

## مهر گیاه

## کبار - کاپاریس

بهاره خرمی  
کارشناس ارشد ترویج و آموزش کشاورزی

کبار بوته‌ای طویل العمر، خزنده با شاخه‌هایی منشعب و کرکدار به طول ۱ تا ۱/۵ متر است. گونه تجاری آن با نام علمی *Capparis spinosa* و نام تجاری *Caper* می‌باشد که در اصطلاحات محلی آن را کور، کورک و یا کبر می‌نامند. این گیاه ریشه‌ای بلند دارد که در اعماق خاک نفوذ می‌کند. برگ‌ها بیضوی و نوک تیز، به رنگ سبز روشن و در بین برگ دارای دو زائده کوچک خار مانند می‌باشند. گلها درشت، سفید مایل به گلی، با تعداد زیادی پرچم دراز به رنگ صورتی مایل به بنفش هستند. میوه آن در قسمت انتهایی یک زائده دراز داشته، بیضوی گوشتدار و به رنگ سبز روشن است.

این گیاه بومی مناطق گرمسیری غرب و مرکز آسیا است و پراکنش آن از اقیانوس اطلس، مراکش و تونس تا دریای سیاه و ارمنستان و نواحی شرقی دریای خزر تا افغانستان و هند امتداد دارد. گونه‌های دیگری از کاپاریس در هواوی و شمال آفریقا رشد می‌کند. کبار به صورت خودرو در شکاف صخره‌ها، در بالای دیوارهای گلی، مناطق مخروبه و به طور کلی در هر خاکی با حداقل مواد غذایی رشد می‌کند. مناطقی با بارندگی ۳۵۰ میلی‌متر در سال برای کبار ایده‌آل است و محصول خوبی را عاید می‌سازد. این گیاه تابستانه‌های بالای ۴۰ درجه سانتیگراد را به خوبی تحمل می‌کند و به علت تمایل سرمایی که دارد زمستانه‌های ۸- تا ۸- درجه سانتیگراد را نیز تحمل می‌کند. مقاومت این گیاه به خشکی، شوری، گرما و آفتاب شدید سبب گردیده که این گیاه مهاجم در جای جای میهن عزیزمان پراکنش داشته باشد. دامنه‌های البرز، آذربایجان غربی، اردبیل، مرند، خوی، تفرش، نهاوند، اراک، گلپایگان، کرمانشاه، شمال شرقی هرزویل، بلوچستان و شیراز از مناطق رویش این گیاه رونده در ایران می‌باشند.

این گیاه پوششی برای خاک محسوب می‌شود که علاوه بر افزایش ظرفیت خاک در نگهداری آب، از فرسایش خاک نیز جلوگیری می‌کند. پس از شناسایی این گیاه مهم و پی بردن به ارزش اقتصادی و اشتغالی آن، هم اکنون کشاورزان محلی در صدد کاشت این

گیاه ارزشمند جهت صادرات هستند.

## اندام مورد استفاده

میوه، ریشه، پوست، برگ، غنچه و ساقه مورد استفاده قرار می‌گیرد. میوه آن که بر حسب اندازه در ۸ شماره درجه‌بندی می‌شود، از ایران صادر می‌گردد. بر اساس اظهارات صادرکنندگان، میوه دارای درجه ۵-۳ دارای بهترین مرغوبیت است. این میوه به فارسی "خیار کبار" یا "خیار سنگ" نامیده می‌شود اما متأسفانه در گمرک ایران به اشتباه تحت عنوان "هندوانه ابوچهل" صادر می‌گردد که گیاهی کاملاً متفاوت و از خانواده کدوئیان است، دارای طعمی تلخ و مسهلی قوی محسوب می‌گردد، در حالی که کبار از خانواده کاپاریداسه است.

