**بسم الله الرحمن الرحیم**

**با آرزوی کمک به مردم عزیز روستایم،زادگاهم زاوشت**

**تهیه و تنظیم**

**فریدون علیزاده**

**تاریــــخـــچــه پــیاز:**

پیاز نبات یک مشیمه ئی بوده و مربوط به (Amaryllidaceae) است.

بعضی از متخصصین این نبات را مربوط  فامیل (Liliaceae) معرفی کرده اند وجنس آن Allium بوده و درحدود  300 نوع یاگونه میباشد. پیاز یکی از مهمترین و مشهورترین سبزیهای دنیا بشمار میرود ودر بیشتر نقاط جهان کشت  گردیده؛ و نبات بومی آسیا مرکزی (افغانستان،ایران،وساحه جنوب غرب چین) محسوب میگردد.

استفاده ازپیاز منحیث غذا به زمانی میرسد که تاریخ نوشته شده است. کشور مصر بخاطر کشت پیازمشهور بوده که کشت آن در این کشور به 500 سال قبل ازمیلاد مسیح میرسد. در اهرام مصر پیاز کشف گردیده و در نوشته های یونانیان و رومیها مطالبی در مورد پیاز به چشم میخورد.  همچنین در کتاب مسیحیان از آن نام برده شده  و در قرآن کریم نیز بنام ( بصل ) از آن صحبت به میان آمده است.

**اهمیت و ارزش غذائی پیاز**

پیاز یک نبا ت غوزه ئی است و سبزی پیاز در غذای روزمره شامل بوده، امروز غذای نخواهد بود که درآن از سبزی ها ی تازه بخصوص پیاز استفاده نشود. موجودیت پیاز از لحاظ مزه و هم مواد  پرتینی، قندی و ویتامین ها ارزش غذائی زیاد را دارا بوده و موجودیت آنها در خوراکه یومیه حتمی میباشد.

وظیفه مهم را که پیاز دارد عبارت از: لذیذ نمودن غذا ، به علت داشتن ویتامین C از رقیق شدن خون جلوگیری مینماید، به علت داشتن کلسیم زیاد در تحکیم استخوان بندی کمک کرده و از امراض نرمی استخوان جلوگیری می نماید، به علت داشتن فاسفورس انجام فعالیت های فکری را آسان میسازد و اشخاصیکه دچار بی خوابی هستند اگر شب با غذای خود پیاز بخورند برای شان مفید است. پیاز سرشار از ویتامنهای C,B  ودارای آهن ،کلسیم ،فسفورس ،پتا شیم ،سودیم ،گوگرد،مواد معدنی وقند است که مستقیما جذب بدن می شود وهمچینان پیاز را بخاطر که اشتهاور آور است همراه غذای خود می خوریم.

**خصوصیات بوتانیکی پیاز**

پیاز یک نبات دوساله بوده ودرسال اول از تخم آن کلچه پیاز قابل عرضه بد ست می آید ،تخم آن درحرارت یک اندازه بلند تر از صفر درجه سانتی گراد ،به جوانه زدن آغازمی نماید . این نبات به مقا بل حرارت پائین تر از صفر درجه سانتی گراد ،در جریان مدت دوامدار مقاومت کرده میتواند .

   حرارت 15 الی 20 درجه سانتی گراد برای نمو و انکشاف نبات پیاز بهتر تثبیت گرد یده است. پیاز درسن جوانی به رطوبت خاک ورطوبت نسبتی هوا ضروت زیاد دارد. ولی در مدت پخته شدن برای پیاز تقلیل رطویت خاک وهوا لازم است . بدون مراعت کردن رطوبت نسبتی هوا به مرض پوسیده گی قسمت فوقانی کلچه پیاز میگردد . سیستم ریشه های پیاز دارای سطح جذب کننده کمتر میباشد .

