

تعريف بعيش الغراب (المشروم) وأهميته

الاستعمالات، وتاريخ الزراعة، والأنواع الهامة

يعرف عيش الغراب المزروع (أو المشروم) فى الإنجليزية باسم cultivated mushroom، ويعرف منه عديد من الأنواع، تنتمى جميعها - وكذلك عيش الغراب البرى والكمأة (أو الترفاس) truffle - إلى الفطريات fungi، ويعد المشروم أهم الفطريات المزعة.

يزرع المشروم لأجل نمواته الحاملة للجراثيم (الأجسام الثمرية)، وهى التى تؤكل كخضر، وتستهمل فى عمل المقبلات والشوربات، ومأكولات أخرى عديدة (أحمد ١٩٩٥ ج).

يؤكل المشروم أساساً لأجل طعمه المميز، ويستعمل منه المنتج الطازج، والمجفف، والمعلب، والمجمد، والمخلل، علماً بأن جزءاً كبيراً من محصول المشروم العادى common mushroom (*Agaricus bisporus*) يتم تعليبه، وهو مُنتج مرغوب فيه، إلا أن المشروم المجفف والمعلب لا يحتفظ بشكل جذاب بسبب ارتفاع محتواه الرطوبى. وبالمقارنة .. فإن انخفاض المحتوى الرطوبى فى الشيتاكي shiitake (وهو أحد الأنواع الهامة، وخاصة فى الشرق الأقصى) والكمأة يجعلهما صالحين للتجفيف (عن Rubatzky & Yamaguchi ١٩٩٩).

وقد عرف المشروم كغذاء لدى كل من قدماء المصريين وقدماء الصينيين منذ أكثر من ٣٠٠ عام كما عرفه قدماء الإغريق والرومان.

وكانت أول إشارة إلى زراعة المشروم فى عهد لويس الرابع عشر (١٦٣٨-١٧١٥) بفرنسا، كما كان أول وصف كامل عن كيفية زراعة المشروم بواسطة مزارع فرنسى (هو: de Tournefort)، فى عام ١٧٠٧ (عن Bahl ١٩٩٤).

إنتاج الفطر الخاوية وغير التقليدية (الجزء الثالث)

ويعرف على مستوى العالم أكثر من ٢٠٠٠ نوع من المشروم، لا يصلح منها للغذاء سوى حوالى ٢٠٠ نوع فقط، ولا يزرع منها على نطاق تجارى سوى ٢٥ نوعاً تقريباً، إلا أن ١٠ منها فقط هي التي تحتل مكانة كبيرة فى الإنتاج التجارى.

وليست جميع أنواع المشروم صالحة للأكل؛ فتوجد منها أنواع لا تصلح للأكل، والكثير منها ساماً. ومن بين الأنواع الصالحة للاستهلاك فإن بعضها يزرع على نطاق تجارى، بينما يجمع بعضها الآخر من أماكن يتواجد فيها نامياً بحالة برية.

ومن أهم أنواع المشروم المزروعة تجارياً، وتلك التي تجمع من نهواتها البرية، ما يلي (من Rubatzky & Yamaguchi ١٩٩٩):

الاسم العلى	الاسم العادى	
<i>Pleurotus abalonus</i>	Abalone	أذن البحر
<i>Hericium erinaceus</i>	Bear's head	رأس الدب
<i>Tuber melanosporum</i>	Black truffle	الكمأة السوداء
<i>Agaricus bisporus/A. bitorquis</i>	Button/champignon	الزوار / الشمبنيون
<i>Cantharellus cibarius</i>	Chanterelle	الإنائى
<i>Ustilago maydis</i>	Corn smut	تفحم الذرة
<i>Flammulina velutipes</i>	Enoki/enokitake	إينوكى / إينوكيتاكي
<i>Agaricus campestris</i>	Meadow	المروج
<i>Hericium coralloides</i>	Monkey's head	رأس القرد
<i>Morchella hortensis/M. esculenta, and other Morchella spp.</i>	Morels	العوشنة
<i>Pholiota nameko</i>	Nameko	ناميكو
<i>Pleurotus ostreatus, other Pleurotus spp.</i>	Oyster	المحار
<i>Tricholoma matsutake/Armillaria matsutake</i>	Pine	الصنوبر
<i>Coprinus fimetarius</i>	Shaggy mane	العُرف الوبرى
<i>Lentinula edodes</i>	Shiitake/Black Forest	الشييتاكي/الغابة السوداء
<i>Volvariella volvacea</i>	Straw/Paddy/Chinese	القش/الأرز/الصينى
<i>Stropharia rugoso-annulata</i>	Stropharia	استروفاريا

تهريك بعيش الغراب (المشروم) وأهميته

الاسم العلى	الاسم العادى	
<i>Ganoderma lucidum</i>	Varnish skin	الجلد الورنىشى
<i>Tremella fuciformis</i>	White jelly/silver ear	الجلى الأبيض/الأذن البىض
<i>Auricularia polytricha/A. auricula</i>	Woody ear/Jew's ear	الأذن المتخشبة/أذن اليهودى

وتوجد - بالإضافة إلى الفطريات المزروعة - فطريات أخرى تنمو - برياً - وتنتج تراكيب تشبه المشروم، قد تكون صالحة للأكل كخضر، مثل: الفطرين *Lepiota naucina*، و *L. pracera*، وقد تكون شديدة السمية، أو قاتلة للإنسان، مثل الفطريات التابعة للجنس *Amanita*، مثل: *A. caesarea*.

وينتشر حالياً زراعة الأنواع المختلفة من عيش الغراب فى مختلف دول العالم، وأكثرها انتشاراً الأجارىكس *Agaricus* (أو عيش الغراب العادى) الذى يزرع فى كل من أوروبا وأمريكا، والشيتاكى *Shiitake* الذى يزرع - خاصة - فى اليابان، والفولفاريللا *Volvariella* (أو عيش غراب القش) الذى يزرع فى الصين، والبلببيروتس *Pleurotus* (أو الأويستر *Oyster* أو عيش الغراب المحارى) الذى يزرع فى آسيا وأوربا، وكذلك فى مصر.

ومن بين المراجع العديدة المتوفرة عن المشروم وزراعته .. يمكن للقارئ الرجوع إلى أى من المصادر التالية للحصول على مزيد من المعلومات فى الموضوع.

المرجع	جوانب اهتمامات المرجع
Singer (1961)	الإنتاج
Kreiger (1967)	الوصف المورفولوجى لمختلف أنواع عيش الغراب
Rambelli & Menini (1983)	إنتاج المشروم .. مرجع موجز وشامل
Kaul (1997)	بيولوجى وتقسيم المشروم
Flegg وآخرون (1985)	بيولوجى المشروم وتكنولوجيا إنتاجه .. مرجع شامل
مدبولى والحسينى (1991)	تعريف بعيش الغراب وطرق زراعته وطهيته
Bahl (1994)	موجز عن خصائص المشروم وإنتاجه
أحمد (1995 أ)	وصف لأنواع عيش الغراب البرى والكمأة (الترفاس)
أحمد (1995 ب)	طرق زراعة الأنواع المختلفة من المشروم
أحمد (1995 ج)	طرق إعداد وطهى عيش الغراب وأهميته الغذائية والطبية