

Tradycje zbiorów grzybów leśnych w Polsce

Andrzej Grzywacz

Abstrakt. Dokonano przeglądu literatury traktującej o użytkowaniu grzybów leśnych w celach konsumpcyjnych i leczniczych, poczynając od Pasji Świętego Wojciecha z 1004 r., informacji o św. Hildegardzie z Bingen i stosowanych przez nią leczniczych grzybach w XII wieku, o grzybobraniu w czeskiej Kronice Dalimiala (po 1314 r.). Interpretowano wiadomości o grzybach leśnych zawarte w Ustawie leśnej z 1567 r., w słowniku leśnym W. Kozłowskiego (1846) oraz w opracowaniach z XIX i XX wieku. Ustosunkowano się do wielkości zbiorów grzybów w lasach w okresie międzywojennym oraz do wartości zbiorów dokonywanych na eksport, sprzedaż na targowiskach i na użytek własny w latach 2006-2008. Przedstawiono regulacje prawne w tym względzie, w ustawie o lasach (1991) oraz w rozporządzeniach o gatunkowej ochronie grzybów z 2014 r. i w sprawie grzybów dopuszczonych do handlu i obrotu z 2011 r. Przedstawiono urodzaje jadalnych grzybów leśnych z terenu całego kraju w latach ostatniego 70 lecia (1945-2013). Udokumentowane tradycje zbiorów grzybów z polskich lasów mają ponad 1000 lat.

Słowa kluczowe: zbiory grzybów leśnych, historia i tradycja zbiorów grzybów w Polsce, rozmiary użytkowania grzybów i ich wartość finansowa.

Abstract. Traditions of the collections of wild mushroom in Poland. The author reviews pieces of literature which deals with the use of wild mushrooms for consumption and medicine, starting with the Passion of St. Adalbert out of 1004 r., Information about St. Hildegard of Bingen and medicinal mushrooms used by her in the twelfth century, with mushrooming in the Czech Chronicle Dalimiala (after 1314.). Interpreted are the messages about wild mushrooms contained in the Act of forest from 1567, in the forest dictionary by W. Kozłowski (1846) and in studies from the nineteenth and twentieth centuries. Follow-up has been made to the volume of the harvest of mushrooms in the woods in the interwar period and the value of collections made for export, sale at markets and for personal use in 2006-2008. Presented are relevant regulations in the Law on Forests (1991), the regulations for mushroom species protection from 2014, and regulations on fungi admitted to trading and marketing from 2011 as well as crops of edible wild mushrooms from all over the country in the last seventy years (1945-2014). Documented traditions of fungi collections in Polish forests are more than 1000 years old.

Keywords: harvest of wild mushrooms, history and tradition of harvesting mushrooms in Poland, volumen of fungi use and their financial value

Średniowiecze

Pierwszym pisemnym dokumentem dotyczącym obszarów w granicach dzisiejszej Polski, zaświadcującym o użytkowaniu w celach konsumpcyjnych grzybów leśnych, jest napisana po łacinie Pasja Świętego Wojciecha Męczennika, tzw. Pasja z Tegernsee, datowana na 1004 r. (W kręgu żywotów ... 1997). Fragment tego tekstu w języku polskim brzmi „A kiedy zakończyli nieszporne oficjum, on oddalił się nieco od nich i chodząc tu i tam po leśnych polanach tyle przyniósł smacznych grzybów i ziół, że wszyscy mogli cieszyć się obfitością urozmaiconego posiłku”. Szczegółowe interpretacje tego wydarzenia zawierają prace Dunin-Wąsowicz (1997) i Grzywacza (1997), opublikowane w 1000. rocznicę śmierci św. Wojciecha (Adalberta ok. 956 – 23 kwietnia 997), zamordowanego przez pogańskich Prusów, w okolicy dzisiejszej wsi Święty Gaj koło Dzierzgonia.

Mamy także inne źródła dawnych informacji o użytkowaniu grzybów np. z krajów ościennych. Św. Hildegarda z Bingen (1098-1179) przeorysza klasztoru benedyktynek, mistyczka, lekarka, stosowała grzyby jako lekarstwa na różne choroby. Była autorką dzieł religijnych, przyrodniczych i medycznych, a także licznych kompozycji muzycznych. Obecnie w Bingen nad Renem działa Niemieckie Towarzystwo Wiedzy o Grzybach Witalnych, nawiązujące do dawnych tradycji (Habith 2014). O grzybobraniu wspomina wierszowana, pierwsza napisana w języku czeskim Kronika Dalimila (Boleslavská Kronika), powstała niedługo po 1314 r., zachowana w licznych rękopiśmiennych odpisach. Jest to wielki zabytek czeskiej historii i kultury. Stosowny fragment brzmi „přislověně snadnou práci sběrem hliv rostoucich na stromach” (Klan 1989).

W Statucie Wiślickim (1347) Kazimierza Wielkiego oraz w Statucie Wartckim (1420 i 1423) Władysława Jagiełły, nie ma zawartych regulacji prawnych, co do zbiorów płodów runa leśnego, w tym grzybów. Lasy były wówczas jeszcze dobrem wolnym, dostępnym dla każdego. Są tam zawarte jedynie regulacje feudalnych praw własności, co do drzew cennych (cisów, dębów i drzew owocowych) oraz praw łowieckich (Grzywacz A., Grzywacz P. 2008).

