

دستورالعمل فنی کشت و مصرف سیبزمینی در دوره قاجاریه

(به قلم میرزا یوسف خان مستشارالدوله)

محدثه غفاری |

دانش‌آموخته کارشناسی ارشد رشته علوم خاک، دانشگاه صنعتی شاهرود



رساله تاریخ پیدایش سیبزمینی آخرین تألیف مستشارالدوله است که در ۱۳۱۳ ق، یعنی آخرین سال زندگی و ، تألیف شده است. در صفحه اول این رساله، مستشارالدوله مدعی است که آن را از زبان فرانسه به فارس ترجمه کرده است. در اینجا، کتابچه تصحیح شده مستشارالدوله به قرار زیر باز نویس شده است:



پارهنته داروساز و شیعیان فرانسوی بود که با فواید سیب زمینی زماني که توسط دولت پروس در مدت جنگ‌های هفت ساله (۱۷۶۳-۱۷۵۶ میلادی) زندانی شده بود، آشنا شد. در این زمان، سیب زمینی غذای اصلی پروسی‌ها بود. او با زیرکی و برنامه‌ریزی، سیب زمینی را به لویی شانزدهم و هاری آنتوانت معرفی کرد و غذاهای گوناگونی با این ماده غذایی ارزشمند تهیه شد که در ابتدا، مخصوص طبقه اشراف بود و طولی نکشید که عموم فرانسویان سیب زمینی را در برنامه غذایی خود وارد کردند.

طرز کاشتن سیب زمینی

بهتر این است که هر وقت سیب زمینی را از خاک بیرون آورند، دو ماه بعد از آن بکارند. باید زمین را یک چهار یک گود کرد و به فاصله یک چهار یک از هم سیب درشت بی‌عیب بکارند و باید یک سیب را از طول دو پارچه کنند؛ هشت روز بماند که جای بریده شده خشک شود یا این که به جای بریده شده گرد گچ بریزند و فوراً بکارند. اگر سیب کوچک بکارند حاصلش کم می‌شود و اگر چشم‌های سیب را هم قدری پر گوشت بیرون بیاورند و بکارند این طرز هم بد نیست. حتی قلم آن هم عمل می‌آید. به این طور که همین که، بوته سیب سبز و بلند شد، شاخ‌های آن را از لب خاک ببرند و در جای دیگر بنشانند. اما این طرز کم حاصل می‌شود و علف‌های خودرو را باید بکنند که علف نگیرد و اگر شاخ‌های سیب زمینی را که از خاک بیرون است بخوابانند و بیخ خشک بریزند، حاصلش زیاد می‌شود و اگر گل‌های آن را به محض باز شدن بچینند سیب زیاد می‌شود. نباید گذاشت شاخ‌های آن به کلی بخشکد، بلکه شاخ‌ها نخشکیده باید سیب‌ها را بیرون آورده والا سیب‌ها در زمین نیش خورده و ضایع شده می‌شود. وقت کاشتن سیب زمینی یک مشت کود رویش ریخته، بعد خاک بریزند.

تاریخ پیدا شدن سیب زمینی

تاریخ پیدا شدن سیب زمینی معلوم نیست کی بوده است، ولی همین قدر معلوم است که اول از یونان در سال ۱۵۴۴ میلاد مسیح مطابق ۹۵۱ هجری، به توسط زارا نام به فرنگستان آورده شده و مدتی دولتمردان از خوردن آن شرم داشتند، تا در سال ۱۷۷۳ مسیحیة مطابق سنه ۱۱۸۷ هجریه، به اهتمام پارمان تیه (پارهنته) نام دواساز در عهد لوی شانزدهم پادشاه فرانسه، خوردن آن متداول شد.

