

کرونا هم جان می‌گیرد هم نان

۱۰۰۰ واحد صنفی در طر‌قبه‌شاندیز، تعطیل و۷ هزار کار‌گر خانه‌نشین شدند



زمانی که امواج بحران کرونا در اواخر سال ۹۸ به کشور رسید کمتر کسی تصور می کرد که این بیماری بیشتر از سه تا چهار ماه ادامه یابد اما حالا با گذشت بیش از ۱۸ ماه از آغاز این بیماری در کشور بسیاری از مشاغل و کسب و کارها همچنان درگیر و بسیاری تعطیل شده اند از جمله مشاغل و کسب و کارهایی که در این بحران آسیب زیادی دیدند واحدهای صنفی وابسته به گردشگری هستند، این موضوع نشان می دهد کرونا علاوه بر این که جان بسیاری از هموطنان مان را گرفته است نان بسیاری از صاحبان مشاغل را نیز آجر کرده است. در شهرستان طر‌قبه شاندیز که یکی از شهرستان های وابسته به گردشگری است بر اساس اظهارات فرماندار شهرستان، حدود هزار واحد صنفی تعطیل شده و کرونا مجموعه گردشگری چالیدره را به مرز ور شکستگی کشانده است.

● خسارت های کرونا به اصناف شهرستان طر‌قبه شاندیز فرماندار طر‌قبه شاندیز از صدمات و خسارت های بسیار زیاد کرونا بر بدنه اقتصادی و اصناف این شهرستان خبر داد و گفت: با شیوع کرونا به طور میانگین ماهیانه ۲۰ میلیارد تومان به اصناف این شهرستان خسارت وارد می شود و متاسفانه حدود هزار واحد صنفی کسب و کار خود را تعطیل کرده اند و تعطیلی های پیاپی ناشی از شیوع انواع پیک های کرونا، مجموعه چالیدره را به آستانه ور شکستگی کشانده است. به گزارش خراسان رضوی، باهرا بر اوارجبری کرونا و شروع پیک جدید شاهدوار آمدن آسیب های جبران

ناپذیری به بخش های مختلف جامعه به خصوص به اصنافی هستیم که در حوزه گردشگری فعال هستند و با شیوع هر پیک تازه، باید شاهد بسته شدن کسب و کار و خانه نشین شدن خیل عظیمی از نیروی کاری باشند که در شرایط کرونا در آینده کاری بسیار مبهمی به سر می برند.

● وضعیت مجموعه های مر تبط با گردشگری

فرماندار طر‌قبه شاندیز گفت: همکاری اصناف این شهرستان در رعایت محدودیت های ممنوعیت وضع شده از طرف ستاد ملی مقابله با کرونا قابل تقدیر است اما آن چه که از سوی اصناف این شهرستان به آن اعتراض می شود، ساده انگاری و رعایت نکردن ممنوعیت فعالیت انواع مشاغل در پیک های مختلف شیوع کرونا در بین اصناف شهر مشهد است زیرا اگر می خواهیم زنجیره کرونا قطع شود باید اصناف چه در مشهد و چه در این شهرستان مطابق دستورات ستاد کرونا به طور یکسان عمل کنند و تبعیضی در این باره بین اصناف این دو شهرستان وجود نداشته باشد. حسینی با بیان این که به طور میانگین ماهیانه حدود ۲۰ میلیارد تومان به مجموعه اصناف این شهرستان از زمان شیوع کرونا خسارت وارد شده است، تصریح کرد: به طور مثال مجموعه موج های خروشان که حدود دو سال است از تعطیلی کامل آن می گذرد، طبق آن چه به ما گزارش شده حدود ۲۰ میلیارد تومان تنها در آمد تحقق نیافته و خسارت وارد شده است و باید گفت در این رقم خسارت به دست آمده، بیکاری کارکنان و هزینه نگهداری تجهیزات و فرسودگی آن لحاظ نشده است. وی ادامه داد: متاسفانه مجموعه گردشگری و تفریحی چالیدره به علت تعطیلات پیاپی هم اکنون در مرز ور شکستگی قرار دارد، زیرا حتی هنگامی که این مجموعه فعال است با ظرفیت حداقلی خود فعالیت می کند. حسینی در ادامه

