



در شماره های گذشته راجع به اهمیت خشکبار (بویژه کشمش و سبزه) ایران و تنزل و شکست صادرات خشکبار کشور در سال ۳۸ و سایر مطالب اساسی مربوط بدان بحث شد. در این شماره برای راهنمایی تهیه کنندگان و صادرکنندگان خشکبار راجع به نواقص و معایب اساسی وقتی خشکبار ایران که باعث شکست و تنزل بهای آن در بازارهای خارجه گردیده صحبت مینمایم.

بطوریکه در شماره های قبل اشاره شد ایران از نظر تولید و صادرات خشکبار انکور مرغوب (کشمش و سبزه و مویز) در حدود ۷۰ سال قبل اولین کشور در دنیا بشمار میآمد و در سالهای قبل از جنگ جهانی اول از مقام اول بدومین کشور تنزل کرد و چند سال بعد در ردیف سومین کشور و حالا در ردیف چهارمین کشور تولید و صادر کننده کشمش و سبزه و مویز در دنیا قرار گرفته است. به عبارت دیگر از هفتاد سال باین طرف صادرات خشکبار کشور ما که روزی در ردیف بالایی لیست کشورهای مهم صادر کننده دنیا قرار گرفته بود بتدریج یعنی پله پله پائین آمده است و ما در توسعه و بهبود صادرات این کالای مهم کوچکترین قدم موثری را برنداشته ایم بلکه روز بروز هم حقیرتر رفته ایم و تعجب و تاسف در اینجا است که این تنزل و عقب ماندگی هنوز هم ادامه دارد بطوریکه در سال ۳۸ در اثر بیداری و رقابت مجدانه کشور ترکیه که از صادر کنندگان مهم خشکبار در دنیا بشمار میآید و غفلت و مسامحه تهیه کنندگان و بی اطلاعی و بی قیدی صادر کنندگان خشکبار ایران صادرات خشکبار ما گریخته پس از صادرات مواد نفتی اولین و مهمترین رقم صادراتی کشور بشمار میآید و ارزش صادراتی آن در سال ۳۷ معادل ۲۱۵۰۰۰۰۰۰ دلار بوده (تقریباً میزان صادرات کشمش و سبزه و مویز ایران در سال مزبور بالغ بر ۳۴۹۹۰ تن و ارزش آن معادل ۵۳۳۳۳۶۰۰۰ ریال بود) یکدفعه به میزان کمتر از نصف رسید و آلاهای فرستاده در کشورهای خارجه بلاعرضه و فروش باقی ماند و باینکه برای رفع بحران و شکست مزبور اقدامات و کمکهای فوری از طرف دولت از قبیل تقلیل نرخ کرایه خشکبار بار آه از تنی ۹۰۰ ریال به ۳۱۰ ریال و دادن اعتبار از طرف بانک ملی ایران به صادر کنندگان خشکبار به ماخذ ۹۰ درصد ارزش خشکبار صادراتی و امانت آن معمول شد لیکن بعد معلوم شد که اینگونه کمکها علاج اساسی رکود صادرات خشکبار ایران نمی باشد و

عیناً شبیه به داروهای مسکنی است که پزشکان برای تسکین موقت درد بیماران تجویز می نمایند و علاج قطعی و اساسی بیماری خشکبار کشور چیز دیگر است زیرا علل اصلی شکست صادرات خشکبار کشور عدم دقت در تهیه و رقم بندی و بسته بندی آن و بی اطلاعی و بی قیدی صادر کنندگان کالای مزبور میباشد و بهمین جهت ما برای راهنمایی تهیه کنندگان و صادر کنندگان خشکبار نواقص و معایب مهم و اساسی موجوده در خشکبار ایران و طرز رفع آنرا بطور اختصار ذیلا شرح داده و انتظار داریم که تهیه کنندگان و صادر کنندگان این کالای مهم و حیاتی کشور به نکات اساسی آن پی برده و در رفع معایب مزبور بکوشند و صادرات و خشکبار ایران را احیاء نمایند:

خشکبار روی خاک خشک میشود:

