

فندال؛ عضو شیرین خانواده سیب زمینی ها

شهین صادقی

سیب زمینی از آن دسته مواد غذایی پرکاربردی است که تقریباً در اغلب غذاهایی که درست می‌کنیم نقش اصلی یا مکمل دارد زیرا علاوه بر خوش طعم کردن غذا دارای مواد مغذی مفیدی نیز هست که آن را به یکی از سالم‌ترین سبزیجات رایج تبدیل کرده است. علاوه بر سیب زمینی معمولی که همه با طعم و شکل آن آشنایی داریم، نوع دیگری از سیب زمینی به نام سیب زمینی شیرین نیز وجود دارد که اگرچه مصرف آن به اندازه سیب زمینی معمولی رایج نیست اما خواص بی‌نظیر آن موجب شده طرفداران زیادی در سراسر دنیا پیدا کند. سیب زمینی شیرین برای نخستین بار در آمریکای جنوبی کشت شده و سپس توسط اسپانیایی‌ها و پرتغالی‌ها وارد اروپا، آسیا، آفریقا و استرالیا شده است.

سیب زمینی معمولی و سیب زمینی شیرین دو گونه مختلف از یک گیاه هستند، این دو اگرچه هر دو از انواع سبزیجات ریشه‌ای غده‌ای هستند اما به دو خانواده گیاهی مختلف تعلق دارند، از نظر شکل و طعم شبیه به هم نیستند و از نظر ارزش غذایی و تأثیری که روی قند خون می‌گذارند نیز با هم متفاوت‌اند.

بالای ۱۰ رقم مختلف از سیب زمینی شیرین در جهان وجود دارد که اگر بر اساس رنگ پوست تقسیم‌بندی کنیم شامل رنگ‌های سفید، قرمز، نارنجی و بنفش هستند که بیشترین تقاضا در جهان مربوط به رقم‌های نارنجی و بنفش به دلیل خواص بالای آن‌هاست.

از بین همه ارقام «فندال» پوست سفید دارد و البته در بین انواع مختلف سیب زمینی شیرین، کیفیت متوسطی از نظر ارزش غذایی دارد. سیب زمینی شیرین سرشار از بتاکاروتن است و به همین دلیل طعم شیرینی دارد. حدود ۱۰ درصد قند و ۱۵ درصد نشاسته دارد، اما قند خون را در بدن کنترل می‌کند و برای دیابتی‌ها مفید است.

با وجود اینکه این محصول در جهان پرطرفدار و درآمدزاست اما کشاورزان مختلفی در جاسک وجود دارند که تنها در گوشه‌ای از باغ خودشان چنین محصولی را کشت می‌کنند و در حد مصرف همان منطقه است.

در ایران نیز فندال یا «فندال» در جنوب و جنوب شرقی کشور کشت می‌شود. در کشور ایران قابلیت کشت این محصول در شمال و جنوب وجود دارد. در شمال کشور نهال‌های آماده در فصل بهار به زمین اصلی منتقل می‌شوند و در پاییز برداشت محصول انجام می‌شود اما در جنوب کشور فصل کاشت و برداشت متفاوت است؛ نهال‌ها در اواخر تابستان به زمین اصلی منتقل می‌شوند و در پایان زمستان برداشت محصول انجام می‌گیرد.

با توجه به اینکه هرمرگان در منطقه گرم و خشک قرار دارد، به دلیل اینکه این گیاه از خانواده نیلوفریان است در زمینه مصرف آب، کم مصرف است اما می‌بایست مدیریت مصرف آب را در شروع کشت و در زمان برداشت رعایت کرد زیرا در زمان شروع کشت، نیاز آبی گیاه بیشتر و پیش از زمان برداشت، آبیاری بسیار کمی نیاز دارد. مهم‌ترین نکته در زمینه آب، شور نبودن آن است. از این غده شیرین می‌توان انواع چیپس، نان و غذاهای سنتی با مزه فوق‌العاده تهیه کرد، اما در حال حاضر بیشترین استفاده آن در منطقه جاسک به صورت آب‌پز است. شهرستان جاسک رتبه نخست تولید این محصول را در سطح استان هرمرگان داراست.

