گزارش خبر
NEWSREPORT

کد خبر: ۵۲۳۷۲۹
جمعه ۷ فروردین ۱۴۰۵ ۱۷:۱۷

کغارک مروارید سفید دشت شیطور رویش دوباره قارچهای طبیعی در لردشیطور بافق

قارچهای طبیعی بار دیگر در لرد شیطور بافق سر از خاک بیرون آوردند درپی بارش توام با رعد و برق چند گذشته، رویش قارچهای طبیعی از سرگرفته شد و به سفره مردم راه یافت. <br&#۴۷;>لرد شیطور 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 کغارک گفته می شود می‌شناسند

به گزارش خبرنگار گروه جامعه خبرگزاری گزارش خبر ، در فاصله ۸۰ کیلومتری کویر بافق، دشت سرسبز شیطور 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 شیطور 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 شیطور را به منظره ای چشم نوازتبدیل 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. '

اصعر 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 شیطور با بارش نخستین باران بهاری همراه با رعد برق آغاز می شود و درصورت ادامه بارندگی تا پایان همین ماه و حتی تا نیمه اول اردیبهشت نیز ادامه دارد.

فاطمه سالاری از اهالی شیطور 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 اگربا 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 ، درقالب 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 شیطور، 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 گوییم می رویند

. 'حسین طالبی' از ساکنین منطقه سبز دشت بافق هم به خبرنگار ما گفت: لرد شیطور علاوه بر رویشگاه قارچهای طبیعی ، یکی از مراتع بزرگ استان یزد است که ظرفیت چرَا و تعلیف هزاران راس دام سبک وسنگین 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 درگویش محلی اُشترک گفته می شود، انغوزه و غیره می روید.

طالبی با اشاره به اینکه زمان برداشت این گیاهان درفصل 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