

## LANÝŽE & SPOL.: ARISTOKRATI MEZI HOUBAMI

### Na houby se psem a prasetem

.....

*Také houby znají společenské třídy.*

*Muchomůrka císařka, namyšlená na svoji apollónskou krásu, je ješitná aristokratka – vždy povýšená, ale k ničemu;*

*hřib oproti tomu je rozumný a dobrosrdečný, prostý a snaživý, oděný skromně.*

*Pak je tu ještě vyzáblé stádečko proletářských hub...  
Ani ochmelkové a kriminálníci nemohou chybět.*

Piero Calamandrei

Co byste si pomysleli, kdybyste v podzimním lese zahlédli člověka s prasetem na vodítku? Někdo neznalý by si pravděpodobně řekl, že tady stranou všeho ruchu kráčí křovinami nějaký podivín s pozoruhodným domácím mazlíčkem. A pro jistotu by se raději vyhnul kontaktu. Ale ani znalec hub by se pravděpodobně příliš neprojevoval – a toho s prasetem by co možná nenápadně sledoval. Protože ten hledá jeden z nejušlechtilejších výtvorů, jaký se v lesní půdě dá najít: lanýže. A právě prasata, vybavená inteligencí a čichem, dokážou tuto aromatickou houbu vyčenichat a milovníkovi hub tak pomoci najít místa, kde lanýže rostou. Ovšem jakmile je najdou, nedají se vždycky přesvědčit, že nalezená pochoutka nepatří jim, ale jejich pánovi. Kromě toho: ten, kdo by svá lanýžová

místečka rád udržel v tajnosti, by udělal lépe, kdyby po lese nechodil s prasetem, ale se psem vycvičeným pro vyhledávání lanýžů. Ten se za pamlsek lanýžové hlízy rád vzdá a navíc není tak nápadný, aby se člověk musel obávat nevídaných „stopařů“, když se s ním vydá do lesa. Protože znát místo, kde rostou lanýže, má doslova cenu zlata, jak ještě uvidíme.

Lanýže jsou sice rozšířené po celém světě, vyskytují se však především na severní polokouli. Nejlepší exempláře rostou ale v půdách světlých listnatých lesů severního pobřeží Středozemního moře. Nikde jinde nejsou tak aromatické. V lanýžových oblastech Francie a Itálie je tato houba středem podzimních slavností s lanýžovými trhy, lanýžovými tombolami, lanýžovými večeremi a bohoslužbami díkůvzdání za bohatou lanýžovou sklizeň.

### **O lanýžích, bohyních lásky a zlatém dešti**

Uctívání, jehož předmětem se lanýže staly, je z pohledu kulturních dějin velmi staré a pochází z časů římské říše. Zpočátku se přitom Římané vyjadřovali o houbách a o těch, kteří je jedí, velmi opovržlivě. Houby byly považovány za „žrádlo pro prasata“ a za jídlo chudých, které by sebe dbalý člověk pozřel jen v nejvyšší nouzi a v krajním případě. Plinius se posmíval stravovacím zvyklostem Germánů, kteří při vaření používali „houby a žaludy“, což pozoroval během tažení s Germanikem. To se ale rychle a zásadně změnilo. Brzy mohli obyčejní pěšáci dostat k jídlu už jen podřadné houby, ty již zmíněné „houby pro prasata“. Aristokraté mezi houbami oproti tomu přicházeli na stůl bohatých. A k aristokratům patřily samozřejmě lanýže.

Připisovaly se jim afrodisiakální účinky, a tak byla delikátně vonící hrouda zasvěcena bohyni lásky Venuši,

přičemž, jak už to Římané dělávali, si vypůjčili příběh z řeckého světa bohů, aby toto zasvěcení zdůvodnili: Zeus, nenasytný sukničkář, tolik zatoužil po princezně Danae, že se proměnil ve zlatý déšť, který mladou ženu oplodnil. Avšak ty kapky, které nepadly do klína jeho vyvolené, ale na zem, se proměnily v lanýže. A protože touha nejvyššího z bohů nebere konce, proměňuje se každý rok ve zlatý déšť, který na podzim dává růst lanýžům.

To, co Řekové a Římané považovali za dar boží, bylo v katolickém středověku naopak považováno za ztělesnění hříchu, za hroudu, kterou stvořil ďábel sám, aby omámil lidské smysly a svedl člověka ze správné cesty. Teprve až po jídání lanýžů začalo být stále oblíbenější i u papežského stolu, přimhouřilo se oko, nad afrodisiakálními účinky se mávlo rukou a spojitost s hříšným a ďábelským byla zapomenuta.