۱۵۰ سال است که کشاورزان این منطقه به کشت سنتی سیب زمینی شیرین مشغول‌اند. در حال حاضر ۷۵ هکتار از اراضی جاسک زیر کشت این محصول معجزه‌گر اما ناشناخته است که تنها در بازار داخلی به خصوص شهرستان جاسک مصرف می‌شود و گاهی به صورت سوغات توسط بازرگانان جاسک به کشورهای حوزه خلیج فارس ارسال می‌شود.

فندال؛ عضو شیرین خانواده سیب زمینی ها ست

زمین‌های کوئیک با آن که فاصله‌ای از دریا ندارد اما با چاه‌موتور آبیاری می‌شود

فندال را هم مثل سیب زمینی‌های دیگر می‌شود تنوری پخت



سیب زمینی شیرین که تا همین سال‌ها محصول متفاوت و خاص جاسک و آن حوالی بود و می‌شد آن را سوغات دیده نشده جنوب دانست، حالا دارد شناخته‌تر می‌شود و مصارف بیشتری هم پیدا می‌کند. فندال‌ها که برداشت می‌شود، ریخته می‌شود توی گونی‌ها و بار وانت‌ها می‌شود و به خانه آورده می‌شود. تا همین سال‌های اخیر، فندال فقط برای مصرف خانوارها بود و تنها گاهی بخشی از آن به بازارها می‌رفت. هنوز هم اهالی جاسک، خودشان بیشترین مشتری محصولی هستند که می‌کارند. فندال آب‌پز، متداول‌ترین شکل مصرف سیب زمینی شیرین است. اهالی کوئیک از فندال‌ها حلوا هم می‌پزند؛ درشت مشابه حلوائی که ما با کدو حلوائی می‌پزیم. از سیب زمینی شیرین، کوکوی شیرینی هم تهیه می‌شود که بی‌شباهت به حلوائی فندال نیست. این سیب زمینی‌ها چندان مناسب سرخ شدن نیستند اما این سال‌ها جوان‌ترها از فندال چیپس هم درست می‌کنند و سیب زمینی خلالی سرخ شده. حالا فندال با طعم شیرینش دارد خودش را به دیگر اعضای خانواده سیب زمینی می‌رساند و دور نیست که بتواند از آن‌ها هم جلو بزند.

...

کشاورزان کوئیک، شب و روزشان با خاک می‌گذرد و آب. آن‌ها پهلوی به پهلوی خلیج فارس داده‌اند اما رنج بی‌آبی امانشان را بریده است. با این همه آن‌ها همچنان کشاورزی می‌کنند و رزق و روزیشان را در زمین‌های اطراف روستا در دل خاک می‌جویند. آن‌ها پشت در پشت یا نخل خرما پرورنده‌اند و یا فندال کاشته‌اند. احتمالاً از همان موقع که بذر سیب زمینی به ایران رسیده است. آن‌ها حالا در کارشان، کشاورزان خبره‌ای هستند؛ محصولی که می‌کارند اما هنوز راهی طولانی برای شناخته شدن در پیش دارد. فندال می‌تواند بسیار بیشتر از الان مشتری داشته باشد. فندال که جای خودش را در میان محصولات کشاورزی پیدا کند، نان بهتری هم به سفره اهالی کوئیک و اهالی جاسک و همه آن‌هایی که در خطه جنوب، سیب زمینی شیرین می‌کارند می‌رسد.

سیب زمینی شیرین که تا همین سال‌ها محصول متفاوت و آن حوالی بود و می‌شد آن را سوغات دیده نشده جنوب دانست، حالا دارد شناخته‌تر می‌شود