   گل پیاز معمولا دو جنسی (Hermaphrodite (  است یعنی دریک گل هم دانه گرده فعال(گامت نر) وهم تخمچه(گامت ماده) موجود است والقاح بو سیله حشرات انجام میگیرد . ولی دربعضی از انواع پیاز هامشا هده میشود که در اصطلاح علمی ((مال ستریلMale sterile )) نام دارد  یعنی دانه گرده این انواع قادر به فعالیت جنسی یعنی تولید لوله گرده والقاح تخمچه  نیستند بنابراین از نظرگامت نر عقیم میباشند وبا ین جهت ما انهارا (نرعقیم) نامیده ایم .  پیاز به وا سط فاسفورس که دارد انجام کارهای فکری را آسان می سازد ، به همین جهت مصرف آن به متفکرین وکسانی که کار های فکری دارند توصیه شده است . درمورد ضعف  وفر سودگی جسمی وعصبی ،پیاز دارای عمل نیرو بخش تقریبا فوری وآنی است ،هضم مواد نشا یسته ای را مخصو صا آسان ساخته وشخص را حا ضر برای خواب می کند .  اشخاص که دو چار بی خوابی هستند اگر شبها با غذای خود پیاز بخورند حالشان بهتر می شود و خواب زود تر به سراغ آنها خواهد آمد.

     پیازبرای بچه های که دیر رشد می کند ،همچینن برای پیرمردانی که ضعیف شده اند ؛ تقویت خواهندکرد، غذای مقوی ونیر و بخشی است . اگر چند برش پیاز خام را در ابتدای غذا با سالاد بخور یم اشتهای مارا تحریک خواهد کرد . پیاز به واسط گوگرد ی  که دارد برا ی خون عامل ضد عفونی است ،گوگرد پیاز وقتی وارد خون شود و به ورید ها واردشود با عفونتهای مجاری تنفسی  مثل نفس تنگی ،ورم گلو ،برنشیب ،وغیره مبارزه می کند پیاز به واسط مواد معدنی که دارد ضداسکوربوت است (نام مرضی است که دراثر کمبود ویتامین  سی دربدن بوجود می آید ) وامراضی که مربوط به سیستم  لنفاوی است  مثل  ورم غده ها ،آبسه های شدید جوشهای زیر پوست وغیره  رابهبود می بخشد. پیاز سرشار از سلیس است واین ماده به مقدار خیلی زیاد در بدن مو جود است برای تشکیل ونگهداری استخوانها وشرائین کاملا لازم است ،پیازادرار اور قوی است ودر بیماری های که بویژه احتیاج به ادرار زیاد هست مثل حبس البول سنگ گرده ومثانه ،  ورم ساق پاها ورم مثانه رمانتیزم مفصلی وغیره مصرف ان مفید است . نباتات از نعمت الهی می با شند واگر مریض به موقع تشخیص داده شود وهم چینین در تهیه ان دوا خوب موازبت فنی وطبی رعایت گردد به تو کل خداوند  (ج) اثر شفابخش خواهد داشت .

اکنون چند نکته یاد آوری می گردد :

1 – پیاز یک دوا خانگی است از عصاره ان  آبی این نبات به همرای عسل شربتی تهیه می شود که مصر ف یک قاشق غذا خوری روزانه سه نوبت در اشخاص معمولی جهت جلو گیری سرما خورده گی،  نفس تنگی ، عضلات به کار می رود .

2- پیاز  خام اسید معده را زیاد می نماید و باعث تشدید  فعالیت دستگاه گورش می شود بدین جهت برای اشخاص که غذایشان دیر هضم می شود مفید است . مصرف دوامدار پیاز در حالی که تر شحات دستگاه هاضمه را تنظیم می نماید اشتهارا زیاد نمود ه ونفح شکم را بر طرف می نماید .

3 – مصرف پیاز پخته باعث تقویه مجاز می شود ، خوردن پیاز همرای غذا ها ی چرب مانندی آبگوشت وغذاهای چرب دیگر و بطوری خاص در مسافرتها وبا مهمانیها باعث هضم مواد چربی وهمچنین جهت برطرف نمودن ناراحتی های حاصله از اشامیدن آب های مختلیف پشگیری از زیانهای هوای مناطق مختلیف مفید میباشد .

4- بوئیدن  آب پیاز بطوری خاص در مو قع پوست کردن انواع پیاز جهت به هوش آمدن مریض که در حالت بهوشی میباشد  وهمچنین مانع استفر اغ شده  وبرای رفع مشکلات مریض مفید است . جوشاندن پیاز برای جلوگیری از احساس گرمای شدید بسیار مناسب است .

