

به نام خدا

انواع باریجه:

گم باریجه، دارای بوی قوی، معطر و نافذ و طعم گس و تلخ می باشد که به دو شکل سخت و نرم عرضه می شود. باریجه سخت دارای دو نوع باریجه اشکی و توده ای می باشد و واجد ۵ تا ۱۰ درصد اسانس (حجم/ وزن) می باشد.

1. باریجه اشکی به رنگ سفید مایل به زرد یا زرد مایل به سبز یا مایل به قرمز می باشد. به شکل مدور یا بی شکل و به قطر ۵ تا ۱۰ میلی متر با سطحی نا صاف و کدر است و چنانچه شکسته شود مقطع آن زرد رنگ و شفاف جلوه می کند. این نوع باریجه مدت ها نرمی خود را حفظ می کند ولی بعداً به مرور زمان سخت و شکننده می شود، به طوری که در اثر خرد شدن به صورت گرد در می آید.

2. باریجه توده ای و حجیم که از تجمع قطعات اشکی نا منظم واقع در یک قسمت بی شکل و خمیری تشکیل می شود، به صورت قطعاتی به ابعاد مختلف و نا منظم در معرض استفاده قرار می گیرد. رنگ این نوع متفاوت ولی غالباً مایل به سبز، قهوه ای، سبز مایل به زرد یا تیره است. در داخل آن ناخالصی های مختلف نظیر ریزه های خاک، خرده های ساقه، برگ و دم برگ گیاه دیده می شود.

باریجه نرم را باریجه عسلی می گویند و شیرابه ای غلیظ شبیه عسل با بوی تند و نافذ و به رنگ قهوه ای تیره می باشد، و در اثر برش طولی یا برش عرضی قسمت یقه گیاه به خارج ترشح می شود و واجد ۲۵ تا ۳۰ درصد اسانس می باشد. باریجه عسلی را از پالایش باریجه توده ای نیز بدست می آورند.



زمان و روش جمع آوری

با توجه به این که گیاه مونوکارپ می باشد باریجه اشکی در سال آخر رویش که ساقه ایجاد می شود بدست می آید و به منظور جمع آوری باریجه عسلی برش عرضی یا طولی ریشه گیاهان از اواخر خرداد ماه بمدت ۲ ماه بر حسب شرایط اقلیمی مناطق مختلف انجام می شود. بوته باریجه در سن ۶ تا ۷ سالگی در پی بارندگی زمستانی قابل توجه، رشد و نمو مناسبی خواهد داشت و در بهار ساقه های هوایی گل دهنده تولید می کند و در این صورت با تراوش شیرابه به صورت طبیعی یا با ایجاد خراش بر روی ساقه آن امکان بهره برداری باریجه اشکی فراهم می شود.

در برداشت باریجه عسلی یا باریجه نرم ابتدا خاک پای بوته های سه ساله به بالا کنار زده می شود، بعد از تمیز کردن یقه گیاه روی سطح جانبی ریشه برش عرضی ایجاد می کنند، برای حفاظت از باران و تابش نور خورشید روی آن سایه بان ایجاد می کنند، روش دیگر که به روش اقلیدی یا شیرازی معروف است، برداشت لایه ای از سطح جانبی به صورت برش طولی می باشد. در هر حال باید دقت شود تا لایه زاینده باریجه در محور میانی گیاه از بین نرود و حداکثر سه برش کاملاً رعایت شود. قطر ریشه مترشحه بعد از یک هفته با برداشت شیرابه باریجه از هر بوته ۵۰ تا ۱۵۰ گرم متغیر است. بطور متوسط تولید باریجه در هر هکتار بالغ بر ۱۸ کیلو گرم برآورد می شود.

ابزار مورد نیاز برای برداشت باریجه:

ابزاری که برای بهره برداری از این گیاه استفاده می شود عبارتست از: تیشه برای کندن پای آن که در اصطلاح به این عمل «پاورداری» گفته می شود. تیغی دسته دار و به شکل داس با دسته ای چوبی و بلند به اندازه ۴۰ سانتی متر برای بریدن لایه های نازک از روی ریشه که در اصطلاح اهل فن بُرّی (با تشدید را) خوانده می شود. پیش بند برای بستن جلوی سینه مثل پیش بند آشپزخانه برای جلوگیری از چسبیدن شیره گیاه به لباس در حین برداشت آن و ظرف مناسب برای انباشتن شیره قرمز شده. شیره گیاه که پس از برداشتن لایه نازک برون زده است و با گذشت چند روز رنگ آن به زرد و سرخ تغییر کرده با وسیله ای به نام «کارد» که ملاقه مانند و بادسته چوبی کوتاه است از روی بدنه ی ریشه برداشته شده و باز با ببری لایه ای دیگر بریده می شود. پس از چند روز شیره بیرون آمده تغییر رنگ داده عمل گرفتن آن از سر گرفته می شود. بریدن ها و گرفتن ها تا جایی که در ریشه گیاه شیر باشد ادامه می یابد. فصل انجام این کار از اواخر بهار تا پایان تابستان است. نام محلی آن در زبان مردم استان فارس قاسنی (بر وزن کاسنی) است و به کسانی که شغل باریجه گیری دارند قاسنی زن گفته می شود. صمغ آن بویی خوش دارد و آتش زاست.

