

A redős papsapthagomba és a tudásmenedzsment

Így hivatkozzon erre a cikkre:

Székely Iván. „A redős papsapthagomba és a tudásmenedzsment”.

Információs Társadalom VII, 4. szám (2007): 162–164

<https://dx.doi.org/10.22503/inftars.VII.2007.4.12>

A folyóiratban közölt művek

a Creative Commons Nevezd meg! – Ne add el! – Így add tovább! 4.0

Nemzetközi Licenc feltételeinek megfelelően használhatók.

INFINIT HÍRLEVÉL

Székely Iván

A redős papsapkgomba és a tudásmenedzsment

Az információ- és tudáskezelés látszólag elvont problémái néha nagyon is konkrét következményekhez vezetnek, triviálisnak tűnő események pedig utólag elgondolkodtató kérdéseket vehetnek fel.

Még májusban történt, hogy Helsinkiben jártam, a híres halpiacon, ahol halakon kívül sok más is kapható, például kézműves termékek és északi gyümölcsök, amelyeknek még neve sincs magyarul. A sok vonzó áru között megpillantottam egy láda gyönyörű, frissen szedett erdei gombát, olyat, amit addig soha nem láttam. Más turisták figyelmét is felkeltette, láttam, hogy érdeklődve mutogatnak a láda felé. Elég nagy tömeg volt az árusnál, aki mindenféle más zöldséget és gyümölcsöt is árult; mire közelebb félkörttem, láttam, hogy egy áthúzott kezecet ábrázoló piktogram van egy táblácskára festve és a gombák közé szúrva. Gondoltam is, nyilván azért, hogy a sok turista ne fogdossa össze a szép árut.

Nagy gombakedvelő lévén, nem tudtam ellenállni a kísértésnek, és vettem egy kilót – majd beteszem a kézipoggyászsomba és vigyázok rá, hogy másnap ne törjem össze hazafelé a gépen. A nagy papírzacskó gombához az árus adott is egy félbetépett A/4-es, halvány fénymásolatról fénymásolt papírt is, amit majdnem kidobtam, de – megrögzött archivista lévén – betettem a gomba mellé. Egész nap alig mertem letenni a táskámat, nehogy baja essen a zsákmánynak – lesz otthon öröm és meglepetés...

Este a szállodai szobában megint majdnem kidobtam a kissé átnedvesedett papírfecnit, amikor észrevettem, hogy nyomtatott nagybetűs szavak és hármas felkiáltójelek vannak rajta. Valami nem tetszett ezen a papíron. Finnül és svédül volt írva, egyikben sem vagyok járatos. Internetkapcsolat természetesen volt a szállodában (ráadásul ingyenes – Finnországban vagyunk), úgyhogy kiterítettem a gusztusos szerzeményt a szállodai ágyra, bekapcsoltam az úti notebookomat, és rászántam egy kis időt, hogy megpróbáljak a svéd és finn szavak alapján valamilyen angol nyelvű eligazítást találni.

Találtam. Kiderült, hogy amit vettem, nem más, mint a gyilkos galócáéhoz mérhető mérgezőségű gomba, amit a világ minden országában szigorúan tilos árulni, kivéve Finnországot. Van ugyanis egy komplikált méregtelenítési eljárás, ami után – ha sikerrel járunk – a gomba fogyaszthatóvá válik, mi több, igazi ínycséség. E nélkül viszont halálos: tönkreteszi a májat, a központi idegrendszert, és a gyanútlan fogyasztó szörnyű kínok között pusztul el. Bőrön át is felszívódik a mérge (most már értem a piktogramot), és a gőzei is mérgezők. Aki fejfájást és zavartságot érez a vele egy légtérben levő gomba társaságában, azonnal menjen friss levegőre vagy szellőztessen – írta az internetes jótanács. Amikor eddig jutottam az olvasásban, akkor jöttem rá, hogy már hosszú percek óta fáj a fejem a mellettem pompázó gombacsokor társaságában. Mást nem tudtam kita-

lálni, bevágtam az árut a minibárba, hogy ott ontsa tovább mérgező gőzeit, rohantam kezem mosni és feltéptem az ablakot – azaz csak feltéptem volna, mert biztonsági okokból csak a legfelső csíkját lehetett egy résre kinyitni.

Valahogy nem ébredtem nyugodtan és kipihenten... Reggel eldöntöttem, hogy nem viszem haza; ekkora kockázatot nem ér meg az egész. Pedig még az is eszembe jutott, hogy két nappal azelőtt a mellettem vacsorázó brit professzor milyen élvezettel fogyasztotta a ... a kucsmagombát, ahogy ő gondolta. Valójában éppen azt a mérgező gombát ette, amit én is megvettem a piacon. Volt ugyanis angol nyelvű étlap is, és azon „morels” (kucsmagomba) szerepelt. A morels ugyan stimmel, de angolul valójában „false morels”-ről, azaz hamis kucsmagombáról volt szó – nehogy összetéve valaki az ehető rokonával –, ezt az apróságot viszont az étlap elmulasztotta közölni. A méregtelenítés nyilván jól sikerült, mert a professzor azóta is jó egészségnek örvend, én meg nem világosítottam fel utólag a vacsora kalandértékéről. Már csak azért sem, mert a mérgező anyag esetleges maradványai nem ürülnek ki a szervezetből, hanem rendszeres fogyasztás esetén felhalmozódnak és rákkeltő hatásúak – jobb, ha nem aggódik.

