

الكماة (الترفاس)

تعرف عدة أنواع من الكماة truffles، منها: *Tuber melanosporum*، و *T. magnatum*، وهى من الفطريات الأسكية Ascomycetes التى تنتج ثمارها تحت التربة hypogaeously، وتعيش إجبارياً فى معيشة تعاونية مع جذور عديد من الأنواع النباتية الشجرية، مثل البلوط *Quercus* spp.

يحصل على الكماة من نمواتها البرية، أو بعد وضع السباون (التى يحصل عليها من بيئتها الطبيعية، حيث توجد نامية برياً) بالقرب من جذور الأشجار، وقد يتم إعداد مشاتل لهذا الغرض تتم عدواها بجراثيم الكماة، ثم تشتل بعد ذلك. وتفيد المحافظة على رطوبة التربة أو تغطية التربة بالبلاستيك فى تحفيز الفطر على تكوين العلاقة التعاونية مع جذور النباتات.

وفى الخارج .. تستخدم الكلاب المدربة بما لديها من حاسة شم قوية فى التعرف على أماكن نمو الكماة، ومن أهم المركبات المسؤولة عن نكهة الكماة المميزة الـ dimethyl sulphide.

تعد الكماة أكثر تحملاً لعمليات التداول والتخزين عن معظم أنواع المشروم، كما يمكن حفظها بالتجفيف والتعليب.

ويقدر الإنتاج العالمى من الكماة بنحو ٤٠٠ طن سنوياً، ولكن يتباين هذا الرقم كثيراً من عام لآخر. وشهدت أمريكا الشمالية والصين مؤخراً توسعاً كبيراً فى إنتاجها (عن Rubatzky & Yamaguchi ١٩٩٩).

تفحم الذرة

يعتبر تفحم الذرة من أمراض الذرة الشائعة التى تصيب الكيزان والحبوب، ويسببه الفطر *Ustilago maydis* (DC.) Cda، ولكن الأجسام الثمرية لهذا الفطر - وهو من البازيديات Basidiomycetes - تستخدم كمشروم فى المكسيك. وفى بعض الأحيان يزرع الذرة بغرض عدواه بالفطر لأجل حصاد أجسامه الثمرية. وتعد أصناف الذرة السكرية الفائقة الحلاوة أكثر قابلية للإصابة بالفطر.

إنتاج أنواء بعيش الغراب العامة

ويجرى الحصاد بعد نحو ١٢-١٥ يومًا من ظهور الحريرة، ولكن قبل ظهور جراثيم الفطر السوداء؛ وهي التي تظهر بعد ٢-٣ أيام أخرى.