سخنانش با اشاره به ضرر و زیان های کلانی که به مجموعه رستوران ها و باغ تالار ها و مراکز تجاری این شهرستان وارد شده است، توضیح داد: از ابتدای شیوع کرونا از حدود شش هزار واحد صنفی که داشته ایم حدود هزار واحد صنفی تعطیل و از مدار ادامه فعالیت خارج شده اند و با توجه به این که شهرستان طر‌قبه شاندیز یک شهرستان گردشگری است متاسفانه آسیب ها و صدمات ناشی از کرونا به بدنه اصناف آن چند جانبه و بسیار زیاد است.

● کرونا ۷ هزار کار‌گر را در طر‌قبه شاندیز بیکار کرد

رئیس اتاق اصناف شهرستان طر‌قبه شاندیز نیز از آسیب های جبران ناپذیر کرونا بر بدنه اقتصادی و اصناف این شهرستان سخن گفت و از خانه نشینی خیل عظیم نیروهای کار خبر داد که قبلا در مشاغل مختلف مربوط به بخش های گردشگری و تفریحی این شهرستان مشغول کار بوده و حالا با تعطیلی یا جمع شدن آن واحد صنفی از کار بیکار شده اند و با فقر و انواع مصائب آن دسته و پنجه نرم می کنند. محمد نمکیان اظهار کرد: به جرئت می توانیم ادعا کنیم بعد از شهر مشهد، در بین شهرستان های استان بیشترین میزان خسارتی که به اصناف وارد شده متعلق به شهرستان طر‌قبه شاندیز است، متاسفانه طبق آمار، حدود ۱۰۰ رستوران و ۴۵ واحد فروش صنایع دستی و همچنین چندین واحد تجاری فروش پوشاک و مبلمان در این شهرستان ناتوان از ادامه فعالیت در این مدت مجبور شده اند و احد صنفی خود را تعطیل کنند. وی با بیان این که رستوران های بزرگی به علت ضرر و زیان بسیار مجبور به جمع آوری واحد صنفی خود شده اند، ادامه داد: با توجه به قابلیت تفریحی و گردشگری رستوران های این شهرستان ارائه خدمات غذایی بیرون بر هیچ توجیهی ندارد، زیرا تمام مسافران و مجاوران که

روزنامه
سیاسی، اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی
خراسان رضوی



خود مجبور به فروش خود و زمین خود شده اند. نمکیان افزود: به یقین بیکاری هفت هزار کارگر در هر پیک شیوع کرونا آسیب های جبران ناپذیری را به همراه دارد و ما با شیوع هر پیک شاهد شدت گرفتن تبعات ناشی از بیکاری خیل عظیم نیروی کار هستیم و باید هر چه زودتر در این خصوص از سوی مسئولان چاره اندیشی شود. رئیس اتاق اصناف طر‌قبه شاندیز با اشاره به رعایت کامل دستورات ستاد ملی مقابله با کرونا در بین اصناف و رستوران های این شهرستان گفت: یکی از تبعات ناگوار بسته شدن مجموعه رستوران های این شهرستان، وارد شدن آسیب به پهنه طبیعت است زیرا مسافران بسیاری که به این شهرستان می آیند در صورتی که در این مجموعه های گردشگری و رستورانی پوشش داده نشوند، مطمئنا در طبیعت سرازیر خواهند شد و بدون شک به پهنه طبیعت آسیب وارد می شود. نمکیان ادامه داد: از سوی اداره دارایی در خصوص اخذ مالیات و بخشودگی های مالیات ها قول هایی داده شده است اما باید در این خصوص در سطح استان و کشور تصمیم عاجل اتخاذ یا اختیارات بیشتری به اداره امور مالیاتی این شهرستان در خصوص بخشودگی مالیات اصناف داده شود.

