

آویشن



بهاره خرمی
کارشناس ارشد ترویج و آموزش کشاورزی

نام علمی آویشن باغی

Thymus vulgaris

نام علمی گونه‌ای آویشن

Thymus kotschyanus

نام تجاری گونه نام برده *origanum*

نام علمی آویشن شیرازی

Zataria multiflora boiss

نام تجاری آویشن شیرازی

will marjoram

آویشن گیاهی دارویی، معطر و ادویه‌ای است که از دوران قدیم مورد توجه بشر بوده است. تیموس کلمه‌ای یونانی و به معنای شجاع می‌باشد زیرا یونانی‌ها این گیاه را نماد شجاعت می‌دانسته‌اند. سربازان رومی رسم داشتند برای افزایش شجاعت، در آب آویشن حمام کنند که البته امروزه ثابت شده که حمام آویشن برای تسکین درد مفاصل و کوفتگی عضلات و ایجاد فرح و رفع خمودگی مفید است. مصریان قدیم از اسانس آویشن برای مومیایی کردن مردگان خود استفاده می‌کردند. در عهد باستان آویشن را در بخورهای معطر و تصفیه‌کننده بخصوص در معابد به کار می‌بردند. آویشن بومی نواحی مدیترانه‌ای است و در مناطقی از جنوب اروپا، آفریقا و بعضی نقاط آسیا نیز می‌روید. در ایران آویشن شیرازی در لرستان، اصفهان، خوزستان، کرمان، خراسان، فارس، جهرم، لار و یزد می‌روید.

اندام مورد استفاده

برگ و سرشاخه گلدار آویشن حاوی اسانس بوده و مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مصارف دارویی و صنعتی

آویشن اشتهاآور، نیروبخش و محرک بوده و برای درمان ضعف‌ها و بیماری‌های عصبی مانند افسردگی،

بی‌میلی، کم‌نیرویی و سردردهای میگرنی توصیه می‌شود. این گیاه خلط‌آور و مسکن سرفه است و برای درمان سیاه سرفه و بیماری‌های تنفسی مانند آسم به کار می‌رود. آویشن ضد نفخ و بادشکن است و برای درمان التهاب مزمن معده و سوءهاضمه مفید است. آویشن برای درمان اسهال بکار برده می‌شود. اسانس آویشن خاصیت ضد باکتریایی و ضد قارچی دارد و از آن در صنایع داروسازی، صنایع غذایی، کنسروسازی و صنایع آرایشی و بهداشتی استفاده می‌شود. از جمله داروهای گیاهی ساخته شده با آویشن، شربت تیمیان و شربت برونی‌کوتیدی است که هر دو خلط‌آور می‌باشند. آویشن در بخور اکالیپتوس و بخور طبی "دینه" نیز بکار رفته است. تی‌بگ آویشن محصول خوراکی دیگری از این گیاه است که در عطاری‌ها و داروخانه‌ها توزیع می‌گردد.

کاشت

آویشن به خاکی سبک با زهکشی مناسب نیاز دارد. این گیاه به آب فراوان حساس است و آبیاری غرقابی آن را خشک می‌کند. کشت آویشن در تپه‌های رو به جنوب نتایج مطلوبی را به همراه دارد. آویشن از طریق بذر، تقسیم بوته و قلمه تکثیر می‌شود. به دلیل تفرق صفات شدید، تکثیر از طریق بذر توصیه نمی‌شود. در روش تکثیر قلمه خطر انتقال آفات و بیماری‌ها وجود دارد.

کاشت مستقیم بذر در فاصله اسفند تا اوایل بهار انجام می‌گیرد. در کاشت غیر مستقیم ۶۰۰-۵۰۰ گرم بذر برای تولید نشا در یک هکتار زمین مورد نیاز است. بذر در اواخر زمستان در گلخانه کاشته شده و پس از این که نشاها ۵/۵-۷ سانتیمتر شدند به مزرعه منتقل می‌شوند. اما در تکثیر از راه قلمه برای ۱ هکتار، در اواخر پاییز ۶۵-۷۵ هزار قلمه را در خزانه گرم قرار می‌دهند قلمه‌ها به مدت ۶۰-۴۵ روز ریشه‌دار می‌شوند و ۴۵-۳۰ روز پس از جوانه زنی در زمین اصلی در فواصل ۶۰-۵۰ و ۲۰-۲۰ کاشته می‌شوند.

داشت

آبیاری بسته به بافت خاک و فصل رویش هر ۱۰-۵ روز یک بار باید انجام گیرد. افزودن ۳۰-۲۰ تن کود حیوانی پوسیده در فصل پاییز عملکرد را افزایش می‌دهد. در خاک‌های فقیر یا کوددهی به میزان ۱۲۰-۱۰۰ کیلوگرم در هکتار ازت در ۳-۲ نوبت، ۶۰-۵۰ کیلوگرم در هکتار فسفات و ۶۰-۵۰ کیلوگرم در هکتار پتاس نیاز غذایی گیاه تامین گردد. وجین علف هرز و مبارزه با آفات و بیماری‌ها برای رشد گیاه ضروری می‌باشد.

برداشت

برداشت آویشن طی سه چین (اواخر بهار، اواسط تابستان، اواسط پاییز) همزمان با ۳ دوره گل‌دهی انجام می‌گیرد. طی این عملیات باید سرشاخه گلدار از ۱۲-۱۰ سانتیمتری سر بوته برداشت شود.

عملکرد

از سال دوم حدود ۱/۲-۵ تن در هکتار محصول برداشت می‌شود. جهت حفظ عملکرد محصول باید مزرعه هر ۵-۴ سال یک بار شخم زده شود و کشت مجدد انجام گیرد.

عملیات پس از برداشت

محصول برداشت شده باید در مکان خشک و سایه به صورت یک لایه نازک نگهداری شود تا با تهویه کافی خشک شود. در صورت تامین حرارت مصنوعی برای خشک شدن محصول، دمای ۳۰ درجه سانتیگراد مناسب است.

بازار محصول

آویشن در سطح وسیع در کشورهای اسپانیا، آلمان، فرانسه، هلند، پرتغال، آمریکا، چکسلواکی، لهستان، مجارستان، رومانی، یونان، مصر، اتریش، مکزیک و ترکیه کشت می‌شود. کشورهایی که از ادویه به وفور استفاده می‌کنند مانند ایتالیا و به طور کلی کشورهای که تکنولوژی بالا جهت فرآوری این گیاه را دارند مانند فرانسه و آلمان از عمده‌ترین مصرف‌کنندگان آویشن هستند. آویشن به میزان کمتر در کشورهای عربی مانند کویت، عربستان و قطر به مصرف می‌رسد. امارات، کویت، اسپانیا، رومانی و قطر از واردکنندگان آویشن ایران می‌باشند. امارات و عربستان از صادرکنندگان مجدد این گیاه می‌باشند.