

פטריות למאכל בארץ.

(רשימה א')

מאת ד"ר ישראל ריכרט.

מקום הגידול והזמן.

רבים מן העולים החדשים, הבאים מארצות שהיו רגילים בהם באכילת כמחין ופטריות ובסתר לבם יתגעגעו עדיין למאכל זה, לא יאמינו, אם יסופר להם, כי חצי תאותם יכולה להתמלא גם בארץ. מרובים מאד המקומות שפטריות מאכל מצויות בהם. כשבועים או שלשה שבועות אחרי שנשמי ברכה ראו את האדמה הצמאה והרטיבו את האוויר היבשה, מתחילות הפטריות לצוץ מן האדמה במהירות גדולה. חדשי דצמבר-ינואר הם הזמן שאפשר למצוא בכל הארץ, ביוחד בחורשות האורן והאלה, ובמקומות הפתוחים הרטובים (נרות) שיש בהם די רקבובית, את הצמחים הנפלאים האלה.

ה ע ר ך.

הפטריות היו מאכל חביב אצל כל העמים ובכל הזמנים, ולמרות זה שבין הפטריות ישנן רבות המכילות רעל והאסורות באכילה, לא חדלו בני האדם לאכול פטריות. גם בארץ ידעו כנראה שישנן פטריות רעל, יש אולי לחשוב כי הספור בטלכים ב', ד', ל'ט המספר כי הפקועות (בערבית נקראות פטריות, פוקזע') שנאספו בשדה היו פטריות רעל. ברוב הארצות יודעים אנשי השדה להבדיל בין המותר ובין האסור, ולדי האכרים יתפשטו ביערות לעת בכורי הפטריות ויקטפון מלוא סליהם ויביאום מנחה לאבותיהם. פה בארץ ישנה מסורה בנוגע לפטריות לערבים. היהודים ע"פ הרוב חוששים ואינם נהנים מהצמחים האלה, ומאכל יקר מזה היוצא מן האדמה בלי זיעת אפים הולך לאבור מחוסר ידיעה. הרבה פטריות מיובשות נכנסות לארץ לשם תבלין, והעולים החדשים משתמשים בהם מתוך הרגל. לפטריות יש ערך מוין: הן עשירות בחלבונים, ומכילות גם פחמימות ומלחים הממלאים תפקיד חשוב במבנה הגוף. הפטריות חשובות כמאכל טעים וכתבלין לתבל את הגוד.

ה ת א ו ר.

כשמוציאים פטריות אוכל עם רגב מתוך האדמה אפשר לראות שהיא מחוברת לאדמה ע"י מקלעת לבנה. אליבא דאמת המקלעת הזו היא הפטריה והחלק העליון הנקרא בפי ההמון פטריה אינו אלא הפרי. המקלעת מורכבת מחושים דקים כעין קורי עכביש הנקראים לפי כך קורים (Hypha). המקלעת בעצמה נקראת תפטיר (Mycelium). התפטיר מוציא מדי שנה בשנה פירות-פטריות כשם שהעץ מוציא בכל שנה פירות. הפטריה בעצמה, הפרי, מורכבת מרגל המחוברת לקרקע ומכובע או כפה העומד על גבה. יש לפעמים שהפטריה היא צעירה ומקופלת בתוכה ומכוסה נרתיק (Volva), וכשהיא גדלה היא קורעת את הנרתיק ויוצאת. את שיירי הנרתיק אפשר אז לראות סביב הרגל (ראה תמונה י"ב). לפעמים מחובר הוא הכובע לרגל ע"י קרום

הנקרא צעיף (Velum), כשהפטריה גדלה ומתרחבת היא קורעת את הצעיף הזה לנופים, ושייריו נראים בטבעת סביב הרגל (ראה תמונה ט', י') או בקשקשים על הכובע, מתחת לכובע נמצאים דפים המקיפים את ראש הרגל מכל הצדדים (ראה תמונה ט').

