

پژوهشی در قلمرو جغرافیای کشاورزی
(درخت خرما دریم ونرماشیر کرمان)
دکتر پریدخت فشارکی

پیشگفتار

" شکل وقامت درخت خرمانمایشگر استحکام واستواری، چشم انداز آن موجد امید ومظهر حیات، سایه آن موجب رهایی از گرمای طاقت فرسای بیابان و میوه آن یادآور ونمونه ثمربخشی، رزق وروزی فقرا و زینت بخش سفره اغنیا، است."

از آنجا که در زندگی درخت خرما حقایقی غیر معمول وحتى شگفت-انگیز به چشم می خورد، نگارنده بر آن شد که در این رابطه کلیه یادداشت های خود را که نتیجه ده سال تحقیقات جغرافیایی (۱۳۵۶ - ۱۳۴۷) در منطقه بوم ونرماشیر می باشد، جمع آوری و تنظیم کند. لازم به یادآوری است که زندگی درخت خرما یکی از دهها موضوعی است که طی دوره تحقیقات دهساله نگارنده مورد بررسی قرار گرفته است. امید آن دارد که بتواند دیگر موضوعات مورد بررسی را هم کسه هنوز منتشر نشده است، بتدریج جمع آوری و ارائه دهد.

مقدمه ای بر زندگی درخت خرما

درخت خرما درعرض های جغرافیایی بین ۱۵° تا ۳۰° می روید^(۱) و به خاک مرطوب وتابش شدید نور خورشید بطور همزمان نیازمند است. با توجه به عرض های جغرافیایی ذکر شده مشهور است که این گیاه " پادآب وسر درآتش دارد"^(۲) درخت خرما، درخت مختص به واحه صحرا^(۳) است. همچنین در جنوب الجزایر، تونس، مصر، عربستان وجنوب و جنوب شرقی ایران به خوبی می روید. محیط رویش آن را می توان به نواحی خشک ونیمه خشک محدود نمود، مشروط

۱- اطلاعات جغرافیایی محلی حاکی از آن است که درخت مورد نظر تا عرض ۳۵° نیز می روید ولی محصول آن نامرغوب است.

۲- Le pied dans l'eau et la lete av feu

۳- Sahara

بر آن که رطوبت کافی در خاک و نیروی انسانی کارآمد فراهم باشد، در شمال الجزایر میوه درخت خرما آنطور که باید به ثمر نمی‌رسد و بدین سبب تنها نقش گیاه تزئینی را ایفا می‌کند.

در نقشه شهرستان بم دهستانهای رویش خرما را می‌توان مشاهده نمود. در دهستانهای ریگان، فهرج، پشت رود، برج اکرم، عزیزآباد، روداب و گنبدگی که جمعا "بخش نرماشیر" را تشکیل می‌دهند، خرما از محصولات باغی عمده بشمار می‌آید. در دهستان بروات نیز خرما از محصولات عمده باغی است ولی از بیم به طرف غرب، منطقه خواجه عسکر (۱۰ کیلومتری بم) مرز جغرافیایی دقیقی است که در غرب آن دیگر محصولاتی چون خرما، پرتقال و حنا که در جلگه گرم بم و نرماشیر به خوبی می‌رویند به چشم نمی‌خورد، همچنان که از بم فاصله گرفته به طرف غرب و جنوب غربی پیش می‌رویم ملاحظه می‌کنیم که: اولاً "وسعت زمینهای کشاورزی به علت طبیعت ناهموار و موانع کوهستانی منطقه کوچک و کوچکتر می‌شود.

ثانياً "در نوع محصولات باغی تفاوت قابل ملاحظه‌ای نسبت به آنچه که در سایر مناطق حومه مشاهده می‌شود، پدید می‌آید و به علت اقلیم سرد منطقه محصولات چون زردآلو، سیب، هلو و پسته جایگزین محصولات گرمسیری چون خرما و پرتقال می‌شوند.

میوه این درخت از نوع گوشت دار و شیرین و بسیار مغذی است. خرما دارای گوگرد، فسفر، کلسیم، منیزیم و مقدار زیادی آهن است و ویتامین A، انواع ویتامین‌های B و مقادیر ویتامین C در آن وجود دارد.

بطور کلی بلندی درخت خرما به ۱۱۵ الی ۳۰ متر می‌رسد و از سن ۱۲ سالگی بارور می‌گردد. بطور متوسط در هر هکتار ۲۰۰ درخت کاشته می‌شود ولی بر حسب محیط رویش در ارقام مذکور تفاوت‌هایی دیده می‌شود. از چوب درخت خرما برای سوخت و چوب بست، از شیرۀ آن برای درست کردن نوعی شربت به نام نخل (لاکمی^(۴))، از برگ آن برای درست کردن حصیر، زنبیل و هم چنین برای پوشاندن مساکن و از ریشه آن برای درست کردن ساز استفاده می‌شود.

