

کشت خربزه در اراضی دریاچه هامون سیستان

حمزه علی احمدی ، حبیب رستمی و عباس جهانی

سازمان جهاد کشاورزی سیستان و بلوچستان

چکیده :

خربزه یکی از مهمترین محصولات جالیزی بوده و سرشار از ویتامین های قابل جذب و املاح مورد نیاز بدن است. میوه شیرین و آبدار آن در اواخر بهار و در طول تابستان فراوانترین و پر مصرفترین میوه منطقه است که به صورت تازه خوری ، آب میوه و فالوده مصرف می شود.

خربزه های تولیدی استان به علت گرما و خشکی هوا معطر شده و طعم شیرین و مطبوع به خود می گیرد و باعث افزایش کیفیت محصول می گردد. یکی از مناطق کشت خربزه در استان اراضی دریاچه هامون است.

پس از گرم شدن هوا و پسروری آب دریاچه هامون ، در زمین هایی که هنوز مرطوب هستند ، سالیانه حدود 100-1000 هکتار خربزه از توده های محلی از جمله سفیدک خط دار، قندک و چپات اشری از اواسط خرداد تا اواخر مرداد کشت می گردد. برداشت از اواخر مرداد شروع و تا اواخر آبان ادامه دارد. از هر هکتار مزارع دریاچه حدود 2-4 تن خربزه برداشت می گردد. حدود 60-70 درصد آن به صورت خیارک(پشمک) برداشت می گردد.

مرحله نارس و اوایل مراحل رشدی میوه خربزه را در اصطلاح محلی " پشمک " می گویند. در این مرحله قند میوه کم بوده و بافت آن سفت است. رنگ متمایل به سبز داشته و کرک های میوه هنوز وجود دارد. این مرحله رشدی نیز در ارقام محلی خوش طعم بوده و مصرف زیادی دارد. و چون بذور تازه تشکیل شده و هنوز سفت نشده اند، همراه میوه مصرف شده و به طعم آن می افزایند.

با توجه به اینکه امکان آبیاری مزارع نیست و حفاظت آنها مشکل است زودتر به صورت نارس و پشمک در طول تابستان و پاییز برداشت می گردد. محصول تولیدی علاوه بر مصرف محلی شهر زابل به زاهدان و سایر نقاط نیز جهت فروش عرضه می گردد. قیمت هر کیلو با توجه به زمان برداشت، حدود 200-1000 تومان می باشد. کشت خربزه در سطح اراضی دریاچه در شرایط مطلوب در فصل رشد و نمو برای حدود 1000 نفر در تولید، فرآوری، حمل و نقل و فروش، شغل ایجاد می نماید. لازم به ذکر است به علت عدم استفاده از هیچ نوع سم ، کود و حتی عدم آبیاری، خربزه تولیدی کاملا ارگانیک و خوش طعم است. بالا بودن کارایی انرژی، برداشت محصول در خارج از فصل معمول منطقه و بالا بودن قیمت فروش محصول از دیگر مزایای این نوع کشت است. لازم به ذکر است به علت عدم شخم اراضی و رسی بودن بافت، موجب برداشت خاک نشده و مشکل زیست محیطی ایجاد نمی کند.

مقدمه:

خریزه یکی از مهمترین محصولات جالیزی بوده و سرشار از ویتامین های قابل جذب و املاح مورد نیاز بدن است. میوه شیرین و آبدار آن در اواخر بهار و در طول تابستان فراوانترین و پر مصرفترین میوه منطقه است که به صورت تازه خوری، آب میوه و فالوده مصرف می شود.

