

طلای سبز در اسپانیا

ترجمه و تألیف: اعظم مرتضی‌پور
به نقل از روزنامه الپیس (ELPAIS) نسخه آمریکا
(به‌روز شده در تاریخ ۲۲ ژانویه ۲۰۲۲)

کشاورزان در منطقه مادرید برای کاشت درختان میوه‌ای هجوم آورده‌اند که بیش از ۶ هزار یورو در یک هکتار می‌تواند محصول دهد.

آلوارو دیز یک جوان معمولی اسپانیایی نیست! درحالی‌که اغلب هم‌نسلان او زادگاه خود را در مناطق روستا ترک کرده‌اند تا به دنبال کار در شهر بگردند، دیز تصمیم گرفت مسیر مخالف را طی کند. این جوان ۲۸ ساله کار خود را در یک شرکت حقوقی معتبر در مادرید رها کرد و به منطقه کُلمنار (Colmenar de Oreja)، شهری با ۷ هزار و ۵۰۰ سکنه که در ۵۰ کیلومتری پایتخت اسپانیا قرار دارد، نقل مکان کرد تا کسب و کار کشاورزی خودش یعنی پستهٔ مادرید را راه‌اندازی کند. باغ او، واقع در مزرعه پلکانی رودخانه تاگوس، بسیار نزدیک به منطقه آرانخوئز، دریایی بی‌پایان از درختان پسته دارد. تنه‌های سست نهال‌های پستهٔ کاشته شده که منشأ آن خاورمیانه است تا افق دیده می‌شود. این باغ بیش از ۲۵ هکتار وسعت دارد. پسته محصولی است که در پنج سال گذشته به‌دلیل سودآوری بالا، ۳۰ درصد در منطقه مادرید کاشت آن افزایش یافته است؛ باغ‌های پسته‌ای که هر هکتار از آن می‌تواند بیش از ۶ هزار یورو محصول دهد.

آخرین صاحبان مزرعه قبلاً غلات می‌کاشتند. هنگامی که خانواده دیز این زمین کشاورزی را خریدند، متوجه شدند سود چندانی ندارد و به دنبال جایگزینی برای آن بودند. آنها در سال ۲۰۱۵ تصمیم گرفتند که پسته را جایگزین کنند و ۱۱ هکتار را زیرکشت پسته بردند. سه سال بعد، آنها تمام ملک را پر از این درخت باستانی کردند. دیز می‌گوید: «زمانی که ما این کار را انجام دادیم، افراد کمی بودند که درخت پسته می‌کاشتند. ما با محققان مشورت کردیم و آنها به ما اطمینان دادند که اینکار شدنی است.» در میان کارشناسانی که با آنها تماس گرفته شد، محققانی از موسسه توسعه روستایی و غذایی مادرید (ایمیدرا) حضور داشتند. آنها پسته را در سال ۱۹۹۹ در مزرعه آزمایشی لایزلا (La Isla) واقع در آرگاندا دل‌ری به منطقه معرفی کردند. دو دهه بعد، آنها همچنان به تحقیق و اشتراک‌گذاری مطالعات خود ادامه می‌دهند.

پسته درختی است که خواستگاهش مناطق کویری است، به‌همین دلیل به شرایط محیطی نیاز دارد که در مناطق بسیار کمی از کره زمین یافت می‌شود.

ژسوس آلگره، هماهنگ‌کننده پروژه پسته در ایمیدرا می‌گوید: «درخت پسته به زمستانی سرد، تابستانی بسیار گرم و سرمای دیررس نیاز دارد، به‌خوبی با شرایط خشک سازگار می‌شود و با مقدار آب کم بسیار بهتر از سایر گیاهان عمل می‌کند.» به گفته آلگره، بهترین مکان برای کاشت محصول در مادرید، منطقه جنوب شرقی این منطقه است.

