نبتة العكوب

مِنَ الآرَامِيَةِ إِلَى العَصْرِ الحَدِيثِ

بحث خالد غنام

مركز الناطور للدراسات والأبحاث - ٢٠٢٦

إهداء

إلــى أمــي الغاليــة، عاشــقة العكــوب، التــي علمتني أن العكوب روح الأرض الفلسطينية.

إهــداء إلــى كل الأمهــات الفلســطينيات اللواتــي حافظــن علــى التراث الفلســطيني وأبقينه حيًّا وجميلاً لنا.

إهــداء إلــى كل عشــاق نبتــة العكــوب فــي فلسطين وفي كل البلاد المجاورة.

الفهرس

نبذة مختصرة 8
الفصل الأول 13
التاريخ والأصل اللغوي 13
الأصل الآرامي للعكوب 14
هل كلمة «عكّوب» مشتقة من «يتعقّب»؟ 16
الأسماء الشائعة للعكوب 18
الفصل الثاني 20
المصادر الدينية والتاريخية 20
جامعي النباتات البرية 21
في الديانة الكنعانية القديمة 24
العكوب في التوراة 25
العكوب في التلمود والمشنا 30
العكوب في الإنجيل 32
النباتات الشوكية في التوراة والإنجيل: أصلها، رمزيتها، وأسماؤها 45
الفصل الثالث 48
العكوب في المصادر العلمية والإثنوبوتانية 48
غونديليا (الاسم العلمي: Gundelia) 49
الشوك المتدحرج في علم النبات 52
عكوب جبلي (الاسم العلمي: Gundelia tournefortii) 54
عكوب وردي (الاسم العلمي: Gundelia rosea) 57
عكوب أرجواني (الاسم العلمي:Gundelia purpurascens) 60
عكوب أرمني (الاسم العلمي:Gundelia aragatsi) 63
السَّلْبِينُ أو الخُرْفَيْشُ 66
العكوب الرافدي (الاسم العلمي: Gundelia mesopotamica) 68
جمع النباتات البرية في فلسطين عبر التاريخ: بين التقاليد والتنظيم القانوني 72
زراعة نبات العكوب في فلسطين: دراسة شاملة حول الإمكانات، التحديات، والتطبيقات العملية 77
الخطة الشاملة لزراعة نبات العكوب البري 81
الفصل الرابع 86
التراث الشعبي والفنون والطهي 86
العكوب في التراث الشعبي الفلسطيني والعربي 87

طرق الطهي العكوب في فلسطين..... 96
استخدامات العكوب الطبية..... 111
العكوب في التراث البلاد المجاورة..... 114
نبات الكنكر وأصل تسميته وانتشاره في تركيا وإيران وكردستان..... 115
نبات الكَنكر في التراث الشعبي في تركيا وإيران وكردستان..... 117
الملحق رقم 1..... 139
الذهب الأخضر: بيئات استيطان العكوب..... 139
بيئات شائكة..... 142
الملحق رقم 2..... 149
الصراع على الزعتر وعكوب: القوانين الإسرائيلية لحماية الطبيعة وتجريم ثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية، قوانين حماية الطبيعة الإسرائيلية، وتجريم ثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية..... 149
ملخص..... 150
التمهيد..... 150
الأرض والطبيعة والغذاء والصهيونية..... 151
الزعتر والعكوب في الثقافة الفلسطينية..... 154
النباتات العشبية الصالحة للأكل وقوانين حماية الطبيعة الإسرائيلية..... 157
الأساس العلمي المتنازع عليه..... 158
الاستيلاء الثقافي، الاستغلال التجاري؟..... 159
الفقه القانوني للزعتر: المحاكم الإسرائيلية وجامعو الأعشاب الفلسطينيون..... 161
"نزع الطابع الغذائي" عن الأعشاب، وحماية الطبيعة..... 162
دولة إسرائيل ضد جامعي الزعتر الفلسطينيين: سياسات الادعاء..... 163
قضاة الهوية..... 164
الخلاصة..... 165
الملحق رقم 3..... 166
جوندليا تورنيفورتيي ل. (عكّوب): مراجعة لخضار برية قيّمة من شرق البحر الأبيض المتوسط 166
الملخص:..... 167
مقدمة..... 167
طرق البحث..... 169
النتائج والمناقشة..... 169
وصف النبات..... 169
التوزيع والموطن..... 171

الاستخدامات الغذائية 172
الاستخدمات الطبية 172
العكّوب العلف الربيعي 173
حالة الحفظ البيئي 173
جمع البذور والمحافظة عليها 174
التكاثر 175
البذور 175
التحليلات الغذائية 176
التجارة 177
الخاتمة 177
الملحق رقم 4 178
جونديليا تورنيفورتي - مركب 178
ملخص 179
تاريخ القرن السادس عشر 180
تاريخ القرن السابع عشر 182
تاريخ القرن الثامن عشر 183
غموض مورفولوجي 184
التصنيف والتسمية 186
كم عدد الأنواع الموجودة؟ مشكلة لون التويج 189
كفن تورينو 190
الاستخدامات – الغذاء والشراب والعلف، إلخ 197
شكر وتقدير 200
الملحق رقم 5 201
غونديليا: مراجعة منهجية من منظور طبي وجزيئي 201
الملخص 202
مقدمة 203
المواصفات النباتية والتوزيع الجغرافي والبيئة: 203
الاستخدامات الطبية الشائعة غير السريرية: 205
المركبات الكيميائية النباتية: 206
الاستخدامات العلاجية في الطب التقليدي والصيدلة في مختلف البلدان: 207
التأثيرات الدوائية: النشاط المضاد للبكتيريا: 209

النشاط الالتهابي:..... 210
الفعالية الوقائية للكبد:..... 211
النشاط المضاد لتكدس الصفائح الدموية:..... 211
النشاط الخافض للدهون:..... 211
آليات العمل: 212
الجرعة والآثار الجانبية:..... 214
الخلاصة..... 214
الملحق رقم 6..... 215
دراسة ميدانية في علم النباتات العرقية؛ إنتاج الأطعمة التقليدية والاستخدام الطبي لأنواع نبات العكوب: الكيجر Gundelia L. في تونجلي (تركيا)..... 215
مقدمة..... 216
المواد والأساليب..... 217
النتائج والمناقشة..... 221
ذكر الكنجر بالتراث التركي..... 223
الاستخدامات الطبية..... 223
الخلاصة..... 224
الملحق رقم 7..... 225
الاستخدام التقليدي لنبات الكنجر: غونديليا تورنيفورتي وتدمير موائله في منطقة تيران وكاروان بمحافظة أصفهان الإيرانية..... 225
ملخص..... 226
مقدمة..... 226
حقل الخرشوف (غونديليا تورنيفورتي):..... 228
الانتشار الخضري:..... 229
وصف موقع الدراسة:..... 229
استخدامات نبات غونديليا تورنيفورتي: 230
الاستهلاك البشري:..... 230
مناقشة..... 234
الخلاصة..... 235
شكر وتقدير..... 237
المراجع..... 237

نبتة العكوب من الآرامية إلى العصر الحديث

اسم الكتاب: نبتة العكوب: من الآرامية إلى العصر الحديث

اسم المؤلف: خالد غنام

اسم الناشر: مركز الناطور للدراسات والأبحاث – عمان – الأردن

سنة النشر: ٢٠٢٦

تصميم الغلاف وتنسيق المحتوى: شركة فكرة بلس للتصميم والإعلان والتسويق www.fekra-plus.com

نبذة مختصرة

العكوب هو نبات شوكي بري ينمو في مناطق المشرق العربي وتركيا وإيران وكردستان وأرمينيا وعدد من دول وسط آسيا وشرق أوروبا.. يُعد من النباتات الغذائية والطبية التي ارتبطت بالتراث الشعبي والديني منذ آلاف السنين.

يتميز هذا النبات بوجوده في مصادر تراثية (الأمثال والأغاني الشعبية)، وعلمية (الإثنوبوتانيات)، وزراعية (طرق الزراعة والحصاد). ويعتبر العكوب من النباتات الموسمية المهمة في المطبخ الفلسطيني والعربي والتركي والكردي والإيراني، ويُستعمل في علاج بعض الأمراض وفقًا للتقاليد الشعبية.

إلا أن ذكره في المصادر الدينية (التوراة والتلمود والمشنا والإنجيل)، كان سلبياً للغاية؛ فقد تم ذكره بأنه شوك ضار، مرتبط بالعقاب الرباني وعذابات الإنسان.

العكوب أحد رموز الهوية الفلسطينية ما زال صامداً في وجه السياسات الإسرائيلية الجائرة؛ التي تعمل على منع الفلسطينيين من التحرك بحرية في أي مكان داخل حدود فلسطين الطبيعية. ففي كل فصل الربيع تنثر الأرض الفلسطينية خيراتها من الأعشاب والنباتات والأزهار البرية، التي تعتبر جزءًا هامًا من تراثيات الشعب الفلسطيني، فقد تفنن الفلسطينيون في طرق استخدامها، فهي جزء هام من المطبخ الفلسطيني، وهي جزء من الطب الشعبي الفلسطيني، وهي جزء من فنون تصميم الأدوات المنزلية، وهي جزء من فنون الأصباغ الطبيعية.

فقام الفلسطينيون عبر التاريخ في الحفاظ على الأعشاب والنباتات والأزهار البرية؛ فهم يعرفون طرق جمعها، وأهمية الحفاظ على استمرار نموها بالبرية: فلا يقطعونها بشكل يؤدي إلى انقراضها، فتبقى البذور والدرنات والبيوت الزرعية والجذور؛ تطرح خيرها من جديد في موسم الربيع القادم.

يعتبر الحفاظ على استمرارية وجود العكوب أمراً سهلاً؛ حيث أن بذور العكوب تتطاير إلى مكان جديد كل عام، أما باقي النبتة فتجف وتموت إن لم يتم قطافها. أما أخطر ما يهدد العكوب فهو تحويل الأراضي البرية إلى مناطق سكنية أو صناعية أو عسكرية، وهذا ما حدث في فلسطين المحتلة، حيث قامت المؤسسات الصهيونية بالسيطرة على الأراضي البرية المحيطة بالقرى والبلدات الفلسطينية لبناء المستوطنات الصهيونية السكنية والصناعية ومعسكرات جيش الاحتلال الإسرائيلي. كما قامت الحكومة الإسرائيلية بتحويل الكثير من الأراضي البرية الفلسطينية إلى مزارع تجريبية ضمن سياسة استصلاح الأراضي. تعتبر هذه السياسات الصهيونية السبب الحقيقي في تغيير البيئة الطبيعية للأعشاب والنباتات والأزهار البرية الفلسطينية، والسبب الحقيقي في انقراض بعضها.

الحركة الصهيونية تحارب العكوب منذ فترة طويلة؛ فهذا النبات الفلسطيني الطبيعي يُكذِّب الروايات الصهيونية التي تعتبر أن اليهود كانوا جزءًا من تاريخ فلسطين؛ فاليهود لم يعرفوا العكوب فلم يُذكر في كتبهم الدينية أو التاريخية أو التراثية، على الرغم أن العكوب نبات معروف في بلاد الشام: الأردن، سوريا، لبنان، فلسطين. وكذلك في كردستان وتركيا وإيران، كل شعوب تلك البلاد لها تراث عريق مع نبتة العكوب تعود إلى ما قبل اليهودية، إلى عشرة آلاف سنة، عرفوه في مأكلهم ودوائهم وذكروه في كتبهم وسجلاتهم، إلا اليهود فلم يُذكروا عنه أي شيء، مما يدلل على أنهم لم يكونوا جزءًا من هذه المنطقة، أو أنهم عاشوا كقبائل بدوية معزولة تعيش في ثغور نائية بعيدًا عن حضارة شعوب المنطقة.

في دراستنا اللغوية لكلمة عكوب وجدنا أن جذرها آرامي أصيل، ومنه نُقلت إلى اللغات الأخرى، وهذا دليل هام على أن تسمية العكوب بهذا الاسم ضاربة في القدم، وأن هذه التسمية سبقت اليهودية وفقًا للسجلات البابلية وسجلات مملكة ماري والسجلات الحثية. وأن الشعب الفلسطيني أصيل بالمنطقة ويعتبر استمرارًا طبيعيًا للحضارة الكنعانية التي يتمسك بالكثير من تراثياتها حتى الآن، والعكوب أحد أهم الأمثلة على ذلك، دون أن ننكر أننا نتشارك بذلك مع أهلنا في الأردن وسوريا ولبنان بهذه الحضارة الكنعانية الممتدة.

كما أثبتت الدراسة اللغوية أن تعريب كلمة عكوب كان ضمن قائمة طويلة من الكلمات الآرامية والسريانية التي تم تضمينها بقواميس اللغة العربية في عهد الدولة الأموية، مع ذكر الأشعار التي أوردتها القواميس العربية بخصوص كلمة عكوب وتصريفاتها. العكوب تعتبر كلمة ممنوعة من الصرف، وليس لها علاقة بفعل يتعقب، وهذا ما شرحناه بالتفصيل.

وفي دراستنا لأسماء العكوب الشائعة وجدناها بالغالب تلحينًا للاسم الآرامي الأصلي أو أنه اسم ارتبط بحادثة معينة أو مكان معين. إلا أن اسم كِنكِر يعتبر من الأسماء الحديثة للعكوب في كردستان وإيران وتركيا، بدأ تسجيله بالوثائق البيزنطية والفارسية المتأخرة خلفًا للاسم الآرامي. أما بخصوص الاسم العلمي للعكوب فهو مركب من اسم عالمين ألماني وآخر فرنسي، وهما من قاما بدراسة العكوب وفقًا لعلم النبات الحديث.

في أسطورة كنعانية نادرة عن العكوب تم ذكرها بشكل سيء في الكتب اليهودية، تروي أن الإله داجون كان يعاقب الفلاحين المذنبين بأن يرحلوا من أوطانهم، كما هو العكوب المعاقب دائمًا بالنفي والترحال، وعلى الرغم أننا لم نجد مصدرًا علميًا يوثق هذه الأسطورة، إلا أننا افترضناها صحيحة، فقمنا بإعادة تفسيرها بطريقة علمية، تثبت أن العكوب عطاء يأكله العباد الصالحون، وأن بذور العكوب ترحل إلى بلاد جديدة لتحييها وتطعم أهلها من خير الإله داجون.

بخصوص دراسة العكوب في الكتب الدينية اليهودية، شرحنا بالتفصيل أن العكوب لم يتم ذكره بالمطلق، وما تم ذكره كان النباتات الشوكية بشكل عام دون تحديد اسم معين لها، وأن هذا الذكر كان دائمًا على اعتبار النباتات الشوكية ضارة بالإنسان، وهي عقاب رباني للمذنبين، فلم يُذكر ضمن الأطعمة المأكولة في عهد التوراة أو العهود التي تلت ذلك، بل أن البعض يعتبر كلمة جلجال في النصوص الدينية تعني حجرًا لا شوكًا. إن ادعاء بعض الحاخامات أنه ذُكر ضمن تفسيرات التناخ باطل، فما هو مذكور عنه ورد في كتب القرن التاسع عشر ميلادي وما تلى ذلك، ضمن سياقات إدخال علم النبات في متاهات دراسات الأرض المقدسة للدعاية للمشروع الصهيوني وادعاءات الصهاينة بأن لهم حقًا بأرض فلسطين، فهي مهد اليهودية، والعكوب خير دليل على بطلان ادعائهم.

أما الدراسات المسيحية في شرح أصل إكليل الشوك الذي دُقّ على رأس المسيح عليه السلام، فهي الأخرى تغوص في متاهة الافتراضيات غير العلمية. وما زالت الأبحاث تُجرى حول بذور الأشواك التي وُجدت في كفن تورينو، وهي مثار جدل حقيقي بالأوساط العلمية، إلا أن الثابت في تلك الدراسات أن العكوب لم يُذكر في الإنجيل أو كتب تلامذة المسيح أو القديسين الأوائل، وأن العكوب لم يكن ضمن المأكولات التي عرفها المسيحيون الأوائل، وأن شوك العكوب من أصعب الأشواك في تشكيل إكليل تاج الصلب، وهناك ترجيحات أكثر منطقية مثل شوك العنّاب رغم أن الأبحاث تدرس أكثر من 30 نوعًا محتملًا.

في موضوع الدراسات العلمية والزراعية للعكوب شرحنا أن العكوب الذي تمت دراسته من قبل علماء النبات لم يكن معروفًا في السجلات الأوروبية، وأنه نبات ينمو في الوادي الخصيب، وهو نبات بري مشهور يعرفه سكان المنطقة منذ آلاف السنين. أما قضية تسمية بعض العلماء له بأنه الشوك المتدحرج؛ فهذا لم يكن وصفًا علميًا للعكوب، بل دعاية صهيونية ضمن دراسات صندوق استكشاف فلسطين الاستعماري.

ثم درسنا أنواع العكوب وأقاربه في بلاد الشام: الأردن، سوريا، لبنان، فلسطين، وكذلك في العراق وكردستان وإيران وتركيا، وشرحنا أن هذا النبات الموسمي معروف لدى شعوب المنطقة، وأنه في حالة حفظ جيدة؛ بسبب طبيعة بذوره المتطايرة ووعي جامعي العكوب بضرورة الحفاظ على سلالته للأعوام التالية.

تلا ذلك وضع دراسة متكاملة عن جامعي النباتات البرية في فلسطين عبر التاريخ، وتطور القوانين التي تحكم عملية جمعه، وأن الفلسطينيين تعاملوا مع النباتات البرية بوعي عالٍ منذ فجر التاريخ، وأصبح لهم تراث عريق بطرق المحافظة عليه، وأن السلطات التي حكمت فلسطين عبر التاريخ كانت تعي أهمية النباتات البرية للفلسطينيين، وأنهم يعتبرونها أحد الموارد الطبيعية لهم يستخدمونها بوعي في مأكولاتهم وأدويتهم وفنونهم وحاجاتهم الخاصة.

وفي إضافة جديدة في علم توطين النباتات البرية، قمنا بوضع خطة كاملة لزراعة العكوب وفقًا للأسس العلمية الحديثة، والمعروف أن زراعة العكوب نجحت في فلسطين في عدة تجارب صغيرة ثم انتقلت لتصميم مزارع إنتاجية نموذجية مثل مزرعة فقوعة. وهذا امتداد لتاريخ عريق للفلاحين الفلسطينيين منذ زمن الكنعانيين؛ فهم أول من زرع الحمص والفول والبصل بعدما كانوا نباتات برية فتحولت إلى نباتات مزروعة.

من هنا يكون العكوب جزءًا هامًا من التراث الفلسطيني والعربي، فنجده مذكورًا في أغاني الربيع وأغاني خاصة بالعكوب وكذلك في بعض الأمثال الشعبية والقصائد، ودخل حديثًا في التطريز من باب الحفاظ على الهوية الفلسطينية التي يعتبر العكوب أحد رموزها. كما ذكرنا مجموعة هامة من طرق طهي العكوب ضمن مقادير ووصفات مجربة.

وبالمثل العكوب جزء هام من التراث الكردي والتركي والإيراني، فنجده مذكورًا في أغاني خاصة بالعكوب وكذلك في بعض الأمثال الشعبية والقصائد والحكايات الشعبية وفي

نقوشات السجاد والفنون الأخرى، كما ذكرنا مجموعة هامة من طرق طهي العكوب ضمن مقادير ووصفات مجربة، وكذلك وصفات مجربة لطرق تجفيف العكوب، وطرق عمل مخلل العكوب، ولبان العكوب، وقهوة وشاي العكوب، والكثير من المعلومات التراثية.

وحتى يكون البحث مكتملًا وضعت سبعة ملاحق هامة قام بها باحثون بدراسة العكوب من جوانب مختلفة، فهناك دراسات عن السياسات الإسرائيلية الجائرة بحق جامعي العكوب الفلسطينيين، ودراسات عن تراثيات العكوب في الدول المجاورة، ودراسات علمية محضة عن نبتة العكوب.

هذا البحث تم إنجازه بهدف تسليط الضوء على العكوب كأحد رموز التراث الفلسطيني التي تستحق كل اهتمام وعناية، ويجب أن تكون هناك دراسات ميدانية للعكوب في كافة فلسطين الطبيعية، على أن تكون لها متابعة سنوية حتى نتمكن من تحديث المعلومات المتوفرة لدينا، كما أن تسجيل التاريخ الشفوي قضية هامة، فكل يوم جديد هناك تراث يتجدد وحكايات تُروى، وفنون تراثية تُبتكر.

لقد تمت كتابة هذا البحث بطريقة البحوث المتسلسلة، فهو عبارة عن مجموعة من البحوث المنفصلة تم جمعها ضمن إطار جامع وهو مادة البحث أي نبات العكوب، وهذه الطريقة تتيح المجال للقارئ المختص بأن يقرأ أحد تلك البحوث بشكل منفصل، وتكون مادته كاملة، دون الحاجة لقراءة المادة كاملة.

الفصل الأول

التاريخ والأصل اللغوي

الأصل الآرامي للعكوب

إن أقدم مصدر لغوي لكلمة عكوب ظهر باللغة الآرامية ضمن النباتات البرية التي يجمعها الفلاحون في موسم الربيع في مملكة ماري حوالي 2800 قبل الميلاد. وقد استعارت اللغات القديمة اسم هذا النبات من اللغة الآرامية فهي نفس المعنى باللغات السريانية والآشورية والكلدانية والأكادية والفارسية والتركية. وكذلك الأصل الإغريقي هو تحريف للاسم الآرامي، ومنه تم اشتقاق الاسم باللغات الأوروبية الرومانية واللاتينية وبعدها الإنجليزية والجرمانية وباقي اللغات.

لوحة زهر العكوب

أندرياس فون غوندلشهايمر (حوالي 1668 – 17 يونيو 1715) كان طبيبًا وعالم نبات ألمانيًا وُلد في فويشتفانغن.

الآرامية: ܥܩܘܒ (‘akub)، مشابه للغذاء والطب

العربية: العكوب، جذر: ع-ك-ب، نبات بري شوكي

العبرية: עקוב(‘aqov) ، رمزي للصلابة والانحناء

السريانية: ܥܩܘܒ(‘akub)

التركية: akub / akop

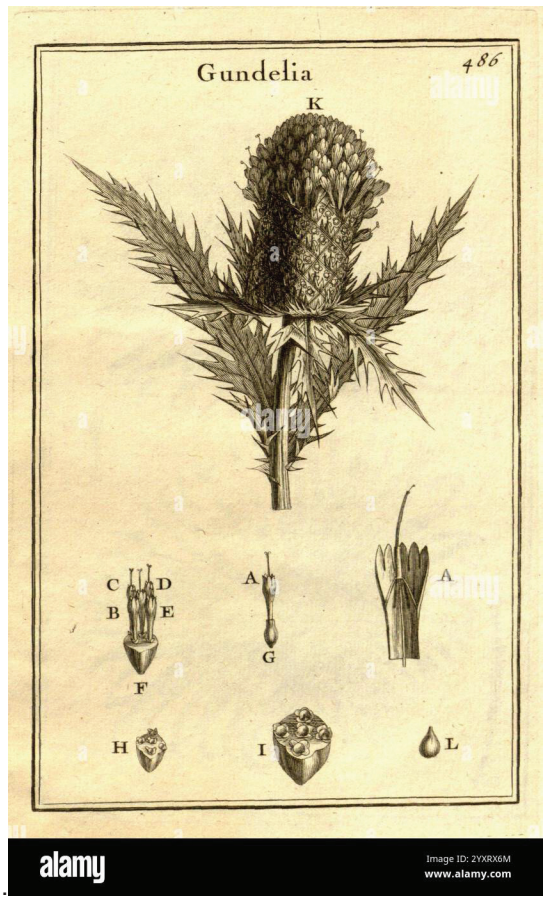
الفارسية: عكوب (Akub)

الإنجليزية Akkoub :أوThistle-like plant

اليونانية: ακουμπ (Akoump)

الاسم العلمي: (غنديليا تورنيفورتي Gundelia tournefortii)،

الاسم العلمي: Gundelia tournefortii L.



غنديليا في كتاب جوزيفي بيتون تورنفور، الصادر عن مؤسسة باريس الملكية للنباتات (1700-1703)

اسم الجنس Gundelia مشتق من اسم عالم النبات الألماني أندرياس فون غوندلشهايمر (1668-1715)، الذي كان جزءًا من رحلات الاستكشاف النباتية في شرق البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط إلى جانب عالم النبات الفرنسي البارز جوزيف بيتون دو تورنفور. هذا التسمية تُكرّم مساهمات غوندلشهايمر في اكتشاف النباتات وعلم التصنيف.

الصفة النوعية tournefortii هي تكريم لعالم النبات الفرنسي الشهير جوزيف بيتون دو تورنفور (1656-1708)، الذي يُعتبر أحد مؤسسي علم التصنيف النباتي الحديث. لقد قام بفهرسة أنواع النباتات في منطقة البحر الأبيض المتوسط والمناطق المجاورة بشكل شامل، مما أثّر على فهم وتصنيف العديد من النباتات.

يُعرف Gundelia tournefortii عادةً باسم العكّوب أو شوك الجمل المتدحرج، وهو نبات عشبي معمر ينتمي إلى فصيلة النجميات (Asteraceae). وهو موطنه الأصلي شرق البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط، وينمو في المناخات شبه القاحلة.

هل كلمة «عكّوب» مشتقة من «يتعقّب»؟

تُعدّ العلاقة بين الألفاظ في اللغات السامية، مثل العربية والآرامية، مجالًا غنيًا للتأمل والتحليل. ومن الأمثلة التي تثير الفضول كلمة «عكّوب»، وهي اسم نبات بري معروف في بلاد الشام، يقابله علميًا نبات (غنديليا تورنيفورتي Gundelia tournefortii)، وقد طُرحت فرضية شعبية تقول إن تسمية هذا النبات قد تكون مرتبطة بالفعل «يتعقّب»، نظرًا لأن الناس اعتادت البحث عنه وتتبع أماكن نموه. فهل هذا التفسير صحيح من الناحية العلمية؟

أول ما ينبغي توضيحه هو أن كلمة «عكّوب» تُستخدم في العربية كاسم جامد لنبات، وليست مشتقة من فعل عربي معروف. وعند الرجوع إلى الدراسات اللغوية والمعاجم المقارنة، يتبيّن أن لهذه الكلمة نظيرًا شبه مطابق في السريانية (وهي إحدى لهجات الآرامية)، حيث تُكتب: ܥܟܘܒܐ وتُلفظ تقريبًا «عكّوبا». وقد استُخدمت في تلك اللغة أيضًا للدلالة على نبات شوكي بري. هذا التشابه القوي في اللفظ والمعنى يدعم الرأي القائل إن الكلمة آرامية الأصل، وقد انتقلت إلى العربية واستُخدمت فيها كما هي تقريبًا.

في المقابل، الفعل «يتعقّب» عربي صريح، مشتق من الجذر «ع ق ب»، ويدل على التتبع والملاحقة. هذا الجذر له اشتقاقات عديدة في العربية، مثل «العاقبة» و«العقب»، وهو جزء من نظام صرفي واضح. من هنا يظهر أن «عكّوب» و«يتعقّب» ينتميان إلى نظامين مختلفين: الأول اسم قديم على الأرجح ذو أصل غير عربي، والثاني فعل عربي مشتق وفق قواعد اللغة.

قد تبدو الفرضية التي تربط بين الكلمتين مقنعة للوهلة الأولى، خاصة في ضوء بعض الظواهر اللهجية في فلسطين، مثل قلب القاف إلى كاف في النطق (فيُقال «كال» بدل «قال»). ويدرس هذا النوع من التغيرات ضمن علم اللهجات، وقد يكون متأثرًا بلغات سامية أقدم كالآرامية. بناءً على ذلك، يمكن تخيّل تحول صوتي مثل «يتعقّب» إلى «يتعكّب». لكن الانتقال من هذا الفعل إلى اسم «عكّوب» يتطلب تغييرات أكبر بكثير، تشمل حذف أجزاء من الكلمة وتغيير بنيتها الصرفية بالكامل، وهو أمر لا تدعمه الشواهد اللغوية.

إضافة إلى ذلك، فإن أسماء النباتات في كثير من اللغات، ومنها العربية، غالبًا ما تكون ألفاظًا موروثة أو مستعارة من لغات أقدم، وليست مشتقة من أفعال تصف طريقة العثور عليها أو استخدامها. وهذا يعزز فكرة أن «عكّوب» اسم قديم انتقل عبر الزمن، وليس ناتجًا عن اشتقاق حديث من فعل عربي.

هنا يظهر مفهوم مهم في علم اللغة، وهو التأثيل الشعبي. ويُقصد به قيام الناس بإعادة تفسير كلمة غامضة أو قديمة عبر ربطها بكلمات مألوفة لديهم، اعتمادًا على التشابه الصوتي أو المعنوي. هذا النوع من التفسير لا يعتمد على تاريخ الكلمة الحقيقي، بل على محاولة جعلها "مفهومة" ضمن النظام اللغوي الحالي.

يحدث التأثيل الشعبي عادة عندما: تكون الكلمة قديمة أو ذات أصل أجنبي وغير واضحة المعنى، فيشعر المتكلم بأنها "غريبة" على نظام اللغة، فيحاول ربطها بجذر أو كلمة معروفة لديه.

وفي كثير من الأحيان، لا يقتصر الأمر على التفسير فقط، بل قد يؤدي إلى تغيير شكل الكلمة نفسها عبر الزمن لتصبح أقرب إلى الكلمات المألوفة. أي أن التأثيل الشعبي قد يكون: تفسيرًا ذهنيًا فقط أو قوة فعلية تُغيّر اللغة. ومن الأمثلة العامة على ذلك في اللغات المختلفة: إعادة تحليل كلمات غريبة لتبدو وكأنها مركبة من عناصر مفهومة، تعديل النطق ليتوافق مع أوزان معروفة، ربط أسماء قديمة بأفعال أو صفات حديثة.

وفي حالتنا، نرى أن: "عكّوب" كلمة قديمة (غالبًا آرامية الأصل)، و«يتعقّب» فعل عربي واضح، فحصل الربط بينهما لأن:الصوت متقارب، والمعنى (البحث والتتبع) مناسب. وهذا يجعل التفسير جذابًا ومنطقيًا من ناحية الإدراك، لكنه لا يعكس الأصل التاريخي الحقيقي للكلمة.

أما في الآرامية، فتوجد أفعال تعبّر عن معنى التتبع أو الملاحقة، مثل الجذر «ر د ف» الذي يُلفظ تقريبًا «رْدَف» ويعني طارد أو تبع، وكذلك «ت ب ع» الذي يُلفظ «تْبَع» ويعني تبع أو لحق. ومع ذلك، لا يوجد ارتباط صوتي أو اشتقاقي بين هذه الأفعال وكلمة «عكّوب»، مما يُضعف أي محاولة لربط اسم النبات بفعل يدل على التتبع.

خلاصة القول: إن التفسير الأكثر قبولًا علميًا هو أن كلمة «عكّوب» ذات أصل آرامي (سرياني) قديم، استُخدمت كاسم لنبات شوكي وانتقلت إلى العربية كما هي. أما الربط بينها وبين الفعل «يتعقّب»، رغم جاذبيته ومنطقيته الظاهرية، فيبقى تفسيرًا شعبيًا غير مدعوم بالأدلة اللغوية التارة، ويمثّل مثالًا واضحًا على آليات التأثيل الشعبي في تفسير الكلمات.

الأسماء الشائعة للعكوب

المعروف في العربية باسم عكّوب، عكوب جبلي، كعيب، كعوب، عكوبيت، عكوب شامي، شوك أكل، هجليل، قعوب، غُنْدِلْيَة، غُنْدِلْيَة تُرْنَفور أو العشب المتدحرج، حرشف، خرشوف. (مارسيل) حرشف بري، شوك مبارك. (برجون).

وفي اللغات الفارسية والتركية والكردية يعرف باسم كِنجر أو كيجر أو كاجِر Kenger. وفي العبرية باسم الجلجال أكوبيت עכובית הגלגל akuvit hagalgal، النبات المتدحرج كالعجل עכובית הגלגל، العلكة (كنجر ساكيزي)، وبديل القهوة (كنجر قهوسي)؛ غونديلي دي ليفانت، غونديلي (فرنسي). جالجال (وتعني حرفيًا عجلة أو زوبعة، ولكنها قد تشير إلى عدد كبير من النباتات الأخرى!)، عشبة التمبل ويد، شوك التمبل، سيليفا.

جونديليا تورنيفورت (بالانجليزية: Tournefort's gundelia)، جونديليا تورنيفورا (بالروسية: Гунделия Турнефора)، تورنيفور جونديليا (بالأذرية لغة أذربيجان: Турнефор гунделија)، الكِنجر تورنيفوري (بالأرمينية: Կանգար Տուրնեֆորի).

العَكُوب في قواميس اللغة العربية عبارة عن بَقْلَةٌ برِّيَّةٌ من الفَصِيلة المركبة، مشهورة في جبال الشَّام، يتبقَّلُونها في الرَّبيع في دِمَشْق، ويطبخونها. كما أن العَكُوب أحد أسماء الغبار. ويُقال عَكِبَ فلان أي عَظُمَ خَلْقُهُ وغَلُظ. ويُقال عَكِبَ أي تدانَت أَصَابعُ رِجلَيهِ بعْضُها إلى بَعْضٍ. ويُقال عَكَّبَتِ النار: دخَّنَتْ. ويُقال العُكَابُ بمعنى الغُبارُ أو الدُّخانُ أو بخار القِدْرِ أو شدَّةُ غليانِ القِدْرِ. أما عُكْب أو عِكَاب فهي جمع عَنْكَبُوتُ، ومنها اعْتَكَبَ الغبارُ أي ثارَ. وأما عُكُوب جمع عاكِب من مصدر عَكَب من فعل عَكَب عُكُوبًا بمعنى ازدحَمَ. ومنها تعكَّبَتْهُ الهمومُ: ازدحمتْ عليه. وأَمةٌ عَكْباءُ: عِلْجةٌ جافِيةُ الخَلْقِ، من آمٍ عُكُبٍ. وعَكَبَتِ الطيرُ تَعْكُبُ عُكُوباً: عَكَفَتْ.

ذُكر العكوب وتصريفاته في أشعار العرب:-

- قَتَّلتُ هِدماً بِغَيّاثٍ أَو عِكَبَّ بنَ عِكَب (زهير بن جَناب الكلبي)
- وَيَوْمٍ تُرَى جَوْزَاؤهُ قَد كَفَيتَهُ بِطَعْنٍ وَضَرْبٍ حينَ ثَابَ عَكوبُها (الفرزدق)
- لقدْ قادَ جُرْدَ الخيل من جنبِ وَاسطٍ، يَثُورُ أَمَامَ الرّائِحينَ عَكُوبُها (الفرزدق)
- وتجمعُ نوفلاً وبني عكبّ كلا الحَيّينِ، أَفْلَحَ مَنْ أصابا (الأخطل)
- أبلغْ عكباً وأشياعها بَني عامِرٍ، أنّني ضالِعُ (الأخطل)

الفصل الثاني

المصادر الدينية والتاريخية

جامعي النباتات البرية

قبل أن تصبح الزراعة شيئاً منتشراً في المشرق العربي، قضى الناس معظم حياتهم في البحث عن الطعام - صيد الحيوانات البرية وجمع النباتات البرية، منذ حوالي 11500 عام قبل الميلاد.

في حلول عام 2000 قبل الميلاد، اعتمد أن الكنعانيين وباقي سكان المشرق العربي اعتمدوا على الزراعة للحصول المنتجات النباتية للغذاء والاستخدامات الأخرى، ليس واضحاً للعلماء عن سبب حدوث هذا التحول من قبل الناس للزراعة ولكن من المحتمل أن يكون تغير المناخ هو سببُ ذلك.

حيث شكّلت الزراعة أحد الأعمدة الأساسية في المجتمع الكنعاني، فقد اعتمد السكان على خصوبة الأرض وتنوّع المناخ في إنتاج المحاصيل، كما أظهرت الاكتشافات الأثرية استخدام تقنيات زراعية ساعدت على تحسين الإنتاج وضمان الأمن الغذائي، وهو ما أتاح استقرارًا اقتصاديًا وفّر فائضًا دعم نمو المجتمع وتوسّع أنشطته.

تكشف النصوص التاريخية أنّ التجارة لعبت دورًا مكملًا للزراعة، إذ ربطت كنعان بمناطق واسعة في المشرق العربي، كما بيّنت الشواهد أنّ الموقع الجغرافي أسهم في ازدهار التبادل التجاري وتعزيز تدفّق السلع والثقافات، الأمر الذي رفع من المكانة الإقليمية التي احتلتها الحضارة الكنعانية.

تُظهر الأبحاث أنّ التكامل بين الزراعة والتجارة أسهم في ترسيخ بنية اقتصادية مرنة داخل الحضارة الكنعانية، كما أبرزت الدراسات أنّ هذا النموذج الاقتصادي استمر لاحقًا في المجتمعات العربية، وهو ما يعكس عمق الجذور الحضارية المتصلة بأرض كنعان ودورها التاريخي في النشاط الاقتصادي الإقليمي.

لكنه من الثابت استمرار جمع النباتات البرية بعد عام 2000 قبل الميلاد، فما يعرف بالتعكيب أو جمع العكّوب هو تقليد طويل الأمد (أكثر من 2000 سنة، وغالبًا ما يشكل جمعه وتجهيزه لأغراض الطهي نشاطًا جماعيًا، تُنفذه النساء بشكل أساسي).

رغم قدم معرفة الكنعانيين للعكوب لكن نادرًا ما زُرع العكوب، مما يجعل التعليق على زراعته وإكثاره أمرًا صعبًا بعض الشيء. ويغطي نطاق استخداماته الواسع تاريخًا يعود إلى 10000 عام على الأقل، من مواقع العصر الحجري الحديث في العراق وتركيا وفلسطين، وصولًا إلى استخدامه الحالي في المنطقة. وتم التأكيد على أهمية بيانات عينات المعشبة، فضلًا عن المراجع العلمية، في علم النباتات العرقية للأصناف. كما تم التطرق إلى صلة محتملة بالكتاب المقدس فيما يتعلق بكفن تورينو.

تم التطرق إلى صلة محتملة بالكتاب المقدس. موضوع هذه اللوحة هو أحد النباتات غير المألوفة التي ظهرت في مجلة كورتيس النباتية، إذ يتمتع بتاريخ استخدام موثق يمتد لأكثر من 10000 عام، ولا يزال يُزرع نادرًا جدًا، وله صلات محتملة ببدايات المسيحية، عبر كفن تورينو؛ كما أنه يتميز بواحدة من أكثر تراكيب النوّارات تعقيدًا في العائلة، وتصنيف مثير للاهتمام. النبات هو

Gundelia tournefortii L. (Compositae: Gundelieae).

وفقاً لعلم النبات الحديث فقد تم وصف نبات Gundelia tournefortii L. الفصيلة النجمية: قبيلة Gundelieae وتوضيحه بالرسوم، مع تسليط الضوء على شكل نوّارته الزهرية الغريبة. وتناول البحث تاريخ اكتشاف هذا النبات الرائع، بدءًا من إحدى أولى مجموعات التاريخ الطبيعي التي جُمعت في أواخر القرن السادس عشر في بلاد الشام. كما نوقشت إشكالية تصنيف هذا الجنس، على المستويين فوق الجنس ودونه.

اختار فيتيك وجارفيس (2007) نموذجًا أصليًا (رسمًا) ونموذجًا ثانويًا (عينة مطابقة) كنموذجين لنبات العكوب: غونديليا تورنفورتي. النموذج الأصلي هو رسم في كتاب راوولف (1583) نقله لينيه (1753)، أما النموذج الثانوي فهو العينة المطابقة، وهي نبات مزهر. لا توجد معلومات عن الثمار، ولون الزهرة مذكور في الوصف الألماني الأصلي بـ "leibfarben" (أي "لون الجسم"، راوولف 1583)، ولكن هل هو أبيض، بني، مصفر، أم وردي؟ وللتأكد من ذلك، يلزم جمع عينات إضافية من الموقع الأصلي أو بالقرب منه. لكن هذا الموقع، حلب في سوريا، غير متاح حاليًا، وربما سيبقى كذلك لسنوات قادمة.

يُظهر تحليل العينة النمطية ومقارنتها بالعينات التي جُمعت حديثًا تطابقًا في الغطاء. ولذلك، تُعرَّف نبتة Gundelia tournefortii بأنها "كثيفة الشعر، ذات أزهار صفراء إلى صفراء، ونوَّرات/ ثمار جزئية تتكون من 5-6 (-7) أزهار". يُقدِّم بحث نيكولاس هند (انظر الملحق رقم 4) وصفًا تفصيليًا لنبتة Gundelia tournefortii، ولا سيما تاريخ هذا الجنس (اللوحة المرسومة تستند إلى عينات من منطقة قريبة من أنقرة ولا تُصوِّر هذا النوع).

النمط الأصلي (فيتك وجارفيس 2007): (حلب) راوولف 1583: اللوحة 74.

النمط الثانوي (فيتك وجارفيس 2007): (حلب)، راوولف، [L] hort. sicc. 81 (فيتك وجارفيس 2007: الشكل 2-3؛ الشكل 1أ). عينات نمطية أخرى: أرمينيا، بدون تاريخ. Tournefort بدون رقم. [مسح ضوئي P!]. – جُمعت العينة من

"أرمينيا"، التي كانت آنذاك تغطي مساحة أكبر بكثير مما هي عليه اليوم. لم يتسنَّ تحديد الموقع بدقة. ولا يمكن في الوقت الحالي تحديدها.

في الديانة الكنعانية القديمة

تروي الأسطورة الكنعانية بأن الإله داجون كان يطرد الفلاحين الفاسدين من أرضهم وينفيهم خارجها، فيتدحرجوا إلى قيعان الأودية، ثم تتخطفهم طيور العنقاء لحرق أجسادهم، إلا التائبين منهم يتم انتشالهم من قبل طيور الشُّنَّار التي تحملهم إلى بلاد جديدة قد تصل إلى بلاد جبال الأنهار، ينبتوا فيها ويقدسوا الآلهة ويزرعوا الأرض.

