

เห็ด

โดย

เชื้อ วงศ์สงสาร

กองวิชาการ กรมปศุสัตว์

๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐

พูดถึงเห็ด นักถนอมอาหารขึ้นมาทันที เพราะตอนเป็นนักเรียนเล็กๆ ถ้าวันไหนฝนตกบ่อยๆ ละก็ เราก็มักจะเรียกกันว่าฝนตกหิมๆ แล้วก็มีจะเป็นวันที่ยายฉิมออกไปหาเห็ดมาขายเพื่อยังชีพ ยายฉิมจึงคุยกับเห็ดในความทรงจำ

เห็ด นับเป็นอาหารอย่างหนึ่งซึ่งมีราคาแต่เก็บเอาตามดิน ตามไม้ซึ่งหาค่าไม่มีได้ จนถึงเห็ดที่มีราคาแพงมหาศาล เช่น เห็ดทรัฟเฟิล ซึ่งปลูกกันในตอนใต้ของฝรั่งเศส ถูที่แล้วมีค่าแพงถึง ดอกหนึ่งหนักไม่กี่กรัม ราคาขึ้นไปถึง 2,400 บาท ซึ่งนับว่าแพงลิบลิ่ว

เห็ดที่เรารับประทานกันเป็นประจำทุกวันก็คือเห็ดที่เพาะซึ่ง ดร. กำนัน ชลวิจารณ์ เป็นผู้ริเริ่มเพาะ ในขั้นแรกก็เพาะกับเปลือกเมล็ดบัว คือ เมล็ดบัวแก่ๆแล้วกะเทาะเอาเปลือกออก เอาเนื้อไปต้มน้ำตาลเป็นของหวานขึ้นโต๊ะ เปลือกใช้อะไรไม่ได้ก็ทำเป็นที่เพาะเห็ดเราเรียกกันติดปากว่า "เห็ดบัว" ต่อมาเปลือกบัวหาได้ยาก เพราะมีจำนวนน้อยไม่เพียงพอที่จะมาทำเป็นอุตสาหกรรมได้ เห็นมีก็แต่ฟางลั่นทุ่งไปหมด ก็เลยเอาฟางมาทำที่ปลูกเห็ด เอาเชื้อเห็ดบัวนั้นแหละมาปลูก พอเห็ดขึ้นก็เรียกกันว่า "เห็ดฟาง" ไม่ยกจะเรียกว่าเห็ดบัว นี่ดีแต่เอาไปปลูกบนฟางถ้าเอาไปปลูกพรรณไม้อื่นๆอาจจะทำให้ชื่อไม่หนักก็ได้ ปัจจุบันการเพาะเห็ดก็เป็นอาชีพได้อย่างหนึ่งมีผู้ผลิตเชื้อเห็ดนำออกขายในท้องตลาดร่ำรวยขึ้นเป็นเศรษฐีก็หลายคน เขาเหล่านั้นน่าจะได้อธิบายว่าเป็น "เศรษฐีเห็ด" โดยแท้

เห็ดที่เป็นอาหาร และประชาชนชอบอีกอย่างหนึ่งก็คือ "เห็ดโคน" เห็ดชนิดนี้ชอบขึ้นในที่แห้งแล้งในฤดูร้อนที่มีอากาศอบอ้าวมีอยู่ทั่วไป แต่เมืองกาญจนบุรี

รู้สึกจะมีมาก เห็นชอบขึ้นตามโลก แต่ยังไม่เรียก "เห็ดโลก" ก็ไม่รู้ กล่าวกันว่าเวลาถึงฤดูเห็ด จะมีคนเข้าโลกไปหาเห็ดกันเป็นจำนวนร้อยๆ นักเห็ดกล่าวกันว่าถ้าพบเห็ดจะต้องเงยบแล้วค่อยบรรจงคู้ยให้ดี มันจะงอกขึ้นทันตาเห็น แล้วก็ต้องรีบเก็บ ไม่เช่นนั้นมันจะบานขายไม่ได้ราคา

เห็ดโคนเขาเอามาหนึ่งแล้วอัครชวคชาย มีชายตลอดปี การเก็บเห็ดนั้นเขาว่าไม่ควรเก็บหมดควรเก็บแต่จำนวน ๓ เหลือไว้ ๓ เพื่อให้เป็นเชื้อจะโตงอกงามต่อไป และในปีต่อไปก็ไปหาที่นั่นมันจะขึ้นอีก ฉะนั้นผู้ที่พบเห็ดมักจะปิดสถานที่ๆพบไว้ เพื่อปีหน้าฟ้าใหม่จะได้ไปเก็บอีก

เห็ดที่ชาวบ้านบริโภคกันมีอยู่มาก โดยมากมันจะเรียกตามลักษณะของมัน เช่น **เห็ดหูหนู** รูปร่างคล้ายหูหนูมีสีดำ ที่ได้หวนปลุกกันเป็นอาชีพ แทบทุกครัวเรือน

