

قارچ‌های گیلان

و چگونگی چیدن و پختن آنها

گردآورنده و نویسنده: زهرا علیزاده (بشرا)

ماهنامه ره‌آورد گیل / شماره ۳۲ و ۳۳ / پیاپی ۴۵ و ۴۶ / آذر و دی ۱۳۹۳

در خانه، به هر هنگام که صحبت از قارچ خوراکی روییده در طبیعت می‌شد به سختی با مقاومت روبرو می‌شد که البته بی‌راه هم نبود، زیرا در گذشته گاه‌گاه مصرف قارچ‌های سمی به جای قارچ‌های خوراکی فاجعه آفریده و اعضای خانواری را یک‌جا به کام مرگ فرستاده بود و خبرش دهان به دهان یا از راه مطبوعات و رایو به اطلاع مردم رسیده بود. لذا در رشت و بسیاری از شهرهای دیگر استان، مردم از خوردن قارچ‌های خوراکی که به فصلش برای خوردن عرضه می‌شد، به شدت خودداری می‌کردند. شاید اینکه مرحوم پاینده لنگرودی در واژه‌نامه فارسی به گیلکی خود نوشته است که: «مردم جلگه گیلان قارچ نمی‌خورند و قارچ جلگه سالم و خوشمزه نیست»، مبتنی بر همین رویدادهای فاجعه‌آمیز باشد که آنان را از خوردن قارچ باز می‌داشت. (ص ۵۴۵ فرهنگ فارسی گیلکی مرحوم پاینده)

از این روی در خانه ما هم چنین جوی حکم‌فرما بود و استاد به سختی از خوردن قارچ، مگر نوع پرورشی موجود در بازار ابا داشت، تا بالاخره تصمیم گرفتیم روزی بعد از رویدن قارچ (که غالباً در اوایل فصل بهار و پاییز است، پس از باریدن باران همراه با رعد و برق و دمیدن آفتاب) با هم به چیدن قارچ برویم و انواع خوردنی و سمی‌اش را از نزدیک ببینیم. سرانجام پس از اصرار بسیار، در یک صبح جمعه نیمه‌آفتابی اواخر مهرماه، همراه با دو تن از دوستان هم‌آپارتمانی که آنان هم در شناخت قارچ خوراکی، ید طولایی دارند، زدیم به جنگل، ابتدا جنگل سراوان و بعد هم بیشه‌های محدود آسکده‌ی لاکان رشت، با آن که صبحانه خورده، نخورده راهی شده بودیم، زمانی که به جنگل رسیدیم، مشاهده کردیم که پیش‌تر از ما کسانی سحرخیزتر سرگرم کندن قارچ بودند. آنچه که در پی می‌آید، مطلبی است درباره قارچ‌های خوردنی و سمی که من از دیرباز شناخت آنها را در خانواده آموخته و به خوردنشان عادت کرده بودم و این تجربه تاکنون هیچ‌گاه به خطا نرفته و پیوسته کارآیی لازم را برای لذت بردن از چیدن و خوردن قارچ داشته است. ناگفته نگذرم که خوردن قارچ خوراکی در روستاها بیش از شهرها متداول است، و اما، قارچ‌هایی که در گشت و گذار میدانی خود یافتیم:



۱. آتش موش ātaš.muš

به سبب طعم تندی که دارد، قارچ فلفلی هم نامیده می‌شود. این قارچ به سه رنگ و سه گونه در طبیعت دیده می‌شود. ۱. قرمز تند آتشی ۲. صورتی ۳. قرمز کم‌رنگ. انواع این قارچ‌ها در موقع پختن، مایع قرمز رنگی پس می‌دهند، اما به طور کلی خوش‌خوراکنند.

۲. انار موش anâr.muš = قارچ اناری

با طعم اندکی شیرین که با دو گونه رنگ قرمز مایل به قهوه‌ای و قهوه‌ای کم‌رنگ قابل تشخیص است.

۳. شیر موش šir.muš

شبیه انار موش است، با ساقه و چتری ستبرتر و خشک‌تر از دیگر قارچ‌ها که با رنگ‌های قهوه‌ای و قرمز سوخته می‌روید و به سبب شیرین بودن، شیرابه‌ای از خود ترشح می‌کند.

