



بذر سمارق در افغانستان

سمارق یا قارچ یکی از گیاهان طبیعی است که استفاده آن میان مردم از زمان‌های سابق به حیث غذا و دوا مروج است، سمارق معمولاً در فصل بهار در دامنه تپه‌ها کنار جویبارها و درون جنگل‌ها می‌روید به باور مردم سمارق زمانی که باران می‌شود با صدای رعد و برق از زمین سر می‌زند.

گفته می‌شود، سمارق در ممالک خارجی توسط تخم بذر می‌شود که این نوع سمارق‌ها از گذشته‌ها مروج بوده، اما در افغانستان در این اواخر برخی متخصصین زراعتی تخم سمارق را بعد از تجزیه لابراتواری و گرفتن نتیجه مثبت بذر نمودند که حاصل دهی این نوع سمارق مدت خیلی کوتاهی را در بر می‌گیرد.

سمارق در افغانستان به شکل وحشی از هزاران سال پیش وجود داشت مردم به شکل دوا از آن استفاده می‌نمودند. درین اواخر دانشمندان زراعت طرز بدست آورده تخم سمارق و طرز کشت آن دریافتند. در ۱۰ سال اخیر کشت سمارق در کشور ما ترویج گردیده است. سمارق، گیاهی است که نسبت به شرایط اقلیمی و وضعیت آب و هوا، سختگیر نیست. و از آن‌جایی که سمارق‌ها را پرورش می‌دهند، در محیط‌های بسته و گلخانه‌ها انجام می‌شوند، آن‌ها را می‌توان در هر منطقه جغرافیایی و با هر نوع آب و هوایی، پرورش داد. در واقع سمارق‌ها می‌توانند درجه حرارت ۱۶ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد را تحمل کنند و به رشد خود ادامه دهند. باید گفت، که طبق تجارب قبلی سمارق در افغانستان، خاک و محیط زیست اقلیمی افغانستان کاملاً برای کشت این گیاه مناسب بوده و در موارد قبلی، محصول بسیار خوبی برداشت شده است.

حقیقتاً سمارق، گیاهی است کم مصرف می‌توانم بگویم که این گیاه، یکی از نباتیست که سرمایه کم و سود زیاد است. طبق گفته متخصصین زراعت دنیا و کشور، از یک مکان سرپوشیده دارای سقف مناسب، به مساحت ۸۰ متر مربع، بیش از یکتن سمارق تولید می‌شود، که زمان لازم برای انجام این کار در حدود ۲ ماه بوده و اولین برداشت پس از یک ماه می‌باشد. برای بذر آن می‌توانم از یک اتاق زیر زمین یا پسخانه استفاده کنم، البته به شرطی که آن را معمولاً در یک حد و اندازه‌ای هوا جریان کند.

همچنین، محیط کشت سمارق خیلی ساده است. محیط کشت سمارق از کاه گندم، کاه جو، کاه برنج، تراشه چوب صنوبر و غیره تهیه می‌شود. و نکته بسیار مهم این است که در کشتن خاک و کود حیوانی کیمیاوی استفاده نمی‌شود، بر این اساس هیچ گونه آلودگی زیست‌محیطی ندارد.

در کشت سمارق باید بسیار دقت کرد، تا اینکه بتوان از کمترین سرمایه، بیشترین مقدار سمارق را به دست آورد، نکته‌ای که در کشت سمارق این است که کاه که باید کشت

صورت گیرد، ابتدا خرد می‌شود. و بعداً به مدت ۲ تا ۳ ساعت آن را در آب جوش قرار داده شود تا پاستوریزه شود. زمان پاستوریزه شدن از زمانی که می‌شود که آب به نقطه غلیان رسیده باشد. پس از پایان مرحله پاستوریزه کردن، گاه را باید آب کشید و آن را گذاشت تا سرد شود و حرارت خود را کاملاً از دست بدهد.

در مرحله بذر افشانی، به اندازه هر ۱۰ کیلوگرم گاه، ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم تخم سمارق را با آن مخلوط کرده و آن‌ها را به صورت کمی در کیسه‌های با قطر ۴۵ تا ۵۰ سانتی‌متر و ارتفاع ۸۰ تا ۱۵۰ سانتی‌متر ریخته و آنرا در چت آویزان می‌کند. از روز اولین کشت تا مدت ۲۵ الی ۳۰ روز حرارت باید بین ۲۴ درجه باید ثابت بوده و محیط را تاریک نگه دارند، زیرا نور مستقیم خورشید برای سمارق ضرر دارد.

پس از این‌که سطح گاه پوشیده شده مملو از تارهای سفیدرنگ و ظریف سمارق می‌شود، سوراخ‌هایی به فاصله ۲۰ تا ۲۵ سانتی‌متر و به قطر یک سانتی‌متر در اطراف کیسه پلاستیکی ایجاد شود. فقط ذکر می‌شود که نور یک گروپ معمولی باعث افزایش محصول می‌شود. سمارق‌ها پس از یک هفته دیگر قابل برداشت می‌باشند.

