



قارچ‌های باکلاسی

قارچ خوراکی پرورش دهید

توی دنیا انواع و اقسام شغل‌ها وجود دارند؛ شغل‌های دهان‌پرکنی که همه ما جذب آن‌ها می‌شویم و گاهی بدون هیچ‌گونه علاقه‌ای می‌رویم سر وقت آن‌ها. توی دنیا انواع و اقسام شغل‌ها وجود دارد؛ شغل‌هایی که هیچ کدامان نمی‌شناسیمشان و حاضر نیستیم برویم سر وقتشان. اما آدم‌هایی هستند که بسیار شجاع‌اند. آن‌ها ریسک می‌کنند و جالب این‌که هیچ‌وقت هم پشیمان نمی‌شوند. آن‌ها دو سال، فقط دو سال درس می‌خوانند و خیلی زود وارد بازار کار می‌شوند. این شماره: طوبا بیانی و حدیث بهجتی

اول از همه قارچ صدفی پرورش می‌دهند و بعد قارچ دکمه‌ای. مثل بچه‌هایشان هم از قارچ‌هایشان محافظت می‌کنند.

طوبا و حدیث نیز از این قاعده مستثنا نیستند. اما نکته عجیب این است که آن‌ها اصلاً مزه قارچ را دوست ندارند. طوبی می‌گوید که اولین بار در سال دوم دبیرستان حاضر شده است یک عدد قارچ بخورد. او حتی حاضر نیست در پیترزا هم لب به قارچ بزند.

حدیث می‌گوید: «من تا قبل از انتخاب این رشته لب به قارچ نمی‌زدم. الان هم اگر توی غذا قارچ باشد و من به هیچ عنوان نفهمم، می‌خورمش.»

● **آن وقت چطور است که می‌گویید مدام مراقب آن‌ها هستید، آن هم در حالی که مزه‌اش را دوست ندارید؟**
طوبا: واقعیتش این است که وقتی قارچ سر از خاک درمی‌آورد، بسوی زندگی را حس می‌کنی.

حدیث: راست می‌گوید. در این مواقع من فکر می‌کنم که باید برای قارچ هر کاری بکنم. باید با قارچ انس بگیرم. باید مراقبش باشم که بیمار نشود و خوشگل بماند.

طوبا: نه، چون رشته پدر من کشاورزی است. البته او گفت ممکن است چون من دخترم، این رشته برایم سنگین باشد. اما بعد که آمد و اوضاع را بررسی کرد، موافقت کرد.

حدیث: پدر من مخالف بود، اما مادرم موافق.

● **حالا کی میلیاردر می‌شوید؟**

طوبا: وقتی روش تولید را خیلی خوب یاد بگیریم.

حدیث: و اگر بتوانیم وام اولیه را برای تأسیس یک مرکز جور کنیم.

رشته پرورش قارچ خوراکی چند سال است که در چند مدرسه تدریس می‌شود. بچه‌ها چند روز مدرسه هستند و چند روز در کارگاه پرورش قارچ.

پرورش قارچ خوراکی اصلاً هم رشته عجیب غریبی نیست. این شما می‌دید که نشسته‌اید پشت نیمکت و درس می‌خوانید. و گرنه زیادند دانش‌آموزهایی که دارند عرق جبین می‌ریزند و الان توی کارگاه مشغول فعالیت‌اند. بعد هم حاصل کارشان را می‌فروشند. طوبا و حدیث هم از آن دسته آدم‌ها هستند. آن‌ها می‌گویند: «واقعیتش این است که مدیر مدرسه‌مان ما را با این رشته آشنا کرد. اسم رشته هم جذاب بود. بعد ما رفتیم و با چندتا از معلم‌هایمان هم مشورت کردیم. آن‌ها گفتند اگر فوت‌وفن این رشته را به‌خوبی یاد بگیریم، میلیاردر می‌شویم!»

● **آن وقت خانواده‌هایتان نگفتند نمی‌خواهد بروید این رشته عجیب غریب؟**

«قرار است سفیدترین قارچ‌های مشهد را من تولید کنم.» این را حدیث می‌گوید. طوبا هم می‌گوید: «من هم می‌خواهم روزی یک کارگاه راه‌اندازی کنم.»

● **یعنی حالا همه فوت‌وفن کار را بلدید؟**

طوبا: بله. ما کلی درس‌های تئوری در این زمینه خوانده‌ایم؛ حتی بازاریابی قارچ. حالا می‌توانیم قارچ درجه ۱، درجه ۲ و درجه ۳ را تشخیص بدهیم. حتی می‌دانیم با قارچ چه غذاهایی می‌شود پخت.

