گفت‌وگو با علیرضا خالقی، باغدار و عضو انجمن پسته ایران

داشت و برداشت پسته کال



مغز سبز پسته ایران در بازارهای سختگیری همچون اروپا زبان‌زد است. در واقع رنگ سبز بی‌نظیر آن، چنین قابلیتی را فراهم آورده؛ اما حساسیت کار تولید آن در موضع باغ بالا است. چرا که عوامل متعددی از جمله عملیات داشت و زمان برداشت، پاشنه آشیل بازار پسندبودن و پذیرش مغزسبز هستند. گویا این موضوع بر روی تصمیمات کشاورزان نیز اثراتی دارد. از این رو با علیرضا خالقی مدیر مجموعه باغاتی که در آن پسته به‌صورت کال و رسیده برداشت می‌شود به گفت‌وگو نشستیم تا با جزئیات داشت و برداشت این محصول ارزشمند آشنا شویم.

لطفاً ضمن معرفی خودتان بفرمایید در چه زمینه‌ای فعالیت دارید؟

علیرضا خالقی هستم، نماینده باغات پسته ارجمند در منطقه زرند استان کرمان. چندین سال است که در زمینه مدیریت باغات پسته فعالیت دارم و طی این سال‌ها علاوه بر برداشت پسته رسیده، برداشت پسته کال به‌منظور تهیه مغز سبز را در برنامه کاری خود داشته‌ایم.

فکر می‌کنید در مناطق پسته کاری ایران پتانسیل برداشت چقدر پسته کال وجوددارد؟

پتانسیل بالایی وجوددارد، اما بازار باید بتواند کشاورز را قانع کند که کال‌چینی انجام دهد. باغدار در هر منطقه باید بین ارقام بسنجد که کدام رقم پتانسیل چیده شدن به‌صورت کال را دارد؛ مثلاً ما بین ۵ رقمی که در باغ داریم رقم کریم‌آبادی را به صورت کال می‌چینیم. در مناطق دیگر ممکن است رقمی وجودداشته باشد که از این رقم هم بهتر باشد.

ما باغ کلکسیونی داشتیم که آقای ارجمند در آن رقم‌های مختلف را از جاهای مختلف جمع‌آوری و ردیف‌کاری کرده‌بودند؛ در بین این ارقام رقمی بود به نام پسته شکرافشان که مغزش بسیار سبز بود، ولی دیررس بود و سال‌آوری زیادی داشت و توجیهی برای گسترش نداشت، بنابراین آن را حذف کردیم. به‌عبارت دیگر، باید رقم هم مناسب باشد و جنبه‌های مختلف آن سنجیده شود.

یعنی نوع رقم بر کیفیت مغز سبز و مقرون به‌صرفه بودن کال‌چینی آن تأثیرگذار است؟

به‌نظر من آنچه در ابتدای امر در بحث مغز سبز مهم است، توجه به رقم و منطقه است؛ مناطقی که دمای هوای آنجا نسبت به مناطق باسابقه تولید پسته ایران پایین‌تر و خنک‌تر است، مغز سبز با کیفیت‌تر و خوش‌رنگ‌تری دارند؛ مثلاً رنگ مغز سبز زرند بهتر از رنگ مغز سبز رفسنجان است، حتی رنگ مغز پسته رسیده‌اش هم بهتر است.

در رابطه با رقم، ما در مجموعه باغات تحت مدیریت‌مان رقمی به نام کریم‌آبادی داریم که خیلی شبیه به رقم احمدآقایی است. رنگ مغز سبز این رقم جزو درجه‌های بالای رنگ سبز است و در رنگ‌بندی در طبقه سوپرها قرار می‌گیرد. من دیده‌ام که حتی پسته‌های ناخندان زرند را تاجرها می‌خرند و می‌شکنند و چون رنگ سبز خوبی دارد به‌عنوان پسته کال مغز سبز در بازار می‌فروشند.

صرفه اقتصادی بر این است که پسته کال چیده شود یا محصول را به‌صورت رسیده برداشت کنید؟

بستگی به بازار دارد؛ بعضی از سال‌ها پسته کال به‌دلیل کم شدن عرضه و یا افزایش تقاضای بازار، قیمت بهتری دارد و بهتر فروش می‌رود، در برخی دیگر چون کال‌چینی زیاد صورت گرفته و عرضه در بازار زیاد شده، قیمت پایین می‌آید و برای ما صرفه ندارد. بازار دائم در تلاطم است و نمی‌توان پیش‌بینی کرد؛ مگر اشخاصی که اشراف دارند و می‌دانند تجار چقدر پسته کال می‌خواهند. متأسفانه، باغدار خرده مالک از این مطلع نیست و ممکن است پسته را کال بچینند و مشتری نباشد و محصولش در بازار بماند.