خاصیت سیب زمینی

از جمیع حبوبات و نقولات و هر قسم نباتات سوای گندم، به جهت غذای انسان و حیوان، سیب زمینی بهتر است و با قوت‌تر و طریق کاشتن و عمل آوردن آن هم آسان‌تر و بی‌زحمت‌تر است. در هر مملکتی که سیب زمینی زراعت بشود، آن مملکت از واهمه قحطی ایمن است. حاصل آن در زمین بد چهار مقابل می‌شود؛ بیش از حاصل گندمی است که در زمین خوب کاشته شده باشد.

فصل کاشتن سیب زمینی

بهترین وقت برای کاشتن آن، فصل حوت است، اما در جاهایی که در موسم زمین یخ بسته باشد مثل تبریز و توابع آن، آنوقت در فصل میزان باید کاشت. اگر در حمل و ثور بکارند، کم حاصل می‌شود. موافق تجربه که کرده‌اند اگر در فصل میزان کاشته شود درصد زراعت هشتادش خوب می‌شود در بیست بد (منظور مؤلف این است که اگر در ماه مهر کاشته شود هشتاد درصدش خوب بار میدهد و بیست درصد آن خراب می‌شود). آنچه در حوت کاشته‌اند درصد زراعت هشتاد و سه خوب می‌شود در هفده بد. در حمل شصت خوب می‌شود و هفتاد بد. در جوزا بیست و پنج خوب می‌شود و هفتاد و پنج بد (مؤلف در اینجا دچار اشتباه شده است؛ باید می‌نوشت شصت به چهل). پس از این تجربه، معلوم می‌شود که زراعت سیب زمینی در فصل حوت و بعد میزان بهتر از سایر فصول می‌شود.

یونان در زبان ترکی به معنای دنیای جدید است. این اولین عنوانی بوده است که به قاره جدید آمریکا و علی‌الخصوص به کشور ایالات متحده آمریکا در ادبیات فارسی اطلاق شد.

سنبله (شریور)	اسد (مرداد)	سرطان (تیر)	جوزا (خرداد)	ثور (اردیبهشت)	حمل (فروردین)
حوت (اسفند)	دلو (بهمن)	جدی (دی)	قوس (آذر)	عقرب (آبان)	میزان (مهر)



زمین به جهت زراعت آن

در زمین‌های نرم و خوب پر حاصل می‌شود. در سنگلاخ، خوب نمی‌شود. در زمین‌های رطوبی، هم خوب نمی‌شود. در زمین‌هایی که بارندگی خوب بشود، اول باید قدری ریزه یا خاکه گاه بریزند بعد سیب را روی آن کاشته و خاک رویش بریزند. در زمین شن‌زار خوب می‌شود لیکن کم حاصل.

کود روز که باید به زمین داد

در فرنگستان، امتحان کرده‌اند اجزاء ذیل را که از ریختن آن به پای بوته سیب‌زمینی از یکمن (حدود سه کیلوگرم) به عمل می‌آید. بدون کود از یکمن، سیب به عمل می‌یاید، لیکن خیلی کوچک. با شن و فضله مرغ از یکمن، سی حد وسط. با خاکه اره و خاکستر از یکمن، سی کوچک. با خاکستر و آهک از یکمن، سی حد وسط. با خاکه اره و آهک از یکمن، سی بسیار کوچک. با خاکستر

تنها از یکمن، سی کوچک. با نی و آهک آب دیده از یکمن، سی خیلی کوچک. با فضولات مرغ و خاکستر از یکمن، سی خوب. با فضولات و آهک از یکمن، سیحد وسط. با دوده و خاکستر از یکمن، سی اعلی. با جرم تاتوپزی و کود از یکمن، سی اعلی. با خاکه اره و کود از یکمن، سی بسیار اعلی. با کود از یکمن، سی اعلی. با کود و خاکستر از یکمن، سی اعلی. با باقی‌مانده صابون پزی از یکمن، سی اعلی. با کود و لجن مرداب بیسه که روی سنگ‌ها در کوه یافت می‌شود و خزه می‌گویند از یکمن، سی اعلی بسیار بزرگ. کودهای کهنه برای قوت بهتر از تازه است و هرچند از ماده معدنی است از قبیل آهک و غیره در کود باشد، بهتر است. از چیزهای دیگر، به‌خصوص در زمین‌های علفزار، و کود را باید زمستان جمع و در بهار داد اما در زمین‌های کم قوت باید زمستان داد؛ کود برای سیب‌زمینی هر قدر بیشتر باشد، بهتر است.

