

کشت خربزه

در استان سیستان و بلوچستان



تهیه و تنظیم: حمزه علی احمدی

بهار ۱۳۹۰

اهمیت خربزه: خربزه یکی از محصولات مهم جالیزی و سرشار از ویتامین های A, B, C و عناصر کلسیم، فسفر و پتاسیم است. میوه شیرین و آبدار آن در اواخر بهار و در طول تابستان از فراوانترین و پر مصرفترین میوه جات است. به صورت تازه خوری، آب میوه، فالوده و غیره مصرف می شود. بذر آن به عنوان آجیل و پوست میوه و ساقه و برگ مورد تغذیه دام قرار می گیرد.

خربزه با حدود ۱۵-۱۲ درصد قند ارزش غذایی زیادی دارد.

مردم کشورهای آسیایی عمدتاً خربزه و مردم کشورهای اروپایی بیشتر طالبی را مصرف می کنند.

سطح زیر کشت خربزه در استان سیستان و بلوچستان در سال زراعی ۸۹-۸۸ حدود ۶ هزار هکتار با میانگین عملکرد ۱۸ تن در هکتار و کل تولید حدود ۱۰۰

هزار تن بوده که در اکثر روستاهای منطقه سیستان کشت و کار می گردد. با توجه به زودرس بودن نسبت به سایر نقاط کشور، مازاد تولید علاوه بر بازارهای داخلی استان، به سایر نقاط کشور صادر می شود.

ارقام خربزه: در استان توده های محلی خربزه کشت می شود. مهمترین آنها با اسامی محلی عبارتند از: سفیدک خط دار، ملاموسی ایی، زابلی، پاکستانی، نبی جانی، جنتی، اقجونی خط دار، قندک، برگ نی، چپات اشتری و ترمه که رقم سفیدک خط دار رقم غالب منطقه است.



مشخصات میوه خربزه سفیدک: به طور میانگین طول میوه ۲۲ سانتی متر، عرض میوه ۱۷ سانتی متر، رنگ میوه سفید متمایل به کرمی، شکل میوه تخم مرغی، دارای ۱۱ شیار روی پوست، ۱۵ درصد قند، ۵۷۰ عدد بذر در هر میوه، وزن هزار دانه بذر ۵۵ گرم، وزن بذر هر میوه ۳۱ گرم و تعداد ۳ میوه رسیده در

هر بوته. در شرایط مطلوب، وزن متوسط میوه ۲/۵ کیلوگرم، عملکرد هر بوته ۷/۵ کیلو و عملکرد حدود ۲۵ تن در هکتار دارد.



رقم سفیدک دارای کیفیت و عطر و طعم خوبی بوده و برای مصرف محلی مناسب است، اما برای انتقال به سایر مناطق، بدلیل اینکه بافت گوشت نرم و پوست کاغذی و ضعیف دارد، امکان حمل و نقل به نقاط دورتر و صادرات آن نیست. با توجه به عطر و طعم خوب برای انتقال به مناطق دورتر بایستی: ۱- در جعبه های مناسب بسته بندی و با کامیون سردخانه دار منتقل شود ۲- تبدیل به سایر فرآورده ها از جمله آبمیوه، پالپ و کمپوت و غیره

همچنین لازم است ارقام با پوست و گوشت سفت تر مانند ارقام قندک، پاکستانی، جنتی، شادگانی، هلمندی در منطقه توسعه یابد. این ارقام قابلیت نگهداری و حمل و نقل بیشتری دارند.

زمان کاشت در هوای آزاد از نیمه دوم اسفند تا اواسط فروردین ماه، در زیر پوشش پلاستیک اوایل بهمن ماه و مالچ پلاستیکی اوایل اسفند ماه می باشد.

