

• انجیر نام علمی : *Ficus carica*



انجیر نام علمی : *Ficus carica* نام انگلیسی : Common fig tree نام تیره : Moraceae نام محلی : انجیر ، انجیر کوهی ، انجیل ، تین ، کشکل ، انجیر خوراکی ، شال انجیر ، کتک ، گمشو ، کرنجیل کرام ، بلس ، انجیر معمولی ، ویوانجیر ، هنجیر ، کشگل ، باس ، شاهنجیر ، کرموس ، طبار ، بلس ، کرتل ، انجیرین ، شاه انجیر ، کاچی ، قره هژید و انجیر یش . خصوصیات بوتانیکی : دارای ۶۰۰ گونه می‌باشد که اغلب انواع آن وحشی یا زینتی هستند مانند درخت معروف به درخت کاتوچو(فیکوس الاستیکا) که هم زینتی است و هم صنعتی. فیکوس بنگالسیس و فیکوس رلیگیوزا انواع زینتی این گیاه می باشند که در تزئینات و به عنوان گیاه آپارتمانی مصرف زیاد دارند . برگ درخت انجیر پنجه‌ای و دارای ۳ تا ۵ لوب می‌باشد. قسمتی که به اسم میوه انجیر معروف است و مورد تغذیه انسان قرار می‌گیرد در حقیقت میوه نیست بلکه زائده مجوفی است که گل‌های انجیر به تعدادی زیاد در داخل آن قرار گرفته‌اند و مواد قندی در این زائده یا رسپتاکل جمع می‌شود. گل‌های نر و گل‌های ماده درخت انجیر از یکدیگر جدا ولی روی یک پایه یعنی در داخل رسپتاکل واقع شده‌اند و به عبارت دیگر درخت انجیر گیاهی است یک پایه. اگر میوه انجیر را باز کنیم و به شکل یک سطح درآوریم گل‌های نر که حامل دانه گرده هستند و در کنار و به طرف خارج صفحه واقع شده و گل‌های ماده که حامل تخمدان و در صورت تلقیح شدن حامل بذر خواهند بود در وسط صفحه قرار دارند. تلقیح گل‌های ماده انجیر بوسیله حشرات مختلف که مهمترین آنها حشره‌ای بسیار کوچک از خانواده کالسیدیده می‌باشد انجام می‌گیرد. پراکنش جغرافیایی : موطن اصلی درخت انجیر در دنیای قدیم یعنی اروپا- آسیا در نواحی مدیترانه می‌باشد و به همین جهت آن را جزء میوه‌های مناطق نیمه گرم طبقه بندی می‌کنند. درخت انجیر بسیار قدیمی است. آثار این درخت در آخر عهد دوم (کرتاسه) دیده شده و در عهد چهارم در اطراف دریای مدیترانه مورد کشت قرار گرفته است. در مصر از ۲۸۰۰

سال قبل از میلاد مسیح کاشت درخت انجیر موسوم بوده است این گیاه در بیشتر مناطق استان سیستان و بلوچستان (از جمله سراوان، چابهار، نیک شهر، خاش و...) کشت می شود. ترکیبات شیمیایی: انجیر میوه مغذی و خوش طعمی است. دارای مواد قندی، مواد ازته، چربی، مواد معدنی، آمینو اسید، آنزیمهای مختلف و کاروتن می باشد. در برگهای آن حدود ۰.۶ درصد مواد تلخی مانند فیکوسین **Ficusin** و برگاپتین **Bergaptene** وجود دارد. شیر سفیدی که با شکستن شاخه های درخت انجیر و یا از میوه نارس آن خارج می شود بسیار سمی است و اگر بر روی پوست زده شود سلولها را از بین برده و می کشد. برگهای انجیر دارای **Glycosiderutin** می باشد. خاک مطلوب درخت انجیر: درخت انجیر را در انواع مختلف خاک از شنی سبک تا رسی سخت می توان کاشت. در اراضی شنی سبک خطر حمله نماتود بسیار زیاد است. بهترین خاک برای کاشت این درخت اراضی لیمونی است. در این نوع اراضی میوه دادن درخت به علت رشد زیاد شاخ و برگ دو یا سه سال به تاخیر می افتد. احتیاجات آب و هوایی: اقلیم نقش بسیار اساسی در تولید محصول خوب و اقتصادی انجیر دارد