في القراءات التوراتية للمعتقد الكنعاني يرمز العكوب للنفي من الأوطان؛ ففي نهاية موسم العكوب تنقطع سيقان العكّوب وأحياناً جذع البنتة عن بصلتها التي تحت الأرض، فتتطاير السيقان فوق سطح الأرض حتى تسقط في قيعان الأودية حيث لا يمكن أن ينبت. يُعتقد أن طائر الشُّنَّار كان ينقل بذوره لمسافات بعيدة، حتى شمال تركيا، بينما كان يقوم طائر العنقاء بحرق السيقان حتى تتطهر البلاد من الذنوب.

لذا فإن الأصل اللغوي: كلمة "عكوب" في الآرامية القديمة تعني "التشتت والعزلة"، وغالبًا ما تشير إلى مصير الشعوب أو الجيوش التي ستنهار أمام عدوها، مثل النبات الناشف المتدحرج يبعثره الريح.

أما الفهم الحقيقي للأسطورة الكنعانية يأتي في التراكيب الأربعة لنبات العكوب، فالجزء الأول الذي يأكله الناس في موسم الربيع وهذا يعتبر مكافأة لهم، والجزء الثاني يبقى تحت الأرض من أجل أن يُثمر في الأعوام القادمة، وهذا يعتبر ضمان استمرار وجود طعام في هذه الأرض فلا يضطر الناس لهجرة أرضهم، والجزء الثالث فهو بذور العكوب التي تنقلها طيور الشُّنَّار إلى بلاد جديدة حتى تصلحها وتجعلها أرض خير يسكن بها الناس ويأكلوا من خيرها، أما الجزء الرابع فهو الجزء الناشف من نبتة العكوب فهو شوك ضار قد يتسبب في أذى البشر والحيوانات لذا يجب أن يُحرق بعيداً عن الناس وهذا ما يقوم به طائر العنقاء.
هذه التكاملية في التعامل مع النباتات الطبيعية تعطينا الفهم الحقيقي لمفهوم الاستدامة والحفاظ على مكون بيئي يأكله الناس في المشرق العربي منذ آلاف السنين

العكوب في التوراة

تعد دراسة النباتات الواردة في التوراة مثار جدل واسع عند الباحثين؛ بسبب أن النباتات تعتبر من المسموح أكله عند الإسرائيليين إلا ما تعافه النفس البشرية. لكن حياة الترحال التي كانت تعيشوها قبيلة بني إسرائيل جعلتهم لا يتكيفوا مع النباتات الطبيعية البرية بقدر ما كان معروفاً لدى سكان القرى من الفلاحين؛ فحياة البادية لقبيلة بني إسرائيل لم تكن ضمن مضارب معروفة، بل كانت ضمن فضاء الصحراء الممتدة، ومن هنا كان عندهم جهل بالنباتات البرية والأعشاب الطبية؛ حيث كانوا يلجأون إلى العرافين والعطارين من أتباع الديانات الوثنية. كما أن كتبة التوراة لم يكونوا يميزون بين أنواع النباتات الطبيعية، خصوصاً النباتات ذات الأشواك التي صنفوها جميعاً بأنها نباتات ضارة وغير مفيدة. بل أن بعضهم نفى عنها صفة النبات واعتبرها مجرد شيء ضار دون تصنيف.

العكوب نبات الشوك

التوراة لا تذكر العكوب نصًا صريحًا، لكنه يُفهم ضمن نباتات الشوكية التي نبتت بعد طرد آدم من الجنة كما ورد صراحة في سفر التكوين الاصحاح رقم 3: الآية رقم 17: وَقَالَ لآدَمَ: «لأَنَّكَ سَمِعْتَ لِقَوْلِ امْرَأَتِكَ وَأَكَلْتَ مِنَ الشَّجَرَةِ الَّتِي أَوْصَيْتُكَ قَائِلًا: لَا تَأْكُلْ مِنْهَا، مَلْعُونَةٌ الأَرْضُ بِسَبَبِكَ. بِالتَّعَبِ تَأْكُلُ مِنْهَا كُلَّ أَيَّامِ حَيَاتِكَ. الآية رقم 18: وَشَوْكًا وَحَسَكًا تُنْبِتُ لَكَ، وَتَأْكُلُ عُشْبَ الْحَقْلِ. الآية رقم 19: بِعَرَقِ وَجْهِكَ تَأْكُلُ خُبْزًا حَتَّى تَعُودَ إِلَى الأَرْضِ الَّتِي أُخِذْتَ مِنْهَا. لأَنَّكَ تُرَابٌ، وَإِلَى تُرَابٍ تَعُودُ».

وفي تفسير هذه الآيات نرى أن الله خلق الأرض لأجل الإنسان وباركها لتعطيه ثمارًا ليأكلها ولكن إذ سقط الإنسان لعنت الأرض بسببه وفقدت البركة، فلم تعد تعطيه ثمارًا دسمة كما كانت قبلًا بل نباتات جافة أوراقها تحولت إلى أشواك تؤذيه.

ويلاحظ أن عقوبة آدم كانت هي الآتي: لعن الأرض بسببه فتنتشر فيها النباتات الجافة والتي تؤذيه مثل الشوك والحسك (نبات شوكى ثمرته خشنة). كما يلاحظ أن المسيح قد حمل إكليل الشوك على رأسه أي عقوبة الخطية ومات على الصليب لأجل فداء الإنسان حتى ينعم بسعادة في فردوس النعيم وملكوت السموات.

إن أكل النباتات البرية التي تحتوي على أشواك تعتبر من أساليب تعذيب النفس في المعتقد اليهودي؛ وذلك حتى تتطهر من الذنوب. إلا أن النص الديني يعتبر هذه النبات ذات قيمة

غذائية ضعيفة مقارنة بالنباتات المزروعة، وهذا قد ينطبق على بعض النباتات البرية وليس كلها، حيث أن بعضها يعتبر ذا قيمة غذائية عالية مثل العكّوب.

العكوب النبات الناشف المتدرج

في سفر إشعياء، يُذكر "الشيء المتدحرج" galgal (بالعبرية)، والذي يحدد العديد من العلماء أنه العكوب Gundelia tournefortii، نظراً لطبيعته المتدحرجة مع الرياح.

تُعدّ جلجال، التي يُشار إليها غالبًا باسم جلجال في العديد من ترجمات الكتاب المقدس، موقعًا ذا أهمية بالغة في السرد التوراتي، لا سيما في العهد القديم. فهي تحمل أهمية تاريخية ودينية ورمزية لبني إسرائيل عند دخولهم أرض الميعاد. ويُشتق اسم "جلجال" من الكلمة العبرية "جلجال"، التي تعني "دائرة" أو "تدحرج"، وهو ما يعكس دلالاتها الجغرافية والروحية.

ففي سفر إشعياء الاصحاح رقم 17 الآية رقم 12: آهِ! ضَجِيجُ شُعُوبٍ كَثِيرَةٍ تَضِجُّ كَضَجِيجِ الْبَحْرِ، وَهَدِيرِ قَبَائِلَ تَهْدِرُ كَهَدِيرِ مِيَاهٍ غَزِيرَةٍ. الآية رقم 13: قَبَائِلُ تَهْدِرُ كَهَدِيرِ مِيَاهٍ كَثِيرَةٍ. وَلكِنَّهُ يَنْتَهِرُهَا فَتَهْرُبُ بَعِيدًا، وَتُطْرَدُ كَعُصَافَةِ الْجِبَالِ أَمَامَ الرِّيحِ، وَكَالْجُلِّ أَمَامَ الزَّوْبَعَةِ. الآية رقم 14: فِي وَقْتِ الْمَسَاءِ إِذَا رُعْبٌ. قَبْلَ الصُّبْحِ لَيْسُوا هُمْ. هَذَا نَصِيبُ نَاهِبِينَا وَحَظُّ سَالِبِينَا.

يشبه الأعداء بالبحر الذي لا يمكن مقاومته... فقد سمح الله للشعوب الكثيرة أن تنزل على آفرايم كمياه كثيرة تغرقه، ومع هذا فإن الله قد وضع للبحر حدًا. يسمح له أن يغرق إلى حدّ معين وإلى حين، إذ يحفظ القلة الأمينة من أولاده من ثورة البحر وهياجه.

في تصوير رائع يقول: "آه ضجيج شعوب كثيرة... قبائل تهدر كهدير مياه كثيرة، ولكنه ينتهرها فتهرب بعيدًا وتُطرد كعصافة الجبال أمام الريح وكالجل أمام الزوبعة، في وقت المساء إذا رعب، قبل الصبح ليسوا هم. هذا نصيب ناهبينا وحظ سالبينا".

يسمح الله للأعداء أن يهجموا كمياه بحار غزيرة لا يقف أحد أمامها، لكنه إذ ينتهرها تصير كعاصفة في مهب الريح على الجبال ليس لها موضع استقرار ولا قدرة على المقاومة، أو

كعجلة مدحرجة أمام زوبعة لا يمكن إيقافها. عدونا عنيف للغاية متى تركنا أنفسنا بين يديه سحبنا في دوامته لنغرق في أعماق بحره، لكننا متى اختفينا في الرب يصير العدو كلا شيء أمامنا، ينسحب كعصافة أمام ريح الروح القدس الناري، ويتدحرج أمام كلمة الله الفعّال.

لذلك يقول: "في وقت المساء رعب"، بمعنى أنه متى غاب شمس البر عن حياتنا تحل الظلمة فينا ونصير كما في المساء ليجد العدو له فينا موضعًا فيرعبنا، أما قبل الصبح، أي في الفجر، حيث يشرق فينا مسيحنا يصير العدو كلا شيء ويُحسب غير موجود. هذا هو نصيبه فقد سبق أن نهبنا حياتنا وسلبنا مجدنا لكنه يعود فيتحطم أمام الساكن فينا.

العكوب الشوك العقيم

يُرجح بعض المختصين في تفسير التوراة أن العكوب ضمن النباتات الشائكة. ففي سفر يشوع الاصحاح رقم 17 الآية رقم 18: بَلْ يَكُونُ لَكَ الْجَبَلُ لأَنَّهُ وَعْرٌ، فَتَقْطَعُهُ وَتَكُونُ لَكَ مَخَارِجُهُ. فَتَطْرُدُ الْكَنْعَانِيِّينَ لأَنَّ لَهُمْ مَرْكَبَاتِ حَدِيدٍ لأَنَّهُمْ أَشِدَّاءُ».

هذا ما علّم به يشوع بن نون بخصوص الأشجار العقيمة التي يجب اقتلاعها. يقول العلامة أوريجانوس إن الفرزيين تعني (تُعطي ثمرًا)، والرفائيين تعني (أمهات مُرتخيات). فإن كان بنو يوسف قد طالبوا يشوع بنصيب أكبر، فقد فتح لهم الوعر ليصعدوا فيقطعوا الأشجار التي بلا ثمر، أو ذات الثمار غير الصالحة ويغرسوا الأشجار الصالحة المثمرة. فالميراث لا يتحقق إلاَّ بجانبين: سحق الشر وممارسة الصلاح في الرب، رفض أعمال الإنسان العتيق والتمتع بأعمال الإنسان الجديد! لنطرد الفرزيين الذين "يعطون ثمارًا" لكنها أثمار الشر المُهلكة ليقوم عوضه "أفرايم" الذي به الروح المتكاثر. ولنطرد الرفائيين أي الوالدات المتراخيات اللواتي ينجبن محبة العالم وملذاته وليقم عوضًا عنهم بنو منسى الذين ينسون كل محبة زمنية!

العكوب الناشف المتطاير

في سفر المزامير: المزمور رقم 83: الآية رقم 13: يَا إِلَهِي، اجْعَلْهُمْ مِثْلَ الْجُلِّ، مِثْلَ الْقَشِّ أَمَامَ الرِّيحِ. في تفسيرها يصير المقاومون لله كالتبن الخفيف الذي يظل طائرًا مع الريح ولا يستقر له قرار.أما الذين يلتصقون بكلمة الرب فيثبتون إلى الأبد. الذين يعادونه يكونون كالعصافة التي تذريها الريح. المقصود بالجل: التبن الناعم الخفيف، أو رؤوس نبات

الخرشوف البري أو العكوب الخفيف كالريش، والذي ينفصل عن السيقان في فصل الخريف ويتطاير أمام الريح. "

يا إلهي أجعلهم مثل العَجَلَة": ليته لا يكون لهم استقرار في ذواتهم، ليكونوا دومًا غير مستقرين، فلا يكون لهم مركز ثابت، إنما يكونون دائمي الحركة، يتدحرجون إلى خلف فصاعدًا. كما أن العَجَلَة ليست ثابتة في ذاتها، ولا راسخة، هكذا لا يثبت الهراطقة في تعاليهم وآرائهم، وإنما دائمًا يغيرونها. لاحظ مراحم النبي، فإنه لا يصلي ضدهم بل لأجلهم. انظروا ماذا يقول: "إلهي الذي هو إله الجميع، أنت هو إلهي الخاص، اجعلهم يا إلهي مثل عجلة. هؤلاء الذين وضعوا أساساتهم في الخبث، اجعلهم بلا أساسات نهائيًا، فيتدحرجون هنا وهناك ولن يثبتوا قط في خبثهم. "مثل القش أمام الريح": طلبات المرتل هي إحدى عشر عقوبة ضدهم، إذ أنكروا قانون الإيمان الذي للأحد عشر رسولًا.

"الشيء المتدحرج" galgal ليس عكوباً بل حجراً

قدمنا بعض النصوص التي تذكر أن جلجال هو النبات الناشف في بعض نصوص التوراة، رغم كثرة النصوص التي تذكر الأشواك والنباتات الضارة، إلا أن ذكر اسم نبتة جلجال لم تذكر كثيرا، وحين ذكرها وُصِفَت بأنها نبات عقيم لا فائدة منه. بل أن أكله يكون من باب العقوبة وتعذيب النفس لتكفر عن ذنوبها. من زواية أخرى فإن كلمة جلجال قد تعني الحجر المتدحرج أو الشيء الخفيف الذي تنقله الريح دون إرادته من مكان إلى آخر وذكر جلجال بهذا المعنى عدة مرات في نصوص التوراة نذكر منها:

1- <u>قيادة يشوع وعبور نهر الأردن:</u>

ذُكرت الجلجال لأول مرة بشكل بارز في سفر يشوع. بعد عبور بني إسرائيل نهر الأردن، خيّموا في الجلجال. وهناك نصب يشوع اثني عشر حجراً أُخذت من الأردن تخليداً لعبورهم المعجزي. وكان هذا العمل بمثابة تذكير دائم للأجيال القادمة بأمانة الله وقدرته. سفر يشوع الاصحاح رقم 4: الآية رقم 19: وَصَعِدَ الشَّعْبُ مِنَ الأُرْدُنِّ فِي الْيَوْمِ الْعَاشِرِ مِنَ الشَّهْرِ الأَوَّلِ، وَحَلُّوا فِي الْجِلْجَالِ فِي تُخُمِ أَرِيحَا الشَّرْقِيِّ. الآية رقم 20: وَالاثْنَا عَشَرَ حَجَرًا الَّتِي أَخَذُوهَا مِنَ الأُرْدُنِّ نَصَبَهَا يَشُوعُ فِي الْجِلْجَالِ. الآية رقم 21: وَكَلَّمَ بَنِي إِسْرَائِيلَ قَائِلًا: «إِذَا سَأَلَ بَنُوكُمْ غَدًا آبَاءَهُمْ قَائِلِينَ: مَا هَذِهِ الْحِجَارَةُ؟ الآية رقم 22: تُعْلِمُونَ بَنِيكُمْ قَائِلِينَ: عَلَى الْيَابِسَةِ عَبَرَ إِسْرَائِيلُ هَذَا الأُرْدُنَّ.

2- تجديد العهد:

كانت جلجال أيضًا الموقع الذي جدد فيه بنو إسرائيل عهدهم مع الله. وهناك خُتن الجيل الجديد، المولود في البرية، دلالةً على التزامهم بالعهد. وكان هذا العمل من الطاعة بالغ الأهمية لبني إسرائيل وهم يستعدون لغزو أرض كنعان. يسجل سفر يشوع الاصحاح رقم 5 الآية رقم 9: وَقَالَ الرَّبُّ لِيَشُوعَ: «الْيَوْمَ قَدْ دَحْرَجْتُ عَنْكُمْ عَارَ مِصْرَ». فَدُعِيَ اسْمُ ذَلِكَ الْمَكَانِ «الْجِلْجَالَ» إِلَى هَذَا الْيَوْمِ.

3- عيد الفصح الأول في أرض الميعاد:

احتفل بنو إسرائيل بعيد الفصح الأول في أرض الميعاد في الجلجال. مثّل هذا الحدث انتقالهم من التيه في البرية إلى الاستقرار في الأرض التي وعد الله بها آباءهم. وكان وقتًا للشكر والتذكر لإنقاذ الله لهم من مصر.

4- قاعدة عسكرية وموقع استراتيجي:

شكّلت الجلجال قاعدة عسكرية ليشوع وبني إسرائيل خلال غزوهم لكنعان. وموقعها الاستراتيجي بالقرب من أريحا جعلها أرضًا مثالية لانطلاق العمليات العسكرية. كيف استنجد الجبعونيون بيشوع في الجلجال، مما أدى إلى نصر حاسم على ملوك الأموريين. حيث يصف سفر يشوع الاصحاح رقم 10: الآية رقم 6: فَأَرْسَلَ أَهْلُ جِبْعُونَ إِلَى يَشُوعَ إِلَى الْمَحَلَّةِ فِي الْجِلْجَالِ يَقُولُونَ: «لاَ تُرْخِ يَدَيْكَ عَنْ عَبِيدِكَ. اصْعَدْ إِلَيْنَا عَاجِلًا وَخَلِّصْنَا وَأَعِنَّا، لأَنَّهُ قَدِ اجْتَمَعَ عَلَيْنَا جَمِيعُ مُلُوكِ الأَمُورِيِّينَ السَّاكِنِينَ فِي الْجَبَلِ». الآية رقم 7: فَصَعِدَ يَشُوعُ مِنَ الْجِلْجَالِ هُوَ وَجَمِيعُ رِجَالِ الْحَرْبِ مَعَهُ وَكُلُّ جَبَابِرَةِ الْبَأْسِ.

5- الارتباطات النبوية والملكية:

في التاريخ التوراتي اللاحق، ارتبطت الجلجال بالنبي صموئيل والملك شاول. كانت مكانًا للعبادة والتضحية، وموقعًا لأحداث مهمة في بدايات النظام الملكي في إسرائيل. يذكر سفر صموئيل الأول الاصحاح رقم 11: الآية رقم 14: وَقَالَ صَمُوئِيلُ لِلشَّعْبِ: «هَلُمُّوا نَذْهَبْ إِلَى الْجِلْجَالِ وَنُجَدِّدْ هُنَاكَ الْمَمْلَكَةَ». الآية رقم 15: فَذَهَبَ كُلُّ الشَّعْبِ إِلَى الْجِلْجَالِ وَمَلَّكُوا هُنَاكَ شَاوُلَ أَمَامَ الرَّبِّ فِي الْجِلْجَالِ، وَذَبَحُوا هُنَاكَ ذَبَائِحَ سَلاَمَةٍ أَمَامَ الرَّبِّ. وَفَرِحَ هُنَاكَ شَاوُلُ وَجَمِيعُ رِجَالِ إِسْرَائِيلَ جِدًّا.

6- رمز الارتداد والدينونة:

على الرغم من أهميتها المبكرة، أصبحت الجلجال فيما بعد رمزًا لارتداد بني إسرائيل. وقد أدان النبيان هوشع وعاموس الممارسات الوثنية التي كانت تُمارس هناك، محذرين من دينونة وشيكة. يقول سفر هوشع الاصحاح رقم 9 الآية رقم 15: «كُلُّ شَرِّهِمْ فِي الْجِلْجَالِ. إِنِّي هُنَاكَ أَبْغَضْتُهُمْ. مِنْ أَجْلِ سُوءِ أَفْعَالِهِمْ أَطْرُدُهُمْ مِنْ بَيْتِي. لَا أَعُودُ أُحِبُّهُمْ. جَمِيعُ رُؤَسَائِهِمْ مُتَمَرِّدُونَ. الآية رقم 16: أَفْرَايِمُ مَضْرُوبٌ. أَصْلُهُمْ قَدْ جَفَّ. لَا يَصْنَعُونَ ثَمَرًا. وَإِنْ وَلَدُوا أُمِيتُ مُشْتَهَيَاتِ بُطُونِهِمْ».

العكوب في التلمود والمشنا

المشنا :(Uktzin 3:2)

تُذكر كلمة עכביות (akhabiyot)، وهي نباتات شوكية صالحة للأكل، مرتبطة بالعكوب العربي.

جذور الثوم والبصل والكراث وهي لا تزال رطبة، أو أجزاؤها العلوية سواء كانت رطبة أو جافة، وكذلك الساق المركزي الموجود داخل الجزء الصالح للأكل، وجذور الخس والفجل واللفت، بحسب كلام الحاخام مئير. يقول الحاخام يهوذا: تُعتبر الجذور الكبيرة للفجل فقط هي المشمولة، أما جذوره الليفية فلا تُعتبر كذلك. وكذلك جذور النعناع والسذاب والأعشاب البرية وأعشاب الحدائق التي اقتُلعت لزراعتها في مكان آخر، وشوكة سنبلة القمح وقشرتها. يقول الحاخام إليعازر: وكذلك التربة التي تغطي الجذور؛ كل هذه الأشياء تنكمش وتنقل النجاسة وتُعتبر مشمولة.

التلمود البابلي :(Betza 34a)

يذكر Akkub ضمن نباتات برية صالحة للأكل.

وبالمثل، لا يجوز تقليم أطراف الأوراق المتصلة بالخضار بمقصها الخاص، ولكن يجوز تحضير الكوندس والأكافيوت، وهما نوعان من الخضراوات المرة التي لا تُؤكل إلا بعد طهيها جيدًا، مع أن ذلك يتطلب جهدًا كبيرًا. ويجوز إشعال النار والخبز في فرن خباز كبير (بورني)، وتسخين الماء في أنتيخي (إناء كبير)، ولكن لا يجوز الخبز في فرن خباز جديد خشية أن ينكسر. فإذا تشقق الفرن عند تسخينه لعدم بنائه بشكل صحيح، يكون المرء قد بذل جهدًا غير ضروري في يوم العيد. (Shabbat 40b & Sota 41a) يشير إلى الخصائص الطبية وصعوبة جمع النبات بسبب الأشواك، مما يعكس رمزيته في التحديات.

التلمود البابلي: Shabbat 40b

اعلموا أن الحاخام يهودا قال، قال صموئيل: حدث لتلميذ الحاخام مئير أن اجتمعوا خلفه في بيت رئيس الدير وطلبوا منه أن يزيل شوكة. فقال له: لا شوكة. دعه يزيل شوكة. قال له: لا شوكة. لكن الذي من إسرائيل الثانية ضرب الذي من إسرائيل الثانية.

من هو عكوب في الكتاب المقدس؟

(نقلاً عن موقع صوت الوزارة الكنيسة)

عكوب أو أكوب شخصية أقل شهرة في الكتاب المقدس، وقد ذُكر تحديدًا في العهد القديم. يظهر بشكل رئيسي في سفر عزرا، وله أهمية كبيرة لدوره خلال عودة بني إسرائيل من السبي البابلي. قصته، وإن لم تكن معروفة على نطاق واسع كقصص غيره، شخصيات الكتاب المقدسيسلط هذا الفيلم الضوء على حياة الأشخاص الذين عملوا بجد لاستعادة مجتمعهم وإيمانهم بعد فترة طويلة من الشدائد.

بشكل كامل فهم أهمية أكوبيجب علينا أن ندرك خلفية السبي البابلي. ففي عام 586 قبل الميلاد، سقطت مملكة يهوذا في أيدي البابليين، مما أدى إلى تدمير القدس والمعبد الأول. وقد تم أسر العديد من الإسرائيليين ونقلهم إلى بابل، التي كانت بعيدة كل البعد عن وطنهم. واستمرت هذه الفترة حوالي 70 عامًا، وكانت فترة من المعاناة والخسارة للشعب اليهودي. أثناء المنفى، ناضل الإسرائيليون للحفاظ على هويتهم وإيمانهم بالله. واجهوا إغراء الاندماج في الثقافة البابلية، متلهفين ليوم عودتهم إلى وطنهم. يُسلّط سفرا إرميا وحزقيال النبويان، اللذان كُتبا في تلك الفترة، الضوء على التحديات العاطفية والروحية التي واجهها بنو إسرائيل.

بعد الفرس احتلوا بابل في عام 539 قبل الميلاد، سمح الملك الجديد، قورش الكبير، للإسرائيليين المنفيين بالعودة إلى وطنهم. شكّلت هذه الفترة فصلاً جديداً في التاريخ

اليهودي، يُشار إليه غالباً باسم "الاستعادة". يروي سفر عزرا قصة هذه العودة، بما في ذلك إعادة بناء الهيكل في القدس. وفي هذا السياق، نجد قصة "أكوب".

وقد تم ذكر عكوب في عزرا 2: 42 باعتباره أحد أعضاء النسب الكهنوتيوتحديدًا، يُذكر ضمن رؤساء العائلات العائدة من بابل. تُعد هذه الإشارة مهمةً لدلالتها على دوره في المجتمع، وخاصةً في الممارسات الدينية والواجبات الكهنوتية اللازمة لاستعادة العبادة في أورشليم. قول عزرا 2: 42: "بنو عقوب، وبنو حطيطة، وبنو طوبيا، وبنو عبيد سليمان". يشير هذا الذكر الموجز إلى أن عقوب كان جزءًا من مستوى قيادي في مجتمع العائدين. كان ينتمي إلى سبط لاوي، قبيلة كهنوتية، والتي لعبت دورا أساسيا في العقيدة اليهودية.

يشير ذكر روابط عائلة أكوب إلى استمرار الكهنوت، وهو عنصر أساسي في الهوية والثقافة اليهودية. بعد عودتهم إلى القدس، واجه الإسرائيليون مهمة شاقة تتمثل في إعادة تأسيس الممارسات الدينيةبما في ذلك عبادة المعابد، والتضحيات، والاحتفالات. وكان لأفراد مثل أكوب دور محوري في هذه العملية، إذ ساهموا في استعادة الحياة الروحية لشعبهم. يُجسّد دور أكوب أهمية التراث في التقاليد اليهودية. كان الإسرائيليون ينظرون إلى نسب العائلة كعنصر أساسي للحفاظ على الهوية والسلطة، لا سيما في السياقات الروحية. ويؤكد إدراج أكوب في الأنساب أن الواجبات الكهنوتية كان يؤديها من استحقوا حقوق الولادة.

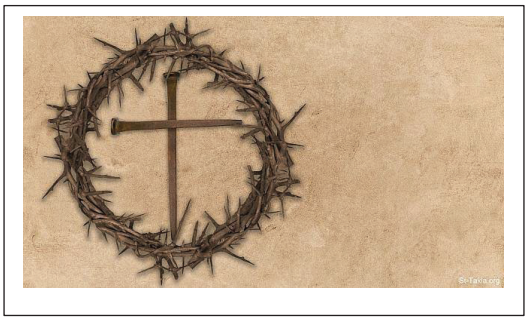
العكوب في الإنجيل

الاسم اليوناني/ اللاتيني لم يذكر مباشرة، لكنه يُترجم أحيانًا ضمن الشوك والأشواك. الأدلة من كفن تورينو أظهرت وجود حبوب لقاح جندليا، ما يوحي باستخدام العكوب في تاج الشوك الموضوع على يسوع قبل الصلب. الشوك في الإنجيل يمثل الألم والمعاناة، والنباتات الشوكية كالجونديليا Gundelia – العكوب: كانت شائعة في فلسطين، وربما استخدمت طقسيًا.

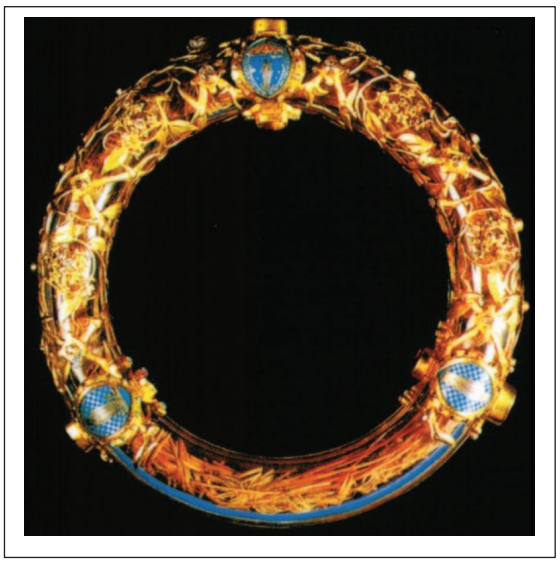
يعتقد أن اسم "تاج الشوك" للنبات العصاري قد نشأ من التشابه بين سيقان النبات الشائكة والتاج المصنوع من الشوك الذي وُضع على رأس يسوع. هذا التشابه البصري هو ما ربط بين المصطلحين. من المهم أن نلاحظ أن تسمية هذا النبات بـ "تاج الشوك" ليست مرتبطة مباشرة بالمعنى الديني، بل هي مجرد إشارة إلى مظهره. ومع ذلك، فإن هذا التشابه ساهم في ربط المعنيين في أذهان الناس.

في سياق الديانة المسيحية، يرتبط تاج الشوك ارتباطًا وثيقًا بالصليب، وهو رمز آخر مهم في المسيحية. يمثل كل من تاج الشوك والصليب الألم والمعاناة والتضحية التي تحملها يسوع من أجل خلاص البشرية. غالبًا ما تظهر هذه الرموز معًا في الفن المسيحي. في علم النبات، يرتبط تاج الشوك بالنباتات الأخرى من جنس Euphorbia. يشترك هذا الجنس في العديد من الخصائص، مثل وجود عصارة حليبية. يعتبر تاج الشوك مثالاً على التكيف مع البيئات القاسية، مثل الصحاري والمناطق الجافة.

إكليل من الشوك



إنجيل متى الاصحاح 27: الآية رقم 29: "وَضَفَرُوا إِكْلِيلًا مِنْ شَوْكٍ وَوَضَعُوهُ عَلَى رَأْسِهِ، وَقَصَبَةً فِي يَمِينِهِ. وَكَانُوا يَجْثُونَ قُدَّامَهُ وَيَسْتَهْزِئُونَ بِهِ قَائِلِينَ: «السَّلاَمُ يَا مَلِكَ الْيَهُودِ!»". لم يكن جزءًا من القصاص القانوني. وإنما كان اختراع العسكر الروماني. ولا يمكن تحقيق نوع الشوك الذي استعملوه، ولكنه يرجّح أنه كان "الفندول" أو "البلاّن". وظن بعضهم أن الإكليل صنع من النبق أو السنط مع العلم بأن هذين النوعين لا ينبتان في أورشليم. ولا يخفى أنه ينبت قرب أورشليم أنواع كثيرة من الشوك كالخصوان والدردار والشنداب والقريص والعلّيق والجنبوط وغيرها. ولم تكن غاية الرومانيين تعذيب المسيح فقط بل السخرية به وبادعائه أنه ملك.



فنقرأ في إنجيل متى أن العسكر "ضفروا إكليلًا من شوك ووضعوه علي رأسه (رأس الرب يسوع) وقصبة في يمينه، وكانوا يجثون قدامه ويستهزئون به قائلين: السلام يا ملك اليهود . وبصقوا عليه، وأخذوا قصبة وضربوه علي رأسه".

(إنجيل متى الاصحاح 27: الآية رقم 29: "وَضَفَرُوا إِكْلِيلًا مِنْ شَوْكٍ وَوَضَعُوهُ عَلَى رَأْسِهِ، وَقَصَبَةً فِي يَمِينِهِ. وَكَانُوا يَجْثُونَ قُدَّامَهُ وَيَسْتَهْزِئُونَ بِهِ قَائِلِينَ: «السَّلاَمُ يَا مَلِكَ الْيَهُودِ!» الآية رقم 29: وَبَصَقُوا

عَلَيْهِ، وَأَخَذُوا الْقَصَبَةَ وَضَرَبُوهُ عَلَى رَأْسِهِ.")، (إنجيل مرقس الاصحاح رقم 15: الآية رقم 17: "وَأَلْبَسُوهُ أُرْجُوَانًا، وَضَفَرُوا إِكْلِيلًا مِنْ شَوْكٍ وَوَضَعُوهُ عَلَيْهِ،")، (إنجيل يوحنا الاصحاح رقم 19: الآية رقم 2: "وَضَفَرَ الْعَسْكَرُ إِكْلِيلًا مِنْ شَوْكٍ وَوَضَعُوهُ عَلَى رَأْسِهِ، وَأَلْبَسُوهُ ثَوْبَ أُرْجُوَانٍ،").

ولا يمكن تحديد نوع الشوك الذي استخدمه العسكر، فما أكثر النباتات الشوكية التي تنمو بالقرب من أورشليم. ولم يكن التكليل بالشوك جزءًا أصيلًا من عقوبة الصلب، ولكن كانت غاية العسكر من ذلك زيادة الاستهزاء به والسخرية منه باعتباره ملك اليهود، علاوة علي الإمعان في تعذيبه، إذ لم يكتفوا بوضع إكليل الشوك علي رأسه بل ضربوه فوقه بالقصبة فانغرزت الأشواك -التي نبتت نتيجة لعنة الأرض بسبب خطية الإنسان- في جبينه الطاهر.

تاج الشوك في علم الأحياء وعلم النبات

يشير مصطلح "تاج الشوك" أيضًا إلى نبات معين، وهو نبات عصاري يُعرف علميًا باسم Euphorbia milii. هذا النبات موطنه مدغشقر، ويتميز بسيقانه الشائكة وأزهاره الصغيرة الملونة التي تأتي بألوان مختلفة، بما في ذلك الأحمر والوردي والأبيض والأصفر.

<u>الوصف النباتي:</u>

السيقان: السيقان سميكة وعصارية، مغطاة بأشواك حادة. تساعد هذه الأشواك في حماية النبات من الحيوانات العاشبة.

الأوراق: الأوراق بيضاوية الشكل، خضراء اللون، وتظهر على السيقان.

الأزهار: الأزهار صغيرة الحجم، وتظهر في مجموعات محاطة بأوراق ملونة تُعرف باسم "البركتات". البركتات هي التي تعطي الأزهار مظهرها الزاهي.

الظروف البيئية: يفضل نبات تاج الشوك التربة جيدة التصريف وأشعة الشمس الكاملة. إنه نبات مقاوم للجفاف، ويمكنه البقاء على قيد الحياة في الظروف القاسية.

كما أن هناك تفسيرات أخرى لأصل الأشواك وطبيعتها، فتشير الروايات والآثار الموجودة إلى أنها أتت من شجيرة تُعرف علميًا باسم "زيزيفوس سبينا كريستي"، أو شجرة السدر. يصل ارتفاع هذه الشجرة إلى ما بين خمسة عشر وعشرين قدمًا، وتنمو بكثرة على جوانب

الطرق حول القدس. فروعها الملتوية مُسلحة بأشواك تنمو في أزواج، شوكة مستقيمة وأخرى منحنية تتواجدان عادةً معًا في كل طرف. إن الأثر المحفوظ في كابيلا ديلا سبينا في بيزا، وكذلك الأثر الموجود في ترير، والذي على الرغم من أن تاريخه المبكر مشكوك فيه وغامض، إلا أنه من بين الأكبر حجماً، يقدم مثالاً جيداً على هذه الخصوصية.

تمكن السيد دي ميلي من حصر أكثر من 700 أثر من الأشواك المقدسة. تشير العبارة الواردة في إحدى نعوات العصور الوسطى التي أهداها بيتر دي أفيرو إلى كاتدرائية أنجيه، " unam de spinis quae fuit apposita coronae spinae nostri Redemptoris" ("إحدى الأشواك التي كانت تُعلّق بتاج فادينا الشائك")، إلى أن العديد من هذه الأشواك كانت من الآثار المقدسة من الدرجة الثالثة - أي أشياء لامست أثرًا مقدسًا من الدرجة الأولى، وفي هذه الحالة جزء من التاج نفسه. ومع ذلك، حتى في العصور الحديثة نسبيًا، ليس من السهل دائمًا تتبع تاريخ هذه الأشياء المقدسة، إذ غالبًا ما كانت الآثار المقدسة من الدرجة الأولى تُقسّم، وقد يوجد عدد من الآثار المقدسة الأصلية من الدرجة الثالثة.

<u>الفرق بين تاج الشوك في الديانة وعلم النبات:</u>

من المهم التمييز بين المعنيين المختلفين لـ "تاج الشوك". في السياق الديني، يشير المصطلح إلى رمز للمعاناة والتضحية التي تحملها يسوع المسيح. أما في علم النبات، يشير إلى نبات عصاري معين يتميز بسيقانه الشائكة وأزهاره الملونة. يرتبط المعنى الديني ارتباطًا وثيقًا بالروايات المسيحية، بينما يتعلق المعنى النباتي بعلم الأحياء والنباتات. يمكن أن يؤدي الخلط بين المعنيين إلى سوء فهم، لذا من الضروري تحديد السياق لفهم المعنى المقصود.

كتاب أقدس الآثار المسيحية وأماكن وجودها

في سنة 1100 ورد كتاب إلى الكونت "روبير" حاكم إقليم "فلاندر" بفرنسا بأنه توجد آثار عظيمة كثيرة محفوظة في القسطنطينية، من أهم المراجع التاريخية مجموعة Les Petits Bollandistes قام بكتابتها باللغة الفرنسية نخبة ممتازة من أكبر علماء أوروبا في فرنسا وبلجيكا وهولندا وغيرها في القرن التاسع عشر. منهم الأساقفة والرهبان، ومنهم الكهنة، ومنهم العلماء. وتقع في سبعة عشر مجلدًا في نحو عشرين ألف صفحة من القطع الكبير بالخط الصغير. وفيما يلي الآثار التي تكلموا عنها:

1- العمود الذي ربط عليه ربنا يسوع المسيح،
2- السوط الذي جلد به،
3- الثوب القرمزي الذي ألبسوه إياه،
4- إكليل الشوك،
5- القصبة التي أعطوها له كأنها صولجان،
6- الملابس التي تعرَّى منها،
7- جزء كبير من صليبه،
8- المسامير التي استعملت في صلبه،

وفي سنة 1228م اقترض إمبراطور القسطنطينية بودوان الثاني من البندقية مبلغًا كبيرًا. وإذ لم يستطيع أن يوفي الذين، توجه إلى ملك فرنسا، فدفع قيمة القرض وصار مالكًا للآثار التي كان الإمبراطور قد سلمها كرهينة إلى مقرضيه، (سنة 1239م). وبعد بضع سنوات، وبعد تسلم لويس ملك فرنسا من الإمبراطور بودوان قطعة كبيرة من الصليب الحقيقي مع بعض الآثار الأخرى، شيد كنيسة كبيرة مكان كنيسة القصر القديمة، ابتدأ العمل فيها سنة 1241م وانتهى في سنة 1248م. وفي نفس الوقت تم في "بيزا" Pisa تكريس مقصورة لجزءًا آخر من إكليل الشوك. وتعد كنيسة القديسة مريم العذراء في مدينة "بيزا" إحدى عجائب الفن المعماري مثلها مثل كنيسة باريس. في هاتين الكنيستين كانوا يحتفظون بجزأين من إكليل الشوك.

يتكون الإكليل نفسه من فروع خيزران رفيعة متجمعة في حزم، قطر الحلقة الداخلي 210 ملليمتر، وقطر قطاع الإكليل خمسة عشر ملليمترًا، والفروع متجمعة بواسطة خمسة عشر أو ستة عشر رباطًا متشابهة. ويصل سلك من الذهب بين هذه الأربطة لكي يقوّي هذه الآثار المقدسة. وقطر الفروع الدقيقة يتراوح بين ملليمتر واحد وملليمتر ونصف، والبعض منها مثنى وتبَّين أن النبات فارغ من الداخل، وعند فحص سطحها بواسطة العدسة المكبرة، وجد أن به أقسامًا صغيرة (عُقل) وأن الإكليل المقدس بباريس ليس قوامه الشوك، ولكنه

طوق من خيزران موطنه البلاد الحارة، وأن هذا الطوق الكبير جدًا لا يصلح بأي حال للوضع على رأس مخلصنا يسوع المسيح، وهو لم يستخدم إلا كركيزة يضاف إليها ويوضع فوقه إكليل آخر مملوء بالأشواك بحيث يغطي كل الرأس يثبت بهذا الطوق. وكانت الأشواك من نبات العوسج، لأن المؤلف يقول: أني تأثرت جدًا لقراءة الآية 14 من الإصحاح التاسع لسفر القضاة التي تقول: "ثم قالت جميع الأشجار للعوسج تعال أنت وأمللك علينا. هل يمكن ألاَّ نرى فيها الدور الذي لعبته هذه الشجيرة في الصلب، إن هذا النبات قد أصبح علامة ورمزًا للملكية التي للمسيح سجلها بالدم الإلهي."

وعلاوة على ذلك نرى فروعًا صغيرة مختلفة وأشواكًا منفردة ومنفصلة محفوظة في 103 مدينة، أهمها موجود في "بيزا"، و"تريف" و"بروج" Bruges وTrêves وPise. وتشبه الموجودة في "بيزا" وقد ثبت أن القديسة الملكة هيلانة هي التي أحضرتها.

أبحاث تكشف ما هو النبات الذي منه صُنع إكليل الشوك

اكتشف المؤرخون وعلماء الآثار أن تاج الأشواك مصنوع إما من فروع شجرة Ziziphus spina-christi، المعروفة باسم سيدر أو باسمها الشعبي الدوم، وإمّا من شجرة العِنّاب واسمها العلمي .Ziziphus jujuba لكنّ البعض نفى إحتمال أن تكون شجرة الدوم، النبات الذي منه صُنع إكليل الشوك . ثم أنّ إنتزاع اشواك من الإكليل وتقديمها هدايا يُشير بأن الأشواك كانت كبيرة وخشبية بحيث يمكن إنتزاعها، وهذا ينطبق على أشواك العِنّاب. ونستبعد بأن إكليل الشوك صنع من نباتات حولية. كانت أشجار العنّاب، متوفرة في جميع المُدن والقرى في عهد سيدنا يسوع المسيح كشجرة تربوية، وليس من المستبعد بأن يكون في فناء بيت قيافا او أمام بيت الوالي الروماني شجرة عنّاب، ولذلك كانت في متناول أيدي الجنود.