● **چه خوب، البته مشکل این است که به آن غذاها لب نمی‌زنید! حالا آن قدر تعریف کردید که من گمان می‌کنم کارتان هیچ سختی ندارد، دارد؟**

حدیث: چرا، اتفاقاً جابه‌جایی کمپوست - همان کیسه‌های قارچ صدفی - سخت است. در ضمن محل پرورش قارچ باید دور از محل زندگی باشد.

● **چرا؟**

حدیث: آخر قارچ‌ها گازهایی تولید می‌کنند که باعث تنگی نفس می‌شوند. پس باید در فضایی باشند که اکسیژن در آن جریان داشته باشد.

● **دیگر چه؟**

طوبا: می‌دانید، حالا که قرار است کار حرفه‌ای را شروع کنیم، نگران هستیم که مبادا روزی قارچ‌ها بیماری بگیرند بیماری کل سالن را بگیرد. یا این که نتوانیم به حد استاندارد تولید داشته باشیم، یا مبادا روزی آب قطع شود.

● **اشکال ندارد، میلیاردرها هم بعضی وقت‌ها ضرر می‌کنند!**

هر سه می‌خندیم.

حدیث: ما که هنوز کارمان را شروع نکرده‌ایم.

● **نگران نباشید، به زودی شروع می‌کنید.**

می‌شود. ما باید کاه را بجوشانیم و بریزیم توی کیسه و لابه‌لایش بذر بریزیم. از این بذرها سه دوره می‌توانیم قارچ برداشت کنیم. اما ممکن است تو اشتباهی کرده باشی و قارچ‌ها کپک بزنند.

● **طوبا تو چه؟**

طوبا: خب قارچ‌های من بد شکل درآمدند. رطوبت آن‌ها کم بود.

● **اما حالت فوت‌وفن کار دستت آمده؟**

هر دو: بله!

محیط پرورش قارچ صدفی و قارچ دکمه‌ای با هم فرق دارد. سم‌پاشی کردن آن‌ها هم فرق دارد. طوبا و حدیث وقتی کیسه‌های قارچ صدفی را آماده می‌کنند، باید از یک نردبان بالا بروند و کیسه‌ها را از سقف آویزان کنند. این سقف‌ها هم یکی دو متر نیستند که، بسیار بلندند. عوضش قارچ دکمه‌ای مثل بقیه محصولات کشاورزی روی زمین کاشته می‌شود.

حدیث و طوبا حاشیه‌های رشته‌شان را هم دوست دارند. حدیث می‌گوید: «من مه‌پاش را دوست دارم.»

● **چی؟**

حدیث: مه‌پاش. آب را با فرمالین قاتی می‌کنیم و با یک وسیله قارچ‌ها را ضدعفونی می‌کنیم.

● **طوبا تو چه؟**

طوبا: من زمانی که قارچ‌ها را دسته‌بندی می‌کنیم تا بفروسیم برای فروش را دوست دارم.

● **اینکه تلخ است، حاصل مدت‌ها کار و زحمتتان را می‌دهید برود.**

طوبا: نه دیگر این شغل ماست.

● **دلستان برای قارچ‌های تان تنگ نمی‌شود؟**

هر دو: نه، قارچ‌های دیگری پرورش می‌دهیم.

● **اما می‌توانم حدس بزنم بهترین لحظه‌تان در شغل‌تان چیست.**

هر دو: چی؟

● **وقتی قارچ‌ها سر از خاک درآوردند.**

هر دو لبخند می‌زنند.



● **راست می‌گوییدها. نسبت به قارچ‌های کج و کوله چه حسی دارید؟**

طوبا: با دیدنشان ناراحت می‌شویم. من که خودم را سرزنش می‌کنم.

حدیث: سرزنش می‌کنیم که چرا مراقبتان نبوده‌ایم.

یکی از عادت‌های طوبا و حدیث این است که وقتی به مغازه می‌روند، سرک می‌کشند تا ببینند قارچ‌های آن مغازه چه شکلی هستند. بعضی وقت‌ها هم به این نتیجه می‌رسند که قارچ‌هایی که خودشان تولید می‌کنند، بهترند.

حدیث: می‌دانید، مثلاً توی مغازه‌ها قارچ‌هایی می‌بینیم که پر از لکه‌اند. این ضعف کار کسانی است که آن قارچ‌ها را ارائه داده‌اند.

● **روز اول هم از این اعتقادات داشتید که قارچ‌های خودتان خوب است؟**

حدیث: نه! خب ما اول قارچ صدفی تولید کردیم. و البته محصولی که من تولید کردم، کپک زد.

● **یعنی چه؟**

حدیث: قارچ صدفی توی یک کیسه تولید

