کمیت و کیفیت پسته ایران در 17 سال اخیر توسعه و بهبود یافته است

عسگراولادی، اسدالله

در دهسال آینده تولید پسته جهان به 500 هزار تن میرسد.

ظرفیت نهائی مصرف پسته تا 4 میلیون تن در سال است.

ایران خوشمزه‏ترین پسته دنیا را تولید میکند

ماه گذشته آقای اسدالله عسگر اولادی نایب رئیس اتاق تهران در کنفرانس‏ خشکبار که از طرف مرکز توسعهء صادرات ژاپن(جترو)در توکیو تشکیل شده بود،به‏ ژاپن عزیمت کردند.ایشان در این کنفرانس سخنرانی جامعی در مورد خشکبار ایران ایراد کردند.از آنجا که خشکبار دومین رقم عمدهء صادرات غیرنفتی کشور را(پس از فرش دستباف)تشکیل میدهد در زیر گزیدهء سخنان ایشان در کنفرانس‏ مذکور درج میشود:

بسم الله الرحمن الرحیم-بنام خداوند بخشنده مهربان

از برگزارکنندگان این اجلاس با ارزش‏ تشکر و قدردانی مینمایم و امیدوارم‏ حاصل این اجلاس برای کشورهای ذینفع‏ از هر جهت سودمند و حافظ منافع آنها باشد.

من حامل پیام دوستی و صمیمانه جناب‏ آقای یحیی آل اسحاق وزیر بازرگانی‏ جمهوری اسلامی ایران و جناب آقای‏ مهندس خاموشی رئیس اتاق بازرگانی‏ و صنایع و معادن به این اجلاس بوده‏ و هر دو شخصیت بزرگ اقتصادی ایران‏ آرزوی توفیق این کنفرانس را دارند.

صحبت امروز ما میوه مطلوب و دوست‏ داشتنی پسته است.همگی میدانیم پسته‏ از گروه نات بوده و در میان همه اقلام‏ خشکبار،بدرستی سلطان نات شناخته‏ شده است.

نگاهی گذرا بتاریخ اولیه تمدن انسان‏ها خاصه در آسیای غربی،خاورمیانه و ایران‏ باستان نشان میدهد که نام پسته و مبادله‏ آن بین اشراف از دوران بسیار قدیم بعنوان‏ یک هدیه با ارزش دیده میشود.امپراطور و سلاطین چهار الی پنجهزار سال قبل جزو هدایای خود به روسای کشورهای دیگر این میوه با ارزش را قرار میدادند.در برخی‏ مدارک قدیمی‏تر تا حدود 7000 سال قبل‏ آثار پسته دیده میشود که احتمالا قدیمی‏ترین میوه جهان محسوب میشود. مراکز تولید آن در دنیای بسیار قدیم‏ در ایران آن زمان خاصه خراسان، سیستان،آذربایجان و ترکمنستان و افغانستان فعلی بوده است.

اگر دقت کنیم که چرا پسته را سلطان‏ اقلام‏\کالری‏\پروتئین‏\چربی

پسته‏\630\20\53

بادام‏\569\19\54

بادام زمینی‏\573\25\44

فندق‏\582\23\51

گردو\694\15\64

تخم هندوانه‏\578\32\45

مواد قندی‏\کلسیم(میلی گرم)\آهن

15\140\14

17\254\5

18\66\3

61\-\-

14\83\2

9\50\8

خشکبار مینامند ملاحظه میشود خاصیت‏ غذایی،خوشمزگی،هضم راحت و کالری‏ بالای آن،در مقایسه با بسیاری از میوه‏های همطراز خود در جهان دارد.

در مقایسه آماری مشاهده میکنید که‏ پسته از اکثر میوه‏ها با ارزش‏تر است.

بعلاوه انواع ویتامینهای ب 1 ب 2 پ پ و ویتامینهای A در پسته فراوان دیده میشود. شاید ضرب المثل معروف که می‏گوید اگر شروع بخوردن پسته کنیم هرگز نمیتوانیم‏ آنرا قطع کنیم به همین دلائل باشد.

امروز کشورهای مختلفی در جهان پسته‏ را تولید میکنند که از میان آنها هفت‏ کشور جنبه تجاری داشته و بقیه بمیزان‏ بسیار جزئی تولید میکنند.

