

### ● نجات استهبان از سیل توسط درختان انجیر

به دلیل اینکه در پای هر درخت انجیر در انجیرستان‌ها یک گودال حفر شده است در سیل اخیری که فارس آن را تجربه کرد، همین انجیرستان‌ها از جاری شدن سیل جلوگیری کردند و اجازه وارد شدن خسارت به این شهرستان را ندادند.

انجیر در استهبان یک محصول مهم و استراتژیک است و معیشت حدود ۷۰ درصد از مردم را به طور مستقیم و غیر مستقیم به خود گره می‌زند. آب باران در انجیرستان‌های استهبان با ایجاد آبگیرهای اطراف درخت و انتقال آب باران به طرف درخت، ساخت پشته‌های نسبتاً بلند در اراضی هموار و انتقال آب به سمت درخت، سکوبندی اراضی شیبدار و انحراف آب از آبراهه‌های کوچک و انتقال آب به سوی درخت به انجام می‌رسد و دانش بومی در این امر نقش بسزایی ایفا می‌کند».

### ● ثبت جهانی انجیرستان دیم استهبان

ثبت جهانی انجیرستان‌های دیم استهبان یک ظرفیت جهانی برای حفظ و حراست آن خواهد بود و برای ثبت جهانی آن آخرین ویرایش‌های بسته ثبت جهانی توسط مؤسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی و اقتصاد کشاورزی انجام شده که به دفتر فائو نیز ارسال شده است.

اما زمان برداشت محصول انجیر که تا پایان شهر یورماه نیز ادامه دارد فرصتی برای عکاسی و تهیه اخبار و گزارش از یک رویداد کشاورزی منحصر به فرد نیز فراهم می‌کند و به عنوان یک رویداد گردشگری خاص و بی نظیر می‌تواند در توره‌ای گردشگری داخلی و خارجی گنجانده شود که دیدن آن از نزدیک تجربه‌ای به شمار می‌رود که خالی از لطف نیست.

بازدید از این انجیرستان‌ها در کنار پارک جنگلی استهبان که از زیباترین گردشگاه‌های این شهر است، چشمه قهری، چشمه‌ای زیبا با داستانی عجیب و جالب، یخچال حاجی محرم، غار گبری، تنگه لای تاریک، آبشار استهبان، آتشکده ماه فرخان و امامزاده پیر مراد همراه با تهیه مسقطی انجیر، مربای انجیر و سایر محصولات انجیری لذت سفر را صدچندان می‌کند.

انجیر استهبان کیفیت بالاتری دارد. یکی از دلایل این کیفیت شاید همان مدل خشک شدن باشد. این نوع انجیر اول مثل سایر انجیرها به شکل سبز و آبدار است اما بعد از رسیدن، به آرامی روی شاخه خشک می‌شود و از درخت به زمین می‌افتد. در شکل گسترده‌تر هم برای خشک کردن، اجازه می‌دهیم مقداری از رطوبت انجیر روی درخت کم شود. بعد از ریختن میوه و جمع کردن آن از زیر درختان، آن‌ها را روی «اشپنگ» که جایگاهی از قبل ساخته شده برای خشک کردن انجیرها در آفتاب است به صورت یک لایه پهن می‌کنیم. بسته به گرم بودن هوا و خشکی اولیه انجیر، حدود ۳ تا ۵ روز برای خشک شدن زمان لازم است. انجیرها را باید صبح زود و قبل از تابش آفتاب از روی اشپنگ جمع کنیم. زیرا با گرم شدن هوا، میوه حالت نرمی به خود می‌گیرد و نگهداری از آن سخت می‌شود. این انجیرها به صورت کاملاً ارگانیک خشک می‌شوند و بر اساس رنگ، اندازه و دهان باز بودنشان تفکیک می‌شوند و هر کدام قیمت جداگانه‌ای دارند».

### ● انجیر هر چه روشن‌تر، شیرین‌تر

این کشاورز پرتلاش که به قول خودش تمام بچگی‌اش در کنار پدر و پدربزرگش پای همین درخت‌ها گذشته، اضافه می‌کند: «هر چه انجیر روشن‌تر و شفاف‌تر یا به اصطلاح سفیدتر باشد، ارزش بیشتر و طعم تازه‌تر و شیرین‌تری دارد. اندازه انجیر خشک هم مهم است و هر چه انجیر درشت‌تر باشد شیرین‌تر و البته گران‌تر است».

انجیرهای خیلی ریز بیشتر برای مصارف صنعتی مثل مربا، مارمالاد، شیره و... استفاده می‌شوند. دهان باز بودن یا بسته بودن انجیر هم به زمان رشد انجیر روی درخت بستگی دارد.

آب و قند بیشتر، باعث ترکیدن و ایجاد شکاف بزرگ‌تر روی میوه می‌شود، به همین خاطر انجیرهای با دهانه باز ارزشمندتر هستند. انجیر صدیک، کلیدی، شکفته، پرک و سوپر پرک طبقه بندی کشاورزان و خریداران است طبق میزان باز بودن و شکفته بودن انجیرها که قیمت نهایی را هم تعیین می‌کند».

**هر چه انجیر روشن‌تر و شفاف‌تر یا به اصطلاح سفیدتر باشد، ارزش بیشتر و طعم تازه‌تر و شیرین‌تری دارد. اندازه انجیر خشک هم مهم است و هر چه انجیر درشت‌تر باشد شیرین‌تر و البته گران‌تر است**



انجیرهای خشک در فضاهای سرد و سایه‌دار، نگهداری می‌شوند



شیرینی انجیری یکی از محصولات است که با انجیر استهبان آماده می‌شود



انجیرهای استهبان، روی درخت، خشک می‌شوند



باز بودن دهان انجیرها نشان می‌دهد که شیرین هستند

انجیرها روی زمین می‌مانند تا کاملاً خشک شوند