بطوری که این عوامل علاوه بر اینکه در تعیین محل تولید نقش دارند، در تعیین کیفیت و رفتار فیزیولوژیکی گیاه نیز اثر می گذارند که در ذیل به اختصار به آنها اشاره می شود. درجه حرارت: درخت انجیر یک گیاه نیمه گرمسیری است که زمستانهای ملایم همراه با بارندگیهای پراکنده و تابستانهای گرم را بیشتر ترجیح می دهد علیرغم اینکه انجیر بومی نواحی نیمه بیابانی است، درجه حرارتهای پایین زمستان، بیشتر از گرمای بالای تابستان کشت آن را محدود می سازد، بطوری که درختان انجیر گرمای شدید را بدون خسارت جدی به کیفیت میوه تحمل می کند انجیر مانند هر گیاه خزان دار نیمه گرمسیری که به شرایط خشک آب و هوایی وابسته است تحت شرایط رطوبت نسبی پایین، تابش شدید نور خورشید، درجه حرارت بالای تابستانه (۳۵ تا ۴۲ درجه سانتیگراد یا بیشتر در ماههای تیر و مرداد) و زمستانهای ملایم به خوبی رشد می کند. رطوبت نسبی: درختان انجیر در مناطقی که در فصل گلدهی و میوه دهی بارندگی نداشته باشند محصول با کیفیت خوب تولید می کنند، رطوبت نسبی کمتر از ۲۵٪ برای درختان انجیر بهتر است. زیرا رطوبت نسبی بالا، شیوع و آلودگی به اکثر بیماریهای قارچی و نیز شکاف خوردن میوه که در زمان رسیدن میوه صورت میگیرد را تشدید می کند. باد: وزش باد یا بارندگی در طول انجام عمل بار دهی ممکن است با ایجاد اختلال در پرواز طبیعی زنبور انجیر (**Blostophaga**) در انجام فعالیت گرده افشانی و تشکیل میوه، وقفه و ممانعت ایجاد کند. با وجود این، وزش نسیم ملایم در هنگام خشک شدن میوه مناسب است. زیرا به رسیدن مطلوب میوه ها کمک می کند. نیاز سرمای درخت انجیر: نیاز سرمای درختان انجیر برای شکست رکود زمستانی از صفر تا مقدار کم گزارش شده است، سرمای مورد نیاز برای شکستن استراحت انجیر به قدری کم است که چند هفته هوای خنک برای آن کافی است بطوری که ۱۰۰ تا ۴۰۰ ساعت دمای کمتر از ۷ درجه سانتیگراد نیاز سرمای آن را بر طرف می سازد. مقاومت در برابر سرما: درختان انجیر به سرمای زمستان حساسیت بیشتری دارند میزان حساسیت به سرما در بیشتر ارقام انجیر به اندازه مقاوم ترین درختان پرتقال گزارش شده است. همچنین مقاومت آن از درختان انار کمتر است. مقاومت این درخت به سرما، رقم، سن، سلامتی درخت، و شرایط فیزیولوژیکی آن بستگی دارد. درختان جوان نسبت به سرما حساسیت بیشتری نشان می دهند. درختان جوان در سرمای ۳- درجه سانتیگراد طی ماههای آبان و آذر آسیب دیده و با درجه حرارتهای ۹- درجه سانتیگراد در اواسط زمستان از بین می روند. درختان انجیر در اوایل شروع فصل سرما مقاومت کمتری دارند که با پیشرفت رکود، درجه حرارت های پایین تر مقاومت بیشتری پیدا می کنند بطوری که درجه حرارت های ۳- تا ۶- درجه سانتیگراد در اوایل فصل زمستان ممکن است درختان را بخشکاند. ولی با پیشرفت مرحله رکود این امر بسته به رقم، در درجه حرارت های پایین تر از ۱۰ درجه سانتیگراد تحقق می یابد. اندامهای جوان درخت نسبت به سرما حساسیت بیشتری دارند. درجه حرارت های ۸- تا ۱۰- درجه سانتیگراد، شاخه های جوان را از بین می برد، در حالیکه تنه درخت در درجه حرارت ۱۲- تا ۱۵- درجه سانتیگراد نابود می شود ولی ممکن است اندامهای زیر