مراحل مختلف زندگی درخت خرما

- زندگی درخت خرما را می توان در مراحل زیر مورد مطالعه قرار داد:
- اول - مرحله کشت و تکثیر درخت خرما : پا جوش ها یا جوانه هایی را که در کنار درختان ۵ تا ۸ ساله سبز می شوند پس از آنکه به رشد کافی رسیدند با احتیاط از پایه جدا کرده و در زمینی که قبلاً " آماده شده می کارند . هرچه جدا کردن پا جوش ها با احتیاط بیشتری صورت گیرد ، شانس گرفتن نهال جدید بیشتر است . پا جوش ها را در زمین هایی که قبلاً " شخم زده اند در روی ردیف هایی که به فاصله ۸ متری ترتیب یافته در فواصل ۶ الی ۷ متری غرس می کنند . این نهالها در اصطلاح محلی " جنگد " به معنی درخت جوان خوانده می شود . این طریقه بهترین راه کشت و تکثیر درخت خرما است . و طریقه کشت هسته خرما در زمین تقریباً " متروک شده است .
- دوم - مرحله باروری درخت خرما : معمولاً " ۱۲ الی ۱۵ سال پس از کشت پا جوش ها ، درخت خرما بارور می شود . بنا به قوی درختان غرس شده بر حسب نوع زمین و طریقه آبیاری و کود رسانی به موقع ، بین ۷ الی ۱۳ سال بارور می شوند^(۵) . درخت خرما می تواند ۵۰ الی ۱۰۰ سال عمر کند ولی دوره باروری و شادابی آن از ۱۵ سالگی به بعد است که بتدریج سالیانه بین ۳۰ الی ۱۰۰ کیلو محصول دارد . محصول سالیانه هر درخت ثابت نیست و معمولاً " یکسال در میان محصول خوب دارد و تولید متوسط سالیانه هر درخت ۳۰ کیلو است^(۶) . پس از آن که درخت به اصطلاح بالغ شد و موقع میوه دادن فرا رسید ، زارعین شاخ و برگهای اضافی را که در اصطلاح محلی " پیش " خوانده می شود به طریقه مخصوصی از درخت جدا می کنند . این عمل در محل به نام " گراز " شهرت دارد و بر حسب نیرومندی درخت ، یک یا دو سال در میان انجام می شود . از اوایل اسفند تا حدود اواخر فروردین ماه ، اولین علامتی که در درخت خرما ظاهر می شود ، ظهور جدارهای مخروطی شکل چوبین (چوب نرم و تازه و معطر) در حدود ۵ سانتیمتر است که به آنها " گُرشکو " می گویند . (اسم علمی آن اسپات است) ۱۰ عرق مشهور
-
- ۵ - نقل از کشاورزان فهرجی ، بویژه توضیحات آقای حسین خواجه زاده فهرجی منقر
 در رساله دورئیسانس آقای ناصر عطائی (به فهرست منابع و ماخذ مراجعه کنید) .
 ۶ - دارستان آخرین آبادی حاشیه لوت " نگارش پریدخت فشارکی ، ص ۱۲۰ (به فهرست منابع و ماخذ مراجعه کنید) .

کاشکیلو از " کُریشکو " گرفته می‌شود که شربتی گرم و مقوی است. در مرحلهٔ پیدایش این جدارها اصطلاحاً " گفته می‌شود که "درخت آمده است!" این جدارها (کُریشکو) بتدریج بلند می‌شوند و در عرض يك هفته الی ده روز به طول ۷۵ سانتیمتر می‌رسند. در این اثنا جدارها در اثر رسیدن خوشهٔ خرما که در داخل جدار است، می‌شکافند و خوشه از داخل آنها بیرون می‌آید.

سوم - مرحلهٔ گرده افشانی، " بودادن "، " گُشن گیری " و یا آبستن کردن درخت خرما: جدارهای نر را قبل از شکافتن می‌برند و خوشه‌ای که گردی به همراه دارد و از داخل این جدار می‌ریزد با خوشه‌های ماده تماس می‌دهند. یاب‌ه عبارت دیگر جدار نر را با دست در میان خوشه‌های ماده قرار می‌دهند. به این ترتیب خوشهٔ نر که گردی به همراه دارد و از داخل این جدار تراوش می‌کند، با خوشه‌ها ماده تماس داده می‌شود. سپس به منظور اطمینان از اینکه گردهٔ درخت نر کاملاً در تمام خوشه پراکنده می‌شود، اطراف آن را با برگ‌های درخت می‌بندند و به این ترتیب عمل گرده افشانی انجام می‌شود. به این عمل در اصطلاح محلی " بودادن " یا " گُشن گیری " اطلاق می‌گردد. در واقع این دو اصطلاح محلی به اضافهٔ اصطلاح گرده افشانی، هر يك بطور مترادف با مرحلهٔ آبستن کردن درخت خرما بکار می‌روند. عمل گرده افشانی در ماه فروردین صورت می‌گیرد و به این ترتیب درخت دارای میوه می‌شود. چنانکه گردهٔ نر به بعضی از شاخه‌های خوشهٔ خرما نرسد و یا اینکه بطور کلی آن گرده هنوز کامل نشده باشد، محصول بدست آمده فاقد هسته می‌گردد که در اصطلاح محلی به این نوع خرما " چیل " می‌گویند. این اصطلاح به تمام انواع میوه‌های خرما که به این ترتیب باشد، اطلاق می‌شود و معمولاً " خوشه‌هایی که این طور باشند، همینکه مشخص شدند، بریده می‌شوند. لازم به یادآوری است که عمل گرده افشانی در مناطق سیستان و بلوچستان و همچنین در نخلستان‌های خوزستان اکثراً " بطور طبیعی انجام می‌شود ولی در شهرستان بم و دهات اطراف آن این کار همانطور که گفته شد، به وسیله زارعین انجام می‌گیرد.

چهارم - مرحلهٔ بستن خوشه‌ها: پس از عمل گرده افشانی، دوالی سه ماه (بسر حسب گرمی و سردی هوا) طول می‌کشد تا دانه‌های خرما از مرحله " کالی " (اصطلاح محلی: کُری) بدرآمده و به مرحلهٔ " رسیدگی " برسند. اندازه و

رنگدانه خرما از مرحله " کالی تا رسیدگی " متغیر و در ابتدا بسیار ریز و حداکثر به اندازه دانه نخود است. ولی بتدریج بزرگ شده، و به اندازه خرما معمولی در می آید. رنگ کلیه دانه های خرما ابتدا سبز است و در این مرحله شباهت زیادی به زیتون دارد. سپس بر حسب نوع خرما بتدریج زرد و قرمز و بالاخره به سیاه مبدل می شود. رنگ انواعی از خرما به همان حالت زرد باقی می ماند و رنگ بعضی دیگر از حالت قرمزی بدرآمده و زمانی که خرما کاملاً رسیده سیاه می شود. حالت تغییر رنگدانه های خرما برای کسانی که از نواحی دیگر به این دیار می آیند بسیار جالب و تماشایی است.