معنى الأشواك واكتشافها في كفن تورينو

عُثر على أشواك ونباتات شوكية وحبوب لقاح على الكفن، مما يُمكن أن يُقدّم دليلاً ملموساً على معاناة المسيح على الصليب. في الماضي، كانت النباتات الشائكة ترمز إلى المعاناة في الفن المسيحي والأساطير الدينية. وأشهر مثال على ذلك هو آلام المسيح، حيث كان يرتدي على الصليب إكليلاً من الشوك.

<u>الأشواك ومعانيها</u>

استُخدمت سيقان الشوك (Cynara cardunculus) في المطبخ اليوناني والروماني، وظلت طعامًا شائعًا في المنطقة حتى القرن التاسع عشر. في الفن، يرمز النبات إلى حاجة الإنسان للعمل لكسب قوت يومه بعد طرده من جنة عدن، وبالتالي العمل حتى في ظل ميله إلى الخطيئة لنيل طعام الخلاص - يسوع.

ومن أنواع الشوك التي يسهل تمييزها الشوك الاسكتلندي (Onopordum acanthium)، الذي يرمز إلى الحماية. ويُقال إن الجيوش التي غزت اسكتلندا أُحبطت بسبب الطبيعة الدفاعية لهذا النبات. تأسست وسام الشوك عام 1540 على يد الملك جيمس الخامس، الذي أنشأه لنفسه ولاثني عشر من فرسانه، "إشارةً إلى المخلص المبارك ورسله الاثني عشر".

في أسطورة الملك شارلمان، يُقال إن جيشه كان يموت من الطاعون عندما ظهر له ملاك في المنام وأمره أن يرمي سهماً في الهواء، ثم يطعم جنوده بالنبات الذي سقط عليه السهم. فعل شارلمان ما أمره به الملاك، فسقط سهمه على بقعة فيها شوك الحليب (Silybum marianum)، والذي سُمي لاحقاً كاردو سانتو. ثم جعل جميع رجاله يأكلون ذلك النبات: فنجوا جميعاً وواصلوا المعركة دفاعاً عن المسيحية. تاريخياً، اعتبر الرهبان البينديكتين شوك الحليب المقدس (Cnicus benedictus) دواءً شافياً. وكان يُعتقد أنه فعال بشكل خاص في علاج الجدري. وقد استُخدم هذا الشوك، ذو الأزهار الصفراء، في الطب - للعلاجات الداخلية والخارجية لأكثر من ألفي عام.

أشواك وزهور على كفن تورينو

نقرأ في الكتاب المقدس أن التعذيب الذي عانى منه سيدنا المسيح أثناء آلامه بدأ بالقسوة على أيدي جنود بيلاطس. هؤلاء الوحوش هم من وضعوا على يسوع إكليله الأول - إكليل الشوك - الذي أصبح، إلى جانب الصليب، رمزًا للنصر على الشر. على كفن تورينو آثار من نبات الشوك والزهرة.

بدأ خبراء العلوم الطبيعية بفحص الكفن في أواخر القرن التاسع عشر. وجد خبراء النباتات في فريق البحث آثارًا لنباتات وحبوب لقاح يمكن أن تُستخدم كعلامات موسمية وجغرافية. تُعدّ أربعة نباتات على الكفن ذات أهمية، لأنه، كما ذكر الباحثان دانين وباروخ يقولان: "إنّ هذا الاتحاد... لا يحدث إلا في جزء صغير من الأرض، جبال يهودا وصحراء يهودا في إسرائيل، بالقرب من القدس."

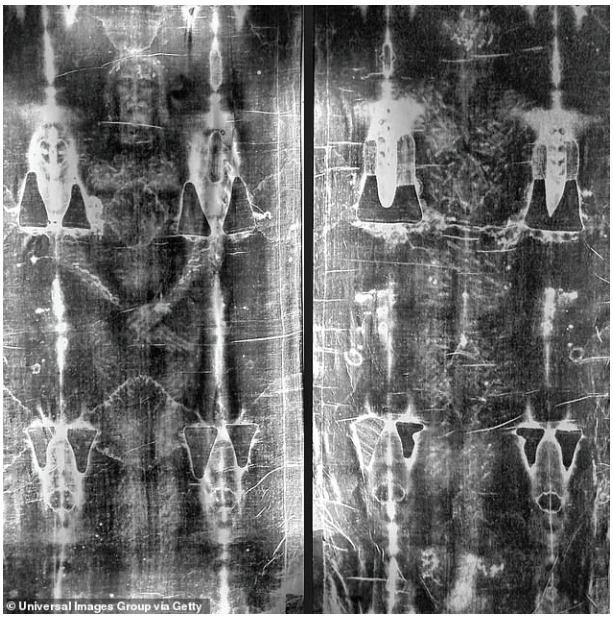
تمكّن الخبراء من تحديد 36 نوعًا نباتيًا على الكفن. ووجدوا أن معظم الصور الزهرية المتبقية على القماش، وأعلى تركيز لحبوب اللقاح، كانت في موضع رأس الجسد. وجد علماء النبات عوامل مختلفة ذات أهمية خاصة لمن يدرسون أصالة الكفن، بل ويشكّكون فيها. إليكم بعضًا من نتائجهم:

تنمو جميع النباتات المتأثرة في (فلسطين التاريخية). ومن بينها، يُعرف أن 20 نوعًا منها تنمو في القدس، و8 أنواع أخرى في محيط صحراء يهودا ومنطقة البحر الميت. على الرغم من وجود بعض هذه النباتات في أوروبا أيضًا، إلا أن 14 نوعًا منها تنمو في الشرق الأوسط وحده. تزهر 27 نبتة في الربيع، خلال فترة عيد الفصح. يوجد على كفن إسرائيل حبوب لقاح وصورة لنبات الزيجوفيليوم دوموسوم، وهو لا ينمو إلا في إسرائيل والأردن ومنطقة سيناء. نبات الجونديليا تورنيفورتي (الذي تم رصد حبوب لقاحه بكثرة على الكفن، وهو عامل يدل على الموسم) هو النبات الذي يوجد في المكان الذي نُقش فيه إكليل الشوك حول الرأس على الكفن. في الصوم الكبير، نتأمل في ضعفنا، في "الشوكة في جنبنا" التي تحثنا على أن نعهد بأنفسنا إلى الرب، الذي تُوّج أول إكليل له بتحمله معاناة لا توصف من أجلنا.

اكتشاف كفن تورينو يضع كفن الدفن في وقت وفاة يسوع

بقلم ستايسي ليبراتوري، محررة العلوم والتكنولوجيا الأمريكية لموقع ديلي ميل، 4 أبريل 2026

يُعتبر كفن تورينو على نطاق واسع أكثر الآثار دراسةً ونقاشًا وإثارةً للجدل في تاريخ البشرية. يزعم الكثيرون أن قطعة القماش الكتانية التي يبلغ طولها 14 قدمًا، والتي تحمل صورةً سلبيةً فوتوغرافيةً لرجلٍ مصلوب، هي كفن السيد المسيح، بينما يشكك آخرون في أنها مزورة من العصور الوسطى. وقد سلّط أحد علماء الكتاب المقدس الضوء مؤخرًا على تحليلٍ سابقٍ للكفن، يُرجّح أنه يعود إلى نفس الفترة التي يُقال إن السيد المسيح قد مات فيها على الصليب.



يزعم الكثيرون أن قطعة القماش الكتانية التي يبلغ طولها 14 قدمًا والتي تحمل صورة سلبية فوتوغرافية لرجل مصلوب هي كفن دفن يسوع، بينما يعتقد المشككون أنها مزورة من العصور الوسطى.

في حديثه على برنامج شون رايان، سلّط الدكتور جيريميا جونستون الضوء على تحليل جنائي أُجري في سبعينيات القرن الماضي على قطعة القماش، والذي كشف عن 58 نوعًا مختلفًا من حبوب اللقاح. وأوضح أن 38 نوعًا منها تم تحديدها كأنواع مرتبطة بمنطقة القدس، وكثير منها يزهر في فصل الربيع بالتزامن مع عيد الفصح. وقال جونستون لصحيفة ديلي ميل: "عُثر على حبوب لقاح من أنواع نباتية شرق أوسطية في عينات الغبار." وأضاف: "من بينها نباتات لا تنمو إلا في جنوب فلسطين وغرب الأردن وسيناء. واحتوى الغبار المأخوذ من منطقة قدمي الكفن على نوع محدد من كربونات الكالسيوم من حجر الترافرتين الأراغونيتي الجيري، وهو مشابه للغبار المأخوذ من أحد المقابر في القدس." وأشار إلى أن أنواع حبوب اللقاح المتبقية تُشير إلى رحلة الكفن الموثقة على مدى الألفي عام الماضية، مما يُرجّح أنه نشأ في القدس قبل أن ينتقل عبر أوروبا إلى موطنه الحالي في إيطاليا.

"نعلم أن يسوع صُلب... إنها الحقيقة الأكثر ثباتًا في العالم القديم، في الثالث من أبريل عام 33 ميلاديًا"، هذا ما قاله جونستون لمقدم البودكاست شون رايان. يستند تاريخ الصلب إلى روايات الكتاب المقدس التي تُشير إلى أن يسوع مات خلال عيد الفصح، وأن اليوم التالي كان يوم سبت. ولأن السجلات التاريخية تُظهر أن بيلاطس البنطي، الحاكم الروماني الذي حكم على يسوع بالإعدام، حكم يهودا من عام 26 إلى عام 36 ميلاديًا، فقد درس الباحثون تلك السنوات. ووجدوا أن عيد الفصح صادف يوم جمعة فقط في السابع من أبريل عام 30 ميلاديًا، والثالث من أبريل عام 33 ميلاديًا، وهما التاريخان اللذان يُعتبران الآن الأكثر ترجيحًا للصلب.

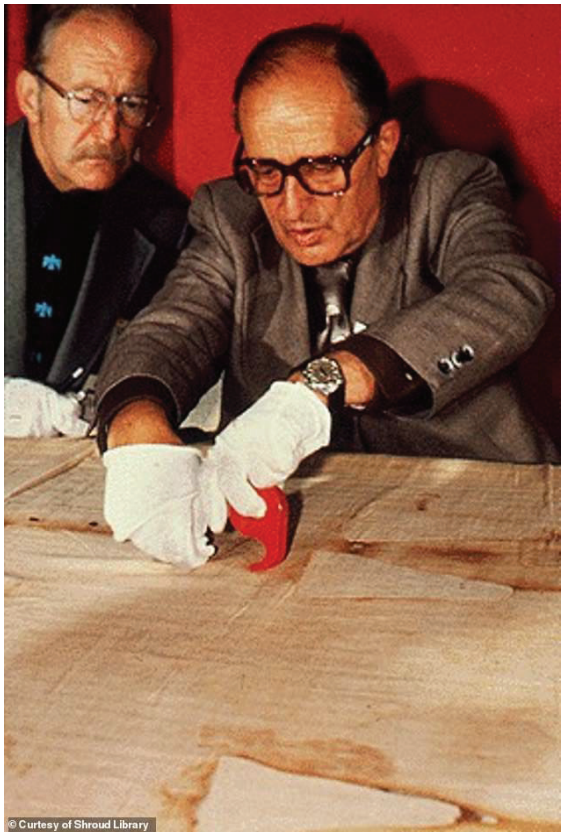
قال جونستون، مؤلف كتاب "اكتشافات يسوع: عشرة اكتشافات تاريخية تُقرّبنا من يسوع"، لصحيفة ديلي ميل: "إن حبوب اللقاح، التي لا تتفتح إلا في عيد الفصح (فصل الربيع) في يهودا، إلى جانب الحجر الجيري الترافرتيني الموجود على الكفن، تُؤكد بما لا يدع مجالاً للشك أصالة كفن تورينو." وأضاف: "أعتقد ذلك استنادًا إلى الأدلة، لأني لستُ مُتسرعًا في استنتاجاتي."

قال الدكتور جيريميا جونستون، الحاصل على درجة الدكتوراه من جامعة أكسفورد، لصحيفة ديلي ميل إنه كان يعتقد لفترة طويلة أن الأثر مزيف من العصور الوسطى، لكن بعد إجراء أبحاثه الخاصة، أصبح الآن مؤمنًا بأنه كفن دفن السيد المسيح.

ويقول الباحثون إن أدلة حبوب اللقاح تُشير إلى أن القماش كان موجودًا في منطقة القدس خلال الفترة الزمنية نفسها التي تُنسب تقليديًا إلى الصلب. ومع ذلك، لا يزال المُشكّكون يُشيرون إلى اختبارات الكربون المُشعّ السابقة التي حددت تاريخ جزء من القماش بين عامي 1260 و1390 ميلاديًا، أي بعد قرون من وفاة يسوع.

اعترف جونستون، الحاصل على الدكتوراه من جامعة أكسفورد، في برنامج شون رايان، بأنه كان يعتقد لفترة طويلة أن الكفن مزيف من العصور الوسطى، وهو اعتقاد متجذر في دراسة أجريت عام 1988 حددت تاريخ عينة من زاوية الكفن بين عامي 1260 و1390 ميلادي. وقال جونستون: "كنتُ في السابق من أشد المتشككين في الكفن. لكن اتضح، عند التدقيق فيه، أن كفن تورينو دليل علمي على قيامة المسيح جسديًا. أعتقد ذلك استنادًا إلى الأدلة في 102 تخصصًا أكاديميًا درست الكفن لأكثر من 600 ألف ساعة بحثية. لذا، انتقلت من الشك إلى الإيمان به بناءً على العلم."

ناقش جونستون أعمال عالم الطب الشرعي ماكس فراي، المتخصص في المجهر وتحليل الآثار الجنائية، والذي اشتهر بتطبيق تقنيات أخذ العينات باستخدام الشريط اللاصق لجمع الأدلة المجهرية، وهي أساليب مشابهة لتلك المستخدمة في تحقيقات مسرح الجريمة الحديثة.



في 23 نوفمبر 1973، سُمح لماكس فراي بجمع عينات من الغبار باستخدام شريط لاصق من سطح الكفن

في 23 نوفمبر 1973، سُمح لفراي بجمع عينات من الغبار من سطح الكفن باستخدام الشريط اللاصق. جمع 12 عينة، تم تحليلها لاحقًا تحت المجهر في مختبره بزيورخ. رُبطت أنواع حبوب اللقاح الثمانية والثلاثون بنباتات نموذجية للمناطق الصحراوية المحيطة بوادي الأردن، بما في ذلك أنواع متأقلمة مع التربة ذات المحتوى الملحي العالي الموجودة بالقرب من البحر الميت.

ووفقًا للروايات التوراتية، صُلب يسوع بالقرب من القدس، التي تقع على بُعد حوالي 13 ميلًا من الحافة الشمالية للبحر الميت. كما تم تحديد العديد من أنواع حبوب اللقاح على أنها أحافير دقيقة في رواسب مأخوذة من البحر الميت وبحيرة جنيسارت، المعروفة أيضًا باسم بحر الجليل. من المعروف أن 17 نوعًا فقط من أنواع حبوب اللقاح التي تم تحديدها على القماش تنمو في فرنسا أو إيطاليا، وهما منطقتان مرتبطتان بحركة الكفن الموثقة عبر أوروبا في القرون اللاحقة.

يرى بعض الباحثين أن هذا التوزيع يدعم فكرة انتقال الكفن من الشرق الأوسط إلى أوروبا الغربية عبر الزمن. وفي دراسة حديثة أجراها عالم النبات أفينوعام دانين من الجامعة العبرية في القدس عام 1999، أعاد تحليل عينات حبوب اللقاح، وحدد كثافة عالية من حبوب لقاح نبات الشوك: العكوب .(Gundelia tournefortii)

يزهر هذا النوع في فلسطين بين شهري مارس ومايو منذ آلاف السنين، بالتزامن مع موسم عيد الفصح الربيعي المذكور في الكتاب المقدس. كما أشار دانين إلى وجود نبات آخر، هو نبات الخريزه واسمه العلمي الزيجوفيليوم الدوموسوم (Zygophyllum dumosum)، يظهر في صور الأزهار الظاهرة على الكفن. هذا النوع موطنه الأصلي المنطقة، ويُعرف بوريقاته المزدوجة المميزة. المعروف أن خريزه أحد أنواع الرطريط أي القِلاب أو القرمل.

ووفقًا لدانين، يتعايش نباتا الشوك: العكوب (Gundelia tournefortii) والخريزه (Zygophyllum dumosum) في منطقة جغرافية محدودة، تحددها خطوط تصل بين القدس والخليل في فلسطين، ومادبا والكرك في الأردن.

وقد ساهم تحديد نوع ثالث، هو القُرَّيضة واسمه العلمي: القسطوس الكريتي (Cistus creticus)، من خلال تحليل حبوب اللقاح وصور الأزهار، في تضييق نطاق الموقع المحتمل. صرح دانين قائلاً: "لا يمكن العثور على هذا المزيج من الزهور إلا في منطقة واحدة من العالم. وتشير الأدلة بوضوح إلى مجموعة زهرية من المنطقة المحيطة بالقدس". المعروف أن القُرَّيضة له أسماء أخرى: اللاَّذَن أو اللاَّدَن أو الغبرة أو القِسْتُوس.

النباتات الشوكية في التوراة والإنجيل: أصلها، رمزيتها، وأسماؤها

في معظم النصوص، الأشواك ليست موضوعًا غذائيًا، بل رمزية للعقوبة والصعوبات. ففي التوراة، تظهر الأشواك في سياق الأرض بعد الخطيئة، كرمز للعذاب والعمل الشاق. أما في الإنجيل، تأخذ الأشواك بعدًا روحيًا: في مثل الزارع، الشوك يخنق بذور الإيمان، مما يعكس الصعوبات الروحية والمعنوية. وفي تصوير إكليل الشوك على رأس المسيح، يصبح رمزًا للألم والاضطهاد.

من هنا نجد أن النباتات الشوكية في الكتاب المقدس (التوراة والإنجيل) جاءت كرموز قوية ومعبرة، أكثر من كونها نباتات مأكولة أو مستخدمة في الغذاء. أول ظهور لها في النصوص التوراتية مرتبط بقصة آدم بعد خروجه من الجنة، حيث يقول النص في سفر التكوين 3:18: "شوْكًا وحسكًا تُنبت لك الأرض."

هنا يشير الشوك إلى صعوبة الحياة والعمل الشاق الذي أصبح البشر مضطرين إليه بعد الخطيئة. لم يذكر النص أن آدم أو بني إسرائيل أكلوا الشوك، بل كان مجرد رمز للعقوبة الأرضية والكدّ البشري، وما يسمى اليوم بالمرادف النباتي مثل العكوب أو نباتات مشابهة هو الذي كان موجودًا فعليًا في البيئة الفلسطينية آنذاك.

أما بخصوص أصول أسماء النباتات الشوكية في النص العبري، ففي النص العبري للتوراة، توجد عدة كلمات تصف الأشواك، وكل كلمة تحمل معنى محدد واستخدامًا مختلفًا، ومعظمها أصل عبري قديم أو سامي غربي، مع بعض الجذور المشتركة في الآرامية والسريانية القديمة.

קוֹץ، يُنطق كوتس: كلمة عبري أصيل، تُستخدم للدلالة على الشوك العام أو النباتات الشوكية. يظهر هذا اللفظ في سياق صعوبة الأرض والعقوبة بعد خطيئة آدم، ويرمز إلى الألم والكَدّ في العمل الزراعي.

דַּרְדַּר، يُنطق دردَر: له جذور سامية مشتركة مع العربية القديمة. يدل على شوك خشن، غالبًا مرتبط بالأرض البرية بعد الخطيئة، ورمزًا للعقوبة على البشر ونتائج الخطيئة.

חוֹחַ، يُنطق خوخ أو حوخ: أصل عبري قديم، يشير إلى نوع آخر من الأشواك، يستخدم النص للإشارة إلى النباتات المؤذية أو الأرض البرية، ويعطي دلالة رمزية على صعوبة العيش والعمل فيها.

סִירִים، يُنطق سيريم: من أصل عبري أو سامي غربي، يصف النباتات الشوكية البرية المؤذية. غالبًا يُستخدم في النصوص للدلالة على الخراب أو صعوبة الحياة في المناطق المهجورة.

أسماء الأشواك العبرية هي أصل عبري أو سامي غربي قديم، مع بعض الجذور المشتركة مع الآرامية والسريانية، وتستخدم كل كلمة لتحديد نوع الشوك أو البيئة أو الرمزية المرتبطة به. لكنها ليست مستعارة من لغات أجنبية حديثة.

بناءً على الدراسات البيئية والتاريخية، النصوص التوراتية على الأرجح تشير إلى نباتات شوكية ثابتة في الأرض، مثل العكوب، وليس النباتات المتطايرة أو المتدحرجة، لأن الأخيرة لم تكن موجودة طبيعيًا في فلسطين في ذلك الزمن.

حتى التصويرات الحديثة للشوك المتدحرج، أو ما يسمى بالـ Tumbleweed، موجودة في الترجمة الإنجليزية أو العربية على شكل تصوير رمزي للنبات الذي يتحرك بفعل الريح. في النص العبري الأصلي، هذا مفهوم تصويري أكثر من كونه نباتًا متحركًا حقيقيًا في فلسطين القديمة، لأن الشوك المتدحرج كما نعرفه اليوم كان غير موجود في البيئة الجغرافية لتلك الفترة.

بالرغم من أن الأشواك رمزية، إلا أن بعض أنواع النباتات الشوكية الفعلية، مثل العكوب (Gundelia tournefortii)، يمكن أن تسبب خدوشًا سطحية عند التعامل معها أو السير وسطها. أشواك العكوب قصيرة وحادة نسبيًا، لكنها ليست خطيرة على الإنسان أو الحيوان، بعكس الشوك المتدحرج الروسي المعروف في مناطق أخرى، الذي يتحرك بحرية بفعل الرياح ويمكن أن يصيب الحيوانات أو يسبب أضرارًا ميكانيكية أكبر.

الشوك العكوب: نبات شوكي بري ينمو في مناطق بلاد الشام. أشواكه صلبة وحادة نسبيًا، لكنها قصيرة مقارنة بالشوك المتدحرج الروسي. قد يسبب خدوشًا سطحية للبشرة عند

التلامس، خاصة للأطفال أو الحيوانات الصغيرة. لا يُعرف عنه أنه يسبب أذى جسيم للحيوان أو الإنسان، لكن يُنصح بالحذر عند جمعه أو السير وسطه. يستخدم في بعض المناطق كغذاء بعد إزالة الأشواك أو لتحضير أطعمة شعبية مثل "الفتة بالعكوب."

أما الشوك المتدحرج الروسي : (Tumbleweed / Salsola spp.) نبات جاف، هش، غالبًا كبير الحجم. أشواكه أطول وأكثر صلابة، تتحرك مع الرياح ويمكن أن تصيب الحيوانات أو البشر إذا صدمت بشكل مباشر. في مناطق الزراعة أو الطرق، قد تسبب أضرارًا ميكانيكية أو حرائق عند تراكمها. يُعرف عنها قدرتها على الحركة السريعة بفعل الرياح، مما يزيد خطورة أذيتها.

الفصل الثالث

العكوب في المصادر العلمية والإثنوبوتانية

غونديليا (الاسم العلمي: Gundelia)

التصنيف العلمي
المملكة: النباتات
الشعبة: النباتات الوعائية
الشعبة: كاسيات البذور
الشعبة: ثنائيات الفلقة الحقيقية
الشعبة: النجميات
الرتبة: النجميات
الفصيلة: النجمية
القبيلة: الهندباء
القبيلة الفرعية: السكوليمينات
الجنس: الجندلية

الغندلية: عالم الغندلية الساحر: عندما نتأمل عجائب عالم النبات، غالبًا ما تغيب الغندلية عن أذهاننا. تنتمي هذه النباتات الفريدة إلى الفصيلة النجمية، وموطنها الأصلي مناطق محددة في حوض البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط. بأشكالها الآسرة وأدوارها البيئية، تستحق الجندلية نظرة فاحصة!

لمحة عامة: الغندلية جنس من النباتات المزهرة المعروفة باسم الخرشوف الشبيه بالشوك. أشهر أنواع هذا الجنس هو العكوب الجبلي: الغندلية تورنفورتي، الذي يُبهر السكان المحليين والسياح على حد سواء بمظهره اللافت. لا تقتصر أهمية هذه النباتات على خصائصها النباتية فحسب، بل تتعداها إلى تفاعلاتها ضمن أنظمتها البيئية.

الخصائص الفيزيائية: نباتات الجندليا نباتات عشبية معمرة كبيرة وقوية. يصل ارتفاعها إلى مترين، وتتميز بأوراقها الشائكة اللافتة للنظر وأزهارها الرائعة. تشبه أزهارها أزهار الشوك، وعادةً ما تكون بنفسجية أو زرقاء زاهية، وتجذب أنواعًا مختلفة من الملقحات. يُعد تركيبها الفريد تكيفًا يساعدها على الازدهار في بيئاتها الأصلية.

السمات المميزة:عند محاولة التعرف على نبات الجندلية، ابحث عن هذه السمات الرئيسية:

الأوراق: أوراق كبيرة، مفصصة، وشائكة، وغالبًا ما تُشكّل صورة ظلية رائعة في المناظر الطبيعية.

الأزهار: رؤوس الأزهار المميزة، التي تُشبه الشوك، كثيفة وذات ألوان زاهية، وتزهر عادةً في أواخر الربيع إلى أوائل الصيف.

السيقان: قد تنمو سيقان الأزهار بشكل كبير، حاملةً وزن أزهارها الرائعة.

الموطن: يزدهر نبات الجندلية في التربة الجافة والصخرية، وغالبًا ما يُوجد في الأراضي الشجرية والحقول المفتوحة.

الأهمية البيئية: تلعب زهرة الغندلية دورًا حيويًا في نظامها البيئي. تجذب عناقيدها الزهرية الكثيفة العديد من الملقحات، بما في ذلك النحل والفراشات، مما يُسهم في التنوع البيولوجي لموائلها. لا يُساعد هذا التفاعل في تكاثر الغندلية فحسب، بل يدعم أيضًا أنواعًا نباتية أخرى، مُحدثًا تأثيرًا إيجابيًا في جميع أنحاء النظام البيئي.

المناخ والتربة المُفضّلان: تُفضّل هذه النباتات المُقاومة مناخ البحر الأبيض المتوسط، الذي يتميّز بصيف حار وجاف وشتاء معتدل ورطب. وتزدهر في التربة الصخرية جيدة التصريف، مما يجعلها رفيقة مثالية للنباتات المتوسطية النموذجية. كما تُمكّنها مقاومتها للجفاف من البقاء على قيد الحياة في البيئات القاحلة حيث يكون توافر المياه محدودًا.

النمو والتكاثر: تتكاثر نباتات الغندليا جنسيًا عن طريق البذور، وخضريًا عن طريق أجزاء الجذور. تُعدّ الأزهار ضرورية لإنتاج البذور، إذ تتكوّن بعد التلقيح. ويمكن للرياح أو الحيوانات أن تنشر البذور، مما يسمح بنمو نباتات جديدة بعيدًا عن النبات الأم. تُعدّ استراتيجية التكاثر هذه بالغة الأهمية للحفاظ على التنوع الجيني والتكيف مع التغيرات البيئية.

النطاق الطبيعي والتوزيع: موطنها الأصلي مناطق في شرق البحر الأبيض المتوسط وأجزاء من الشرق الأوسط، وتوجد نباتات الغندلية في بلدان مختلفة، بما في ذلك تركيا وإيران وفلسطين. وقد تكيفت بشكل جيد مع هذه المناطق، وأصبحت نوعًا معروفًا في المجتمعات النباتية المتنوعة في المنطقة.

الآفات والأمراض الشائعة: مثل العديد من النباتات، تُعدّ نباتات الجندليا عرضةً لبعض الآفات والأمراض. تشمل التهديدات الشائعة حشرات المنّ وتعفّن الجذور، لا سيما في

التربة سيئة التصريف. ومع ذلك، فإنّ صلابتها ومرونتها الطبيعية غالبًا ما تساعدها على تحمّل هذه التحديات.

الاستخدامات البشرية: تاريخيًا، استُخدم نبات الجندلية في ثقافاتٍ مختلفة. تُعدّ رؤوس الأزهار وسيقان الأوراق الطرية صالحةً للأكل، وتُستخدم بكثرة في المطابخ التقليدية، وخاصةً في أطباق الشرق الأوسط. إضافةً إلى استخداماتها في الطهي، استُخدمت نباتات الجندلية في الطب الشعبي، مما يُبرز تنوّع استخداماتها وأهميتها في الثقافة الإنسانية.

حالة الحفظ: على الرغم من أن أنواع نبات الغنديليا غير مدرجة حاليًا ضمن الأنواع المهددة بالانقراض، إلا أن أعدادها قد تتأثر بتدمير موائلها والإفراط في صيدها لأغراض غذائية. وتُعد جهود الحفظ ضرورية لضمان بقائها، مما يؤكد على الحاجة إلى ممارسات مستدامة في مواطنها الأصلية.

حقائق مثيرة للاهتمام:

تكيفات فريدة: أوراق نبات الغندليا الشائكة ليست للزينة فحسب، بل تساعد على تقليل فقدان الماء عن طريق النتح، مما يجعلها متكيفة تمامًا مع الظروف القاحلة.

مأكولات شهية: في بعض المناطق، يُحصد نبات الغندليا ويُباع في الأسواق المحلية، ويُحتفى به كأحد أشهى مأكولات الربيع.

مفضل لدى الملقحات: تُعد أزهار الغندليا ملاذًا للنحل والفراشات، مما يدل على نظام بيئي صحي.

خلاصة: بينما نستكشف عالم نبات الغنديليا الآسر، يتضح جلياً أن هذه النباتات ليست مجرد غطاء نباتي، بل هي مكونات حيوية في أنظمتها البيئية. فمن خصائصها الفيزيائية المميزة إلى أهميتها البيئية، تستحق الغنديليا التقدير والحماية. ومن خلال فهمنا واحترامنا لهذه النباتات، يمكننا المساهمة في الحفاظ على التنوع البيولوجي الذي يدعم كوكبنا.

النوع الرئيسي في هذا الجنس (غونديليا تورنيفورتي) موطنه الأصلي شرق البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط. وتختلف الآراء حول عدد أنواع جنس غونديليا. ففي بعض الأحيان يُعتبر الجنس أحادي النوع، حيث يُعدّ غونديليا تورنيفورتي نوعًا ذا تنوع كبير، بينما يميز باحثون آخرون ما يصل إلى تسعة أنواع، تختلف في لون الزهيرات وكثافة الزغب. تُطهى السيقان الصغيرة وتُؤكل في الشرق الأوسط، ويُقال إن مذاقها يُشبه مزيجًا

من الخرشوف والهليون. ويمكن أن نذكر هذه الأنواع: العكوب الجبلي، العكوب الوردي، العكوب الأرجواني، العكوب الأرمني، السلبين، العكوب الرافدي.

الشوك المتدحرج في علم النبات

أولًا: مفهوم الشوك المتدحرج في علم النبات

مصطلح الشوك المتدحرج (Tumbleweed) يُترجم عربيًا إلى :الشوك المتدحرج أو أحيانًا: النباتات المتدحرجة. وهو ليس نوعًا نباتيًا محددًا، بل ظاهرة بيئية تُعرف علميًا باسم: الانتشار بالتدحرج (Tumble dispersal). في هذه الظاهرة، يجف النبات بعد نضجه ثم ينفصل عن الجذر ويتحول إلى كتلة كروية تتدحرج بفعل الرياح، ناشرًا بذور

.

ثانيًا: أهم أنواع الشوك المتدحرج مع أسمائها العربية

1- جنس Salsola

الاسم العربي: الرمث أو السالسولا. ويُطلق عليه أيضًا: الشوك الروسي في بعض السياقات، ينتمي إلى الفصيلة: القطيفية = (Amaranthaceae) فصيلة القطيف.

من أنواعها الهامة:

- Salsola kali الاسم العربي: الرمث الشوكي أو الشوك الساحلي ويُسمى أحيانًا: الشوك المتدحرج.
- Salsola tragus الاسم العربي: الشوك الروسي أو السالسولا الغازية وهو أشهر نبات يُقصد به عالميًا "الشوك المتدحرج". هذا النوع تحديدًا هو: نبات غازٍ، سريع الانتشار، ويُعد من أخطر الأعشاب الضارة في الزراعة.
- أجناس أخرى تظهر نفس الظاهرة
  - Amaranthus الاسم العربي: القطيفة ومنها: Amaranthus albus القطيفة البيضاء.
  - Sisymbrium الاسم العربي: الخردل البري. ومنها: Sisymbrium altissimum الاسم العربي: الخردل الطويل أو الخردل الصحراوي.
  - Centaurea الاسم العربي: القنطريون. بعض أنواعه يمكن أن تنفصل وتتدحرج جزئيًا.

ثالثًا: العكوب

الاسم العلمي: جونديليا تورنيفورت Gundelia tournefortii. الاسم العربي: العكوب، ويُسمى أيضًا: العكّوب الشامي، شوكة الأكل. ينتمي إلى: الفصيلة النجمية (Asteraceae) فصيلة المركّبات. أما خصائصه: فهو نبات شوكي، صالح للأكل (مهم في المطبخ الفلسطيني)، ينمو في البيئات الجبلية وشبه الجافة.

رابعًا: هل العكوب شوك متدحرج فعلًا؟

علميًا: العكوب ليس نموذجًا مثاليًا للشوك المتدحرج مثل Salsola، لكنه: قد ينفصل جزئيًا عند الجفاف، وقد تتحرك أجزاؤه مع الرياح، وأحيانًا يتخذ شكلًا شبه كروي. لذلك يُصنف: كنبات شبه متدحرج أو متدحرج جزئيًا.

خامسًا: لماذا تستخدم بعض المواقع العلمية اسم "الشوك المتدحرج" للعكوب تحديدًا؟

هذا سؤال مهم، والإجابة تتعلق بثلاثة مستويات: علمي، لغوي، وسياقي.

1- الترجمة غير الدقيقة (Scientific Translation Drift)

بعض المواقع (خصوصًا المترجمة أو التعليمية) تقوم بـ: ترجمة كلمة Tumbleweed مباشرة إلى: "الشوك المتدحرج"، ثم تبحث عن نبات محلي ينطبق عليه الوصف فتختار العكوب لأنه: شوكي وشبه كروي ومعروف محليًا.هنا يحدث إسقاط محلي للمفهوم العالمي.

2- التبسيط العلمي في المحتوى التعليمي

في المواد التعليمية المبسطة: يتم اختيار مثال محلي معروف بدلًا من أنواع غير معروفة العكوب هو: أشهر نبات شوكي في فلسطين؛ لذلك يُستخدم كنموذج توضيحي، رغم أنه ليس الأدق علميًا.

3- التشابه المورفولوجي (الشكلي)

العكوب يشترك مع الشوك المتدحرج في: الشكل الكروي والبنية الشوكية والجفاف بعد النضج؛ وهذا يدفع بعض الباحثين أو الكُتّاب إلى توسيع المفهوم ليشمله.

4- ندرة الدراسات العربية المتخصصة

في الأدبيات العربية: لا يوجد فصل دقيق دائمًا بين: "الشوك المتدحرج" كظاهرة و"أنواع Salsola" كنباتات محددة. لذلك يتم: استخدام المصطلح بشكل فضفاض.

سادسًا: هل توجد نباتات متدحرجة أخرى في فلسطين غير العكوب؟

نعم، ولكنها أقل شهرة شعبيًا. نذكر منها: أنواع من الرمث (Salsola) الشوك الروسي، أنواع من (Bassia) كوخيا / الكوخيا، وبعض النباتات الحولية الصحراوية. علماً أن هذه النباتات: أكثر تطابقًا مع مفهوم "الشوك المتدحرج" لكنها: غير صالحة للأكل وأحيانًا تُعتبر أعشابًا ضارة.

سابعًا: لماذا يبدو اسم "الشوك المتدحرج" مخيفًا؟

السبب ليس العكوب، بل الأنواع الغازية عالميًا مثل (Salsola tragus) الشوك الروسي. في دول مثل الولايات المتحدة الأمريكية: تتراكم هذه النباتات بكميات ضخمة قد: تسد الطرق وتنقل الحرائق وتضر بالمحاصيل. لذلك ارتبط الاسم بـ: الخطر والغزو البيئي والتهديد الزراعي. ثم انتقل هذا الانطباع إلى كل النباتات المشابهة، ومنها العكوب.

عكوب جبلي (الاسم العلمي: Gundelia tournefortii)

نبات الشوك المتدحرج: (غونديليا تورنيفورتي) نباتٌ رائعٌ ومقاومٌ يأسرُ علماءَ النبات ومحبي الطبيعة على حدٍّ سواء. يُظهر هذا الشوك الفريد، الذي غالبًا ما يوجد في المناطق القاحلة، مجموعةً مثيرةً للاهتمام من أنماط النمو والأهمية البيئية، مما يجعله عنصرًا بارزًا في نظامه البيئي. في هذه المقالة، سنتعمق في جوانب مختلفة من نبات الشوك المتدحرج، ونقدم لكم معلوماتٍ وحقائقَ وقصصًا شيقةً تُسلط الضوء على أهميته.

لا يوجد إجماع علمي على تسمية واحدة لنبات غونديليا تورنيفورتي، ويعد اسم عكوب أو

العكوب الجبلي أكثرها شهرة. أما اسم الشوك المتدحرج فهو مستمد من الدراسات التوراتية لنباتات الأرض المقدسة وأسماء النباتات الواردة في التوراة والأنجيل، وقد ناقشنا آنفاً أن العكوب ليس هو الشوك المتدحرج ذلك النبات السيء الصيت في الدراسات التوراتية.

لمحة عامة: ينتمي نبات العكوب الجبلي ، المعروف علميًا باسم غونديليا تورنيفورتي، إلى الفصيلة النجمية. وهو نبات ثنائي الحول، يوجد بشكل أساسي في البيئات الجافة والصخرية في جميع أنحاء شرق البحر الأبيض المتوسط وأجزاء من شمال إفريقيا وآسيا. لا يضفي المظهر اللافت للنظر وعادات النمو الفريدة لنبات الشوك المتدحرج جمالًا على المناظر الطبيعية فحسب، بل يساهم أيضًا بشكل كبير في النظام البيئي المحلي.

الخصائص الفيزيائية: يمكن تمييز نبات العكوب الجبلي بحجمه الكبير وشكله المميز. ينمو عادةً إلى ارتفاع يتراوح بين 30 و120 سم (1-4 أقدام)، ويتميز بأوراقه المسننة التي تظهر على شكل وردة عندما يكون صغيرًا. يُغطى النبات بشعيرات شوكية، مما يمنحه ملمسًا خشنًا. في أواخر الربيع إلى أوائل الصيف، يزهر الشوك المتدحرج بأزهار كبيرة زاهية اللون، أرجوانية أو وردية، قد يصل قطرها إلى 10 سم (4 بوصات)، مما يجعلها منظرًا خلابًا وسط المناظر الطبيعية القاحلة.

السمات المميزة: عند التعرف على نبات العكوب الجبلي، ابحث عن هذه الخصائص الرئيسية:

الأوراق: أوراق النبات مفصصة بعمق ولها حواف حادة وشائكة.

السيقان: طويلة ومنتصبة، وغالبًا ما ينحني نبات الشوك المتدحرج أو يتدحرج مع نضجه، وهو ما يضفي عليه سحرًا خاصًا.

الأزهار: تتكون رؤوس الأزهار الجذابة من العديد من الزهيرات الأنبوبية التي غالبًا ما تكون محاطة بقنابات.

الأهمية البيئية: يلعب نبات العكوب الجبلي دورًا أساسيًا في نظامه البيئي. تجذب رؤوس أزهاره الكبيرة العديد من الملقحات، بما في ذلك النحل والفراشات والحشرات الأخرى. وهذا لا يعزز التنوع البيولوجي فحسب، بل يساعد أيضًا في تلقيح النباتات المحيطة. تنتشر بذور الشوك المتدحرج عن طريق الرياح، مما يسهل إعادة نمو النبات في المناطق

المتضررة. علاوة على ذلك، يساعد نظامه الجذري الواسع في منع انجراف التربة، خاصة في الأراضي المنحدرة التي غالبًا ما تتعرض للأمطار الغزيرة.

المناخ والتربة المُفضّلان: يزدهر نبات العكوب الجبلي في البيئات القاحلة وشبه القاحلة، وينمو بشكل جيد في التربة جيدة التصريف. يستطيع التكيف مع أنواع مختلفة من التربة، ولكنه يُفضّل التربة الصخرية أو الفقيرة بالعناصر الغذائية حيث يصعب على النباتات الأخرى منافسته بفعالية. يتميز مناخه بصيف دافئ وشتاء معتدل، مما يسمح له بالبقاء في المناطق التي تشهد فترات جفاف.

النمو والتكاثر: عادةً ما تنبت هذه النبتة ثنائية الحول خلال أشهر الشتاء. تستقر في عامها الأول، مُكوّنةً وردة من الأوراق والجذور. في العام الثاني، تُخرج نبتة الشوك المتدحرج ساقًا زهرية طويلة. تنضج رؤوس الأزهار لتُصبح كتلةً زغبية من البذور التي تحملها الرياح بسهولة، مما يسمح للنبتة بالتكاثر واستعمار مناطق جديدة. تُعدّ هذه الخاصية المتدحرجة، التي سُمّيت النبتة نسبةً إليها، آلية بقاء مبتكرة، إذ تُساعد في نشر البذور.

النطاق الطبيعي والتوزيع: ينتشر نبات العكوب الجبلي بشكل أساسي في منطقة شرق البحر الأبيض المتوسط، بما في ذلك دول مثل تركيا واليونان وأجزاء من شمال إفريقيا والشرق الأوسط. وينمو بكثرة في سفوح التلال الجافة والصخرية، مما يجعله مشهداً مألوفاً في مناطق يصعب على العديد من النباتات الأخرى التأقلم معها.