هیچ کشوری را جز ایران سراغ نداریم که مواد غذایی را روی خاک و مجاورت گرد و خاک و کثافات و حشرات تهیه نماید. بیش از ۷۰ درصد خشکبار ایران را تهیه کنندگان خشکبار در ایران روی زمین و خاک خشک مینمایند و در بعضی از نواحی مهم خشکبار خیز کشور از قبیل رضائیه و مراغه (آذربایجان) باینکه عدم محدودی از تهیه کنندگان خشکبار موهوم در طبقات چوبی ساده خشک میکنند و عدم زیادی نیز روی زمین شیب دار آفتاب گیری موسوم به «ورمزن» که قبلاً آنرا کاه کلی و سطح آنرا سفت و کم خاک کرده اند ولی در بیشتر نقاط ایران نه فقط طبق چوبی در خشک کردن موهوم بکار نمی برند از ورمزن نیز استفاده نمیشود بلکه موهوم را روی خاک نرم و مجاور کثافات و حشرات

قرار داده و خشکبار را مثل صدها سال پیش خشک مینمایند و زیر و رو کردن خشکبار برای تسهیل عمل خشک شدن در روی خاک مشکل است و بعلاوه نزول باران و وزش باد های سخت و طوفانی خشکبار ریخته شده بر روی خاک را کاملاً آلوده با خاک و گل و کثافات مینماید بطور کلی با شستشو های مکرر بعدی نیز نمیتوان ذرات خاک های چسبیده به آنرا بکلی پاک کرد مضافاً اینکه انجام این امر از نظر بهداشتی نیز کاملاً مضر میباشد بخصوص که در کشور ما هنوز وسایل کافی برای ضد عفونی و استریلایز کردن خشکبار بوسیله بخار و گازهای ضد عفونی کننده وجود ندارد و اگر یک خریدار خارجی خشکبار بایران مسافرت کرده و این وضع رقت بار در مناطق خشکبار خیز کشور مشاهده کند مطمئناً خریدار خشکبار ایران نخواهد بود و به سایرین هم توصیه خواهد کرد که چنین خشکباری را که کاملاً برخلاف اصول بهداشت و با عدم مراعات اصول صحیح فنی تهیه میشود خریداری ننمایند بنابراین باید از خشک کردن خشکبار در روی خاک بکلی خود داری کرد و برای خشک کردن آن از طبقات چوبی ساده بطول ۹۰ سانتیمتر و عرض ۵۰ سانتیمتر و عمق ۷ سانتیمتر که بهای هر یک از آنها در محل در حدود ۲۰ ریال یا قدری بیشتر و یا کمتر میباشد استفاده شود و چون از طبقات چوبی مزبور برای ۴ سال و بلکه بیشتر میتوان استفاده کرد میتوان گفت که هزینه تهیه هر طبق چوبی برای هر سال (فصل) از ۵۰ ریال بیشتر تجاوز نمیکند و این مبلغ در مقابل منافع حاصله از فروش خشکبار و ترفنی بهای آن در اثر ورق بز نهد