دانه های ریز خرما روز به روز بزرگتر شده و احتمال اینکه به علت سنگینی بیش از حد خوشه خرما، شاخه بشکند، زیاد است. چنانکه گاهی وزن خوشه خرما به ۶۰ کیلوگرم می رسد. بنابراین برای اینکه شاخه نشکند، زارعین با ریسمانی که از الیاف درخت خرما به نام " سی سی " تهیه می شود به طریق خاصی خوشه ها را از لابلای درخت رد کرده و به تنه درخت می بندند که تماشای این حالت با لطف فراوان همراه است. لازم به یادآوری است که در مورد انواع خرمای کروت، خروک، هلیله ای و غیره نیازی به بستن خوشه ها نیست ولی در مورد نوع مضافتی بواسطه سنگینی و بلندی خوشه و ظرافت درخت، از پانزدهم خرداد ماه خوشه ها را می بندند تا از شکستن شاخه ها جلوگیری کنند.

پنجم - مرحله برداشت محصول است که از هنگام چیدن تا عرضه آن به بازار، خود دارای مراحل است که لازم است هر یک جداگانه مورد بحث قرار گیرند. ولی چون طریقه چیدن خرما از نوعی به نوع دیگر آن متفاوت است، لازم به نظر می رسد که قبل از ورود به مبحث برداشت محصول و مراحل آن، انواع خرما را اجمالاً مورد بحث قرار داده و وجوه مشخصه هر یک را یادآور شویم.

انواع خرما

مهمترین انواع خرمای بم و نرماشیر عبارتند از :

۱- خرمای مضافتی : خرمای مضافتی دارای رنگ سیاه و هسته کوچک بوده و پیر گوشت و لطیف است و از هر نظر بهترین و گرانترین نوع خرما در منطقه بم و نرماشیر و یکی از بهترین انواع خرما در جهان است. این خرما از زمانی که از پوشش مخصوص " کُریشکو " بیرون می آید تا زمان برداشت به ترتیب سه

چهار رنگ زرد بسیار کمرنگ، سبز، قرمز و سیاه درمی آید.

۲- خرماي کروت: این نوع خرما زرد رنگ و هسته درشت بوده و شهد آن زیادتر از نوع مضافتی و مرغوبیت آن کمتر است. درخت خرماي کروت نسبت به درخت مضافتی محصول کمتری می دهد ولی دانه های آن به علت هسته های درشت، بزرگتر بنظر می آیند. شیرۀ این خرما بیشتر از مضافتی است و به همین علت تقریباً " قسمت اعظم محصول آن به مصرف شیرۀ گرفتن می رسد. رنگ این خرما در ابتدا سبز کمرنگ، سپس سبز و بالاخره زرد می شود.

طریقه شیرۀ گرفتن از خرما: ابتدا خرما را در حوضچه ای که در حدود ۵۰ سانتیمتر الی یک متر از سطح زمین بلندتر است و در اصطلاح محلی "گریج" خوانده می شود، می ریزند. این حوضچه دارای سوراخی در یکی از اضلاع خود است که پس از آنکه خرما در آن ریخته شد و جسم سنگینی را روی آن قرار دادند، در اثر حرارت آفتاب و سنگینی جسم ذکر شده، شیرۀ آن از همان سوراخ سرازیر و داخل ظرفی که روی زمین قرار دارد، می ریزد. پس از آنکه شیرۀ خرما تمام شد، خرما را برداشته و به مصرف می رسانند و این عمل همچنان تکرار می شود تا مقدار شیرۀ دلخواه را بدست آورند.

۳- خرماي خوریک: این نوع خرما طعم خاصی دارد و از انواع مرغوب نیست و بیشتر بی بضاعتها از آن استفاده می کنند و به مصرف غذای حیوانات نیز می رسد. دانه های آن نه تنها در ابتدا بلکه در پایان رسیدگی نیز به مراتب ریزتر از دو نوع خرماي مذکور در فوق است و خود، انواع مختلف دارد. انواع مختلف آن قبل از رسیدن به رنگهای زرد و قرمز ملاحظه می شود و شیرۀ چندانی ندارد. ضمناً " از تمام خرماهای دیگر زودتر برای مصرف آماده می شود.

۴- خرماي هلیله ای: گرد و زرد رنگ بوده و دارای طعم بسیار لذیذی است ولی شیرینی چندانی ندارد. زمان برداشت آن از تمام انواع خرما دیرتر است و تقریباً " در آبان ماه محصول قابل بهره برداری است. درخت این نوع خرما بسیار کم و در نتیجه تولید آن اندک و جزء انواع تجارتي نیست و تنها برای مصرف شخصی فراهم می شود. به احتمال قوی این به آن جهت است که به علت لطافت خاص این نوع خرما، نگاهداری آن به مدت طولانی میسر نیست و بایستی

بلافاصله پس از چیدن از درخت، مصرف شود. رنگ خرماي هليله‌اي در ابتدا سبز متمایل به زرد، سپس سبز و به هنگام برداشت، زرد متمایل به قهوه‌اي است.

۵- خرماي بزموني: اين نوع تقريبا " مشابه خرماي خوريك است.

۶- خرماي قنداشكني: درخت اين خرما داراي هواداران زياد و پرمحصول است و تا زماني كه محصول آن بوسيله آفتاب دريا لاي درخت خشك نشود، كشا و رزان آن را پايين نمي‌آورند. وجه تسميه اين خرما بدین مناسبت است كه به راحتی با دندان خرد نمي‌شود و بایستی قبلا " با سنگ يا ابزاري شكسته شود تا بتوان آن را خورد. رنگ اين خرما در ابتدا سبز است و به هنگام برداشت، هر دانه این خرما به دو رنگ: دريا لا شيري و درپايين قهوه‌اي سوخته درمي‌آيد.