زمین، شاخسارهای جدیدی را در فصل رشد بعد بوجود آورند. ریزش زودتر از موعد که ممکن است به وسیله حمله آفات و بیماریها و یا خشکسالی ایجاد شده باشد، حساسیت درخت را به سرما بیشتر می کند. ارقام اصلاح شده: انواع انجیر: خوراکی و غیر خوراکی می باشد انواع انجیر خوراکی: از میر، معمولی، سان پدرو انجیر استهبان از نوع از میر می باشد که محصول دوم آن اقتصادی و قابل استفاده است. ارقام آن عبارتند از انجیر سیاه، سبز، شاه انجیر و کشکی انجیر های معمولی به صورت پارتنوکارپیک تولید شده و نیازی به گرده افشانی ندارد. (انجیرهای سیاه موجود در بازار) انجیر های غیر خوراکی به نام " بر " نامیده شده که زمستانه، بهاره، تابستانه دارند و از نوع بهاره آن برای " بردهی " یا گرده افشانی

درخت انجیر استفاده می شود. روش ازدیاد : روش ازدیاد به وسیله بذر ، قلمه ، پاجوش ، پیوند . البته ازدیاد با بذر به ندرت انجام شده و مخصوص مراکز تحقیقاتی می باشد . توسط قلمه های چوب ۲ الی ۳ ساله به راحتی تکثیر می شود . طول قلمه ها در حدود ۴۰ سانتیمتر بوده که در اواخر زمستان جدا می گردند . روش کاشت : فاصله کاشت قلمه در نهالستان انجیر به صورت ۴ ردیف (۴ فارو) پشت سرهم با فاصله ۴۰ سانتیمتر از یکدیگر است که پس از هر ۴ ردیف یک فاصله ۸۰-۶۰ سانتیمتری فضای آزاد قرار دارد. فاصله نهالها از هم بر روی هر ردیف باید ۳۰ - ۲۵ سانتیمتر باشد و قلمه ها در وسط پشته کاشته شوند. کود و نیاز های غذایی : معمولاً با توجه به دیم بودن انجیر در استهبان از هیچ کود حیوانی یا شیمیایی استفاده نمی شود، ولی در زمینه کود دهی طرح تحقیقاتی در حال انجام است . آبیاری : به دلیل حساسیت درخت انجیر به زیادی عنصر بُر در آب آبیاری، توصیه می شود میزان عنصر بُر موجود در آب آبیاری نهالستان انجیر کمتر از ۱ میلیگرم در لیتر این عنصر داشته باشد. آفات و بیماری ها : پوسیدگی قهوه ای(درونی) میوه انجیر : پوسیدگی قهوه ای(درونی) میوه انجیر (*fig brown rot*) (*Blastophaga endosepsis*) بیماری ناشی از قارچ ناقص *Fusarium moniliforme* است که اسپوره های آن با زنبور *Cercospora spp* مانند (*C. bolleana*) است؛ به داخل میوهی انجیر انتقال می یابد و موجب پوسیدگی داخل میوه می شود . لکه برگی سرکوسپورایی انجیر (*fig cercospora leaf spot*) بیماری ناشی از *Cercospora spp* مانند (*C. bolleana*) است؛ که منجر به تولید لکه های مازویی در برگ انجیر می شود. ترشیدگی انجیر *fig souring* بیماری در ایران ناشی از مخمر *Hanseniaspora osmophila* است که با مگس سرکه یا سوسک میوه انجیر از طریق چشم میوه انجیر به داخل آن انتقال می یابد. این مخمرها باعث ترشیدگی، ایجاد بوی الکل و تغییر رنگ میوه می شوند. شانکر انجیر بیماری بیشتر در انجیرهایی دیده می شود، که نیاز به هرس شدید دارند. در ایران شانکر انجیر در استهبانات فارس دیده شده است. بیماری ناشی از *Diaporthe cinerascens* (آنامورف: *Phomopsis cinerascens*) است. در اثر حمله قارچ روی شاخه ها شانکر ایجاد می شود و شاخه ها پژمرده و دچار زوال تدریجی می گردند. آلودگی از محل هرس شروع می شود و معمولاً در فصل بارانی صورت می گیرد. قارچ در