### **Pravé, nebo falešné lanýže – toť otázka**

Co přesně tedy lanýž vlastně je? Označení<sup>30</sup> pochází možná z latinského *tuber*, což je něco jako „boule“ či „hrouda“ nebo „hlíza“. Jako lanýže se označují četné houby, resp. jejich plodnice, které nejsou blíže příbuzné, pokud vytvářejí podzemní – odborně řečeno hypogeické – hroudy. V Evropě roste na dvacet druhů tzv. jelenek (*Elaphomyces*), které sice jsou podobně jako (pravé) lanýže vřeckovýtusné, ale s rodem *Tuber* nejsou nijak zvláště příbuzné. Už tím je zřejmá nevyhraněnost, s jakou je slovo lanýž používáno, a při pojednáních o hlízovitých plodnicích je snaha si vy-pomoci tím, že se rozlišují lanýže „pravé“ a „falešné“.

30 V němčině trüffel, angl. truffle, fr. truffe; a jen tak pro zajímavost, slovensky se nazývá hluzovka – pozn. překl.

Ze systematického hlediska jsou právě lanýže rodu *Tuber* mezi jedlými houbami výjimkou proto, že patří – podobně jako smrž – k houbám vřeckovýtrusným (*Ascomycota*), jedné ze dvou největších evolučních linií *Fungi*. Ty mají rozmnožovací struktury charakteristického kyjovitého tvaru (vřecka), zatímco většina běžných jedlých hub jsou vesměs stopkovýtrusné (*Basidiomycota*). Dnes už na základě molekulárněbiologického a genetického výzkumu víme [14], že evoluční centrum příbuzenstva tohoto rodu se nacházelo na severní polokouli v Evropě, resp. Eurasii, že velký rozvoj rodu *Tuber* probíhal v období mezi 271 a 140 miliony let a že všechny ty druhy, které dnes označujeme jako *Tuber*, by se měly řadit do pěti příbuzenských skupin: *Aestivum* a *Excavatum* se vyskytují jen v Evropě a v severní Africe, *Puberulum*, *Melanosporum* a *Rufum* oproti tomu mají větší rozšíření a svědčí o možných interkontinentálních procesech šíření mezi Evropou, Asií a Severní Amerikou. Internetový portál Index Fungorum [15] registroval ke konci roku 2016 pod heslem *Tuber* asi 640 záznamů; druhů, poddruhů, variet a především synonym. V prvním desetiletí nového tisíciletí se mělo za to, že celosvětově existuje 70 až 75 druhů, v Evropě jich bylo zaznamenáno 32.

### **Omamné aroma lanýžů**

Proč ale lanýž vlastně vydává tak „vzrušující aroma“? Podstata tkví, jak jsme se o tom již krátce zmínili, v rafinovaném způsobu, jakým si lanýže zajišťují své rozmnožování. Na rozdíl od většiny běžných hub, které při šíření svých výtrusů sázejí na vítr nebo – vzácněji – na vodu, využívají lanýže živočichů, kteří spolu s plodnicemi sežerou i výtrusy a kilometry od místa původu je opět nestrávené

vyloučí. Skrytě rostoucí hlízy musejí vonět, aby je živočišná dopravní služba mohla najít, a legend o omamné afrodiziakální vůni lanýžů je bezpočet. Z lanýžových feromonů prý šílí divoká prasata, psi, lidé i brouci. Ve skutečnosti se v různých lanýžích nacházejí nespočetné, podle roční doby a stanoviště rozdílně intenzivně působící vonné nástrahy. To je bez diskuze a je to známo již delší dobu. A přesto zvláštnost této houby zase až tak zvláštní není. Neboť molekula, která ve všech těch vonných a aromatických jevech spojených s lanýží hraje rozhodující roli, je naprosto banální a běžná. Jde o nejčastější sloučeninu síry, která se do ovzduší dostává biogenním způsobem. Vytváří ji fytoplankton a je zodpovědná za onu typickou vůni moře. Tato látka voní i v našich kuchyních, když připravujeme obiloviny, zelí nebo mořské plody. Nachází se ve vaginálním výměšku samičky zlatého křečka a je součástí zápachu z úst v lidském dechu, který vzniká působením anaerobních bakterií v ústech. Řeč je o chemicky relativně jednoduché sloučenině, o molekule obsahující síru, jejíž vzorec je  $(\text{CH}_3)_2\text{S}$  a která se nazývá dimetylsulfid.