۷- خرماي كربلائي: اين خرما شبیه خرماي هليله‌اي است ولي مي‌توان گفت كه از انواع خرماي خوريك است. اندازه آن كوچكتر از هليله‌اي و تقريبا " گرد است.

۸- خرماي به مضافتي: اين خرما شبیه خرماي بزموني و درنتيجه مشابه خرماي خوريك است. رنگ آن در ابتدا سبز، سپس قرمز و نهايتا " سياه مي‌باشد.

پنجم - برداشت محصول و مراحل آن:

همچنانكه قبلا" ذكر شده، برداشت محصول خود داراي مراحل است كه ذيلاً " هريك جداگانه مورد بررسي قرار مي‌گيرند.

۱- مرحله چیدن خرما (در اصطلاح محلي: خرما تكوني): در اين مرحله وسايلي مورد نياز است كه به وسايل خرما تكاني شهرت دارد. وسايل خرما تكاني بر حسب نوع درخت خرما و بلندي و كوتاهي آن فرق مي‌كند و بطور كلي عبارتند از: چند عدد حصير يا گلیم، چند عدد چادر شب، سبدي كه ريسمان بلندي به آن متصل است كه در اصطلاح محلي به آن " سفت " و به ريسمان " رسپون " مي‌گویند، چند عدد پيپت كه در اصطلاح محلي به آن " طبله " گویند.

از آنجا كه چیدن خرما از نوعي به نوع ديگر آن متفاوت است، ذيلاً " به توجیه طرق چیدن انواع خرما مي‌پردازيم.

الف - طريقه چیدن خرماي مضافتي: پس از مهيا شدن ابزار كار ييك

نفر با لای درخت رفته و چند نفر در پایین درخت چادرشها را دورتا دور می‌گیرند و شخصی که با لای درخت است خوشه‌ها را تکان می‌دهد تا خرماهایی که کاملاً رسیده به پایین به داخل چادرشها بریزد و معمولاً "دوخوشه که تکان داده شد چادرشها را روی حصیری که از برگ درخت درست کرده‌اند، خالی می‌کنند تا خرماهایی که به سرعت از بالا به پایین آمده و روی هم انباشته می‌شوند، "له" نشوند. بهترین موقع برای چیدن این خرما از ساعت ۵ الی ۸ صبح است و این ساعت به این دلیل انتخاب شده که تقریباً "هنوز هوا ملایم است و در هوای گرم معمولاً" خرما شیره دار می‌شود و چنانچه از درخت پایین بیاید "له" خواهد شد.

ب - طریقه چیدن خرماي کروت : در مورد خرماي کروت به علت اینکه خوشه‌ها در لابلای برگها و شاخه‌های درخت می‌باشد و مثل خرماي مضافتي طول خوشه‌ها بلند نیست و ارتفاع درخت نیز از زمین به مراتب بلندتر از درخت خرماي مضافتي است و دانه‌های درخت خرما نیز سنگین و شیره دارتر از دیگر انواع خرما است، بنابراین برای اینکه خرما "له" نشود سبدي را که ريساناً بلندی به آن متصل است به با لای درخت برده، خرما را دانه دانه چیده در سبد می‌ریزند و پس از آنکه سبد پر شد آن را به آهستگی از درخت پایین می‌فرستند و پس از خالی شدن سبد به وسیله کشاورزانی که در پایین هستند مجدداً سبد به وسیله شخصی که در بالا است به همان سمت کشیده می‌شود. چیدن این خرما زمان معینی ندارد.

ج - طریقه چیدن خرماي خوريك : روش چیدن این خرما مشابه خرماي کروت است ولی در اکثر مواقع به علت کار زیاد و ارزش اقتصادی کم این نوع خرما، درختان را فقط يك بار می‌تکانند و آنهم زمانی است که کلیه خرماهای درخت، رسیده باشد. در آن هنگام تمام خوشه را از درخت جدا کرده و در داخل سبدهای فوق الذکر می‌گذارند و به پایین می‌فرستند.

د - طریقه چیدن خرماي هليله‌اي: چون زمان رسیدن این خرما دیرتر از دیگر انواع خرما است، گنجشکان که در اصطلاح محلی به آنها "چغوك" گویند و بلبلها که در این زمان از نظر خرما در مضيقه اند به خوشه‌های این درخت حمله و رومی‌شوند. به منظور حفظ این خرما از حملات پرندگان و همچنین از

دستبرد مرغان از همان ابتدا خوشه‌ها را داخل کیسه‌هایی که به این منظور تعبیه شده‌اند جاداده و بالای آن را با نخ می‌بندند و تا زمانی که تقریباً "نیمی از خرماي خوشه نرسیده باشد در داخل کیسه‌ها باقی می‌ماند و پس از آنکه محصول رسید آن را پایین می‌آورند و چون هنوز مقدار قابل ملاحظه‌ای خرماي نارس در خوشه باقی مانده مجدداً "آن را داخل کیسه کرده می‌بندند و این عمل تا زمانی که خرما در خوشه باشد تکرار می‌شود و محصول بلافاصله پس از برداشت مصرف می‌شود.

ه - طریقهٔ چیدن خرماي "بزمونی" : طریقهٔ چیدن این نوع خرما شبیه طریقهٔ چیدن خرماي خوریک می‌باشد.

و - طریقهٔ چیدن خرماي قنداشکنی : این خرما را معمولاً "تا زمانی که کاملاً خشک نشده باشد از درخت پایین نمی‌آورند و پس از آنکه خشک شد آن را در سبدهایی که قبلاً به آنها اشاره رفت از درخت پایین می‌آورند و بطور کلی خوشه را از درخت جدا می‌کنند.

ز - طریقهٔ چیدن خرماي کربلائی و به مضافتی : چیدن این دو نوع خرما مشابه چیدن خرماي خوریک است.