الآفات والأمراض الشائعة: على الرغم من أن نبات العكوب الجبلي يتمتع بمقاومة نسبية، إلا أنه قد يُصاب أحيانًا بآفات مثل حشرات المن واليرقات. هذه الآفات قد تُضعف النبات وتُعيق نموه. بالإضافة إلى ذلك، قد تحدث عدوى فطرية في الظروف الرطبة جدًا. ومع ذلك، فإن طبيعته القوية غالبًا ما تسمح له بالتعافي من هذه الظروف الصعبة.

الاستخدامات البشرية: من المثير للاهتمام أن نبات العكوب الجبلي له استخدامات متعددة في الثقافات المحلية. يمكن تناول أوراقه وبراعمه الصغيرة كخضراوات ورقية، وغالبًا ما تُضاف إلى السلطات أو تُطهى. كما يُقرّ الطب التقليدي بفوائده؛ فقد استُخدمت أجزاء مختلفة من النبات لخصائصها المضادة للالتهابات والمدرة للبول. مع ذلك، يُنصح دائمًا باستشارة خبير أعشاب مُلمّ قبل استخدام أي نبات بري لأغراض طبية.

حالة الحفظ: لا يُصنّف نبات العكوب الجبلي حاليًا ضمن الأنواع المهددة بالانقراض، ويتمتع بتعداد مستقر ضمن نطاق انتشاره. مع ذلك، قد يُهدد فقدان الموائل نتيجة التوسع العمراني والزراعي بيئته الطبيعية في المستقبل. ويمكن لجهود الحفظ التي تُركز على صون النباتات المحلية أن تضمن استمرار ازدهار هذا النبات الرائع.

حقائق مثيرة للاهتمام: يُطلق على نبات العكوب الجبلي أحيانًا اسم "الشوك الصارخ" في بعض المناطق، نظرًا لأشواكه الحادة التي تُبعد الحيوانات الرعوية. يتميز هذا النبات بمقاومته العالية للجفاف، مما يجعله نباتًا بارعًا في البقاء على قيد الحياة في البيئات القاسية. تستخدم بعض التقاليد المحلية في الشرق الأوسط نبات الشوك المتدحرج في العلاجات الشعبية، مستفيدةً من خصائصه المتعددة.

خلاصة القول: إن نبات العكوب الجبلي ليس مجرد نبات قوي، بل هو دليل على براعة الطبيعة في التكيف مع البيئات القاسية. أزهاره الزاهية، وعادات نموه الفريدة، وأهميته البيئية تجعله إضافة قيّمة للتنوع البيولوجي في المناطق التي يسكنها. سواء كنتَ بستانيًا تسعى لإدخال نباتات مقاومة للجفاف، أو مجرد مُحب للطبيعة يتوق إلى التعرّف على نسيج الحياة المعقد، فإن نبات الشوك المتقلب يستحق الإعجاب والتقدير. لذا، في المرة القادمة التي تجد نفسك فيها في أرض متربة، ابحث عن هذا النبات الرائع الذي نجا من الجفاف، وقدّر الجمال الذي يضفيه على عالمنا!

عكوب وردي (الاسم العلمي: Gundelia rosea)

شوك الورد: تُعرف غونديليا روزيا، أو شوك الورد المتألق، بأنها نبتة مزهرة خلابة تأسر الألباب بجمالها الأخاذ وقدرتها على النمو في بيئات متنوعة. ينتمي هذا النبات إلى الفصيلة النجمية، وينمو في بيئات متنوعة في الشرق الأوسط ومنطقة البحر الأبيض المتوسط.

نتعمق في الجوانب الرائعة لهذه النبتة الفريدة، ونستكشف كل شيء بدءًا من عادات نموها وصولًا إلى أهميتها البيئية.

لمحة عامة: نبات غونديليا روزيا عشبي معمر يتميز بأزهاره الجذابة وأوراقه الشوكية ذات الفصوص العميقة. لا يقتصر دور هذا النبات الشبيه بالشوك على تجميل محيطه فحسب، بل يؤدي أيضًا وظائف بيئية حيوية. فهو ينمو في بيئات متنوعة، من المنحدرات الصخرية إلى الصحاري القاحلة، موفرًا موارد أساسية للعديد من أنواع الحياة البرية.

الخصائص الفيزيائية: يصل ارتفاع نبات غونديليا روزيا إلى 90 سم، ويمكن تمييزه بسهولة من خلال أوراقه الكبيرة الشائكة التي قد يصل طولها إلى 30 سم. تتفتح أزهاره في أواخر الربيع إلى أوائل الصيف، وتتميز بألوانها الزاهية التي تتراوح بين الوردي والبنفسجي. يمتلك النبات ساقًا قويًا ومتينًا مغطى عادةً بطبقة واقية من الشعيرات الدقيقة، مما يمنحه ملمسًا مميزًا.

السمات المميزة: عند محاولة التعرف على نبات غونديليا روزيا، نبحث عن الخصائص التالية:

أوراق شوكية: أوراقها مسننة وشوكية، وتشكل وردة عند قاعدتها.

رؤوس الأزهار: تتكون من العديد من الزهيرات الأنبوبية، مرتبة عادةً على شكل كأس.

اللون: تتراوح ألوان الأزهار من الوردي الفاتح إلى درجات أرجوانية داكنة خلال ذروة الإزهار.

الارتفاع: يتراوح ارتفاعها بين 60 و90 سم.

الأهمية البيئية: لا يمكن المبالغة في أهمية نبات غونديليا روزيا البيئية. فهو يلعب دورًا هامًا في دعم النظم البيئية المحلية من خلال توفير الغذاء والمأوى لمختلف الملقحات والحيوانات العاشبة. غالبًا ما تنجذب النحلات والفراشات والحشرات النافعة الأخرى إلى أزهاره الغنية بالرحيق، مما يساهم في نجاح عملية التلقيح، وبالتالي إنتاج البذور.

المناخ والتربة المُفضّلان: يزدهر نبات غونديليا روزيا في ظروف مناخية متنوعة، ولكنه يوجد بشكل أساسي في المناخات الحارة والجافة التي تميز مناطق البحر الأبيض المتوسط. يُفضّل هذا النبات التربة جيدة التصريف، والتي غالبًا ما توجد في ركائز صخرية أو رملية.

يتميز النبات بمقاومته العالية للجفاف، مما يجعله مُتكيفًا جيدًا للبقاء على قيد الحياة في البيئات التي تعاني من ندرة المياه.

النمو والتكاثر: تخضع هذه النبتة القوية لدورة نمو رائعة. عادةً ما تخرج زهرة غونديليا روزيا من سباتها الشتوي في أوائل الربيع، وتنمو بسرعة وتزهر بحلول أواخر الربيع. تتكاثر عن طريق البذور التي تنتشر بواسطة الرياح والحيوانات. يُعد توقيت الإزهار بالغ الأهمية، إذ يتزامن مع وجود الملقحات، مما يضمن نجاح التكاثر خلال موسم ذروة نشاط هذه الحشرات.

النطاق الطبيعي والتوزيع: نبات غونديليا روزيا موطنه الأصلي مناطق تمتد من تركيا إلى بلاد الشام، ويزدهر بشكل خاص في سفوح التلال الصخرية والغابات المفتوحة. تسمح له قدرته على التكيف بالعيش في مناطق قد تكون أقل ملاءمة للنباتات الأخرى، مما يجعله عنصرًا قويًا في النظام البيئي.

الآفات والأمراض الشائعة: على الرغم من أن نبات غونديليا روزيا ينمو بشكل ممتاز في بيئته المختارة، إلا أنه قد يكون عرضة لبعض الآفات. تشمل التهديدات الشائعة حشرات المن والعناكب الحمراء، التي قد تُضعف النبات بامتصاصها للعصارة. كما قد تؤثر العدوى الفطرية، خاصة في الظروف الرطبة جدًا، على صحته. ومع ذلك، فإن مقاومته الطبيعية غالبًا ما تساعده على تحمل هذه الظروف الصعبة.

الاستخدامات البشرية: تربط الإنسان علاقة طويلة الأمد بنبات غونديليا روزيا. ففي الطب التقليدي، استُخدمت أجزاء مختلفة من النبات لفوائدها الصحية المزعومة. إضافةً إلى ذلك، فإن مظهر النبات الفريد وقدرته على التحمل جعلته خيارًا مناسبًا للزراعة التزيينية في الحدائق الجافة والمناظر الطبيعية المقاومة للجفاف. كما يمكن تناول أوراقه كخضار، وهي معروفة بقيمتها الغذائية العالية.

حالة الحفظ: على الرغم من أن نبات غونديليا روزيا غير مصنف ضمن الأنواع المهددة بالانقراض، إلا أن التدمير المستمر لموائله وتغير المناخ يشكلان تهديدًا لأعداده. وتُعد جهود الحفظ التي تركز على حماية الموائل والتوعية بالأهمية البيئية للنباتات المحلية بالغة الأهمية لضمان استمرار ازدهار هذا النوع الرائع.

حقائق مثيرة للاهتمام: يُعدّ وجود نبات غونديليا روزيا مؤشراً على صحة النظام البيئي، إذ يُبرز العلاقات المعقدة بين النباتات والملقحات والتربة. يتميز هذا النبات بقدرته على تحمّل درجات حرارة لا تستطيعها نباتات أخرى كثيرة، مما يجعله متخصصاً في الظروف القاحلة. ويستخدم السكان المحليون أوراقه بكثرة في أطباق متنوعة، لا سيما في بعض مناطق الشرق الأوسط.

خلاصة القول: إن نبات غونديليا روزيا ليس مجرد نبتة جميلة، بل هو عنصر بيئي حيوي ذو سياق ثقافي ثري. وتُظهر قدرته على الصمود في وجه تحديات بيئية قاسية قدرة الطبيعة المذهلة على التكيف والازدهار. وبينما نُنمّي تقديرنا للتنوع البيولوجي، تُعدّ غونديليا روزيا شاهدًا على شبكة الحياة المعقدة التي تُجسّد جمال كوكبنا الاستثنائي. سواء كنتَ بستانيًا، أو عالم بيئة، أو مُحبًا للطبيعة فحسب، فإن هذه النبتة الرائعة تستحق التقدير والمزيد من البحث.

عكوب أرجواني (الاسم العلمي:Gundelia purpurascens)

كنجر البنفسج: يُعدّ نبات عكوب أرجواني Gundelia purpurascens (Bornm.) وهو نوع نباتي يتبع جنس العكوب من الفصيلة النجمية نباتاً نادرًا في جبال كوه سيفين "شكلاوة" وكويا/ أربيل (شمال العراق) وجبال جودي سيلوبي/ شرناق (تركيا).

جُمعت العينة لأول مرة عام 1893 من موقع واحد بواسطة ج. بورنمولر في شكلاوة (شكلاوة) في محافظة أربيل، ولكن لم تُجمع مرة أخرى حتى عام 2017. وقد أُعيد جمعها مؤخرًا للمرة الثانية من موقعها الأصلي ومن جبال جودي في شرناق (تركيا). بالإضافة إلى الوصف المُوسّع، تم توضيح النورات المُركبة بشكل طبيعي، والقنابات شوكية، ورأس الزهرة (في منتصف النوَّارة المُركبة)، ولون التويج من الداخل والخارج، وحجم الثمرة المُركبة (الزهرة الصغيرة) وأشواكها، بالإضافة إلى صور لشكل النبات، وموطنه، وخريطة توزيعه.

الوصف: عشبة معمرة مثمرة للحليب، ساقها متفرعة بطول 20-45 سم، ملساء، لونها أخضر مصفر. أوراقها جلدية، متبادلة، ريشية التفرع أو ريشية الأجزاء، شوكية. كلا جانبيها مغطى بشعيرات عنكبوتية قصيرة متفرقة، خاصة على العروق أو بجانبها. النوّارات المركبة عادةً ما تكون من 3 إلى 15 زهرة، كروية أو بيضاوية أو مضغوطة أحيانًا، طولها 15-45 مم وقطرها 20-40 مم (باستثناء القنابات)، وتتكون من 8-30 رأس زهري.

النوَّارة المركبة أقل شعيرات عنكبوتية (أكثر شعيرات عنكبوتية في الصغر). القنابات شوكية، وعادةً ما تكون أقل شوكية من الرؤوس الزهرية، مع شوكة طرفية قوية و3-6 أشواك جانبية، لونها بنفسجي داكن أو بني محمر. الرأس الزهري (في منتصف النوّارة المركبة) مركب من 6-7 أزهار.

أزهار جرسية الشكل إلى واسعة الانتشار، بتلاتها الخارجية بنية محمرة إلى أرجوانية أو كستنائية، مع غدة؛ صفراء من الداخل، طولها 7-9 مم (عادةً ما تكون المركزية أقصر من الجانبية). رؤوس الأزهار ملساء أو حرشفية ± مشعرة. الثمرة مركبة (منتشرة) عادةً ما تكون مخروطية مقلوبة، بنية رمادية، طولها 8-11 مم (بدون أشواك)، وقطرها في الجزء العلوي 6-8 مم (عند النضج)؛ الأزهار المركزية والجانبية محاطة بأشواك تنشأ من الغلاف الزهري، أشواك الأزهار المركزية 2-5 مم، وأشواك الأزهار الجانبية 1-5 مم، يتم الحصول عليها من 25 ثمرة بمتوسط وزن 0.2084 جم (عند النضج). دورة الحياة: وقت الإزهار من أبريل إلى مايو ووقت الإثمار من يوليو إلى يونيو.

التوزيع: ينمو نبات غونديليا بوربوراسينس في منطقتي شقلاوة (العراق) وجبال جودي (تركيا). الموطن والبيئة: ينمو هذا النبات في سهوب الجبال، وفي غابات البلوط المفتوحة، وفي الأراضي المنخفضة على ارتفاع يتراوح بين 700 و1000 متر تقريبًا، إلى جانب نباتات أخرى مثيرة للاهتمام مثل.Lens sp :، Querqus sp.، Bromus sp.، Poa sp.، Erysimum sp.، و.Astragalus sp

الاستخدامات البشرية: يُعرف نبات غونديليا بوربوراسينس بأنه من ألذ الأنواع وأكثرها استهلاكًا. يُطهى كحساء أو مع البيض والخضار، ويُستخدم مادة صمغية (العلكة) المستخرج منه للمضغ.

تقييم القائمة الحمراء: تبلغ مساحة انتشار نبات غونديليا بوربوراسينس أقل من 500,000 كيلومتر مربع. جُمع هذا النوع من موقعين، ووُجد فيهما حوالي 10,000 فرد. ينمو في السهوب. يستهلك السكان المحليون معظم هذا النبات، وقد لوحظت بعض التأثيرات البشرية أو الرعي على أعداده. وبناءً على البيانات والملاحظات المذكورة أعلاه، يُقترح تصنيف نبات غونديليا بوربوراسينس في القائمة الحمراء للاتحاد الدولي لحفظ الطبيعة (2017) على أنه "معرض للخطر" (VU).

العلاقات التصنيفية: يختلف نبات غونديليا بوربوراسينس عن جميع أنواع غونديليا الأخرى بلون الساق، والنوّارة المشتركة، ولون التويج، وشكل الثمرة (مُنتشرة). يتميز هذا النوع من الناحية المورفولوجية بقربه من الأزهار المركبة ذات الشكل الرأسي (في منتصف النورة المشتركة) والمكونة من 6 مجموعات زهرية.

ويختلف عن نبات العكوب الرافدي: غونديليا بلاد الرافدين G. mesopotamica بلون الساق (أخضر مصفر مقابل أخضر)؛ ولون الزهرة (التويج من الخارج بني محمر إلى بنفسجي أو كستنائي، مع غدة؛ أصفر من الداخل مقابل بنفسجي من الخارج إلى بني محمر، أبيض إلى كريمي من الداخل)؛ والنوّارة المشتركة (أقل كثافة بالشعيرات العنكبوتية مقابل كثيفة تمامًا بالشعيرات العنكبوتية).

الأوراق الزهرية (عادةً ما تكون أقل بروزًا من الأوراق الزهرية الرأسية، ذات شوكة طرفية قوية و3-6 أشواك جانبية، لونها بنفسجي داكن أو بني محمر مقابل الأوراق الزهرية، أكثر بروزًا من الأوراق الزهرية الرأسية "خاصةً الأوراق الزهرية العلوية طويلة جدًا"، ذات شوكة طرفية قوية وشوكتين جانبيتين)؛ الثمرة المركبة (منتشرة) (عادةً ما تكون مخروطية مقلوبة، بنية رمادية، طولها 8-11 مم "بدون أشواك" مقابل عادةً ما تكون مخروطية مقلوبة إلى بيضاوية مقلوبة، بنية رمادية، طولها 10-13 مم "بدون أشواك").

يختلف هذا النوع عن غونديليا كوليميريكينسيس G. colemerikensis في ارتفاع الساق (20-45 سم مقابل 50-80 سم)؛ وعدد النوّارات الزهرية (3-15 مقابل 15-50)؛ والأوراق الزهرية الرأسية (في منتصف النورة الزهرية) (مركبة من 6-7 أزهار مقابل (3-)5(-6) أزهار). لون الزهرة (التويج من الخارج بني محمر إلى أرجواني أو كستنائي، مع غدة؛ أصفر من الداخل مقابل التويج من الخارج أرجواني داكن أو كستنائي

أو أحمر داكن، من الداخل كستنائي محمر أو كستنائي وردي؛ الثمرة مركبة "منتشرة" (عادةً ما تكون مخروطية مقلوبة، بنية رمادية، طولها 8-11 مم "بدون أشواك" مقابل عادةً ما تكون مخروطية مقلوبة، خضراء رمادية، طولها 5-9 مم "بدون أشواك"، تم الحصول عليها من 25 ثمرة بمتوسط وزن (0.2084 جم "عند النضج" مقابل 0.112 جم "عند النضج")

عكوب أرمني (الاسم العلمي:Gundelia aragatsi)

الشوك الملكي: نوع نباتي يتبع جنس العكوب من الفصيلة النجمية. الموطن الأصلي لهذا النوع هو جنوب القوقاز. وينمو بشكل أساسي في المناطق المعتدلة. يُطلق عليه اسم الشوك الملكي في أرمينيا. هذا النبات الرائع، المعروف علميًا باسم Gundelia aragatsi ويُشار إليه عادةً باسم aragatsi شوك الجبل أو الشوك الأرمني، هو عضوٌ مميزٌ في عائلة النجميات، يزدهر في المناظر الطبيعية الوعرة لأرمينيا والمناطق المحيطة بها. بفضل حضوره القوي وخصائصه اللافتة، يُعد هذا الشوك أكثر من مجرد نبات جميل؛ فهو يلعب دورًا حيويًا في نظامه البيئي، وقد أسر قلوب الكثيرين ممن رأوه.

لمحة عامة: نبات غونديليا أراغاتسي أراغاتسي هو نبات عشبي معمر، يتميز بطوله الفارع وأوراقه الشائكة ذات المظهر الجذاب. يزدهر هذا الشوك في المناطق الجبلية، وغالبًا ما يُرى مزينًا سفوح التلال الجافة والمنحدرات الصخرية خلال موسم نموه. لا يقتصر تميز هذا النبات على مظهره اللافت، بل يتعداه إلى أهميته الثقافية والبيئية، مما يجعل دراسته مجالًا شيقًا.

الخصائص الفيزيائية: تتميز نبتة غونديليا أراغاتسي أراغاتسي بساق قوية منتصبة قد يصل ارتفاعها إلى ما بين 50 و150 سنتيمترًا. أوراقها مفصصة بعمق، مما يمنحها مظهرًا شائكًا، وتنمو على شكل وردة عند قاعدة النبتة. تظهر الأزهار في عناقيد كبيرة كروية الشكل على سيقان طويلة، وتزهر عادةً من أواخر الربيع إلى أوائل الصيف، وتتميز بألوانها الأرجوانية أو الوردية الزاهية.

المميزات العامة: تتمييز نبات غونديليا أراغاتسي أراغاتسي بالسمات المميزة التالية:

الارتفاع: يتراوح ارتفاعه بين 50 و150 سم.

بنية الأوراق: أوراق شوكية ذات فصوص عميقة، مرتبة على شكل وردة.

عناقيد الأزهار: عناقيد كبيرة كروية الشكل من الأزهار البنفسجية أو الوردية.

الساق: سميكة ومنتصبة، توفر دعماً قوياً لرأس الزهرة.

الأهمية البيئية: لا يقتصر دور هذا الشوك على جماله البصري فحسب، بل يتعداه إلى أدوار بيئية هامة. فهو نبات أصيل، يُسهم نبات غونديليا أراغاتسي أراغاتسي في التنوع البيولوجي المحلي من خلال توفير المأوى والغذاء لمختلف الحشرات، ولا سيما الملقحات كالنحل والفراشات. كما تُساعد جذوره العميقة على تثبيت التربة على المنحدرات الشديدة، مما يُقلل من التعرية ويُعزز صحة التربة، وبالتالي يُساعد في استقرار النظام البيئي الجبلي.

المناخ والتربة المُفضّلان: تزدهر نبتة غونديليا أراغاتسي أراغاتسي في مناخ البحر الأبيض المتوسط، حيث تُفضّل المناطق ذات الصيف الجاف والشتاء الرطب. وتوجد عادةً على ارتفاعات تتراوح بين 1500 و3000 متر، حيث تُظهر قدرةً على التحمّل في التربة الصخرية جيدة التصريف. وقد تكيّفت هذه النبتة مع بيئتها القاسية، حيث يُعدّ الحفاظ على الماء واحتفاظ التربة بالرطوبة أمرًا بالغ الأهمية لبقائها.

النمو والتكاثر: يتميز هذا الشوك المثير للاهتمام بدورة نمو فريدة. فهو قادر على تحمل فترات الجفاف الطويلة بفضل نظام جذوره الوتدية العميقة، التي تُمكّنه من الوصول إلى الرطوبة من طبقات التربة العميقة. يزهر سنويًا، وتنتشر بذوره عن طريق الرياح، مما يضمن عثور الأجيال الجديدة على بيئات مناسبة للاستيطان. تتميز البذور بصغر حجمها وخفة وزنها، مما يسمح لها بالانتقال لمسافات طويلة، وهو ما يُساعد في انتشار هذا النوع في نطاقه الطبيعي.

النطاق الطبيعي والتوزيع: ينتشر نبات غونديليا أراغاتسي أراغاتسي بشكل أساسي في جميع أنحاء أرمينيا، ويرتبط ارتباطًا وثيقًا بمنطقة جبل أراغاتس. يتميز موطنه الأصلي بتضاريس متنوعة من المروج الألبية والنتوءات الصخرية والتربة البركانية، مما يخلق

بيئة مثالية لنمو هذا النبات. ويُظهر توزيعه الجغرافي تكيف النبات مع المناخات المحلية والظروف البيئية الخاصة بالمنطقة.

الآفات والأمراض الشائعة: على الرغم من أن نبات الشوك م غونديليا أراغاتسي أراغاتسي ُتكيف جيدًا مع بيئته، إلا أنه قد يواجه بعض التحديات من الآفات والأمراض. قد تتغذى حشرات المن واليرقات أحيانًا على أوراقه، مما يُشكل تهديدًا للنباتات الصغيرة. ومع ذلك، فإن صلابة هذا النبات غالبًا ما تسمح له بمقاومة هذه الآفات دون ضرر كبير على نموه. إن ضمان بيئة غنية بالتنوع البيولوجي يُمكن أن يُخفف بشكل طبيعي من أعداد هذه الآفات.

الاستخدامات البشرية: لطالما كان لهذا النبات الرائع دورٌ في المطبخ المحلي والطب الشعبي. تُعدّ البراعم الصغيرة وبراعم زهور نبات غونديليا أراغاتسي أراغاتسي صالحة للأكل، وكثيراً ما تُستخدم في الأطباق التقليدية في جميع أنحاء المنطقة، مما يضفي عليها نكهة مميزة. بالإضافة إلى ذلك، تُستخدم أجزاء من النبات في الطب الشعبي، لاعتقادهم بامتلاكها خصائص علاجية متنوعة.

حالة الحفظ: لا يُصنّف نبات غونديليا أراغاتسي أراغاتسي حاليًا ضمن الأنواع المهددة بالانقراض، إلا أن وجوده مُعرّض للخطر بسبب فقدان موطنه نتيجة للتوسع العمراني والزراعة وتغير المناخ. وتتركز جهود الحفظ على حماية موطنه الطبيعي ونشر الوعي بأهميته البيئية.

حقائق مثيرة للاهتمام: يتميز هذا النوع من الشوك غونديليا أراغاتسي أراغاتسي بقدرته على البقاء في ظروف قاسية، مما يُظهر مرونة الطبيعة. تستطيع جذور نبات العميقة اختراق التربة الصخرية، مما يدل على قدرته على التكيف. في بعض الثقافات، يُعد هذا النبات رمزًا للقوة والصمود، ويُحتفى به في التراث الشعبي.

خلاصة: تُعدّ نبتة غونديليا أراغاتسي أراغاتسي شاهدًا على جمال الطبيعة وتعقيدها، فهي تجمع بين الأهمية البيئية والثراء الثقافي. وسواءً أُعجبنا بها لجمال أزهارها الأخّاذ أو قُدّرت لدورها في النظم البيئية المحلية، فإنّ هذه النبتة الشوكية الأرمنية تستحق التقدير والحماية. ومع ازدياد معرفتنا بهذه النبتة الرائعة، تُذكّرنا بتنوّع الحياة الذي يزدهر في

المناطق الجبلية في أرمينيا. فلنحتفِ بهذه النبتة الشوكية الجبلية، ولنرعى موطنها، ولنشارك قصّتها، فلكلّ نبتة حكاية تستحق أن تُروى!

السَّلْبِينُ أو الخُرْفَيْشُ

أنواع وأصناف السلبين: جنس نباتي من الفصيلة النجمية يضم نوعين من النباتات الشوكية هما: السلبين المريمي (باللاتينية: Silybum marianum)، والسلبين العاجي (باللاتينية: Silybum eburneum). كما هناك أنواع أخرى مثل نبات الخرفيش الفضي (Silybum eburneum Coss. & Dur.)، المعروف باسم الخرفيش الفضة أو خرفيش الفيل أو خرفيش العاج - ينتشر في الجزائر والمغرب وتونس وإسبانيا. كما أن هناك صنف غير منتشر بكثرة يسمى الصنف الإسباني (Silybum eburneum Coss. & Dur. var. hispanicum).

أما أهم أنواع السلبين فهو الخرشوف المبارك (Silybum marianum (L.) Gaertner)، المعروف باسم الخرفيش المبارك، وله العديد من الأسماء الشائعة الأخرى، مثل الخرفيش المبرقش. ينتشر على نطاق واسع في معظم أنحاء أوروبا وآسيا وشمال إفريقيا، من النرويج وجزر الكناري إلى الصين وجزر الملوك؛ وقد استوطن في أستراليا ونيوزيلندا والأمريكتين. يتزاوج النوعان طبيعيًا، ويُعرف الهجين الناتج باسم Silybum × gonzaloi Cantó, Sánchez Mata & Rivas Mart. (S. eburneum var. hispanicum x S. marianum). كانت تُصنّف سابقًا ضمن الأنواع التالية:

Silybum atriplicifolium - Synurus deltoides

Silybum cernuum - Alfredia cernua

سلبين شامي: خرفيش بلاد الشام والبحر الأبيض المتوسط. الموطن الأصلي لهذا النبات هو مناطق البحر الأبيض المتوسط من أوروبا، شمال أفريقيا، والشرق الأوسط. وقد تم إدخال أحد الأنواع منه في أماكن متعددة، بما في ذلك في أمريكا الشمالية. ويعد الصنف المريمي الأكثر انتشاراً. يُشتق اسم "شوك الحليب" من سمةٍ مميزة لأوراقها، وهي وجود خطوط بيضاء بارزة

شوك الحليب

عليها. تاريخيًا، كان يُعتقد أن هذه الخطوط اللبنية هي حليب مريم العذراء، ومن هنا جاء الاسم الشائع الآخر، وهو شوك القديسة مريم. النوع الأكثر انتشارًا هو الخرفيش الماريوني (Silybum marianum).

سلبين مريمي: يُعدّ نبات الخرفيش (Silybum marianum) النوع الأكثر شيوعًا. يُعتقد أن الخرفيش يُفيد في علاج بعض أمراض الكبد (مثل التهاب الكبد الفيروسي)، ويُستخدم مستخلصه، السيليمارين، في الطب. يُعدّ اضطراب الجهاز الهضمي الخفيف أكثر الآثار الجانبية شيوعًا المُبلغ عنها للخرفيش، وهو مُماثل في نسبة حدوثه للدواء الوهمي. كما تم الإبلاغ، وإن كان نادرًا، عن تأثير مُليّن للخرفيش.

السيلمارين: كما أظهرت العديد من الدراسات بأن مجموعة ليغنان الفلافونويد التي يُطلق عليها اسم (السيلمارين "silymarin") الموجود في بذور هذا النبات فقط تتمتع بأثر ايجابي على الكبد باوقاية وإعادة البناء، فضلاً عن تأثيرات مضادة للأكسدة. هذه التأثيرات الحميدة للبذور كُتب عنها في العصور القديمة، وفي أبحاث السلامة التي تمت في ألمانيا في الخمسينيات. الاستخدام السريري لمجموعة متنوعة من أمراض الكبد مثل التهاب الكبد الوبائي، وقد ازدهرت أيضاً إلى أجزاء كثيرة من العالم.

الخصائص الفيزيائية: تنمو أفراد هذا الجنس كنباتات حولية أو ثنائية الحول. الساق منتصبة، طويلة، متفرعة، ومخددة، ولكنها غير شوكية. الأوراق كبيرة، متبادلة، ذات فصوص شمعية، مسننة، وشوكية، كما هو الحال في أجناس أخرى من الشوك. الأوراق السفلية جالسة (متصلة بالساق بدون أعناق). الأوراق العلوية ذات قاعدة ملتفة. تحمل في نهاية الساق رؤوس زهرية كبيرة، قرصية الشكل، وردية إلى بنفسجية، ونادرًا بيضاء، منفردة. تتكون الأزهار من زهيرات أنبوبية. توجد القنابات أسفل الأزهار في صفوف عديدة، مع صف خارجي ذي فصوص مدببة وأشواك قميّة. الثمرة عبارة عن ثمرة سوداء ذات زغب أبيض.

الاستخدامات الطبية: لطالما عُرفت مستخلصات نبات الخرفيش لعدة قرون بفوائدها في تقوية الكبد. وقد أشارت التقارير إلى أن للخرفيش تأثيرات وقائية على الكبد، كما أنه يُحسّن وظائفه بشكل ملحوظ. ويُستخدم عادةً لعلاج تليف الكبد، والتهاب الكبد المزمن، وتلف الكبد الناتج عن السموم، بما في ذلك الوقاية من تلف الكبد الحاد الناجم عن التسمم بفطر أمانيتا فالويدس (فطر الموت)، واضطرابات المرارة. تستخدم البذور لمشاكل الكبد بما فيها

المشاكل التي تحدث بسبب مواد كيميائية سامة مثل سم فطر الأمانيتا فالويدس (المعروف بقبعة الموت)، الصفار والالتهابات المزمنة للكبد بالإضافة لالتهاب الكبد الوبائي. يستخدم أيضا كفاتح للشهية، مضاد للحرقة ولمشاكل الصفراء، البعض يستخدمه للسكري ومشاكل ال البروستات والسرطان والملاريا والاكتئاب وغيرها. أوراق وسيقان الخرفيش تؤكل، وتعتبر بديل عن السبانخ.

الأعراض الجانبية: بشكل عام هو آمن، قد يسبب للبعض اسهال أو دوار أوغازات أوفقدان الشهية للبعض. لا ينصح للحوامل والرضع أخذه لأن أثره غير معلوم، فاتق الشر وتجنبوه الأفضل. الأشخاص الذين يتحسسون من عائلة النباتات النجمية لا ينصح تناول الخرفيش لهم. خلاصة الخرفيش قد تعطي مفعول هرمون الإستروووجين، إذا لديك أي مشاكل مع هذا الهرمون فتجنب الخرفيش. وتتباين نتائج الدراسات السريرية التي تناولت السيليمارين في مراجعاتها للأبحاث المنشورة. وتتباين نتائج الدراسات السريرية التي تناولت السيليمارين في مراجعاتها للأبحاث المنشورة.

العكوب الرافدي (الاسم العلمي: Gundelia mesopotamica)

نبات غونديليا ميزوبوتاميكا: شوك بلاد ما بين النهرين بسحره المتعدد الأوجه: يُعرف نبات غونديليا ميزوبوتاميكا، أو شوك بلاد ما بين النهرين، بأنه نبات آسر يجمع بين الجمال والفائدة. لا يقتصر دور هذا النبات الرائع على إبراز عجائب الطبيعة فحسب، بل يحتل أيضًا مكانة بارزة في المشهد الثقافي والبيئي لمناطقه الأصلية. في هذه المقالة، نتعمق في مختلف جوانب هذا النوع البديع، مستكشفين عادات نموه وموائله والنظم البيئية المعقدة التي يدعمها.

لمحة عامة: نبات غونديليا ميزوبوتاميكا هو نبات عشبي معمر ينتمي إلى الفصيلة النجمية، التي تضم العديد من أنواع السلطات والأعشاب الشائعة. موطنه الأصلي المناطق القاحلة وشبه القاحلة في الشرق الأوسط، وخاصة العراق وتركيا، وقد تكيف هذا النوع المثير للاهتمام بشكل رائع مع البيئات القاسية. إن قدرته على النمو في ظروف غير مثالية تجعله موضوعًا جديرًا بالاهتمام لعلماء البيئة وهواة النباتات على حد سواء.

الخصائص الفيزيائية: تتميز نبتة غونديليا ميزوبوتاميكا بارتفاعها المذهل، الذي يتراوح بين 60 سم و1.5 متر. ساقها قوي، وغالبًا ما يكون خشبيًا عند القاعدة، مما يمنحها مظهرًا متينًا. أوراقها مفصصة بعمق، وقد تكون كبيرة الحجم، إذ يصل طولها إلى 60 سم. وهي ملساء، ولها حافة مسننة بارزة تُضفي عليها جمالًا مميزًا.

السمات المميزة: من أبرز سمات نبات غونديليا ميزوبوتاميكا رؤوس أزهاره الكبيرة الشائكة التي تتفتح بألوان زاهية تتراوح بين الأصفر والأخضر في أواخر الربيع وأوائل الصيف. تتكون هذه الرؤوس الزهرية المتراصة من العديد من الزهيرات الصغيرة التي تجذب مختلف أنواع الملقحات، بما في ذلك النحل والفراشات. تُعد رؤوس البذور التي تتكون بعد الإزهار سمة مميزة أخرى، إذ تبدو شائكة وفريدة من نوعها. علاوة على ذلك، فإن الشكل العام للنبات، الذي غالبًا ما يشبه الشوك، بأوراقه الكبيرة الكثيفة، يجعله سهل التمييز حتى من مسافة بعيدة.

المميزات العامة: بعض السمات الرئيسية المميزة:

الارتفاع: 60 سم - 1.5 متر

الأوراق: مفصصة بعمق، ملساء، يصل طولها إلى 60 سم

رؤوس الأزهار: كبيرة، صفراء إلى خضراء، تجذب مختلف أنواع الملقحات.

الأهمية البيئية: لا يُمكن المُبالغة في أهمية نبات غونديليا ميزوبوتاميكا البيئية. فهو يلعب دورًا حيويًا في النظم البيئية المحلية كمصدر غذاء للملقحات والحيوانات العاشبة. ويُعدّ رحيق أزهاره جذابًا بشكل خاص لمجموعة متنوعة من الحشرات، مما يُساعد على تكاثرها. علاوة على ذلك، يُحسّن نظام جذوره العميق من استقرار التربة ويُساعد في منع التعرية، مما يجعله إضافة قيّمة للمناظر الطبيعية القاحلة.

المناخ والتربة المُفضّلان: يُفضّل هذا النبات المُقاوم عادةً مناخ البحر الأبيض المتوسط، بصيف دافئ وجاف وشتاء معتدل ورطب. يزدهر نبات غونديليا ميزوبوتاميكا في التربة جيدة التصريف، والتي غالبًا ما توجد في التربة الصخرية أو الرملية، كما أنه معروف بقدرته على التكيف مع الظروف المالحة. تُمكّنه قدرته على تحمّل ظروف الجفاف من النجاح في بيئات قد تُعاني فيها العديد من النباتات الأخرى.

النمو والتكاثر: يبدأ نمو نبات غونديليا ميزوبوتاميكا بظهور وردات قوية مكونة من أوراق في فصل الربيع. ومع ارتفاع درجة الحرارة، تندفع سيقان الأزهار إلى الأمام، كاشفةً عن أزهارها الجميلة. تشمل عملية التكاثر التكاثر الجنسي عن طريق التلقيح، والتكاثر اللاجنسي عن طريق الجذامير أو أجزاء الجذور. بعد الإزهار، ينتج النبات بذورًا يسهل انتشارها، مما يضمن بقاءه وتكاثره في موطنه الأصلي.

النطاق الطبيعي والتوزيع: نبات غونديليا ميزوبوتاميكا موطنه الأصلي الشرق الأوسط، وتحديداً العراق وسوريا وتركيا. ويتداخل نطاق انتشاره غالباً مع المناطق ذات المناخ المتوسطي. يزدهر هذا النبات عادةً في الأراضي الشجرية والتلال الصخرية وغيرها من المناطق ذات الغطاء النباتي المنخفض، مما يدل على قدرته على التكيف والصمود.

الآفات والأمراض الشائعة: على الرغم من قوة نبات غونديليا ميزوبوتاميكا، إلا أنه قد يتعرض لبعض الآفات، بما في ذلك حشرات المن واليرقات التي قد تتغذى على أوراقه. إضافةً إلى ذلك، قد يحدث تعفن الجذور في ظروف الرطوبة الزائدة، لذا من الضروري توفير تصريف جيد للتربة. تُذكّرنا هذه العوامل بأهمية مراقبة صحة النباتات في بيئاتها الطبيعية.

الاستخدامات البشرية: لا يُعدّ هذا الشوك ثروة بيئية فحسب، بل ترك بصمته أيضًا على الثقافة الإنسانية. غالبًا ما تُقطف براعم الزهور الصغيرة وتُستخدم في تحضير أطباق تقليدية، تُشتهر بنكهتها الفريدة. في ثقافات مختلفة، يستمتع الناس بتناولها في السلطات أو مخللة كأطعمة شهية. كما يتمتع النبات بخصائص طبية، حيث يُستخدم تقليديًا لعلاج أمراض تتراوح بين مشاكل الجهاز الهضمي والأمراض الجلدية.

حالة الحفظ: لا تتمتع نبتة غونديليا ميزوبوتاميكا حاليًا بحالة حفظ محددة؛ ومع ذلك، فإن استمرار تدمير موائلها وتغير المناخ قد يشكلان تهديدًا لأعدادها. وتُعد الجهود المبذولة للحفاظ على موائلها الأصلية أمرًا بالغ الأهمية لضمان استمرار ازدهار هذا النوع الفريد للأجيال القادمة.

حقائق مثيرة للاهتمام:

- طعام شهي:تُعتبر براعم زهور نبات الغندلية الميزوبوتامية كنزًا ثمينًا في مطبخ الشرق الأوسط.
- جذور عريقة: استُخدم هذا النبات لقرون، مما يُبرز الصلة التاريخية بين الإنسان وبيئة المنطقة.
- قدرة فائقة على التكيف: تُعدّ قدرته على النمو في ظروف قاسية ومتقلبة دليلًا على مرونة الطبيعة.

خلاصة القول: باختصار، نبات غونديليا ميزوبوتاميكا ليس مجرد شوك عادي، بل هو رمزٌ مذهلٌ للمناظر الطبيعية القاحلة في الشرق الأوسط، وعنصرٌ أساسيٌ في النظم البيئية المحلية، ومصدرٌ غذائيٌّ ثمين. بفضل خصائصه الرائعة وأدواره المتعددة، يستحق هذا النبات الإعجاب والحماية. من خلال فهم وتقدير نباتات مثل غونديليا.

جمع النباتات البرية في فلسطين عبر التاريخ: بين التقاليد والتنظيم القانوني

مقدمة:

يُعدّ جمع النباتات البرية من أقدم الأنشطة الاقتصادية والمعيشية التي مارسها الإنسان في فلسطين، حيث سبق ظهور الزراعة المنظمة بآلاف السنين، وشكّل ركيزة أساسية في نمط الحياة القائم على الصيد والجمع. وقد كشفت الأدلة الأثرية في مواقع مثل أريحا عن اعتماد الإنسان المبكر على النباتات البرية كمصدر غذائي رئيسي، قبل الانتقال التدريجي نحو الاستقرار الزراعي. ومع تعاقب الحضارات على فلسطين، لم يختفِ هذا النشاط، بل استمر وتطوّر، متأثرًا بأنماط الملكية، والسلطة السياسية، والتحولات الاقتصادية.

تهدف هذه الدراسة إلى تتبع تاريخ جمع النباتات البرية في فلسطين، وتحليل علاقته بالأنظمة القانونية والاقتصادية عبر العصور، مع التركيز على مسألة الضرائب، وحق الوصول إلى الموارد، والتغيرات الحديثة، إضافة إلى تقديم نموذج تطبيقي من خلال نبات العكوب ومقارنته بنباتات أخرى مثل الزعتر والميرمية.

أولًا: جمع النباتات البرية قبل الزراعة والعصر الكنعاني

قبل نشوء الزراعة، اعتمد الإنسان في فلسطين على جمع النباتات البرية بوصفها مصدرًا رئيسيًا للغذاء، إلى جانب الصيد. ومع ظهور المجتمعات المستقرة في العصر الكنعاني، بدأ الإنسان في تدجين بعض النباتات البرية وزراعتها، مثل الفول والبصل والشوفان، إضافة إلى الأشجار المثمرة كالزيتون والتين والعنب.

ورغم هذا التحول، استمر جمع النباتات البرية كجزء من الاقتصاد المعيشي، خاصة في المناطق غير المزروعة. ولم تُظهر المصادر التاريخية وجود قوانين مكتوبة تنظّم هذا النشاط أو تحدد كميات الجمع، بل كان يخضع للأعراف الاجتماعية ونظام الملكية الجماعية، حيث كانت الأراضي غير المزروعة تُعد مشاعًا متاحًا لأفراد المجتمع ضمن ضوابط غير رسمية.

