



مقدمه

رازیانه از قدیمی‌ترین گیاهان ادویه‌ای است. مردم یونان و روم باستان خواص دارویی آن را می‌دانستند و از آن برای درمان برخی از بیماری‌ها استفاده می‌کردند. برگ رازیانه به صورت خام یا پخته شده خوراکی است و دارای طعمی خوشمزه بوده و به صورت ادویه به کار می‌رود. برگ‌های جوان از برگ‌های مسن‌تر بهترند، زیرا برگ‌های مسن به سرعت سفت می‌شوند. از برگ‌ها میتوان سالاد بسیار خوشایندی تهیه نمود که به بهبود هضم غذا به خصوص، هضم غذاهای چرب کمک می‌کند. ذخیره سازی و نگهداری برگ‌ها به صورت خشک شده دشوار است هر چند این واقعیت چندان مهم نیست، زیرا که اغلب می‌توان آن را در تمام طول سال به خصوص در مناطق گرم برداشت کرد. ساقه و گل نیز به صورت خام یا پخته شده خوراکی است. برگ رازیانه از لحاظ عطر و طعم، شبیه به بادیان رومی است که به صورت ادویه به کار می‌رود.

مشخصات گیاه‌شناسی رازیانه

رازیانه با نام علمی (*Foeniculum vulgare*) از خانواده چتریان (Apiaceae)، گیاهی علفی، معطر، دو ساله یا چند ساله که هم بصورت زراعی و هم وحشی یافت می‌شود. در حالت وحشی، به صورت گیاهی چند ساله بوده ولی اگر پرورش یابد، دارای وضع دو ساله است. ریشه آن غده‌ای، دوکی شکل، مستقیم، به رنگ سفید مات و دارای بوی معطر و مطبوع است. ساقه در این گیاه قائم، استوانه‌ای، دارای شیارهای هم دریف و موازی، به رنگ سبز روشن و منشعب می‌باشد. ارتفاع رازیانه متفاوت بوده و به شرایط اقلیمی محل رویش بستگی داشته و بین ۱۵۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر است. دارای برگ‌هایی با پهنک منقسم به قطعات نازک و نخی شکل مانند شوید، به رنگ سبز تیره، شاداب، ظریف و دارای بریدگی‌های کم و بیش عمیق هستند. دم‌برگ آن نیز در فاصله معینی از ساقه حالت غلاف مانند پیدا می‌کند. گل‌های کوچک و زرد رنگ رازیانه در انتهای ساقه‌های اصلی و فرعی به صورت خوشه و مجتمع در چتر مرکب قرار می‌گیرند. اشعه چترهای آن بلند و شامل پایه‌های نامساوی است به طوری که تعداد آن‌ها به ۱۰ هم می‌رسد. پهنای گل‌آذین چتری آن در حدود ۱۰ سانتیمتر است.

میوه رازیانه، کوچک به طول ۶ تا ۱۰ میلی‌متر به عرض ۲ تا ۳ میلی‌متر، دوکی شکل با دو انتهای باریک و دراز و استوانه‌ای شکل است که سطح آن بی‌کرک، شیاردار به رنگ سبز یا قهوه‌ای روشن و گاهی نیز در بعضی نمونه‌ها، زرد روشن می‌باشد. دو مریکارپ (نیمه فندقه) آن، ارتباط کمی با هم داشته به طوری که گاهی اوقات به صورت جدا شده از هم در می‌آیند (میوه دو فندقه می‌باشد). مریکارپ دارای ۵ پره برجسته ولی کند،



رازیانه



PTMP/SK/R&D/A/ Fennel01 /13062021

ناودانی و هر یک از شیارهای بین پره‌ها دارای یک مجاری ترشح کننده است . طعم آن معطر، کم و بیش شیرین بوده و بوی آن ملایم و در حالت تازه ناپسند است. نوع مزه‌دانه در واریته‌های مختلف متفاوت می‌باشد. ظاهر کلی رازیانه مخصوص از نظر نوع برگ، بی‌شبهت به شوید نیست ولی بوی معطر و مطبوع، ساقه‌های مرتفع و ریشه ضخیم گیاه به سهولت آن را از شوید متمایز می‌سازد.

جدول ۱- مشخصات گیاه‌شناسی رازیانه

رازیانه، بادپانه، بادیان	نام فارسی
Fennel	نام انگلیسی
Foeniculum vulgare	نام علمی
Apiaceae	خانواده



شکل ۱- آشنایی با بوته، برگ، گل و ریشه گیاه رازیانه



رازیانه



PTMP/SK/R&D/A/ Fennel01 /13062021

کاشت

رازیانه گیاهی مدیترانه‌ای است و هوای گرم برای رشد و نمو آن مطلوب می‌باشد، به طور کلی کشت این گیاه در مناطق با هوای گرم (که تابستان طولانی و زمستان زیاد سرد نداشته باشند) موفقیت آمیز است. جوانه‌زنی به زودی در دمای ۶ تا ۸ درجه سانتی‌گراد به خوبی انجام می‌گیرد ولی درجه حرارت مطلوب برای جوانه‌زنی ۶۵ تا ۱۶ درجه سانتی‌گراد می‌باشد. pH خاک برای رازیانه بین ۴/۸ تا ۸ مناسب است. خاک‌های لوم رسی با مواد و عناصر غذایی و ترکیبات هوموسی کافی، خاک‌های مناسبی برای رویش این گیاه می‌باشند. کشت باید در زمین‌های با آب کافی باشد. دمای مطلوب در طول رویش و در طی زمان تشکیل میوه ۲۰ تا ۲۲ درجه سانتی‌گراد است. در زمستان‌های طولانی و بسیار سرد، ریشه گیاه دچار سرمازدگی می‌شوند. رازیانه دوره رویش نسبتاً بلندی دارد، لذا کاشت این گیاه باید در اوایل سال (اواخر زمستان - اوایل بهار) انجام پذیرد. بذوری که در پاییز کاشته شده‌اند، در بهار سال بعد در درجه حرارت ۶ تا ۸ درجه سانتی‌گراد و در شرایط مناسب از نظر رطوبت خاک و... رویش می‌نمایند.