چرا خرده مالک‌ها پسته را به‌صورت کال می‌فروشند؟

خیلی از خرده مالک وقتی می‌بینند منطقه از نظر امنیت مشکل دارد پسته را زود می‌چینند و می‌گویند ممکن است همین‌قدر را هم از دست بدهیم؛ در بعضی از مناطق محصول کم

است و ارزش اینکه یک ماه اضافه‌تر هزینه نگهبان بدهند و دائم استرس داشته باشند را ندارد. تنها توجیه این است که اگر محصول را زودتر بچینند درخت استراحت می‌کند و برای سال بعد محصول و برگش را نگه می‌دارد. اگر کشاورز بخواهد منطقی فکر کند، به‌نظر من در سالی که محصول خوب و سال آور است باید کالک بچینند، چون درخت بیش از توانش بار دارد و باید به آن کمک کرد.

در گذشته، سال‌های آور یک‌سال در میان بودند، الان مخصوصاً در رقم‌هایی مثل فندقی، درختان به قدری ضعیف شده‌اند و مشکل دارند که اگر یک‌سال پسته خوبی داشته‌باشند و سال آور باشد، سه تا چهار سال ناآور می‌شوند، سرخشکیدگی می‌گیرند و دچار مشکلات عدیده‌ای می‌شوند. برای خرده مالک این نکته خیلی مهم است و باید خودش تشخیص بدهد.

معمولاً چه مدت بین کال چینی تا برداشت پسته رسیده فاصله است؟

خیلی متغیر است، حتی زمان شروع پسته چینی هم بر اساس دما و شرایط اقلیمی خیلی متغیر است. ما طوری برنامه‌ریزی می‌کنیم که کال‌چینی نزدیک به برداشت پستهٔ رسیدهٔ رقم زودرس شود. اگر تنها خودم در این مورد تصمیم‌گیر باشم، رقم کریم‌آبادی را به‌صورت کالک برداشت می‌کنم، بعد از اتمام کال‌چینی به مرحله رسیدگی احمدآقایی و یا فندقی نزدیک می‌شویم و آنها را رسیده می‌چینم و از آنجایی که رقم اکبری خیلی دیررس‌تر است، آخر از همه برداشت می‌شود که باعث می‌شود در این بین یک تعطیلی نیز پیش آید.

به نظر شما بهترین زمان برداشت مغزسبز چه زمانی است و تعجیل و یا تأخیر در برداشت چه مسائلی را می‌تواند در پی داشته‌باشد؟

نکته مهم در مورد زمان برداشت پسته کال این است که زمانی باید پسته برداشت شود که مالک یا باغدار متضرر نشود. خواسته تاجر در مورد برداشت این است که پسته باید بین ۵ تا ۱۰ درصد خندان باشد و به اصطلاح رنگ لب ماتیکی آن کمتر باشد، اما در این شرایط باغدار به شدت متضرر می‌شود؛ چون تاجر روی گرم عیار و گرم مغز پول می‌دهد و قطعاً در شرایطی که ۵ تا ۱۰ درصد پسته‌ها خندان باشد مابقی پسته‌ها نیم مغز هستند و عیار پایین می‌آید. در برداشت پسته کال نباید عجله کرد. اگر یک مقدار رسیدگی پسته بالا برود چه اتفاقی می‌افتد؟! درصد خندانی بالا می‌رود و شاید یک مقداری رنگ سبز مغز کمتر شود، اما حُسن آن این است که تمام پسته‌ها پر شده‌اند. باید توجه داشت که پسته بعد از برداشت ۷ تا ۱۰ روز در معرض آفتاب قرار می‌گیرد تا رطوبت مغز زیر ۵ درصد بیاید. در این حالت مقدار زیادی از پسته‌های نیم مغز و آبکی، خشک می‌شوند و کشاورز ضرر می‌کند. بنابراین، توصیه من این است که در زمانی که ۳۰ درصد از پسته‌ها خندان شده‌اند برداشت محصول به‌منظور تهیه مغز سبز شروع شود، سپس پسته‌های خندان جدا شوند. در این صورت مطمئناً پسته‌های کال باقیمانده پُر هستند و عیارشان پایین نیست. پسته‌های خندان را هم می‌توان مغز کرد و آنها را فروخت. بزرگ‌ترین لطمه‌ای که کشاورز در کال‌چینی می‌خورد زود چیدن است. به توصیه تاجر،معمولاً پسته زود برداشت می‌شود تا درصد خندان بالا نرود، اما در زمان حساب و کتاب کردن براساس عیار به کشاورز پول می‌دهند!