تهیه زمین و کاشت: کود شیمیائی بر اساس نتیجه تجزیه خاک به زمین داده شود. اما به طور کلی مصرف حدود ۲۰۰ کیلوگرم کود سولفات پتاسیم، ۱۵۰ کیلوگرم سوپرفسفات تریپل و ۵۰ کیلوگرم اوره در هکتار با شخم به مزرعه توصیه می شود.

پس از پخش کود شیمیائی، زمین را شخم و دیسک زده و با نهركن، جوی و پشته تهیه می گردد. در صورت کشت یک طرفه فاصله جوی و پشته حدود ۲/۵-۲ متر و در صورت کشت دو طرفه حدود ۵-۳ متر انتخاب می گردد. بذور خربزه را که حدود ۲۴-۱۲ ساعت خیس نموده اند، در روی پشته ها و بالای داغ آب به فاصله ۴۰-۲۵ سانتی متری بصورت کپه ای کشت می نمایند. در هر کپه ۳-۲

عدد بذر به عمق حدود ۴-۳ سانتی متر کشت و روی آن را با خاک کاملاً نرم می پوشانند.

کشت مخلوط و توأم با خربزه: برای افزایش تولید و درآمد بهتر است روی پشته همراه با شخم، بذور کتجد، آفتابگردان، ماش، سورگوم و در بالای داغ آب بین بوته های خربزه ، لوبیا محلی(ماک) ، بامیه و غیره کشت گردد.

کشت زیر پلاستیک و مالچ پلاستیکی: به منظور زودرس نمودن و برداشت زود تر محصول می توان با کشت در زیر پوشش پلاستیک در بهمن ماه و کشت در زیر مالچ پلاستیکی در اوایل اسفند، علاوه بر صرفه جویی در مصرف آب، محصول خربزه را در اردیبهشت و اوایل خرداد وارد بازار نمود. در این صورت علاوه بر کاهش مصرف آب، باعث افزایش درآمد کشاورزان می شود. ضمناً محصول در هوای سردتری بدست می آید که ماندگاری بیشتری دارد.

مراقبت های زراعی و داشت خربزه :

آبیاری : برحسب نیاز حدود ۴-۳ روز یکبار آبیاری می شود. آبیاری زیاد از کیفیت میوه کاسته و باعث افزایش بوته میری می شود. بایستی دقت شود که ارتفاع آب در جوی زیاد بالا نیاید و پای بوته و محل طوقه آب نماند.

کود اوره به صورت سرک به مقدار حدود ۱۵۰ کیلوگرم در هکتار بعد از گلدهی تا برداشت داخل جوی با آبیاری به مزرعه داده شود.

تنک و خاک دادن پای بوته: در مرحله ۵-۴ برگی بوته های اضافی بایستی تنک شوند . معمولاً ۲-۱ بوته سالم و قوی را انتخاب کرده و بقیه از محل طوقه حذف می گردند. برای جلوگیری از صدمه بوته بر اثر وزش باد پای بوته خاک داده می شود. در این موقع علفهای هرز نیز وجین می گردد.

پس از رشد بوته، لازم است شاخه های آن بر روی پشته هدایت شود، تا میوه ها با آب تماس نداشته و داخل جوی نیفتند.

هرس و تراش: بعد از چهار برگه شدن بوته خربزه و ظهور اولین ساقه های فرعی ، ساقه اصلی را بعد از برگ دوم حذف می کنند. سپس تمام ساقه های فرعی ثانویه که در محور برگها بوجود می آیند و همچنین گل های نر و ماده و میوه های تشکیل شده تا برگ ششم حذف می گردد.

گلگیری: انتخاب و نگهداری ۴-۲ میوه و حذف بقیه گلها و میوه ها. برای تولید محصول سالم و جلوگیری از خسارت مگس خربزه، میوه را در برگی از همان بوته

پیچیده و زیر خاک شود. بتدریج که میوه درشت می شود تا موقعیکه به نصف اندازه طبیعی خود رسید، روی آن با خاک پوشانده می شود.

