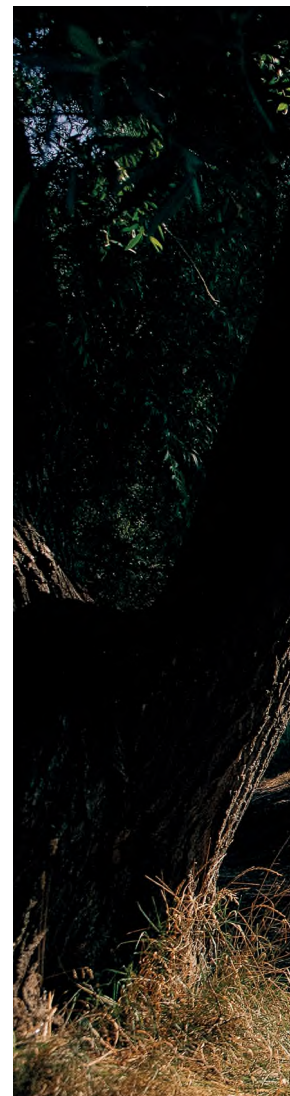
2018-ban a kedvenc mogyoróbokromnál történt, amely az ültetvény legszebb darabja volt, ezért alfahímnek hívtam. Mivel a fa és a gomba szimbiózisban élnek, azt mondják, ahol a legszebbek a fák, ott van gomba. Ezt tudva, igazából csak viccből – hiszen még csak ötéves volt az ültetvény, és elvileg még minimum egy évet várni kellett volna az első termésig – odahívtam Csoki kutyánkat, hogy nézzen körül, ő pedig rögtön rákapart egy gyönyörű szarvasgombára. Alig hittem a szememnek. Abban az évben az volt az egyetlen termés. A nagybetűs gomba. Mégis felbecsülhetetlen értéke volt számunkra. Megmutatta, hogy van értelme annak, amit csinálunk, csak türelmesnek kell lennünk, és minden rendben lesz.

**A KUTYÁKAT HOGYAN KELL RÁVENNI A SZARVASGOMBA-VADÁSZATRA?**

**É. T.:** Hát igen, ez kulcskérdés, hiszen nekünk a kutyáink a legfontosabb munkatársaink, sőt nálunk családtagok mindhárman. Az rendben van, hogy az ember beletesz rengeteg energiát a természetbe, de a termést valakinek meg is kell találnia, erre pedig gyakorlatilag csak a kutya képes.

**LEGTÖBBSZÖR MÉGIS MALACCAL ÁBRÁZOLJÁK A GOMBAVADÁSZATOT.**

**É. T.:** Korábban tényleg malacokkal zajlott a keresés. Csak az a baj, hogy noha a disznóknak nagyon jó a szaglásuk, és megtalálják a szarvasgombát, ők maguknak keresik, nem igazán akarják átadni a zsákmányt. Régen állítólag a szarvasgombászokat onnan lehetett megismerni, hogy hiányzott néhány ujjuk, mert gyakran be kellett nyúlniuk az állat szájába, hogy megszerezzék az értékes termést.



**R. M.:** A kutyáknak, főleg a labradoroknak jóval nagyobb az együttműködési készségük. Ők a mi kedvünkért vadásznak, hogy boldoggá tegyenek bennünket. Ráadásul kitartók, és jól motiválhatók. Már egészen kis korban el lehet kezdeni tanítani őket. Ez röviden úgy néz ki, hogy először megismertetjük őket a gombával, aztán labdázunk a természettel, majd elrejtjük először a lakásban, például a szőnyeg alatt, aztán kint a természetben, míg el nem jutunk oda, hogy maguktól rákaparnak a föld alatti gombára. Mindennap gyakorlunk velük, és más kutyáknak is szervezünk tréninget.

