بيرو، وأمكن الاستدلال من - تحليل الكربون بها - على أن عمرها يتراوح بين ٨٠٠٠ و ١٠٠٠٠ سنة قبل الميلاد (Yen ١٩٧٦)؛ مما يدل على أن موطن البطاطا ربما كان فى الإنديز وليس فى أمريكا الوسطى.

وتعتبر أمريكا الجنوبية أكثر المناطق الجغرافية غنى فى الطرز البرية من البطاطا. وهى غنية فى الاختلافات الوراثية من البطاطا، وفى الأنواع الأخرى من الجنس *Ipomoea*، خاصة فى المنطقة المحصورة بين غابات الأمازون، ومرتفعات جبال الإنديز (Yen ١٩٧٤).

ينمو أقرب الأنواع للبطاطا - وهو *I. trifida* - بريًّا فى المكسيك. كما ينمو نوع آخر - هو *I. tiliacea* - فى الإنديز الغربية. ومن الأنواع البرية الأخرى القريبة من البطاطا النوع *I. tabascana*.

وقد اقترح أن ثمار البطاطا العلبة ربما حملت مع التيارات المائية من نصف الكرة الغربى إلى سواحل أفريقيا الغربية؛ مما يفسر القول بزراعتها فى العالم القديم قبل القرن الثامن الميلادى كما يعتقد البعض (عن Norman وآخرين ١٩٩٥).

هذا .. ولم تذكر البطاطا فى أى من حضارات العالم القديم، سواء فى مصر، أم بابل، أم الصين، أم فارس، أم لدى الإغريق، أو الرومان. ويعطى Purseglove (١٩٧٤)، و Yen (١٩٨٢) عرضًا شائقًا لتاريخ زراعة البطاطا، والطرق المحتملة التى انتشرت بها زراعة البطاطا فى المناطق الاستوائية من العالم القديم.

الاستعمالات

تستعمل جذور البطاطا فى الأغراض التالية:

١ - غذاء الإنسان .. تستعمل الجذور بعد طهيها بالسلق فى الماء، أو بالشى فى الأفران أو على اللهب مباشرة، أو بالتحمير.

٢ - التصنيع لغذاء الإنسان .. مثل الشبس، والتعليب، والتجميد.

وكما هو الحال مع درنات البطاطس، فإن جذور البطاطا يمكن استخدامها فى صناعة الشبس، ولكن إقامة صناعة كهذه على أساس اقتصادى تتطلب توفر إمدادات من

محصول البطاطا بقدر يكفى حاجة التصنيع على مدار العام؛ الأمر الذى يتطلب تخزينًا جيدًا للمحصول لمدة لا تقل عن ثمانية شهور، وهو أمر ميسور إذا ما اتبعت الطرق السليمة فى معالجة الجذور، وتداولها، وتخزينها.

٣ – غذاء الحيوان بعد الغسيل والتنظيف بالتفريش، والفرم أو التقطيع إلى شرائح، والمعاملة بثانى أكسيد الكبريت، ثم التجفيف السريع إما فى الشمس أو فى الهواء الساخن على حرارة ٨٠°م.

٤ – استخراج النشا لاستعماله فى صناعة النسيج وإنتاج الكحول.

كذلك تستعمل الأوراق فى غذاء الإنسان والحيوان علمًا بأنها تحتوى – على أساس الوزن الجاف – على ٨٪ نشا، و ٤٪ سكر، و ٢٧٪ بروتين، و ١٠٪ رماد، كما تحتوى على كاروتين بتركيز ٥٦ مجم لكل ١٠٠ جم مادة جافة (عن Onwueme ١٩٧٨).

وللبطاطا استعمالات أخرى كثيرة تناولها بالشرح كل من: Purseglove (١٩٧٤)، و Wang (١٩٨٢)، و Winaro (١٩٨٢) الذى استعرض منتجات البطاطا الصناعية بالتفصيل.

القيمة الغذائية

يحتوى كل ١٠٠ جم من جذور البطاطا على المكونات الغذائية التالية: ٧٠,٦ جم رطوبة، و ١١٤ سعرًا حراريًّا، و ١,٧ جم بروتينًا، و ٠,٤ جم دهونًا، و ٢٦,٣ جم مواد كربوهيدرايتة، و ٠,٧ جم أليافًا، و ١.٠ جم رمادًا، و ٣٢ جم كالسيوم، و ٤٧ جم فوسفورًا، و ٠,٧ جم حديدًا، و ١٠ جم صوديوم، و ٢٤٣ مجم بوتاسيوم، و ٣١ مجم ثيامين، و ٠.٠٦ مجم ريبوفلافين، و ٠,٦ مجم نياسين، و ٢١ مجم حامض الأسكوربيك. أما المحتوى من فيتامين أ، فهو آثار فى الأصناف ذات الجذور البيضاء، و ٦٠٠ وحدة دولية فى الأصناف ذات اللب الأصفر، ويصل إلى ٢٠٠٠٠ وحدة دولية فى الأصناف ذات اللب البرتقالى، بمتوسط عام قدره ٨٨٠٠ وحدة دولية فى مختلف الأصناف الصفراء والبرتقالية اللون (Watt & Merrill ١٩٦٣).

يتضح مما تقدم أن البطاطا تعد من الخضر الغنية جدًّا بالمواد الكربوهيدراتية، وفيتامين أ، والنياسين، كما تعتبر غنية بمحتواها من فيتامين جـ.