תמונה ח.



חתך לרוחב של דף פטריה

לכל הפטריות שיש להן דפים כאלו קוראים פטריות הדפים או דפוניות (Aga-ricaceae), הדפים מכוסים משני צדיהם באבק השונה בצבעו לפי הסוגים, האבק הזה הוא הסוג רבבות גופי רבוי בני תא אחד הנקראים נבנים (Sporae), אם נחפץ להסתכל היטב אל הנבנים ולאופן גידולם עלינו לחתוך דף כזה (ראה תמונה ח') ונראה כי משני צדיו עומדת שכבה

של תאים ארוכים ברמות מקלות המשמשים בסיס לנבנים ולפיכך הם נקראים בסיסות (Basidia), על כל בסיסה נמצאים שנים או ארבעה זיוזים קטנים הנקראים צוארירים (Sterigma) שעליהם עומדים הנבנים, יש פטריות שמתחת לכובעיהם אין דפים אלא נקבים הסתארכים לשפופרות, במכוסות מבפנים שכבת בסיסות עם נבנים ונקראות לפיכך פטריות הנקב או נקבניות (Polyporaceae).

כשהפטריות, הדפוניות והנקבניות מבשילות, מתחילים הנבנים לנשור מן הדפים ומתוך הנקבים החוצה וזהו האבק הנראה נושר מתחת לכובעים, מקצת הנבנים נופלים ארצה, נובטים במקום ומהווים תפציר חדש המהוו מצדו פירות פטריות חדשות; וחלק מהם נשא למרחקים כדי למצוא מקום גידול חדש, בהיות שהנבנים קלים מאד הם מתפשטים לארצות רחוקות ולפיכך אנו מוצאים הרבה פעמים בארצות רחוקות זו מזו אותן הפטריות.

משפחת הדפוניות Agaricaceae

המשפחה תתיחד כאמור למעלה ע"י הדפים התלולים מתחת לכובע והיא עשירה מאד בסוגים הנבדלים בעיקר אחד מהשני בצבע אבק הנבנים, בישות הטבעת וסדורה מסביב להגל ובנרתיק מסביב לבסיס הרגל. הרישימה הזו מכילה שלשה סוגים של דפוניות: 1) הפקועה (Psalliota) המצטיינת בנבניה החומים סגולים ובטבעת שעל הרגל, 2) המטרינית (Lepiota) המצטיינת ג"כ בטבעת שעל רגליה אבל נבדלת מהפקועה ע"י

נבניה הלבנים. 3) הנרתיקנית (Volvaria) המתיחרת ע"י אבק הנבנים האדמדם כבשר וע"י הנרתיק המקיף את בסיס הרגל.

1. הפקועה (Psalliota campestris).

הכובע חום אחיז מבהיר במקצת, מכוסה ע"פ הרוב קשקשים, רחבו מ"4-7 ס"מ. הרפים חומים כקפה, חפשים ואין מתאחרים עם הרגל. הרגל קרחה, כהה, קצת חלולה, הטבעת עבה, ארכה מ"3-5 ס"מ ורחבה ו"1.5 ס"מ, הבשר לבן ואינו משנה צבעו. את

תמונה ט.



הפקועה, Psalliota campestris.

הפקועה מגדלים באירופה בחממות לשם מכירה, נמצאה על ידינו בבן שמן בחודש ינואר ונמצאת בודאי בעור הרבה מקומות.

2. פקועת השרה (Psalliota arvensis).

הכובע לבן חלק, אחיז יותר כהה, חמים, מבריק כמשי, מ"4-14 ס"מ הגודל, הרפים שחורים חומים אינם מתאחרים עם הרגל. הבשר לבן, הרגל לבנה כמשי, הטבעת יורדת מלמעלה. הבסיס של הרגל מורחב כפקעת, מ"3-9 ס"מ אורך מ"0.25-2 ס"מ רוחב, חלול.

תמונה י.