۲- مرحلهٔ پاک کردن خرما (خوب و بد کردن) : پس از آنکه خرما، بویژه نوع مضافتی، از درخت چیده شد، آن را بر روی حصیر می‌ریزند و خرماها را خوب را از بد جدا کرده برای آفتاب دادن آماده می‌کنند. توضیح اینکه چون خرماي مضافتی در چادر شب ریخته می‌شود و در مرحلهٔ اول خرماي خوب از بد به وسیله کشاورزان جدا نمی‌شود، تقریباً "می‌توان گفت که این مرحله فقط مختص به این نوع خرما است و دیگر انواع خرما چون مستقیماً وسیله کشاورزان در بالای درخت چیده می‌شود، دیگر نیازی به مرحلهٔ خوب و بد کردن ندارد.

قبل از مرحله سوم یعنی آفتاب دادن و بعد از مرحلهٔ دوم، خرما "رطب" نامیده می‌شود که مقداری از آن به منظور مصرف به بازار عرضه می‌شود. ناگفته نماند که این رطب‌ها که مرحلهٔ آفتاب دادن را پشت سر نگذارده‌اند بایستی هر چه زودتر به مصرف برسند و بیش از یک ماه نمی‌توان آنها را نگهداشت و الا ترش و خراب شده و دیگر مأکول نمی‌باشند. رطوبت رطب ۳۴ تا ۳۶ درصد است که پس از آفتاب دادن به ۱۸ تا ۲۰ درصد تقلیل می‌یابد و می‌توان آن را برای

مدت نسبتاً " طولانی (حداکثر یکسال) نگهداری نمود^(۷).

۳- مرحله آفتاب دادن خرما : پس از آنکه خرما را از درخت پایینی آورده در روی حمیرهایی که قبلاً ذکر شد ریختند آنرا خوب و بدکرده در داخل سبد یا " طبله " ریخته در جای مخصوصی بنام " بشنگ " آفتاب می دهند .
" بشنگ " : ابتدا کف زمین را به اندازه دلخواه صاف کرده و اطراف آن را با برگهای خرما محصور می کنند و کف آن را نیز از همان سربرگهای خرما می پوشانند . بطوری که تقریباً " به شکل یک چهار دیواری بدون سقف درمی آید . اندازه آن برحسب کمی وزیادی مقدار خرما متفاوت است . این عمل چند روز قبل از رسیدن خرما برای درمان بودن از هجوم حیوانات وحشی و اهلی مانند سگ ، شغال گاو و الاغ انجام می گیرد .

خرمایی که از درخت پایین آمده در " بشنگ " ریخته شده بین ۴ تا ۷ روز آفتاب داده می شود . ضمناً " لازم به یادآوری است که بیشتر تشریفات مربوط به خرما مضافتی است و در مورد دیگر انواع خرما چنین تشریفات مفصلی وجود ندارد و اگر هم باشد به مراتب مختصر تر است .

۴- مرحله ظرف کردن خرما : پس از آنکه خرما بین ۴ تا ۷ روز آفتاب داده شد ، در کارتن های مخصوصی که هر کدام بین ۱ تا ۱۰ کیلوگرم ظرفیت دارد ، ریخته می شود و پس از آنکه خرما تکانی به اتمام رسید به بازار عرضه می شود . البته چندین سال قبل که استفاده از کارتن معمول نبوده خرما در پیت ریخته می شد ولی این طریقه ظرف کردن به علت عدم عرضه پیت ، متروک شده است . از محسنات پیت این بود که خرما در آن مزه ، بهتری داشت و در اصطلاح محلی بهتر شیر می داد ولی از نظر بهداشتی کارتن ارجح است .

این طریقه ظرف کردن برای انواع خرما مصداق دارد مگر خرمای قنداشکنی که سر درخت خشک می شود و آن را پس از تکاندن بوسیله گونی حمل میکنند . خرمای هلیله ای نیز چون فقط چند روزی پس از تکاندن دوام آورده و فوراً " به مصرف می رسد دیگر به ظرف کردن نمی رسد .

۵- مرحله عرضه محصول به بازار : نزدیکترین بازار فروش به منطقه

۷- " جغرافیای شهرستان بم " ، رساله لیسانس آقای حسین اتابکی ، ص .

بم و نرماشیر شهر بم است. در گذشته خریداران، تجار و واسطه‌ها به دهات آمده و این محصول را خریداری و خود آنرا به بازار فروش می‌رساندند. البته این امر بر قیمت محصول اثرگذارده و متضمن ضرر برای زارع محلی بود که شخصا "محصول را به بازار نمی‌رساند. ولی امروزه این خود مالک است که محصولات عمده‌ای چون خرما، مرکبات و پیسته را به مراکز مختلف فروش می‌رساند.

در حقیقت در بین محصولات کشاورزی، مرکبات و خرما در ناحیه بم و نرماشیر از لحاظ ارزش اقتصادی مقام اول را حائزند و چون در این مقاله، خرما مستقیماً مورد توجه است، ذیلاً نقش اقتصادی تولید آن در شهرستان بم و سپس در استان کرمان مورد بررسی قرار می‌گیرد.