تعاونی پترو تمدن مهمام پارس



شکل ۲- مزرعه رازیانه





داشت

بعد از کاشت بذور، به دو مرتبه آبیاری به فاصله تقریباً سه روز نیاز است، آبیاری سوم، پنج الی شش روز بعد از آبیاری دوم و آبیاری چهارم، هفت روز بعد از آبیاری سوم و در نهایت به سیکل آبیاری ده روز یک بار خواهد رسید. بایستی دقت کافی داشت که دور آبیاری بستگی کامل به وضعیت آب و هوا و رطوبت خاک داشته و برای تعیین دقیق نیاز گیاه به آب بایستی به رطوبت خاک حتما توجه کرد.

رفع نیازهای غذایی رازیانه نظیر ازت، فسفر، پتاس و... از طریق افزودن کودهای شیمیایی انجام می‌گیرد. کمبود عناصر و مواد غذایی خاک نه تنها مقاومت گیاهان را در برابر آفات و امراض مختلف کاهش می‌دهد، بلکه به طور بارزی سبب کاهش مقاومت آن‌ها در برابر سرمای زمستان می‌شود. در فصل پاییز ۱۰ تا ۱۵ تن کود حیوانی کاملاً پوسیده، ۸۰ تا ۱۰۰ کیلوگرم در هکتار اکسید فسفرو ۴۰ تا ۶۰ کیلوگرم در هکتار اکسید پتاس به زمین می‌افزایند. در فصل بهار به خاک‌هایی که فاقد ازت هستند، ۴۰ تا ۵۰ کیلوگرم در هکتار ازت به عنوان سرک در اختیار گیاه گذاشته می‌شود.

افزودن ۴۰ تا ۶۰ کیلوگرم در هکتار اکسید فسفرو ۲۰ تا ۳۰ کیلوگرم در هکتار ازت در پاییز سال اول رویش تاثیر عمده‌ای در افزایش عملکرد در سال دوم خواهد داشت. چنانچه رویش گیاه در سال دوم به کندی انجام گیرد باید در بهار سال دوم ۲۰ تا ۴۰ کیلوگرم در هکتار ازت به خاک افزوده می‌شود.

برداشت

میوه‌های رازیانه به طور هم زمان نمی‌رسند پس از رسیدن، از گیاه جدا و به اطراف پراکنده می‌شوند. از این جهت قبل از ریزش باید محصول را برداشت نمود. زمان مناسب برای برداشت محصول در سال اول رویش، اوایل مهر می‌باشد و سال دوم و سوم، اوایل شهریور، وقتی که میوه‌ها زرد رنگ شد می‌چینند و برای این کار سرشاخه‌های میوه‌دار را ظرف ۳-۴ هفته به تدریج که می‌رسند می‌چینند و تخم آن را می‌گیرند. چون رازیانه دارای ساقه‌ای بلند است لذا معمولاً برداشت محصول آن کم و بیش مشکل است. با استفاده از ماشین برداشت غلات می‌توان دانه‌های رازیانه را نیز برداشت کرد. محصول را می‌توان در دو مرحله برداشت کرد. در مرحله اول شاخه‌ها و سر شاخه‌های حامل چتر (به طول ۳۰ تا ۵۰ سانتی‌متر) را برداشت نموده و به مدت ۷ تا ۱۴ روز روی زمین باقی می‌گذارند (این مدت به آب و هوای منطقه بستگی دارد). در مرحله دوم این اندام‌ها را با کمباین برداشت و بذور را از سایر قسمت‌ها جدا می‌نمایند. برداشت دو مرحله‌ای، بستگی به اوضاع اقلیمی



رازیانه



PTMP/SK/R&D/A/ Fennel01 /13062021

محل کشت گیاه دارد، در صورت نامساعد بودن هوا و رطوبت بالا، برداشت در دو مرحله توصیه نمی‌شود زیرا ممکن است طی مدتی که اندام‌ها روی زمین قرار دارند مورد حمله قارچ‌ها، باکتری‌ها و سایر عوامل مخرب قرار گرفته و اثرات نامطلوبی بر کمیت و کیفیت مواد موثر آن بگذارند، از این رو بهتر است برداشت محصول در یک مرحله انجام شود در این صورت شاخه‌ها و سرشاخه‌های حامل چتر برداشت می‌شوند.



شکل ۳- برداشت دستی دانه و ریشه رازیانه

منبع

عماد، مهدی؛ غیبی، فریبرز؛ رسولی، سید محسن؛ خانجنازاده، رسول؛ محمدی جوزانی، سعید. (۱۳۹۱). گیاه دارویی - صنعتی رازیانه. تهران: پونه