Nowożytność

Ustawa leśna z 1567 r. króla Zygmunta III Augusta „Ustawa Króla JMci leśniczan w W.X.Lit. roku 1567 II 27 w Knyszynie ... dana jest nauka jak sprawować się mają na leśnictwach i urzędziech swoich”, zawiera następujący fragment „A osobliwie według pierwszego dawnego postanowienia i z poddanymi Króla JM z tych, którzy ku temu leśnictwu podlegają i drwa suche stamtąd brać będą, z każdej włoki osiadłej raz w rok o Bożemu Narodzeniu po jednym groszu litewskiemu, a z dziesięciu włok osiadłych owsa beczkę i we cztery korcy krakowskich. A ma być wolno poddanym za to brać drwa na opalenie suche i leżące z puszczy Króla JM., k temu grzyby zbierać, rydze, bedłki, snitke, orzechy, barszcz, gdy czemu czas przyjdzie. A panowie leśnicze, mają przestrzegać, aby słudzy ich i osoczniczy żadnej ciężkości i wymysłów nad ubogimi ludźmi Króla JM. nie działali”.

W ustawie tej grzyby – oznaczają borowiki i spokrewnione w borowikami grzyby o hymenoforze rurkowym; rydze – różne gatunki jadalnych mleczajów o czerwonym mleczku (soku), najczęściej były kiszone; bedłki – grzyby o hymenoforze blaszkowym; snitke – trudno obecnie jednoznacznie oznaczyć, wg. słownika B. Lindego (rok wyd. 1807-1814) „ziele

którego nasienie i korzonki używają się również jako ziemne kasztanki, śniedki”, chociaż to objaśnienie nadal zawiera wątpliwości; orzechy – orzechy leszczyny, orzechy laskowe; barszcz – barszcz zwyczajny (*Heracleum sphondylium*), dawniej sporządzano z niego zupy, kwaśne polewki, ale także traktowano jako nowalijki oraz do pędzenia wódki.

Rostafiński (1900) w „Średniowiecznej historii naturalnej w Polsce” zwrócił uwagę na tzw. glossy i słowniczki przyrodniczo-lekarskie oraz antydotaria (ówczesne farmakopee), gdzie zawarte są informacje o leczniczych właściwościach roślin, zwierząt i minerałów, w tym grzybów. W dobie renesansu twórcy herbarzy wspominają o leczniczych i trujących właściwościach niektórych grzybów (fot. 1). Dla przykładu należy wymienić Marcina z Urzędowa (ok. 1500-1573), botanika i lekarza, księdza, profesora Akademii Krakowskiej, który w znakomitym, ilustrowanym dziele „Herbarz Polski to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych ... ksiąg dwoie”, wydanym dopiero po jego śmierci, wymienia grzyby lecznicze (np. gąbkę modrzewową – pniarka lekarskiego *Fomitopsis officinalis*). Szymon Syreński (ok. 1540-1611), przyrodnik, lekarz, profesor Akademii Krakowskiej opisuje także grzyby w dziele z 1611 r. „Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią” (Grzywacz 1997).



Fot. 1. *Amanita phalloides* – śmiertelnie trujący grzyb (fot. A. Grzywacz)
Photo. 1. *Amanita phalloides* – deadly poisonus fungus

Wydaje się, że aż do XVIII wieku zbieranie grzybów w celach spożywczych i leczniczych nie było w naszym kraju zbyt częste. Grzybobraniem zajmowała się wyłącznie ludność wiejska, robotnicy leśni (budnicy), osoby ukrywające się w lasach podczas tzw. morowego powietrza (epidemie groźnych chorób zakaźnych) oraz biedota – zwłaszcza w okresach głodu i wojen. Dopiero na przełomie XVIII i XIX wieku, gdy rozwinęły się badania naukowe z zakresu botaniki, systematyki i geografii grzybów w Europie i w Polsce, zainteresowanie grzybami i ich wykorzystywaniem wzrosło. Burgsdorf (1796) w „Umiejętnościach lasowych” pisał „O hubce do krzesania ognia bukowej. W starych bukowych lasach zbieranie tej gąbki zaarędownić się może by nie tak iak do tąd bez użytku ginęła i przez każdego zbierana, właścicielowi lasu żadnego uzysku nie przyniosła” – mowa o hubiaku pospolitym (*Fomes*

fomentarius) i owocnikach innych gatunków, służących po odpowiednim spreparowaniu do niecenia ognia za pomocą krzesiwa. „O gąbce modrzewiowej czyli hubce (*Agaricus*). Biała modrzewiowa gąbka jest officinalną i zbiera się u wierzchołków starych modrzewi. Tak zbieranie terpentyny iako i gąbki najlepiej w arędę wypuszczać”. Fragment ten dotyczy żywicy oraz owocników pniarka modrzewiowego – *Fomitopsis (Laricifomes) officinalis*, stosowanych od starożytności na różne schorzenia, w tym onkologiczne.

Ciekawą informację podaje Broda (1956) „W dobrach żywieckich w XVII i XVIII wieku wyłączne prawo do polowania miała służba leśna. W zamian za to każdy gajowy oddawał corocznie do dworu: z ptactwa – 3 jarząbki, kopę jemioluszek, kopę drożdów lub kwiczołów, pół głuszca, a ze zwierzyny – pół sarny i ćwierć dzika, ponadto faskę rydzów i 2 kopy grzybów suszonych”. Zamiast naturaliów mógł zapłacić równowartość w wysokości 19,25 zł.