**A TRÉNINGEK MELLETT GASZTROTÚRÁKAT IS RENDEZNEK. HONNAN JÖTT ENNEK AZ ÖTLETE?**

**R. M.:** Alapvetően természetben és értékesítésben gondolkodtunk, de amikor megtaláltuk az első gombát, az a pillanat sok mindent megváltoztatott. Szerettük volna az élményt másokkal is megosztani.

**É. T.:** Közép-Európában mi vagyunk az egyik legnagyobb látogatható ültetvény, a legtöbben

szigorúan védik, elzárják, sőt titkolják a sajátjukat, mert az állatoktól kezdve az emberekig sokak ácsingóznak a szarvasgombára, nemhiába becézik fekete gyémántnak. Mi viszont szerettük volna – ahogy Mónika is mondta – átélhetővé tenni azt, amit mi a helytől kapunk. Azt akartuk, hogy az idelátogató családias légkörben találkozhasson velünk, a termelőkkel, és végigkísérhesse a gomba útját a földtől az asztalig. Kitaláltunk egy gasztroturisztikai programot, amelyben az ismeretterjesztést, az élményt és a falusi vendégasztal-szolgáltatást gyúrtuk össze. A program egy előadással kezdődik a szarvasgombáról, ezután felmegyünk az ültetvényre, ahol a kutyáké a főszerep, és vadászunk, majd a végén Móni főz egy négyfogásos szarvasgombás menüsört.

**R. M.:** Sok éve kísérletezem szarvasgombás ételekkel. Nem a hagyományos szarvasgombás rizottó és tészta vonalban gondolkodtam, mert azt az olaszoknál úgysem csinálja senki jobban, a vendégeknek ráadásul nincs is hozzá kötődésük. Én a magyar konyhába szeretném ezt az ízt beépíteni.



*A szarvasgomba szimbiózisban él a gazdanövényvel, azaz egymást támogatják életük során. A fa cukrot juttat a gombának, az pedig tápanyagokat a fának. A gomba a friss gyökérvégeken képződik, és szinte láthatatlan szálakkal kapcsolódik hozzájuk*

#### **HA RÉGEN VOLT ITTHON KULTÚRÁJA A SZARVASGOMBÁNAK, MARADTAK FENN OLYAN RECEPTEK IS, AMELYEKRE TUDOTT TÁMASZKODNI?**

**R. M.:** Sok régi szakácskönyvet, receptet kutatok és olvasok, de nem vagyok biztos benne, hogy jól használták akkoriban a szarvasgombát. Volt, aki megfőzte, megsütötte, ma viszont már egyértelműen fűszerként tekintünk rá, így használjuk. De Ferenc József kedvenc levesét, az articsóka-krémlévest füstölt marhanyelvvél és szarvasgombával például el szoktam készíteni. Rajta kívül egyébként más hírességek is előszeretettel fogyasztották. Az ismert zeneszerző, Rossini például, úgy tartják, háromszor sírt életében, először, amikor az első operája megbukott, másodsor, amikor Paganinit hallotta hegedülni, harmadszor, amikor a szarvasgombás, kacsamájás szendvicsét beleejtette a tengerbe. Mások, mint például Napóleon és Casanova, az afrodiziákó hatása miatt nyúltak a terméshez. Ezt a hatást azért tulajdonítják a szarvasgombának, mert úgy tartják, a szarvasok ősszel, a párzási időszakban előszeretettel ássák ki a termést a földből, hogy

attól megerősödve vívjanak meg egymással. Igaz vagy sem, szeretjük, hogy sok legenda, történet övezi a szarvasgombát, ez csak fokozza számunkra és a vendégek számára is a varázsát. **É. T.:** Ahogy maga a környezet is. Mire a vendégeink ideérnek a dombok ölelésébe, gyakran úgy érzik, már lejöttek a térképről, de ez valahogy hozzátartozik az élményhez, amelyet meg akarunk osztani velük. Mert ahogy az ember érik, idősödik, rájön, az élmény, az együtt töltött tartalmas idő az, ami igazán számít. Ennél többet nem adhatunk egymásnak. ■