پسته هم مانند همه درختان میوه، پیوندی است. با توجه به اینکه هنوز تخصص زیادی در زمینه پیوند در اسپانیا وجود ندارد، دیز این خدمات را به کشاورزان دیگر ارائه می‌دهد. او می‌گوید که شرکت پسته مادرید بیشترین پیوند پسته را در اسپانیا انجام می‌دهد. این شرکت ۲۵ نفر را در فصل تابستان استخدام می‌کند که کمتر از نیاز دیز در باغ خودش است.



چرخهٔ رشد کُند

درخت پسته در اسپانیا در ماه آوریل شکوفا می‌شود و میوه آن در ماه سپتامبر می‌رسد. فقط چند نفر برای برداشت محصول مورد نیاز هستند، زیرا میوه‌ها به روشی مشابه زیتون با دستگاه‌های برقی برداشت می‌شوند. پسته اما چرخه رشد کندی دارد. دیز که اولین برداشت محصول خود را در سال گذشته داشت، می‌گوید: «بازگشت سرمایه از سال ششم آغاز می‌شود، اما تا سال دهم تراز مثبتی وجود ندارد.» با این حال، بسیاری از تولیدکنندگان همچنان علاقه‌مند به کاشت درختان پسته به‌عنوان راهی برای افزایش ارزش زمین خود هستند

دیز خاطرنشان می‌کند، زمانی که او شروع به کاشت درختان پسته کرد، تنها ۷۰ هکتار محصول در کل منطقه وجودداشت، اما امروزه این میزان در همین منطقه ۱۰ برابر شده‌است که نشان دهنده بخش کوچکی از ۳۰ هزار هکتار باغ پسته‌ای است که در سراسر کشور اسپانیا کاشته می‌شود. بیشتر درختان پسته در منطقه مرکزی کاستیا لامانچا (Castilla-La Mancha) یافت می‌شوند که در دهه ۱۹۸۰ برای اولین بار تکثیر شدند.

اولین کسی که پسته را به منطقه مادرید آورد، خوزه لوئیس اوکانیا بود که اکنون ۸۴ سال سن دارد. در سال ۲۰۰۱، او تصمیم گرفت ۲,۵ هکتار در شهری واقع در جنوب شرقی منطقه بکارد. اوکانیا اظهار می‌کند: «من درخت پسته را در مجله دیدم و تصمیم گرفتم آن را امتحان کنم. این یک قمار بود، زیرا آنها در آن زمان وجود نداشتند.» او می‌گوید: «آنها به من می‌گفتند «مرد پسته‌ای دیوانه». او چند سال بعد سطح زیرکشت پسته باغ خود را دو برابر کرد. لوئیس اوکانا واقف است که پسته بسیار سودآور است، اما توصیه می‌کند احتیاط کنید!

او می‌گوید: «برای خیلی‌ها، پسته طلای سبز جدیدی است، اما برای جشن گرفتن خیلی زود است.» با این وجود، پسته به پنجمین محصول بزرگ میوه در منطقه تبدیل شده‌است.

درختان پسته در فاصله شش متری از هم کاشته می‌شوند. هر هکتار ۲۳۸ اصله درخت دارد که ۲۱۱ اصله آن ماده است. درختان نر باید گل‌های خود را از طریق باد گرده افشانی کنند، بنابراین به ازای هر ۸ تا ۱۲ درخت ماده باید یک درخت نر وجود داشته باشد. در هر هکتار بین ۶۰۰ تا ۱۰۰۰ کیلو پسته تولید می‌شود که در صورت آبیاری زمین این مقدار دو برابر می‌شود. تولیدکنندگان با فروش هر کیلو بین ۴,۵ تا ۵,۵ یورو و در صورت ارگانیک بودن تا ۱۰,۵ یورو دریافت می‌کنند. اما قیمت نهایی بازار می‌تواند به ۳۰ یورو در هر کیلو برسد. مادرید حدود ۴۵۰ تن پسته تولید می‌کند که به سختی ۵ درصد از محصول کل را تشکیل می‌دهد. این پسته‌ها به سراسر اروپا ارسال می‌شوند، همان‌جایی که ارزش بالایی دارند. با این حال، مصرف‌کنندگان اسپانیایی پسته‌های با کیفیت پایین‌تری را مصرف می‌کنند که از ایالات متحده و ایران که پیشتازان صنعت پسته در جهان هستند، تهیه می‌شود. کارشناسان می‌گویند که کسب و کار کافی برای حداقل دو دهه دیگر وجوددارد.