۴. موره‌آنه موش ' murqan.ə.muš (قارچ تخم‌مرغی = دنبلان)

در ابتدای رویش به شکل تخم‌مرغ است و به نسبت بزرگ. آن‌گاه سر این تخم‌مرغ گشوده و از داخلش قارچی چتری و نارنجی‌رنگ سر می‌کشد که هرچه بزرگ‌تر می‌شود (تا حد یک زیردستی بزرگ) روی چتر قرمز تند و زیرش زرد نارنجی می‌شود و ساقه‌اش نیز به رنگ زرد لیمویی درمی‌آید. این قارچ از بهترین گونه‌های قارچ بومی است که در هر سه حالت رویشی، قابل خوردن و شیرین است و طرفداران فراوانی دارد و در بازار جزو گران‌ترین قارچ‌هاست. از این قارچ (کوکو) هم می‌پزند و یا آن را با سبزی‌های معطر، پیاز و گوجه‌فرنگی و فلفل سبز سرخ می‌کنند.

۵. زوبیده موش zubeyd.ə.muš

قارچی به رنگ طوسی کم‌رنگ و از نوع قارچ‌های شیری به شمار است.



۶. زرخ موش zarx.ə.muš = (گاو موش)

قارچ تلخ یا قارچ گاو. با رنگ‌های زرد کم‌رنگ و زرد تند می‌روید. طعمش کمی به تلخی می‌زند. اما سرخ کرده‌اش در روغن حیوانی، همراه با پلوی سرد، بسیار خوشمزه است.

۷. خوشکار موش xuš.kâr.muš

سفید رنگ کدر گاه براق است و نسبت به دیگر قارچ‌ها تردتر و خشک‌تر است با طعمی شیرین و مطبوع.

۸. زریچ مۆش zar.pič.muš

به سه گونه و سه رنگ: طوسی (خاکستری)، نوکمدادی (طوسی تیره) و قهوه‌ای سوخته، در طبیعت دیده می‌شود. طعمش تند است. این قارچ را به سبب آن که در منطقه صیقلان لاکان رشت بیش تر می‌روید، آن را صیقلان پیچ هم گویند.

۹. فق وند^۲ feq.vənd

این قارچ در پای درخت فق از لابه‌لای برگ‌ها و سبزه‌ها و کود در حال پوسیدن می‌روید. با چهار گونه و رنگ متفاوت. سبز تند، سبز کم‌رنگ مایل به سفید، سبز مایل به آبی کم‌رنگ و سبز مایل به قهوه‌ای. همه انواع فق وند، شیرین و خوشمزه هستند.

۱۰. سآز^۳ مۆش sâz.ə.muš

قارچ‌های کوچکی به رنگ قهوه‌ای سوخته پرنرنگ و کم‌رنگ و شیری است و بیش تر در پایان زمان رشد قارچ‌های دیگر می‌روید.

۱۱. راش^۴ مۆش râš.ə.muš

روی تنه درخت راش و درختان کهن‌سال بید که دارای گره‌های پوسیدگی باشد، می‌روید که لبه‌های کلاهش پرک‌پرک دارد. نوع پرورشی این قارچ امروزه تولید می‌شود. رنگش سفید روشن تا سفید چرک و گاهی سفید مایل به خاکستری است.

۱۲. گۆرخآنه مۆش gur.xânə.muš

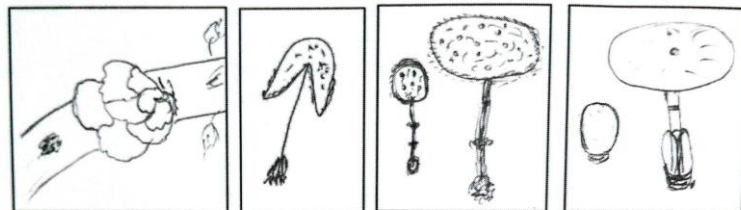
بعد از زدن رعد و برق بهاری و پاییزی، لابه‌لای سبزه‌های باغ و دشت می‌روید و شبیه قارچ پرورشی، سفید رنگ است با سطح زیر چتری خاکستری یا سیاه کم‌رنگ.

۱۳. چرم^۵ مۆش čarm.ə.muš

قارچ کود. شبیه قارچ پرورشی است. روی چترش سفید کم‌رنگ و سطح زیر آن سفید روشن است. روی کودهای حیوانی و گیاهی می‌روید.

۱۴. کرک^۶ لنگ kark.ə.lang

قارچ شبیه پای مرغ خانگی، ساقه این قارچ شبیه پای مرغ خانگی است و مانند پایه چتر بندبند دارد و پهنه چترش سفید تا قهوه‌ای کم‌رنگ با لکه‌های مشکی است. این قارچ نرم و ترد است. زمانی که کبابش یا سرخ می‌کنیم، طعم ورقه بادمجان می‌دهد. قارچ کرک^۶ لنگ بعد از همه قارچ‌های بومی، می‌روید و از آن پس رویش قارچ در مناطق مستعد، کاملاً متوقف می‌شود.