פקועת השדה — *Psalliota arvensis*

נמצאה בכמות גדולה בחורש ינואר.

3. המטרונות (*Lepiota* sp.)

תמונה י"א.



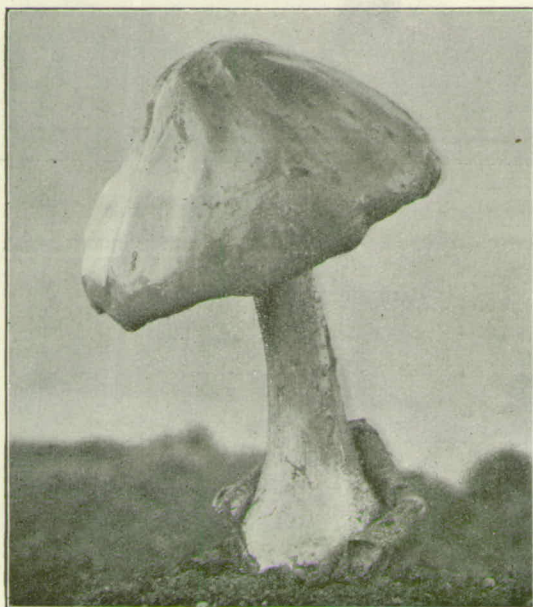
המטרונות — *Lepiota* sp.

הכובע לבן חור, חלק כמשי, מכוסה קשקשים חומים שאינם יורדים עד השפה. נבנון באמצע, עד 7 ס"מ רוחב. הדפים חוורים — לבנבנים חפשיים, הבשר חוור אינו משתנה. הרגל מבריקה כמשי. לבנהיחוורת עם טבעת מהורקה מ"3—5 ס"מ ארכה ו"0.75—1 ס"מ רחבה, נמצאה בסביבת מגדיל וחדרה בחודש ינואר.

הנְתִיקָנִית (*Volvaria speciosa*).

לכובע צבע חור-מלוכלך חומים (קצת חום) בהיר, הנכנון באמצע יותר כהה קצת. מתחילה יבש אח"כ לחירירי, גדלו מ"2—20 ס"מ, הדפים כשהם צעירים הם מחוסרי

תמונה י"ב.



הנְתִיקָנִית, *Volvaria speciosa*.

צבע אח"כ מקבלים צבע בשר. הרגל בתחילה בהירה לבנבנה אח"כ יותר כהה מלוכלכת, מ"6—10 ס"מ ארכה, מתרחבת כלפי מטה באופן שהבסיס נראה כפקעת. בסים הרגל מוקף נרתיק, גדל בסביבות תל-אביב ועכו על אדמה המחזיקה זבל ורקבובית בחדשי דצמבר-ינואר, נמכרת בחיפה בשוק ע"י הערבים.

משפחת הנְקִינִיות *Polyporaceae*.

המשפחה הזו כאמור לעיל מתיחדת ע"י כך ששכבות נבניה נמצאות בתוך נקבי השפופרות התלויות מלמטה לכובע.

השפופרית (Boletus sp.)

הכובע חלק, בעל צבע ערמון (חום כהה), חום או חומיריזי; הבשר לבן כלימון. עד 25 ס"מ הרוחב, הרגל אצל הצעירות דקה וחמונה, אצל הקשישות רחבה ויותר קצרה, אדמדמה-חומה, בחלקה העליון יותר בהירה עם נקודות חומות, למעלה בין גבול שכבת

תמונה י"ג.



Boletus sp. — השפופרית

השפופרות והרגל כעין מעשי רשת העובר מצד אחד אל השפופרות ומצד שני אל הרגל. השפופרות צהובות-חומות דבוקות אל הרגל. בחורשות האורן בכך-ששן, חולדה, ירושלים בחדשי דצמבר וינואר.

האסוף וההגדרה.