چرا تاجرها حساسند که پسته بیش از ۱۰ درصد خندان نشده‌نباشد؟

چون براساس گرم مغز پول می‌دهند و هدفشان این است که رنگ پسته به‌دست آمده سبز یشمی باشد.

آیا تاجر نمی‌تواند در پایان فرایند تولید مغزسبز بر اساس درصد رنگ‌بندی‌های به‌دست آمده با باغدار تسویه حساب کند؟ وقتی می‌گویند زودتر برداشت کنید باید هزینه آن هم پرداخت شود، این‌طور نیست؟

در حقیقت من تاجری ندیدم که این کار را انجام دهد. ممکن است تاجر در ابتدا مبلغ ناچیزی به‌عنوان اینکه مغز خوش‌رویت است، بیشتر بپردازد. معمولاً قیمت را بازار تعیین می‌کند، تاجر پسته را می‌بیند و می‌شکند و بر اساس مضنه بازار با باغدار به توافق می‌رسد.

در فرآیند تولید مغزسبز از باغ تا بازار به نظر شما کدام مرحله سودآورتر است؟

من فکر می کنم سود آشپزخانه‌هایی که پسته کالک را می‌خرند و فرآوری می‌کنند بیشتر است، چون اکثراً تاجر هستند و خودشان محصول نهایی را هم صادر می‌کنند. تعداد کمی از کارگاه‌ها به‌صورت حق‌العمل‌کاری کار می‌کنند، اما حدود ۹۰ درصد، خودشان صادرکننده هستند.

البته کار آشپزخانه یک پروسه خیلی پیچیده است وکار هر کسی نیست. نحوه عملکرد و فرآیند آماده سازی مغز سبز در این مرحله اثر زیادی بر کیفیت محصول نهایی دارد. از مواردی که تجربه بالایی در این بخش می‌طلبد، مدت زمان ماندن مغز در آب‌جوش است، اگر مدت زمان کمتر از حد بهینه باشد پوست جدا نمی‌شود و اگر زیاد بماند پخته می‌شود و به رنگ تیره درمی‌آید. این مرحله بسیار حساس است.

با توجه به اینکه تخصص شما در زمینه باغداری است، مدیریت و عملیات باغی برای برداشت پسته



به منظور مغز سبز نسبت به برداشت پسته رسیده چقدر متفاوت است؟

نکته مهم در مورد عملیات باغی برای پسته‌ای که قرار است کال چیده شود این است که چون مقصد این محصول کشورهای اروپایی است و آنها خیلی روی باقیمانده سموم حساس هستند، باید در مرحله باغداری خیلی در استفاده از سموم دقت شود. به‌طوری‌که اصلاً نباید از سموم غیرمجاز استفاده شود و سموم مجاز نیز باید با رعایت دوره کارنس و دوره کاهش باقیمانده سم تا حد مجاز در پسته مصرف شوند. باتوجه به اینکه مغز سبز زود برداشت می‌شود باید برنامه سم‌پاشی طوری تنظیم شود که باقیمانده سموم در پسته کال باقی نماند؛ یعنی از حدود یک ماه مانده به برداشت اصلاً سم‌پاشی انجام نگیرد. همچنین، در برداشت پسته کال باید حواسمان به آفت سن باشد، چون اگر پسته دچار سن‌زدگی شود، محصول مغز سبز وازد می‌شود؛ چون پسته کال دو پوست می‌شود و به فروش می‌رسند. کشاورزها این نکته را هم باید دقت کنند که متضرر نشوند.