راش موش (قارچ درختی)

لانی موش (مارکولا)

کرک لنگ

مرغانه موش (تخم مرغی)

۱۵. پمبه مؤش = قارچ پنبه‌ای pambə.muš

شبيه (چرم مؤش) است و در باغ‌های سبزی مناطق کوهستانی می‌روید.

۱۶. بأران مؤش bārān.əmuš

پس از باریدن باران از لابه‌لای برگ‌های پای درختان می‌روید و شبیه خۆشکآر مؤش سفید است که اندکی به سرخی می‌زند. نوعی قارچ هم بر روی تنه درختان ایستاده یا فروافتاده می‌روید که گویی پلاستیکی است و غیرقابل خوردن. این قارچ‌ها را (دآر مؤش = dār.ə.muš = قارچ درختی) می‌نامند که غیرقابل خوردن و سمی هستند. حال که سخن به این جا رسید، بپردازیم به انواع قارچ‌های سمی دیگر که در موقع چیدن قارچ باید متوجه شباهت‌شان با قارچ‌های خوراکی شد تا لذت چیدن و خوردن قارچ، تبدیل به فاجعه‌ای مرگ‌آفرین و غیرقابل جبران نشود!!

قارچ‌های سمی

۱. خرس مؤش xərs.ə.muš

قارچی ستبر، پوشتی و قهوه‌ای پررنگ است که بدبوست و ساقه‌ای کلفت دارد.

۲. لآنتی کؤل مؤش lanti.kula.muš

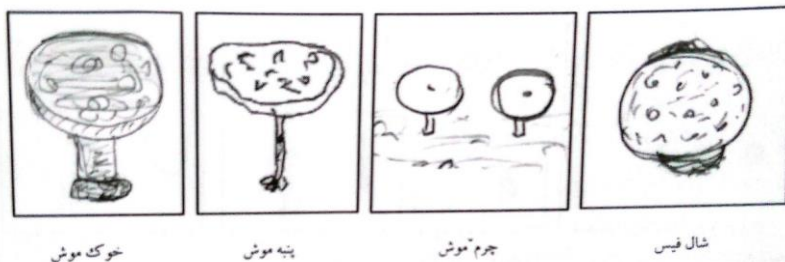
قارچ کلاه مار، که (لآنتی مؤش) هم می‌گویند. به رنگ‌های سیاه، سفید، زرد، قرمز، نارنجی، قهوه‌ای، خاکستری و بنفش است با ساقه‌ای نازک و نرم و ترشحات سمی.

۳. شال فیس šâl.ə.fis

قارچ چس شغال: قارچی توپی و پر از هاگ به صورت توپکی پر از باد است. اگر پا رویش بفشارند، با صدایی خفیف می‌ترکد و هاگ‌هایش خارج می‌شود، که بدبو و سمی است.

۴. خۆک مؤش xuk.ə.muš = قارچ گراز

قارچ گوشتی و سیاه‌رنگ و لزج است شیرهای سمی و بدبو دارد. به سبب بزرگی جثه، به نام (خۆک مؤش = قارچ گرازی) نامیده می‌شود و ساقه‌ای کلفت دارد.



آماده‌سازی و پختن قارچ‌های خوراکی

قارچ‌های جمع‌آوری شده را ابتدا با یک دستمال مرطوب، پاک می‌کنیم، تا برگ‌ها و خاشاک چسبیده به آن‌ها به خوبی جدا شود، زیرا اگر این کار را پس از شستن و خیس شدن قارچ‌ها انجام دهیم، پاک کردن مشکل‌تر می‌شود. بعد قارچ‌ها را دو سه دقیقه‌ای در آب نمک قرار می‌دهیم و پس از شستن و چند بار آب کشیدن، در آبکش می‌ریزیم تا بخوبی آبش بچکد. آنگاه قارچ‌های شیرین را جدا می‌کنیم و در تابه حاوی روغن داغ، هر دو روی آنرا سرخ می‌کنیم و یا آن‌ها را خرد کرده مانند واویشکا (جعفور و بغور) همراه با خلال پیاز، یا برگ سیر یا سیر داغ، یا با انواع سبزی‌های معطر (جعفری، گشنیز و هر سبزی دیگری که دوست داریم) و تخم‌مرغ در روغن برشته می‌کنیم. قارچ‌های خوردنی را هم‌چنین می‌توان به سیخ کشید و کبابی کرد. یا از آن‌ها خورشت درست کرد. یعنی پس از تفت دادن در روغن به صورتی که گفته شد، کمی آب به آن اضافه کرد تا به درستی بپزد. این خورش را با پیاز، گوجه‌فرنگی، برگ‌سیر و تخم‌مرغ و افزودن کمی آبلیموی ترش، می‌توان آمیخت و با برنج یا نان خورد و لذت برد و یا قارچ‌ها را بخارپز کرد و به صورت سنتی در ظرفی ریخته روی پولوی در حال دم کشیدن گذاشت و یا با بخارپز آن‌ها را پخت و بعد از افزودن نمک و فلفل سیاه و کمی کره، با برنج و نان نوش جان کرد.