نقش اقتصادی تولید خرما در شهرستان بم و در استان کرمان:

جدول شماره (۱) سطح زیر کشت و میزان تولید محصولات عمده دائمی (مرکبات، خرما و پیسته) زادر شهرستان بم طی سالهای زراعی ۱۳۵۵ و ۱۳۶۰-۱۳۶۰ نشان می‌دهد. مقایسه ارقام مربوط به تولید خرما در سالهای زراعی ۱۳۵۵ و ۱۳۶۰-۶۱ افزایش مختصری را در سال زراعی اخیر خاطر نشان می‌سازد. سپس محصول در سال زراعی ۶۲-۱۳۶۱ کاهش و باز در سال زراعی ۶۳-۱۳۶۲ افزایش می‌یابد که این افزایش تا سال زراعی ۶۴-۱۳۶۳ ادامه یافته و سپس رقم تولید تا سال زراعی ۶۵-۱۳۶۴ ثابت باقی می‌ماند. کاهش محصول در سال زراعی ۶۲-۱۳۶۱ به احتمال قوی علل محلی دارد که بهتر است قبل از مشاوره یا منابع محلی از توجیه و تفسیر آن خودداری کنیم. ولی تولید خرما در کل و ارقام سطح زیر کشت بطور مستمر طی سنوات ۱۳۵۵ و ۶۵-۱۳۶۰ افزایش یافته است. بر اساس آمار کشاورزی سال ۱۳۵۵ کل تولید خرما در شهرستان بم ۴۲۰۰۰ تن و نرخ محلی از قرار کیلوئی ۵۰ ریال بوده که ارزش اقتصادی آن را به ۲۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال بالغ می‌گرداند. در سال ۶۵-۱۳۶۴ کل تولید خرما در شهرستان بم ۴۸۷۸۷ تن است و اگر در این سال نرخ محلی آنرا از قرار کیلوئی ۲۵۰ ریال به حساب آوریم، ارزش اقتصادی آن به ۱۲،۱۹۶،۷۵۰،۰۰۰ ریال بالغ می‌گردد که نسبت به سال ۱۳۵۵ به نسبت شش برابر افزایش ارزش اقتصادی نشان می‌دهد. تنها محصولی که از نظر ارزش اقتصادی در ناحیه مورد نظر رقیب محصول خرما بشمار می‌آید، مرکبات است که قیمت واحد آن به اندازه خرما افزایش حاصل کرده

جدول شماره ۱

سطح زیرکشت و میزان تولید محصولات عمده دائمی در شهرستان
 به طبقه سالهای زراعی ۱۳۵۵، ۱۳۶۰-۱۳۶۱، ۱۳۶۱-۱۳۶۲، ۱۳۶۲-۱۳۶۳، ۱۳۶۳-۱۳۶۴

سال زراعی	۱۳۶۴-۵۵		۱۳۶۳-۶۴		۱۳۶۲-۶۳		۱۳۶۱-۶۲		۱۳۶۰-۶۱		۱۳۵۵		مجموع				
	سطح زیرکشت به هکتار	تولید	سطح زیرکشت به هکتار	تولید	سطح زیرکشت به هکتار	تولید	سطح زیرکشت به هکتار	تولید	سطح زیرکشت به هکتار	تولید	سطح زیرکشت به هکتار	تولید					
۷۶۱۹۰۰	۷۴۹۵	۱۳۰۰۲	۶۷۵۰۲	۶۸۳۰	۱۱۵۹۵	۶۶۰۱۰	۶۶۳۶	۱۰۸۷۲۳۳۵۷	۵۸۶۶	۱۴۷۲	۳۱۵۱۰	۵۸۵۷	۱۴۵۲	۷۱۸۰۰	۵۸۰۰	۱۳۵۵	مرکبات
۴۸۷۸۷۸۷۱۲	۱۶۲۰	۴۸۷۸۷	۸۷۱۲	۴۹۸	۴۸۲۷۲	۸۶۲۰	۵۱۰	۳۶۵۰۰	۸۵۰۸	۳۱۰	۴۳۳۰۰	۸۵۰۰	۳۰۰	۴۲۰۰۰	۸۴۰۰	۲۵۰	خرما
۳۰۳	۵۵۰	۴۱۰	۱۸۹	۴۷۲	۲۱۲	۴۷۲	۲۷۰	۲۱۱	۴۷۰	۱۸۰	۲۱۲	۴۶۵	۱۷۰	۱۵۰	۴۰۰	۱۰۰	پسته

۳۴

مآخذ: آمار اداره کشاورزی شهرستان بم برای سال زراعی ۱۳۵۵، بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران، اداره آمار اقتصادي- دایره شاخص های اقتصادی برای سالهای زراعی ۱۳۶۱-۱۳۶۲، ۱۳۶۰-۱۳۶۱، و آمارنامه های کشاورزی اداره کل آمار و اطلاعات کشاورزی برای سالهای زراعی ۱۳۶۲-۱۳۶۳. لازم به یادآوری است که آمارنامه های کشاورزی اداره کل و اطلاعات کشاورزی را رقم سطح زیرکشت و تولید خردمادهای ۱۳۶۰-۱۳۶۱ و ۱۳۶۱-۱۳۶۲ در سطح کل استان داده وبه تفکیک شهرستان در اختیار نمی گذارد. بدین جهت برای سالهای زراعی مذکور از رقم بانسك مرکزی جمهوری اسلامی ایران استفاده شده است.

و امروزه ارزش اقتصادی کل تولید آن در شهرستان بم بیش از خرما تخمین زده می‌شود^(۸)

جدول شماره (۲) سطح زیرکشت و میزان تولید محصول خرما را در استان کرمان و شهرستان بم طی سنوات ۱۳۶۰-۶۵ نشان می‌دهد. براساس این جدول تولید خرما در استان کرمان همچنان روبه افزایش بوده و این افزایش بویژه از سال زراعی ۱۳۶۳-۶۴ تا سال ۱۳۶۴-۶۵ ملاحظه می‌شود. شهرستان بم طی سنوات ۱۳۶۰-۶۴ همچنان بیش از نصف محصول خرما را در استان کرمان رتأمین نموده و تنها در سال زراعی ۱۳۶۴-۶۵ است که به علت افزایش نسبی قابل ملاحظه‌ای که در کل تولید خرما در استان کرمان ملاحظه می‌شود شهرستان بم بیش از $\frac{1}{3}$ کل محصول استان را فراهم می‌سازد.