5 – اگر مصرف پیاز همراه با چربی حیوانی پخته باشد برای رفع بیوست ونفع رودها مفید است . برای این منظور ممکن است پیاز  را به ملایمت بپزند ودر اثنای پختن تدیجا به ان مسکه اضافه نما یند و سپس مورد استفاده قرار دهند . پیاز پخته بهر صورت که باشد برای رفع ناراحتی های عصبی نیز مفید است و همچنین برای شفای مریض خود شدن شراین به اثر پیری در افراد سالخوده پدیدار می شود موثر است .

6 – پیاز خام دافع سنگ گرد ه است . در مریض زردی سودمند است . مصرف زیاد ان خواب آور است بنا براین در مصر ف زیاد بایستی کاملا توجه نموده همچنین لعاب دهان را افزایش می دهد .

      آماده ساختن زمین    :

آماده کردن زمین باید به دقت ومراقبت فراوان انجام گیرد زیرا به طوری که قابل تذکر است به این نکته که ریشه بته پیاز کوتاه وسطحی بوده وقدرت تولید ریشه فرعی  دراین نبات بسیار کم است. علاوه بر این زمین نرم وعاری از کلوخ وسنگریزه باشد که کود دادن وپلوان کشی به آسانی انجام شود برای این منظور دراخیر سال ، قبل از کشت پیش از هموار کردن کود حیوانی ویا بعد از آن زمین را قلبه عمیق میکنند وبعداًدو یا چند مرتبه  قلبه کرده و کود را  با خاک کاملاً مخلوط کرده وتمامی کلوخها را نرم میکنند.وزمین را هموار کاری نرم نموده آماده کشت میسازند.برای فصل بعد، یا اینکه تما م اسن فعالیت اه را درهمین سال انحام اده پس از این که زمین به این ترتیب آماده وحاضر شد آنرا برای مدت چند روز میگذارند.بخاطر که رطوبت زمین اجازه ورود به مزرعه را میدهد.وبعد دوباره سطح زمین را یک مرتبه قلبه وماله نموده تا زمین را خوب نرم مینمائیم. درافغانستان به طریق کردهای خورد ترتیب داده شده و پلوان بندی نموده وخوب توسط بیل وکدام سامان آلات دیگر میکوبد.وپیش از آن اقدام به کشت آن میکند. درافغانستان کاملاً تخم پاش دادن توسط دست انجام میشود.دربعضی ممالک توسط ماشین های تخم پاش انجام خواهد شد. اگر کشت توسط دست یا وسائیل صورت می گیرد کوشش شود که تخم بالای خاک زیاد نماند،از گرمی وسردی هوا وهمچنان از خسارات حشرات درامان باشد. این کار درافغانستان مروج است ودر دیگر ممالک پیشرفته تمام کار های آن توسط ماشین های مخصوص انجام میشود.

**طریقه کشت پیاز**

قبل از آنکه به کشت پیاز اقدام شود باید زمین به عمق 13- 18 سانتی متر قلبه شده و هموار گردد و بعداً کرد بندی گردد.

کشت پیاز به دو طریق صورت میگیرد یکی توسط تخم و دیگر توسط  انتقال نهالی :

**توسط تخم:**  اگر بذر پیاز برای ناوقت رسیدن به مارکیت به قسم تخم پاش در مزرعه صورت میگیرد که در اوایل بهار و اواخر تیرماه به عمق 3-2 سانتی متر کشت میگردد. فاصله بین قطارها 40-30 سانتی متر میباشد و فاصله بین نبات درحدود 10 سانتی متر تخمین گردیده است و تقریباً یک کیلو گرام تخم در یک جریب زمین تخمین گردیده.