به رستوران های این شهرستان مراجعه می کنند علاوه بر صرف غذا تمایل دارند از فضای فرح این اماکن استفاده کنند و اگر بخواهند غذای بیرون بر خریداری کنند، به یقین از نزدیک ترین کترینگ یا رستوران به منزل خود در شهر مشهد برای خرید اقدام می کنند.

● شرایط سخت وام

رئیس اتاق اصناف طر‌قبه شاندیز در خصوص مساعدت های مالی دولت و اختصاص وام به واحدهای صنفی متضرر نیز بیان کرد: ارائه وام برای واحدهای صنفی بزرگ با توجه به شروطی که از طرف بانک ها گذاشته شده است، دست یافتنی نیست و کمتر احد صنفی می تواند این شروط را تامین کند. نمکیان با بیان این که به حدود هفت هزار واحد صنفی در این شهرستان خسارت وارد شده است، اظهار کرد: رستوران های مطرح این شهرستان با هر مشقتی بوده است تاکنون خود را سرپا نگه داشته اند و هر چند تعدادی از نیروهای کار خود را تعدیل کرده اند اما واقعا نگران سرانجام زندگی کارگران خود در صورت تعطیلی رستوران و بیکاری آن ها هستند. وی ادامه داد: تعدادی از مالکان رستوران ها بزرگ این شهرستان برای تامین حقوق کارکنان

گزارشی درباره فواید کشت و فراوری گیاهی کمتر شناخته شده خراسان رضوی

آنگوزه، گنج ناشناخته بجزستان

وی تصریح کرد: رویشگاه های طبیعی آنگوزه در ارتفاعات بالاتر از ۱۵۰۰ متر و بیشتر در مناطق مزار، جزین، نیان و ششتوک از توابع بجزستان است که یکی از گونه های ارزشمند آن در کشور در این مناطق رویتده می شود. محرابی گفت: برداشت به دو صورت شیر و کشته است که در عرصه های طبیعی با نظارت کارشناسان منابع طبیعی صورت می گیرد و باید کشاورزان و بهره برداران برای جلوگیری از صدمه به گیاه آموزش های لازم را فراگیرند. وی خاطر نشان کرد: متاسفانه بحث فراوری در ایران مطرح نیست و این محصول بیشتر به کشور هندوستان صادر می شود و یکی از کاربردهای آن استفاده از اسانس و خواص دارویی اش است.

● کاربرد در صنایع آرایشی و دارویی

محرابی اظهار کرد: یکی از موارد استفاده اسانس آنگوزه در ساخت ادکلن هاست بعد از فراوری، برای ماندگاری بوی ادکلن از آنگوزه ایرانی استفاده می شود. وقتی این محصول به کشور هند صادر می شود کشورهای اروپایی آن را از هند خریداری و در صنایع آرایشی و دارویی از آن استفاده می کنند. وی گفت: آنگوزه در باغ ها هم کاربرد دارد زیرا خاصیت انگل زدایی دارد.

محرابی تصریح کرد: رویش آنگوزه که آغاز شد از ریشه گیاه بهره برداری می شود البته این کار باید به صورت اصولی باشد تا بقای این گیاه حفظ شود که با دوره های ترویجی و آموزشی به بهره برداران و کشاورزان آموزش های لازم به آن ها داده می شود. وی اظهار کرد: مهم ترین قطب توسعه و رویش آنگوزه در جنوب خراسان و به ویژه بجزستان است و باید به دنبال بحث فراوری این گیاه باشیم. دکتر پوزشی از کارشناسان جهاد کشاورزی گفت: بهره برداران از چند دهه قبل وجود داشته اند و هشت نفر در منطقه به صورت دیم کار هستند که ۲۰ تا ۳۰ هکتار را پوشش داده اند. وی افزود: از مهر تا آذر کشت آنگوزه به روش های کپه کاری و بذریاشی انجام می شود و هر کیلو آنگوزه تا حدود یک میلیون تومان خریدار دارد.