ثانيًا: جمع النباتات البرية في ظل الإمبراطوريات القديمة

مع خضوع فلسطين لسيطرة قوى مثل المصريين القدماء، ثم الآشوريين والبابليين، ولاحقًا الفرس، بقيت النباتات البرية خارج نطاق التنظيم القانوني المباشر. فقد ركّزت هذه القوى

على فرض الضرائب على الأراضي المزروعة والإنتاج الزراعي، باعتبارها مصادر دخل قابلة للقياس.

أما النباتات البرية، فظلت تُعتبر موردًا طبيعيًا ضمن المشاع، دون فرض ضرائب مباشرة عليها. غير أن سيطرة الدولة على بعض الأراضي، خاصة المرتبطة بالمعابد أو السلطة الحاكمة، كانت تقيّد الوصول إليها بشكل غير مباشر، ما يعكس بداية الربط بين السلطة السياسية وإدارة الموارد الطبيعية.

ثالثًا: التنظيم القانوني في العصرين اليوناني والروماني

شهدت هذه المرحلة تطورًا في مفهوم الملكية، خاصة في ظل الإمبراطورية الرومانية، حيث تم التمييز بين الأراضي العامة والخاصة. وقد كان جمع النباتات البرية مسموحًا في الأراضي العامة، لكنه يُمنع في الأراضي الخاصة دون إذن.

ورغم عدم فرض ضرائب مباشرة على النباتات البرية، فقد ظهرت أشكال من الرسوم المرتبطة باستخدام الموارد الطبيعية، مثل الرعي أو جمع الحطب. ويعكس ذلك انتقالًا من حرية الوصول المطلقة إلى نوع من التنظيم المرتبط بملكية الأرض، دون أن يصل إلى فرض ضرائب على النباتات ذاتها.

رابعًا: العصور الإسلامية ونظام "الحِمى"

مع دخول فلسطين تحت الحكم الإسلامي، برزت أنظمة متقدمة في إدارة الموارد، من أبرزها نظام "الحِمى"، الذي يقوم على تخصيص مناطق لحماية المراعي والنباتات من الاستغلال الجائر. وقد مثّل هذا النظام نموذجًا مبكرًا للإدارة البيئية المستدامة.

لم تُفرض ضرائب على النباتات البرية في هذه المرحلة، إذ اقتصرت الزكاة والخراج على الإنتاج الزراعي والأراضي المزروعة. غير أن الوصول إلى بعض المناطق كان يُنظّم وفق اعتبارات بيئية أو اجتماعية، خاصة في مناطق الحِمى أو الأراضي الوقفية، ما يدل على وجود تنظيم غير ضريبي لهذا النشاط.

خامسًا: العهد العثماني وتنظيم الأراضي

في ظل الدولة العثمانية، شهدت فلسطين تنظيمًا قانونيًا أكثر تفصيلًا، خاصة بعد قانون الأراضي لعام 1858، الذي صنّف الأراضي إلى فئات متعددة، منها الميري والمشاع والملك والوقف.

ضمن هذا الإطار، بقيت النباتات البرية في أراضي المشاع متاحة نسبيًا لعامة الناس، دون فرض ضرائب مباشرة على جمعها. إلا أن الدولة فرضت قيودًا على استخدام بعض الموارد، خاصة في الغابات، حيث تم تنظيم قطع الأشجار وفرض رسوم في بعض الحالات. كما فُرضت رسوم على الرعي، ما يعكس استمرار فكرة فرض مقابل على استخدام المورد، لا على المورد نفسه.

سادسًا: الانتداب البريطاني والتحول نحو التنظيم الحديث

مع بداية حكم الانتداب البريطاني على فلسطين، تم إدخال قوانين حديثة لتنظيم استخدام الأراضي والموارد الطبيعية. وقد شملت هذه القوانين إعلان مناطق كغابات محمية، ومنع جمع النباتات أو قطع الأشجار دون تصريح.

ورغم عدم فرض ضرائب مباشرة على النباتات البرية، فإن نظام التصاريح والغرامات شكّل وسيلة للسيطرة على هذا النشاط، وربطه بالإدارة الرسمية. ويمكن اعتبار هذه المرحلة بداية التحول من التنظيم العرفي إلى التنظيم القانوني الصارم.

سابعًا: مرحلة 1948–1967 (الأردن ومصر)

خلال هذه الفترة، خضعت الضفة الغربية لحكم الأردن، بينما أُدير قطاع غزة من قبل مصر. وقد استمر العمل بالقوانين الموروثة من العهدين العثماني والبريطاني، دون إدخال تغييرات جوهرية على تنظيم جمع النباتات البرية.

ظل هذا النشاط جزءًا من الممارسات التقليدية، مع وجود بعض القيود المرتبطة بالأراضي الحكومية أو المناطق العسكرية، لكن دون فرض نظام ضرائب خاص به.

ثامنًا: القوانين الإسرائيلية بعد عام 1967

بعد عام 1967، فرضت إسرائيل منظومة قانونية جديدة تتعلق بحماية الطبيعة، شملت حظر جمع بعض النباتات البرية، مثل العكوب والزعتر، وفرض غرامات على المخالفين، إضافة إلى إعلان مناطق واسعة كمحميات طبيعية أو مناطق عسكرية مغلقة.

تُبرَّر هذه القوانين بالحفاظ على التنوع البيئي، إلا أنها أثارت جدلًا واسعًا، حيث يرى بعض الباحثين أنها تتجاوز البعد البيئي لتؤثر على وصول الفلسطينيين إلى أراضيهم ومواردهم التقليدية.

تاسعًا: دراسة حالة – نبات العكوب

يُعدّ نبات العكوب نموذجًا تطبيقيًا مهمًا لفهم هذا الموضوع. فقد ظل هذا النبات عبر التاريخ موردًا بريًا يُجمع موسميًا دون زراعة، معتمدًا على ظهوره الطبيعي في البيئة.

ويتميّز العكوب بطبيعته المتغيرة، إذ لا ينمو في مواقع ثابتة، بل تتبدل أماكن ظهوره سنويًا تبعًا للظروف المناخية. وقد جعله ذلك مرتبطًا بالمعرفة المحلية أكثر من ارتباطه بالملكية الثابتة، وأقل خضوعًا للتنظيم التقليدي.

عاشرًا: مقارنة مع الزعتر والميرمية

عند مقارنة العكوب بكل من الزعتر والميرمية، تظهر فروق واضحة، إذ إن هذين النباتين يرتبطان ببيئات أكثر استقرارًا، وقد انتقلا جزئيًا إلى الزراعة، ما جعلهما أقل اعتمادًا على الجمع البري.

في المقابل، بقي العكوب نباتًا بريًا متحركًا، يصعب حصره أو تنظيمه ضمن مناطق محددة، وهو ما يجعل القيود القانونية عليه أكثر تأثيرًا على الممارسات التقليدية.

خاتمة

يتضح من هذه الدراسة أن جمع النباتات البرية في فلسطين لم يكن عبر التاريخ نشاطًا حرًا بالكامل، رغم ارتباطه بالمشاع، بل خضع بدرجات متفاوتة لتنظيمات مرتبطة بملكية

الأرض والسلطة السياسية. ولم تُفرض ضرائب مباشرة على النباتات البرية، إلا أن الوصول إليها كان غالبًا مرتبطًا بقيود أو رسوم غير مباشرة.

وفي العصر الحديث، أصبحت هذه القيود أكثر وضوحًا وشمولًا، ما يعكس تحولًا في العلاقة بين الإنسان والبيئة، من علاقة قائمة على العرف والمعرفة المحلية، إلى علاقة تُنظّمها القوانين الرسمية، وتحكمها اعتبارات بيئية وسياسية متداخلة.

زراعة نبات العكوب في فلسطين: دراسة شاملة حول الإمكانات، التحديات، والتطبيقات العملية

مقدمة

لقد لعبت النباتات البرية دورًا مهمًا في غذاء الإنسان وثقافته منذ القدم. وفي السياق الفلسطيني، نجحت بعض النباتات البرية مثل الزعتر والميرمية في الانتقال من جمعها في الطبيعة إلى زراعتها بشكل منتظم، وأصبحت مزارعًا قائمة بذاتها ومنتجة بشكل مستدام. هذا التحول لم يحقق فقط وفرةً في الإنتاج الغذائي، بل ساهم أيضًا في حفظ هذه الأنواع من الاستنزاف في البرية، وخلق موارد اقتصادية جديدة للمزارعين. إن دراسة أمثلة مثل الزعتر والميرمية يفتح الباب أمام التفكير في إمكانية تطبيق هذا النموذج على نباتات برية أخرى، ومنها نبات العكوب.

يُعدّ العكوب من النباتات البرية التي ارتبطت عبر التاريخ بالنظام الغذائي في فلسطين والمنطقة المتوسطية، وكان يُجمع من الطبيعة حسب المواسم والاحتياج. ومع تراجع كمياته في البرية بسبب الجمع المفرط والقيود القانونية المتزايدة، برز التفكير في إمكانية زراعته كبديل مستدام. هذه الدراسة تسعى إلى تقديم تحليل شامل لزراعة العكوب، من خصائصه البيئية وطبيعته النباتية، إلى خطوات الزراعة، وتحديات التنفيذ، وسبل تعزيز نجاحه كمحصول زراعي في المساحات الصغيرة أو الحقول المفتوحة.

خصائص نبات العكوب وبيئته

ينتمي العكوب إلى النباتات البرية الشوكية التي تنتشر في البيئات المتوسطية، خاصة في المناطق الجبلية والسهول الصخرية. ويتميز هذا النبات بقدرته على النمو في تربة فقيرة نسبيًا، وقدرته على الاستفادة من الأمطار الشتوية التي تمثل المصدر الرئيسي للرطوبة في بيئته. تظهر النباتات في الربيع، وتصل إلى نضجها في فترة قصيرة تتيح جمعها قبل أن تشتد عودتها.

تكمن الصعوبة في زراعة العكوب في طبيعته البيئية المتغيرة؛ فالنبات لا ينمو في نفس المواقع باستمرار، بل تتغير أماكن ظهوره سنويًا حسب الظروف المناخية والتربة. وهذا يتناقض مع النباتات البرية التي تم تدجينها مثل الزعتر والميرمية، اللتين تطوّرت زراعتهما ضمن بيئات محددة ومستقرة نسبيًا. لذلك، يصبح فهم دورة حياة العكوب وخصائصه البيئية أساسًا لأي محاولة زراعية ناجحة.

الفرق بين النباتات البرية المزروعة والمتحركة

إن نجاح تحويل نباتات برية مثل الزعتر والميرمية إلى محاصيل زراعية يعود إلى خصائص بيئية تجعلها أكثر ثباتًا واستقرارًا في موائل محددة، ما سهّل إدخالها في نظم زراعية منتظمة. ففي هذه النباتات، تكون أماكن النمو والتربة والبيئة المناخية معروفة نسبيًا، ويمكن التحكم فيها من خلال المزارع والبنية الزراعية.

على النقيض من ذلك، يتميز العكوب بكونه نباتًا «متحركًا» من حيث تباين أماكن ظهوره من موسم إلى آخر. وتُضيف هذه الخاصية بعدًا من التعقيد لعملية الزراعة، لأن هذا يستدعي فهمًا أعمق للعوامل البيئية التي تحدد نموه واستجابته للظروف الزراعية المختلفة. ومع ذلك، فإن الأبحاث الحديثة تشير إلى أن هذا لا يمنع تمامًا إمكانية زراعته، بل يتطلب أساليب زراعية مدروسة تحاكي عناصر بيئته الأصلية.

تحضير البذور: أساس نجاح الزراعة

أظهرت الدراسات العلمية أن بذور العكوب تحتوي على طبقة خارجية صلبة تمنع الإنبات الطبيعي بسهولة، وهو ما يعرف بالسكون .(dormancy) لذا فإن الخطوة الأولى في أي محاولة زراعية هي تحضير البذور قبل الزراعة. ويتحقق ذلك من خلال تكسير السكون عبر عملية تُعرف بالتعريض لدرجات برودة منخفضة لفترة ممتدة، وهي طريقة تحاكي الظروف الشتوية التي يمر بها النبات في الطبيعة. توضع البذور بعد تنظيفها في وعاء نظيف مع قليل من الرمل أو ورق مبلل، وتوضع في مكان بارد (مثل الثلاجة) لمدة تتراوح بين أربعة وستة أسابيع. هذه العملية تهيئ البذور لتكون أكثر استعدادًا للإنبات عند نقلها للتربة.

بعد فترة التبريد، يتم وضع البذور في مكان مبلل خفيف الظل حتى تبدأ البراعم الصغيرة في الظهور، وهي علامة على نجاح مرحلة تحضير البذور.

ظروف التربة والبيئة وزراعة الشتلات

العكوب نبات يفضل التربة الخفيفة الجيدة الصرف، مثل مزيج من الرمل والتربة الزراعية المعتدلة. إن التربة الثقيلة التي تحتفظ بالماء قد تؤدي إلى تعفن الجذور، بينما تمنح التربة الخفيفة مع تصريف جيد بيئة ملائمة لنمو الجذور بشكل طبيعي. كما أن النبات يفضل

الضوء الشمسي المباشر لمدة لا تقل عن خمس ساعات يوميًا، ودرجات حرارة معتدلة تتراوح بين خمسة عشر وخمس وعشرين درجة مئوية.

تُغرس الشتلات بعد أن تظهر براعمها في الأوعية العميقة المناسبة، وتُوضع في مكان مشمس، مع مراقبة انتظام الري بحيث يكون بشكل معتدل يتناسب مع جفاف التربة، مع تجنب الإفراط في الماء لأنه قد يسبب مشاكل في الجذور.

العناية بعد الإنبات والري والتسميد

بعد إنبات الشتلات، يصبح من المهم متابعة نموها عبر توفير رعاية مناسبة. يحتاج العكوب إلى ري منتظم عندما تصبح التربة جافة، لأن الري المفرط قد يسبب تعفن الجذور أو أمراضًا فطرية. كما ينبغي التأكد من تعرض الشتلات للضوء الكافي، وإذا كانت الزراعة داخل المنزل، يمكن استخدام إضاءة صناعية قوية لتعويض نقص الإضاءة الطبيعية.

بالنسبة للتسميد، فإن العكوب لا يحتاج إلى تربة غنية للغاية بالمواد العضوية، لكنه يستفيد من توفر العناصر الأساسية بشكل معتدل. يمكن إضافة كمية قليلة من سماد عضوي مخفف عند زراعته في البيئات المنزلية بهدف منح العناصر الغذائية الأساسية دون ارتفاع ملوحة التربة أو تباطؤ نمو الجذور.

الانتقال إلى الأرض المفتوحة والتكاثر المستقبلي

عندما تصل الشتلات إلى حجم مناسب بعد عدة أسابيع من النمو، يمكن نقلها إلى أواني أكبر أو إلى الأرض المفتوحة إذا كانت الظروف المناخية الملائمة متوفرة. في حال النقل إلى الأرض المفتوحة، من الأفضل تدرّج الشتلات على الهواء الخارجي قبل النقل النهائي لمنحها فرصة التكيف مع التغيرات في الحرارة والري والشمس.

بعد انتهاء دورة النمو، يمكن جمع بذور النباتات المزروعة في الموسم اللاحق وتخزينها لزراعة جديدة، مما يساعد في جعل الزراعة أكثر استدامة ويقلل الحاجة إلى جمعها من الطبيعة.

التحديات وفرص التحسين

رغم أن زراعة العكوب ممكنة علميًا وعمليًا، فإن هناك عددًا من التحديات التي تواجه هذا التحول من جمع بري إلى زراعة منتظمة. من أبرز هذه التحديات: الإنبات البطيء أو المتباين للبذور رغم المعالجات التحضيرية. الحاجة إلى معرفة دقيقة بظروف البيئة المناسبة للنمو. قلة الخبرة الزراعية لدى المزارعين في التعامل مع هذا النبات كمحصول بدلًا من نبات بري. احتمالية تأثّر الإنتاج بالعوامل المناخية غير المتوقعة.

لكن مع استمرار البحث العلمي وتبادل الخبرات، يمكن التغلب على هذه التحديات تدريجيًا، كما تفتح الفرص للاستفادة من الطلب المتزايد على العكوب في الأسواق المحلية إذا تم تطوير أنظمة إنتاج مستقرة.

خاتمة

إن زراعة نبات العكوب تمثل فرصة مهمة نحو استدامة استخدام الموارد الطبيعية في فلسطين والمنطقة المتوسطية، بالاستفادة من التجارب الناجحة التي حولت نباتات برية أخرى مثل الزعتر والميرمية إلى محاصيل زراعية. رغم التحديات البيئية والفنية، فإن الأساليب العلمية الحديثة في تحضير البذور، واختيار التربة المناسبة، والتعامل مع الظروف البيئية، تفتح إمكانية لزراعته بنجاح في المساحات الصغيرة والحدائق المنزلية. ويعد تطوير هذا المجال خطوة نحو حفظ التنوع البيولوجي وتقليل الضغط عن النباتات البرية، مع خلق موارد اقتصادية إضافية للمنتجين المحليين.

الخطة الشاملة لزراعة نبات العكوب البري

1- جمع البذور من النبتة

أفضل الشهور: أواخر الربيع (أبريل – مايو) عندما تجف الزهور قليلًا.

انتظر حتى تصبح رؤوس الزهور أو القمم التي تحتوي على البذور جافة وليست طرية.

قص الرؤوس أو انتزعها باليد.

افتحها برفق وأخرج البذور الصغيرة.

تخلص من أي أوراق أو أعواد جافة أو بذور تالفة.

المدة: يوم واحد.

2- تنظيف البذور

ضع البذور في طبق وافركها برفق لإزالة الغبار أو التراب.

احتفظ فقط بالبذور النظيفة والصحيحة.

المدة: نصف يوم.

3- تجهيز البذور للراحة الباردة

ضع البذور في وعاء بلاستيكي أو كيس بلاستيكي قابل للإغلاق.

ضع على القاع ورق مطبخ مبلل قليلًا بالماء أو رمل نظيف قليل الرطوبة.

ضع البذور فوق الورق أو الرمل، وتأكد أنها رطبة وليست مبتلة بالماء.

المدة: يوم واحد.

4- وضع البذور في الثلاجة (التبريد)

أغلق الوعاء أو الكيس جيدًا.

اكتب على الكيس تاريخ وضع البذور فيه.

ضع الوعاء في الثلاجة على درجة حرارة منخفضة حوالي 5 °م.

اترك البذور لمدة أسبوع إلى أسبوعين لتستعد للزراعة.

أفضل الشهور للثلاجة: منتصف إلى أواخر الشتاء (يناير – فبراير) إذا تم جمع البذور في الخريف، أو مباشرة بعد جمعها في الربيع.

5- تجهيز الأرض أو الأصص للزراعة

اختر مكان مشمس جزئيًا أو أصص بها فتحات لتصريف الماء.

املأها بتربة نظيفة وخفيفة.

اضغط التربة برفق لتكون مستوية.

المدة: نصف يوم.

6- زراعة البذور

اصنع حفرة صغيرة جدًا بحجم البذرة.

ضع البذرة في الحفرة برفق.

غط البذرة بطبقة رقيقة من التربة، حوالي نصف سم.

لا تضغط التربة على البذرة كثيرًا.

المدة: يوم واحد.

7- ري البذور بعد الزراعة

استخدم كوب صغير أو رشاش ماء للري برفق.

حافظ على التربة رطبة وليست مشبعة بالماء.

استمر في الري الخفيف يوميًا أو حسب حرارة المكان.

المدة: أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع حتى يظهر الإنبات.

8- ظهور الشتلات

بعد أسبوعين تقريبًا، ستبدأ الشتلات الصغيرة بالظهور على سطح التربة.

احمها من الشمس المباشرة جدًا والرياح القوية.

استمر في الري الخفيف.

المدة: 2 – 3 أسابيع.

9- نقل الشتلات للأرض أو أصص أكبر

عندما يصبح طول الشتلة حوالي 5 – 10 سم، انقلها للأرض أو أصص أكبر.

اختر مكان مشمس جزئيًا مع تربة نظيفة وخفيفة.

استمر في الري الخفيف.

أفضل الشهور للزراعة في الأرض: فبراير – مارس في المناطق المعتدلة، أو بداية الربيع في المناطق الباردة.

المدة: يوم واحد.

10- العناية بالنباتات حتى تكبر

استمر في الري الخفيف حسب الحاجة.

لا تزيح الأعشاب الضارة من حول النباتات حتى لا تضر الجذور.

بعد أن تكبر النباتات، قلل الري تدريجيًا لأن العكوب يحب الأماكن شبه الجافة عند الكبر.

المدة: 2 – 3 أشهر.

11- نمو النبات وظهور الأزهار

بعد مرور عدة أشهر، ستبدأ النباتات في إنتاج الأزهار.

استمر في العناية اليومية: ري خفيف وحماية من الحشرات أو الطيور.

أفضل الشهور لظهور الأزهار: مارس – مايو.

المدة: حوالي شهرين.

12- الحصاد (قطاف الثمار)

عندما تصبح الزهور أو الثمار جافة قليلًا، قم بقطافها.

يمكن استخدام الثمار الطازجة للطهي أو تجفيفها للتخزين.

نظف الثمار قبل الاستخدام.

أفضل الشهور للحصاد: أبريل – مايو حسب نمو النبات.

المدة: يوم أو يومين للقطاف.

نصائح للعناية بالنبات البري وحساسيته للعوامل البيئية

اختيار المكان المناسب: يحتاج العكوب لمكان مشمس جزئيًا إلى كامل، وتربة خفيفة وجيدة التصريف.

الري بحذر: الشتلات لا تتحمل الماء الزائد، والري يجب أن يكون رطبًا قليلًا فقط في البداية.

حماية من الرياح والبرد القوي: الشتلات الصغيرة حساسة جدًا للرياح والصقيع القوي.

تجنب الماء الراكِد: الماء الزائد حول الجذور يؤدي لتعفن النباتات.

حماية من الطيور والحشرات: استخدم غطاء أو شبكة خاصة خلال الأسابيع الأولى.

مراقبة الشمس والحرارة: الشتلات الصغيرة تحتاج لظل جزئي خلال أشد ساعات الشمس حرارة.

تعامل حذر مع النباتات البرية: أي تغيير مفاجئ في البيئة مثل نقلها أو زيادة الري فجأة قد يضر بالنبات.

ابدأ بعدد قليل من البذور أولًا: لتتعلم كيفية العناية بها قبل زيادة العدد.

خطة المراقبة اليومية والشهرية للنبات

الأسبوع الأول:

يوميًا: راقب رطوبة التربة، الري خفيف، حماية من الشمس والرياح.

أسبوعيًا: إزالة الأعشاب، مراقبة الحشرات.

الأسبوع الثاني – الرابع:

يوميًا: ري خفيف إذا جفت التربة، حماية من الرياح والشمس.

أسبوعيًا: تحقق من نمو الشتلات، إزالة الأعشاب، حماية من الطيور والحشرات.

الشهر الثاني – الثالث:

يوميًا: قلل الري تدريجيًا، مراقبة التربة والجذور.

أسبوعيًا: إزالة الأعشاب حول النباتات، متابعة نمو الشتلات.

الشهر الرابع – السادس (نمو كامل وظهور الأزهار):

يوميًا: الري حسب الجفاف، حماية من الصقيع إذا حدث.

أسبوعيًا: مراقبة الأزهار والبذور الصغيرة، حماية من الطيور والحشرات، ظل جزئي إذا كانت الشمس قوية.

الشهر السابع – الثامن (نضوج الثمار):

يوميًا: مراقبة الثمار، التربة ليست مشبعة بالماء، حماية من الصقيع والمطر الغزير.

أسبوعيًا: التحقق من جفاف الثمار، إزالة الأعشاب حول النبات، تجهيز للحصاد.

الفصل الرابع

التراث الشعبي والفنون والطهي

العكوب في التراث الشعبي الفلسطيني والعربي

مقدمة

العكوب (Gundelia tournefortii) هو نبات بري موسمي، يعرف في بلاد الشام وخصوصًا في فلسطين، الأردن، وسوريا. يشتهر في التراث الشعبي لاستخدامه الغذائي، لكنه يظهر أيضًا كرمز ثقافي مرتبط بالممارسات الموسمية والتواصل الاجتماعي. رغم أهميته في الحياة اليومية، لم يترسخ العكوب في التراث الشعبي العربي والفلسطيني كعنصر أساسي في الأمثال أو الحكايات الشعبية التقليدية، لكنه يظل حاضرًا في الذاكرة الشفوية والممارسات الاجتماعية. إلا أن العكوب ليس مجرد مكوّن طبخي؛ بل هو رمز موسمي وجزء من الذاكرة الجماعية في المناطق الريفية، ما يجعل أغانيه جزءًا من التراث الشفهي غير المدوّن بالكامل كتابةً.

أغاني العكوب في التراث

أغاني العكوب في التراث الشعبي هي مقاطع غنائية موضوعها موسم جمع العكوب أو رمزية النبتة في الحياة اليومية. لا توجد عادة كلمات موثقة في كتب مثل باقي الأغاني الوطنية أو العاطفية، ولكنها تنتقل شفوياً بين الأجيال وتظهر في الفيديوهات والفنون الشعبية المرتجلة.

هذه الأغاني غالبًا ما: تُغنّى في السياقات الجماعية (الحقول، المناسبات)؛ وهي تُرتجل بألحان بسيطة؛ لتعبّر عن علاقة الإنسان بالطبيعة والموسم؛ ولا تعتبر جزءًا من الأغاني ذات الإنتاج الموسيقي الاحترافي، بل هي تراث شفاهي وجماهيري. فهي أغاني شفهية غير موثّقة كتابة: تنتقل من جيل لآخر عبر الأداء المباشر. ذات ألحان بسيطة: تتكرر بنفس الكلمات أو مع تغييرات طفيفة حسب الزمان والمكان. كما أن لها إيقاع جماعي: ترافقها أحيانًا حركة الدبكة أو الرقص الجماعي.

العكوب حاضر في المواويل والرقصات الشعبية الفلسطينية، خصوصًا الدبكة، ويظهر في نصوص شفوية التي ذكرها الأستاذ حسين اللوباني في كتاب معجم الألفاظ التراثية في فلسطين مثل:

- طلعن عالجبل يلقطن عكوب ... عين الله تحرس المحبوب ... ريتني غيمة تحجب الشوب ... كله عشـانك يا أم العيونا.
- نزلت ع كرم العكوب... عكوب ما جابت... جابت اتنعشر بطن... قبل ما الشمس غابت.

- العكوب خلقة رحمن... مزلّط ورافع السيقان... بيطلع في شهر نيسان... وفوق الجبّة لابس روث...
- العكوب قد ما حبّيته... بيدي جمعته ولمّيته... وعلى النار قلّيته... ووقت الأكل يا صبر أيوب...

في لبنان والأردن وسوريا، تظهر أغاني مشابهة في موسم الحصاد، بينما في تركيا وإيران تُغنى الأغاني الشعبية عن النباتات الشوكية كرمز للصبر والمرونة. كما أن هناك بعض الأغاني غير موثقة في كتب أو قواعد رسمية، فهذه النماذج الشفوية تستند إلى ما يتكرر في تلك الفيديوهات والتراث المحلي الشفهي نذكر بعض أمثلتها:

1- **لقطات العكوب:** يا لا لا يا لقطات العكوب... في الحقول نجمعها ونغنّي.. يا ويل ويلي يا ليل... بالربيع نحتفل فيها... يا لقطات العكوب... يا زمان... نرقص ونغني بالليل والنهار... طالعين نحتفل بالموسم... ويلا بينا يا شباب... يا لا لا يا لقطات العكوب... أطعميني فاطيري يا محبوبي... يا لا لا وأنا صافيت عالعكوب...
2- **العكوب عالويل:** العكوب عالويل ويلي... نجمعه ونفرح... يا ليل يا عكوب... والربيع نغنّي...

أمثال شعبية عن العكوب

يرمز العكوب إلى القوة والمرونة والصبر. في أحد الأمثال الشعبية الفلسطينية تقول:

عكوب ما عَكَّبت، وخبيزة ما جابت، ويا ريتها روَّحت قبل الشمس غابت.

ويشرح الدكتور رضا أحمد إغبارية المثل: يستغرب الزوج عودة زوجته متأخرة بعد غروب الشمس، وكانت قد خرجت مدعية أنها ستحضر معها العكوب والخبيزة، وعادت خالية الوفاض لا تحمل شيئاً. يُضرب للاستهجان والتساؤل فيمن ذهب لإحضار شيء ما، وتأخر كثيراً ومع هذا لم يحضره.

كما أن هناك أمثال أقل شهرة نذكر منها:

1- "العكوب شوكٌ في الأرض، والصبر في القلب"
2- "الأولاد الدَّشر، ما بناموا بدار أهلهم مثل العكوب كل سنة بجبل"
3- "مش كل الشوك بنقلع، شوك العكوب بِنْبلَع"

- حتى الآن، لا توجد أمثال شعبية عربية أو فلسطينية موثقة في الكتب والمراجع الأكاديمية تذكر العكوب بشكل رسمي.

- ما يوجد هو صياغات شفوية على وسائل التواصل أو في الحديث اليومي، مثل: "عكوب ما عكبت وخبيزة ما جابت..."
- وهذه العبارة تعكس معنى رمزي: من لا يجهد في جمع العكوب لن يعرف قيمته، كما الخبيزة التي لا تنتج شيئًا واضحًا.
- تفسير آخر: العكوب يستخدم في التعبير عن العمل والموسم، ويظهر في عبارات مثل: "يلا نروح نجمع العكوب قبل ما يسبقنا الربيع". وهو تعبير شعبي عن بداية موسم الجمع والعمل الجماعي.

التعبيرات الشعبية عن العكوب

- يستخدم العكوب في الخطاب الشعبي اليومي كرمز لشيء صعب أو يتطلب جهدًا، بسبب شكله الشوكي وصعوبة تنظيفه: "شو بدّي أعمل بهالعكوب؟"
- يظهر أيضًا في الخطاب الثقافي والفلكلوري كرمز للموسم والهوية: "العكوب جزء من تراثنا وذكرياتنا في الربيع"
-

الحكايات الشعبية عن العكوب

- لا توجد حكايات شعبية رسمية أو مكتوبة عن العكوب ضمن التراث الشعبي العربي أو الفلسطيني.
- يظهر العكوب في حكايات شفوية حياتية تتعلق بالموسم والعمل الجماعي، مثل:
- جمع العكوب في الجبال مع العائلة، ومشاركة الأطفال في تنظيفه. مع ذكر تجارب شخصية مع النبات أثناء مواسمه

العكوب في الأعمال الفنية

- تم تطرق للعكوب في العديد من القصائد الشعرية، ألا أن هناك قصائد كاملة عن العكوب نذكر منها:-

1- حوارٌ بَيني وبينَ العَكوبْ ...للشاعر وليد الكيلاني
"العكوب في الشعر النابلسي الفلسطيني"

يا مالئَ الصحنِ عَكوباً عَلى لَبَنِ
سلمْ على بَلدي سلمْ عَلى وَطَني
الشوكُ غَزَّ أيادي من يُعكّبُهُ
ولم يتوبوا عنِ العكوب من زمن
سبحانَ ربي لسطحِ الأرضِ أخرجَهُ
من غيرِ زَرع على سَفحِ الجبالِ سَني
طوري ويَحملُ أزراراً مُكبَّسةً
والقدُ ممشوقُهُ غَضُّ الثمارِ جَنْي

قالوا لقد باضَ لما صار مُنتَفِخاً
وهل رأيتم نباتاً باضَ في فَنَنِ
عرفتُهُ في ذُرى نابُلْسَ من صغري
فهل تُراهُ إذا ألقاهُ يَعرِفُني
أحبُّه فوقَ صحنِ الرزّ يَغْمرُهُ
والرزُّ في نَشوةٍ قد غاصَ في اللبنِ
أتيتُهُ ومعي السكينُ شوّكَني
وقال: إرفقْ أراكَ اليومَ ذابِحَني
إني أدافعُ عن نفسي باسلحَتي
ولا أريدُ خروجَ الروح من بَدَنيِ
فقلتُ: يا أيها العكوبُ لا أمَلٌ
إني ساذبحُ إن الحبَّ عَذَّبَني
إني أحبُك مطبوخاً على لبنِ
فلذّةُ الطعمِ تُغريني تُجنِنُني
لو متَّ يا أيها العكوبُ لا جزعٌ
إني سأحييكَ بعدَ الأكلِ في بَدّني

*****

أجاب عفواً فإني لستُ ضامِنَها
وأنتَ تَطلُبُ مني أعظمَ الثَمَنِ
ومَنْ حياتُكَ بَعد اليومِ يَضمَنُها
حتى بِجسمِكَ تُحييني وتضمنَني
أرجوكَ إذهبْ معَ السكينِ مُبتَعِداً
وحِلَّ عني فَحدُ النصلِ نَرفَزني
فلا أريدُ حياةً غيرَ في جَسدي
فعشْ زمانَك واتركني أعيشُ هَني
وهذه بَلدتي نابُلْسُ أسكُنُها
أعيشُ فيها مع الأرزاء والمِحنِ
إني سجينٌ وسجَّاني يُعذبُني
وليسَ لي غيرَ ربي اللهُ يُنقذُني
فإن سئمتُ حياتي من مشاكِلها
لا فرقَ عندي فإني جاهزٌ كَفَني
وإن وقعتُ شهيداً وأنقضى أجلي
وحزَّني الناسُ بالسكينِ في سَكني
أصيرُ كالشاةِ لا ضَيرٌ إذا سُلخت
من بعدِ ذبحٍ وهجر الروح للبدن

فَليس يفرقُ من ياتي ليجمَعَني
أو من على الفَرشِ في الأسواق يَعرضُني
أو جاءَ يحملنُي للبيت أصحبُهُ
وبالمَقصِ أتاني كي يُعَكِّبَني
كُلْني إذا شئتَ أطبُخني على لبنٍ
واذكرْ باني أبَيْتُ الذُّل في وطني
على أدامي إذا فَضَّلْتَ تأكُلني
إقْلِ الصنوبرَ فوقَ الرزَّ يصحبُني
وأعصر عليَّ من الليمون ملعقَةً
تلقاكَ تَعَلقُ في طعمي وتلعقني
أنا الشهيدُ ببطنِ الناسِ مدفنُهُ
قتلاً وأكلاً فارجو اللهَ يَرحَمُني
فإنْ رَجعتَ إلى عيبالَ لي طلبٌ
إقرأ من الذكر علَّ اللهَ يبعَثُني
أو تُنبتُ الأرضُ أجيالاً محررةً
من العَكاكيبِ تدعو لي وتذكُرُني

*****

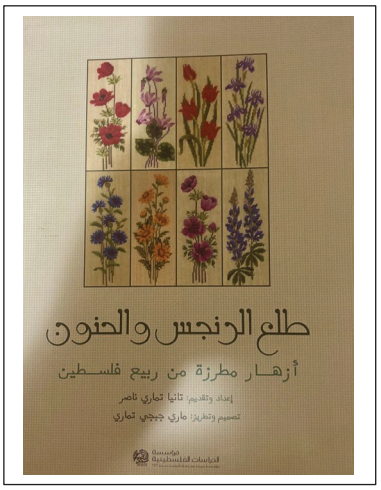
نظرتُ في حالةِ العكوب مُفتكِراً
في حالتي حيثُ أفكاري تُؤرقني
أخذت درساً من العكوب علمني
أن لا أخاف من الدنيا وشجعني
فما الحياةُ سوى حُلمٍ نعيشُ به
يأتي إلينا كطيفٍ زارَ في الوَسَن
فصرتُ أحيا كما العكوب بي أملٌ
أقاوم اليأس والايمانُ يحفزني
الصبرُ يَقرَبُ للعكوبِ في صلةٍ
في كثرةِ الشوكِ والاخلاصِ للوطنِ
احتارَ كلُّ الوَرى في أصل مَوطِنِه
نادوا عليه فَلباهم وقالَ (أنِي)
قالوا عَرفناكَ يا من جئتَ من جبلٍ
يأبى الخضوعَ لباغٍ أو لممتَهِنِ
من يَعبُدُ اللهَ والايمانُ يغمُرهُ
لن يخفضَ الراسَ مذلولاً على وثنِ

2- قصيدة للشاعر السوري ممدوح ريدان تحمل عنوان شوكة العكوب:

شو يبّسك يا شوكة العكّوب؟..... كرمال عينك شو قطعنا دروب.
ياما شواكك جرحت إدين الحبيب..... وياما بعيدانك حرقتي قلوب
ياما شواكك جرحت دين الحبيب..... ياما التقيت عالدرب ذاك الغريب
قديش ما كذبتي وحلفتي بالصليب..... تا نلتقي عملتي الف أسلوب
شويبّسك يا شوكة العكّوب؟
هونيك كنا عالبيادر نلتقي..... بجنب العريشه الحجر منها ما بقي
نسيتي على طرعتنا شوكنتي تمرقي..... تعدي الساعات وتنطري الغروب
ما همنا من حكيهم مهما حكوا..... ياما علينا للأهل راحوا اشتكوا
كنا طفالا وقتها وما بيدركو..... إن العمر مثل الثلج بيذوب
شو يبّسك يا شوكة العكّوب؟
كبرنا وكبرالحب معنا وشاب..... وشمس العمر مالت على الغياب
يا ريت نرجع بس ليله حباب..... بعتم الليالي والقمر محجوب
ضعنا ومدري العمر ضيّعنا..... أخذنا معو ماعاد رجعنا
ياما شقينا وشو تلوعّنا..... وياما ارتكبنا من الخطايا ذنوب
وحياة حبي وحبك وعهد الهوى..... ومن جمع القلبين ليحبو سوى
قيس يا ليلى ان تاب عن طرد الهوى..... عن حبكم حالف اني ما توب

3- في قصيدة العبودية الكبرى لشاعر الأردن "عرار" مصطفى وهبي التل
يا بنت وادي الشتا هشت خمائله لعارض من وسميّ مبدار
وثغرة الزعتري افترّ مبسمها عن لون خدّك اذ تغزوه أنظاري
وسهل اربد قد جاشت غواربه بكل أخاذ من عشب ونوار
ان الشماليخ في حصن الصريح لقد حالت الى عسل يا بنت فاشتاري
ما بعد خبّيز وادينا وخبزته وبيض عكّوبنا مير لممتار.

العكوب في التطريز الفلسطيني



يعتبر كتاب طلع الرنجس والحنون: أزهار مطرزة من ربيع فلسطين أهم مرجع تطريز أزهار الربيع في فلسطين، وهو من إعداد وتقديم تانيا تماري ناصر، وتصميم وتطريز ماري جبجي تماري من إصدار مؤسسة الدراسات الفلسطينية 2014.

أعد هذا الكتاب بصورة خاصة للمهتمين بالأزهار وبفن التطريز، ولم يعد كدراسة علمية للنباتات والأزهار في فلسطين. وقد أخذ عنوان "طلع الرنجس والحنون" من المقولة الشعبية "طلع الرنجس والحنون ضُب بذارك يا مجنون"، المتداولة بين الفلاحين في الريف الفلسطيني مع قدوم الربيع. أما الصور والنصوص المرفقة فهي إشارات عامة ومقتضبة تبين موضع هذه الأزهار وأهميتها في الطبيعة الفلسطينية وموقعها الملهم والمتميز في التراث الشعبي والأدبي والبيئي في فلسطين. وتوجد معظم الأزهار المذكورة في هذا الكتاب أيضاً في مناطق الأردن وسورية ولبنان ودول حوض البحر الأبيض المتوسط..

"لا نهاية لمديح الأزهار، فهو فصل مديح الأرض. ولكن في وسع الأزهار أن تقول، أكثر مما تقول اللغة، كم بلادنا جميلة، وكم هي جديرة بأن تُحب... وأن تُحب أكثر. لا لأنها بلادنا فحسب، بل لأنها بلادنا إلى هذا الحد ولأنها أيضاً جميلة إلى هذا الحد، وأكثر. وهكذا، يمتزج شقاء الحب برغبة الغناء في المحبوب."

شمل الكتاب على تطريز لمجموعة من أزهار الربيع وهي: الكتانية، الخشخاش، النرجس، الترمس البري، السوسن الشبكي، البازيلا البرية، زهرة الحَبق، القيحوان، الكتمية، عصا الراعي، شقائق النعمان الوردي، شقائق النعمان الليلكي، شقائق النعمان الحمراء، منقار العصفور، عين الديك، البسباس، قرن الغزال، المُدّيدة، حنون الدولة، جنون الدولة الأصفر، خشخاش القمح، الدُّفلى، اللَّبيد.

أما بخصوص النباتات الشوكية لم تكن ضمن قائمة المطرزات الدارجة لدى الفلاحات الفلسطينيات، حتى جاءت القوانين الإسرائيلية الجائرة بحق جامعي الأزهار البرية والنباتات الربيعية؛ بحجة حماية البيئة والحفاظ على النباتات المعرضة للانقراض. بعد ذلك نشطت العديد من الفنانات في تطريز هذه النباتات، وكانت الفنانة شيرين قطنية صاحبة الدور الريادي في تطريز مجموعة هامة منها.

شيرين قطينة، فنانة أردنية فلسطينية متعددة الوسائط، تعمل في مجال الكولاج النسيجي والتطريز البديهي، تربط الذاكرة الأصيلة للأرض بالخيوط. تقول قطينة لمجلة غرازيا: "الزراعة جزء لا يتجزأ من حياة الفلسطينيين. ليس المزارعون فقط، بل حتى من لا يملكون مزارعهم الخاصة تربطهم علاقة وثيقة بالأرض. لكل منهم حكاية عن رائحة شجرة ليمون، أو مريمية من بيت جدتهم، أو زعتر قطفوه من فلسطين، أو زيت زيتون عصروه أو عصره جيرانهم، وكيف كان طعمه مختلفًا تمامًا...". ولدت قطينة ونشأت في الكويت، وهي تصمم وتطرز نقوش التطريز، وهي ممارسة ثقافية تقليدية لطالما شكلت أرشيفًا نباتيًا دقيقًا لدى النساء الفلسطينيات.