کشت جالیز بویژه در شرایط موجود منطقه در ثبات و تعادل اکوسیستم زراعی منطقه نقش بسزایی ایفاء می نماید. با توجه به افزایش مدت و شدت وزش باد در تابستان که گاهی به 120 کیلومتر بر ساعت می رسد، کشت های جالیزی به علت پوشش دادن سطح خاک، موجب کاهش فرسایش خاک، کاهش تبخیر از سطح خاک و در نتیجه بهبود محیط زیست و اکوسیستم می گردند. همچنین این پوشش سبز گسترده، مانع افزایش بیش از حد دمای خاک و هوا شده که در تعدیل اقلیم منطقه می تواند مؤثر باشد. وجود دهها توده محلی و بومی و خویشاوندان وحشی خریزه نشان دهنده سازگاری و قدمت این گیاهان در این منطقه است. علیرغم معرفی و ورود ارقام مختلف خریزه هنوز در داخل منطقه توده های محلی خریزه کشت و کار می شود.

سطح زیر کشت خریزه در استان سیستان و بلوچستان با توجه به مقدار بارندگی و آب موجود در سالهای مختلف 15-5 هزار هکتار با عملکرد 20-15 تن در هکتار است.

خریزه های تولیدی استان به علت گرما و خشکی هوا معطر شده و طعم شیرین و مطبوع به خود می گیرد و باعث افزایش کیفیت محصول می گردد. یکی از مناطق کشت خریزه در استان اراضی دریاچه هامون است. پس از گرم شدن هوا و پسروی آب دریاچه هامون، در زمین هایی که هنوز مرطوب هستند، با توجه به مقدار آبیگری دریاچه سالیانه حدود 100-1000 هکتار خریزه از توده های محلی از جمله سفیدک خط دار، قندک و چپات اشتری از اوایل خرداد تا اواخر مرداد کشت می گردد. برداشت از اواخر مرداد شروع و تا اواخر آبان ادامه دارد. از هر هکتار مزارع دریاچه حدود 3-7 تن خریزه برداشت می گردد. حدود 60-70 درصد آن به صورت خیارک (پشمک) و بقیه به صورت خریزه رسیده برداشت می گردد.

مرحله نارس و اوایل مراحل رشدی میوه خریزه را در اصطلاح محلی "پشمک" می گویند. در این مرحله قند میوه کم بوده و بافت آن سفت است. رنگ متمایل به سبز داشته و کرک های میوه هنوز وجود دارد. این مرحله رشدی نیز در ارقام محلی خوش طعم بوده و مصرف زیادی دارد. و چون بذور تازه تشکیل شده و هنوز سفت نشده اند، همراه میوه مصرف شده و به طعم آن می افزایند.

اولویت کشت با کسانی است که قبلا در آن محل سکونت داشته (گاوداران و صیادان) و یا سال قبل کشت نموده اند. کشت به صورت طایفه ای انجام می گیرد. مهمترین طایفه هایی که در سطح دریاچه خریزه کشت می نمایند عبارتند از: شاهرودی، پودینه، صیاد، رهدار، سرگزی و غیره.

کشت جالیز بویژه در شرایط موجود منطقه در ثبات و تعادل اکوسیستم زراعی منطقه نقش بسزایی ایفاء می نماید. با توجه به افزایش مدت و شدت وزش باد در تابستان که گاهی به 120 کیلومتر بر ساعت می رسد، کشت های جالیزی به علت پوشش دادن سطح خاک، موجب کاهش فرسایش خاک، کاهش تبخیر از سطح خاک و در نتیجه بهبود محیط زیست و اکوسیستم می گردند. همچنین این پوشش سبز گسترده، مانع افزایش بیش از حد دمای خاک و هوا شده که در تعدیل اقلیم منطقه می تواند مؤثر باشد. وجود ده ها توده محلی و بومی و خویشاوندان وحشی خریزه نشان دهنده سازگاری و قدمت این گیاهان در این منطقه است. علیرغم معرفی و ورود ارقام مختلف خریزه هنوز در داخل منطقه توده های محلی خریزه کشت و کار می شود.