پوزشی تصریح کرد: در روش دیم اگر شرایط مناسب بارندگی باشد در سال چهارم به برداشت می رسد و از هر بوته ۸۰۰ گرم شیر برداشت می شود. در روش کشته، آنگوزه ها با سنگ نشان گذاری می شود که به این روش کول گذاری می گویند که جهت سایبان برای گیاه هم استفاده می شود. وی اظهار کرد: شیر آنگوزه در طب سنتی استفاده می شود و در بحث فراوری، از آن شربت هایی با عنوان باریج تهیه می کنند اما عمدتا به صورت خام صادر می شود. سال گذشته برداشت های غیر اصولی و غیر مجاز از این گیاه در کوه های روستای ابوالخازن صورت گرفت که از سوی مجریان قانون از این عمل جلوگیری شده است. پوزشی خاطر نشان کرد: ۵ هکتار آنگوزه در حوزه روستای نوق بجزستان به صورت دیم کشت شده است.

● مجوز برداشت بعد از باز دید صادر می شود

رئیس اداره منابع طبیعی آبخیز داری شهرستان بجزستان گفت: گیاه آنگوزه یکی از گیاهان دارویی مهم در بجزستان است که رویشگاه های طبیعی زیادی را به خود اختصاص داده است. حمید انصاری فر افزود: گیاه آنگوزه چون از عرصه های طبیعی برداشت می شود متولی آن منابع طبیعی است و هر سال با توجه به میزان بارندگی و بعد از باز دیدهای کارشناسان منابع طبیعی، مجوز برداشت برای بهره برداران صادر می شود.

انصاری فر خاطر نشان کرد: رویشگاه طبیعی گیاه آنگوزه مناطق کوهپایه است و گیاه در ارتفاع بالاتر از ۱۲۰۰ متر کیفیت مطلوبی دارد و در ارتفاع پایین فیزیولوژی گیاه بیشتر شبیه آنگوزه دشتی می شود که خیلی ارزش اقتصادی ندارد و بنا بر این برای کشت این گیاه، شرایط رویشگاه باید مشابه رویشگاه های طبیعی باشد.

وی گفت: نیاز آبی این گیاه کم است و نسبت به در آمدی که دارد نگهداری آن سخت نیست و در بعضی از مناطق بجزستان، کشت این گیاه به صورت دیم انجام می شود. انصاری فر تصریح کرد: نه تنها برای برداشت این گیاه نیاز به مجوز منابع طبیعی است بلکه تاجران و خریداران برای حمل این گیاه به خصوص شیرابه آن باید مجوز منابع طبیعی را داشته باشند و گر نه در صادرات با مشکل مواجه می شوند و هر گونه حمل گیاه بدون مجوز، بازداشت و توقیف را به همراه خواهد داشت.

وی اظهار کرد: این گیاه با توجه به در آمد اقتصادی خوبی که دارد می تواند منبع در آمد مناسبی برای دولت و بهره برداران باشد اما در ایران آن طور که باید به آن توجهی نشده است. انصاری فر افزود: برای فراوری این گیاه هیچ اقدامی در منطقه انجام نشده است و در داخل ایران بازار فروش چندانی ندارد و تاجران شیر ه گیاه را خریداری و آن را به کشورهای دیگر از جمله هند صادر می کنند.

وی بیان کرد: حدود ۲۰ هزار هکتار در ارتفاعات روستاهای جزین، درزاب، مزار، زین آباد و ششتوک برداشت آنگوزه داریم و حدود ۱۲۰ نفر در بجزستان در زمینه بهره برداری آنگوزه مشغول کار هستند.

● یک میلیون برای یک کیلو شیر ه آنگوزه

هر کیلو شیر ه آنگوزه حدود یک میلیون تومان است و از هر گیاه بسته به تعداد دفعات تیغ زنی حدود ۸۰۰ تا یک کیلو گرم شیر ه برداشت می شود. مدیر جهاد کشاورزی بجزستان گفت: نام علمی آنگوزه فلور است و در مناطق نیمه خشک و بیشتر در خراسان جنوبی و کوه ها و بیابان های بجزستان رویتده می شود.