في عام 1977، صنّف وزير الزراعة الإسرائيلي آنذاك، أرييل شارون، الزعتر البري نباتًا محميًا، وفرض قيودًا على جمعه وقطع صلته بالموارد التقليدية للفلسطينيين في محاولة لتقليص سيطرتهم على الأرض. وتُصوّر مجموعة قطينة، "النباتات المحظورة في فلسطين"، النباتات التي مُنع الفلسطينيون تاريخيًا من جمعها، بما في ذلك العكوب، والزعتر الطبي، والمريمية البرية.

"أحاول تصوير قصصٍ سمعتها عن كيفية منع الفلسطينيين من الوصول إلى أراضيهم الزراعية لزراعتها وجمع ثمارها وممارسة حقوقهم الإنسانية الأساسية في قطف النباتات والفواكه وتناولها وطهيها واستخدامها لأغراض طبية"، يوضح الفنان. "لقد تعمقتُ قليلاً في الزراعة وتأثير الاحتلال عليها في فلسطين... بدءًا من تقييد إسرائيل الوصول إلى المياه والأراضي الزراعية، وصولاً إلى بناء الجدران ونقاط التفتيش التي تُصعّب على المزارعين الوصول إلى أراضيهم، مما يُعرّض محاصيلهم للتلف. شعرتُ بضرورة القيام بشيء حيال ذلك، وما أفضل من ابتكار الفن باستخدام الخيوط والأقمشة؟"

عكوب اسم عائلات فلسطينية

ذكر الأستاذ محمد محمد حسن شراب في معجم العشائر الفلسطينية أن هناك عائلة تحمل اسم عكوب في مدينة نابلس وأخرى في بلدة حنينا، وعائلة باسم عكوبة في مدينة نابلس.

العكوب مطعم فلسطيني في لندن

العكوب هو اسم أول مطبخ فلسطيني حديث في العاصمة اللندنية وهو فكرة نفذتها رشا خوري التي تدعم الفرص التجارية والترويج للشرق الأوسط، وهي تصف العكوب بأنه "جوهر فلسطين".

العكوب اسم مؤسسات تجارية

الغالب باسم المؤسسات التي تحمل اسم عكوب بأنها تعود مليكتها لأبناء عائلة عكوب مثل:

- مكتب المهندس زكريا عكوب في مدينة عمان بالمملكة الأردنية الهاشمية.
- مركز عكوب بنز لخدمة وصيانة مرسيدس بنز في مدينة عمان بالمملكة الأردنية الهاشمية.
- جراج عكوب لتصليح السيارات في مدينة أبو ظبي بدولة الإمارات العربية المتحدة.
- شركة عكوب للخدمات الزراعية في مدينة القاهرة في جمهورية مصر العربية.

العكوب مواقع التواصل الاجتماعي

يعرض الكثير من الفلسطينيين والعرب معلومات عن العكوب على صفحاتهم بمواقع التواصل الاجتماعي، يكتبون فيها عن فرحة الأهل في بدء موسم العكوب، ورحلات التعكيب لجمع العكوب من سفوح الجبال، ثم طرق تنظيف العكوب، وبعد ذلك طبخه. من جانب آخر يدوّن العديد من الفلسطينيين الممارسات الوحشية لجيش الاحتلال في تعاملهم مع جامعي العكوب من المناطق البرية وخصوصاً في جبال الخليل.

طرق الطهي العكوب في فلسطين

ذكر الأستاذ حسين اللوباني: العكوب، أكلة قديمة جديدة، عابرة للزمن فعلاً. يعرفها الأجداد والجدات، الآباء والأمهات، وصولاً إلى الأبناء والبنات. في بعض المناطق يطلق عليه "الكعوب" أو "التشعوب". العكّابة (وجمعها عكابات)، أي المرأة جامعة العكوب (جَنّاية العكوب إذا شئنا الدقة)، لها دور في حسن الاختيار وخاصة عمق الحفر واستخدام السكين المناسبة، ثم يأتي دور الطباخة بعد أن تقوم بالتنظيف والفرم.

أن العكوب بقلة شائكة، قوية الجذور، زهورها ضاربة إلى الصُفرة، لها صمغ في الأرض، يُستخرج ويُؤكل على الأغلب مطبوخاً مع اللبن أو بدونه. ويُقلى بالزيت بما يَسمى الحوس الآرامي. يُؤكل من العكوب جذرها المنتفخ، الأبيض، اللدن، حيث كانت القرويّات يبقّله من الحقول في فصل الربيع، حيث ينظّفنه من التراب والأشواك، ويغسلنه جيداً، ثم يفرمنه، ويقلينه مع العكوب مع الزيت والبصل واللحم، ثم يطبخنه بالمرق حتى ينضج.. أفضل أنواع العكوب هو العكوب البايض ذو الجذر الشبيه بالبيضة.. ويدخل العكوب في الكثير من الأكلات الفلسطينية، منها:-

الحوس الآرامي: من أقدم طرق القلي الكنعانية والتي لا تزال دارجة حتى الوقت الحالية تتوارثها الأجيال. وهي الطريقة المثلى لأكل الأعشاب والنباتات البرية، وتكون بشكل بسيط جداً؛ حيث يتم غسل الجزء المأكول من تلك النبتة البرية، ثم تقطيعه. بعد ذلك يتم تقشير بصلة أو أكثر ثم يتم فرمها فرم متوسط الحجم. ثم نبدأ بوضع كمية من زيت الزيتون في مقلاة وتسخينها على النار، ثم يتم إضافة البصل المفروم وتقليبه حتى يذبل ويصبح طريا، ثم يتم إضافة قطع النبتة البرية ويتم تقليبها مع البصل حتى تستوي، ثم يُضاف لها كمية من الملح، وبعض المنكهات مثل رشة فلفل أسود مطحون، أو رشة كمون مطحون. وفي بعض أنواع النباتات البرية تكون بحاجة لمرحلة أولية لنقعها أو سلقها قبل قليها.

الجذور الآرامية: البعض لا يعتبر أن حوس آرامية أو أنه تم تلحينها وتغيير لفظها الأصلي، لكن يمكن إيجاد أقرب جذور آرامية تعبّر عن نفس الفكرة (التقليب/الخلط). إن أقرب الجذور الآرامية معنويًا:

1. حوس : ܚܘܫ (ḥūš / ḥawš) معنى الجذر: حرّك / هزّ / نشّط أحيانًا: أسرع أو اندفع قريب من فكرة التحريك المستمر هذا أقرب جذر صوتيًا لـ "حوس"، لكنه: لا يعني الطبخ تحديدًا بل الحركة بشكل عام.
2. حباس أو خَرْبَشْ: ܚܒܫ (ḥbaš) معنى الجذر: خلط / جمع / ضمّ يُستخدم في سياق دمج الأشياء معًا، هذا أقرب من حيث المعنى (الخلط)، لكن ليس قريبًا صوتيًا.
3. خفق: ܚܦܟ (hpkh / hafakh) معنى الجذر: قلب / حوّل / غيّر الاتجاهي ُستخدم لفكرة القلب والتقليب هذا الأقرب لمعنى "تقليب على النار" .

الخلاصة العلمية: إذا نريد أن نختار "أقرب شيء": صوتيًا فيكون فعل حوس: ܚܘܫ (ḥūš)) أما المعنى الأقرب معنويًا (خلط) فيكون الفعل خفق: ܚܒܫ معنويًا (تقليب): ܚܦܟ لكن: لا يوجد دليل أن كلمة "حوس" في اللهجة مأخوذة مباشرة من أي منها.

الاستنتاج: "الحوس" هو اسم شعبي لطريقة طبخ تعتمد على القلي والتقليب (بصل + خضار أو لحم). الكلمة مستخدمة في بلاد الشام والعراق بطرق مختلفة (مثل: لحمة حوس، باذنجان حوس...). فكلمة "حوس" في "حوس الخضار": على الأرجح تطوّر عامّي عربي لكنها تشبه جذور سامية قديمة (آرامية وغيرها) في فكرة الحركة والخلط وهذا طبيعي، لأن: العربية والآرامية لغتان ساميتان وتشتركان في جذور كثيرة. الأرجح أن كلمة "حوس": إما عامية محلية تطورت من فعل عربي (مثل: حاس/حوّس بمعنى حرّك وخلط) أو لفظ شعبي قديم بدون توثيق مكتوب.

إلا أننا نجد بعض النصوص الآرامية التي تشرح أن كلمة حوس : ܚܘܫ (ḥūš / ḥawš) تأتي بمعنى الخلط، التقليب، الهرس أو الدعك الخفيف؛ وهذا ينسجم تمامًا مع طريقة التحضير، حيث يتم تقليب وخلط المكونات معًا على النار. مما يجعلنا نؤكد استنتاجاً أن حوس الخضار لفظ آرامي.

1- حوسة عكوب - الحوس الآرامي

المكونات: عكوب منظف ومقطع مكعبات، بصلة مفرومة، زيت زيتون، ملح، فلفل أسود مطحون، ملح.

التحضير: يسخن زيت الزيتون في المقلاة حتى يغلي، ثم يُضاف له مفروم البصل، ويُقلّب حتى يتهبل أي يذبل ويصبح طرياً، ثم يُضاف له العكوب المقطع، ويَقلّب حتى يلمع له، يُرش عليه الملح والفلفل الآسود المطحون، ويترك عشر دقائق على نار هادئة. يُؤكل تغميساً بالخبز.

2- عجة عكوب

المكونات: كيلو عكوب منظف، 4 بيضات، معلقتين كبيرتين من دقيق الطحين، معلقة صغيرة، كمون مطحون، معلقة صغيرة فانيليا، معلقة صغيرة بيكنغ بودر، كربونه، رشة ملح، معلقة صغيرة فلفل اسود.

التحضير: يتم خلط كافة المكونات معاً، ثم يسخن زيت الزيتون في المقلاة حتى يغلي، ثم يُضاف له الخلطة، وتترك لمدة ثلاث دقائق ثم يقلب القرص على الجهة الثانية ويترك حتى تتحمر. يُؤكل تغميساً بالخبز.

3- عكوب بالبيض

المكونات: عكوب منظف ومقطع مكعبات، ثلاث بيضات مخفوقات، زيت زيتون، ملح، فلفل أسود مطحون، ملح.

التحضير: يسخن زيت الزيتون في المقلاة حتى يغلي، ثم يُضاف له العكوب المقطع، ويَقلّب حتى يلمع له، ثم يُضاف عليه البيض المخفوق، ويُقلب حتى يتجانس يُرش عليه الملح والفلفل الآسود المطحون، ويترك ثلاث دقائق على نار هادئة. يُؤكل تغميساً بالخبز. البعض يفضل سلق العكوب وتصفيته من الماء قبل قليه مع البيض.

4- العكوب مقلي

المكونات: كيلو عكوب منظف، 3 بيضات، بصلة، نعنع مفروم، كاسة صغيرة طحين، زيت للقلي، بهارات وملح.

التحضير: نغسل العكوب ونضعه بطنجرة على النار نسلقه ليستوي منيح، نفرم النعنع والبصل ونخلطه بالبيض والطحين وبنضيف الملح والبهارات عليه. بنحمي الزيت على النار وما بنخلط العكوب بالبيض لا بنضع وحده بنغطها بالخليط وبالمقلى.

5- فتة عكوب

المكونات: كيلو ونصف عكوب منظف، بصل أخضر مفروم، 3 فصوص ثوم مبروشين، ثلاث ملاعق كبيرة لبن رايب، معلقة كبيرة طحينة سمسم، خبز مقطع، زيت زيتون، سماق، عصير ليمون، لوز مشروح مقلي، ربع كوب ماء، فلفل أسود، ملح.

التحضير: عكوب مقلي قمت بقليه مع البصل الأخضر وأضفت الثوم. قليت الخبز بعد تقسيمه وأضفت له السماق . حضرت اللبن مع الطحينيه أضفت لها الليمون وملح وفلفل أسود وسماق وماء . زينت الصحن بلوز مقلي.

6- مغربية عكوب

المكونات: ½ كيلو جرام بصل مفروم، ½ كيلو جرام مغربية، كيلو عكوب مسلوق،. ¼ كيلو جرام، حمص شام منقوع. ملعقة صغيرة ملح أو أكثر حسب الرغبة. ملعقة صغيرة فلفل أسود. ملعقة كبيرة قرفة. 4 ملاعق كبيرة زبد. 4 ملاعق كبيرة دقيق.

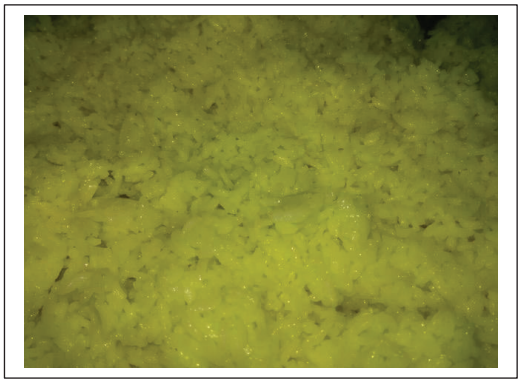
التحضير: قشري البصل دون تقطيع، أي اتركي كل حبة كاملة. شوحيه في ملعقتين من الزبد حتى يحمر . اسلقيه نصف سلقة ثم صفيه واحتفظي بماء السلق. اسلقي الحمص. اغسلي المَغربية وشوحيه في ملعقة أخرى من الزبد ثم اسقيه ببعض ماء سلق البصل حتى ينضج ثم صفيه من المياه. ضعي ملعقة من الزبد في مقلاة كبيرة، وأضيفي البصل والمغربية والعكوب المسلوق وحمص الشام وشوحي الجميع على نار خفيفة وأضيفي بقية الملح والتوابل حسب المذاق. في وعاء آخر ضعي آخر ملعقة من الزبد مع الدقيق وقلبي ثم أضيفي ماء السلق للبصل حتى يصبح لديك صوص متماسك أشبه بالبشاميل دون حليب. في طبق التقديم، ضعي البصل والحمص بنوعيه. صبي الصوص عليه وقدميه مباشرة وهو ساخن، مع الخبز أو الأرز الأبيض.

7- عكُّوب بزيت

المكونات: 3 ملاعق كبار زيت زيتون، كيلو عكُّوب منظف، ملعقة ملح.

التحضير: ينظف العكوُّب من الشوك ويغسل جيدا من الرمل. يمكن عدم تقطيعه أو تقطيعه حسبة الرغبة. نضع الزيت على النار ثم نضيف العكوُّب ويترك على نار متوسطة ويقلّب بين الحين والآخر وعند الاستواء نضيف الملح و نتركه قليلا على النار ويصبح جاهز للتقديم.

8- عكوب رز



المكونات: نصف كوب مرقة سلق العكوب، كوبين أرز، عصفر، زيت زيتون، ملح، كوب ماء، فلفل أسود، ملح.

التحضير: منفلفل رز كوبين ونص ماء عكوب رز وملح وعصفر منقلب الزيت بعيدن منضبف الماء ومنخلي ليستوي ملح ربع ملعقة.

9- شراب العكوب

وصفة علاجية من بدو برية القدس

المكونات: ثلاثة حبات عكوب كاملين، كوب ماء ساخنة.

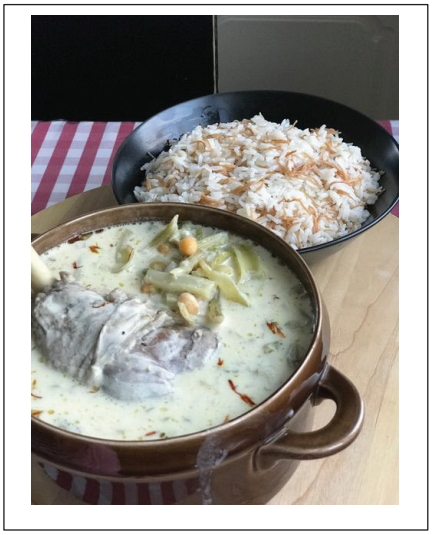
التحضير: تقطع العكوب من الجذع؛ يغلى كوب من الماء وتوضع العكوب فيه. تنقع لدقائق، ويصفى الماء ويشرب على معدة فارغة كل صباح حتى تشفى من اي مرض تعاني منه.

10- عكوب باللبن

المكونات: أربع ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، حبة كبيرة من البصل، مفرومة، كيلو غرام من لحم الضأن، مقطع قطع صغيرة، كيلو من العكوب، مقشر ومقطع قطع صغيرة، لتر من اللبن الرائب، ملعقة كبيرة من الملح، ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون.

التحضير: يقلب البصل مع زيت الزيتون الساخن على النار حتى يذبل ثم يضاف إليه قطع اللحم وتقلب المكونات على نار هادئة حتى تنضج. تضاف مكعبات العكوب، وتقلب لمدة دقيقة ثم يضاف إليها الماء حتى يغمرها، وتترك بعدهاعلى النار لمدة عشر دقائق حتى تنضج. يحرك اللبن الرائب جيداً ثم يصفى ويوضع على نار متوسطة حتى يغلي مع الاستمرار بالتحريك من حين لآخر، ثم يضاف إلى العكوب واللحم وينكه بالملح والفلفل الأسود المطحون ويترك يتسبك ويغلي لمدة عشر دقائق مع الاستمرار في التحريك.

11- عكوب بالشاكرية



المكونات: كيلو عكوب منظف، كيلو لحمة موزات، كيلو ونص لبن خاثر (رايب)، ¼ كيلو حمص مسلوق، بصلة، بيضة، ملعقة صغيرة نشاء، رشه عصفر، فلفل أسود، ملح.

التحضير: بنظف العكوب من الشوك وبفرمه. بسلق الحمص. بسلق اللحمة. بقلي بصلة مع العكوب حتى يستوي. بخفق بالخلاط اللبن والبيضة والنشاء وبغليهم على النار مع الإستمرار بالتحريك مشان ما يفرط. بعد ما سلقت كل المكونات بطبقها مع بعض. بضيف فوق الشاكرية المغلية الحمص المسلوق واللحمة المسلوقة والعكوب والبصل المستوي. بخليهم حتى يغله بضيف الملح والفل الأسود والعصفر وبقدم جنبها أرز.

12- عكوب بلبن الماعز

المكونات: كيلو عكوب منظف، كيلو لحمة غنم قطع وسط، كيلو لبن ماعز، بصلة كبيرة مفرومة، زيت نباتي، فلفل أسود مطحون، ورشة قرفة، ملح، رز مفلفل بشعيرية

التحضير: بنظف العكوب بعدين بنغليه عشرة دقائق ثم نصفيه. نحوس البصلة المفرومة حتى تذبل ونضيف اللحمة ونتركهم تستوي اللحمة. نغلي اللبن مع شوية ملح وخليكي حركي فيهم حتى يغلي: لبن الماعز مش بحاجة لشي غير تحريك حتى يغله. أضيفي اللحمة والعكوب ورشة قرفة فوق اللبن.

13- عكوب على إدامه

المكونات: كيلو ونصف عكوب منظف ومقطع، كيلو لحم خروف، منكهات تضاف عند سلق اللحم مثل الهيل وعود القرفة و كبش قرنفل، 3 أكواب أرز، ملح، زيت نباتي.

التحضير: نقوم بتنظيف العكوب من الأشواك باستخدام السكين والمقص.
بعد تنظيفه من الأشواك نقوم بغسله و تقطيعه إلى قطع متوسطة. نقلي العكوب ونصفيه من الزيت. نسلق اللحم بعد غسله ونضيف الملح و المنكهات و نتركه إلى أن يتم استواء اللحم. نضيف العكوب الى اللحم ونتركه ليغلي مع اللحم و يتم الاستواء.

14- يخنة عكوب

المكونات: عكوب من الارض منضف من الشوك ومغسول ومقطع، كوبين كبار حمص حب مسلوق، مرقة لحمة، ملعقتين كبار رب البندورة، رأس ثوم مبروش، ضمة كزبرة مفرومة، ½ كيلو لحمة راس عصفور مسلوقة، مطيبات لسلق اللحم.

التحضير: منقلي الكزبرة ومنرجع الثوم و اللحمة لكنا سالقينا منقليها لتاخذ لون و منقلي العكوب شي عشر دقائق مع التقليب منزيد المرقة غمرتن وزيادة شوي وملعقتين رب البندورة. منتركن ليغلو و يستو العكوب شوي و اخر شي منحط الحمص بيغلو شوي ومنطفي ومنقدم مع رز وشعيرية وصحة وهنا

15- مقلوبة عكوب

المكونات: نصف كغم عكوب، كغم لحمة خروف، كوبين أرز، أربعة أكواب مرقة لحمة، بصلة مفرومة، كوب زيت نباتي، قرنين فلفل أخضر مفرومين، معلقة كبيرة من سبع بهارات، معلقة صغيرة قرفة مطحونة، معلقة صغيرة كركم أو زعفران، لوز مقلي أو مكسرات مقلية، ملح.

التحضير: يطبخ اللحم بإضافة البصل والملح والبهار ثم نقوم بسلق العكوب حتى يلين قليلاً، ثم نرفعه ونقليه بالزيت، ونرفعه جانبا. نضع اللحم في طنجرة ثم نضع العكوب وفوقها الأرز ثم نضع القرفه والبهار وقليل من الكركم أو الزعفران ثم نصب فوقه المرق المصفى ونرفعه فوق نار عالية ثم بعد أن يغلي نخفض اللهب ونتركه حتى يتشرب كل الماء نقلبه فوق صنيه ونزينه بالمكسرات.

16- عكوب بضلوع السلق

المكوّنات: ضلوع 3 ربطات سلق، وقتين لحمة شقف، وقية لية، ملعقة صغيرة بهار أسود، ملعقة صغيرة بهار مشكل، ملعقة صغيرة ملح، ملعقتين كبار سمنة أو زبدة، كوب ماء.

التحضير: نقشر الضلوع و نقطعهم عيدان رفيعة. نضع اللحم واللية و السمنة و البهارات في الطنجرة حتى تستوي اللحمة. ثم نضيف الضلوع والملح وكوب من الماء ونحركهم ثم نغطيهم ونتركهم على النار حتى تنشف الماء. ثم نقدمها مع الأرز واللبن.

17- عكوب باللحمة

المكونات: كيلو ونص من العكوب بعد التنظيف، ½ كيلو لحمة غنم شقف، ملعقة كبيرة سمنة، ½ أو ربع كوب ماء، بهار أسود، ملح.

التحضير: بعد تنظيف العكوب جيداً من الأشواك يغسل ويسلق 7 دقائق. في طنجرة على النار نضع السمنة واللحمة ونقلب حتى استولت اللحمة نضيف البهار والملح ونقلب. نضيف العكوب مع ربع كوب ماء ونغطي الطنجرة حتى الاستواء تحتاج حوالي الساعة والنصف.

18- عكوب باللحمة المفرومة

المكونات: ½ كيلو عكوب منظف، ½ كيلو لحمة مفرومة وسط، بصلة مفرومة، معلقة طعام سمنة، ½ معلقة صغيرة فلفل أسود، كوب ماء، معلقة طعام ملح.

التحضير: يقطع العكوب قطع كبيرة....نحمص اللحمة المفرومة مع ملعقة الملح وبس تنشف الماء بضيف عليها ملعقة السمنة والبصلة وبقلب دقيقتين برجع بضيف العكوب مع كوب الماء وبحرك وبغطيها على نار هادية مع التقليب كل خمس دقائق بدو تقريبا نص ساعة بس استوى بسكبو وبرش على وجهه الفلفل الأسود بقدم جنبه الأرز ولبن بخيار.

19- عكوب مع جعاجيل

المكونات: 2 كيلو عكوب، كيلو لحمة، 4 بصلات كبار، 3 بيضات، ¼ ضنة بقدونس، 7 ملاعق كبار دقيق الطحين، 4 أوراق الغار، 4 حبات هيل، زيت نباتي، كوب ماء، بهار مشكلة، بهار شاورما، بهار زرب، بهار بابريكا، كمون مطحون، فلفل أسود مطحون، ملح.

التحضير: غمرت العكوب في الماء عشان ما يصير لون أسود. جهزت البصل ولحمة وذبلتهم مع بعض وحطيت الغار وهال عليهم وحطيت نص كاس ماء سلق العكوب عشان يستوي البصل بس استوى البصل. كنت سالقة العكوب بطنجرة ضغط خمس دقائق. سقطت العكوب فوق اللحمة والبصل وحطيت عليه كاس ماء من ماء سلق العكوب هدت الغاز. بعمل البيض مع طحين مع البهار بخلطو بضيف كاس ونص ماء من ماء سلق وبضيف البيض والبقدونس. بس تنشف الماء بضيف خليط البيض ما بحركو من مرة بس يجمد البيض بقلبو تقليب.

20- العكوب مع الفطر

المكونات: كوب عكوب منظف، فطر مفروم، لحمة مفرومة، بصلة مفرومة، فنجان زيت زيتون، بهار مشكل، مكعب ماجي، كاستين ماء مغلي، ملح.

التحضير: بنحوس البصل المقطع مكعبات مع الزيت. بس يبلش ياخد لون بنحط اللحمة المفرومة. بنحط معلقة بهار مشكل وبنحرك. لما تستوي اللحمة بنحط العكوب ومكعب الماجي وكاسة مي. بنضل نحوسه وبتفقده كل شوي. كل متنشف المي زيديها لبين م يستوي. بس تشوفي العكوب قرب يستوي حطي الفطر وحركي. زيدي كاسة مي إذا كان ناشف. حطي ع نار هادية جدا لبين م يستوي.

21- صينية العكوب

المكونات: ما يعادل 3-4 كوب عكوب، ما يعادل كوب لحمة بدون عظم مقطعة إلى قطع صغيرة حسب الرغبة، قليل من ليّة الخروف، علبة فطر، بصلة متوسطة الحجم، زيت زيتون، بهارات مشكلة، ملح.

التحضير: ينظف العكوب جيداً. يوضع في طنجرة على النار مع قليل جداً من الماء ويترك على نار هادئة الى أن يذبل (يصل الى نصف استواء تقريباً). بعد أن يذبل العكوب يترك جانباً إلى أن يبرد قليلاً. نفرم البصل ناعماً ويقلب جيداً على النار مع زيت الزيتون والقليل من الليَّة وذلك حسب الرغبة. نقطع اللحمة وتوضع على السابق وتقلب جيداً إلى أن يتغير لونها ثم نضيف علبة الفطر المقطع. نحرك المكونات جيداً ثم نضيف الملح والبهارات المشكلة ونغمرها بالماء. نغطي الطنجرة ونتركها على نار هادئة إلى أن تنضج اللحمة تماماً. نضع العكوب في صينية الفرن ثم نضيف اللحمة والفطر عليها ثم تغطى بورق الألمنيوم وتدخل الفرن إلى أن يكتمل استواء العكوب

22- عكوب الدجاج

المكونات: كيلو عكوب منظف ومقطع ومغسول، مكعبات دجاجة بدون عظم مقطعة، بصلة مفرومة، مكعب مرقة دجاج، فنجان صغير زيت قلي، فلفل أسود، ملح.

التحضير: يقلى البصل حتى يذبل ثم نضيف الدجاج يترك عشر دقائق، ثم نضيف العكوب على البصل والدجاج حتى ينضج، ثم نضيف مكعب مرق ،فلفل أسود وملح حسب الرغبة.

23- فطائر العكّوب الحورانية

المكونات: 1 ½ كيلو دقيق الطحين، 1 ½ لتر ماء، زيت نباتي،معلقتين كبيرتين خميرة، كيلو عكوب منظف، بصلة مفرومة، عصير ليمون، معلقة صغيرة حبة البركة، فلفل أسود، معلقة كبيرة ملح.

التحضير: يتم بداية العجن حيث يخلط الطحين بالملح والخميرة والماء والزيت نتركه لمدة ساعة حتى يتخمر. نسلق العكوب المقطع ثم نصفيه. ثم نقلب العكوب مع بصل وزيت ونضيف الملح وعصير الليمون والفلفل الأسود. ثم نبدأ بتقريص العجين ومده ليصبح على شكل رغيف ونضيف له الحشوة، ونضع فوقه رغيف آخر و ندمه على الكارة، ثم ندخله بالفرن، مع درجة حرارة 250، حيث نشغل الأرضية فقط. نقلب الفطيرة للوجه الثاني ثم نخرجها وندهنها بزيت وتكون جاهزة للأكل.

24- كبة عكوب

المكونات خليط الكبة: 1.5 كوب من القرع أو البطاطس المهروسة، كوبين برغل، ملعقة كبيرة بابريكا، ملعقة كبيرة كمون، ½ ملعقة طعام كزبرة مجففة، ملعقتان صغيرتان من القرفة، ملح والفلفل الأسود حسب الرغبة، ملعقتين طعام زيت زيتون، بيضة نباتية، ملعقة كبيرة من بذور الكتان، 3 ملاعق كبيرة من الماء الدافئ.

خليط الحشو: كوب عكوب مسلوق، علبة حمص حب، ¼ كوب لوز او كاجو مفروم فرم خشن، ملعقة كبيرة طماطم مجففة مقطعة مكعبات، ملعقتين طعام عصير ليمون، حبة بصل أحمر كبير مفروم ناعماً، 4 فصوص من الثوم مفرومة، ملعقة كبيرة من السماق، رشة من جوزة الطيب، ملعقتين زيت زيتون أو زيت الكانولا

التحضير: اهرسي البطاطس او القرع جيدا واطبخي البرغل حسب توجيهات العبوة. اخلطي البطاطس او القرع مع البرغل والبهارات والبيضة النباتية. اذا كان لزج زيدي البرغل واذا ناشف كمية قليلة جدا ماء. اتركي خليط يرتاح بالثلاجة وسخني الفرن الى 180 درجة.

للحشو : شوحي البصل مع الثوم و عدها ضيفي جميع المقادير ماعدا الحمص، لما يستوي الخليط نضيف الحمص واذا كان ناشف نزيده ماء بمقدار ملعقة وحدة ونقلب برفق. في مقلاة منفصلة ، نشوح المكسرات لبضع دقائق ، مع التحريك بشكل متكرر، ثم أضيفي إلى باقي خليط الحشوة. تُطهى على نار خفيفة لمدة 8-10 دقائق مع التحريك من وقت لآخر. تذوق وتعدل البهارات حسب الحاجة قبل إيقاف الحرارة.

ناخذ ملعقة كبيرة من مزيج البرغل ونكوره في راحة اليد. نحشي ملعقة صغيرة من خليط الحشوة في الوسط واسحقها إلى الداخل برفق (لا نريد كسر الطبقة الخارجية). نستخدم ما تبقى من عجينة البرغل و نشكل الكرة الى بيضاوية الشكل ونحاسب علشان ما تطلع الحشوة. نسخن صينية الخبز مع بعض زيت الزيتون واخبزها لمدة 20-25 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا ، مع التقليب مرة واحدة وبالعافية.

25- صينية عكوب بالبندورة

المكونات: كغ من العكوب المسلوق، 3 حبات طماطم مفرومة، ربع كوب من زيت الزيتون، فصين من الثوم المفروم، ملعقة ونصف صغيرة من بذور الكمون، ربع ملعقة صغيرة من الكركم، رشة من الفلفل الحار، نصف ملعقة صغيرة من الملح، الفلفل حسب الرغبة في صينية خبز، معلقة كبيرة عصير الليمون، معلقة كبيرة الكزبرة المفرومة.

التحضير: ضعي المكونات في صينية خبر بطريقة منسقة. ثم اشويها في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 230 درجة مئوية (450 درجة فهرنهايت) لمدة 25 دقيقة تقريباً. رشيها بعصير الليمون والكزبرة المفرومة.

26- طريقة تفريز العكوب

المكوّنات: 3 كيلو عكوب، لتر ماء دافئ، معلقة كبيرة سكر، ملعقتين صغار ملح، كيس تفريز.

التحضير: ينظف العكوب من الأشواك ويغسل في ماء من الحنفية. ثم يوضع في طنجرة لتر ماء مع السكر والملح. حتى يسخن يوضع العكوب مع تقليب مدة خمس دقائق ثم يصفى من ماء ويترك جانباً مغطى حتى يبرد ويوضع في كيس التفريز ثم يوضع في الفريزر جاهز للاستخدام.

استخدامات العكوب الطبية

1- عكب (باللهجة النبطية): عَكَّوب: وهو نوع من النبات الشائكة وهو سيليبْم عند ديسقوريدوس. تقطع ثمرته في الربيع وتقلى أو تطبخ وتؤكل. (المستعيني، ابن البيطار 1: 51، 2: 114، 203، محيط المحيط، راولف ص274 أبو الوليد ص168، 557، السعدية شرح النشيد رقم 102) قنفذية (بوشر).

2- كشفت التجارب التي عكفت على تحليل التركيب الكيميائي للعكوب عن احتوائه على العديد من المركبات الكيميائية الفعالة حيويًا، إذ تحتوي الأجزاء الهوائية من العكوب على عدد من مركبات الستيرولات (Sterols) بالإضافة إلى مجموعة من المركبات الفينولية(Phenolic compounds) ، كما تتميز بذور العكوب باحتوائها على عدد من الأحماض الدهنية كحمض اللينولييك (Linoleic)، وحمض البالماتيك (Palmitic)، وحمض الستيريك (Stearic)، وفي ذات الوقت تحتوي براعم زهرة العكوب على ثُلة من المعادن، وأبرزها الكالسيوم، والبوتاسيوم، والفوسفور، والمغنيسيوم، وغيرها.

3- يُستخدم العكوب بكثرة كجزء من الطب التقليدي، وفي كل يوم يكتشف العلماء استخدامًا جديدًا للعكوب، ومن فوائد العكوب: فوائد العكوب المُضادة للنمو البكتيري: تُمثل مقاومة الكائنات الدقيقة المُمرضة (الجراثيم) للمضادات الحيوية تحديًا كبيرًا في أجزاء مختلفة من العالم، وقد دفع ذلك الباحثين إلى إيجاد بدائل أخرى عن الأدوية لحل هذه المشكلة، وفي هذا الإطار وجدت بعض الدراسات أنّ مُستخلصات حبة العكوب الكاملة الميثانولية تمتلك خواصًا مُضادة لنمو بعض أنواع البكتيريا المقاومة للأدوية كالبكتيريا الإشريكية القولونية(Eschrichia coli) ، والزائفة الزنجارية .(Pseudomonas aeruginosa)

4- في تجربة نُشرت في مجلة (Biomedicine and Pharmacotherapy) سنة 2022 ميلادي وأُجريت على مجموعة من جرذان التجارب الُمصابة بما يشبه سرطان الخلايا الكبدية (Hepatocellular carcinoma) أدى علاجها بمستخلصات العكوب إلى وقف تكاثر الخلايا السرطانية وموتها انتقائيًا.

5- في تجربة أُجريت في السنوات 2008 و2009 على عدد من جرذان التجارب وهدفت إلى تقييم أثر العكوب في عدد من عوامل خطر الإصابة بأمراض القلب والشرايين، لوحظ أنّ العكوب يُنقص من مستويات كل من إجمالي الكوليسترول، والكوليسترول منخفض الكثافة (LDL-cholesterol)، والكوليسترول منخفض الكثافة جدًا (VLDL)، كما أنه يرفع في ذات الوقت من مستوى الكوليسترول عالي الكثافة النافع .(HDL)

6- أشارت دراسةٌ نشرتها مجلة Journal of Herbal Medicine عام 2016، إلى أن تناول مستخلص نبات العكوب يساعد على تقليل خطر الإصابة بمرض القلب التاجي، عن طريق التقليل من مستوى الكولسترول الكلي، والكولسترول الضار، ومؤشر كتلة الجسم.

7- أشارت دراسةٌ أولية نُشرت في Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine عام 2018، إلى أنَّ مستخلص نبات العكوب يحتوي على مركبات نشطة تشبه الإنسولين أو حساسة للإنسولين، ممّا يساعد على التقليل من خطر الإصابة بمرض السكري.

8- أشارت دراسةٌ أولية نُشرت في Oncology Letters عام 2018، إلى أنَّ تناول العكوب البري يساعد على التقليل من خطر الإصابة بمرض السرطان؛ وذلك لاحتوائه على الكيميائيات النباتية النشطة، ولكن هناك حاجة لإجراء المزيد من الدراسات لتحديد آلية عمل هذه المركبات.

9- أشارت دراسةٌ نُشرت في Irish Journal of Medical Science عام 2019، إلى أنَّ لدى العديد من مستخلصات بعض النباتات من بينها العكوب خصائص مضادة للميكروبات، والفطريات، ومضادات الأكسدة، وبالتالي تساهم في مكافحة البكتيريا.

10- أشارت دراسةٌ نُشرت في مجلة Food Chemistry عام 2007، إلى أنَّ العديد من النباتات الطبية، بما فيها العكوب، تمتلك نشاطاً مضاداً للأكسدة، وبالتالي المساعدة على تقليل عمليات الأكسدة في الجسم.

11- استخدمت شعوب الحضارة الفارسية سيقان العكوب اعتقادًا منهم بأن لهذه السيقان خواص تُحافظ على سلامة الكبد وتنقي الدم في ذات الوقت، وفي تجربة أُجريت على عدد من جرذان التجارب المُصابة بتسمم في الكبد جراء تعرضها لبعض لأحد

المُركبات الكيميائية السامة، لوحظ أن علاج الجرذان بتراكيز مختلفة من مُستخلصات سيقان العكوب المُجففة و المطحونة أسهم في الحفاظ على خلايا الكبد من التلف، وقد ظهرت بعض أضرار العكوب والتي تمثلت في تعرض خلايا الكبد للتسمم عندما تجاوز التركيز المُستخدم من هذه المستخلصات ال1مغ/مل.

القيمة الغذائية للعكوب:

تتميز هذه النبتة البرية بكونها منخفضة السعرات الحرارية وغنية بالقيم الغذائية، مما يعني أنها تمنح الجسم دفعة متوازنة من الطاقة والعناصر المفيدة؛ إذ يحتوي كل 100 غرام مطبوخ منها تقريبًا على 35-40 سعرة حرارية، مما يجعلها خيارًا ممتازًا في أنظمة التغذية الصحية.

المكوّنات الغذائية الرئيسية في العكوب:

1- الألياف الغذائية: يحتوي على نسبة عالية من الألياف، التي تساهم في تعزيز صحة الجهاز الهضمي، وتقليل امتصاص السكر، مما ينعكس إيجابًا على صحة القلب وضبط السكر في الدم.

2- الفيتامينات: يشمل فيتامين C الذي يعزز المناعة، وفيتامين K الذي يلعب دورًا في تجلط الدم وصحة العظام، إضافة لفيتامين B6 المهم لصحة الأعصاب.

3- المعادن: يوفر العكوب كميات جيدة من البوتاسيوم والمغنيسيوم والحديد والزنك، وهي معادن أساسية لوظائف الجسم الحيوية.

4- مضادات الأكسدة: غني بمركبات نباتية تحارب الالتهابات، وتقلل خطر الإصابة بالأمراض المزمنة، مثل: أمراض القلب والسرطان.

5- كما أن العكوب لا يحتوي على دهون مشبعة أو كوليسترول، مما يجعله مثاليًا للأشخاص الذين يتّبعون حميات صحية أو نباتية. وبفضل تركيبته المتوازنة، يمكن إدخاله في النظام الغذائي للرياضيين، أو كبار السن، أو حتى الأطفال بعد طهيه جيدًا.

العكوب في التراث البلاد المجاورة

كردستان وتركيا وإيران: العكوب أو كما يسميه أهل تلك البلاد الكنجر أو الكِنجار، في بعض المناطق، يُطلق عليه "تورت أوتو" أو "كينجر ديكيني". وقد تختلف هذه الأسماء باختلاف استخدامات النبات في كل منطقة.

يستخدم في الطب الشعبي والطهي الريفي. نبات الكنجر المعروف أيضًا باسم شوك التمبل، له جذور عميقة في ثقافة الطعام الكردية. يُجمع في الربيع من سفوح التلال والتربة الصخرية، وهو نبات يتطلب وقتًا لتنظيفه وطهيه، لكنه يستحق هذا الجهد منذ أجيال.

الكنجر ليس مجرد مكون محلي، بل له تاريخ عريق. ذُكرت نباتات مشابهة له في قوائم النباتات البابلية المكتوبة بالخط المسماري منذ أكثر من 4000 عام، ويُرجح أنها كانت تُقدّر لفوائدها الطبية والغذائية. استُخدم الكنجر لأغراض طبية وغذائية في العديد من الثقافات عبر التاريخ. ففي اليونان وروما القديمتين.

آسيا الوسطى: أذربيجان، كازاخستان، أوزبكستان، يظهر في الأمثال والشعر الشعبي

اليونان: يظهر في الأعمال الفنية الشعبية والرموز الزراعية، أقل استخدامًا في الطهي.

نكتفي في هذه البحث بدراسة الكِنجر في كردستان وتركيا وإيران.

نبات الكنكر وأصل تسميته وانتشاره في تركيا وإيران وكردستان

مقدمة

يُعد نبات الكنكر أو الكنجر المعروف علميًا باسم Gundelia tournefortii من النباتات البرية المهمة في مناطق غرب آسيا، حيث ينمو في البيئات الجبلية وشبه الجافة. يتميز هذا النبات بقيمته الغذائية واستخدامه في الطب الشعبي، إضافة إلى أهميته الثقافية في مناطق تركيا وإيران وكردستان. يهدف هذا البحث إلى توضيح أصل تسمية النبات، وانتشاره الجغرافي، وعلاقته بالأسماء المتشابهة في المنطقة.

أولًا: أصل اسم النبات الكنجر (Kenger)

يُعرف النبات في تركيا باسم Kenger، وفي كردستان بنفس اللفظ أو قريب منه، بينما يُسمى في الفارسية الكانجار Kangar أو الكِنْجِر Kenger، لا يوجد أصل لغوي واحد متفق عليه بشكل قاطع، إلا أن أغلب الدراسات اللغوية تشير إلى أن الاسم قد يكون ذا جذور إيرانية قديمة أو كردية الأصل، ويشير إلى النباتات الشوكية أو البرية القاسية. كما انتقل الاسم إلى اللغة التركية في جنوب شرق الأناضول نتيجة التفاعل الثقافي بين الشعوب الكردية والتركية في تلك المناطق، وأصبح اسمًا شائعًا للنبات هناك.

ثانيًا: انتشار النبات في تركيا وإيران وكردستان

في تركيا ينتشر نبات الكنكر بشكل بري في جنوب شرق تركيا، خاصة في مناطق مثل ديار بكر، شانلي أورفا، وماردين. لا يُزرع النبات بشكل تجاري واسع، بل يُجمع من الطبيعة في فصل الربيع للاستهلاك الغذائي.