کشت و کار خریزه محلی بمنظور برداشت پشمک (خریزه نارس) و خریزه رسیده در برخی از قسمت های بستر دریاچه هامون صورت می گیرد. منظور از دیمی بودن این نوع کشت این است که پس از آبیگری و خشک شدن

مجدد آب در برخی نقاط کشت صورت می گیرد. به طوری که پس از کاهش رطوبت خاک تا حد ظرفیت مزرعه یا گاورو شدن خاک و بدون انجام عملیات خاک ورزی (چون با شخم زدن پوشش گیاهی ولایه سطحی خاک بهم خورده و باعث فرسایش بادی خاک می شود) عملیات کشت صورت می گیرد. مهمترین مناطق کشت خربزه در دریاچه عبارتند از: چونگ دراز، درد دل، چونگ یکه، دک گز، آل گرگ، چونگ اسکندری. در بستر دریاچه که اغلب بعد از وقوع خشکسالی و خشک شدن دریاچه و آبیگری های مقطعی این نوع کشت و کار گسترش بیشتری یافته است.

کشت خربزه در این عرصه ها اغلب در اواخر خرداد ماه صورت می گیرد. برداشت آن از اوایل مرداد صورت می گیرد. زمان برداشت از سویی با مناسب شدن هوای منطقه در مرداد ماه و شهریور ماه از دو جهت مناسب تر است یکی اینکه برداشت محصول رایج منطقه خاتمه یافته و قیمت محصول تولیدی بالاتر است و با مساعد شدن هوا کمیت و کیفیت محصول نیز بالاتر است.

در مورد تاریخچه کشت خربزه دیم در بستر دریاچه، به گفته ساکنان منطقه گرچه در زمانهای پر آبی دریاچه نیز در اراضی حاشیه تختک ها با فروکش کردن آب کشت و کار رواج داشته و تختک نشینان هامون جهت تامین مایحتاج خود اقدام به کشت این گونه محصولات می نمودند، اما بعد از خشکسالی های اخیر از حدود 15 سال قبل سطح زیر کشت آن افزایش یافته است.

تقسیم بندی اراضی معمولاً با هماهنگی منابع طبیعی و به صورت گروهی که از یک فامیل یا تیره باشند قسمتی از اراضی را که قبلاً در آن مسیر علوفه دام خودشان را تهیه یا چرا می نمودند یا فعالیت دیگری داشته و دارند و در بعضی از نقاط که قبلاً کشت و کار می شده از خودشان زمین ملکی بر اساس اصلاحات اراضی دارند تقسیم بندی و کشت صورت می گیرد.

نحوه کشت به این روش است که در بخش هایی از دریاچه آبیگری می شود پس از کاهش رطوبت سطحی در حد مطلوب در اواخر خرداد ماه اقدام به کشت می گردد. بمنظور جلوگیری از شکسته شدن لایه رویی خاک و جلوگیری از فرسایش بادی بدون انجام عملیات خاک ورزی فقط محل کشت، ابتدا با اندازه 20-50 سانتی متر خاک قسمت رویی خاک به خاطر اینکه آب دریا و سطح خاک در اثر تابش خورشید تبخیر و املاح سدیم به جا می ماند و در نیمه رطوبت خاک سطحی کم می شود اقدام به گود برداری و سپس داخل گوده کشت انجام می شود تا ضمن محافظت از گیاهچه جوان سبز شده در ابتدای دوره رشد، امکان بهره برداری بیشتر از رطوبت نیز برای ریشه گیاه فراهم شود.

مزایای محصول تولیدی عبارتند از:

- 1- پائین بودن هزینه تولید
 - 2- کیفیت بسیار بالای محصول تولیدی
 - 3- با توجه به اهمیت مصرف انرژی در تولید، صرف انرژی در این نوع زراعت در حداقل ممکن می باشد.
 - 4- عدم مصرف مواد شیمیایی کود، سم و تولید محصول عاری از هر گونه ماده شیمیایی یا به عبارتی تولید محصول ارگانیک
 - 5- برداشت محصول در خارج از فصل معمول منطقه
 - 6- بالا بودن قیمت محصول تولیدی
- نکته مهم قابل توجه این است که این محصول با رطوبت موجود در زمان کاشت به تولید می رسد و آبیاری مجدد نشده و یا بارندگی در تابستان منطقه صورت نمی گیرد.