● آنگوزه تلخ و شیرین

محرابی افزود: آنگوزه به دو شکل تلخ و شیرین است که در منطقه بجزستان آنگوزه تلخ بیشتر رویتده می شود.



نگیرد و سپس تیغ زنی صورت می گیرد. آغاز برداشت دلان می رود و در بازار قیمتی بالاتر از این دارد. وی گفت: برای صدور مجوز برداشت آنگوزه توسط بهره بردار، اداره منابع طبیعی به صورت مزایده این کار را انجام می دهد که در بعضی مواقع مشاهده شده است که با توجه به این که قیمت های بالایی توسط افرادی به تجربه داده می شود مجوز برای آن ها صادر می شود و در موقع برداشت صدمات جبران ناپذیری به گیاه وارد می کنند که در سال های بعد هم این مشکل و چندان می شود.

● سود در جیب دلان

کمالی تصریح کرد: سود این گیاه بیشتر به جیب تاجران و دلان می رود و در بازار قیمتی بالاتر از این دارد.

وی گفت: برای صدور مجوز برداشت آنگوزه توسط بهره بردار، اداره منابع طبیعی به صورت مزایده این کار را انجام می دهد که در بعضی مواقع مشاهده شده است که با توجه به این که قیمت های بالایی توسط افرادی به تجربه داده می شود مجوز برای آن ها صادر می شود و در موقع برداشت صدمات جبران ناپذیری به گیاه وارد می کنند که در سال های بعد هم این مشکل و چندان می شود.

ناخوشایندی دارد و در مجاورت هوا تغییر رنگ می دهد و سفت می شود که ماده اولیه بسیاری از صنایع دارویی و آرایشی است. همچنین در طب سنتی از آن استفاده های فراوانی می شود.

● برداشت زیر نظر منابع طبیعی است

حسن پردل یکی از بهره برداران گفت: حدود ۸۰ سال است که این گیاه در منطقه کاشت و برداشت می شود و به دلیل این که در کوه و دشت می روید زیر نظر منابع طبیعی بجزستان است و هر سال با توجه به میزان بارندگی و باز دید کار شناس مجوز برداشت برای بهره برداران صادر می شود. وی تصریح کرد: رویشگاه طبیعی گیاه آنگوزه مناطق کوهپایه است و گیاه در ارتفاع بالا کیفیت مطلوبی دارد و در ارتفاع کمتر از ۱۰۰۰ متر از کیفیت کمتری بر خور دار است که ارزش اقتصادی پایینی دارد. این گیاه به آب کم نیاز دارد و با توجه به در آمد بالای آن هزینه نگهداری اش کم است.

پردل اظهار کرد: در برخی مناطق بجزستان، کشت این گیاه به صورت دیم انجام می شود؛ البته برای این که گیاه کیفیت مطلوبی داشته باشد، زمینی که در آن کشت می شود باید در مناطق کوهپایه و مشابه رویشگاه های طبیعی این گیاه باشد. گیاه آنگوزه به لحاظ رویشگاهی دو نوع است که آنگوزه دشتی و آنگوزه کوهی نام دارند و آن چه بیشتر مد نظر بهره برداران است و کیفیت مطلوبی دارد و برداشت آن اقتصادی است آنگوزه کوهی است. بعد از برداشت گیاه، به میزان سه تا چهار برابر میزان برداشت، بذریاشی و کپه کاری انجام می شود تا برداشت جبران شود و برای سال های بعد هم بی نصیب نمانیم. این بذرها بعد از پاشیدن در سال هفتم به بهره برداری می رسد. رویشگاه های آنگوزه در منطقه وضعیت مطلوبی دارند که بخش مهمی از آن به همت خود مردم است که از همان قدیم بذریاشی در طبیعت را انجام می دادند و همین موضوع باعث شده است که در بسیاری از ارتفاعات بجزستان رویشگاه های غنی آنگوزه داشته باشیم.