W „Sylwaniu” (1833) w rozdziale „o pozyskiwaniu płodów leśnych ubocznych” czytamy „Biolki, narosty częścią na ziemi w lasach, częścią na próchniejących pniach, pierwsze są znane pod nazwiskiem bedlek a drugie gąbek ... grzyby jadalne właścicielowi lasów żrzdłem dochodu stać się mogą”.

Ponad 150 lat temu wiedza o grzybach jadalnych i trujących była jeszcze dość skromna. Wystarczy lektura „Słownika leśnego, bartnego, bursztyńskiego i oryńskiego” z 1846 r. Autorem tego słownika był Wiktor Kozłowski (1791-1858) profesor Szkoły Szczególnej Leśnictwa w Warszawie, nadleśniczy Szkoły Leśnej Praktycznej w Siekiermie koło Bodzentyna (oddział terenowy i doświadczalny Szkoły w Warszawie), uczestnik Powstania Listopadowego. Kozłowski pisał „Grzyby jadalne odznaczają się w ogóle wesołem ale nie jaskrawem wejrzeniem, miłą i do świeżej mąki podobną wonią, niewinnym smakiem, i nareszcie tą właściwością, że po zadrażnieniu lub złamaniu, nie zmieniają zgoła swego koloru i że rosną w miejscach nie zbyt wilgotnych, zatęchłych i cienistych”. „Do najniewinniejszych i najpowszechniej używanych grzybów należą: pieczarka, rydz, surorjeszka, borowik, maślak czyli pępek, kolczak, smardz, piestrzenica, koziabródka, trufla.” „Grzyby trujące i te, których najwięcej strzedz nam wypada, mają smak ostry, palący lub obrzydliwy, woń tęchła, obmierzła i podobna do zapachu pleśni, z wejrzenia okazują się jaskrawe i podejrzone, po złamaniu lub zadrażnieniu zmieniają swój właściwy kolor na siwy, zielonawy, błękitny, żółty, czerniawy, brunatny lub inny, rosną zazwyczaj w miejscach wilgotnych, zagęszczonych i zatęchłych i że najczęściej objawiają swoje zabójcze własności wtenczas, kiedy są stare, robaczywe i bez żadnej umiejętności przygotowania na pokarm”. „Do najwięcej zaś trujących liczy się tak zwane muchomory (*agaricus muscarius*) i wszystkie inne które w największym stopniu objawiają wskazaniem wyżej cechy właściwe grzybom niebezpiecznym”.

Były już w XIX w. regulacje prawne co do użytkowania niedrzewnych produktów leśnych. Auleitner (1845) w dziele „Gospodarstwo leśne” pisał „Użytkowanie z innych owoców, jak np. z dzikich gruszek, jabłek, wiśni, orzechów, podobnie jak z grzybów i jagód, można dozwalać pojedynczym osobom, za umiarkowaną roczną lub półroczną opłatą”. Oficjalny dokument „Zbiór urzędów leśnych z 1823 r. z polecenia Komisji Rządowej Przychodów i Skarbu „ stanowi „Dochód z zbioru Mchu, Grzybów będzie pobierany albo za ogólnymi umowami, albo za szczególnymi Assygnacjami dla pojedynczych Osób na cały rok służącymi, taxa zaś stanowioną być ma od osoby. Assygnacje te okazywane będą na każde żądanie Podleśnym, a w końcu roku przez nich odbierane i w Kontrollę zapisane być mają”.

„Dykcjonarz roślinny” (1786-1788) księdza K. Kluka nie zawiera wiele informacji o zbiorach grzybów, mimo, że był to przyrodnik praktyk, który z własnych badań, terenowych ob-

serwacji i rozmów z miejscową ludnością, czerpał wiele wiedzy, większość życia spędził na Podlasiu i Mazowszu, obszarach o znacznej lesistości. To trzypięciotomowe dzieło zawiera opis 10 rodzajów i 52 gatunków grzybów występujących w Polsce i znanych ks. K. Klukowi. Generalnie o grzybach pisał: „Jest gatunków w kraiu wiele, lecz nie wszystkie mi wiadome, wypiszę niektóre tylko, powszechnie ostrzegając, że zażywać ich trzeba bardzo ostrożnie. Jedne są wprawdzie pokarmem dla ludzi, lecz albo niebezpiecznym, albo zawsze nieużytecznym: drugie, a po większej części, są trucizną”. Za jednoznacznie jadalne uznał tylko pieczarkę, rydza, gąskę (zielonkę), kozią bródkę (szmaciaka gałęzistego), hubę grzyba (borowika), o innych grzybach jadalnych pisał bardzo ogólnie „można go zażywać”. Najczęściej jednak opisy grzybów opatrywał takimi komentarzami: „do wszystkich zażywanych bedłek trzeba bardzo zdrowego żołądka”, „wieśniacy zażywają go pospolicie na pokarm bez boiaźni”, „trzeba nie-małej śmiałości, aby tych skórkowatych bedłek zażywać iak czynią wieśniacy” (o opieńkach), „w niektórych miejscach na pokarm zażywają, wielkie w tym jest niebezpieczeństwo, czę-śtokroć bowiem czyni wielkie bóle w żołądku, i biegunki” (o kurce, pieprznikach), w podobnym duchu pisał także o innych grzybach jadalnych. Przy okazji można dowiedzieć się o ów-czesnych zwyczajach, np. „W lasach przy wielkich miastach, dokąd wieśniacy smardze na sprzedaż noszą, trzeba mieć pilną baczność. Ci bowiem wiedzą, że na miejscach wypalonych smardze się rodzą, częśtokroć dla smardzów pustoszą lasy”, a o grzybie jelenicy pisze „Zapach nieprzyjemny, wielki, smak obrzydliwy. Zażycie jey bardzo pobudza do sprawy małżeńskiej. W niektórych krainach dają one krowom, gdy nie mają chęci do byka” (Grzywacz 1997).