**เห็ดหอม** คมคู้แล้วไม่มีกลิ่น แต่ถ้าพุดถึงเห็ดหอมจะรู้จักกันทั่วไปที่เคียวราคาก็สูงพอใช้เพราะสั่งมาจากต่างประเทศ

**เห็ดเผาะ** เป็นเห็ดกลม ที่เรียกเห็ดเผาะนั้นเพราะเวลารับประทาน เคี้ยวแล้วมันดังเผาะ เห็ดนี้ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสาวขบเผาะหรือมะม่วงขบเผาะแต่ประการใด

**เห็ดตับเต่า** ลักษณะคล้ายตับควายมากกว่า มีสีดำบนชั้นเหมือนเลือดคน น่าจะเรียกเห็ดตับควายมากกว่า

**เห็ดมะม่วง** ขึ้นตามไม้มะม่วงที่ตายแล้ว

**เห็ดกระดาน** เห็ดนี้ก้อนนั้นแหล่มีได้ขึ้นบนกระดานแต่ประการใด แต่มันเป็นเห็ดที่มีลักษณะแบน ก็เลยเรียกกันว่าเห็ดกระดาน

เห็ดที่มีอยู่เป็นจำนวนมากมาย แต่ก็มีเพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้นที่กินได้ มีอยู่หลายชนิดที่กินไม่ได้ กินแล้วเป็นพิษถึงตายได้ เช่น เห็ดร่างแห นอกจากตายแล้ว เห็ดชนิดนี้ยังเอามาทำแห้งใช้เป็นยารมให้คนนอนหลับได้ ปรากฏว่านักขโมยควายนิยมใช้กันมาก มีรายหนึ่งที่ทับทวง 7-8 ปีมาแล้ว ผู้ใหญ่บ้านมีควายอยู่ 4 ตัว แต่ละตัวผูกกะคิงไว้ และให้อยู่ในคอกใต้ถุน แขนอนฟังเสียงกะคิงควายของแกเป็นประจำทุกครั้งที่ตื่น ก็

หนึ่งปรากฏว่าแก๊สไต่ยีนเสียงก่ดงจนกระทั่งสว่าง จึงลุกขึ้นเพื่อจะนำควายไปเลี้ยง ปรากฏว่าไม่มีควายสักตัวเดียว มีแต่ก่ดงผูกอยู่กับพื้นไต่ยีน ที่ลูกก่ดงมีเชือกผูกไว้ ปลายเชือกข้างผูกกับตัวเขียด ความยาวของเชือกที่ผูกตัวเขียดพอให้แตะกับพื้น เจ้าเขียดกระโดดก่ดงให้ลูกก่ดงถูกก่ดงเป็นเสียงอยู่ตลอดเวลา ผู้ใหญ่ก็ติดตามจับคนร้าย ขึ้นชื่อว่าผู้ใหญ่เมื่อที่ใครเห็นจะไม่มี ในที่สุดก็จับคนร้ายได้ คนร้ายสารภาพว่า ไต่ไต่ยารม ยาที่รมนั้นผสมให้กว้างแห่ กับ ตัวจิ้งโคร่ง

นักเห็ดให้บรรดาบยาว่า เห็ดที่กินได้ กับเห็ดที่กินไม่ได้มันสังเกตุง่าย ๆ คือ

**เห็ดที่กินได้**

1. ไม่มีสีสรรรค์ฉูดฉาด
2. มักจะมีรอยถูกกัดจากพวกแมลงต่าง ๆ
3. เคยพบมีขายตามท้องตลาด
4. คลับคล้ายคลับคล้ายว่าไต่ไต่ยารมรับประทานมาในที่ใดที่หนึ่ง
5. ถ้าสงสัยอย่าพยายามกินไปเป็นอันขาด เพราะตัวเราไม่ใช่สัตว์ทดลอง

**ส่วนเห็ดที่กินไม่ได้** นั้นมักจะมีสีฉูดฉาดสวยงามมากไม่มีร่องรอยว่าจะมีแมลงหรือสัตว์มากัดกินเลย และอ่านพบในตำราว่าเป็นเห็ดที่กินไม่ได้ มนุษย์มักจะเปรียบเทียบกันว่า "บ้านเหมือนดอกเห็ด" ๕๕ ทั้งนี้เพราะมันขึ้นพริบพริบไปหมดมีจำนวนมากในระยะเวลาอันใกล้ เมื่อวานนี้เองยังไต่ยีนว่า เตี้ยวันคลื่นครึกษาสัตว์ขึ้นเหมือนดอกเห็ด คือมีมากเหลือเกิน ลองนับดู ๖๐ กว่ารายเห็นจะได้ในนครหลวงกรุงเทพมหานครบุรี

เห็ดความจริงเปราะ แต่ที่กินอีกนั้นแหละเอาไปเปรียบเทียบกับความแข็งแวงได้ เช่น นักสืบหัวเห็ด เป็นต้น เห็ดนอกจากเป็นอาหารแล้ว อาจารย์เล่าให้ฟังว่า ใช้เป็นยาขับอกไต่ยีนเหมือนกัน เช่น เห็ดที่ยาง ใช้เป็นยาเกี่ยวกับการวางแผนครอบครัวได้ จริงหรือเปล่า ก็ไม่ทราบ อยากรจะลอง