آبیاری ممکن است روزی ۲ یا ۳ بار انجام شود، باید توجه داشت که آبیاری تا ۴۸ ساعت قبل از برداشتن سمارق‌ها انجام شود.

تاریخچه کشت سماروق

سمارق وحشی داری چهارصد نوع است. ولی نوع مفید آن که تکمه ای صدفی و الماسک است در افغانستان مروج گردیده است. که زیاده صدفی آن در خانه ها کشت میشود. کشت سمارق در حدود ۴۶۰۰ سال پیش شناخته شد برای تداوی چشم از آن استفاده مینمودند. در سال ۱۶۵۰ در فرانسه در هوای ازاد برای ۱۶۹ سال کشت میشد. پس از اینکه دانستند که برای سمارق نور کم ضرورت است به تونلها و گرین هوز کشت گردید. در سال ۱۸۶۵ به امریکا منتقل شد. در سال ۱۷۰۷ یک نبات شناس سمارق را در پوسیده های مواد فاضله حیوانات نباتات و گاه کشت نمود. این تجربه نتیجه داد و کشت سمارق عام شد. در افغانستان از سال ۲۰۰۷ الی ۲۰۱۳ وزارت زراعت توانست طریقه کشت تخم و غیره را بالای مردم کشت نمود. سمارق در کوههای هندوکش و گندهارا بقسم خودرو به وفور یافت میشود. در نورستان سمارق زیاد از دیگر نقاط کشور می روید. طبق تحقیقات ۱۲ نوع سمارق از کوههای کاپیسا الی ننگرهار می روید که همه اش قابل استفاده و غیر زهری است. که تمام اینها دارای طعم و ذایقه مخصوص اند. در آینده میتوانیم از این سمارقها فارمهای زراعتی را ساخت. یکنوع سمارق در افغانستان در درختان کهنسال می روید که خیلی بزرگ بوده بنام ماگو مانه یاد می شود. ذایقه ای سمارق مانند گوشت گوساله است. وزن این از ۵ الی ۷ کیلو میباشد. برای دواي چشم استفاده میشود. نوع دیگر آن بنام شانگو مارا مانند شکمبه حیوانات شکل دارد. در ماه حمل کنار جوی اب روان و جاهای سبز می روید. دارای قیمت گزاف میباشد. سمارقهای زهری در کشور ما نیز می روید یکنوع سمارق زهری که مانند گل باز میشود در بین ان علیده یک فندق دارد در بین فندق مواد سیاه رنگی وجود دارد که برای تداوی زخم استفاده میشود.

طریق بهتر پخت

سمارق سفید تر تازه است سمارق را اول جوش داده سپس در روغن پیاز سیر سرخ نموده مورد استفاره صورت می گیرد. علاوه بر این سمارق مانند قورمه و پیزه نیز زرایج است.

بسترسازی

اولین گام برای پرورش سمارق صدفی تهیه بستر کشت است. برای این بسترسازی از موادی مانند بقایای محصولات زراعتی، بوته پنبه، خاک بوره اره، کاه، چوب های جنگلی، بوته زیتون، پوست غله جات، علف های هرز و ... اسفاده می شود. بهترین بسترسازی با پوست غله جاتی جو، گندم می باشد.

کشت سمارق صدفی

شما اولاً یک اطاق را آماده کنید که طولش ۱۲ متر یا زیاده و عرضش ۴ باشد. در بین بوجی های ۴۰ کیلویی کاه و مواد فاسد نباتی را به اندازید تا خوب پر شود. در آب مقدار 5.1 کیلو گرام چونه سپس ۵۰ گرام پودر بلیچ و یک سرپوش پر مواد مایع فارمولین را برای ضد عفونی نمودن به بیلر یا دوتا بلور چاه که سرهم قرار داشته باشد به اندازید. مواد را مخلوط نموده سپس ۴ بوجی آنرا در بیلر پر آب پاک جا بجا کنید. تا خوب زیر آب شود. سپس بوجی ها را خوب زیر آب نموده بالای آن سنگ کلان را بگذارید تا بوجی ها بالا نیاید. سپس سر آنرا با پلاستیک بپوشانید. پس از ۲۴ ساعت بیلر ها را باز نموده بوجی ها را باز نموده در بالای فرش آهنی که بلند از زمین باشد و جالی دار باشد برای ۲۴ ساعت بگذارید تا آبش پایین آمده خشک گردد. سپس در روی اطاق که زیر آن پلاستیک باشد فرش کنید تا خشک گردد. سپس یک مخلوط مواد کیمیاوی جور کنید طوری که دو ایلک چونه ایلک شده با یک مشت هانتر ۵۰ دومت پائوسین دوکپسول پاراکسین ۵۰۰ ملی گرامه را یکجا نموده خوب مخلوط را کد کنید سپس آنرا مساویانه بالای فرش کاه به اندازید سپس کاه را سرو زیر نموده تا مواد در تمامی کاه رود سپس باقی مانده مواد را بالای آن پاش دهید. این عمل را بخاطر ضد عفونی می نمایم اگر شما دیگ بزرگ دارید که کاه را جوش دهد ضرورت به ضد عفونی ندارد.