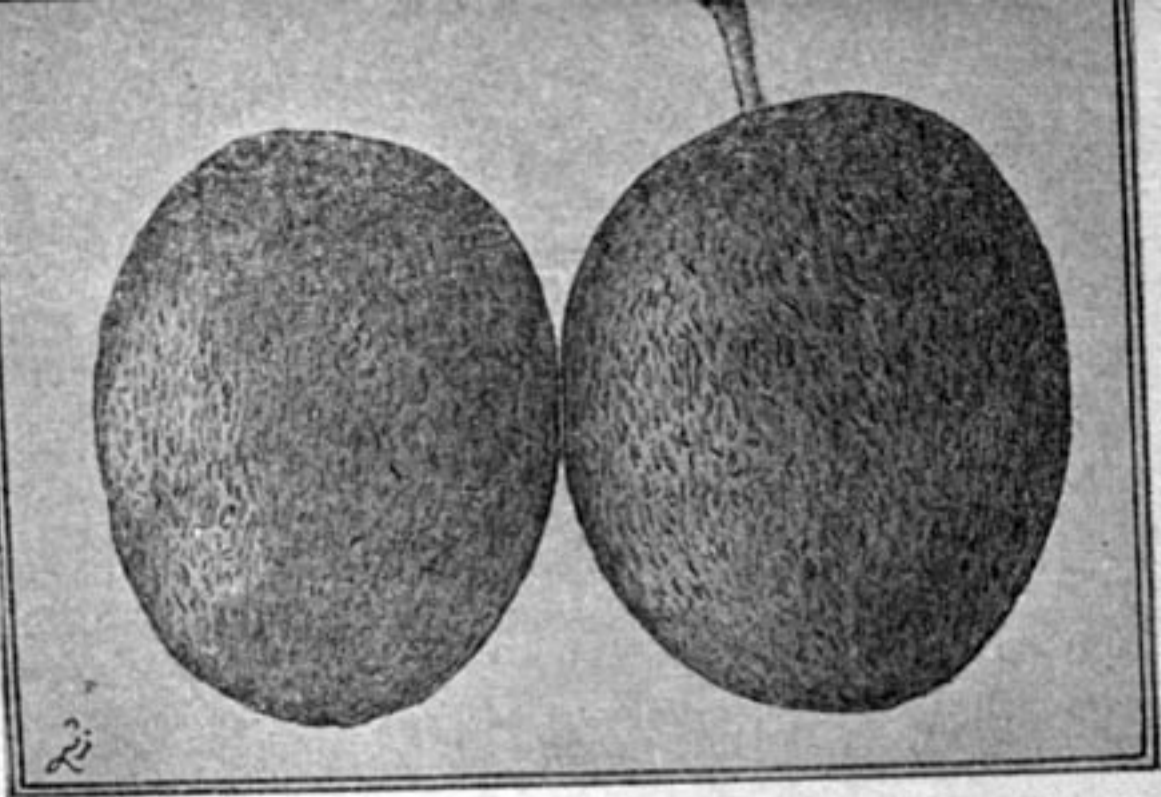


منظر یکی از محوطه های خشک کنی مراغه. در اینجا خشکبار را در طبقات چوبی ساده خشک مینمایند

رکود صادرات خشکبار ایران

دود کو کرد برای انجام این امر باید بکار برد در بعضی موارد بخار کو کرد بقدری زیاد به خشکبار داده میشود که فروش آن در بازارهای کس. رهای خارجه مواجه با موانع و اشکالات فواین و مقررات بهداشتی میگردد و بعضی اوقات نیز تهیه کنندگان خشکبار در اثر عدم اطلاع و آشنائی کمتر از مقدار لازم دود کو کرد به خشکبار میدهند و بر اثر این عمل رنگ خشکبار پس از مدت کمی تغییر پیدا کرده و تبدیل به رنگ قهوه ای بدرنگ و ابلق میشود و تهیه کنند خشکبار ناچار میشود که عملیات کو کردی را تجدید نماید صرف نظر از اینکه تکرار این امر پس از خشک شدن میوه صد درصد نتیجه مثبتی نمیدهد مستلزم هزینه اضافی نیز میباشد.

ببعلاقی و عدم دقت تهیه کنندگان در مورد نکات فنی و بی اطلاعی و بی قیدی و اجحاف صادر کنندگان خشکبار و رقابت و عدم هم آهنگی و اختلاف این دو طبقه بایکدیگر و عدم راهنمایی دولت در مورد طرز صحیح تهیه و صدور خشکبار و عدم وجود قوانین و مقررات مربوطه به تهیه و صدور کالای مزبوره و ضعیف صادرات خشکبار کشور را به وضع رفت آوری در آورده است و تا این معایب مرتفع نشود و طبقات تهیه کنند و صادر کنند خشکبار با هم متحد و هم فکر و مشترک المنافع نگردند و تا دوا این فنی مربوطه دولت راهنمایی های فنی را برای امکان و بطور مرتب و با طرز مجدانه ای در اختیار طبقات مزبوره قرار ندهند و قوانین و آئین نامه های راجع به اصلاح طرز تهیه و صادرات خشکبار در کشور وضع نشود وضع خشکبار ایران روز بروز وخیم تر و کاسه همین کاسه و آتش همین آتش خواهد بود



انر محلول نیز آب و خراشهای تولید شده در پوست آلوچه

صرف نظر کرده و بجای آن از سود کستیک استفاده نمایند زیرا صرف نظر از محسّنات زیادتی که استعمال محلول نیز آب تهیه شده با سود کستیک نسبت به محلول نیز آب ایرانی (قلیاب) دارد هزینه تهیه محلول نیز آب با سود کستیک ۳ الی ۴ برابر کمتر از هزینه محلول نیز آب ایرانی میباشد.