سال اول آلودگی تغییر رنگ را روی شاخه ایجاد می کند و بتدریج طی ۴-۳ سال اطراف تنه و شاخه را فرا می گیرد. در اثر مقاومت گیاه بافت پینه ای اطراف شانکر تشکیل می شود. قارچ در پینه نفوذ کرده و در سال بعد فعال می شود. در اثر فعالیت سالانه قارچ دوایر متحدالمرکزی تولید می شود. قارچ دو نوع پیکنیدیوسپور تولید می کند. نوع α و نوع β که نوع α در ایران دیده شده است. اسپورها از محل زخمهای ایجاد شده در اثر عوامل طبیعی و فیزیکی و یا حمله حشرات نفوذ می کنند. کنترل: بهترین روش کنترل بیماری پیشگیری از نفوذ قارچ در گیاه و باغ است. که شامل ۱. تنظیم زمان هرس (هرس همراه با بارندگی نباشد) ۲. تهیه قلمه سالم ۳. معالجه زخمها ۴. ضد عفونی ابزار هرس برداشت : انتخاب زمان مناسب برداشت انجیر تازه یکی از عوامل مهم توفیق در انجیر کاری تلقی می شود. به طوری که وقتی انجیر چیده می شود. چنانچه شیرابه از آن خارج شود علامت آن است که میوه هنوز نرسیده است و احتمالاً حالت سوزاندگی در این مرحله به دلیل آنزیم هیدرولیز کننده پروتئین فی سین است. قبل از شروع به برداشت میتوان از رسیدن انجیر از طریق رنگ، بافت و طعم میوه اطمینان حاصل کرد و اصولاً کیفیت میوه را میتوان با اندازه گیری نسبت قند به اسید، مواد جامد و محلول و تردی آن تعیین کرد. برداشت محصول تازه، به کمک دست و با دقت صورت میگیرد و برای اینکار لازم است شاخه های باردار را پایین کشیده و میوه را از دم آن از شاخه جدا کرده و در جعبه هایی که برای اینکار از قبل آماده شده اند قرار داد. بهتر است تنها یک ردیف یا حداکثر دو ردیف انجیر تازه در داخل جعبه قرار داده شود تا از لهیدگی آن جلوگیری شود. میوه تازه پس از چیدن باید در محل خنکی نگهداری و سپس در اسرع وقت به بازار مصرف ارسال گردد. در صورتیکه انجیر به منظور استفاده خشکباری باشد برداشت آسانتر است زیرا میوه بر روی درخت قسمتی از آب خود را از دست داده و پلاسیده می شود و با کمترین تکان ریزش می کند. انبارداری: به طور کلی در مورد انجیر های معمولی به دلیل کمی زمان انبار داری آن و توان کم حمل و نقل بایستی به بازار فروش نزدیک باشد . اما در مورد انجیر های خشک به دلیل داشتن خاصیت انبارداری و توان حمل و نقل و از همه مهمتر وجود بازار در خارج از کشور قابل تامل بیشتری است . اما مراقبت و نگهداری بیشتری نیاز دارند . عملکرد و مقدار تولید در هکتار : میانگین محصول یک درخت ، حدود ۱۰ کیلوگرم انجیر خشک است . ایران با سرانه تولید ۱/۲ کیلوگرم انجیر مقام ۴ تولید این محصول را دارد، سرانه تولید انجیر در جهان ۱۵۰ گرم است . بررسی اقتصادی : براساس اظهارات کارشناسان فائو، ایران رتبه نخست تولید انجیر خشک دنیا را به خود اختصاص داده است کشورهای ترکیه، ایران و مراکش به ترتیب با ۶۵هزار ، ۴۹ و ۴۵ هزار هکتار بیشترین سطح