**توسط نهالی :** در این طریقه نهالی از قوریه گرفته میشود و در یک جای  دیگردر اوایل بهار به عمق 3.8 سانتی متر به فاصله 15-10 سانتی متر غرس میگردد و ناگفته نباید گذاشت نهالی باید توسط دست غرس گردد.تخم پیاز تقریباً یک هرم مثلث القاعده نامرتب و رنگ آن سیاه میباشد.وزن 1000 دانه 2.7- 4 گرام وهمچنان یک کیلوگرام تخم پیاز  تقریباً 200 هزار دانه موجود است. تخم پیاز دربهترین شرایط برای نگهدارای قوه نمویی خوب خود را  برای مدت 2- 3 سال بطور معمولی حفظ میکند ولی بهتر است که دهاقین ما از تخم یک ساله استفاده نمایند.

  مدت زمانیکه از موقع کاشت الی بر داشت محصول پیاز به طول می انجامد قرار ذیل است:

1-     از موقع زرع تا سبز شدن آن 10-30 روز

2-     از موقع زرع تا تشکیل ورسیدن پیاز 130- 150 روز

3-     از موقع زرع تا جمع اوری محصول از مزرعه 150 – 200 روز

4-      از موقع زرع تا جمعاری برای زرع بعدی 510- 550 روز.

**استعمال کود**

استفاده از انواع مختلف کود در بالا بردن اندازه محصول نقش عمده را دارد، گذشته از این تغذیه غده پیازدر سال اول روی کیفیت بذر در سال دوم اثر می گذارد . توصیه میگردد که کود های حیوانی در کشتهای  قبلی استفاده شود چون پیاز به کود حیوانی زیادضرورت دارد و میتوان گفت نسبت به سایر سبزیجات مصرف کود حیوانی در نبات پیاز دو برابرمیباشد. استفاده از کود های حیوانی  تازه  که دارای بذر علفهای هرزه میباشد برای مزرعه  پیاز زیان آور بوده چون پیاز در اوایل رشد بسیار ضعیف بوده و به کندی  رشد و نمو میکند ، لذا علفهای هرزه به آسانی برآن غلبه میکند. استعمال کود های کیمیاوی  در بلند بردن حاصلات رول عمده و مهم را داراست که مقدار کود در فی جریب قرار ذیل توضیح میگردد:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **یـــــــوریا Urea** | **دای امونیم فاسفیتDAP** |  **پتاشیم سلفیت SOP** | **کود عضوی** |
| 40کیلوبر جریب | 30 کیلوبر جریب | 20 کیلوبر جریب | 6-7 موتر بر جریب  |

**آبــــــیاری**

طوریکه سیستم ریشه پیاز سطحی بوده فلهذا به یک مقدار آب کافی ضرورت دارد. پیاز در یک فصل نموی به 5 الی 10 مرتبه آبیاری ضرورت داردکه این تعداد آبیاری نظربه نوعیت خاک وآب وهوای منطقه متفاوت است پیاز در مراحل اول نموئی یکتعداد از ریشه های باریک را تشکیل داده که مستقیماً بزمین فرو میرود وبعداً یکتعداد از ریشه های سطحی بشکل جانبی  نمو میکند.چون ریشه ها در خاکهای که رطوبت کم باشد خوب نمو نمی کند فلهذا مقدار رطوبت کافی در سطح خاک ضرور میباشد. وقتیکه برگ  پیازبه رنگ زرد در آمد آبیاری متوقف گردد چون باعث گندیدن غدۀ پیاز می گردد.

1.امراض پیاز

1-1       مرض گندگی گردن پیاز

  این مرض از جمله امراض تباه  کن غده پیاز به شمار می رود.این مرض اکثراًبالای ساقه زیرزمینی بعداًاز جمع اوری دیده میشود.علایم اولی آن عبارت است از نرم شدن انساج پیاز درحصه آخر ساقه عموماً این علایم بشکل سوخته وابدار تظاهر می کند بواسطه این علایم نبات سالم را از مریض فرق کرده میتوانیم.