سیب خام حیوانات را چاق نمی‌کند بلکه زیادی آن باعث اسهال حیوان می‌شود. و در بعضی جاها سیب را با آب ترش مزه، خشک نموده آرد کرده، به حیوان به مرور می‌دهند.

طریق آرد کردن سیب زمینی

اول باید سیب را بشویند بعد خورد کرده در آفتاب یا گرمابه خشک کنند؛ بعد آرد کرده پخته در مقام ضرورت صرف کنند. یک قسمت آرد سیب زمینی را با سه قسمت آرد گندم مخلوط کرده، نان بپزند بسیار لذیذ و با صرفه می‌شود.

نشاسته فوری گرفتن از سیب زمینی

سیب زمینی را در هاون سنگی یا غیره بکوبند، بعد کمی آب ریخته با دست حل کرده بفشارند، و فشرده آن را در ظرفی بریزند و به قدر لزوم آب روی آن بریزند. آن آب به تخمین شش ساعت مانده ته نشین می‌شود، بعد آب را دور بریزند، و هر چه در ته ظرف بماند دوباره آب خالص روی آن ریخته، به هم زده باز بگذارند باز ته نشین بشود. همان که در ته نشست، نشاسته بسیار خوب سفید اعلی می‌شود که بعد از خشک شدن، استعمال می‌توان کرد. هر قدر عمل صاف کردن را مکرر کنند، سفیدتر می‌شود.

حفظ آن از مرض

یک سیر کات (نوعی از برنج) کبود را در سه من سیب زمینی حل کنند، بعد چهل مثقال روی، که فلز معروف است، در آن بیندازند؛ دوازده ساعت بماند بعد روی را بیرون بیاورند و سیب‌ها را میان آن بیندازند. پس از ده ساعت بیرون آورده، بلافاصله بکارند. اگر خاک رست باشد، قدریکه نرم زیرش بریزند.

رفع مرض سیب زمینی

اگر در برگ‌های آن زردی بهم رسد، شاخ‌های آن را باید از دم خاک ببرند و کود رویش ریخته، بعد خاک بریزند دوباره سیر شود. اگر آب گل آلود ممکن نشود، ندهند؛ به جهت حفظ آن از مرض، خوب است. تمت الکتاب بعیون الملک الوهاب (کتاب تعام شد به لطف خدواند راستی). کتابچه مستشارالدوله اولین و آخرین اطلاع‌رسانی در مورد سیب زمینی در ایران عهد قاجار نبود؛ در روزنامه‌ها و در نوشته‌های رجال قاجاری، اطلاعات دیگری در مورد سیب زمینی در اختیار عموم قرار می‌گرفت. یکی از این اطلاع‌رسانی‌ها، تألیف نادر میرزا قاجار است. نادر میرزا قاجار ضمن آموزش پخت این غذای نوین، به تاریخچه مصرف سیب زمینی در اروپا نیز پرداخته است.

در دوره مظفردالدین شاه هم به سبب کمبود گندم، رغبت به کاشت سیب زمینی بیشتر شد و برای مقابله با قحطی کشاورزان را تشویق کردند تا سیب زمینی بکارند. مجله «فلاحت مظفری» ضمن آموزش روش آب‌پز