آفات و بیماریهای خربزه: در مراحل اولیه آگروتیس و عروسک خربزه به بوته های کوچک خسارت می زند که با استفاده از طعمه مسموم لپیدین یا سوین با سبوس به نسبت ۲ درصد با آنها مبارزه شود. مگس خربزه و سرخرطومی جالیز باعث کرمو شدن میوه می شوند که با سموم مناسب از جمله دیازینون کنترل می شوند. بیماری های بوته میری و بیماری ساق سیاه خربزه موجب از بین رفتن بوته می شوند که با جلوگیری از غرقاب شدن طوقه گیاه تا حدود زیادی پیشگیری می شوند.

برداشت محصول: روشهای مصرف خربزه در استان شامل: خیارک و پشمک (مرحله اولیه رشد میوه) ، میوه نیمه رسیده (ترک) ، میوه کاملاً رسیده (گلو) و میوه خشک شده است. بیشترین برداشت محصول خربزه در مرحله رسیده کامل انجام می گیرد زیرا فقط در این مرحله است که میوه به حداکثر شیرینی و مرغوبیت می رسد. جهت تشخیص زمان رسیدن و برداشت از مشخصات زیر استفاده می شود: ایجاد شکافهای باریک در ناحیه اتصال میوه به دم میوه، برجسته شدن شبکه روی پوست میوه و نرم شدن نوک میوه. زمان برداشت از اردیبهشت تا مردادماه است.

کشت خربزه دیم در اراضی دریاچه هامون: پس از پسروری آب دریاچه و گاوروشدن زمین، در بهار و اوایل تابستان اقدام به کشت خربزه می گردد. بیش از ۶۰ درصد خربزه تولیدی دریاچه به صورت نارس خیارک و به اصطلاح محلی پشمک برداشت می گردد. در این مرحله بذور نرسیده و با میوه مصرف می شود. به علت برداشت در تابستان و پاییز که خارج از فصل معمول منطقه است، فروش و درآمد خوبی دارد. محصول تولیدی به علت عدم مصرف سم و کود و حتی عدم آبیاری، کاملاً سالم و ارگانیک است.



- تبدیل و فرآوری خربزه: با توجه به عطر و طعم مطلوب خربزه محلی، و بدست آمدن تکنولوژی تبدیل به کمپوت، پالپ، آبمیوه، ترشی و غیره و به علت تولید انبوه در مدت کم و با توجه به گرمای خرداد و تیرماه، لازم است بخش خصوصی در این زمینه فعال و کارگاه های کوچک و متوسط چند منظوره احداث نماید، تا علاوه بر امکان انتقال آن به سایر مناطق، باعث افزایش درآمد و اشتغال در منطقه گردد.

پیشنهادهات:

۱- تأمین اعتبار برای اجرای طرحهای تحقیقاتی و تحقیقی ترویجی برای شناسایی ارقام با پوست ضخیم و گوشت سفت و درصد گوشت و درصد قند بیشتر و ارقام مناسب تازه خوری و تبدیلی، بسته بندی، سلکسیون و اصلاح توده ها و غیره.

۲- تولید بذر ارقام برتر با بسته بندی مناسب در منطقه.

۳- پیگیری راه اندازی صنایع تبدیلی از جمله پالپ، آبمیوه، نوشابه، کمپوت و غیره .

۴- تأمین به موقع نهاده های مورد نیاز و پیگیری امکان خرید توافقی در سالهایی که سطح زیر کشت بیش از حد تقاضای بازار است.

۵- توسعه آبیاری نواری تیپ و زیرزمینی سفالی برای کاهش مصرف آب.

۶- زودرس نمودن محصول با استفاده از مالچ و تونل کوتاه پلاستیکی.

۷- برای انتقال به سایر مناطق لازم است علاوه بر بسته بندی در جعبه های مناسب، از کامیون های سردخانه دار استفاده شود.

