

کفارک مروارید سفید دشت شیطان رویش دوباره قارچهای طبیعی در لردشیطان بافق

قارچهای طبیعی بار دیگر در لرد شیطان بافق سر از خاک بیرون آوردند. در پی بارش توام با رعد و برق چند گذشته، رویش قارچهای طبیعی از سرگرفته شد و به سفره مردم راه یافت. لرد شیطان را از گذشته تا امروز با پوشش گیاهی متنوع و انواع گیاهان دارویی و از همه مهمتر وشا و قارچ که به گویش محلی به ترتیب اُشترک و کفارک گفته می شود می شناسند

به گزارش خبرنگار گروه جامعه خبرگزاری گزارش خبر، در فاصله ۸۰ کیلومتری کویر بافق، دشت سرسبز شیطان در مجاورت کوه هایی که پوشیده از درختان ارس و بنه و بادام کوهی و رویشگاه انواع گیاهان دارویی چون زیره سیاه، آویشن و واقع شده است،

طبیعت زیبا و آب و هوای نسبتا معتدل این منطقه و رویش قارچ خوراکی و گیاه وشاء (اشترک) و انواع دیگر پوشش گیاهی متنوع پیرامون آن باعث جذب بسیاری از افراد در فصلهای مختلف سال به خصوص در فصل بهار میشود

هر ساله از نیمه اسفند ماه تا اواخر اردیبهشت و با شروع بارش باران های بهاری، در منطقه سبزدشت همواره عده ای از افراد در این دشت پهناور، کنجکاوانه در جستجوی چیزی در حال گردش هستند. قارچی که در لرد شیطان می روید غیر سمی و فاقد لکه می باشد و کاملا سفید بوده و طرفداران زیادی دارد.

بارش باران در چند روز گذشته، پوشش گیاهی لرد شیطان را به منظره ای چشم نواز تبدیل کرده و سالی پر بار را برای دامداران این منطقه نوید می دهد.

تعدادی از اهالی دهستان سبزدشت بافق که به آن منطقه رفته بودند، در گفت و گو با خبرنگار ایسنا، در خصوص چگونگی رویش، برداشت و خواص این قارچها مطالبی عنوان کردند.

اصغر دهقان یکی از ساکنین روستای بساب گفت: این قارچها دو تا سه برابر قارچهای پرورشی وزن دارند و از لحاظ طعم و مزه، خاصیت و کیفیت به مراتب ارزشمند تر است. وی افزود: رویش قارچهای لرد شیطان با بارش نخستین باران بهاری همراه با رعد برق آغاز می شود و در صورت ادامه بارندگی تا پایان همین ماه و حتی تا نیمه اول اردیبهشت نیز ادامه دارد.

فاطمه سالاری از اهالی شیطان نیز در مورد پخت این قارچها گفت: چون قارچها از زمین باران خورده بیرون می آیند باید قبل از پخت چند بار شسته شوند تا خاک و گل و آلودگی از آنها به خوبی پاک شود. وی نحوه پخت آنها را همانند قارچهای پرورشی عنوان کرد و افزود: قارچ طبیعی مزه قلوه گوسفند را دارد و اگر با کمی روغن حیوانی، پخته شود بسیار خوش مزه و مقوی است.

محمد عبداللهی شیطوری عضو شورای این روستا هم برداشت قارچ طبیعی را در مرحله اول و مرحله فعلی در مقایسه با سال قبل چندین برابر اعلام کرد و بیان داشت: چون مردم به صورت خانوادگی، در قالب گروهی، و انفرادی از این دشت قارچ برداشت می کنند لذا میزان تولید و برداشت آن غیر قابل تخمین است. وی در عین حال گفت: با توجه به وسعت ۲۴ در ۲۴ کیلومتری لرد شیطان، وزن مناسب قارچها و کثرت مراجعین برای چیدن این گیاه پروتئینی تقریبا دو تن قارچ طبیعی از این دشت برداشت میشود.

عبداللهی همچنین تصریح کرد: پیدا کردن و چیدن قارچهای طبیعی تجربه می خواهد که فقط بومیان منطقه، محل رویش آن را می دانند و افراد غیر بومی یا به طور اتفاقی قارچ را می یابند و یا اینکه باید فرد یا افراد بومی را با خود همراه داشته باشند.

وی خاطر نشان کرد: این قارچها بیشتر پای چوبهای اشترک و از میان برگهای خشکیده آن که به آنها کال می گوئیم می رویند

حسین طالبی از ساکنین منطقه سبزدشت بافق هم به خبرنگار ما گفت: لرد شیطان علاوه بر رویشگاه قارچهای طبیعی، یکی از مراکز بزرگ استان یزد است که ظرفیت چرا و تعلیف هزاران راس دام سبک و سنگین را دارد. وی اضافه کرد: در این دشت پهناور دهها گونه گیاهان دارویی و صنعتی از قبیل: آویشن، پونه، اسپند، خاک شیر، کاکوتی، وشا که در گویش محلی اُشترک گفته می شود، انغوزه و غیره می روید.

طالبی با اشاره به اینکه زمان برداشت این گیاهان در فصل بهار آغاز می شود افزود: هنگام برداشت دانه های وشا یا همان اشترک دهها زن و مرد به مدت ۲۰ روز تا یکماه به کار مشغول می شوند. او ادامه داد دانه های وشا که از اقلام صادراتی

است علاوه بر خواص دارویی، در صنعت چسب و لاستیک سازی کار برد دارد