محافظت سیب زمینی برای خوردن

بعد از آن که سیب زمینی را از خاک درآوردند، باید چند روزی در زمین پهن کرد و هر چند روز یک دفعه زیر و رو کرد، که ابر و هوا و حرارت آفتاب به همه جای آن نرسد (اصل «نرسد» است اما اشتباه است باید لغت «نرسد» باشد). پس از آن در جایی که، رطوبت نداشته باشد انبار کرد. به این طریق، اولاً قدری کاه در زمین انبار می‌ریزند و سیب‌ها را با گرد گچ پخته آلوده ساخته روی کاه یک ردیف می‌چینند؛ باز یک لای دیگر کاه و یک لای سیب آلوده بگرد گچ پخته تا آن که بقدر دو زرع یا کمتر، ارتفاع پیدا کند. به این طور، نه وزن سیب زمینی کم می‌شود و نه سبز و ضایع می‌شود. با خاک زغال هم می‌شود این کار را کرد، و اگر اطراف سیب خاکستر آتش خوب یا خاکستر کوره آهک‌پزی یا گرد زغال چوب بریزند، خوب نگاه می‌دارد. و اگر بدوغات (باید دوغاب باشد) آهک که نعلک زیاد در آن ریخته باشند فرو ببرند و بعد انبار کنند، خوب می‌ماند.

دستورالعمل دوغاب در آن اینست

دوغاب آهک را در ظرف عمیق مانند طغار (طشت گلی) و امثال آن حاضر می‌کنند، و سیب‌ها را در سبزی ریخته، به دوغاب می‌برند؛ به طوری که، سیب‌ها را دوغاب بیوشاند آنوقت به آفتاب ریخته خشک کرده، انبار می‌کنند؛ و اگر در تنور نانوایی ریخته، پنج شش دقیقه گذشته، بعد انبار کنند؛ به جهت خوردن بسیار لذیذ می‌شود و اما به کار کاشتن نمی‌آید.

حفظ سیب زمینی جهت کاشت

سیب را در گودالی که رطوبت نداشته باشد و یک ذرع یا یک ذرع و نیم عمق داشته باشد، می‌ریزند و خاک خشک روی آن‌ها ریخته خوب می‌کوبند و در موقع خود بیرون آورده، می‌کارند.

طرز پختن سیب زمینی

طرز طبخ آن در لذت بسیار دخیل است. در دیگ چدنی از سایر ظروف فلزی لذیذتر می‌شود. قبل از پختن باید پوست آن را تراشید نباید کند، چون که قوت در پوست آنست و نباید به ته دیگ چسبانید. باید چهار قطعه چوب مو یا چوب دیگر در ته دیگ بگذارند و بعد سیب‌ها را گذاشته و آب ریخته به قدری که سیب‌ها را بپوشاند و همین که آب جوش آمد، قدری نعلک بریزند پس از یک جوش، اندک آب سرد به دیگ بریزند آب را از جوش باز دارد، که سیب‌ها را از هم متلاشی نکند. بعد آب دیگ را خالی کرده سیب‌ها را در دیگ، روی آتش بگذارند تا این که بجوف (شکم و داخل هر چیزی) سیب‌ها سرایت کرده، بخار شود؛ و اگر نخواهند فوراً صرف کنند پارچه روی دیگ می‌کشند چند ساعتی گرم می‌ماند. سیب زمینی که به حیوانات می‌دهند؛ باید نیم پز باشد. به جهت این که



کردن سیب‌زمینی، آن را غذای خوبی برای «انسان و حیوان» دانسته است و با تأکید بیشتر بر مصرف آن توسط دام، نحوه مخلوط ساختن سیب‌زمینی با جو را توضیح داده است. «در هر جایی که زراعت این نبات معمول و متداول شده بلايقحت و مجاعه آنجا راه ندارد و هیچ‌یک از حبوبات جای گندم را نمی‌گیرد، مگر سیب‌زمینی که قوتش جزئی کمتر از گندم است. پس هرگاه در تمام نقاط ایران زراعتش را چنانچه شایسته است، معمول و مجری دارند فواید عمده عاید زارعین و ملاکین خواهد شد».