* * *

لازم به یادآوری است که قارچ در روستاهای اطراف رشت به ویژه منطقه لاکان و روستاهایش دارای نام ویژه (مؤش *muš*) است که اطلاقی کلی به انواع قارچ سمی و خوراکی است، که زنده‌یاد سرتیپ‌پور در واژه‌نامه‌اش آن را به صورت (مؤش = *moš*) و جعفر بخش‌زاد محمودی در لغت‌نامه گیلکی‌اش آن را به صورت (مش = *məš* = سماروغ) آورده است. (ص ۴۹۹) و در کتاب پژوهشی در گویش رودباری نورالدین هاشمی تکلمی، به صورت (میش = *miš*) ذکر شده است (ص ۲۱۱) و همه این‌ها نمایان‌گر آن است که (مؤش، مش یا میش) واژه‌ی اطلاقی به انواع قارچ است که در نقاط مختلف بازگو می‌شود. اما به شواهد واژه‌نامه گیلکی و تحقیقات میدانی، آشکار شده است که در پاره‌ای از نقاط گیلان مانند رشت و بعضی از حومه‌هایش و کیاشهر، به هرگونه، قارچ به طور مطلق، شأل ~ کؤلأ = *šäl.ə.kulá* کلاه شغال گویند و در فرهنگ گیلکی فریدون نوزاد نیز این واژه به عنوان نام مطلق قارچ تأیید شده است.

گاه قارچ را به طور مطلق (لنتی کؤلأ *lanti.kulá*) کلاه مار هم می‌گویند، که به گویش هر محل و در واژه‌نامه‌های بومی گیلان وجود دارد. در فرهنگ تاتی دکتر جهان‌دوست سبزه‌علی‌پور و منطقه تالش هم کاربرد دارد که علی‌عبدلی به گویش تالشی و تاتی آن را در واژه‌نامه خود آورده است. اما قارچ‌های خوراکی هم در سایر نقاط گیلان نام‌های متفاوتی دارند که پاره‌ای مانند مؤرغانه مش = یا قارچ گرد که در واژه‌نامه بخش مرکزی و غرب گیلان جعفر بخش‌زاد محمودی آورده شده. در کتاب گویش گالشی قارچ خوراکی را (قپۆ *qappu*) گویند (ص ۱۲۹). کتاب بررسی و توصیف گویش تالشی، محمود رنجبر و رقیه رادمرد در کتاب زبان تالشی و زبان باستانی ایران (ص ۱۶۸) علی‌ماسالی نوشته شده است. شتلی *šētēly*: نوعی قارچ خوردنی خودرو. در واژه‌نامه تاتی-تالشی علی‌عبدلی، نام واژه قارچ خوراکی، گاولک *gâvalak* = گابلک آمده است. در حالی که این واژگان به صورت گاولک در خوشابر تالش و گابلک در ماسال و شاندرمن و گوبلک در آستارا، نام عمومی قارچ است (زبان تالشی گویش خوشابری، دکتر حمید حاجت‌پور).

۱. از این قارچ در جلد دوم فرهنگ معین ص ۱۵۶۳ نام برده شده است. به این لغت نامه مراجعه فرمایید.
۲. فاق (در پاره‌ای از واژه‌نامه‌های گیلکی آن را -فغ- نوشته‌اند) از درختان جنگلی است که در شرق گیلان - šəram - نامیده می‌شود، برگ‌هایش علوفه دام‌هاست. آن را (اؤلس ulas) و (ممرز mamrəz) هم می‌نامند. درختی نورپسند و پهن برگ با تاج گرد تخم‌مرغی است.
۳. راش از درختان جنگلی است که در منجیل رودبار زیتون (رأج r âj) در درفک (ألأس alâs) و در گرگان رود تالش (قزل آقاج qazal âqâj) در آستارا (قزل گر qazal gar) در نور (چهلر çalar یا çahlar) و در مازندران (مرس maras) نامیده می‌شود. این درخت، سایه‌پسند و پهن برگ است و بر نقاطی از تنه‌اش که گره پوسیدگی داشته باشد، قارچ می‌روید.
۴. از این قارچ هم در واژه‌نامه فارسی-گیلکی مرحوم پاینده لنگرودی سخن گفته شده و از قارچ‌های خوردنی به شمار آورده شده است.