**عامل مرض**

  عامل این قارچ یا فنگس میباشد که بنام*Botrys**allii* بوتریس الی یاد می شود وقتیکه پیاز به مرض مصاب می شود عامل مرض مذکور به زودی به حصص پایانی پیاز حرکت کرده شیوع مرض ازیک ریشه به ریشه دیگر صورت می گیرد.اگر مقطع عرضی پیاز را بگریم ان عموماً ابدار میباشد ویا پایان تر از انساج ابدار انساج چملک برنگ خاکستری دیده می شود انساج مذکور د رابتدا گندگی ابدار بنظرمیخورد که این عمل از یک طرف باعث کمی حاصل واز طرف دیگر ارزش انرا کم میسازد.وقتکیه مرض به ظهور می رسد، نموی نبات قبل از پخته شدن توقف کرده،علل این توقف رشد نبات وقتی که رطوبت وحرارت برای زنده ماندن فنگس مساعد باشد دیده میشود. نباتات که به مرض مبتلا میباشد،اجسام سبگتر به رنگ خاکستری درمرکز واجسام سیاه دراطراف پیاز دیده میشود.

**کنترول مرض**

    یکی از طریقه های کنترول مرض زرع انواع پیاز های که به این مرض مقاومت داشته باشد؛راه دیگر تناوب زراعتی نیز میباشد وهمچنان تداوی بذری را جهت کنترول امراض تخم ذی وخاک ذی مؤثرمیباشد. استفاده از مواد کیمیاوی جهت ادویه پاشی بالای نبات این عمل رامتوان زمانی انجام داد که علائیم مرض ٱشکار شود .ادویه کیمیاوی کوپراوت بلو را می توان سه گرام در یک لیتر ٱب محلول ساخت . ادویه کیمیاوی کوپراوت بلو را می توان سه گرام در یک لیتر ٱب محلول ساخت ٰ؛در اوایل صبح ویا بعد از ظهر نزدیک به غروب آفتاب  می توان بالای نبات پیازپاشید وجهت کنترول مرض گندگی گردن پیازمؤثر میباشد.وادویه پاشی در سه دوره به وقفه های ده الی پانرده روزصورت گیرد که این عملیه تا حدی اعظمی مکروب را بین میبرد.

**1-2 آتشک پیاز Downy mildew of onion**

این مرض از جمله امراض خطر ناک پیاز بوده که دربعضی ساحات پیاز کاری کشور دیده شده وحاصیلات پیاز راکاهش میدهد،این مرض درمزارع که چند سال متداوم درعین زمین پیاز زرع شود وتناوب زراعتی مراعات نگردد بشتر دیده می شود.

**علایم مرض:**  این مرض عموماً به شکل داغهای زرد بالای بالای نیمه حصص بالای برگ ها ظاهر میشود قارچ عامل مرض بالا داغهای مذکور بیشتر فعالیت نموده وداغها آهسته اهسته بزرگ می شود. بزرگ شدن داغها  درموسم مرطوب بشتر میباشد تخم های مرض به زودی از یک منطقه به منطقه دیگر انتقال می یابد؛حصص بالای نبات به خشک شدن آغاز نموده نبات بعضی اوقات از بین میرود یا اینکه نموی کلچه پیاز کم شده وازکیفیت وکمیت آن کاسته می شود.

**عامل مرض :**عامل اینقارچ بوده که نام علمی ان *Peronosporea* *destructor* است وبه کلاس phycomycetes فایکومایسیتس تعلق دارد وزمستان خود را بشکل رشته های باریک یا مایسلیم بالای برگ های ملوث سپری  نموده .واویل بهار وقتیکه درجه حرارت ورطوبت مساعد شود دوباره به فعالیت اغازمینماید ،قراریکه تجارب نشان میدهد سپور عامل مرض بین 4 و25 درجه سانتی گراد نمومی کند وحرارت مناسب 13 درجه سانتی گراد. سپور ها یا تخم این مرض به روز های گرم شب های سرد ومرطوب ضرورت دارد.

**کنترول مرض:**

1-    پاکی ونظافت مزرعه از گیاهان هرزه.

2-    مراعات نمودن تناوب زراعتی

3-     محلول پاشی توسط کاپر اکسی کلوراید 4 گرم در یک لیتر یا  لوناکول 2-3 گرام دریک لیتر آب انداخته محلول پاشی شود،محلول پاشی بعد از دوهفته تکرار شود.محلول پاشی وقتی شروع شود که علایم مرض ظاهر شود .درین موقع نتیجه بهتر می دهد .