Na początku XIX wieku pojawiają się pierwsze oficjalne wykazy (listy) grzybów jadalnych dopuszczonych do handlu na targowiskach. Na przykład „Radca stanu, Prezydent Mu-nicypalności i Policji Miasta Stołecznego Warszawy podaje przez Radę ogólną Lekarską sporządzony opis grzybów do publicznej wiadomości, dnia 13 maja 1818 r., grzyby jadalne: pieczarka pospolita, pieczarz, rydz, gołąbek, chrząszcz, grzyb, podgrzybek, smardz, kozia broda, trufla; grzyby trujące: muchomor czyli muchomor czerwony, czartopłoch” (Kurier Warszawski 1818). Czartopłochem wówczas z dużym prawdopodobieństwem, nazywano wszystkie czerwono zabarwione gołąbki, na czele z gołąbkim wymiotnym (*Russula eme-tica*), który jak współcześnie wiadomo ma stosunkowo słabe właściwości trujące. Chociaż nazwa „czartopłoch” może być również ogólną nazwą na różne rodzaje grzybów (gołąbki, zasłonaki, wieruszki, lejkówki, krowiaki i inne) niezbieranych, niejadalnych, podejrzanych o właściwości trujące, na tzw. psie grzyby.

Austriacka Ustawa lasowa z dnia 3 grudnia 1852 r. obowiązująca na terenach polskich włączonych do cesarstwa austro-węgierskiego stanowiła, że „Zbieranie soków z drzew (żywicy, terpentyny, soku brzozowego i jaworowego), owoców leśnych (nasienia leśnego, płonек, jagód), grzybów i czeru, spróchniałek, tudzież kopanie korzeni, bez przyzwolenia właściciela lasu (rządowego, gminnego i prywatnego) – jest zabronione i będzie karane”. Załącznik D do ustawy „Zasady według których taryfa wynagrodzenia szkód leśnych ma być sporządzoną i szkoda wynagrodzoną” dokładnie opisuje sposoby i wysokości kar pieniężnych za zbiór grzybów bez zezwolenia i wykupionej asygnaty.

W Królestwie Polskim zbiór jagód i grzybów odgrywał bardzo niewielką rolę w dochodach z lasów. Kwity na prawo zbioru tych płodów runa leśnego zakupywała ludność wiejska w cenie 80 kopiejek do 1 rubla 25 kopiejek za cały sezon letni. W 1904 r. zezwolono na bez-płatne zbieranie grzybów i jagód, co miało na celu zahamowanie pasania inwentarza i samo-wolnego grabienia ściółki w lasach (Grychowski 1965). W ustawodawstwie leśnym pruskim

i rosyjskim regulacje prawne w tym względzie były podobne i dotyczyły również znajdujących się pod zaborami polskich obszarów leśnych. Zasady zbioru grzybów były regulowane do czasu I wojny światowej przez ustawy leśne państw zaborczych (Grzywacz 2011).

Czasy współczesne

Po odzyskaniu przez Polskę niepodległości regulacje w tym zakresie obowiązywały nadal, aż do wydania rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o zagospodarowaniu lasów państwowych (Dz. U. nr 36, poz. 336), potwierdzone i rozszerzone w dekreście Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 30 września 1936 r. o państwowym gospodarstwie leśnym (Dz. U. nr 75, poz. 533). W artykule 11 dekretu stwierdza się „Pasanie inwentarza, zbieranie ściółki oraz wszelkie inne użytkowanie powierzchni leśnej może odbywać się tylko o tyle, o ile nie wyrządza ono szkody drzewostanom lub glebie”. Szczegółowych regulacji w zakresie zbiorów płodów runa leśnego wówczas (w okresie międzywojennym) nie było, poza przepisami sanitarno-epidemiologicznymi. Zbiór grzybów w lasach państwowych był dozwolony za wykupem asygnat u leśniczego. Asygnata na zbiór płodów runa wynosiła 2 zł za sezon. Natomiast art.10 Ustawy z dnia 14 kwietnia 1937 r. o szkodnictwie leśnym i polnym (Dz. U. nr 30, poz. 224) stanowił „Kto w cudzym lesie zbiera korę, wióry, darń, trawę, wrzos, mech, ściółkę, grzyby, jagody, owoce lub ziola podlega karze grzywny do 10 złotych”. Zbieracze płodów runa leśnego mieli obowiązek zaopatrzenia się w „Bilety na prawo zbierania grzybów, owoców leśnych i traw”. Kwitariusz oprawny na 100 kwitów podwójnych, formatu 12x40 cm należało zakupić przez administrację leśną w „Spółdzielni Leśników” we Lwowie.