در دادن دود کو کرد به

میو جات دقت و مراقبتهای کافی بعمل نمی آید:

تهیه کنندگان خشکبار در ایران آشنائی کافی به طرز صحیح کو کردی کردن میو جات ندارند و بدون اینکه راجع به خواص شیمیائی بخار کو کردی اثرات فیزیکی و شیمیائی آن در میوه و تهیه خشکبار صحبت شود باید گفت تهیه کنند خشکبار در ایران هنوز نمیدانند برای دادن دود کو کرد به میوه جات که صرفاً برای نگاهداری رنگ طبیعی خشکبار بکار برده میشود چه مقدار کو کرد سوزانند و چه نوع و چه شکل اطاقهای

و آهک بدست میاید. قلیا جسم جامد تیره رنگ اسفنجی شکل است دارای ۲۵ الی ۳۵ درصد بیکار بنات دوسود که در اثر سوزانیدن نباتی موسوم به شوران که در خاکهای نمکدار و قلیائی نموده میشود بدست میاید و تهیه کنندگان خشکبار قلیا را در دیک آهنی مخصوص محتوی آب حل کرده و مقداری آهک به آن اضافه میکنند و بیکار بنات دوسود موجود در قلیا را با کک آب و آهک تبدیل به محلول سود محرق بسیار ضعیفی مینمایند پس از ۴۸ ساعت محلول را از صافی میگذرانند و محلول نیز آب رفیق و ناخالصی را تهیه مینمایند در صورتیکه با مصرف سود کستیک و اضافه کردن مقدار کمی از آن به آب که از نیم درصد تجاوز نمی نماید میتوان محلول نیز آب بسیار تمیز و مؤثری را که ارزان تر از قلیا بدست میاید و بطعم و بوی بدی را نیز در خشکبار باقی نمیگذارد تهیه نمود بنابراین این به تمامی تهیه کنند خشکبار توصیه میشود برای تهیه خشکبار هر طرز و خوب و خوش طعم از مصرف نیز آب ایرانی بکلی

مرفوبیت و تمیزی رقم بسیار ناچیزی میباشد.

در عملیات نیز آبی و تهیه محلول آن دقت بعمل نمی آید:

در تهیه خشکبار محلول نیز آب برای این استعمال میشود که خراشهای کوچک در روی پوست میوه تولید میکند و بر اثر آن آب موجود در میوه در مقابل حرارت و تابش آفتاب با کک خراشهای مزبور زودتر تبخیر شده و میوه زودتر خشک میشود. این عمل نه فقط از نظر صرفه جوئی در وقت و کوتاهی مدت خشک شدن میوه مفید است بلکه رنگ خشکبار نیز آبی در آنس که متفرق در گرفتن در مقابل آفتاب معمولاً روشن تر و شفاف تر است و معمولاً بعضی از میو جات را از قبیل انگور (کشمش میدانه) و آلوچه و گوجه و آلو و بعضی از انواع انجیر را قبل از خشک کردن برای تولید خراشهای کوچک در روی پوست میوه و تسریع در عمل خشک شدن و روشنی رنگ خشکبار در داخل آبکش مفتولی آهنی مخصوص ریخته و آبکش محتوی میوه را بداخل محلول گرم نیز آب فرو برده و بعد آنرا در معرض آفتاب قرار داده خشک می نمایند.

تهیه کنندگان خشکبار در ایران عملیات نیز آبی میوه جات را معمولاً بوسیله محلول نیز آب ایرانی که علاوه بر کمی اثر و گرانی قیمت اثرات بدی نیز در طعم خشکبار باقی گذارده و آنرا بدبو نیز مینماید انجام میدهند بایستی از استعمال چنین محلول نیز آب خودداری کرده و بجای آن از سود کستیک که جوهر سود محرق است استفاده نمود.

نیز آب ایرانی بوسیله قلیا و آب

جدول زیر مقدار مجاز کو کرد را برای خشکباریکه جهت فروش در بازارهای خارجه تهیه میشود نشان میدهد

نام کشور	مقدار مجاز کو کرد در سبزه (حد اکثر)	مقدار مجاز کو کرد در بر که (حد اکثر)
کانادا	۲۵۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام سبزه	۲۵۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که
سوئیس و آمریکا	۲۰۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام سبزه	۲۰۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که
انگلستان	۷۵۰ میلیگرام در هر کیلو گرام سبزه	۲۰۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که
آلمان و اطریش و هنگری	۱۲۵۰ میلیگرام در هر کیلو گرام سبزه	۱۲۵۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که
چکوسلواکیا	۱۲۵۰ میلیگرام در هر کیلو گرام سبزه	۱۲۵۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که
فرانسه	۱۰۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام سبزه	۱۰۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که
ژاپون	منوع	۱۰۰۰ میلیگرام در هر کیلو گرام بر که