کاه شسته شده

بوجیها در آب

۳ ماد کیمیاول مخلوط میشود

بوجی ها از کاه پر میشود



پر کردن پلاستیک از کاه و تخم

مواد کیمیاوی روی کاه

کاه خشک شده

فرش روی زمین



ساختن تار برای قطار پلاستیک

قطار

کذاشتن پنبه در ۸ سوراخ

پرکردن پلاستیک



حاصل

رویدن سمارق پس از ۲۵ روز

پس از ۱۵ روز پنبه ها دور میشود

سپس تخم سمارق را گرفته در یک پلاستیک که اندازه آن 12×18 پی پی باشد بشکل لا به لا اندازید طوری که یک زره تخم سپس ۵ سانتی گاه یا ۳ مشت پر گاه را انداخته آنرا فشار داده هموار کنید بدین ترتیب ۶ لا تخم و گاه را سازید در مرحله آخری تنها تخم پاش شده گاه را بالایش نه اندازید. سپس آنرا در بین قطار از تار جا دهید طوری که چهار ریسمان باریک را گرفته بشکل یک مربع ۲۰ در ۲۰ در چت میخ کنید سپس قسمت که به زمین است ۱۰ سانتی از زمین بالا را گره کرده پلاستیک هارا در داخل آن جا دهید. پس از ۱۵ روز پنبه را دور کنید در روز ۲۵ اولین حاصل را بدست می آورید.

ضد عفونی کردن توسط آب جوش

بعضی کسان که آتش نمودن ارزان تمام شود گاه را جوش میدهند. برای این کار از بشکه مخصوص آهنی استفاده کنید. گاه را جوش داده پس از یک ساعت بروی پلاستیک فرش کنید.

حفاظت از خریطه ها

بعد از این، تنها کاری که می توان برای رشد سمارق صدفی انجام داد، کنترل عوامل محیطی است. با رویت سمارق توده ای سفید بر روی کیسه، نحوه کار شما تا به حال خوب بوده و بعد از این شرایط را در دست بگیرید. از دیدن زمان سفید تا روز سوم درجه محیطی برابر با ۲۰ درجه سانتی گراد، تهویه به شکل آرام و همچنین رطوبت بین ۸۵ تا ۹۰ درصد حفظ شود. برای ثابت نگه داشتن و درجه حرارت از درجه سنج و افزایش سنج استفاده می شود.

سوراخ نمودن خریطه سمارق صدفی

بعضی کسان در پلاستیک یا خریطه دراز به اندازه ۸۰ الی ۱۰۰ سانتی متر عوض سوراخ به انداز ۲ سانتی برش می کند طوری که بعد از طی شدن ۳ تا ۸ روز، ۲۰ تا ۳۰ برش به اندازه ۲ سانتی متر به شکل ضربه ای رو خریطه می زند. در این هنگام نیز باید با همان ۲۰ درجه سانتی گراد، ۸۵ تا ۹۰ درصد رطوبت و تهویه ملایم باید باشد. این برش های ضربه ای باید با پاکی یا چاقوهای تمیز و ضد عفونی شده ایجاد شود. برای ضد عفونی

کردن کتر یا چاقو از الکل کمک بگیرید. بعد از طی شدن ۸ روز دیگر باید ۲۰ برش جدید به خریطه اضافه کنید. در مرحله برش زنی به نوردهی نیازی نیست

نکات برای رویش سمارق صدفی

برای پرورش و نگهداری از سمارق صدفی نکات زیر را در نظر داشته باشید
زمانی که از ۱۷ درجه کمتر شود، بافت کلاهدک سمارق تیره می شود.

اگر در نوردهی و تهویه مناسب برای پرورش سمارق صدفی کوتاهی کنید، ساقه سمارق بلند و کلاهدک آن کم سطح خواهد شد.

شوک حرارتی در گرفتن کلاهدک سمارق رول دارد. کوشش کنید حرارت را بین ۱۷ الی ۲۶ نگهدارید. برای آبیاری از ریختن آب بر روی کلاهدک به طور مستقیم خودداری کنید.



سمارق خوراکی



منابع

۱. سمارق چیبست چگونه تهیه می گردد.

https://www.facebook.com/permalink.php/?story_fbid=1545483958916153&id=426694997461727

۲. سمارق صدفی تکمه ای و الماسک

[/https://www.facebook.com/almasakmushroom](https://www.facebook.com/almasakmushroom)

۳. کوهستان سمارق نوشته وزارت زراعت تجاب حسن ناصر

<https://mail.gov.af/dr/node/6610>

۴. طرز جدید سمارق در افغانستان ویدیوی

<https://www.youtube.com/watch?v=13sCAMBOHzk>

۵. کشت سمارق ویدیوی

<https://www.facebook.com/watch/?v=457253083243932>

۶. آیا کشت سمارق را بلد هستی رادیو آزادی

<https://da.azadiradio.com/a/25289777.html>