Orłó (1946) dla terenów Polski przedwojennej, ogólną roczną produkcję grzybów, licząc również wszystkie gatunki niezbrane, pozostające w lesie, ocenił w przybliżeniu na około 120 tys. t, o ówczesnej wartości 60 mln zł, czyli o wartości rynkowej przeciętnie ok. 50 gr./kg. Pisał „Jednakże z tych bądź co bądź olbrzymich ilości może zaledwie dziesiąta część użytkowujemy normalnie, reszta zaś pozostaje w lesie niewydzyskana”. W okresie 20-lecia międzywojennego bardzo rozwinął się skup i przerób przemysłowy grzybów, funkcjonowały liczne firmy, w tym zagraniczne. Do większych firm Orłó (1949) zaliczył: „Dominantę (firma włoska) Fr. Galiano, Brusy pow. Chojnice; Andurski i Mechanik, Wilno; Słomiński A., Brusy pow. Chojnice, Leszno w Wielkopolsce i Rytel na Pomorzu; Paczanowski, Śliwice pod Tucholą; Dagome (firma niemiecka) Degner i Ilger, Gdańsk; Pudliszki Fenrych, Krobia pow. Krotoszyn; Patz Wilhelm, Poznań; Orany (firma włoska), Marcinkańce i Orany k. Wilna; Maggi (firma szwajcarska) Poznań; Knorr, Poznań. Według Orłósia (1949) gatunki grzybów ułożono w kolejności oceny ich wartości handlowej (ocena punktowa na 50 możliwych), w okresie przed II wojną światową w Polsce przedstawiały się następująco: gatunki eksportowe – borowik szlachetny (prawdziwek) 46, pieprznik jadalny (kurka) 43, pieczarki (szampiony) 43, mleczaj rydz (rydz) 42, piestrzenica jadalna (babie uszy) 42, gąska zielonka (gąska żółta) 41, gatunki handlowe sprzedawane na rynku wewnętrznym – kozłarz babka (podbrzeźniak) 37, maślak sitarz (sitarek) 37, smardz stożkowaty 37, maślak zwyczajny (maślacz, ślimak) 35, opieńka (podpieńka) 34, twardzioszek przydrożny 32, surojadki (gołąbki) 31, krowiak podwinięty (olszówka) 30, kozłarz czerwony (podosiniak) 30, maślak ziarnisty (pępek) 30, piaskowiec modrzak (siniak) 29, czubajka kania 29, kolczak dachówkowaty (sarna) 29; gatunek importowany – trufia letnia (trufflica) 35. Na tej liście zwraca uwagę obecność grzybów uważanych współcześnie za trujące: piestrzenica jadalna, krowiak

podwinięty (olszówka), a także brak obecnie zbieranych: podgrzybków, płachetki kołpakowatej, bocznika ostrygowatego, gąski niekształtnej, majówki wiosennej i innych.

Niestety ulegają stopniowemu zapomnieniu ludowe (regionalne) nazwy grzybów, zwyczajnie związane z grzybobraniem, dawne sposoby przyrządzania potraw z grzybami, a była w tym zakresie bardzo bogata tradycja wsi polskiej, zwłaszcza potrawy postne i w okresie przednówka. Na przykład Bolesław Tync w 1891 r. prowadząc badania w okolicach Gorlic i Biecza zanotował nazwy 22 gatunków grzybów jadalnych zbieranych przez tamtejszą ludność: smardze, pieczarki, szampony, prawdziwki, liskowce, świerkowce, sadówki, trufle, paluszki, kozaki, maśluchy, gołąbki siwe, cukrówki, biele, świerkówki, jodłówki, krówki żółte, krówki białe, świnki, kobyle wargi, gęsie pępki, podpinki żytnie i podpinki pszeniczne (Marciniak 2007). Niektóre z stosowanych wówczas nazw grzybów można „przełożyć” na nazwy grzybów zbliżonych do oficjalnych, mykologicznych lub powszedniej stosowanych, inne zaś już nie, nie znamy odpowiadających im obecnym nazwom. W Lasach Świętokrzyskich na przełomie kwietnia i maja na pastwiskach i na obrzeżach lasów zbierano cierniówki lub jałowcówki, ponieważ był to przednówek grzyby te zbierano masowo i było to pożywienie na wiele dni (Szot-Radziszewska 2007). Od lat nie ma już takiego zwyczaju, a jakie to były gatunki grzybów, tylko z trudem możemy się domyślać.

Ustawa o lasach (1991, wielokrotnie nowelizowana) stanowi w art. 26, że lasy stanowiące własność Skarbu Państwa są udostępnione dla ludności. Stałym zakazem wstępu objęte są lasy stanowiące: 1. uprawy leśne do 4 m wysokości, 2. powierzchnie doświadczalne i drzewostany nasienne, 3. ostoje zwierzyny, 4. źródła rzek i potoków, 5. obszary zagrożone erozją. Nadleśniczy wprowadza okresy zakazu wstępu do lasu stanowiącego własność Skarbu Państwa, w razie gdy: 1. wystąpiło zniszczenie albo znaczne uszkodzenie drzewostanów lub degradacja runa leśnego, 2. występuje duże zagrożenie pożarowe, 3. wykonywane są zabiegi gospodarcze, związane z hodowlą, ochroną lasu lub pozyskiwaniem drewna. Art. 27 Lasy stanowiące własność Skarbu Państwa są udostępnione z uwzględnieniem zakazów zawartych w art. 26 i art. 30, do zbioru płodów runa leśnego: 1. na potrzeby własne, 2. dla celów przemysłowych, gdzie zbiór wymaga zawarcia umowy z nadleśnictwem. Nadleśniczy odmawia zawarcia umowy w przypadku, gdy zbiór runa leśnego zagraża środowisku leśnemu.