רשימת הפטריות המנויה בזה מותרת באכילה לפי ההגדרה המדעית ולפי דעת אנשי הארץ הערבים והיהודים האוכלים אותן. ברור שיש כהנה וכהנה שאפשר להתירן

באכילה, החקלאים ומורי כהים בכפרים יכולים למלא תפקיד חשוב בנלווי פני הלוח מעל הצמחים הנפלאים האלה, ובזמן אחד לעזור לחקירת טבע הארץ וחשיפת מקור מאכל חשוב, עליהם לאסוף את הפטריות הגדלות בסביבתם, ולשלחן למחלקת ההדרכה בתחנת הנסיין החקלאית, המקבלת עליה את הגדרת שמות הפטריות ופרסומן ברבים.

זמן התחלת אסוף הפטריות מתחיל מסוף נובמבר ונמשך עד סוף ינואר בהתאם, במובן, לנשמי השנה וסביבות הארץ. צריך לאסוף רק את האכסספולרים הצעירים והקטנים, כי הקשישים הם ע"פ רוב אכולי רמה ומקולקלים ומזיקים לבריאות, את הפטריות שנאספו אסור להשהות וצריך תיכף להשתמש בהן, למשל, חמר הפטריות הנרתיקניות הנמכר ע"פ הרוב בחיפה ע"י הערבים אינו כשר לאכילה, לשם זהירות טוב, אפילו במינים שהותרו לעיל באכילה, להרתחם במים במשך רנעים אחדים, לשפוך את המים האלה ולבשלם במים חרישים, צריך לחתוך את הפטריות לשם בשול לחתיכות קטנות, כי קלוקל הקיבה בא ע"פ הרוב מכליעת חתיכות גדולות.

אופן הלקוט והמשלוח של הפטריות לשם הגדרה צריך להיות כזה: עוקרים את הפטריות עם התפסיר (מקלעת החושים הלבנה) ואין שוברים אותן באמצע הרגל, כי לשם הגדרה, כנוצר לעיל, נחוץ לדעת צורת בסיס הרגל.

את הפטריות שנאספו צריך לברוך, כל אחת לבדה בתוך נייר, או אם הן גדולות קבוצות קבוצות להכניס נייר ביניהן. הנייר שעוטפים בו את הפטריות אינו צריך להיות מהורק אליהן בחוקה, כדי לתת לחלקים הבולטים ריח ולא ישחברו. את הפטריות המכורכות צריך לשים בתיבת פח, עץ דק או קרטון חזק שלא יתקסט, לשם שמירה מהרבוב טוב לרחוץ את התיבה מקורם באלכוהול וגם לזרוק על הפטריות טפות של אלכוהול.

לכל מין צריכה להיות נוספת פתקא שעליה רשומים הפרטים האלו: (1) המקום, (2) טיב הקרקע (אדמה, איזו? עץ, איזה?), (3) התאריך, (4) שכיחות (אם הרבה או מעט), (5) גידול (ביחידות או בקבוצות), (6) השם הערבי, (7) דעת אנשי המקום והשכנים היהודים והערבים ע"ד הכשרות לאכילה, מכל מין צריך לשלוח לכל הפחות 6 אכסספולרים, באופן אחר לא כדאי וא"א לעשות את ההגדרה, השולח החפץ לקבל תשובה מרויקת מכל מין, עליו לרשום על המין השלוח מספר, באופן שבתשובה יסומן גם המספר.

החפץ לסדר לו אסוף של פטריות מיובשות לשם השוואה עם מינים חרישים או למוד יכול לעשות זה באופנים שונים (א) להסיר את הראש לחוד ואת הרגל לחוד וליבשם בנייר כשם שמיבשים צמחים, צריך אז להחליף את הנייר לעתים קרובות מאד בהתאם לרטיבות היוצאת מן הפטריה (ב) לפלח את הראש ואת הרגל פלחים דקים לאורך וליבשם בלי הבשר, (ג) להסיר את הקליפה מן הבשר וליבשה בלי הבשר, (ד) ליבשן כשהן מכורכות בנייר בתוך תיבת פח עם חורים לשם אורור על גבי מגורת נפט.

