

درخت خرما، طرز کشت و انواع آن در لاور رزمی خورموج بوشهر

علیرضا رزمی نژاد

طرز کاشتن درخت خرما:

برای کاشتن هر درخت خرما کارهایی به شرح زیر انجام می‌دهند: اول یک نهال درخت خرما را که وزن آن در حدود چهار کیلو و بلندی آن دو متر باشد از مادرش می‌کنند و سپس یک گودال به عمق یک متر و نیم و پهنای یک متر می‌کنند، آنگاه کود الاغ را به اندازه یک یا دو بیل در ته آن می‌ریزند و بعد از آن برگ‌های نهال را می‌بندند و قسمتی از برگها را با تبر می‌برند تا گرد شود. نهال را در ته گودال می‌گذارند به طوری که آن طرف از نهال که از مادرش جدا کرده‌اند طرف شمال ته گودال باشد. خاک بدون سنگ در اطراف نهال می‌ریزند و با چوب، بیل و لگد زدن دورش را محکم می‌کنند تا نهال سفت شود و بعد دورش را خار شتر می‌ریزند تا گودال پر شود. تا سه روز به نهال آب می‌دهند به طوری که در هر روز نصف گودال پر شود و بعد هر ۶ روز یک مرتبه آب می‌ریزند تا دو سال این روش را ادامه می‌دهند. بعد از دو سال خاک‌برداری می‌نمایند به این صورت که خاک اطراف نهال را عوض می‌کنند و خاک تازه می‌ریزند و این خاک‌برداری هر سال یکبار و به مدت ۴ سال ادامه می‌یابد.

پروژه‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

نمودار محصول و تولید آنها:

درخت خرما پنج ساله باید ثمر دهد. زمان سنبله زدن درختان خرما ۴۵ روز از زمستان رفته است. در میان برگهای نخل سنبله‌های کوچکی بیرون می‌آید که به آن «تاره» می‌گویند. در اوایل فروردین این تاره‌ها به خوبی بزرگ می‌شوند و وسط آن ترک می‌خورد که باغداران نخلهای خود را بو می‌دهند. طرز بودادن نخل به این صورت است: چند تاره از تاره نر را برمی‌دارند که در سال گذشته برای همین منظور تهیه شده، آن‌ها را در سبیدی کوچک می‌گذارند، داس مخصوص که به آن (اکمه) گویند به بالای نخل می‌برند و در وسط تاره‌های جوان یک تاره نر قرار می‌دهند.

این تاره‌ها در حین رشد و نمو خود مراحلی را طی می‌کنند و در هر مرحله نام بخصوصی دارند، مثلاً در هنگامی که خوب بزرگ



شدند به آنها «خِرک» گفته می‌شود. در این مرحله رنگی می‌شوند. مرحله بعدی ثمر نخل (دُمباز) است و بعد مرحله بعدی که نوبت رُطب است. در این مرحله مردم برای اقوام و دوستان و همسایگان خود که باغ ندارند رطب می‌برند. آخرین مرحله، مرحله ثمر نخل خرماست و هنگام بهره‌برداری از درخت خرما.

برداشت محصول خرما:

همه اعضای خانواده مهیای برداشت محصول می‌شوند لوازم مورد نیاز برای برداشت محصول خرما عبارتند از: مُشْتُو، پَرُونِگ

زَنْبیل، مُتْکُو، داس و طناب. این لوازم را آماده می‌کنند و به سمت باغهای نخل می‌روند و خرما را برداشت می‌کنند. سپس اعضای خانواده به پاک کردن خرما می‌پردازند. خرمایی که نرسیده و در مرحله رطب است و یا خرماهای خراب را جدا کرده و بعد از اطمینان از اینکه خرمای خراب یا نرسیده‌ای مخلوط خرما نیست آن را در زیر نور آفتاب قرار می‌دهند تا شیره خرما درآید و خرما خراب نشود. سپس آنها را از زیر نور آفتاب جمع می‌کنند و در ظرفهایی می‌ریزند که از جنس پلاستیک هستند. و در برخی اوقات برای خوش طعمی خرماها زیره یا پونه یا کنجد به آن اضافه می‌کنند. ظرف را تا خرما جا بیفتد تکان می‌دهند و سپس خرما آماده آن است که به بازار فروش رفته و یا مورد مصرف قرار گیرد.

انواع درختان خرما:

در لاور رزمی تعداد زیادی درخت خرما موجود است که هر یک به نام‌های مختلفی به علت نوع، رنگ و طعم و اندازه آن معروف شده‌اند. این نام‌ها به شرح زیر است.

خنیزی، گنتار، شکر، گهکاب، گسپ، شیرینو، کندی، اسک زردو، شیخالی، مرسو، خاسویی، دکل، بریمی، کشت، سمرو، دیری، جُمبازی، پیش‌کورو، زینی و سُوژوک.

خنیزی:

این درخت دانه‌های گرد و تقریباً درازی دارد. خارک آن خیلی شیرین و با طعم است. رنگ رطب و خرمای آن سیاه است.