Pokusy francouzského chemika Thierryho Taloua [16] již před lety ukázaly, že to, co prasata, psy a dokonce mouchy přitahuje, není nějaký zvláštní feromon, ale jednoduchá stopa právě tohoto dimetylsulfidu. Což však nemohou i jednoduché věci být velké? Proč bychom si neměli zachovat mýtus o „hlíze lásky“, která patří ke kouzlu jihu a psala kulturní dějiny?

A nějaká ta síra sem nebo tam: aroma lanýžů je koneckonců tak silné a mimořádné, že jím lze olfaktoricky „zabarvit“ syrové vajíčko, jak uvádí Hugo F. Ritter, mykologický inspektor z kantonu Curych. To se položí lanýž na pláténko do nádoby a kolem se umístí několik vajíček,

aniž by se jej dotýkala. Když se nádoba uzavře a počká se tři dny, jsou speciální lanýžová vajíčka hotová – jedinečné aroma pronikne porézní skořápkou dovnitř.

### **Vyvažování zlatem**

Taková omamná vůně má svou cenu. Znovu a znovu se jednotlivé lanýže prodávají, nebo spíše draží, za neslýchané ceny. Při jedné aukci v Itálii byly vydraženy dva lanýže za 90 000 eur. Lanýže o váze 950 gramů si odnesl dražitel z Hongkongu. A v roce 2008 přinesl časopis *Der Spiegel* zprávu o Číňanovi jménem Stanley Ho, jenž při jedné mezinárodní lanýžové aukci v Římě vydražil bílý lanýž o váze 1 080 gramů za bratru 158 000 eur a stejně jako o rok dříve tak vyšachoval šejky z Abú Dhabí, kteří se dražby rovněž zúčastnili. V porovnání s aukcí z roku 2007 to však byl výhodný nákup: tehdy získal jeden miliardář při dražbě, která se odehrávala prostřednictvím satelitního telemostu mezi Londýnem, Macaem a Abú Dhabí, 1,5kilogramovou hlízu za 330 000 dolarů. Takovéto fantastické ceny z říše zbohatlíků však nejsou standardem. I na internetu se dnes dají objednat lanýže z Périgordu za 182,24 eur za sto gramů – plus poštovné. A jak jinak také v dobách globalizace: prodává je už i Amazon. Lanýže pro masový trh? Je tohle možné?

### **Pěstování lanýžů, nebo raději ty z lesa?**

Jako ektomykorhizní houby, tedy houby, které žijí v symbióze se stromy, se lanýže nedají pěstovat, tvrdí se obvykle. Zaznívají ale i jiné názory... Pravda je, že při úspěchu masového pěstování lanýžů by to se vzácností těchto hub brzy špatně dopadlo a ceny by šly prudce dolů. Pravda však není, že by se lanýže nedaly pěstovat vůbec, přičemž

však dosud není jasné, zda se pěstování lanýžů skutečně vyplatí.

Více či méně úspěšné pokusy s jejich pěstováním se v Provence podnikaly už v roce 1810. Ideovým otcem byl Francouz Joseph Talon. Zasadily se stromy naočkované lanýžovým myceliem nebo výtrusy a čekalo se – mnoho let. Ne vždy se dostavil úspěch, ale vždycky se stromy a houby našly. Průmyslové pěstování lanýžů, jaké existuje u saprofytických žampionů, je dnes stále ještě nemožné. Stromy naočkované lanýži se ale dají objednat podle katalogu, a to nejen různé druhy stromů, ale navíc i rozličné lanýže. K dodání jsou například lanýže burgundské, bílé jarní lanýže nebo dokonce vyhledávané lanýže z Périgordu. Schválně si je najděte. Naočkovaný stromek za 36 eur není nijak zvlášť drahý. Pokud by chtěl člověk celý les, může si objednat rovnou tisíc stromů. Při takových projektech ale dodavatel naléhavě doporučuje individuální odborné poradenství...

Možná ale ani žádný vlastní les se stromy naočkovanými lanýži nepotřebujeme. Protože pravda není ani to, že lanýže jsou tak vzácné, že se v Německu a ve střední Evropě nevyskytují. Internetový portál *trueffelbaumschule.de* v rubrice „Dějiny lanýžů“ informuje, že Německo bylo až do dvacátých let minulého století zemí, která lanýže exportovala. Lanýžů byl přebytek a země se mohla opřít o bohatou lanýžovou tradici. V důsledku světových válek – hledání lanýžů bylo záležitostí mužů a mnozí znalci se z válek nevrátili – se cenné know-how vytratilo a upadlo v zapomnění [17]. Protože vyznat se v lanýžích bylo, jak jsme již slyšeli, tajné umění, které se předávalo v rodinách z generace na generaci. Dnes už se ale opět blýská na časy. V roce 1993 uváděl mykolog