יש נוהגים להכין בשביל האוסף מכל מין העתקה של צורת הרפים וצבע הנבנים הגעשית באופן כזה: לוקחים נייר (שחור בשביל דפים לבנים ולבן בשביל דפים כהים) מושחים עליו שכבה של דבק בהיר ושמים עליו את הראש החתוך של הפטריה עם הרפים כלפי מטה.

אחרי 12-20 שעה מרימים את הראש ורואים שעל הגיר נתקבלה העתקה נכונה של הדפים עם הנבנים. מי שיכול להוסיף למינוי צלום יקל בודאי על ההגדרה.

ס י כ ו ם.

- (1) ציונה העובדה של גדלת פטריות נבוהות בא"י.
- (2) צוין ערך הפטריות כמאכל לאדם.
- (3) ניתן תאור של מבנה הפטריות הנבוהות המשמשות ברובן כמאכל לאדם וניתנה חלוקה סיסטמטית.
- (4) תוארו מיני פטריות שנמצאו בארץ ונמצאו גם כשרות לאכילה. (1) שני מיני פקועה (Psalliota), מין אחד של נְתִיקִינִית (Volvaria), מין אחד של מְטְרִינִית (Lepiota) ומין אחד של שפופרית (Boletus).
- (5) ניתנו הוראות איך לאסוף ולשמור את הפטריות ואיך לשמן באוסף.

כבוש מלפפונים.

מאת ש. קצפרובסקי.

כבוש המלפפונים הוא אחד הענפים המכניסים, לדאבוננו רוב הכבושים בארץ אינם מצליחים ובחלקם גדול הם נרקבים. אין בידנו מספרים מדויקים של אחוז הקלקול המתהווה בכבושים. אולם יש להגיד בבטחה, כי אחוז הקלקול גדול הוא ומפני כך המלפפונים הכבושים מחוץ מתהווים בכבושים המקומיים ונכנסים לשוק בכמות מרובה מאד. קלקול כבושים זה הביא לידי כך שבמקומות רבים הפסיקו לטפל בענף זה. חלק גדול מהקלקולים יש ליחס להבדלים בין התנאים של ארצנו ובין תנאי הארצות האחרות.

בדברינו הבאים נסביר את הפרוצסים והשנויים המתהווים בשעת התסיסה, ואת התנאים הנוחים ביותר לכבוש מלפפונים. הצלחת הכבושים תלויה ראשית כל בהתקנתם המדויקה. שום נוסחאות ורצפסורה לא יועילו אם הכובש לא ישום אל לבו להוציא לפועל בדיוק את הוראותינו הבאות. אקלימנו שונה הוא באזורי הארץ השונים, את הוראותינו יש להתאים לתנאי האקלים של כל מקום ומקום. עבודה זו דורשת עוד הסתכלות ובדיקה נוספות. בעבודה זו אנו מטפלים, ואנו מקוים שבמשך הזמן יעלה בידנו לקבוע את ההוראות לכל מקום ומקום לפי תנאיו וצרכיו.

קטיפת הפירות.

גורל הכבושים נחתך ע"פ רוב בשעת הקטיפה. לכבושים צריך להשתמש בפירות שעוד טרם הבישילו וטרם גדלו יותר מדי (עד 12 ס"מ). זני המלפפונים שצורתם צרה ומאורכת הנם הטובים ביותר לכבושים, כי אינם נוטים כל כך להתרכך בשעת הכבוש. בשעת קטיפת הפירות משאירים מקצתו של העוקץ. צריך להזהר שלא לשצע את הפירות בשעת הטפול וגם למהר ולכבוש אותם מיד אחרי קטיפתם, אם משאירים אותם אחרי הקטיפה לטעלה מ"ע 24 שעה עלולים הם להתקלקל בשעת הכבוש.