Rozporządzenia Ministra Zdrowia regulują sprawy dopuszczenia grzybów do obrotu i handlu. Z okresu międzywojennego takiego rozporządzenia nie stwierdzono. Następujące rozporządzenia były obowiązujące, zmieniały się gatunki grzybów, między innymi z powodu uznania za toksyczne lub objęte ochroną gatunkową, były to z 1959 r. (Dz. U. nr 5, poz. 34), 1993 r. (Dz. U. nr 79, poz. 374), 1996 r. (Dz. U. nr 12, poz. 73), 2002 r. (Dz. U. nr 21, poz. 178), 2008 r. (Dz. U. nr 218, poz. 1399). Aktualnie obowiązuje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 17 maja 2011 roku w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatorów grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. nr 115, poz. 672), dopuszcza do handlu i obrotu 44 taksony grzybów, w tym większość dziko występujących oraz pochodzących z uprawy, także nie występujących w naszym kraju, a stosowanych w potrawach kuchni azjatyckich.

Nie jest łatwo podać wielkość zbiorów grzybów dokonywanych w polskich lasach. Znane są wielkości skupu i eksportu. Po dokonaniu eksperckiego szacunku, przyjęto, że skup i eksport stanowią około 30% zbioru, sprzedaż na targowiskach i przy drogach ok. 10%, a zbiór indywidualny na użytek własny stanowi 60% zbioru najpospoliej spotykanych gatunków. Według danych o skupie grzybów wg GUS, Leśnictwo, za lata 2006-2008, wyliczono wartość rynkową zbioru grzybów jadalnych w lasach. Okazało się, że stanowi to niebagatelną wartość, wynoszącą

przeciętnie rocznie 740 mln zł (tab. 1). Dane te dotyczą tylko tzw. rynkowych gatunków, to jest borowika szlachetnego, kurki, podgrzybków i w niewielkim stopniu (6-10 % wielkości skupu) także kilku innych gatunków (Grzywacz 2010).

Urodzaje (wysypy) grzybów leśnych podlegają znacznym wahaniom w poszczególnych latach. Na podstawie wielkości skupu, o których mamy dość pewne dane, można oszacować urodzaje grzybów za lata 1945-2014. Jeśli przyjmie się pewne wielkości skupu grzybów świeżych, obejmujące najczęściej kilka, rzadziej kilkunastu gatunków, najbardziej popularnych, masowo występujących, to można wielkość wysypu grzybów uporządkować w cztery kategorie – skup do 2 tys. t – słaby rok grzybowy, 2-4 tys. t – średni, 4-6 tys. t – obfity, ponad 6 tys. t – bardzo obfity urodzaj grzybów. Klasyfikacje lat grzybowych przedstawiono w tabeli 2. Nie można na podstawie zawartych tam danych dopatrzeć się jakiegś prawidłowości, cykliczności, zdarza się kilka lat z rzędu urodzajów słabszych ale również obfitych, czy nawet bardzo obfitych (tzw. grzybowych). Zmienny jest również asortyment skupionych grzybów. Według analizy za lata 1999-2008 skup grzybów wynosił od 1,48 tys. t (1999) do 6,92 tys. t (2008). Przeciętnie rocznie w tym okresie skupowano ok. 4 tys. t grzybów o wartości rynkowej 40,8 mln zł, przy przeciętnej cenie za 1 kg 10,20 zł. Kurki w analizowanych latach stanowiły od 22 do 58% skupionej całości, borowiki 9-33%, podgrzybki 12-55 %, inne gatunki łącznie stanowiły tylko 2-9% całego skupionego asortymentu grzybów (Grzywacz 2011). Według obserwacji, rozmów z grzybiarzami, badań ankietowych, między innymi wśród studentów stacjonarnych i zaocznych Wydziału Leśnego SGGW w Warszawie, a także na podstawie wykonanych na tym Wydziale prac inżynierskich i magisterskich, stwierdzono, że zbiera się w naszym kraju 40-60 gatunków grzybów, prawie wyłącznie w lasach, rzadko na łąkach, pastwiskach i wrzosowiskach.

Skup grzybów leśnych odbywa się na terenie kraju z różną intensywnością. W niektórych regionach Polski południowej nie ma tradycji skupu przemysłowego, dominuje zbiór na własny użytek i sprzedaż prywatną (województwo opolskie, małopolskie, podkarpackie), w innych regionach jest mała lesistość lub istniejące obszary leśne są mało grzybne. W ostatnich 15 latach najwięcej grzybów leśnych skupuje się z województwa wielkopolskiego, w szczególności z Puszczy Noteckiej. Znaczny skup grzybów obejmuje również województwa: pomorskie, zachodniopomorskie, lubuskie, podlaskie, warmińsko-mazurskie. Skup w stosunku do potencjalnych możliwości nie jest duży, wynosi on w przodujących pod tym względem terenach, przeciętnie tylko ok. 1 kg świeżych grzybów z 1 ha lasu (wszystkich form własności) w ciągu sezonu. Jest to wartość średnia, obejmująca wszystkie klasy wieku drzewostanów, różne składy gatunkowe drzew, typy siedliskowe lasu, w tym również tereny mało grzybne: tereny bagienne, olsy, zręby, młodniki, śródleśne polany, lasy rejonów przemysłowych zniszczone przez zanieczyszczenia powietrza, itd.