في إيران يوجد النبات في غرب إيران، وخاصة في المناطق الجبلية التابعة لمحافظة كردستان وكرمانشاه. ويُستخدم بشكل تقليدي في الغذاء والطب الشعبي، حيث يتم جمعه بريًا من الطبيعة.

في كردستان يُعتبر النبات من النباتات البرية المعروفة في إقليم كردستان، وينمو في المناطق الجبلية والريفية. ويُستخدم في المطبخ المحلي، كما يُعد جزءًا من التراث الغذائي الموسمي في المنطقة.

ثالثًا: الاستخدامات الغذائية والطبية

يُستخدم نبات الكنكر في عدة مجالات، أهمها: يؤكل في فصل الربيع بعد سلقه وتجهيزه. يُستخرج منه صمغ طبيعي يُعرف في بعض المناطق باسم "صمغ الكنجر." يُستخدم في الطب الشعبي لعلاج بعض مشاكل الجهاز الهضمي، رغم أن هذه الاستخدامات تعتمد على الموروث الشعبي وليست مثبتة علميًا بشكل كامل.

رابعًا: العلاقة بين اسم النبات والأسماء الجغرافية

قد يلاحظ وجود تشابه بين اسم النبات وأسماء بعض المناطق في إيران وتركيا، مثل مدينة كنغاور (بالفارسية تلفظ كنگاور ، بالكردية تلفظ كەنگاوەر، بالانجليزية Kangavar) في غرب إيران أو بعض القرى التي تحمل أسماء مشابهة. إلا أن الدراسات اللغوية تشير إلى عدم وجود علاقة مباشرة بين اسم النبات وهذه المناطق، ويُرجح أن التشابه في الألفاظ هو نتيجة تطور لغوي مستقل أو جذور لغوية قديمة مشتركة في المنطقة.

خامسًا: الفرق بين Kenger ونبات العكوب وأسماء الأماكن المشابهة

من المهم التمييز بين نبات الكنجر ونبات العكوب، حيث إنهما نباتان مختلفان تمامًا من حيث التصنيف العلمي، رغم تشابه الاستخدام الغذائي في بعض المناطق. إلا أنهم نفس النوع النباتي ولهما نفس الاسم العلمي غونديليا تورنيفورتي Gundelia tournefortii، والفروقات بينهما ثانوية.

كما أن بعض أسماء الأماكن مثل Akbük في تركيا لا علاقة لها بنبات العكوب، بل تعود إلى كلمات تركية تعني "الخليج الأبيض"، مما يؤكد أن التشابه بين الأسماء غالبًا صوتي وليس دلاليًا.

خاتمة

نبات الكنجر (Kenger) هو نبات بري منتشر في مناطق واسعة من تركيا وإيران وكردستان، وله أهمية غذائية وثقافية كبيرة. ويُظهر تحليل أسمائه وعلاقاته اللغوية أن التشابه مع أسماء نباتات أو مناطق أخرى في المنطقة هو في الغالب تشابه لغوي وليس ارتباطًا مباشرًا. كما يعكس هذا التنوع اللغوي والتسمياتي التداخل الثقافي والتاريخي بين شعوب المنطقة عبر الزمن.

نبات الكَنكر في التراث الشعبي في تركيا وإيران وكردستان

مقدمة

يُعد نبات الكَنكر المعروف علميًا باسم Gundelia tournefortii من النباتات البرية المهمة في منطقة الشرق الأوسط، خاصة في تركيا وإيران وكردستان. يتميز هذا النبات بمكانة ثقافية وغذائية كبيرة، إذ لا يُعتبر مجرد نبات بري، بل جزء من التراث الشعبي المرتبط بالمعيشة التقليدية، والطب الشعبي، والمطبخ المحلي، وحتى بعض أشكال التعبير الثقافي مثل الأغاني والأمثال الشعبية.

ينمو هذا النبات في البيئات الجبلية وشبه الجافة، ويُجمع بشكل موسمي من البر، مما جعله مرتبطًا بالحياة الريفية والرعي والزراعة التقليدية.

أولًا: موسم نمو وقطاف الكَنكر وطرق جمعه

ينمو نبات الكَنكر في أواخر الشتاء ويظهر بشكل واضح في الربيع.

موسم القطاف: يبدأ النمو: من فبراير إلى مارس

موسم الجمع الأساسي: من أبريل إلى مايو

ينتهي تقريبًا: في يونيو أو بداية يوليو حسب المنطقة

وقد أشارت الدراسات إلى أن النبات يُجمع عادة في فترة الربيع قبل اكتمال التفتح الزهري للاستفادة من أجزائه الطرية.

طرق القطاف: يتم جمعه يدويًا بالكامل.
يستخدم القرويون أدوات بسيطة مثل السكين أو المنجل الصغير. في بعض المناطق يتم اقتلاع النبات أو قطع الجزء العلوي منه. لذا فلا توجد آليات صناعية لحصاده؛ لأنه ينمو بريًا في مناطق صخرية وجبلية.

ثانيًا: الأجزاء المأكولة من النبات

يمكن استخدام عدة أجزاء من الكَنكر: الساق الطرية، الأوراق الصغيرة، البراعم الزهرية، الجذور في بعض المناطق، البذور في بعض الاستخدامات. ويُعتبر من النباتات متعددة الاستخدام الغذائي. لذلك، من المهم غسل الكَنكر وتنظيفه جيدًا قبل الطهي. بعد نقعه في الماء البارد، يُمكن استخدام سكين أو مقص لإزالة الأوراق والسيقان القاسية.

يُستخدم الكَنكر بكثرة في السلطات، حيث يُضفي عليها نكهةً مميزة. يُمكن إضافة الأوراق أو السيقان المفرومة ناعمًا إلى السلطات، كما يُمكن رشه على مختلف الأطعمة لإضفاء لمسة مميزة على أطباقك. يُمكن أيضًا استخدام الكَنكر في الحساء والصلصات، حيث يُضفي نكهة رائعة، خاصةً على حساء السمك أو حساء الخضار. كما يُمكن إضافته إلى صلصات اللحوم أو الخضار، ليُضفي عليها نكهةً منعشةً وعطرية.

خيار آخر هو طهي الكَنكر على البخار. للقيام بذلك، ضع سلة تبخير في قدر من الماء، ثم ضع سيقان الكَنكر النظيفة في السلة. اطبخها على نار هادئة حتى تصبح طرية. تحافظ هذه الطريقة على القيمة الغذائية للشوك وتتيح لك الاستفادة من جميع فوائده. يمكن أيضًا تناول الكَنكر كشاي. لتحضير الشاي، أضف الشوك النظيف والمقطع إلى الماء المغلي واتركه ينقع. ثم صفّه لتحصل على شاي شوك طازج وصحي. يتميز هذا الشاي بتأثيره المهدئ على الجهاز الهضمي، كما أنه يساعد على تقوية جهاز المناعة.

ثالثًا: طرق الطبخ والوصفات في تركيا وإيران وكردستان

- في تركيا (الأناضول الجنوبي الشرقي)

1- وصفة كِنْكِر ديار بكر

المكونات: 1 كغ 1 كغ كَنكر طازج، 3 بيضات، نصف كوب شاي من الزيت النباتي، ملعقتان كبيرتان من الزبدة، ملح.

التحضير: نزيل أشواك عن الكِنْكِر ونغسله جيدًا بكمية وفيرة من الماء. نسلق الشوك في قدر مع الملح والماء الساخن. نرفع الشوك ونضعه في مصفاة. نصفيه ونسحقه برفق بأيدينا. نخفق البيض ونقليه في الزيت. نضيف الشوك ونقلبه جيدًا. ثم نضيف الزبدة ونخلط. نقلبه قليلًا ويصبح جاهزًا للتقديم.

2- وصفة طبق لحم الضأن المتبل مع نبات الكِنْكِر التقليدية

(تراث علاجي وفاخر من المطبخ الأناضولي)

المكونات: 600 غرام من لحم الضأن، خليط قطع التجزئة، دهن قابل للفصل، دهن مكشط 0.6 سم، مطبوخ - 800 غرام من الكِنْكِر، مطبوخ، مسلوق، مصفى، مملح - 50 غرام من الزبدة، قطعة، مملحة - 150 غرام من الفلفل والبصل، مطبوخ، بدون إضافة دهون - 100 غرام من الليمون، نيء - 30 غرام من الدقيق، قمح كامل، غير مدعم - 20 غرام من البيض، كامل، مجفف - 5 غرام من الفلفل الأبيض - 500 غرام من المشروبات، ماء، معبأ، غير غازي، بيبسي، أكوافينا.

التحضير: نظّفي الكِنْكِر وانقعيه في ماء الليمون. قطّعي لحم الضأن إلى مكعبات بحجم 3-4 سم تقريبًا. حضّري خليط الفلفل الحلو والبصل وقطّعيه إلى قطع صغيرة.

طهي اللحم: ذوّبي الزبدة في قدر سميك القاع. عندما تسخن الزبدة، أضيفي اللحم وقلّبيه على نار عالية حتى يتحمّر من جميع الجهات. ثم أضيفي خليط البصل والفلفل الحلو وقلّبيه حتى تفوح رائحته.

الطهي البطيء: أضيفي كمية كافية من الماء الساخن إلى القدر لتغطية اللحم. أضيفي الفلفل الأبيض. غطّي القدر واتركيه على نار هادئة لمدة 40-50 دقيقة تقريبًا، أو حتى يصبح اللحم نصف طري.

إضافة الكِنْكِر: صفّي الكِنْكِر المنقوع في ماء الليمون وأضيفيه إلى القدر. هذا الترتيب مهم للحفاظ على قوام الكِنْكِر، لأنه سينضج أسرع من اللحم. استمري في الطهي لمدة 20-25 دقيقة تقريبًا، أو حتى تصبح الأشواك طرية بما يكفي لغرزها بالشوكة.

تحضير الصلصة: في وعاء، اخفقي مسحوق البيض المجفف (أو صفار بيضة طازجة)، وعصير الليمون الطازج، والدقيق. قلّبي حتى يصبح المزيج ناعمًا.

التماسك والتقديم: خذي مغرفة من سائل الطهي وأضيفيها تدريجيًا إلى وعاء الصلصة مع الخفق المستمر. كرّري هذه العملية 2-3 مرات. أضيفي الصلصة الدافئة إلى القدر على شكل خيط رفيع مع هزّ القدر برفق. اتركيها حتى تغلي، ثم ارفعيها عن النار.

<u>نصائح وأسرار طبخ الكِنْكِر:</u>

توازن الماء: يجب ألا تكون الصلصة سائلة جدًا. عند إضافة الصلصة، يجب أن يكون قوامها سميكًا بما يكفي لتغطية ظهر الملعقة.

الراحة: بعد الطهي، اتركي الطبق يرتاح لمدة 15-20 دقيقة على الأقل. خلال هذا الوقت، تستقر الصلصة، وتتجانس النكهات، ويمتص اللحم عصارتها، فيصبح أكثر طراوة.

الراحة: بعد الطهي، اتركي الطبق يرتاح لمدة 15-20 دقيقة على الأقل. خلال هذه الفترة، تستقر الصلصة، وتتجانس النكهات، ويمتص اللحم عصارتها، فيصبح أكثر طراوة.

اختيار الليمون: يُفضّل اختيار الليمون ذي القشرة الرقيقة والعصيري. تُوازن حموضة الليمون الطعم الترابي للشوك.

استخدام الملح: يُضاف الملح في نهاية الطهي، بعد إضافة التتبيلة. إضافة الملح مبكرًا قد تُسبب تصلب الشوك.

3- وصفة الكَنكر باللبن

المكونات: 1 كغ كَنكر طازج، 2 كوب لبن زبادي، 2 فص ثوم، 2 ملعقة طحين، بصلة، 3 ملاعق زبدة، ملح.

التحضير: تنظيف الكَنكر وتقطيعه. سلقه وتصفيته. تشويحه مع البصل والزبدة. إضافة الماء والطحين. تقديمه مع اللبن والثوم.

4- وصفة الكَنكر مع البيض

المكونات: 500 غ كَنكر مسلوق، 3 بيضات، زيت أو سمن، ملح.

التحضير: يُنظف الكَنكر جيداً، ثم يُسلق حتى يصبح طرياً. تقليبه بالسمن. إضافة البيض وخلطه.

5- وصفة الكَنكر مع البيض والفلفل

المكونات: 2 كيلوغرام من سيقان الكَنكر المنظفة، 4 بيضات، 50 غرام من الزبدة أو الزيت النباتي، رقائق الفلفل الأحمر، ملح.

التحضير: تُفصل سيقان الكَنكر عن قشورها الداكنة وتُنظف. تُنقع في الماء لمدة 15 دقيقة لإزالة أي طين. تُغسل جيدًا بكمية وفيرة من الماء وتوضع في قدر. يُضاف الماء حتى يُغطيها، وتُسلق حتى تنضج، ثم تُصفى. (كنت قد جهزتها وجمدتها في موسمها، فاستخدمتها). يُضاف الزيت إلى مقلاة، وعندما يذوب، يُكسر

البيض فيه. تُعصر سيقان الكَنكر، المأخوذة من المصفاة، في راحة اليد وتوضع فوق البيض، وتُخلط وتُقلى. يُضاف الملح ورقائق الفلفل الأحمر، ويُرفع القدر عن النار. يُقدم، شهية طيبة. ملاحظة: إذا كانت سيقان الكَنكر كبيرة، يمكنك تغطيتها بالبيض بشكل فردي وقليها في الزيت. سيكون مذاقها ألذ، لكنني أفضل قليها لأنها صحية أكثر.

6- وصفة الكَنكر مع البرغل

المكونات: 500 غرام من نبات الكَنكر المفروم، 250غرام من البرغل، ملعقة صغيرة من الملح، نصف ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة.

التحضير: يُسلق نبات الكَنكر في الماء لمدة 15 دقيقة أو حتى يطرى. يُضاف البرغل والملح ويُترك على نار هادئة. يُصفى الماء بعد النضج. تُضاف الزبدة ويُقدم ساخناً.

7- وصفة شوربة الكَنكر

تُحضّر شوربة الكَنكر تقليديًا في العديد من محافظات شرق وجنوب شرق الأناضول، وخاصةً إلازيغ، وملاطية، وديار بكر، وأرضروم، وبينغول.

المكونات: كوبان من الكَنكر المنظف والمسلوق، بصلة مجففة، ملعقتان كبيرتان من الدقيق، ملعقة كبيرة من الزبدة، ملعقة كبيرة من الزيت النباتي، 5 أكواب من مرق اللحم أو الماء، كوب من الزبادي، بيضة واحدة، ملح، فلفل أسود، رقائق الفلفل الأحمر الحار، نعناع أو ثوم (اختياري).

التحضير: أولًا، يُفرم الكَنكر المسلوق فرمًا ناعمًا. يُفرم البصل ويُقلى في الزيت النباتي والزبدة حتى يصبح لونه ورديًا. يُضاف الدقيق ويُستمر في التقليب لبضع دقائق أخرى. ثم يُضاف الكَنكر إلى القدر ويُقلى معًا لمدة 2-3 دقائق. يُضاف مرق اللحم (أو الماء) ويُترك ليغلي. في وعاء آخر، يُخفق الزبادي والبيضة مع قليل من الماء. خذ بضع ملاعق من

الحساء المغلي، واتركه يبرد قليلاً، ثم أضفه ببطء إلى الحساء. أضف الملح والتوابل. قلّب المزيج واتركه على نار هادئة لبضع دقائق أخرى، ثم ارفعه عن النار. يمكنك تقديمه مع رشة من الزبدة المذابة الممزوجة برقائق الفلفل الحار.

يُقدّم حساء الكَنكر عادةً مع خبز البيتا الدافئ أو الخبز المسطح. ولأنه حساء أساسه الزبادي، فلا يُقدّم مع العيران (مشروب أساسه الزبادي) أو الزبادي. يمكن إضافة الليمون حسب الرغبة.

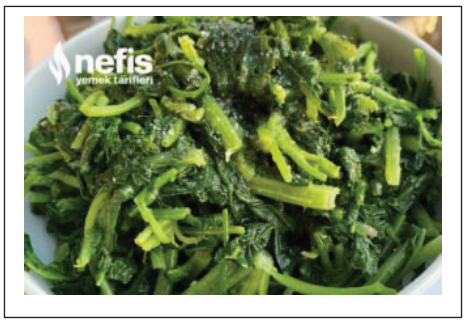
➢ في كردستان (العراق وإيران)

8- كه نكر (أكله كردية)

المكونات: كه نكر أي عكوب، زيت نباتي، بصلة، ضمة كرفس، معلقتين كبيرتين دقيق الطحين، ملعقة كبيرة معجون طماطم، حبة طماطم متوسطة، بيضة، فلفل أسود، ملح.

التحضير: ننظف كه نكر من الشوك ونغسله ثم نسلقه ونقطع. نضيف إليها الكرفس والبصلة المفرومه والطماطم المفروم والبيضة ومعجون الطماطم ورشه فلفل أسود ونعجنها جيداً بالطحين. ثم قليها فى الزيت.

9- وصفة سلطة كه نكر



تُعدّ هذه السلطة، المُحضّرة من براعم كه نكر، وجبةً خفيفةً ومغذيةً.

المكونات: كوب من براعم كه نكر المسلوقة، نصف كوب من البقدونس المفروم، نصف كوب من البصل الأخضر المفروم، ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون، ملعقة كبيرة من عصير الليمون، ملح وفلفل.

التحضير: تُخلط جميع المكونات في وعاء وتُقدّم باردة.

10- الكَنكر مع الأرز واللحم

المكونات: 1 كغ كَنكر، 500 غ لحم، 2 كوب أرز، بصلة، سمن، بهارات، ملح.

التحضير: سلق الكَنكر. طبخ اللحم. إضافة الأرز والكَنكر.

11- الكَنكر مع اللبن

المكونات: 1 كغ كَنكر طازج، 2 كوب لبن زبادي، 2 فص ثوم، 2 ملعقة طحين، بصلة، 3 ملاعق زبدة، ملح .

التحضير: تنظيف الكَنكر وتقطيعه. سلقه وتصفيته. تشويحه مع البصل والزبدة. تقديمه مع اللبن والثوم.

12- مخلل الكَنكر

اختيار الشوك: جمالٌ طازجٌ وشائك، يبدأ مذاق مخلل الكَنكر باختيار الكَنكر المناسب. فالكَنكر الطازج والمتماسك، والذي لم يتصلب بعد، يضمن لك مخللاً مقرمشاً. عند اختيار الكَنكر من السوق أو الحقل، انتبه إلى اللون الأخضر الزاهي للأوراق وصلابة الساق. لا تدع الأشواك تُخيفك، إذ يُمكن التخلص منها بالطرق الصحيحة. تذكر أن ألذ المخللات تُصنع من المكونات الطازجة. سيُضفي مذاق الكَنكر الفريد، ذو المرارة الخفيفة، بُعداً جديداً كلياً على المخلل.

ملاحظة للذواقة: عند اختيار الكَنكر، يُفضل اختيار الكَنكر ذي الحجم نفسه. هذا يضمن تخمير المخلل بالتساوي، وأن يكون لكل شوكة نفس النكهة.

إزالة الأشواك: تُعدّ إزالة الأشواك من الكَنكر من أهم خطوات تحضير المخلل. تتطلب هذه العملية الصبر والدقة. أولًا، ارتدِ قفازات لحماية يديك. باستخدام سكين حاد أو مقشرة خضار، أزل الأشواك برفق من السطح الخارجي للكَنكر. احرص على إزالة الأشواك من الجذر، وإلا فقد تبقى بعض البقايا في المخلل. لا تتعجل خلال هذه العملية؛ افحص كل

شوكة على حدة وأزل الأشواك. تذكر أن الكَنكر الخالي تمامًا من الأشواك يضمن لك الاستمتاع بمخلل لذيذ.

ملاحظة للذواقة: عند إزالة الأشواك، احرص على عدم إتلاف الجزء اللحمي من الكَنكر. وإلا فقد يلين الكَنكر وتفسد قوام المخلل. بعد غسل نبات الكَنكر بكمية وفيرة من الماء، قم بإزالة الأشواك لتسهيل فصلها.

تقنيات التقطيع: نكهة بالحجم المرغوب. بعد إزالة الأشواك، يمكنك تقطيع نبات الكَنكر إلى الحجم الذي ترغب فيه للمخلل. عادةً ما يُقطع الكَنكر إلى قطع بطول 2-3 سم، ولكن يمكنك اختيار قطع أصغر أو أكبر حسب ذوقك. أثناء التقطيع، تأكد من أن قطع الكَنكر متقاربة في الحجم، لضمان تشرب المخلل بالملح بالتساوي واكتساب كل قطعة نفس النكهة. ضع الكَنكر المقطع فورًا في ماء الليمون لمنع اسمراره.

ملاحظة للطهاة: قبل تقطيع الكَنكر، اقطع أطراف السيقان، لأنها قد تكون أقسى من باقي أجزاء النبات وتؤثر سلبًا على قوام المخلل. استخدم سكينًا حادًا للتقطيع. يمكن أن تتسبب السكاكين غير الحادة في سحق الكَنكر وفقدان رطوبته.

السلق المسبق: كيفية إزالة الأشواك وتقليل المرارة. أفضل طريقة لإزالة الأشواك وتقليل مرارة الكَنكر المخلل هي السلق المسبق. ضع الشوك المفروم في ماء مغلي واتركه لمدة 5-7 دقائق. إضافة القليل من عصير الليمون أو الخل إلى ماء السلق يساعد في الحفاظ على لون الكَنكر. أثناء السلق، سيتغير لون الشوك قليلاً، وهذا دليل على أن الأشواك بدأت تلين وأن المرارة تتناقص. بعد السلق، انقل الكَنكر إلى ماء بارد وصفّه.

ملاحظة للطهاة: احرص على عدم غلي الكَنكر لفترة طويلة، وإلا فقد يصبح طريًا جدًا وتفسد قوام المخلل. لا تتخلص من ماء السلق، يمكنك استخدامه لإضافة نكهة إلى الحساء أو أطباق الخضار.

تحضير محلول التخليل: أساس النكهة. يُعدّ محلول التخليل أحد أهم العناصر التي تُحدد نكهة المخلل. يُمكنك استخدام ماء شرب نظيف، وملح صخري، وخل، أو عصير ليمون، بالإضافة إلى توابل اختيارية مثل الثوم، وورق الغار، وحبوب الفلفل الأسود الكاملة. تُعدّ نسبة الملح في محلول التخليل مهمةً لإطالة مدة صلاحية المخلل والحفاظ على نكهته. عادةً، يُستخدم من 80 إلى 100 غرام من الملح الصخري لكل لتر من الماء. يُمكن تعديل كمية الخل أو عصير الليمون حسب الرغبة. عند تحضير محلول التخليل، تأكد من خلط جميع المكونات جيدًا وذوبان الملح تمامًا.

ملاحظة هامة: استخدم دائمًا الملح الصخري في محلول التخليل. قد يُؤدي الملح المُيود إلى تغميق لون المخلل وإفساد نكهته. عند تحضير محلول التخليل، استخدم ماءً مغليًا ومبردًا. يُساعد ذلك على إطالة مدة صلاحية المخلل.

التخليل: طبقات من النكهة. ضعي الكَنكر المسلوق والمصفى في مرطبانات زجاجية معقمة. أثناء وضع الكَنكر في المرطبانات، يمكنكِ إضافة التوابل مثل الثوم وورق الغار وحبات الفلفل الأسود الكاملة بينها. تأكدي من رصّ الكَنكر بإحكام في المرطبانات. ثم، صبّي المحلول الملحي المُحضّر في المرطبانات. تأكدي من أن المحلول الملحي يُغطي الشوك تمامًا. إذا طفا الكَنكر على السطح، فقد يتكون العفن. أغلقي المرطبانات بإحكام.

ملاحظة للذواقة: قبل إغلاق المرطبانات، يمكنكِ تغطيتها بقطعة قماش نظيفة أو شاش. هذا يُساعد على تخمير المخلل بشكل أفضل. بعد تحضير المخلل، خزّني المرطبانات في مكان بارد ومظلم. قد تُبهت أشعة الشمس اللون وتُفسد نكهة المخلل.

عملية التخمير: انتظار صبور. تخمير مخلل الكنجر عملية تتطلب الصبر. للسماح للمخلل بالتخمر، ضع البرطمانات في مكان بارد ومظلم لمدة تتراوح بين أسبوعين وثلاثة أسابيع. خلال عملية التخمر، سيتغير لون المخلل وتتطور نكهته الحامضة المميزة. توخَّ الحذر عند فتح أغطية البرطمانات، فقد يتكون غاز أثناء التخمر. إذا تسرب غاز زائد من البرطمانات، قم بفك الأغطية قليلاً للسماح بخروج الغاز.

البرطمانات في درجة حرارة الغرفة. ولكن تذكر أن المخلل سيتخمر بشكل أسرع في هذه الحالة. افحص البرطمانات بانتظام طوال فترة التخمر. إذا لاحظت أي علامات للعفن، نظف الأجزاء المتعفنة وأعد ملء البرطمانات بمحلول ملحي.

شروط التخزين: نكهة تدوم طويلاً. بعد تخمير مخلل الكنجر، يُمكنك حفظه في الثلاجة. يُحافظ المخلل المحفوظ في الثلاجة على نضارته لفترة أطول. بعد فتح البرطمانات، احرص على حفظ المخلل في الثلاجة، فالمخلل المتروك خارجها قد يفسد بسرعة. عند تقديم المخلل، استخدم شوكة أو ملعقة نظيفة، فهذا يُساعد على إطالة مدة صلاحيته.

ملاحظة للذواقة: عند حفظ المخلل، أغلق البرطمانات بإحكام، وإلا فقد يتغير طعمه وقد يتعفن. يُمكنك تقديم المخلل مُتبلاً بزيت الزيتون ورقائق الفلفل الحار، مما يُعزز نكهته.

اقتراحات للتقديم: نجم المائدة. يُعد مخلل الكنجر من النكهات الأساسية على المائدة، ويُستهلك بكثرة في وجبات الإفطار والغداء والعشاء، بالإضافة إلى استخدامه كمقبلات وسلطات. يمكنك تقديم مخلل الكنجر مع أطباق الإفطار مثل أنواع الجبن المختلفة والزيتون والطماطم والخيار. كما يمكنك تقديمه كطبق جانبي مع اللحوم والأسماك والخضراوات في الغداء والعشاء. ويمكنك تقديمه كمقبلات مع الحمص والبابا غنوج والحيدري. أما في السلطات، فيمكنك مزجه مع الخضراوات الورقية لتجربة نكهة مميزة.

ملاحظة للذواقة: يمكنك تحضير صلصة تزاتزيكي بمزج الكنجر المخلل مع الزبادي. ستكون هذه الصلصة منعشة، خاصة في فصل الصيف. يمكنك تقديم الكنجر المخلل على شرائح من الخبز المحمص. ستكون هذه طريقة تقديم أنيقة، خاصة في حفلات العشاء.

فوائد الكنجر المخلل: فوائد صحية تتجاوز المذاق. الكنجر المخلل ليس لذيذًا فحسب، بل له فوائد عديدة أيضًا. فالكنجر نبات غني بالألياف، لذا فهو ينظم عملية الهضم ويمنع الإمساك. كما أنه يحمي الجسم من الجذور الحرة بفضل خصائصه المضادة للأكسدة. يُعزز مخلل

الشوك البكتيريا النافعة في الأمعاء ويدعم جهاز المناعة بفضل البروبيوتيك الذي يحتويه. وبفضل خصائصه المضادة للالتهابات، يُخفف الشوك الالتهابات ويُسكن الآلام. يُعد مخلل الشوك منخفض السعرات الحرارية، مما يجعله خيارًا مثاليًا لمن يتبعون حمية غذائية.

ملاحظة هامة: احرص على عدم الإفراط في تناول مخلل الكَنكر، فقد يُسبب ذلك اضطرابات في المعدة. يُنصح باستشارة الطبيب قبل تناول مخلل الشوك. يجب على مرضى الأمراض المزمنة والنساء الحوامل تجنب تناوله دون استشارة الطبيب.

13- تجفيف الكَنكر

يُسلق ثم يُجفف ويحفظ للشتاء. للاستفادة القصوى من الخصائص الطبية للكَنكر، من الضروري معرفة طرق التخزين والاستخدام الصحيحة. يُمكن استخدام كل من الشوك الطازج والمجفف لفترات طويلة عند تخزينهما في ظروف مناسبة. تُعدّ ظروف التخزين بالغة الأهمية للحفاظ على نضارة الكَنكر وقيمته الغذائية. تختلف طرق التخزين باختلاف شكل النبات:

- يُحفظ الكَنكر الطازج في الثلاجة ملفوفًا بقطعة قماش رطبة أو منشفة ورقية. بهذه الطريقة، يُمكنه الحفاظ على نضارته لعدة أيام.
- يُحفظ الكَنكر المجفف في عبوات محكمة الإغلاق، مثل البرطمانات الزجاجية، في بيئة باردة وجافة. يُمكن أن يُقلل التعرض لأشعة الشمس من رائحة أوراقه وفعاليتها.
- الكَنكر المجفف، فيُنقع في الماء الساخن لبضع دقائق قبل استخدامه في الوصفات. تُساعد هذه العملية على إطلاق رائحته وتليينه.

14- بذور الكَنكر

تُجمع وتُحمص ويضاف لها الملح والزعفران وتؤكل كتسالي.

15- قهوة الكَنكر

في تركيا: تحميص الجذور وطحنها وغليها.

في كردستان: يُحمّص الجزء العلوي الناضج من النبات ويُطحن ويُستهلك كقهوة.

16- شاي الكَنكر

يُعدّ الشاي المُحضّر من أوراق أو أزهار الكَنكر المجففة الطريقة الأكثر شيوعًا لاستخدام هذه النبتة. يُعرف شاي الشوك بفوائده المُحسّنة للهضم، كما يُساعد على تقوية جهاز المناعة وتهدئة الجسم.

المكونات: ملعقة كبيرة من أوراق أو أزهار الشوك المجففة، كوب من الماء المغلي.

التحضير: ضع أوراق الكَنكر في كوب، ثم أضف الماء المغلي. اتركها منقوعة لمدة 5-10 دقائق. صفّها واشربها. يمكنك تحليتها بالعسل أو الليمون حسب الرغبة.

17- اللبان الكَنكر (Kenger sakızı)

يُستخرج من جرح النبات. يتحول إلى صمغ. يُمضغ كعلكة طبيعية. يستخدم لصحة الفم والمعدة. تشتهر بمذاقها المرّ الفريد ورائحتها النفاذة. نظرًا لخلوّها من الإضافات وصناعتها اليدوية، تحتل مكانة مرموقة في الطب التقليدي وبين المنتجات الطبيعية.

يُجفف السائل الأبيض الناتج عن قطع ساق نبات الكَنكر تحت أشعة الشمس، ثم يُعجن ويُصبح قابلاً للمضغ. استُخدمت هذه الصمغة لقرون، سواءً للمضغ أو لفوائدها الصحية المتعددة .إنها طبيعية بالكامل، وخالية من الإضافات، ومصنوعة يدويًا .تتطلب مضغًا قويًا؛ ويتحول لونها إلى الأبيض مع مرور الوقت. يُعتقد أن لها فوائد في مجالات عديدة، أهمها صحة الأسنان واللثة. تُستخدم تقليديًا لعلاج عسر الهضم ومشاكل المعدة. تمنح شعورًا طويل الأمد بالانتعاش في الفم. على الرغم من أن الأبحاث العلمية حول اللبان الكَنكر محدودة، إلا أنه منتج طبيعي استهلكه السكان المحليون لقرون.

عادات الاستهلاك: في مطبخ المشرق العربي وتركيا تُعدّ الكنكر مكوّنًا قيّمًا. تُسلق سيقانها الطرية وبراعم أزهارها عادةً مع البصل والتوابل وتُقلى لتحضير أطباق تقليدية. كما يتم تخليل النبات أو استخدامه كحشوة لأطباق الدواجن واللحوم، حيث يضفي نكهة مميزة تميل قليلًا إلى المرارة.

- في إيران (غرب إيران)

18- الكَنكر المقلي بالبيض

المكونات: كَنكر، بيض، زبدة، ملح.

التحضير: يتم تشويح الكنكر بالزبدة. يضاف البيض المخفوق وملح. يقلب حتى يتجانس.

خامسًا: الاستخدامات الطبية الشعبية

يتم غلي النبتة كاملة بعد تنظيفها من التراب مع إبقاء الأشواك والأطراف القاسية؛ ثم يتم تصيفة محلول من الشوائب، ويتم تناول فنجان من المحلول في الصباح الباكر لمدة خمسة أيام، وهو يساعد على تحسين الهضم، علاج آلام المعدة، تقوية الكبد، تخفيف الالتهابات، يستخدم في الطب الشعبي فقط.

سادساً: الكنكر في الأغاني الشعبية

في كردستان، يظهر الكَنغر بوضوح في الأغاني الريفية، خاصة أغاني العمل والربيع. من بين الأسماء المتداولة أغنية "Kengere" (کەنگەرە) التي تتغنى بجمع النبات في الجبال، وتحمل رمزية الحب البسيط والحياة الطبيعية، وكذلك "Çûme Kengerê" (ذهبتُ لجمع الكَنغر)، وهي صيغة تتكرر في أكثر من منطقة، وغالبًا ما ترتبط بقصص عاطفية مثل لقاء الحبيبة أثناء العمل. ومن المقاطع الفلكلورية المتداولة:

“Kenger li çiya mezin dibe

Evîn li dilan tê dibe”

والتي تعبّر عن نمو الكَنغر في الجبال،
ونمو الحب في القلوب.

أما **في تركيا**، حيث يُعرف باسم
”Kenger“أو”Kenger otu“ ، فيظهر في الأغاني الشعبية (Türkü) ، خصوصًا في شرق الأناضول. من أشهر الأمثلة ”Kenger Türküsü“ (أغنية الكَنغر)، وهي موجودة بعدة نسخ محلية، وكذلك موضوع ”Kenger Toplayan Kızlar“ (بنات يجمعن الكَنغر)، الذي يتكرر كثيرًا ويربط بين العمل والجمال الريفي. كما يظهر النبات كرمز للفقر الشريف والتحمّل، كما في المقطع:

“Kenger yedim dağ başında

Yâr sevdim gözyaşında”

ومن أبرز الأغاني المرتبطة بالكَنغر في التراث التركي أغنية ”Ağılın Altı Kenger“ ، والتي يمكن تقديم ترجمتها العربية بأسلوب شعبي كما يلي:

تحت الحظيرة ينبت الكَنغر

يا راعي الغنم، أدر قطيعك

أفديك يا محمد بيك

أرسل لنا محمود بيك سريعًا

أنا أموت... نعم أموت

أرسل رسالة إلى زارا

وأحضر محمود معي

هل هذا هو طريق زارا؟

هل خلفه ماء جارٍ؟

قلت له تعال بسرعة

أهذه هي سرعتك؟

نعم يا حبيبي نعم

الحب يجعل الإنسان يتكلم

والحزن يجعله يبكي

سيدي لا يركب الفرس الأشقر

والباشا لا يركبه أيضًا

لكن جيوبه مليئة بالأوراق

أنا أموت... نعم أموت

وسأذهب برسالة إلى زارا

وأجلب محمود معي

كما توجد أغنية بروح فلكلورية بعنوان "Kenger Misali" ، تعبّر عن الإنسان الذي يشبه الكَنغر في صموده، ويمكن تقديمها بالعربية بصيغة شعرية:

في تلك الجبال ينمو الكَنغر

وأنا مثله، تهزني الرياح من كل جانب

هزّت الأقدار زهرتي في الجبل

وتركتني أدور مع الريح

كلما ناديت، يأتي من أرجوه

كأنّه الخضر على حصانه

أصبحتُ سحابة سوداء

مستعدًا أن أمطر حزنًا

لا تتوقف دموعي عن السيلان

حتى أصدقائي تفرّقوا عني

اجتمعوا حولي ثم رحلوا

وتركوني أدور مع الريح

أما في إيران، فالوضع مختلف نسبيًا. لا توجد أغنية فارسية مشهورة على مستوى البلاد مكرّسة بالكامل للكَنغر، لكن النبات يظهر بوضوح في الأغاني الكردية الإيرانية، خاصة في مناطق كردستان إيران، وكذلك في بعض الأغاني الأذرية الريفية. وغالبًا لا يكون محور الأغنية بالكامل، بل رمزًا ضمن النص.

ومن الأمثلة القريبة من المقاطع المتداولة في التراث الكردي الإيراني، بصياغة عربية فلكلورية:

جاء الربيع إلى الجبال

وظهر الكَنغر بين الصخور

خرجتُ لأجمعه مع أحبتي

فتذكّرتُ من غاب عني

يا كَنغر الجبل العالي

يا طعام الفقراء

كم من قلبٍ أحبّ

بين وديانك الخضراء

وكذلك في الأسلوب الأذري الإيراني:

في الجبل نبت الكَنغر

وأخذتُ سلّتي وصعدت

لم أعد وحدي في الطريق

لأن طيفك كان معي

وتُظهر هذه النماذج أن الكَنغر في الأغاني ليس مجرد نبات، بل رمز عميق يدل على الحياة البسيطة، والربيع، والخصوبة، والهوية الجبلية، والصمود في وجه الظروف القاسية. كما أن غياب النسخ الثابتة للأغاني يعود إلى طبيعة هذا التراث الشفهي، حيث تتغير الكلمات وتُعاد صياغتها باستمرار بحسب البيئة والمغنّي والمناسبة.

وبذلك يمكن القول إن حضور الكَنغر في الأغاني الشعبية في هذه المناطق هو حضور رمزي وثقافي أكثر منه توثيقي، وهو جزء حي من ذاكرة الناس وتقاليدهم اليومية.

سابعاً: الكَنكر في الأمثال الشعبية

في تركيا

“من لا يعرف الكَنكر في الربيع لا يعرف خير الجبل”

“الكَنكر لا يُؤكل إلا بالصبر”

في كردستان

“الكَنكر رزق الجبل”

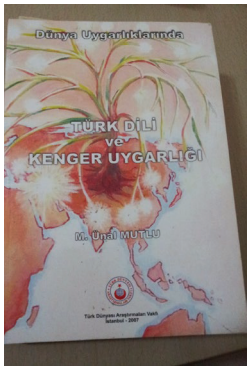
“من يجمع الكَنكر يعرف طريق الربيع”

في إيران

“الكَنكر ينبت حيث الصبر”

“لا يعرف قيمته إلا من خرج إلى الجبل”

ثامناً: الحكايات الشعبية عن نبات الكَنكر



هذه الحكايات ليست "قصصًا موحدة أو مكتوبة رسميًا"، بل هي روايات شفوية محلية تنتقل بين القرى في تركيا وكردستان وإيران، لذلك تختلف من منطقة لأخرى. هذه الحكايات: ليست أساطير رسمية موثقة تاريخيًا بل جزء من التراث الشفهي الريفي، تختلف من منطقة إلى أخرى، وتُستخدم غالبًا لتعليم قيم مثل: الصبر، العمل، والارتباط بالطبيعة

حكاية "نبات الصبر الجبلي"

في بعض القرى الكردية والأناضولية يُروى أن: كان هناك نبات ينمو في الجبال الصعبة، مليء بالأشواك، ولا يستطيع الناس جمعه بسهولة. لكن في الربيع، كان يعطي غذاءً يكفي العائلة الفقيرة. لذلك قالوا: "هذا النبات لا يعطي رزقه إلا لمن يصبر عليه". ومن هنا ارتبط الكَنكر بالصبر والقوة. المغزى الشعبي: أن الرزق الحقيقي يحتاج تعب وصبر مثل جمع الكَنكر.

حكاية "هدية الربيع"

في روايات ريفية في كردستان: يقال إن الربيع كان يأتي إلى الجبال، ويترك "هدايا خضراء" للفقراء، ومن بينها الكَنكر. لكن هذه النباتات كانت محمية بالأشواك، فلا يأخذها إلا من يعرف الجبل جيدًا.
المغزى: الطبيعة تعطي لكن لمن يفهمها، المعرفة الجبلية أهم من القوة.

حكاية "النبات الذي لا يُروَّض"

في بعض المناطق في شرق تركيا: يُقال إن الكَنكر نبات "لا يُزرع ولا يُربّى"، بل يعيش فقط في البرية. لذلك شبّهوه بالإنسان الحر الذي: لا يقبل الزراعة، ولا يعيش إلا في الطبيعة المفتوحة. المغزى: رمز للحرية والاستقلال.

حكاية "الجمع الجماعي"

في القرى الكردية: كان الناس يخرجون في الربيع جماعات لجمع الكَنكر. ويُقال إن: النساء يغنين أثناء الجمع، والرجال يحمون المكان من الحيوانات، والأطفال يجمعون النبات الصغير. لذلك أصبح الكَنكر مرتبطًا بـ: التضامن الاجتماعي، العمل الجماعي، فرح الربيع.

حكاية "النبات الذي يبكي"

في بعض الروايات الرمزية: يُقال إن الكَنكر "يبكي صمغًا (لبان) أبيض" عندما يُجرح. ففسر الناس ذلك بأن: النبات يعطي نفسه كطعام رغم الألم، لذلك هو نبات "كريم لكنه مؤلم". وهذا يرمز إلى: العطاء مع التعب، التضحية من أجل البقاء.

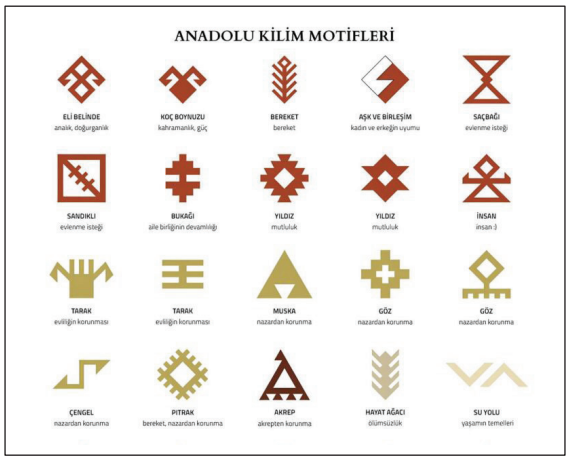
تاسعاً: الكَنكر في الفن والتراث

يظهر في رسومات الطبيعة الجبلية. في التطريز الريفي. في بعض أنماط السجاد التقليدي. لكنه ليس رمزًا فنيًا رئيسيًا.