## مصارف دارویی و صنعتی کبار

در اسپانیا نوعی سس به نام سس کبار تهیه می‌شود که بسیار خوش عطر و طعم است و کمی به سس خردل همراه با فلفل سیاه شباهت دارد. غنچه آن به عنوان ادویه در تهیه سس، کره، پنیر و در تزئین غذا و سالاد به مصرف می‌رسد. میوه‌های نارس و ریز پس از برداشت درون سرکه یا آب نمک نگهداری می‌شوند و ترشی خوشمزه‌ای محسوب می‌گردد. میوه که طعمی تند و تیز اما دلچسب و عطر مخصوصی دارد همراه با پیتزا، گوشت، ماهی و یا درون سالاد و همراه با انواع ساندویچ به مصرف می‌رسد. میوه به صورت پخته نیز همراه انواع سبزیجات مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کبار در کاهش نفخ تاثیر داشته و خاصیت ضد رماتیسمی دارد و جهت درمان تصلب شرایین و از بین بردن عفونت کلیه به کار می‌رود. در طب آیروودایی (گیاه درمانی) کبار به عنوان تحریک‌کننده و محافظ کبد ثبت شده است. در بعضی موارد کبار برای درمان جراحیات مفاصل، پوست و بدن به کار می‌رود. پوست ریشه گیاه برای درمان بیماری‌های مختلف از جمله امراض کبد و طحال مصرف می‌گردد و به عنوان مدر، قابض و مقوی و در رفع کم خونی و ضعف عمومی و ورم مفاصل نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. غنچه نشکفته کبار دارای اثر نیرودهنده بوده و در درمان نقرس مفید است و برگ کبار اقسام کرم معده و روده را از بین می‌برد.

## برداشت و فرآوری

میوه‌ها هر ۷-۵ روز یکبار در ماه‌های مرداد و شهریور به صورت دستی توسط افراد محلی برداشت می‌شوند، که هر کیلو ۶۰۰ تومان از کارگران خریداری

می‌شود. میوه‌ها را در بشکه‌های پلاستیکی همراه با آب نمک نگهداری می‌کنند که هر ۱۵-۱۰ روز یکبار باید آب آن عوض شود.

## بسته بندی

جهت صادرات آب و نمک را از محصول جدا می‌کنند و درون بشکه‌های گالوانیزه ۶۰ و ۸۰ کیلوگرمی بسته‌بندی می‌کنند. به محض خروج از گمرک باید میوه‌ها دوباره داخل آب نمک نگهداری شوند.

## بازار محصول

صادرات کبار از ایران از سال ۱۳۸۰ آغاز گردید. به دلیل برداشت غیر اصولی و بی‌رویه حجم صادرات در این ۵ سال دچار نوسانات زیادی بوده است به طوری که حتی در یک سال این حجم به ۱۲۰ تن هم رسیده است. ترکیه تا سال ۱۳۸۳ تنها وارد کننده این محصول از ایران بود که پس از تغییر بسته‌بندی، آن را به چندین برابر قیمت خرید از ایران (یعنی هر کیلو ۲۰۰۰ تومان) با نام محصول کشور ترکیه به اسپانیا صادر می‌کرد. اما با تلاش یکسری صادرکنندگان نوآور در اردبیل و دعوت از متخصصان اسپانیایی برای شناسایی مراکز پراکنش این محصول در سال ۱۳۸۳ برای اولین بار کبار تحت نام محصول ایران به اسپانیا صادر گردید. کبار در فرانسه، ایتالیا و یونان کاشته و تولید می‌شود. الجزایر، مصر، مراکش و تونس از دیگر تولیدکنندگان این محصول می‌باشند. در کلمبیا گونه‌های خاص از کاپاریس تولید می‌شود که مرغوبیت کمتری نسبت به گونه ایرانی دارد. قیمت این محصول در بازار جهانی دهها برابر قیمتی است که از ایران صادر می‌گردد و این گیاه یکی از پتانسیل‌های بالقوه برای میهن عزیزمان محسوب می‌گردد که قابلیت ارزشوری و اشتغالی بالایی دارد.