Szczegółowych regulacji prawnych w zakresie zarządzania zasobami grzybów i ochrony grzybowisk leśnych w Polsce nie ma. Zbiory przemysłowe (skup, eksport) powinny mieć umowy z nadleśnictwami, których się jednak nie realizuje. Zbiory grzybów są w pewnym stopniu ograniczane przez decyzje zawarte w aktach prawnych dotyczących ochrony grzybów wielkoowocnikowych. Pierwsze takie Rozporządzenie Ministra Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego zostało wydane w 1983 r. i dotyczyło objęcia ochroną ścisłą 23 gatunków grzybów. W tabeli 3 podano kolejne rozporządzenia dotyczące problematyki ochrony grzybów z 1995, 2001, 2004 roku (Grzywacz 2011). Obecnie obowiązuje Rozporządzenie Ministra Środowiska z 16 października 2014 r. (Dz. U., poz. 1408), obejmujące 54 gatunki objęte ochroną ścisłą i 63 ochroną częściową. Do grzybów jadalnych o tradycji zbioru, znajdujące się pod ochroną ścisłą można zaliczyć

Tab. 1. Szacunkowa wartość rocznego zbioru grzybów jadalnych w polskich lasach (przeciętna w latach 2006-2008)

Table 1. Estimated annual amount of edible mushrooms harvest in Polish forests (average of 2006-2008)

Kierunki przeznaczenia zbioru grzybów leśnych	% około	tys. ton	wartość rynkowa w mln zł
Skup do przerobu przemysłowego i na eksport	30	29,7	222,0
Sprzedaż przydrożna i na targowiskach	10	9,9	74,0
Zbiór indywidualny i na własny użytek	60	59,4	444,0
Razem	100	99,0	740,0

wg A. Grzywacza (2010)

Tab. 2. Urodzaje (wysypy) jadalnych grzybów leśnych oszacowane na podstawie wielkości skupów w całym kraju w latach 1945-2013

Table 2. Harvests of edible wild mushrooms estimated on the basis of stocks around the country in the years 1945 – 2013

Wielkość wysypu grzybów w latach	Lata zbioru (lata grzybne)
bardzo obfity	1962, 1967, 1972, 1974, 1980, 2006, 2007, 2010, 2012
obfity	1952, 1961, 1963, 1965, 1966, 1968, 1970, 1977, 1997, 1978, 1984, 1985, 1987, 2004, 2005, 2008, 2009, 2010
średni	1957, 1958, 1960, 1971, 1976, 1979, 1981, 1986, 1988, 1990, 1996, 1997, 1998, 2001, 2002, 2003, 2011, 2013
słaby	1945, 1946, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1953, 1954, 1955, 1956, 1959, 1964, 1969, 1973, 1975, 1982, 1983, 1989, 1991, 1992, 1993, 1994, 1999, 2000, 2014

wg. A. Grzywacza (2011) wraz z uzupełnieniami za lata 2011-2013 wg GUS za lata 2011-2014.

Tab. 3. Akty prawne dotyczące ochrony grzybów wielkoowocnikowych

Table 3. Legislation on the protection of macrofungi

Akt prawny	Systematyczny zakres ochrony	Łączna liczba chronionych gatunków	
		ściśle	częściowo
Rozporządzenie MLiPD z 1983 r.	2 całe rodziny	23	-
	10 gatunków		
Rozporządzenie MOŚZNiL z 1995 r.	2 całe rodziny	24	Wszystkie gatunki
	2 rodzaje, 7 gatunków		
Rozporządzenie MŚ z 2001 r.	23 gatunki	23	Wszystkie gatunki wielkoowocnikowe
Rozporządzenie MŚ z 2004 r.	7 całych rodzajów,	95	1
	45 gatunków		
Rozporządzenie MŚ z 2014 r.	117 gatunków	54	63

Wg Grzywacza (2008) i wg Rozporządzenia z 2014 r.

następujące: bocznik mikołajkowy, borowik żółtobrzowy (królewski), dwupierścieniak cesarski, koleczakówki, samiaki, maślak trydencki, soplówka jeżowata, trufla wgłębiona. Natomiast do grzybów jadalnych o tradycji zbioru, znajdujących się pod ochroną częściową: niektóre wilgotnice, wodnicha, mleczone, borowiczak dęty, maślak żółtawy, maślak syberyjski, napastrniczki, smardze, soplówka bukowa i jodłowa, żagiew wielogłowa. Za grzyby objęte ochroną częściową które mogą być pozyskiwane (za zgodą Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska) uznano następujące: lakownica żółtawa, błyskoperek podkorowy (grzyby lecznicze), żagwica listkowata, smardze (grubonogi, jadalny, półwolny, stożkowaty, wyniosły), żagiew wielogłowa, płucnicę islandzką (porost). Grzyby chronione są rzadkie, zagrożone, nie stanowiły do tej pory znaczącego udziału w zbiorach amatorów grzybobrania.

