

آجیل و خشکبار

گران و پرترفدار

سوسن صادقی
روزنامه نگار

آجیل و خشکبار یکی از اقلام ثابت سفره‌های عید نوروز است؛ هرچند که به واسطه تورم قیمت آجیل و خشکبار هم افزایش یافته، اما به گفته رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار، بازار نسبت به سال گذشته رونق بیشتری دارد. علیرضا ارزانی ممقانی، رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار به «ایران» می‌گوید: «تا اینجا کار فروش عمده آجیل و خشکبار خوب بوده است؛ بخصوص ارگان‌ها و نهادها خریدهای عمده خوبی انجام داده‌اند تا به کارکنان خود به عنوان عیدی آجیل بدهند.» او با بیان اینکه با وجود گرانی‌ها و تورم، بازار نسبت به سال گذشته رونق بیشتری دارد، درباره کالاهای موجود در بازار می‌گوید: «آجیل و خشکبار در بازار دو دسته است؛ داخلی و وارداتی. کشور ما اقلامی مانند پسته، کشمش و انجیر را صادر می‌کند. اقلامی مانند تخمه آفتابگردان، بادام زمینی، بادام هندی و کدو، بیشتر وارداتی است بخصوص که امسال کشور هم با خشکسالی مواجه بود و محصولات کمتری برداشت شد از این جهت اقلام وارداتی هم بیشتر است و قیمت‌ها ۲۰ تا ۸۰ درصد افزایش داشته است که بیشتر ناشی از تبعات خشکسالی و نوسانات نرخ ارز است.» ارزانی ممقانی تأثیر بیشتر خشکسالی را روی پسته که محصول صادراتی است می‌داند و می‌افزاید: «امسال محصول پسته نسبت به سال‌های گذشته در کشور کمتر بود و کشاورزان هم ترجیح می‌دهند برای سود بیشتر آن را صادر کنند از این رو نسبت به سایر اقلام خشکبار گران‌تر بوده و قیمت آن تا ۸۰ درصد هم افزایش یافته است.»

«مردم از مراکز صنفی معتبر دارای پروانه کسب از اتحادیه‌ها خرید کنند. آنها پروانه کسب خود را بر دیوار مغازه نصب می‌کنند. از دستفروشان آجیل و خشکبار نخرید چون آنها معمولاً آجیل و خشکبار کهنه می‌فروشند. قبل از خرید، آجیل را تست کنید و بدون تست آن را نخرید. آجیل کهنه مزه ماندگی می‌دهد و سفت است.»



است. آجیل‌های رنگی نخرند. اگر آجیلی بیش از حد براق بود باید به سالم بودن آن شک کرد زیرا برخی از فروشندگان سودجو برای جلب توجه مشتریان از رنگ‌های غیرمجاز خوراکی برای براق کردن آجیل‌ها استفاده می‌کنند. آجیل‌های شور و پرنمک خرید چون معمولاً نامرغوب و کهنه هستند و بخصوص که اگر تفاوت قیمت داشت هم خرید نکنید چون اجحاف در حق خریدار است. آجیل خام، سالم‌تر و نگهداری آن هم راحت‌تر است. آجیل‌ها به دو صورت با پوست و بدون پوست عرضه می‌شود، سعی کنید تا حد امکان از آجیل‌های با پوست خریداری کنید چون سالم ترند. به گفته وی آجیل بهتر است در دمای خنک و خشک نگهداری شود چون گرما از کیفیت آجیل می‌کاهد.

و خشکبار نسبت به دیگر اقلام پذیرایی گران‌تر به نظر برسد ولی نسبت به دیگر اقلام پذیرایی مقرون به صرفه‌تر است چون میزان آجیل برای پذیرایی هم ۳۰ گرم است بنابراین بسته به اینکه صاحبخانه چه نوع و کیفیتی آجیلی خواهد بخرد، قیمت‌ها متفاوت می‌شود. اگر از هر ۱۱ قلم آجیل درجه یک (بادام هندی، بادام، پسته، فندق، مغز گردو، تخم کدو، تخم جابونی، نخودچی، کشمش، انجیر و توت) ۲۵۰ گرم خریداری کنید باید یک میلیون و پانصد هزار تومان برای آجیل شب عید بپردازید. اگر اقلامی مثل نخود و کشمش و دیگر خشکبار در آجیل انتخابی شما باشد، قیمت آن ارزان‌تر خواهد بود.