زیر کشت محصول انجیر را در جهان دارا هستند استان فارس با سطح زیر کشت ۴۲ هزار هکتار و تولید سالانه ۴۰ هزار تن محصول انجیر خشک نخستین تولید کننده انجیر خشک جهان است. سالانه حدود ۸ تا ۱۰ هزار تن انجیر خشک به خارج از کشور صادر می شود که مالزی، هنگ کنگ و چین بیشترین خریدار انجیر ایران هستند. سهم انجیر ایران در بازار ژاپنی چند سال پیش ۱۰ درصد بود که در سال جاری به ۹۰ درصد رسیده، سهم انجیر ترکیه و آمریکا که در آن زمان، به ترتیب ۳۰ و ۷۰ درصد بود الان به یک و صفر درصد رسیده است. به تعبیر دیگر آنها، بازار ژاپن را از دست داده اند. البته دلیل چنین فرایندی این است که انجیر ترکیه، آفلاتوکسین داشته و کنار گذاشته شده، انجیر آمریکا هم به دلیل قیمت بالاتر آن نسبت به انجیر صادراتی ایران، توان رقابت را از دست داده است. قیمت محصول: قیمت پایه صادراتی انجیر ۴۵۰ دلار می باشد. موارد استفاده و خواص دارویی: انجیر ادرار آور است و کسانی که به خروج ادرار احتیاج دارند باید انجیر مصرف کنند. انجیر سینه را نرم می کند. برگ های درخت انجیر، ظروف آشپزخانه را کاملاً پاک می کند. جوشانده ۴۰ تا ۱۲۰ گرم انجیر در یک لیتر آب برای معالجه برونشیت مزمن، زکام و گرفتگی صدا مفید است. مربا و کمپوت انجیر برای درمان یبوست مؤثر است لذا میتوان ۳ تا ۴ انجیر تازه را چهار قطعه کرده و در نیم لیتر شیر جوشانده تا پخته شود و آن را با ۱۲ عدد کشمش صبح ناشتا بخورند. جوشانده برگ انجیر در منظم نمودن عادات ماهیانه خانم هایی که مبتلا به بی نظمی عادت ماهانه شده اند مؤثر است که باید جوشانده را چند روز قبل از عادت ماهانه مصرف نمایند. شیر سفیدی که از دم برگها یا میوه انجیر خارج می شود بهترین درمان میخچه و زگیل است و باید آن را صبح و شب روی میخچه گذاشت تا آن را زایل کند. میوه انجیر نیروبخش، خوش طعم، مولد انرژی و فربه کننده است و مواد لازم برای سوخت و ساز بدن را در خود جمع کرده است. انجیر برای نرم کردن سینه و روده ها دارای خاصیت معروفی است. اگر ۴۰ تا ۱۲۰ گرم انجیر خشک را در یک لیتر آب بجوشانید، جوشانده ای بدست می آید که برای معالجه زکام های شدید و تورم های حنجره مفید است. دم کرده برگ های آن به مقدار ۲۶ تا ۳۰ گرم در یک لیتر آب، مسکن و برای معالجه سرفه تجویز می شود. جوشانده انجیر خشک در التهاب دستگاه تنفس تجویز می شود. غرغره کردن جوشانده انجیر خشک برای درمان گلو درد و سرما خوردگی بسیار مؤثر است. اگر ۵ تا ۷ گرم انجیر خشک را در مقداری آب ریخته و با آتشی ملایم بپزند تا به صورت شربت درآید این شربت درد گلو را آرام می کند و سرفه را تسکین می دهد. از جوشانده انجیر خشک در شیر، شربتی به دست می آید که برای رفع تحریکات گلو مخاط دهان مصرف می شود. انجیر خشک را می کوبند و می ساینند و به جای قهوه مصرف می کنند. مصرف گرد انجیر به جای قهوه در بیماریهای برونشیت، سینه پهلو و سیاه سرفه مفید است. جوشانده شاخه نازک درخت انجیر، آبی را که در بافت های بدن جمع شده خارج می کند از این جهت در مورد مرض استسقاء نیز مصرف آن مفید است. انجیر بیش از هر میوه ای قند طبیعی دارد و به مقدار قابل توجهی دارای ویتامین های «آ» و «ب» است. اگر انجیر را بپزند و به شکل کمپوت و یا مربا درآورند برای اشخاصی که سوء هاضمه یا یبوست دارند مفید است. انجیر بواسیر را قطع می کند. انجیر سده ها را نرم می کند و برای باد قولنج مفید است. انجیر نقرس را معالجه می کند و قوای جنسی را زیاد می کند. انجیر بوی بد دهان را از بین می برد و استخوان ها را محکم می