Wyliczone wielkości zbiorów i wartości rynkowych znacznie odbiegają od dotychczasowych wyobrażeń w tym względzie. W rzeczywistości zbiory grzybów to znaczny serwitut, dar, produkt lasów na rzecz społeczeństwa. Statystycznie nie wygląda to zbyt imponująco, bo gdyby roczny zbiór w grzybowym roku, łącznie z częścią eksportowaną podzielić na statystycznego Polaka, to wyniosłoby to tylko 2,6 kg grzybów na osobę. Po odliczeniu małych dzieci, osób w podeszłym wieku, tych którzy grzybów w ogóle nie zbierają (z braku umiejętności, czasu lub zainteresowania), to wskaźnik ten wyniosłoby około 3,4-4 kg świeżych grzybów na osobę (o wartości około 50 zł rocznie). Jednak w corocznych grzybobraniach uczestniczą setki tysięcy, miliony osób. Trudno wyliczyć i ocenić wartości emocjonalne, rekreacyjne, prozdrowotne udziału w grzybobraniach, co nie jest ze społecznego punktu widzenia bez znaczenia (Grzywacz 2010).

Literatura

- Auleitner A. 1845. Gospodarstwo leśne, czyli proste zasady urządzania i ochrony lasów oraz korzystnego z nich użytkowania. Warszawa.
- Broda J. 1956. Gospodarka leśna w dobrach żywieckich do końca XVIII wieku. PWN, Warszawa.
- Burgsdorf A. 1796. Umiejętności lasowe t. II. Wydanie polskie z 1810 r. w tłumaczeniu F.J. Nałęcz Kobierzyckiego. Drukarnia J. Gołębiowskiego, Przemyśl.
- Dunin-Wąsowicz T. 1997. Święty Wojciech – patron nowej Europy. Wiedza i Życie, 4.
- Grychowski F. 1965. Użytkowanie lasu w Królestwie Polskim, w: Dzieje lasów, leśnictwa i drzewnictwa w Polsce, PWRiL, Warszawa.
- Grzywacz A. 1997. Użytkowanie grzybów leśnych – dawniej i dziś. Postępy techniki w leśnictwie, 63:42-47.
- Grzywacz A. 2008. Różnorodność biologiczna grzybów w lasach, w: Zasoby przyrodnicze lasów polskich. Wydawnictwo PTL, Cedzyna k. Kielc:23-37.
- Grzywacz A. 2010. Wartość rynkowa zbiorów jadalnych grzybów z polskich lasów. Sylwan 11: 731-741.
- Grzywacz A. 2011. Problemy użytkowania i ochrony grzybów w ekosystemach leśnych, w: Mańka (red.). Ochrona grzybów w środowisku leśnym. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań, 45-65.
- Grzywacz A., Grzywacz P. 2008. Problemy interpretacji postanowień Statutu Wartckiego z 1423 roku w zakresie ochrony cisa. Sylwan 3 :3-12.

- GUS 2011-2014. Leśnictwo. Informacje i opracowania statystyczne GUS, Warszawa
- Habith M. i inni. 2014. Grzyby prozdrowotne. Przyrodolecznictwo z tradycją odkryte na nowo. Wydawnictwo Dedal, Warszawa.
- Klan J. 1989. Co vime o houbach. Statni Pedagogicka Nakladatelstvi, Praha.
- Kluk K. 1786-1788. Dykcyjonarz roślinny, t. I-III. Drukarnia Xięży Piarów, Warszawa.
- Kurier Warszawski. 1818. Gazeta codzienna, Warszawa.
- Kozłowski W. 1846. Słownik leśny, bartny, bursztyniarski i oryłski. Nakładem Redakcji Sylwana, Warszawa.
- Marciniak M. 2007. Dzikie rośliny jadalne w kulturze wsi wschodniej części Polskich Karpat, w: Dzikie rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody, Bolestraszyce: 125-132.
- Orłowski H. 1946. Produkcja i handel grzybami w Polsce. Instytut Badawczy Leśnictwa, Kraków, seria B, nr 8.
- Orłowski H. 1949. Grzyby jadalne i trujące. Nakładem Spółdzielni „Las”, IBL, Warszawa, seria D, nr 3.
- Rostański J. 1900. Średniowieczna historia naturalna w Polsce t. 1 i 2. Nakładem Uniwersytetu, Kraków.
- Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 16 października 2014 r. w sprawie gatunkowej ochrony grzybów (Dz. U. poz. 1408 z 2014 r.).
- Sylwan 1833. O pozyskiwaniu płodów leśnych ubocznych, t. 9, z. 3: 157-179.
- Szot-Radziszewska E. 2007. Dzikie rosnące rośliny jadalne na Kielecczyźnie w XIX i XX wieku w świetle źródeł etnograficznych, w: Dzikie rośliny jadalne-zapomniany potencjał przyrody, Bolestraszyce: 133-150.
- Ustawa lasowa z 3 grudnia 1852 roku. Nakładem księgarni Gubrynowicza i Schmidta, Lwów 1879 r.
- Ustawa leśna Króla JMci leśniczan w W. X. Lit. roku 1567 II 27 w Knyszynie Echa leśne 1936, 3: 3-5.
- Ustawa o lasach 1991 (Dz. U. nr 101, poz. 444, wielokrotnie nowelizowana).
- Spieź J.A. (red.). 1997. W kręgu żywotów świętego Wojciecha. Wydawnictwo Benedyktynów, Tyniec.
- Zbiór urzędzeń leśnych. 1823. Z polecenia Komisji Rządowej Przychodów i Skarbu, Warszawa.

Andrzej Grzywacz
Katedra Ochrony Lasu i Ekologii
SGGW Warszawa
andrzej.grzywacz@sggw.pl