● هند مقصد صادراتی آنگوزه

پردل گفت: تاجران و خریداران برای حمل محصول این گیاه به خصوص شیرابه آن نیاز به دریافت مجوز از منابع طبیعی دارند و این گیاه بیشتر به کشور هند صادر می شود. کمالی یکی از بهره برداران تصریح کرد: برای برداشت آنگوزه تجربه و مهارت نیاز است و باید اصول تیغ زنی را رعایت کرد تا صدمات جبران ناپذیری به گیاه وارد نشود. وی افزود: رویش آنگوزه از اسفند آغاز می شود و تا اواخر اردیبهشت ادامه دارد و بعد از آن گیاه خشک می شود که بهره بردار برای این که گیاه را نشانه گذاری کند سنگی در محل رویش گیاه قرار می دهد و بعد از آن سایبانی برای گیاه ایجاد می شود (کپه کاری) تا در معرض نور آفتاب قرار



یکی از گیاهان دارویی که در شرایط اقلیمی نیمه خشک و کوهپایه ای خراسان رضوی رشد و نمو می کند و شیر ه آن برای استفاده در صنایع بهداشتی، آرایشی و عطر و ادکلن به کشورهای دیگر صادر می شود گیاهی است به نام آنگوزه . آنگوزه گیاهی است با ریشه ضخیم و گوشتی، برگ های بسیار بریده و غباری و ساقه قوی و گوشتی که بلندی آن تا ۲ متر می رسد. گل های آن به رنگ زرد و به شکل چتر در انتهای ساقه ظاهر می شود. آنگوزه در چند سال اولیه رشد ساقه قابل رویتي ندارد و برگ های آن گسترده روی زمین است و در بیابان های خشک و کوه های بجزستان به وفور پیدا می شود. از ساقه این گیاه نوعی صمغ استخراج می شود که به آن آنگوزه می گویند. آنگوزه مزه ای گس، تند و سوزنده و بویی شبیه به بوی نامطبوع ترکیبات گوگرد دارد که بخش دارویی گیاه را تشکیل می دهد و نحوه استفاده از آن به این صورت است که بعد از شست و شو با آب و کمی نمک آن را می پزند و محلی ها و قدیمی ها بر این باورند که هر نوع انگل و کرمی در بدن را نابود می کند و در برخی موارد آن را به صورت ادویه در غذاها استفاده می کنند.

● خواص دارویی آنگوزه

شیر ه آنگوزه را هم به شیوه خاص، در زمان خودش می گیرند که از خاصیت های دارویی فراوانی بر خور دار است. در آنگوزه ماده ای به نام کومارین وجود دارد که سبب رقیق شدن خون می شود. از دیگر خواص آن می توان به خاصیت ضد ویروس، آنتی بیوتیک، ضد التهاب و ایده آل برای بیماری های تنفسی، موثر در تقویت سیستم بدن، تسکین درد گوش، مشکلات معده، تقویت بینایی و تسکین درد دندان اشاره کرد. یکی از ظرفیت های شهرستان بجزستان در حوزه گیاهان دارویی کشت آنگوزه است که ۲۰ هزار هکتار در روستاهای کوهپایه ای به کشت آن اختصاص یافته و حدود ۷۰ نفر در کاشت و برداشت این محصول مشغول کار هستند.

● صادرات آنگوزه به کشورهای دیگر

آنگوزه یکی از گیاهان دارویی مهم منطقه بجزستان است و شیرابه آن به صورت خام به کشورهای دیگر صادر می شود و این موضوع دلیلی بر تشویق مردم در سال های اخیر برای کشت این گیاه بوده و مورد توجه بهره برداران زیادی قرار گرفته است. در سال های اولیه رویش این گیاه، ساقه دیده نمی شود و برگ های گیاه روی زمین پهن می شود و بعد از گذشت دو سال ساقه آن رشد می کند. در سال چهارم و اوایل تابستان در بالای طوقه (پایین ساقه) تیغ زنی انجام می شود و از این محل شیرابه ای استخراج می شود که بوی