«فلاحت مظفری»، در پایان از سیب‌زمینی زودرس یا

اسلامبولی سخن به میان می‌آورد، و این چنین اظهار امیدواری می‌کند: «چون زحمت و ریاضت زارعین برای کشت و زرع این قسم جدید بی‌صرفه و نتیجه نخواهد ماند، انشاءالله ملاکین محترم آن را از راه روسیه وارد کرده در مازندران و گیلانات زراعتش را معمول دارند، بلکه در سایر نقاط ایران نیز منتشر سازند تا از این نبات پر محصول، فواید عمده که زارعین فرنگ می‌برند، آن‌ها نیز ببرند».

با آگاهی بخشیدن به مردم نسبت به فواید سیب‌زمینی و نحوه کاشت و استفاده و محافظت از آن، کاشت سیب‌زمینی به سرعت توسعه پیدا کرد، و میزان محصول کشاورزان افزایش چشم‌گیری یافت. از همین زمان است، که سیب‌زمینی به‌عنوان غذایی لذیذ در آشپزخانه زنان ایرانی مورد استفاده قرار گرفت، غذای ایرانیان متنوع‌تر شد و غذاهای جدیدی بر سر سفره ایرانیان قرار گرفت. تا نیمه اول سلطنت ناصرالدین‌شاه، فقط «کوکوی سیب‌زمینی» و «تخم‌مرغ و سیب‌زمینی» به‌عنوان غذایی که از سیب‌زمینی تشکیل می‌شد، بر سر سفره ایرانی‌ها قرار گرفت؛ ولی به تدریج، غذاهای دیگری همچون قیمه سیب‌زمینی، طاس کباب سیب‌زمینی، آبگوشت با سیب‌زمینی، خوراک سیب‌زمینی و دیگر غذاهای لذیذ که از سیب‌زمینی درست و یا تزئین می‌شدند، به غذای ایرانیان اضافه شد. استفاده از این گیاه لذیذ تا بدانجا رسید که کمتر مواقعی بر سر سفره ایرانیان سیب‌زمینی وجود نداشت.

از شواهد تاریخی، چنین بر می‌آید که تا اواخر سلطنت ناصرالدین شاه، در اکثر شهرهای ایران، سیب‌زمینی کشت می‌شد. اکثر سیاحان خارجی و داخلی که در دوره ناصرالدین شاه به نواحی مختلف ایران سفر کرده‌اند، از کشت سیب‌زمینی در اصفهان، تهران، خراسان، تبریز، خوزستان، قزوین، مازندران، کرمان، گیلان، کاشان و دیگر شهرهای ایران و مبادله آن در بازار نام برده‌اند.

منابع مورد استفاده

- روزنامه فلاحت مظفری. ۱۳۲۴ ق. نمره ۸، سنبله یونت ٹیل، صفحه ۱۲۰-۱۰۹.
- سپهر ملک المورخین، ع. خ. ۱۳۸۶. مرآت الوقایع مظفری، جلد ۱. تصحیح عبدالحسین نوایی. انتشارات میراث مکتوب، صفحات ۲۵۴، ۳۴۸.
- قاجار، ن. م. ۱۳۸۶. خوراک‌های ایرانی. تصحیح احمد مجاهد. انتشارات دانشگاه تهران، صفحه ۱۹۱-۲.
- موسی‌پور گرجی، ا. غفاری، م. احمدوند، گ. ۱۳۹۸. خصوصیات مورفولوژیکی و زراعی ارقام سیب‌زمینی. نشر آموزش کشاورزی (سازمان ترویج و آموزش کشاورزی)، ۳۷۵ صفحه.
- وزین‌افضل، م. اعظمی‌ساردویی، ذ. ۱۳۹۱. ورود سیب‌زمینی به ایران تحولی اساسی در کشاورزی سنتی دوره قاجاریه. مجله مطالعات تاریخ فرهنگی؛ پژوهش‌نامه‌ی انجمن ایرانی تاریخ، سال سوم، شماره ۱۲، صفحه ۱۵۵-۱۳۱.

