

Med hat og stok ... ugebrev nr. 10 a, 8. august 1999

Som noget nyt foregår der svampestudier i Zackenberg i år. Hovedformålet er at indsamle og beskrive flest mulige hatsvampearter fra de forskellige plantesamfund. Et kvalificeret gæt er, at der i området vil kunne findes mindst 300 arter. I første omgang er det målet i løbet af 6 ugers feltarbejde at forsøge at slå rekorden på 152 højerestående plantearter. Når det forhåbentligt snart sker, vil jeg rigtigt kunne nyde den medbragte flychampagne!

På trods af, at vækstperioden i år er godt 2 uger forsinket på grund af det sene forår og usædvanligt meget sne, fik jeg hænderne fulde allerede fra starten af min feltperiode, idet der var godt med svampe også på de normalt tørre heder. I skrivende stund er deres svampeflor ved at "brænde ud", medens de fugtige, artsrige græslandssamfund længe har været høstmodne. Derimod er kærene og kantlynghederne slet ikke kommet op i omdrejninger endnu - der er det stadigvæk, svampmæssigt set, kun tidlig sommer.

De første uger gik, imens jeg vovede mig længere og længere bort fra stationen, i takt med at min angst for sultne isbjørne og aggressive moskusokser gradvist blev mindre. Da jeg luftede min angst, trøstede Hans Meltofte mig med, at risikoen for at komme noget til, svarede til risikoen for at få en tagsten i hovedet i København. Det kunne jeg godt sætte mig ind i, selvom jeg bor i Paamiut, hvor "højhusene" har eternittage. Heldigvis har svampene givet rigtige, gode problemer. - Jeg kan vel kende 1/3 af dem i feltet og forhåbentlig artsbestemme lige så mange bagefter. Resten må overdrages til kollegaer, som er eksperter på området. Der er dog nogle, som både er almindelige, lette at karakterisere og efter al sandsynlighed navnløse, så jeg er så optimistisk at tro, at de en dag bliver beskrevet videnskabeligt. En af dem, en slørhat i underslægten *Phlegmacium*, er ny for højarktis og er sikkert spiselig. Da den tillige optræder i flokke, er det virkelig muligt at samle et måltid. Jeg har tørret en del for selv at undersøge senere, om den nu også ER spiselig.

Der findes et meget sejlivet rygte, selv her i Zackenberg, om, at der ikke findes grønlandske giftsvampe, eller også at de skulle være meget små. Det gælder heller ikke her! Jeg har fundet en lille håndfuld arter af trævlhatte (*Inocybe*) og tragthatte (*Clitocybe*), som har spiseværdi og kan indlægges en på det nærmeste sygehus, som i dette tilfælde befinder sig 450 km mod syd. Men hvorfor i alverden risikere giftsvampe ved at samle og spise svampe med bind for øjnene, når der nu findes lækre, let kendelige spisesvampe.

Champignoner er almindelige her, og der findes i modsætning til mere tempererede egne ingen giftige champignoner i Grønland. Den største (18 cm bred, 260 g), er en hvid, grovskællet sag med det passende navn *Agaricus aristocratus*, og som for nylig er beskrevet fra Svalbard. Det var dog kun muligt at samle nok til, at alle zackenbergere kunne få en mundsmag. Dens sæson er nok relativt tidlig, idet den synes at toppe allerede midt i juli måned. En anden, jeg plejer at anbefale varmt, er Nordisk Hekseringshat (*Lepista multiformis*), en stor gråbrun svamp, der længere sydpå kan høstes i kilovis på forstyrret jordbund (vejkanter o.l.). Her har jeg hidtil kun set den to steder. Det ene sted drev den gæk med mig, idet jeg først ved hjemkomsten erkendte, at jeg havde samlet to arter, den ene var den rigtige, mens den anden lignede meget, men er ukendt for mig - så der bliver noget at revidere. Endnu en af spisesvampene er Gylden Munkehat (*Melanoleuca cognata*), som synes at være ret almindelig tidligt på sæsonen (juli).

Det har været en dejlig oplevelse at få lejlighed til at studere svampe på fuld tid, oven i købet i Nationalparken, hvor jeg ikke tidligere har været. Der har været drøn på, så en gevaldig fest i forbindelse med fint besøg for et par dage siden var en kærkommen afbrydelse. Vi fik gæster fra forskellige toposter i Miljøministeriet, og alle her syntes, det var rart at få lejlighed til at fremvise deres projekter for dem, som koordinerer de store linjer.

Efter diverse faglige ekskursioner var der stor middag med tre retter mad og cognac til kaffen. Det blev årets hidtil største fest ved Zackenberg med bl.a. udendørs spisning i den balsamiske sommeraften og en to timers volleyballmatch i midnatssolens stråler. De sidste svampe gik i poserne kl. 7 om morgenen. I går var jeg så endnu engang ved Ulvehøj sammen med den svenske botaniker Bengt Jonsell. Det blev en stor oplevelse for os begge, bl.a. fordi vi fandt den i området meget sjældne Grønlandsk Blåklokke (*Campanula gieseckiana*) i mængde. - Meget passende i øvrigt, idet en norsk botaniker har efterlyst materiale af netop denne planteart til genetiske studier med det formål at undersøge indvandringsveje af blomsterplanterne i højarktis.

/Torbjørn Borgen Lindhardt