قبل از پایان بخشیدن به موضوع مورد بحث و جهت تکمیل مطالبی که از نظر خوانندگان ارجمند گذشت لازم به نظر می‌رسد که ذیلاً "عناوینی چون" نظام سهام بری از محصول خرما و نحوه اداره نخلستان‌های ناحیه در حال حاضر " و " مصارف خرما و درخت خرما در ناحیه بم و نرماشیر " طرح شده و اجماً لا " مورد بررسی قرار گیرند. همچنین جهت حس ختام مطلب در پایان فهرستی از اصطلاحات محلی در رابطه با درخت خرما ارائه می‌گردد.

نظام سهام بری از محصول خرما و نحوه اداره نخلستان‌های ناحیه در حال حاضر:

قبل از اصلاحات ارضی در رژیم گذشته زارع معمولاً "از محصول خرما به نسبت $\frac{1}{3}$ و مالک به نسبت $\frac{2}{3}$ سهمی برد و در بعضی مواقع این نسبت‌ها به ترتیب $\frac{1}{5}$ و $\frac{4}{5}$ بود. در صورتی که مباشر مالک، بر نخلستان او نظارت داشت $\frac{1}{3}$ سهم رباب به او تعلق می‌گرفت. لازم به یادآوری است که در این نظام کلیه مخارج بر عهده ارباب بود و چنانچه باغ جارّه داده می‌شد، مستأجر جای مباشر را گرفته و محصول بین مستأجر و زارعین تقسیم می‌شد. بسیاری از مستأجرین سهم زارعین را بطور نقدی می‌پرداختند و این بستگی به توافق طرفین داشت.

امروزه نظام سهام بری منسوخ است و مالک کلیه امور باغداری و فروش

۸- جهت مطالعه سطح زیرکشت محصولات کشاورزی و تجارتی شهرستان بم به تفکیک منطقه و مقدار تولید و ارزش اقتصادی این محصولات در کل شهرستان بم به کتاب "آبادیه‌های حوضه آبگیر لوت جنوبی" نگارش پریدخت فشارکی، ص ۶۱۰ - ۴۸ مراجعه کنید. (به فهرست منابع و مأخذ نیز رجوع شود).

جدول ششم شماره ۲

سطح زیر کشت و میزان تولید محصول خرما در استان کرمان و شهرستان بيم

طي سالهاي ۶۵ - ۱۳۶۰

۱۳۶۴ - ۶۵		۱۳۶۳ - ۶۴		۱۳۶۲ - ۶۳		۱۳۶۰ - ۶۱		استان شهرستان
میزان تولید به تن	سطح زیر کشت به هکتار	میزان تولید به تن	سطح زیر کشت به هکتار	میزان تولید به تن	سطح زیر کشت به هکتار	میزان تولید به تن	سطح زیر کشت به هکتار	
۱۰۳۵۵۵	۲۳۳۸۲	۷۹۲۱۰	۱۵۵۴۴	۷۶۱۰۳	۱۵۴۵۷	۶۰۵۶۴	۱۵۰۹۹	استان کرمان
۴۸۷۸۷	۱۰۳۳۲	۴۸۷۸۷	۹۲۱۰	۴۸۲۷۲	۹۱۳۰	۴۲۳۰۰	۸۸۰۰	شهرستان بيم

ملاحظه: برای استان کرمان آمارنامه های کشاورزی سالهای زراعی ۶۵ - ۱۳۶۰ است و برای شهرستان بيم مآخذ جدول شماره ۱ ذکر شده است.

محصول را برعهده می‌گیرد.

بدین ترتیب ناگزیر از کارگر زراعی (در اصطلاح محلی: "زیم" گویند که منظور زعیم است) استفاده کرده و روزانه به او مزد می‌پردازد. در صورتی که مالک باغ خرما را اجاره دهد، کلیه امور باغداری و فروش محصول به عهده مستأجر است و او مانند مالک کارگر زراعی گرفته و مزدش را روزانه پرداخت می‌کند. گاه ممکن است براساس توافق طرفین قسمتی از حق الزحمه کارگر زراعی به طور جنسی پرداخت شود.

مصارف خرما و درخت خرما در منطقه بم و نرماشیر:

از الیاف خرما که در اصطلاح محلی "سی سی" خوانده می‌شود ریسمان و از برگ آن که در اصطلاح محلی "پیش" نام دارد جارو و حمیر، انواع سبب، ظرفی برای نگهداری خرما با نام محلی "جلت" و با دبزن دستی درست می‌کنند. از پوشش خوشه خرما، "کوریشکو" عرق می‌گیرند که به مصرف بیماری‌های قلب و اعصاب می‌رسد. تنه درخت و خوشه‌های خرما پس از برداشت محصول به مصرف سوخت می‌رسد.

خود خرما صرفنظر از مصرف عادی به صور گوناگون زیر تناول می‌شود:

۱- خرما بریجو ۲- رنگینک ۳- کلمبه ۴- چنگد مال کنجد ۵- کماج سن
فهرستی از اصطلاحات محلی در رابطه با درخت خرما (۹)

این فهرست که به ترتیب الفبایی تنظیم یافته بدین قرار است:

- ۱- "بشنگ" : محلی که خرما را در آن آفتاب می‌دهند.
- ۲- "بودادن" : گرده افشانی که به وسیله دست انجام می‌شود.
- ۳- "پیش" : برگ درخت خرما که حداقل یک متر و حداکثر چهارمتر طول دارد و سبز است.
- ۴- "ترش پوت" : خرماي خراب شده و بدردنخور که به مصرف حیوانات می‌رسد.
- ۵- "جلت" : سبزی که در آن خرماي کروت و خوریک نگهداری می‌شود.

۹- جهت تنظیم فهرست اصطلاحی محلی در رابطه با درخت خرما، صرفنظر از تحقیقات محلی، نگارنده بویژه از رساله دوره لیسانس آقای ناصر عطائی، ص ۵۹ - ۵۸ بهره برده است. (به فهرست منابع و مأخذ مراجعه کنید).