این هفت کشور به ترتیب تولید عمده‏ و بالاتر عبارتند از ایران-ایالات متحده- ترکیه-یونان-ایتالیا-افغانستان‏ و سوریه.مجموع تولید 7 کشور فوق در سال‏ 1995 حدود سیصد هزار تن پیش‏بینی میشود.50% کل محصول پسته جهان‏ در ایران و حدود 25% در ایالات متحده‏ میباشد و پیش‏بینی‏ها با توجه به‏ برنامه‏ریزی‏ها نشان میدهد در دهسال‏ آینده ممکن است مجموع تولید جهان به‏ مرز 000/500 تن نزدیک شود.افزایش‏ تولید نباید موجب نگرانی باشد جمعیت‏ جهان حدود 5 میلیارد نفر است اگر تولیدکنندگان و صادرکنندگان خشکبار خاصه پسته بتوانند مردم دنیا را راضی‏ کنند روزانه هر نفر فقط 2 گرم خشکبار از جمله پسته را مصرف کنند هر سال‏ هر نفر 730 گرم و جمعا معادل چهار میلیون‏ تن مورد نیاز خواهد بود.

تا سال 1900 میلادی یعنی حدود 95 سال قبل،پسته در کشورهای تولیدکننده‏ جنبه مصرف داخلی داشته و 90% تولید آن‏ زمان فقط در ایران بوده است و اکثر کشورهای نامبرده بالا اصولا کشت پسته‏ نداشته‏اند ولی از اوایل قرن بیستم‏ تدریجا جنبه تجاری یافته و سپس‏ صادراتی شده است.میزان صادرات تا قبل از جنگ جهانی دوم سالانه حدود یک هزار تن تا 2000 تن و به کشورهای‏ همجوار ایران و پاره‏ای اوقات به اروپا بوده‏ ولی از بعد از سال 1948 تدریجا اروپای‏ غربی و آمریکا بعنوان بزرگترین خریدار پسته تا مرز سالانه 10000 تن بوده‏اند. میزان تولید تا سال 1957 یعنی قبل از انقلاب اسلامی در حدود 12000 تن بوده‏ و پس از انقلاب اسلامی تدریجا با کشت‏ باغات جدید همه ساله افزایش قابل‏ ملاحظه‏ای یافته و در سال 1994 محصول‏ تا میزان 110000 تن افزایش یافته است‏ و احتمالا در سال مسیحی جاری بمیزان‏ 140000 تن محصول خواهیم داشت که‏ حدود 15% آن مصرف داخل کشور و 80% برای صادرات و 50% بصورت انبار شده‏ برای آغاز فصل بعد پیش‏بینی داریم.

سطح زیر کشت در حال حاضر در ایران‏ 270000 هکتار است که 60000 هکتار آن باغات جدید است و تا سال 1998 یا 2000،به محصول خواهد نشست و ایجاد باغهای جدید از حال ببعد موکول به‏ تامین آب است.

بازارهای مصرف پسته خاصه پسته‏ محصول ایران در اکثر نقاط جهان بوده‏ و بطور تقریبی میتوان بصورت زیر تقسیم‏ قاره‏ای و تا حدودی هم کشوری داشته‏ باشیم.

از کل محصول صادراتی پس از کسر مصرف داخلی حدود 50% به قاره اروپا- 20% خاورمیانه و کشورهای عربی-20% خاور دور و استرالیا و 10% قاره آمریکا و بعضی کشورهای آفریقا صادر میشود. از میان کشورهای اروپایی آلمان در درجه‏ اول و سپس ایتالیا،فرانسه،اسپانیا، انگلستان،اطریش و کشورهای‏ اسکاندیناوی و اخیرا هم یونان و کشورهای‏ اروپای شرقی در صف خریداران ما قرار دارند.

در آسیا ژاپن،تایوان،مالزی،سنگاپور، استرالیا خریداران بزرگ آسیایی‏ و اقیانوسیه هستند.

در قاره آمریکا در حال حاضر کانادا، مکزیک خریدار پسته ما بوده و در خاور میانه تقریبا همه کشورهای عربی‏ و کشورهای آسیای میانه نیز اخیرا خرید پسته دارند و اکثرا خریدار پسته ایران‏ هستند که آنرا خوشمزه‏تر از محصول دیگر کشورها می‏دانند.