آثار فارماکولوژیکی

باریجه بیشتر مصرف صنعتی دارد و روی آثار فارماکولوژیک آن کمتر مطالعه شده است. یک مورد تحقیق بر روی ملح سدیم اسید گالبانیک (گالبنات سدیم) نشان می دهد باعث کاهش فشار سرخرگی و افزایش ادرار در موش گردیده است.

آثار ضد دردی، ضد باکتری و ضد قارچی عصاره های خشک شده هیدرو الکلی حاصل از اندام هوایی، ریشه، باریجه اشکی و عسلی مورد مطالعه قرار گرفته است که در مقایسه با مرفین اثر ضد دردی ریشه و اندام هوایی آن بیشتر و نوع اشکی معادل نوع عسلی و کمتر از مرفین گزارش شده است. همچنین در مقایسه با لیستاتین اثرات ضد قارچی مشابهی مشاهده شده است.

عصاره های آبی، هیدرو الکلی و کلروفرمی برای نگهداری امولسیون ها برای مدت ۶ ماه بدون تغییر فیزیکی و اختصاصات ظاهری مؤثر بودند.



نحوه و میزان مصرف

مقدار مصرف باریجه ۳ گرم در روز و برای دفع سموم کشنده تا ۱۵ گرم است که غالبا به طرق مختلف مصرف می شود: مصرف آن با عسل کمک کننده خرد کردن و دفع سنگ کلیه و مثانه و تسهیل زایمان سودمند است. اگر مخروط

با سرکه رقیق مصرف شود برای خارج کردن جنین مرده نافع است و اگر با آب مصرف شود برای رفع سوزش مجاری ادراری و درمان بواسیر مفید است.

احتیاط و هشدار

برای مصرف خوراکی بهتر است در روغن بادام حل شود. اگر از نوع توده ای یا نا مرغوب مصرف می شود باید قبلاً با آب جوش باز شود و با صاف کردن مواد اضافی جدا شوند. بر اساس دانش طب ایرانی باریجه خیلی گرم و خشک است و لذا برای اشخاص گرم مزاج مضر است و در فصول و مناطق گرم تجویز نمی شود، در صورت ضرورت مصرف باید با روغن بنفشه و کافور مصرف شود.

منع مصرف:

تاکنون گزارشی مشاهده نشده است.

مصرف غذایی

امروزه باریجه بیشتر بعنوان طعم دهنده در محصولات غذایی مانند نوشابه های غیر الکلی و فرآورده های گوشتی و یا معطر کننده مصرف دارد. بنابر اعتقاد دامداران مصرف بوته باریجه بوسیله حیوانات اهلی در تولید شیر آن ها مؤثر است لذا در افزایش شیر می تواند مورد استفاده قرار گیرد.

کاربرد بهداشتی و آرایشی

باریجه در تهیه عطر و ادوکلن مصرف فراوانی در کشورهای مختلف جهان دارد. باریجه یک ماده مهم در تثبیت عطرها است و در فرآورده های آرایشی و بهداشتی نیز مورد مصرف می باشد. مصارف صنعتی باریجه در تهیه نوعی چسب مخصوص (چسب الماس) است.

طبق گزارش خبرگزاری صدا و سیما در سال 1396 ، 100 خانوار در این بخش مشغول به برداشت باریجه هستند هستند و پیش بینی می شود از این هزار هکتار 10 تن باریجه برداشت شود. نوراله طاهری افزود : بهره برداری این

گیاه از مراتع شهرستان بیش از 5 میلیارد تومان درآمد ارزی برای کشورمان به همراه دارد. علاوه بر خواص دارویی صمغ باریجه ؛ بیشترین مصارف آن بعنوان چسب در صنایع جواهر سازی و تثبیت کننده در صنایع عطرسازی است. تغییر در نوع کاربری مراتع از مصارف سنتی و تهیه علوفه به مصارف صنعتی و تهیه گیاهان دارویی علاوه بر ایجاد اشتغال در اقتصاد کشور نقش موثری خواهد داشت. برداشت گیاه باریجه در سطح هزارهکتار از مراتع فیروزکوه در حال انجام است.

منابع:

سایت غذا (<https://ghazaa.com/>)

سایت خبرگزاری صدا و سیما (www.iribnews.ir)