

بی‌مهرگان اقیانوس‌ها

ملیکا قلیچ‌پور

«خیار دریایی» جانوری بی‌مهره از شاخه‌ی «خارپوستان» است که طی دوران تکامل، ۵۴۰ میلیون سال پیش در اقیانوس ظاهر شد. خارپوستان همگی دریازی هستند. از دیگر گونه‌های متعلق به این شاخه می‌توان از «توتیای دریایی» و «ستاره دریایی» نام برد.

خیارهای چرمی اقیانوس‌ها

بدن خیار دریایی نرم و بیضی شکل است و با پوست چرم مانند به رنگ‌های سفید، قهوه‌ای یا سیاه پوشیده شده است. در مقایسه با سایر خارپوستان جثه‌ی بزرگ‌تری دارد، به‌طوری‌که اندازه‌ی متوسط آن حدود ۴۰-۱۰ سانتی‌متر است. البته شکل‌های کوچک‌تر این جانور به طول حداکثر چند میلی‌متر نیز وجود دارد. دهان این جانور مدور و بزرگ و دارای ماهیچه‌های قوی است که در انتهای جلوی بدن و متمایل به سطح شکمی جانور قرار دارد. اطراف دهان به‌وسیله‌ی بازوهای بوته‌مانندی احاطه شده و تعداد آن‌ها از ۱۰ تا ۳۰ عدد متغیر است. بازوها در محل اتصال به بدن ساده و ضخیم و در انتها بوته‌مانند، منشعب و نازک هستند. مخرج در انتهای دیگر بدن جانور و در سطح پشتی قرار دارد.

زندگی در بستر آب‌ها

خیارهای دریایی قادر به سازگار شدن با درجات متفاوت شوری آب‌ها نیستند. از این رو به ندرت در آب‌های «لب شور» یافت می‌شوند. این جانوران از مرحله‌ی بلوغ همگی کفزی هستند و در اعماق متفاوت اقیانوس‌ها، از منطقه‌ی ساحلی که جزر و مد در آن اتفاق می‌افتد گرفته تا نواحی عمیق زندگی می‌کنند. اما به‌طور معمول، به‌عنوان موجودات کفزی آب سنگ‌های مرجانی اقیانوس‌ها شناخته شده‌اند.



لاروهای شناور



خيارهای دریایی ماده و نر از نظر ظاهری تفاوتی با یکدیگر ندارند. در زمان تخم‌ریزی، ابتدا نرها سلول‌های جنسی خود را در آب رها می‌سازند و سپس ماده‌ها تخم‌ریزی می‌کنند. عوامل متعددی بر زمان تولیدمثل این جانوران اثر دارد. بالا رفتن ناگهانی درجه‌ی حرارت آب، افزایش طول دوره‌ی روشنایی و شکوفایی «فیتوپلانکتونی» سبب تخم‌ریزی سریع‌تر می‌شود. لاروهای بسیاری از گونه‌های خیاران دریایی از فیتوپلانکتون‌ها تغذیه می‌کنند. به‌همین دلیل عموماً با افزایش تعداد «فیتوپلانکتون‌ها»، خیار دریایی نیز تخم‌ریزی می‌کند. لاروها در زمان خارج شدن از تخم، شناور هستند و با گذشت زمان، به بستر اقیانوس‌ها می‌روند و پس از دگردیسی و تغییر شکل، به شکل خیار دریایی بالغ درمی‌آیند.

دارویی از اقیانوس‌ها

خيار دریایی علاوه بر مصرف خوراکی، مصارف دارویی نیز دارد. این جانور طبیعتی گرم دارد و براساس همین ویژگی، در چین برای معالجه‌ی ضعف جسمی، ناتوانی در اثر پیری، یبوست ناشی از خشکی روده و گهگاهی بی‌اختیاری ادراری، از آن استفاده می‌کنند. هم‌چنین، حاوی موادی مهارکننده‌ی ویروس‌هاست. چینی‌ها از این ماده‌ی خیار دریایی برای مقابله با ویروس «HIV» استفاده کرده‌اند.



تلاش برای بقا با از دست دادن اندام

خيارهای دریایی در شرایط نامطلوب محیطی، از جمله مواجه شدن با کمبود یا فقدان غذا و هم‌چنین حمله‌ی دشمن، به واکنشی دفاعی دست می‌زنند. آن‌ها در چنین شرایطی، بدن خود را به کمک عضلات حلقوی و طولی به شدت منقبض می‌کنند. با این کار، لوله‌ی گوارش باریک، طویل و پیچ‌خورده‌ی خود را جدا و از بدن خارج می‌سازند. در رویارویی با دشمن، خیار دریایی لوله‌ی گوارش خود را از بدن خارج می‌کند و در این زمان جانور مهاجم مشغول خوردن این اندام داخلی می‌شود. بدین ترتیب، خیار دریایی فرصت گریز و پناه بردن به محیط امن را پیدا می‌کند.



خوراکی لذیذ

بسیاری از گونه‌های خیار دریایی در نقاط گوناگون جهان مورد مصرف خوراکی قرار می‌گیرند. بخش خوردنی خیار دریایی، دیواره‌ی بدن آن است. در ایتالیا ماهی‌گیران خیار دریایی را به‌صورت سرخ کرده مصرف می‌کنند. اما ساکنین جزایر اقیانوس آرام و هم‌چنین مردم کشورهای ژاپن و کره، آن‌ها را به‌صورت خام می‌خورند. خیار دریایی هم‌چنین به‌صورت کنسرو، خشک و آبگوشت نیز استفاده می‌شود. کشورهای هند، مالزی، اندونزی، سنگاپور، فیلیپین، چین، ژاپن، ایتالیا و آمریکا از مهم‌ترین مصرف‌کنندگان این آبزیان هستند.