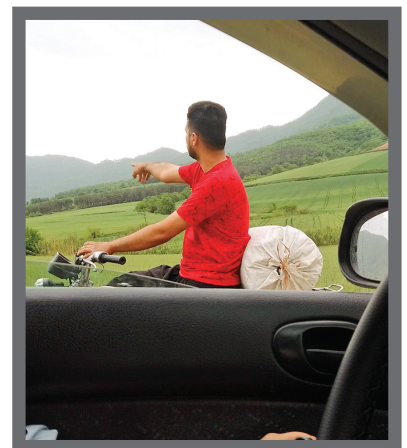




▲ بیل‌ها و شن‌کش‌های ضبط شده از متخلفین در اداره جنگلبانی رامیان



▲ پختن ترافل در جنگل



## پخت‌وپزی میلیونی در جنگل

قارچ ترافل به عنوان غذایی گران‌قیمت در رستوران‌های اروپایی سرو می‌شود

مزه خاصی نمی‌داد. شاید به ذائقه اروپایی‌ها خوش می‌آمد. با خودم گفتم: «نه مزه خاصی می‌دهد و نه خواصش نصیب مردم خودمان می‌شود. کاش مردم کمی به فکر طبیعت و آینده فرزندان ایران بودند.» داخل پارک ملی گلستان هم وضع بر همین منوال بود. به مسئول پارک که گفتم برای موضوع قارچ‌ها آمده‌ام داغ دلش تازه شد و گفت: «پارک ملی پر از گونه‌های حیات‌وحش است و زیستگاه اصلی گراز و با توجه به کمی بارش نسبت به سال گذشته خطر آتش‌سوزی بسیار بالاست و با این اوضاع به جای حفاظت از حیات‌وحش دانما باید حواسمان به جست‌وجوگران ترافل باشد.»

با خودروی یگان حفاظت محیط‌زیست داخل پارک شدیم، آن روز باد شدیدی می‌وزید. آتش‌سوزی شب گذشته محیط‌بانان را خسته کرده بود، ولی با این خستگی باز هم عشق به محیط‌زیست نمی‌گذاشت نسبت به کارشان بی‌تفاوت نباشند.

چند روزی بود که هوا ابری بود اما باران نمی‌بارید. مسئول پارک ملی که پشت فرمان در حال رانندگی بود بی‌توجه به ما زیر لب گفت: «خدایا بارون بفرست، بارون.»

داخل جنگل شدیم. موتورسواری ما تعقیب می‌کرد ایستادیم و به او گفتم می‌خواهیم ترافل پیدا کنیم. کمی به ما نگاه کرد و پرسید: «بیل دارید؟» گفتم: «بله و بعد با اشاره دستش گفت که به دنبالش برویم.» مسیری سنگلاخی و پر از دست‌انداز بود از یک جایی به بعد نتوانستیم جلو تر برویم. او اصرار داشت که می‌شود ولی مجبور به دورزدن شدیم. تلفنی با یکی از محلی‌ها که آشنا به منطقه بود تماس گرفتیم و او آدرسی داد که شاید در آنجا بتوانیم ترافل پیدا کنیم. راهی آن منطقه شدیم با اطلاعاتی که داشتیم بعد از ۲ ساعت جست‌وجو توانستیم چندتا ترافل کوچک زیر درخت بلوط پیدا کنیم. اما هر ضربه به زیر درختان، ریشه‌ها و بلوط‌های جوانه زده را نابود می‌کرد. و اگر کسی بخواهد یک کیلو قارچ ترافل پیدا کند باید چه مقدار خاک زیر چند درخت را زیر و رو کند؟ و چند جوانه بلوط را از زندگی جدا کند؟ این روزها خاک کف جنگل‌های گلستان را که نگاه کنید پر است از ضربه تیشه‌ها! گویی جنگل درگیر جنگ جهانی با آدمیان است.

می‌گویند پخته این قارچ مزه گوشت می‌دهد. بساط پخت‌وپز را هم آورده بودیم. دوتا ترافلی که پیدا کرده بودیم را با روغن زیتون تفت دادیم اما هیچ

هوا ابری بود و رنگ‌ها بدون نور درخشان خورشید، خاکستری‌تر. اما شگفتی‌های طبیعت آنقدر زیاد بود که انگار از دالانی بهشتی می‌گذشتیم، از گرگان تا پارک ملی گلستان دو ساعت راه بود و بین راه باید دوباره سری به گالیکش می‌زدیم جایی که بهترین نوع قارچ ترافل در آنجا پیدا می‌شود. روز قبلی ما را به یکی از انبارهای اداره جنگلبانی رامیان بردند و اتاقی را نشانمان دادند پر از بیلچه و شن‌کش. می‌گفتند تعدادشان نزدیک به ۳ هزار عدد است.

تازه این یکی از انبارهایی بود که ما دیدیم؛ بقیه‌اش را خدا می‌داند. از آنها خواستم یک بیلچه و شن‌کش هم به ما قرض بدهند تا خودمان از ماپشمان را شروع کنیم. در گالیکش از افراد بومی پرسیدیم ترافل را کجا می‌توانیم پیدا کنیم. انگار با کلمه ترافل آشنا نبودند. یکی شان که متوجه منظورمان شد گفت: «آهان (آنها قارچ‌های میلیونی را با نام دیگری می‌شناسند) باید داخل جنگل بروید، حتی آدرس محل خرید و فروش‌اش را هم گفت.»

از چندین نفر سؤال پرسیدیم، همه با خوشحالی آدرس می‌دادند. مردی میوه‌فروش گفت: «اگر می‌خواهید بخرید باید نزدیک غروب بیایید چون آنهایی که قارچ ترافل می‌کنند غروب از جنگل بیرون می‌آیند.»