پسته ایران دارای انواع مختلف و بیش‏ از 20 نوع است که معروفترین آنها تحت‏ نام‏های فندقی،بادامی،کله قوچی،اکبری، احمد آقائی،شستی،و ممتاز گروه‏بندی‏ میشود و براساس استاندارد اندازه‏های‏ مختلف در گونی کنفی یا کارتن بصورت‏ خام برای صدور آماده میشود بو داده آن‏ در کارتن و یا سلفن بسته‏بندی میگردد. استاندارد اندازه براساس دانه در اونس‏ به ترتیب 18/16-20/18-22/20-24\22- 26/24-28/26-30/28-32/30-34/32 است.یعنی درشت‏ترین پسته هر 16 تا 18 دانه آن یک اونس وزن داشته و ریزترین‏ آن 32 تا 34 دانه آن یک اونس می‏باشد. راجع به قیمت پسته بحثی نکرده‏ام‏ و قصد هم ندارم بحث هم ندارم وارد این‏ بحث شوم ولی میتوان گفت قیمت فعلی‏ پسته در جهان بسیار ارزان است. در کشور من پسته بنام طلای سبز هم‏ نامیده میشود و اعتقاد دارم چناچه سه‏ چهار کشور تولیدکننده بزرگ جهان پسته‏ با یکدیگر مشورت‏های لازم را داشته‏ باشند،پسته قیمت واقعی خود را به دست‏ می‏آورد که این امر به افزایش حجم تولید و بهبود وضع کشاورزان پسته کمک‏ می‏کند.در کشور ما ایران علاوه از برنامه‏ریزی کمی برای افزایش محصول‏ که تا چند سال آینده از مرز دویست‏ هزارتن خواهد گذشت،برنامه‏ریزی وسیع‏ بهبود کیفی هم مطرح و در حال انجام‏ است.برداشت و جمع آوری پسته تدریجا از حالت سنتی سابق خارج شده و به‏ روشهای جدید منطبق با اصول علمی‏ انجام می‏گیرد.درجه‏بندی‏ها با ماشین‏های جدید و به کمک کارگران‏ و متخصصان،بسیار بهتر از گذشته انجام‏ میشود و بسته‏بندی‏ها در گونی‏های نو با وزن بین 20 الی 60 کیلو و بعضا در کارتن‏ انجام میگیرد.

از نظر انبار هم وضعیت با گذشته تفاوت‏ کلی یافته و اکثر انبارها مدرن و بدون‏ رطوبت با کف بتونی یا آسفالت و پالت‏دار بوده و رویهم قدر این کالای با ارزش‏ شناخته شده است.دولت جمهوری‏ اسلامی ایران در سالهای اخیر به کمک‏ صادرکنندگان شناخته و با برقراری‏ کنترل‏های کیفی از قبیل دقت در اندازه گیری و دقت در کیفیت و آزمایش‏های افلوتوکسین و دیگر آفات، فقط به محصولات سالم اجازه صدور می‏دهد.طبق مقررات استاندارد،هر نوع‏ پسته صادراتی بایست عاری از هرگونه‏ آفت و عاری از توکسین‏های مضر نظیر آفلاتوکسین باشد.مقررات استاندار مذکور اجباری بوده و صادرات ایران را از نظر کیفی‏ بسطح قابل قبول جهانی رسانده است. این استاندارد ادامه داشته و دایره تحقیقات‏ مرکز توسعه صادرات ایران و موسسه‏ استاندارد ایران مرتبا و بصورت مداوم‏ مسائل کمی-کیفی را مورد بررسی دارد و در بالا بردن محصول کوشش میشود.

نشان بارز بهبود کیفیت پسته ایران طی‏ 15 سال اخیر افزایش صادرات آن در 17 سال اخیر میباشد.

در آخرین قسمت از عرایض خود نکته‏ مهم و توصیه‏ای به همه مصرف‏کنندگان‏ خاصه بانوان خانه‏دار دارم که در برنامه‏ غذایی روزانه خود حداقل 20 گرم پسته‏ برای هر فرد خانواده قرار دهند. از اینکه حوصله کردید و به سخنان من‏ گوش دادید از شما متشکر و در خاتمه‏ از سازمان JAPAN EXTERANAL TRADE ORGANIZATION (جترو) بخاطر میزبانی این اجلاس با ارزش‏ و پذیرائی گرم و عالی آنها در شهر زیبا و بزرگ توکیو صمیمانه تشکر و قدردانی‏ نموده و امیدوارم روزی فرصت دست دهد تا از همه اعضا و شرکت‏کنندگان و میزبانان‏ این اجلاس در ایران استقبال و پذیرائی‏ نمائیم.آمارهای صادرات از سال 1900 میلادی الی 1994 بتفصیل و تفکیک به‏ ضمیمه تقدیم میشود.