با توجه به مسائلی که در مورد باقیمانده سموم و مطلوب بودن مغزسبز در عیار پایین‌تر، به‌نظر شما برداشت کالک مقرون به‌صرفه است؟

این موضوع بر می‌گردد به قیمتی که توافق می‌شود. درست است که مدیریت باغی در فرآیند کال‌چینی سخت است و تنوع سموم انتخابی کم می‌شود، ولی یک حسن دارد؛ وقتی پسته‌ای به‌صورت کال چیده می‌شود درخت به‌مدت ۱۵ تا ۲۰ روز زودتر از زیر بار بیرون می‌آید و فشار آفت از روی آن برداشته می‌شود. در مقابل، وقتی پسته به صورت رسیده چیده شود تا زمان رسیدگی کامل، محصول روی درخت است و از درخت تغذیه می‌کند و فشار روی درخت زیاد است و از سوی دیگر آفات نیز اذیت می‌کنند و درخت زودتر برگریز می‌کند. من فکر می‌کنم منفعتی که کشاورز می‌برد این است که درختش برای سال بعد انرژی خود را از دست نمی‌دهد و همچنین برداشت پسته کال نسبت به رسیده خیلی راحت‌تر است؛ اولاً در زمانی است که کارگر فراوان است، چون وقتی از ۱۵ مرداد کال چینی شروع شود هیچ‌کس پسته چینی ندارد و متعاقباً هزینه‌های کارگری پایین‌تر است؛ دوم اینکه ریخت و ریز پسته کال کمتر است و خوشه‌ها در باغ نمی‌پاشند.

بعد از برداشت چه عملیاتی را بر روی کالک انجام می‌دهید؟

بعضی از کشاورزان پسته کال چیده شده را در چرخ نمی‌ریزند، ولی بهتر است که تیغه چرخ پوست‌کنی کاملاً بالا تنظیم شود و صرفاً پسته‌ها از چرخ عبور داده‌شوند؛ این باعث می‌شود که شاخ و برگ‌ها گرفته‌شده و پوست مقداری خراش داده‌شود. این کار باعث می‌شود وقتی پسته را روی میدان پهن می‌کنند، زودتر خشک شود.

پسته کال رطوبت بالاتری نسبت به پسته رسیده دارد و این فرآیند خشک شدن را طولانی‌تر می‌کند و باید تا حد ممکن لایه نازکی روی میدان ریخته شود و مرتباً با پارو بهم بزنند تا خشک شود، چون اگر پسته با رطوبت بالا وارد انبار شود مشکلات قارچی و آلودگی پیدا می‌کند.

میزان رطوبت پسته کالک برای ورود به انبار را چگونه می‌سنجید؟

برای سنجش رطوبت پسته دستگاه رطوبت‌سنج داریم، ولی پسته کال را باید به‌صورت تجربی عمل کنیم؛ چون دستگاه رطوبت‌سنج بر اساس پسته خندان تنظیم شده، درحالی‌که پسته کال یک پوست رویی اضافه‌تر دارد. به همین دلیل نمی‌توان برای سنجش رطوبت پسته کال به این دستگاه اتکا کرد. یک راه ساده که مسئول ضبط انجام می‌دهد این است که مغز پسته را با دست فشار می‌دهد، اگر له شد یعنی رطوبت بالاست و اگر شکست مغز خشک است.

باید توجه داشت که اگر پسته کال با رطوبت وارد انبار شود، دچار آلودگی‌های قارچی می‌شود، حتی بهتر است پسته وارد شده به انبار در وهله اول داخل گونی نشود، بلکه در گوشه انبار روی‌هم ریخته شود و هر دو سه روز یک‌بار جابه‌جا شوند؛ چون در مورد رطوبت کالک نگرانی خیلی زیادی وجوددارد.

شما در رابطه با کنترل افلاتوکسین پروتکل دارید؟

با این وضعیت خشکی و بی‌آبی که طی سال‌های اخیر در باغات شاهد آن هستیم، من فکر می‌کنم افلاتوکسین از داخل باغ کمتر وارد پسته مغزسبز می‌شود. به‌نظر من، در حال حاضر در فرایند ضبط پسته و فرآیند فرآوری ریسک افلاتوکسین بالا می‌رود.

آیا از محصول برداشت شده نمونه برداری هم می‌کنید؟

ما از هر باغ یک نمونه برمی‌داریم که اگر احیاناً ادعا شد که باقیمانده سم در محصول مشاهده شده، ما شاهد داشته باشیم. همچنین، ما از هر کامیون نمونه‌ای برمی‌داریم، آن را خشک می‌کنیم و می‌شکنیم و پس از تعیین عیار و مقدار پوک و نیم مغز داده‌های به‌دست آمده را آرشیو می‌کنیم.

شما امسال پسته کال می‌چینید؟!

نظر بر این است که امسال بیشتر پسته به‌صورت رسیده چیده شود.