دیز می‌گوید: «اسپانیا به ۱۰۰ هزار هکتار پسته دیگر نیاز دارد و با نرخ رشد فعلی، آنها در هشت سال آینده کاشته می‌شوند.» این محصول به خوبی با شرایط ناملایم آب و هوایی سازگار است، به این معنی که می‌تواند در مناطق داخلی مانند: اکسترامادورا (Extremadura)، کاستیل‌لئون (Castile y León) و کاستیا لامانچا که ۸۰ درصد از سطح زیرکشت پسته اسپانیا را در خود جای داده‌است نیز رشد کند. با این حال، تولید پسته در منطقه شمال شرق کاتالونیا شکست خورده‌است. پسته در دهه ۱۹۷۰ در این منطقه معرفی شده‌بود، اما با رطوبت بالا سازگاری نداشت.

برای اطمینان از عدم مواجهه کشاورزان مادریدی با مشکلات مشابه، مرکز تحقیقات ایمیدرا ارزیابی خطر را انجام می‌دهد، کودهای ارگانیک و گونه‌های جدید پسته را آزمایش می‌کند و کیفیت پیوندها را انتخاب می‌کند و بهبود می‌بخشد. علاوه بر این، آنها دوره‌های آموزشی را برای تمام تولیدکنندگانی که علاقه‌مند به پرورش درختان پسته هستند ارائه می‌دهند. لوئیس اوکانا، که راه را برای کشاورزان دیگر بازکرد، می‌گوید: «اگر می‌توانستم به گذشته سفر کنم، دوباره پسته می‌کارم.» حالا کسی او را دیوانه خطاب نمی‌کند.

استفاده از پسته در آشپزی

پسته هزاران سال است که در دستور پخت غذاها در خاورمیانه به کاررفته است؛ در واقع این مردم عرب بودند که این میوه را به اسپانیا معرفی کردند. اما تنها در سال‌های اخیر است که مصرف آن به‌شدت افزایش یافته‌است. ساموئل سرانو به‌عنوان یک قناد در مادرید می‌گوید استفاده از پسته به‌طور فزاینده‌ای دارد مرسوم می‌شود. او می‌گوید: «این یک روند است.» سرانو از پسته در دسرهایی مانند کیک پسته و گواوا استفاده می‌کند و توضیح می دهد که سرآشپزهای دیگر از پسته برای تزئین گوشت استفاده می‌کنند.

دنی گارسیا که رستوراندار است از سال ۱۹۹۸ پسته را در سوپ مخصوص اسپانیایی رستورانش استفاده می‌کند. همچنین، پسته در سالاد سزار و دسر آندلوسی که شامل بستنی شکوفهٔ پرتقال و خامه پسته است، دیده می‌شود.

اما خولیو میرالس، سرآشپز اهل مادرید موافق نیست که پسته در حال حاضر نسبت به قبل بیشتر استفاده می‌شود. او می‌گوید: «ما از آنها برای تهیه بستنی پسته استفاده می‌کنیم و یافتن آن سخت‌تر و سخت‌تر می‌شود، زیرا میوه آن بسیار گران است و بنابراین بستنی سودی ندارد.»

النا مورنو، متخصص تغذیه از یک کلینیک جراحی پلاستیک می‌گوید که پسته درصد پروتئین بالایی دارد. او توضیح می‌دهد: «پسته به ما کمک می‌کند تا وزن را کنترل کنیم، پسته با استرس مبارزه می‌کند، سطح کلسترول را متعادل می‌کند و سلامت قلب و عروق را بهبود می‌بخشد». مورنو خوردن ۳۰ گرم یا ۴۹ دانه پسته در روز را توصیه می‌کند.