آجیل نمکی و رنگی نخرید

از رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار می‌خواهیم برای خرید این محصول برای سفره شب عید توصیه‌هایی کند تا خرید خوبی داشته باشیم. علیرضا ارزانی ممقانی در این باره می‌گوید: «مردم از مراکز صنفی معتبر دارای پروانه کسب از اتحادیه‌ها خرید کنند. آنها پروانه کسب خود را بر دیوار مغازه نصب می‌کنند. از دستفروشان آجیل و خشکبار نخرید چون آنها معمولاً آجیل و خشکبار کهنه می‌فروشند. قبل از خرید، آجیل را تست کنید و بدون تست آن را نخرید. آجیل کهنه مزه ماندگی می‌دهد و سفت است. آجیل مرغوب دارای رنگی طبیعی عید درآمدزایی کنند.»

کیفیت متفاوت و قیمت متفاوت

از رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار درباره قیمت‌های مختلف محصولات این رسته سؤال می‌کنیم. اعتقاد دارد نمی‌توان قیمت دقیقی حتی برای یک محصول تعیین کرد چون محصول کارخانه‌ای نیست و محصول یک درخت با کناری آن با توجه به نژاد و کیفیت هم متفاوت است بنابراین عوامل متعددی مانند کیفیت، منطقه آب و هوایی و خاک بر کیفیت محصول و به دنبال آن بر قیمت آن تأثیرگذار است بنابراین نمی‌توان قیمت واحدی برای یک کیلوگرم آجیل تعیین کرد. به گفته وی، کارشناسان وزارتخانه‌های جهاد کشاورزی، صنعت، معدن و تجارت، اتاق‌های بازرگانی و اتحادیه حوزه کشاورزی هستند که قیمت محصولات را تعیین می‌کنند به همین دلیل درباره یک محصول هم قیمت‌های متفاوتی در بازار مشاهده می‌شود؛ البته همین نهادها و ارگان‌ها بر قیمت‌ها در بازار نظارت دارند و اگر قیمت‌ها نامتعارف باشد با آنها برخورد می‌شود. ارزانی ممقانی در ادامه می‌گوید: «چون با توجه به تورم قدرت خرید مردم نسبت به سالهای گذشته کمتر شده است بنابراین در صنف آجیل و خشکبار گرانفروشی دیده نمی‌شود. آنها در تلاش هستند با کمترین حاشیه سود محصولات خود را به مردم بفروشند از این رو در این حوزه رقابت وجود دارد تا در این شرایط محصولات خود را بفروشند و شب عید درآمدزایی کنند.»

پذیرایی مقرون به صرفه با آجیل

وی با بیان اینکه در بازار عمده، قیمت آجیل از هر کیلوگرم ۳۰۰ هزار تومان تا ۹۰۰ هزار تومان است، می‌گوید: «شاید قیمت آجیل

۴۰

به گفته رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار، اگر بخواهید در طول عید نوروز از ۴۰ نفر میهمان پذیرایی کنید یک کیلو و ۲۰۰ گرم آجیل مورد علاقه خود از تنوع محصولات را می‌توانید بخرید و اگر با قیمت درجه یک خرید فروشی هم حساب کنید بیش از یک میلیون تومان باید هزینه کنید.

قیمت آجیل درجه یک که در بازار خرده فروشی در فروشگاه‌های معتبر بفروش می‌رسد به این ترتیب اعلام شده است

ردیف	نام محصول	قیمت به تومان
۱	بادام هندی	۸۶۰۰۰۰
۲	بادام خام	۵۲۰۰۰۰
۳	بادام ایرانی	۶۸۰۰۰۰
۴	بادام کاغذی ایرانی	۵۶۰۰۰۰
۵	بادام کاغذی	۴۸۰۰۰۰
۶	پسته احمدآقایی	یک میلیون و ۱۰۰ هزار
۷	پسته اکبری	یک میلیون و ۲۵۰ هزار
۸	پسته کله قوچی	یک میلیون و ۲۵۰ هزار
۹	پسته فندقی شور	۸۸۰۰۰۰
۱۰	گردو با پوست	۲۶۵۰۰۰
۱۱	مغز گردو	۵۲۵۰۰۰
۱۲	تخمه کدوگوشتی	۲۸۰۰۰۰
۱۳	تخمه آفتابگردان	۱۹۰۰۰۰
۱۴	تخمه جابونی	۳۹۰۰۰۰
۱۵	نخودچی	۱۷۰۰۰۰
۱۶	آجیل چهار مغز خام	۹۳۵۰۰۰
۱۷	آجیل شیرین	۷۱۰۰۰۰
۱۸	آجیل مخصوص سلامت	۳۵۰۰۰۰
۱۹	آجیل چهارشنبه سوری	۵۵۰۰۰۰
۲۰	انجیر شیرازی	۶۴۰۰۰۰
۲۱	توت عسلی	۲۸۰۰۰۰
۲۲	سنجد	۳۱۵۰۰۰
۲۳	کشمش سبز	۲۴۰۰۰۰

در بازار عمده، قیمت آجیل از هر کیلوگرم ۳۰۰ هزار تومان تا ۹۰۰ هزار تومان است