نتیجه:

خریزه یکی از مهمترین محصولات جالیزی در منطقه سیستان است. خریزه در تمام مراحل رشدی در منطقه مصرف می شود. همچنین تمامی بوته و پوست آن نیز توسط دام مورد چرا قرار گرفته و یا بوته از مزرعه جمع آوری و برای مصرف دام منتقل می گردد.

خریزه های تولیدی استان به علت گرما و خشکی هوا معطر شده و طعم شیرین و مطبوع به خود می گیرد و باعث افزایش کیفیت محصول می گردد. یکی از مناطق کشت خریزه در استان اراضی دریاچه هامون است. پس از گرم شدن هوا و پسروری آب دریاچه هامون، در زمین هایی که هنوز مرطوب هستند، سالانه حدود 1000-100 هکتار خریزه از توده های محلی از جمله سفیدک خط دار، قندک و چپات اشتری از اواسط خرداد تا اواخر مرداد کشت می گردد. برداشت از اواخر مرداد شروع و تا اواخر آبان ادامه دارد. از هر هکتار مزارع دریاچه حدود 2-4 تن خریزه برداشت می گردد. حدود 60-70 درصد آن به صورت خیارک (پشمک) برداشت می گردد.

مرحله نارس و اوایل مراحل رشدی میوه خریزه را در اصطلاح محلی " پشمک " می گویند. در این مرحله قند میوه کم بوده و بافت آن سفت است. رنگ متمایل به سبز داشته و کرک های میوه هنوز وجود دارد. این مرحله رشدی نیز در ارقام محلی خوش طعم بوده و مصرف زیادی دارد. و چون بذور تازه تشکیل شده و هنوز سفت نشده اند، همراه میوه مصرف شده و به طعم آن می افزایند.

با توجه به اینکه امکان آبیاری مزارع نیست و حفاظت آنها مشکل است زودتر به صورت نارس و پشمک در طول تابستان و پاییز برداشت می گردد. محصول تولیدی علاوه بر مصرف محلی شهر زابل به زاهدان و سایر نقاط نیز جهت فروش عرضه می گردد. قیمت هر کیلو با توجه به زمان برداشت، حدود 1000-200 تومان می باشد. کشت خریزه در سطح اراضی دریاچه در شرایط مطلوب در فصل رشد و نمو برای حدود 1000 نفر در تولید، فرآوری، حمل و نقل و فروش، شغل ایجاد می نماید. لازم به ذکر است به علت عدم استفاده از هیچ نوع سم، کود و حتی عدم آبیاری، خریزه تولیدی کاملا ارگانیک و خوش طعم است. بالا بودن کارایی انرژی، برداشت محصول در خارج از فصل معمول منطقه و بالا بودن قیمت فروش محصول از دیگر مزایای این نوع کشت است. لازم به ذکر است به علت عدم شخم اراضی و رسی بودن بافت، موجب برداشت خاک نشده و نه تنها مشکل زیست محیطی ایجاد نمی کند، بلکه به علت پوشش سبز سطح خاک و جلوگیری از گرم شدن سطح منطقه و تولید اکسیژن در بهبود محیط زیست تابستان منطقه که پوشش گیاهی کاهش می یابد، موثر است.

منابع مورد استفاده :

- 1- رستمی، حبیب و عباس جهانی و حمزه علی احمدی 1387: تولید خریزه دیم در بستر دریاچه هامون. ماهنامه مددکار، شماره 79. انتشارات سازمان جهاد کشاورزی استان سیستان و بلوچستان.
- 2- صفایی، عادل. 1374. خریزه و طالبی میوه های حاشیه کویر. موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
- 3- طباطبائی، محمد. 1375. گیاهشناسی کاربردی، جهاد دانشگاهی.
- 4- علی احمدی، حمزه. 1373. بررسی و مقایسه عملکرد ارقام خریزه در منطقه سیستان. مرکز تحقیقات کشاورزی سیستان

5- علی احمدی، حمزه. 1380. خالص سازی توده خریزه سفیدک محلی زابل به روش بوته به ردیف. مرکز تحقیقات