گنتار:

در این روستا سه نوع گنتار به نام‌های گنتار مخلیلی، گنتار دون مُرکُو و گنتار دون گوَتُو معروف است. نوع اول دانه‌های دراز و باریک دارد و رطب آن هم برخلاف دیگر نخلها سفت و رنگ میوه آن زرد است.

نوع دوم خارک نسبتاً شیرینی دارد و رطب خرماى خوشمزه‌ای دارد و خارک و رطب آن رنگش زرد است ولی خرماى آن قهوه‌ای کم رنگ می‌شود.

نوع سوم دانه‌های درشتی دارد که خارک آن زرد رنگ و قدری تلخ است، ولی رطب و خرماى آن خیلی خوب است.

شِکَر:

خارک شیرینی دارد و رطب آن هم خوب است ولی خرماى آن خوب نیست. خرماى آن قهوه‌ای رنگ و خارک و رطب آن زرد است.

کَهْکَاب:

دانه‌های درشتی دارد و خارک آن تلخ است ولی رطب و خرماى آن واقعاً عالی است. رنگ خارک و رطب آن زرد و خرماى آن قهوه‌ای است.

کَسْبِ:

خارک سفت و تلخی دارد. رطب و خرماى آن خشک ولی با طعم خوب و رنگ خارک و رطب خرماى آن زرد است.

شیرینو:

خارک شیرینی دارد. رنگ میوه این نخل زرد و خارک آن درشت است. این نوع نخل زودتر از نخلهای دیگر می‌رسد.

کَنْدِ:

خارکی با مزه دارد و زودرس دارد که رنگش زرد است و گرد و دراز. به محض رسیدن خارک این نوع نخل از آن استفاده می‌کنند و نمی‌گذارند رطب یا خرما شود.

اَسْکِ زَرْدو:

میوه این نخل دانه‌های گرد و نسبتاً درازی دارد و خارک آن کمی تلخ است. این نخل همراه با سوزوک و زینی زودتر از دیگر نخلها رطب می‌شود. هنگامی که رطب شد از آن استفاده می‌کنند و نمی‌گذارند خرما شود. رنگ میوه این نخل زرد است.

شیخالی:

دانه‌های بزرگ و درشتی دارد. خارک شیرینی دارد. وقتی که کاملاً رسید رنگ آن قرمز پررنگ است. اما رطب و خرماى خوبی ندارد و فقط از خارک آن می‌شود استفاده کرد.

مِرْسو:

نخلی است که خارک آن بعد از همه نخلها رنگ می‌گیرد که می‌توان گفت هنگام رسیدن کامل آن در فصل پاییز است. خارک آن بزرگ است و هنگامی که دارای رنگ می‌شود قرمز پررنگ است و طعم شیرینی دارد.

خاسویی:

دانه‌های گردی دارد و خارکش شیرین و رطب و خرماي آن هم خوب است. رنگ خارک، سرخ کم‌رنگ و رنگ خرماي آن سیاه کم رنگ است.

دِکَل:

دانه‌های نسبتاً درشتی دارد و خشک شده آن برای مصرف حیوانات بسیار خوب است و استفاده دیگری ندارد.

بریمی:

خارک دراز و گردی دارد و رنگ آن هم هنگام رسیدن سرخ کم رنگ است و خارک شیرینی دارد. رطب آن قابل مصرف است ولی خرمايش خوب نیست.

کُشت:

دانه‌های بسیار درشت و بزرگی دارد. خارک خوبی ندارد. رطب و خرماي آن خیلی خوب نیست. فقط از خرماي آن رُب می‌گیرند. خرماي آن سیاه و خارک آن سرخ پررنگ است.

سَمرو:

خارک خوبی ندارد و تلخ است ولی رطب و خرماي خوبی دارد. رنگ خارکش زرد است.

دیری:

نخلی است که به‌علت دیر رسیدن این نام را بر آن نهاده‌اند و دانه‌های دراز و باریکی دارد. خارک تلخی دارد. این نخل رطب یا خرما هم نمی‌شود، فقط تا اواخر تابستان به صورت جالبی خارک آن خشک می‌شود و قابل مصرف می‌شود و بسیار خوشمزه است. رنگ خارک آن قرمز و در هنگام رسیدن پررنگ می‌شود.

جُمبازی:

دانه‌های درشت و گردی دارد. خارک آن زرد رنگ است و تلخ. رطب تر و خوبی دارد ولی خرماي خوبی ندارد.

پیش کورو:

نخلی است که برگهای آن کوتاه و پرپشت و سبز پررنگ است. خارک آن زرد و قابل مصرف نیست اما رطب و خرماي خوبی دارد.

زینی:

دانه‌های ریزی دارد. زود رطب می‌شود و رنگ خارک آن سرخ است. رطب و خرماي خوبی ندارد.

سُوژوک:

رطب خوبی دارد و خارک آن تلخ است.