- ۶- " جُنگد " : درخت خرماى جوان : جوانه .
- ۷- " چیل " : خرماى بدون هسته .
- ۸- " خرما تکونى " : چیدن خرما
- ۹- " خرماى رخت " : خرماى خشك شده كه شیره ندارد .
- ۱۰- " رطب " : خرماى رسیده و آفتاب نخورده .
- ۱۱- " سیخ مك " : تیغى كه بر روى ساقه قرار دارد و نوک آن بسیار تیز است .
- ۱۲- " سی سی " : الیاف درخت كه آن را به دور تنه درخت می پیچند .
- ۱۳- " كتاسكى " : انتهای ساقه كه پهن است و به رنگ قهوه اى است .
- ۱۴- " كَل " : مغز درخت كه سفید رنگ است .
- ۱۵- " كُنده " : تنه درخت كه قهوه اى است .
- ۱۶- " كنگد " : خرماى نزدیک به رسیدن
- ۱۷- " كنگور " : دانه ریز خرما كه در ابتدا زرد متمایل به سبز است .
- ۱۸- " كُرشكو " : غلاف یا پوشش مخصوصی كه در ابتدا خوشه های خرما در آن قرار دارد .
- ۱۹- " گُراز " : بریدن ساقه و برگها را " گراز " گویند و بر اثر آن " كنده " درخت به صورت پله پله درمی آید .
- ۲۰- " گریج " : محلی كه در آن شیره خرما می گیرند .
- ۲۱- " لتى " : ساقه كلفت برگ درخت كه سبز رنگ است .
- ۲۲- " ندل " : هسته خرما

منابع و مآخذ

- ۱- تحقیقات جغرافیایی دهساله در محل (۱۳۵۶ - ۱۳۴۷) ، گاهنامه‌نگار با طرح پژوهشی لوت به رهبری استاد ارجمند ریاست اسبق مؤسسه جغرافیا آقای دکتر احمد مستوفی و گاه به طور مستقل به منظور تهیه و تدوین مقالات جغرافیایی و انتشار آنها در مجلات معتبر دنیا .
- ۲- " دارستان " : آخرین آبادی حاشیه لوت " ، نگارش پریدخت فشارکی ، مؤسسه جغرافیا - دانشگاه تهران ، طرح پژوهشی لوت ، نشریه شماره ۴ ، آبانماه ۱۳۴۹ .
- ۳- " آبادیهای حوضه آبیگیر لوت جنوبی " : " پژوهشی در جغرافیای انسانی و اقتصادی " ، نگارش پریدخت فشارکی ، مؤسسه جغرافیا - دانشگاه تهران ، نشریه شماره ۱۶ ، فروردین ۱۳۵۷ .
- ۴- " جغرافیای شهرستان بم " ، نگارش حسین اتابکی ، رساله دوره لیسانس ، اردیبهشت ماه ۱۳۵۱ .
- ۵- " بررسی اوضاع اجتماعی و اقتصادی روستای فهرج " ؛ نگارش ناصر عطائی ، رساله دوره لیسانس ، سال تحصیلی ۳۶ - ۱۳۳۵ .
- 6-Dictionnaire Encyclopédique Quillet, sous la Direction de Raoul Mortier, Librairie Aristide Quillet, 1965.
- 7-Larousse Universel en 2 Volumes
Nouveau Dictionnaire Encyclopédique, publié Sous la Direction de Claude Augé, Tome premier, Paris Librairie Larousse 1922.
- 8-Nouveau Larousse Universel, Publié sous la Direction de Paul Augé, Tome premier, Paris Librairie Larousse 1948.
- ۹- آمار سال زراعی ۱۳۵۵ برای شهرستان بم .
- ۱۰- بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران، اداره آمار اقتصادی- دایره شاخصهای اقتصادی برای سالهای زراعی ۶۱-۱۳۶۰ و ۶۲-۱۳۶۱ در شهرستان بم .

۱۱- آمار نامه‌های کشاورزی اداره کل آمار و اطلاعات کشا ورزی برای
سالهای ۶۵- ۱۳۶۲ در شهرستان بم.

A Study in the realm of agricultural
geography (date palm tree in Bam and
Narmashir)

As there are unusual and surprising facts in the life cycle of a palm - tree in general and in the oasis in particular ,the writer has tried to collect her notes which are the results of several years of local research for making an article.

Palm-trees are grown between the geographical latitudes of 15° to 30° and require humid soils and invense sunshine.The specialized area of the tree in question is the sahara oasis.It also grows well in southern Algeria,Tunisia,Egypt , Saudi Arabia and south and southeast of Iran . Thus the environment of its growth may be limited to arid and semiarid regions provided sufficient soil moisture and necessary human conditions are provided.

The life cycle of a palm-tree in the region concerned is studied through five different stages as follows: First.stage of cultivation and propagation;Second.stage of fertility;Third.stage of pregmancy;Fourth.stage to bind date- palm clusters;Fifth.stage of harvesting;Which in its turn passes through different processes from picking to marketing.But as the modes of picking dates vary from one species to another,it seems

necessary that the date species and their characteristics in the oasis would be discussed before the fifth stage mentioned above. Therefore eight date species are distinguished in the region and their major characteristics are explained. Afterwards the stage of harvesting is studied under the subtitles as follows: 1 .stage of picking dates; 2.stage of sorting dates; 3 . stage of giving sunshine to dates; 4.stage of vesseling ; 5.stage of marketing. Now the date production of the region and the changes involved through a period of ten years from 1355 - 1365 (1976 - 1986) are presented in a table and the economic role of production in the region is clarified.

Before ending the article, the two other titles discussed are: the management of the palm-grows and the mode of sharing crops at the present time and, Date and palm - tree consumptions in the region. Finally, a list of local terms in relation to palm - tree life cycle is given.