کند. انجیر میوه ای است بسیار مغذی که هضم آن آسان است و مصرف آن برای بچه ها و اشخاصی که از بستر بیماری برخاسته اند و دوره نقاهت را می گذرانند بسیار مفید است. انجیر به علت دارا بودن دانه های ریز، باعث تقویت روده و معده می شود ولی برای کبدهای ضعیف زیان آور است. انجیر در رفع بواسیر، صرع، جنون و وسواس اثرات نیکویی دارد. خوردن انجیر تازه و خشک، موجب لینیت مزاج می شود، از این جهت یبوست های کهنه و مقاوم را درمان می کند. خوردن جوشانده انجیر خشک در تمام التهابات دستگاه تنفس مانند ذات الریه، ذات الجنب، آسم، تنگی نفس، سرماخوردگی های مکرر مفید است. غرغره کردن و دهان شویه با جوشانده انجیر خشک، ورم لته، ورم دهان و ورم گلو را درمان می کند. اگر خمیر انجیر با آرد جو و گندم را به صورت مرهم، روزی ۲ مرتبه در محل ورم گوش و دمل ها قرار دهند اثر شفا بخش دارند. اگر خمیر انجیر با آرد جو را به صورت مرهم در محل سوختگی ها و غده های ملتهب قرار دهند، مؤثر است. مسواک زدن با سوخته انجیر، برای جرم گیری دندان (سفید کردن دندان) و تقویت لته، فوق العاده مفید است. برگ تازه انجیر برای التیام جراحات و زخم ها و جوش خوردن سریع زخم های سطحی مؤثر است. می توان برگ تازه را به مدت کمی روی زخم های سطحی گذارد، اگر برگ خشک کرده درخت انجیر را بکوبید و در سرکه بخیسانید و به پوست بدن که پوسته پوسته می شود بمالید اثر شفا بخش دارد. برگ خشک کرده درخت انجیر را بکوبید و در آب خیس نموده و بر سر یا ابرو بمالید، ریزش مو را بر طرف می کند. یک قطره از شیرآبه سفیدرنگ انجیر را در داخل دندانی که پوسیده و کرم خوردگی

دارد بمالید، درد را تسکین می دهد. وجود مقدار زیاد فسفر این حقیقت را نشان می دهد که انجیر در پرورش هوش و حافظه بسیار مؤثر است. سرشار بودن انجیر از پتاسیم تأمین کننده سلامتی کودکان ضعیف و کم خون و بی اشتها است. اگر انجیر و عسل را به طور مساوی با هم مخلوط کنید جهت زخم معده بسیار مفید است. انجیر به علت داشتن پتاسیم، درجه قلیایی بودن بدن را بالا برده و در رفع اوره و چربی بدن بسیار مؤثر است. انجیر می تواند در بیماران مبتلا به عدم کفایت کبد و رماتیسم مزمن مؤثر باشد. انجیر هر قدر تازه تر باشد قدرت پاک کنندگی و خواص آن بیشتر است. انجیر بهترین غذا برای بیماران عصبی است. انجیر پخته مرهم خوبی برای سوختگی زخم های گرم و دمل (مخصوصاً دمل دندان) است. شربت انجیر تسکین دهنده دردهای گلو و سرفه است. انجیر خیسانده شده در شیر بسیار خوشمزه و برای درمان یبوست شدید بسیار مفید است. انجیر خیسانده شده در روغن زیتون برای معالجه یبوست بسیار مفید است و باید صبح ناشتا خورده شود. شیر سفید انجیر اثری نظیر مایه پنیر دارد، لذا می توان از آن در تهیه پنیر استفاده کرد. برای معالجه آبسه دندان و ناراحتی لوزه و گلو انجیر پخته بسیار مفید است. مرهم انجیر پخته شده در سرکه، برای درمان سوزش، خشکی و خشونت زخم ها بسیار مؤثر است جوشانده تازه و جوان درخت انجیر در استسقاء اثر نیکو دارد. جوشانده انجیر در التهاب دستگاه تنفس تجویز می شود. جوشانده پوست تازه انجیر در شک روش ها و اسهال خونی توصیه شده است.

گرد آورنده رخصانه دهواری