A gombától pedig nem tudtam megszabadulni sehogy sem. Ha becsempészem egy szállodai szeméttgyűjtőbe, a kipárolgásával tovább mérgezi a környezetét. A parkban is szétszórhattam volna, de hátha valaki felszedi. Ha lehúrom a vécén, rossz rá gondolni, mi van, ha eldugul tőle a csatorna és visszaöklendezi az árut. Végül nagy lélegzetet vettem, kivettem a csomagot a minibárból és kimentem vele a recepcióhoz. A kisasszonyhoz fordultam: ezt a pompás árut tegnap vettem a piacon, hogy hazaviagyem, de közben rájöttem, hogy milyen komplikált az elkészítése – nem ajándékozhatnám-e meg őt? Belenézett a csomagba, és kissé elkomorult: igen, ismeri, de ő nem tudja, hogy mit kell vele csinálni. Talán valamelyik ismerőse – próbáltam segíteni. Na jó, mondta végül komoly empátiával, és elvette a csomagot.

A történet itt véget is érhetne: minden jó, ha jó a vége – végül is nem irtottam ki senkit a környezetemben (bár ha meggondolom, nem sok híja volt). Az elgondolkodtató kérdések – ha úgy tetszik, a tudásmenedzsment-problémák – azonban most jönnek.

Ezt a gombát (*Gyromitra esculenta*, magyar neve: redős papsapkagomba) Kanada és Oroszország egyes részein, valamint a skandináv országokban hagyományosan méregtelenítik és fogyasztják, de árulni csak Finnországban szabad. A redős papsapkagombát a finn konyha fugujának is nevezik, a Japánban elhíresült, fugu nevű halálosan mérgező hal után, amelyet méregtelenítés után nyencségként fogyasztanak.

Egy zárt tudásközösségben nyilván minden gyerek tudja, hogy ezt a gombát nem szabad leszedni, megfogni, majd később azt is megtanulják, hogy hogyan lehet méregteleníteni és megenni. Ez a tudásközösség felbomlóban van. Bár Helsikiben feltehetőleg kevesebb olyan gyerek van, mint Budapesten, aki csak rezervátumban látott olyan egzotikus állatokat, mint a tyúk vagy a kecske, azért már itt sem nő fel mindenki a hagyományos tudás megszerzésének közegében. De ennél fontosabb a globalitás kontra lokalitás problémája: a helsinki piacon a világ minden részéről érkezett turisták tömegei vásárolnak, és legfeljebb annyi a közös tudásuk, hogy a piac vásárlásra való és a helyi termék mindig jó ajándék.

Kinek a felelőssége a hagyományos tudás megosztása? Milyen csatornákon kellenek ennek történnie? A külvilág hogyan szelektáljon az információözönből? Valamilyen szabály nyilván van most is, ezért kaptam az írásos figyelmeztetést – finnül és svédül.

Talán az útikönyvek szerkesztőinek kellene felhívniuk az utazó figyelmét az ilyen tudnivalókra? Az én bédekkeremben egy szó sem volt róla. Vagy mindenki tájékozódjon utazás előtt, leleselkedik-e rá valamilyen speciális helyi veszély, skorpió, mérges pók vagy piacon árult mérges gomba? Esetleg főzés előtt minden esetben nézze meg a Wikipédiát? Japánban legalább fordított a helyzet: ott minden adag fuguhoz igazolást ad a szakács, hogy saját kezűleg méregtelenítette a halat. (Ennek ellenére minden évben van haláleset, és nemesak a vendégek, hanem a szakácsok között is.)

Azért, visszatekintve, mégiscsak volt valami az egész információs folyamatban – a nagybetűk, valami stílusbeli szokatlanság, az internet, a Wikipedia – ami esetemben megoldotta a problémát. Lehet, hogy a bimbózó tudástársadalom és a benne szocializálódó turisták viselkedésmintázatai valahogy kipótolják a hiányzó láncszemeket a megszakadt információs műveletekben.

Remélhetőleg ebbe a láncba most már újabb elem épült be az Olvasó számára – és azt is remélem, hogy a probléma felkeltette az érdeklődését. Az enyémet mindenesetre felkeltette, legközelebb lehet, hogy éppen redős papsapka gombát rendeljek egy megbízható helsinki vendéglőben.

Ajánlott irodalom

Általános tudnivalók:

http://en.wikipedia.org/wiki/False_morel

Elkészítése, megrögzött ínycsekeknek:

<http://www.dlc.fi/~marianna/gourmet/morel.htm>

Rövid magyar ismertető:

<http://www.gombanet.hu/gomba.php?gid=80>