



جاسک / هرمزگان

حسن احمدی فرد  
عکس‌ها: عابد قاسمی



کشاورزان روستای «کوئیک» جاسک نشان را از یک محصول متفاوت بدست می آورند

## سیب زمینی شیرین؛ سوغات جنوب

را سیراب کند. آب رودخانه هم که نباشد، آب چاه‌موتور هست و می‌شود با آن زمین‌های زیر کشت فندال را سیراب کرد. تمام پاییز را بوته‌های فندال آب می‌خورند و زیر آفتاب داغ جنوب قد می‌کشند. فندال، سبزی خوبی دارد و علفش می‌تواند گوسفندها را سیر کند؛ اما چراندن وقتی است که فندال‌ها برداشت شده باشند. فندال‌ها مثل بیشتر محصولات جنوب، زمستان می‌رسند. از شب چله که البته در جنوب آن قدرها سوز و سرما ندارد، می‌شود فندال‌ها را برداشت کرد. برداشت سیب‌زمینی شیرین هم مثل باقی سیب‌زمینی‌هاست. زمین را که به قاعده ۴۰-۳۰ سانت بکنی، غده‌ها بیرون می‌افتند و تازه آن وقت می‌شود فهمید که بوته‌ها همان قدر که روی زمین برگ و بار کرده‌اند، در زیر زمین مشغول تولید غده بوده‌اند. غده‌های فندال بیشتر از آنکه مثل سیب‌زمینی گرد و درشت باشند، کشیده و باریک هستند. از این منظر فندال، بی‌شباهت به شلغم فرنگی نیست؛ همان قدر نامنظم و بی‌قاعده در قیافه‌های ظاهری.



فندال کشت بابرکتی است؛ تا پیش از این البته این سیب‌زمینی‌ها جز در بازارهای جاسک و بندرعباس و چابهار، در جای دیگری عرضه نمی‌شد حالا اما فندال دارد آرام آرام جای خودش را در سبد غذایی پیدا می‌کند؛ به ویژه که قند آن برای مصرف دیابتی‌ها مناسب است. تا پیش از این اهالی کوئیک و روستاها و شهرهای اطراف خودشان تنها مشتری‌های محصولی بودند که می‌داشتند حالا اما مشتری‌های فراوانی در گوشه و کنار کشور دنبال سیب‌زمینی شیرین هستند؛ حتی محصول کشاورزی اهالی کوئیک سر از کشورهای عربی آن طرف خلیج فارس هم درمی‌آورد.

فندال، عضوی از خانواده سیب‌زمینی‌هاست؛ هر چند قیافه‌اش به زردک یا همان هویج رسمی بیشتر شباهت دارد به ویژه که بعضی وقت‌ها مثل بعضی زردک‌ها، ته‌رنگ بنفش هم دارد. اما فندال، سیب‌زمینی است؛ با همان خاصیت‌های بی‌شمار و سیرکنندگی درست و حسابی؛ با این تفاوت که فندال، شیرین است. شیرینی فندال البته آن قدرها نیست که مثلاً بتواند جای چغندر قند را بگیرد اما آن قدر هست که فندال پخته شده، از بی‌طعمی سیب‌زمینی دور باشد و طعمش به شیرینی بزند. کوئیکی‌ها هر وقت حال و حوصله آشپزی ندارند، چند تا فندال قد و نیم قد را می‌شویند و توی قابلمه می‌اندازند. نیم ساعت بعد، فندال‌های آب‌پز آماده خوردن است. پوست فندال از پوست سیب‌زمینی معمولی هم نازک‌تر است. برای همین فندال‌ها را پوست کنده و نکنده می‌شود خورد. فندال هم مثل همه سیب‌زمینی‌ها، حسابی شکم پرکن است و آدم را سیر می‌کند. برای کوئیکی‌ها خوردن فندال البته بیشتر حکم یک جور پذیرایی مختصر و دم‌دستی را دارد.



اگر باقی کشت و کارها از بهار شروع می‌شود، کشت بوته‌های نارس فندال از اواخر تابستان شروع می‌شود. کشاورزهای کوئیک در زمین‌های اطراف روستا، نهال‌های سیب‌زمینی را از خزانه‌ها درمی‌آورند و می‌کارند توی زمین. کوئیک یک رودخانه دائمی هم دارد که درست از وسط روستا رد می‌شود و خیلی از زمین‌های کوئیک را سیراب می‌کند. رودخانه کوئیک گاهی هم در بهارها طغیان می‌کند و گاه حتی تردد در محور جاسک به میناب را بند می‌آورد؛ با وجود این اهالی کوئیک آب آشامیدنی مناسبی هم ندارند؛ آب رودخانه مناسب کشت و کار است و تنها می‌تواند باغ‌ها و زمین‌های روستا

کوئیک، روستای کوچکی است؛ در حاشیه جاده‌ای که از چابهار به بندرعباس می‌رود؛ دقیق‌تر آنکه در حاشیه جاده جاسک به میناب؛ در فاصله هکیلومتری از دریا، نزدیک جاسک کهنه؛ روستایی نه چندان بزرگ اما با باغ‌هایی بزرگ و زمین‌هایی پرکشت و کار. اهالی کوئیک کشاورز هستند و نشان را از دل خاک درمی‌آورند. در باغ‌های کوئیک همه جور میوه‌ای به عمل می‌آید؛ از زردآلو تا انار؛ از میوه‌های گرمسیری تا خرما اما هیچ کدام از این‌ها در متفاوت بودن، به پای «فندال» هم نمی‌رسد. زمین‌های کوئیک جان می‌دهد برای کشت فندال؛ یا آن طور که کشاورزهای کوئیک می‌گویند: «فندال».