نقوش السجاد (Carpet motifs): في مناطق شرق الأناضول، جنوب شرق تركيا، وكردستان وإيران الغربية، لا يظهر نبات الكَنكر كنقش "مستقل باسم رسمي ثابت"، لكن: يظهر بشكل رمزي ضمن زخارف نباتية عامة مثل: أشكال شوكية تشبه النبات الصحراوي، ورموز نباتات الربيع البرية مثل زخارف "نبات الجبل (Mountain flora motifs)". أما المعنى الرمزي للكَنكر في السجاد: فهو يرمز إلى الصبر (لأن النبات شوكي وصعب الجمع)، والرزق البري الطبيعي، والربيع والخصوبة، والحياة الجبلية القاسية.

ففي السجاد الكردي التقليدي: تُستخدم زخارف مستوحاة من النباتات البرية، لكن لا يُسمى النقش عادة "نقش الكَنكر" بشكل مباشر؛ بل يدخل ضمن "نقوش الطبيعة الجبلية"

الكَنكر في الفن التشكيلي: يظهر الكَنكر في: اللوحات الواقعية للطبيعة (Landscape painting)، الرسومات الإثنوغرافية (Ethnographic art)، أعمال الفنانين المحليين في كردستان وشرق تركيا. عادة يتم تصويره: كنبات شوكي بري في الجبال أو ضمن مشاهد الربيع أو أثناء جمعه من قبل القرويين.



الكَنكر يعتبر رمز للحياة الريفية؛ فهو رمز للارتباط بالأرض، ورمز للهوية الجبلية

الكَنكر في التطريز الشعبي: تُستخدم زخارف نباتية عامة تشبه الكَنكر، لكن ليس هناك "وحدة زخرفية رسمية باسم الكَنكر"، حيث يتم دمجه ضمن: أزهار الربيع والنباتات البرية الجبلية.

عاشراً: الكَنكر في الشعر الشعبي

يرمز للربيع، ويرمز للصبر، ويرمز للرزق الجبلي، ويظهر في الشعر الوصفي للطبيعة.

في الشعر الكردي (خصوصًا الريفي والشفهي)، يُذكر الكَنكر ضمن وصف الطبيعة الجبلية. مثال معنى شعري شائع (صياغة متداولة وليست قصيدة موحدة):

في سفوح الجبال ينبت الكَنكر
شوكه يحرس رزق الربيع
ومن يذهب إليه بصبر
يعود بقلب ممتلئ بالخير

في الشعر التركي الشعبي (الأناضول الشرقي) يظهر الكَنكر في "Türkü" (الأغاني/الشعر الشعبي): مضمون متكرر:

خرجت إلى الجبل في صباح الربيع
وجمعت الكَنكر بيدي المتعبة

لكنه أعطاني طعم الأرض ودفء البيت

في الشعر الفارسي الشعبي (غرب إيران)، في الشعر الريفي البسيط: يُذكر النبات كجزء من الطبيعة الجبلية مضمون:

الجبل يعطي الكَنكر لمن يعرفه
ويخفيه عن من لا يصبر عليه

حادي عاشراً: أهمية الكَنكر الثقافية

غذاء موسمي مهم، مصدر رزق للقرى، جزء من التراث الجبلي، يعكس نمط الحياة الريفية.

خاتمة

نبات الكَنكر (Kenger) هو نبات بري واسع الانتشار في تركيا وإيران وكردستان، يتميز بأهمية غذائية وثقافية كبيرة. لا يقتصر دوره على كونه غذاءً موسميًا، بل يمتد ليشمل الطب الشعبي، والعادات الاجتماعية، والأمثال والأغاني الشعبية، مما يجعله عنصرًا مهمًا في التراث الثقافي للمنطقة. يعكس هذا النبات العلاقة الوثيقة بين الإنسان والطبيعة في البيئات الجبلية، ويظهر كيف يمكن لنبات بري بسيط أن يتحول إلى رمز ثقافي متكامل.

الملحق رقم 1

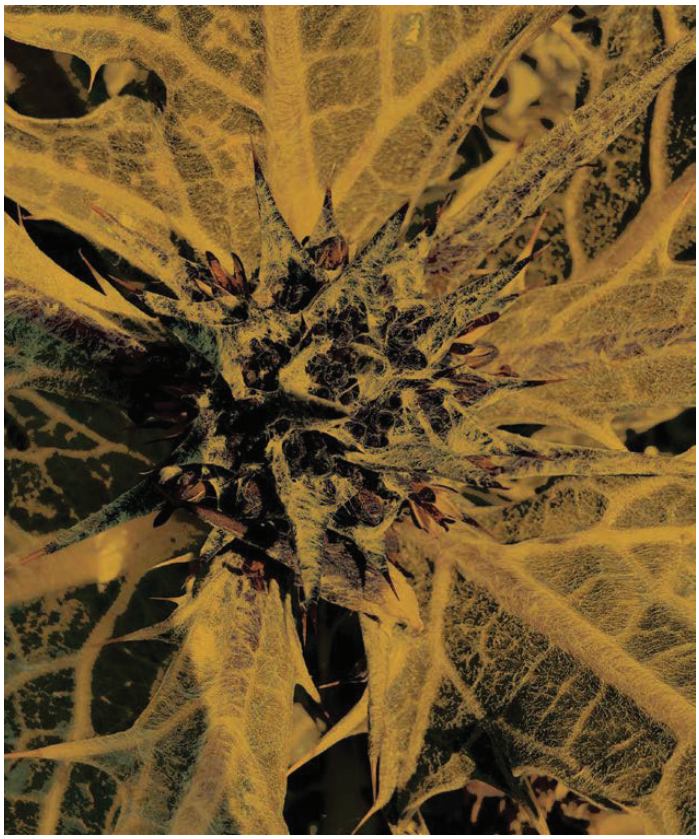
الذهب الأخضر: بيئات استيطان العكوب

بقلم إيروس برافرمان: أستاذة القانون وأستاذة مساعدة في الجغرافيا بجامعة ولاية نيويورك في بوفالو. ألّفت العديد من الدراسات، منها "الأعلام المزروعة: الأشجار والأرض والقانون في إسرائيل/فلسطين" (2009)، و"زولاند: مؤسسة الأسر" (2012)، و"همسات المرجان: علماء على حافة الهاوية" (2018). أما أحدث دراساتها، "توطين الطبيعة: نظام الحفظ في فلسطين-إسرائيل"، فقد نُشرت بالتعاون مع مطبعة جامعة مينيسوتا عام 2023.

نبات العكوب (Gundelia tournefortii) نباتٌ شوكيٌّ ذو قيمةٍ عظيمةٍ لدى الفلسطينيين، حتى أنه يُطلق عليه غالبًا اسم "الذهب الأخضر". يُعتبر هذا النبات من الأطعمة النادرة والشهية، وتزيد فوائده الصحية العديدة من جاذبيته. يُخاطر جامعو الطعام الفلسطينيون بحياتهم لجمع هذا النبات الشائك، مُغامرين في حقولٍ مُفخخةٍ بالألغام الأرضية غير المنفجرة في منطقة الجولان الشمالية، وذلك خلال موسمه القصير في البرية. وقد ازدادت المخاطر -وكذلك الغموض- المُحيطة بالعكوب منذ أن صنّفته دولة إسرائيل كنباتٍ محميٍّ بموجب قانون حماية الطبيعة والمتنزهات.

تُجسّد قصة العكوب ثلاثة مبادئ أساسية لـ"البيئات الاستيطانية": نظام الحماية البيئية الذي تُسنّه الدولة الاستيطانية (أو أنماط الحكم الاستعمارية الجديدة على المستويين الإقليمي والعالمي)، والذي يُعزز الهيمنة على البيئة الطبيعية ويُجرّد المجتمعات المحلية والسكان الأصليين من ممتلكاتهم.

المبدأ الأول والأساسي للبيئات الاستيطانية هو التفكير الثنائي الذي تسعى إلى ترسيخه: يُنظر إلى النظام البيئي برمته من خلال منظور ثنائي، مُستَغِلًّا الكائنات الحية لما يُصوَّر على أنه حرب بيئية شاملة. ويُعتبر نوع الطبيعة المُقدَّر في ظل هذا النمط من التفكير هو "البرية" المثالية، المُقترنة بالثقافة والمتشبثة بماضٍ مُحدد. ويرتبط هذا الماضي بالمجتمع الاستيطاني، الذي يسعى بدوره إلى استعادته من خلال تدابير بيئية. يتم في النهاية مقارنة هذا المشهد الخيالي للماضي بالمشهد الحالي، الذي يتم تصويره على أنه متدهور ومتدهور بسبب سلوك السكان الأصليين المتهور وحتى الإجرامي.



تجلّت قوة التناقضات بشكل خاص في بحثي الإثنوغرافي القانوني حول نظام الحفاظ على البيئة في فلسطين وإسرائيل. مع ذلك، امتدت جدلية السكان الأصليين والمستوطنين في الدولة القومية الاستعمارية إلى ما هو أبعد من ثنائية الطبيعة والثقافة، والماضي والحاضر. فقد تتبعتُ، على سبيل المثال، كيف يُقارن الجمل [البدوي/المحلي/المستأنس] بالحمار البري الآسيوي [الصهيوني/المستوطن/البرية والمُعاد توطينها]، وكيف يُقارن الماعز الأسود [الفلسطيني] بشجيرات الصنوبر [اليهودية/الأوروبية]. وفي مشروع سابق، استكشفتُ مناظر الأشجار المتناحرة في هذه المنطقة، موثقًا الصراع بين أشجار الصنوبر [الغابية] وأشجار الزيتون [المزروعة]. بينما اعتُبرت الأولى محميةً لارتباطها بمشروع الدولة الاستيطانية لتشجير المناظر الطبيعية القاحلة، اعتُبرت الثانية قابلةً للتدمير (أو الاقتلاع) لارتباطها بالمجتمع الفلسطيني الزراعي وطبيعتها التي يُزعم أنها غير برية.

تتفاقم هذه العداوات؛ إذ تُعزز بعضها بعضًا، وتُضفي عليها طابعًا طبيعيًا، وبالتالي تُضفي الشرعية على قوة وحتمية العقلية المتناقضة التي تُميز البيئات الاستيطانية. وكما يُشير أميتاف غوش، فقد قاوم الاستعمار الاستيطاني "بشكل أساسي ليس بالبنادق والأسلحة، بل من خلال تغييرات بيئية أوسع نطاقًا... واجهت الشعوب الأصلية حالة حرب دائمة... شملت أنواعًا عديدة من الكائنات والكيانات غير البشرية: مسببات الأمراض، والأنهار، والغابات، والنباتات، والحيوانات، جميعها لعبت دورًا في هذا الصراع". إن المقارنات الإضافية، مثل تلك التي بين التجديد والزوال وبين الأمل واليأس، هي سمة مميزة لنهج الحفاظ الحديثة، ليس فقط في فلسطين وإسرائيل ولكن أيضًا في جميع أنحاء العالم.

ثانيًا، تُعدّ النظم البيئية الاستيطانية وسيلةً للاستيلاء الأخضر، تُمارَس عبر الإبادة الجماعية وتراكم رأس المال الطبيعي. وهكذا، يعمل الاستعمار والرأسمالية جنبًا إلى جنب من خلال الحفاظ على البيئة لإلحاق العنف بالسكان المُصنَّفين عرقيًا، سواءً كانوا بشرًا أم غير بشر. وبينما يُشكّل الاستيلاء على الأراضي والأراضي ركنًا أساسيًا في النظام الاستعماري الاستيطاني، إلا أنه لا يقوم بمعزل عن غيره، بل يُصاحبه، بل ويسبقه، تصوراتٌ تُضفي عليه معنىً ودعمًا. ويُمثّل الاستيلاء على الأراضي وغيره من أشكال السيطرة والمحو بوسائل بيئية مختلفة، كتجريم السكان الأصليين من قِبَل الدولة الاستيطانية، فضلًا عن تبنّيها نهجًا استشراقيًا تجاههم، الركن الثاني من أركان النظم البيئية الاستيطانية.

ثالثًا وأخيرًا، تعمل النظم البيئية الاستيطانية من خلال القانون البيئي، إذ تُتيح تعريفاته الصارمة وفئات الحماية فيه استمرار إدارتها من خلال الدولة البيئية، كما تُنظّمها. ويُعدّ الدور البارز للقانون محوريًا في عمل النظم البيئية الاستيطانية، التي تُنفَّذ عادةً من خلال إدارات بيئية واسعة النطاق. في حين أن بيئات المستوطنين تتضمن العديد من المبادئ الإضافية، مثل الأرض الخالية والاستثنائية البيئية، فإن المبادئ الثلاثة التي حددتها هنا هي المكونات الأساسية لهذا المشروع.

بيئات شائكة

في عام 2005، حمت دولة إسرائيل نبات العكوب بموجب قانون حماية الطبيعة والمتنزهات لعام 1998. وكما فعلت مع حماية الدولة عام 1977 لنبات الزعتر المحلي - (Majorana syriaca) المكون الرئيسي في مزيج الزعتر المالح الذي أصبح رمزًا للمطبخ الفلسطيني عالميًا - بررت إسرائيل حماية العكوب بالتنبيه إلى تراجع أعداده في المنطقة. ومثلما حدث مع الزعتر، اعتبرت المجتمعات الفلسطينية المحلية حماية الدولة الصهيونية للعكوب إهانة سياسية وعسكرية.

لذا، أدت هذه الحماية القانونية إلى نفور العديد من الفلسطينيين، الذين اعتبروا جهود إسرائيل البيئية جزءًا لا يتجزأ من "قانون الاحتلال" الأوسع. ومنذ ذلك الحين، ظهرت أعمال مقاومة فلسطينية ثابتة (صمود) لحماية العكوب، لا تقلّ ضراوةً وصمودًا عن النبات الذي دافعوا عنه. في مثل هذه الحالات، شددت الدولة قبضتها على المحظورات البيئية، مستخدمة سلطتها حتى عندما كان جامعو الطعام أطفالًا في الثامنة من عمرهم يجمعون طعامًا لعشاء عائلاتهم.

بدلًا من العشاء، في إحدى الحالات، عاد أربعة أطفال كانوا يجمعون العكوب في جبل الخليل (تلال الخليل الجنوبية) إلى منازلهم بغرامة باهظة، بعد أن قضوا ليلتهم في مركز الشرطة الإسرائيلية. وفي عام 2014، قُتل فتى فلسطيني يبلغ من العمر 14 عامًا برصاص جنود إسرائيليين بعد أن عبر ثغرة في جدار الفصل العنصري بالقرب من قرية ولجة الفلسطينية قرب بيت لحم لجمع العكوب في أرض زراعية تملكها عائلته.

على عكس حملة إسرائيل الواسعة والناجحة لحماية الزهور البرية، والتي استهدفت في معظمها السكان اليهود، كان تطبيق قانون حماية الزعتر والعكوب من قبل سلطة الطبيعة وحماية البيئة الإسرائيلية - (INPA) وهي الهيئة الحكومية المسؤولة عن إدارة الطبيعة في فلسطين وإسرائيل - قاسياً واستهدف الفلسطينيين حصراً.

وقد بلغت عقوبة المخالفات السجن لمدة تصل إلى ثلاث سنوات، ووصلت الغرامات بسهولة إلى آلاف الشواقل الإسرائيلية، وهو مبلغ باهظ بالنسبة للفلاحين والمجتمعات الريفية. وغالباً ما يُفرض أمر بالابتعاد "بمسافة مئات الأمتار" عن النباتات المحمية بالإضافة إلى العقوبات، ويُنفذ هذا الأمر ليس فقط في المحميات الطبيعية، بل أيضاً في الأراضي المملوكة ملكية خاصة للفلسطينيين.

وثّقت منظمة عدالة الفلسطينية أنه "خلال الفترة من 2016 إلى 2018، تم تقديم 26 لائحة اتهام وإصدار 151 إشعار غرامة لمخالفات تتعلق بهذه النباتات". في الوقت نفسه، لم يُوجه أي اتهام أو غرامة للإسرائيليين اليهود بموجب هذا القانون. أوضح عالم الأحياء الإقليمي التابع للمعهد الوطني لحماية النباتات والنباتات البرية في الشمال: "يقتصر قطف العكوب التقليدي على الدروز والعرب فقط.

أما اليهود فلا يفعلون ذلك، فهم لا يعرفون حتى كيف يأكلونه". لكن ما أغفله هذا المسؤول هو أنه لم تُوجه أي تهم جنائية لليهود لقطفهم الزهور البرية المحمية. كما أغفل الإشارة إلى أن الضرر الأكبر الذي لحق بالعكوب والزعتر كان على أيدي مطوري العقارات الإسرائيليين اليهود، وليس على أيدي جامعي الثمار الفلسطينيين. وكما قال خبير زراعي إسرائيلي: "لا أحد يتحدث عن حقيقة أننا [اليهود] ندمر من الزعتر أكثر بكثير مما يقطفه العرب. هل تعلمون كم من تجمعات الزعتر الكبيرة اقتلعتها جرافاتنا؟"

كما هو الحال مع العديد من النباتات والحيوانات البرية في فلسطين وإسرائيل، يبذل المشروع الاستيطاني الصهيوني جهودًا كبيرة في البحث عن أصول نبات العكوب والزعتر القديمة. فمن خلال الاستعانة بالدراسات اللغوية إلى جانب الجغرافيا التوراتية وعلم الآثار، تتبعت الدولة الاستيطانية الكائنات البرية المعاصرة عبر الزمن في محاولة لإثبات صلتها الأصلية والمتفوقة بهذا المكان. وبفضل ارتباطهما بنصوص يهودية قديمة من المشناه والتلمود، تحول نبات العكوب والزعتر مؤخرًا إلى نباتات يهودية. ولذلك، بات من الأهمية بمكان بالنسبة للأنظمة البيئية الاستيطانية الصهيونية استعادة بيئة العكوب والزعتر القديمة. ويتزايد النظر إلى جامعي الثمار الفلسطينيين على أنهم يعرقلون هذه العملية ويدمرون البيئة المعاصرة في المنطقة.

لقد تم تبرير هذا التصور "الانحطاطي" من خلال دراسة علمية محدودة نُشرت عام 1995 من قِبل عالم بيئة من المعهد الوطني للإدارة العامة (INPA)، والذي أكد أن جمع النباتات لأغراض تجارية يُرجح أنه يتسبب في "انخفاض كبير في عدد نباتات G. tournfortii المزهرة في مناطق الحصاد". وحذرت الدراسة من "خطر انخفاض التكاثر وعدد النباتات على المدى الطويل". ولكن في حين أوصت الدراسة بتقييد الحصاد التجاري لهذا النوع فقط، فرض المعهد الوطني للإدارة العامة حظرًا صارمًا على جميع أشكال جمع النباتات، بما في ذلك جمعها للاستهلاك الشخصي.

أخبرني ديدي كابلان، مؤلف البحث الأصلي، أنه شعر "بسوء شديد" إزاء كيفية استغلال عمله لأغراض سياسية. وأوضح قائلاً: "كل من يعرفني يدرك مدى ابتعادي عن هذه الأفكار السياسية". في ذلك الوقت، أصدر توجيهًا في منطقته يُلزم حراسه بعدم تطبيق هذا القانون على الفلسطينيين الذين يجمعون النباتات للاستهلاك الشخصي. طلب عالم بيئة رفيع المستوى آخر من المعهد الوطني للإدارة العامة (INPA) التأكيد على ذلك: "في مثل هذه الحالة، يكون المتضررون هم الأفراد والعائلات، بينما تتصرف الشركات التجارية بطريقة أكثر تطوراً وتحقق ميزة".

تُعدّ هذه الأجندات الرأسمالية الاستخراجية جزءًا لا يتجزأ من إدارة المستوطنين الاستعمارية للطبيعة. فعلى مرّ السنين، استغلّ المزارعون اليهود الإسرائيليون والفلسطينيون الزعتر تجاريًا، وتوجد حاليًا مزارع عديدة على جانبي الخط الأخضر (الحدود المعترف بها دوليًا بين فلسطين وإسرائيل عام 1948).

ونظرًا لأن الدولة حظرت جمعه لفترة قصيرة، ولأن زراعته أكثر تعقيدًا، لا يوجد سوى مزرعة أو مزرعتين للعكوب في المنطقة بأكملها. تُدار المزرعة الأولى والأكبر

من قِبل إيلي جليلي، وهو يهودي إسرائيلي، في كيبوتس بمنطقة الجليل الشمالية. خلال مقابلتنا في محطة وقود على جانب الطريق بالقرب من المزرعة، أخبرني جليلي أن فكرة زراعة العكوب راودته أثناء رحلة صيد مع بعض أصدقائه "العرب"، الذين توقفوا فجأة عن مطاردة خنزير بري عندما عثروا على العكوب.

تخلى أحد الصيادين عن كل شيء وانطلق نحو الجانب الآخر من الوادي، كالمجنون. لم أفهم كيف يُعقل ذلك وسط كل هذا الصخب. شرح لي صديقي أنه وجد عكوبًا، وأن العكوب، متى وُجد، ألذ من أي لحم، بل من أي شيء آخر في العالم. قلت: "يا للعجب، هذا مثير للاهتمام"، ومن هنا بدأتُ بحثي. كان ذلك قبل 25 عامًا.

لا تزال عملية تحويل العكوب من نبات مرتبط بتقاليد الطهي الفلسطينية العريقة إلى عشبة برية محمية مع سلالات تجارية مستأنسة، بعيدة عن الاكتمال. ففي الغالب، لم يتقبل الإسرائيليون اليهود مذاقه المميز - مزيج من الخرشوف والهليون - ولا يزال مرتبطًا ارتباطًا وثيقًا بالثقافة الفلسطينية. من جانبهم، كان الفلسطينيون في البداية متخوفين من السلالات التجارية اليهودية. يقول أحدهم: "هناك من قال: 'لن نأكله بدون أشواك'، وقال آخرون: 'هذا ليس عكوبًا بريًا، لذا لن نأكله...' استغرق الأمر بعض الوقت حتى أدركوا أنه جيد ولذيذ بنفس القدر". واليوم، تُغطي السلالة التجارية ما يقارب 20% من السوق.

في حين أن معظم المقارنات البيئية التي وثقتها في بحثي حول بيئات المستوطنين تربط الكائن البري بالدولة الاستيطانية وتضعه في مواجهة كائن أليف مرتبط بالعدو المحلي، فإن المستوطن والسكان الأصليين هنا يربطون أنفسهم بالكائن نفسه، وبالتالي يتصارعون حول تعريفاته واستخداماته المشروعة. فمن جهة، تسعى بيئات المستوطنين إلى رؤية نبات بري بالكامل لا يستهلكه البشر؛ ومن جهة أخرى، تتحدى الممارسات المحلية الفصل بين البري والأليف، وتتعامل مع العكوب والزعتر كهجين بين الطبيعة والثقافة.

وبهذا المعنى، فإن الصراع الدائر حول العكوب يدور حول التعريف الصحيح للطبيعة: فبينما لا ترى المجتمعات الفلسطينية كيف أن استخداماتها للنبات ستنتقص من طبيعته

البرية، فإن نهج الحفاظ الصهيوني القائم على مبدأ "إما الكل أو لا شيء" ينظر إليه إما كنبات للاستهلاك البشري أو كنبات بري محمي، وليس كليهما.

يعيدنا الجدل الدائر حول هوية نبات العكوب إلى نقطة البداية، حيث تبرز ثنائية البيئات الاستيطانية الإشكالية. وفي خضمّ هذا التناقض، احتفت رابيا إغبارية، محامية منظمة عدالة، بتعديل الهيئة الوطنية لحماية الطبيعة (INPA) الأخير للقانون، والذي يسمح بجمع العكوب بكميات تصل إلى خمسة كيلوغرامات داخل المحميات الطبيعية، وخمسين كيلوغرامًا خارجها، مع الإشارة إلى أنه في كلتا الحالتين، "دون جذور [العكوب]". ويبدو أن تفسير السكان الأصليين لهوية النبات قد انتصر، ولو مؤقتًا.

تُسلط قصة نبات العكوب الضوء أخيرًا على جانبٍ أقل دراسةً من بيئات المستوطنين: وهو ازدواجية موقف علماء البيئة المستوطنين. فبصفتهم عاملين لدى الدولة، لم يكن مديرو الحفاظ على البيئة والعلماء الذين تحدثتُ إليهم متوافقين تمامًا مع أجنداتها الاستعمارية. وقد تجلى ذلك بوضوح في تصريحات ديدي كابلان، العالمة التي شكلت أبحاثها أساس حظر نبات العكوب. وبالمثل، أعربت مارغريتا والتشاك، كبيرة علماء البيئة النباتية في المعهد الوطني للنباتات والغابات في إسرائيل، عن قلقها إزاء الخطاب السائد للحماية المفرطة الذي تروج له الدولة.

أولًا، أوضحت في مقابلتنا أن هذا النهج لا يستند إلى بحث علمي رصين. وهي تُجري حاليًا بحثًا من هذا القبيل، لكنها تُقر بأن هذا البحث أيضًا محدود النطاق والقدرات. تقول: "لطالما كنتُ متشككةً للغاية بشأن مدى إمكانية التوصل إلى معلومات دقيقة حول تأثير الرعي، لأنه حتى في عام 2005، كانت النباتات تُرعى لسنوات عديدة."

تُدرك والتشاك تمامًا الدلالات السياسية الكامنة وراء حظر جمع الثمار البرية، وتُبدي قلقها إزاء ما قد ينتج عن ذلك من عزلة للمجتمع المحلي، وكيف يُمكن لهذه العزلة أن تُقوّض بدورها جهود الحفاظ على البيئة في المنطقة. وقد صرّحت لي قائلةً: "إن ارتباط الفلسطينيين بالأرض بالغ الأهمية، إذ يُراد منهم أن يُعنوا بالأرض وبالطبيعة المحيطة بها."

وتُلقي والتشاك باللوم في الموقف العدائي الذي يُبديه العديد من الفلسطينيين المحليين تجاه حماية الطبيعة على ممارسات الإنفاذ الصارمة للمعهد الوطني لحماية الطبيعة، والتي تتجاهل في الوقت نفسه المنطق العلمي. لذا، ترى والتشاك أن المشكلة لا تكمن في علم الحفاظ على البيئة، بل في القانون والسياسة كما يتجليان في تطبيق المعهد غير المرن. وتقول:

من يُقرر في النهاية؟ إنها وحدة الإنفاذ أكثر منا نحن [العلماء]. لدينا - وأعني بـ"نحن" القسم العلمي - رأي واضح، يستند إلى حقائق ميدانية، مفاده أنه ينبغي السماح للناس بجمع الثمار البرية، لأنها جزء لا يتجزأ من ثقافتهم وتقاليدهم.

لكن على الرغم من تعاطفها مع ممارسات البحث عن الطعام "البسيطة"، فإن والتشاك في الوقت نفسه تُردد الرواية الرسمية للدولة بشأن الحفاظ على نبات العكوب والزعتر، مُجادلةً بأن هذه النباتات في تراجع ومُعرّضة لخطر الانقراض، وأن البحث التجاري عنها يُضرّ بحمايتها، وأن هذا البحث يتم بكميات كبيرة ويشمل صادرات ضخمة إلى الدول المجاورة. لذا، يكمن التحدي بالنسبة لها في كيفية تمييز الدولة قانونيًا وعمليًا بين البحث عن الطعام للاستهلاك الشخصي والبحث عنه لأغراض تجارية.

وبالاعتماد على افتراضات مختلفة جوهريًا، فإن النهج الفلسطيني تجاه نبات العكوب عادةً ما يُشكك في كل موقف من مواقف والتشاك المؤيدة للتنظيم. تكشف حالة العكوب عن ازدواجية موقف الفاعلين البيئيين من المستوطنين: فمع أنهم جزء من إدارة الدولة ويتفقون مع افتراضات الحفاظ الأساسية التي تقوم عليها بيئات المستوطنين، إلا أن هؤلاء الفاعلين غالبًا ما يُدركون تمامًا في الوقت نفسه التداعيات العكسية والعنيفة للتركيز الضيق على حماية الطبيعة.

يُظهر هذا الموقف المتناقض من جانب بعض علماء البيئة الحكوميين أنه حتى في صميم بيئات الاستيطان، توجد إمكانيات لوجهات نظر غير ثنائية، ورحيمة، ودقيقة، تُقدّم مسارات بيئية أكثر عدلاً. فالبيئات ليست بالضرورة استعمارية؛ بل يُمكنها أن تُجسّد وتُعزّز التعايش، والترابط، والتعددية. وكما يتضح من قصة "الذهب الأخضر"، فإن التفكير البيئي قد يُرشدنا في الواقع إلى الخروج من الحاضر الاستعماري نحو بيئات ما بعد الاستعمار.

الملحق رقم 2

الصراع على الزعتر وعكوب: القوانين الإسرائيلية لحماية الطبيعة وتجريم ثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية، قوانين حماية الطبيعة الإسرائيلية، وتجريم ثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية

البحث بقلم: ربيع إغبارية

ملخص

يُعدّ الزعتر والعكوب من الأعشاب الشائعة في الثقافة والمطبخ الفلسطيني. إلا أنه في عام ١٩٧٧، أعلن أرييل شارون الزعتر "نباتًا محميًا"، ما جعل جمعه أو حيازته أو المتاجرة به جريمة جنائية. وقد لاقى العكوب مصيرًا مشابهًا عندما صُنِّف محميًا في عام ٢٠٠٥. وأصبح من يجمع الزعتر والعكوب لاحقًا مخالفًا للقانون، وفي كثير من الحالات وُجِّهت إليه تهم وأُدين. ومع ذلك، لا يزال جمع الزعتر والعكوب مستمرًا، إذ يعتبره الكثيرون عملًا من أعمال المقاومة.

تتناول هذه الورقة البحثية الصدام بين قوانين حماية الطبيعة الإسرائيلية وثقافة جمع الأعشاب الفلسطينية في ضوء القوى السياسية والاقتصادية والعلمية المؤثرة. وتستعرض قرارات المحاكم المتعلقة بالنباتات المحمية، وتُبيّن أن الحظر قد طُبِّق بصرامة وبشكل حصري ضد جامعي الأعشاب الفلسطينيين. تُجادل الورقة البحثية بأن القانون استغلّ ادعاءات علمية مثيرة للجدل لصالح سردية حضارية ومطالبة منافسة بالأرض. وقد انخرطت المحاكم في تأكيد هذه السردية ورفضت تقليدًا زراعيًا غذائيًا عريقًا تحت غطاء القانون والطبيعة.

التمهيد

أعترف أنني أخطأت. لن أكرر هذا الخطأ. أنا أب لسبعة أطفال. ذهبتُ لأجمع بعض الحاجيات المنزلية. إنها مجرد حقيبتين صغيرتين. أضمن لكم أنني لن أكرر هذا الخطأ.

- القضية الجنائية رقم 19051-03-10، دولة إسرائيل ضد نزار خليل (2010)

س: هل تعلم أن قطف الزعتر محظور؟

ج: نعم، أعلم أن قطف الزعتر محظور.

محظور على العرب، ومباح لليهود.

- القضية الجنائية رقم 02/6652، دولة إسرائيل ضد ماري (2003)

هذه قصة خضراء كخضرة الزعتر، وشائكة كالعكوب - عشبتان شائعتان في الثقافة والمطبخ الفلسطيني، أصبحتا بشكل غير متوقع رمزًا للنضال. إنه نضال متجذر في

الأرض، حرفيًا ومجازيًا، ويقع عند مفترق طرق القومية والاستعمار، والغذاء والطبيعة، والخبرة والمقاومة، والأسواق والمنازل، والسياسة والبيئة، وربما الأهم من ذلك كله: القانون. إنها قصة تتكشف بين الحقول والأطباق وقاعات المحاكم: يُعلن الزعتر (Majorana syriaca) والعكوب (Gundelia toumerfortii) من النباتات المحمية بموجب القانون الإسرائيلي، وبالتالي يُحظر قطفهما جنائيًا. ومع ذلك، يستمر جمع هذه النباتات، حيث يُقبض على العشرات كل عام، ويُستجوبون، ويُتهمون، ويُدانوا، ويُغرَّمون، ويعتبر الكثير منهم ذلك عملًا من أعمال المقاومة.

تتناول هذه الورقة البحثية الحظر المفروض على الزعتر والعكوب. ورغم أن الدراسات السابقة لم تُعر اهتمامًا كافيًا للصراع بين القانون الإسرائيلي وثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية، فإن هذه الورقة تقدم عرضًا شاملًا لهذه الظاهرة من خلال دراسة أبعادها القانونية والعلمية والثقافية والسياسية والاقتصادية. وتُبين الورقة أنه لا يوجد أساس علمي متين لهذا الحظر، وتجادل بأن القانون قد استغل ادعاءات علمية غير حاسمة لتجاهل تقليد زراعي-غذائي عريق لصالح ادعاء منافس بالأصالة.

مع ذلك، لا تهدف هذه الورقة إلى الادعاء بأن أي تقييد على قطف الأعشاب كان بالضرورة متحيزًا أو قمعيًا. فربما أدى النمو السكاني، إلى جانب ازدياد الاستهلاك، إلى استنزاف غير مستدام لهذه الأعشاب. ومع ذلك، ثمة أسباب وجيهة تُشكك في صحة مبررات حماية الطبيعة المزعومة، وفي ضرورة أساليب الإنفاذ الصارمة المُطبقة. وتجادل الورقة، في هذا السياق، بأن المحاكم قد لجأت إلى التلاعب بالمراجعة القضائية لتحقيق "حلول عملية حول الادعاءات والخلافات المعرفية التي لم يكن للعلم وحده أن يحسمها". وتدرس الورقة الأحكام القانونية المتعلقة بقطف الزعتر والعكوب وحيازتهما والاتجار بهما، وتكشف دور المحاكم في إعادة إنتاج سردية تجمع بين الحضارة والهمجية تحت غطاء القانون والطبيعة.

الأرض والطبيعة والغذاء والصهيونية

تُعدّ الأرض والطبيعة عنصرين أساسيين في الصهيونية. فمنذ أن تجلّت التطلعات القومية الصهيونية في مشروع استعماري مؤسسي في فلسطين، سعت المؤسسات الصهيونية جاهدةً للسيطرة على الأرض، وتوطينها، وتغيير معالمها الطبيعية. وتداخلت أفكار "استصلاح الأرض" و"إحياء الصحراء" مع مساعي الصندوق القومي اليهودي لشراء الأراضي الفلسطينية منذ مطلع القرن العشرين. وقد تصوّر هذا الخطاب الصهاينة اليهود كمستوطنين "معاصرين" "أنقذوا" الأرض والطبيعة من العرب "المتخلفين" الذين "حوّلوها

إلى صحارى". وتطلّعت الروح الصهيونية تجاه الأرض إلى المعرفة، والتوطين، والتطوير، والتشجير، والاستصلاح، والإحياء، وفي نهاية المطاف، التهويد. وكانت هذه كلها أفعالًا للاستحواذ تُشبه ادعاءً بالملكية: فنحن نعرف الأرض، ونُقدّرها، ونُطوّرها؛ ولذلك، فنحن نستحقها.

كان تصوّر الأرض على أنها قاحلة ومتخلفة، وسكانها المحليين على أنهم بدائيون وغير متحضرين، سمةً بارزةً في الفكر الاستعماري الأوروبي. وقد حملت الحركة الصهيونية، التي نشأت في أوروبا في ظل هذه الخلفية، مشاعر مماثلة تجاه فلسطين والفلسطينيين. إلا أن اضطهاد اليهود في أوروبا والطابع الديني للأرض المقدسة، قد عَقّدا الرواية الاستعمارية التقليدية. لم تكن الصهيونية تطمح فقط إلى استعمار الأرض، بل إلى إنشاء "وطن قومي للشعب اليهودي" فيها. واتخذ قيام إسرائيل في فلسطين شكل توطيد الحياة القومية اليهودية على حساب هدم الحياة الفلسطينية. لقد خلطت الصهيونية بين القومية والاستعمار: إذ سعت إلى بناء أمة ذات تعريف ديني في المستعمرة، بدلاً من إخضاع المستعمرة لأمة قائمة.

بالنسبة للصهيونية، كان الحيز الجغرافي للاستعمار مطابقًا لحيز نشأتها القومية. وكان لا بد لهذا الموقع المكاني أن يخضع لتحول جذري ليتماشى مع الرؤية الصهيونية الأوروبية للأرض المقدسة. في عام 1948، عقب انسحاب الانتداب البريطاني من فلسطين، احتلت الجماعات الصهيونية المسلحة 78% من أراضي فلسطين الانتدابية، وأجبرت معظم الفلسطينيين المقيمين فيها على اللجوء - وهو حدث أطلق عليه الفلسطينيون اسم النكبة، وعرفه الإسرائيليون بحرب الاستقلال.

أصبح الفلسطينيون الذين تمكنوا من البقاء في الأرض التي أصبحت فيما بعد إسرائيل مواطنين في الدولة. وخلال الخمسينيات والستينيات من القرن العشرين، جرت عمليات مصادرة واسعة النطاق لأراضي المواطنين الفلسطينيين، مما أدى إلى إنشاء نظام قانوني استثنائي للأراضي، ركز 93% من الأراضي في ملكية الدولة (باستثناء الأراضي الفلسطينية المحتلة في أعقاب عام 1967).

وقد دفع هذا الوضع بشكل متزايد الفلاحين الفلسطينيين المقيمين في إسرائيل من الحقول إلى المدن، وأعاد تشكيل الفلسطينيين كطبقة عاملة حضرية في الاقتصاد الإسرائيلي ذي

الأغلبية اليهودية؛ وهو اقتصاد سياسي لا يزال يعيد إنتاج أوجه عدم المساواة الحادة المنظمة على أسس عرقية وقومية حتى اليوم.

في هذا السياق، لم تكن الطبيعة طبيعية على الإطلاق. فقد برزت زراعة الأشجار سريعًا كأداة شائعة لاستحضار مشهد أوروبي أخضر في ما كان يُنظر إليه على أنه منظر طبيعي شرقي قاحل. وفي عملية بدأت خلال الانتداب البريطاني، وتوسعت بعد قيام إسرائيل عام 1948، زرعت الصندوق القومي اليهودي أكثر من 240 مليون شجرة في فلسطين/ إسرائيل، معظمها من أشجار الصنوبر. وكما يُبين إيروس برافرمان، أصبح مشهد أشجار الصنوبر المُجمّع رمزًا أساسيًا للصهيونية في المشهد الطبيعي، في تناقض صارخ مع مشهد أشجار الزيتون الفلسطيني.

لذا، كانت الطبيعة موقعًا ونتاجًا لمشاريع سياسية وقانونية على الأرض والمناظر الطبيعية. بالنسبة لإسرائيل والصندوق القومي اليهودي، كانت أشجار الصنوبر أكثر بكثير من مجرد وسيلة "لإحياء الصحراء" وإحياء سردية توراتية: فقد طغت عملية التشجير على أنقاض القرى الفلسطينية المدمرة في براءة أشجار الصنوبر الخضراء لصالح "النسيان الجماعي". وهكذا، أصبحت المناظر الطبيعية لإسرائيل/ فلسطين وسيلة ترمز إلى مشروع بناء دولة متشابك مع الاستيلاء الاستعماري.

لم تكن مشاريع التشجير، مع ذلك، الحالة الوحيدة للسياسات الاستعمارية القومية التي تم إضفاء الشرعية عليها تحت غطاء القانون والطبيعة. وقد زاد من تعقيد هذا الوضع تداخل دور الطبيعة كمصدر للغذاء والمعيشة. وتُقدّم قصة معاملة الماشية في فلسطين/ إسرائيل، التي تُذكّر بقصص كافكا، مثالاً صارخاً على التوترات المماثلة التي تقع عند تقاطع القانون والاستعمار والطبيعة والغذاء والخبرة. في كتابها، تُقدّم تمار نوفيك سرداً مفصلاً لتاريخ الماعز في فلسطين خلال فترة الانتداب البريطاني والعقد الأول من قيام إسرائيل.

وفي موضع آخر، استكملتُ هذا السرد بدراسة ظاهرة "مطاردة" المسؤولين الإسرائيليين للماعز و"اختطافهم للإبل" بدءاً من سبعينيات القرن الماضي. لسنوات طويلة، كانت الماعز والإبل منتشرة في الأراضي المقدسة. ولكن منذ قيام الانتداب البريطاني على فلسطين، بدأ وضع الماعز والإبل وأصحابها الفلسطينيين يزداد سوءاً. انتشرت أفكار معينة حول الماعز والإبل على نطاق واسع بين الإدارة الاستعمارية البريطانية: فقد نُظر إلى الإبل الشرقية والماعز السوداء على أنها حيوانات أدنى شأناً، وغير منتجة، وضارة مقارنةً بالأبقار ذات

الأصل الأوروبي والماعز البيضاء. واتهمت الإدارة الأولى بالتسبب في تآكل التربة والفيضانات والتصحر، وسعت إلى تثبيط اقتنائها بحجة الخبرة العلمية. أما العلماء والمسؤولون الذين عارضوا هذه الادعاءات من داخل الإدارة، فقد تم تجاهلهم وفصلهم من مناصبهم.

مع انتهاء الحكم البريطاني، لم تُنفَّذ خطط تقليص أعداد الماعز والإبل، وبقيت أعدادها مستقرة. بعد قيام إسرائيل عام 1948، كثّفت الدولة مشاريع التشجير وسعت إلى تنفيذ الخطة البريطانية بالكامل، إذ كانت تطمح إلى القضاء على الماعز التي تجد في الأشجار غذاءً لها. سنّ الكنيست ما عُرف بقانون الماعز الأسود، ووضع خططًا لإبادة الماعز. وبينما جُرّم رعي الماعز قانونًا بموجب هذا القانون، أصبح رعي الإبل غير قانوني بحكم الواقع، نظرًا لتردد الدولة في تخصيص مراعٍ لها. في سبعينيات القرن العشرين، نفّذت "الدورية الخضراء" المُنشأة حديثًا عمليات إنفاذ واسعة النطاق، ما أدى إلى انخفاض أعداد الماعز والإبل إلى مستوى غير مسبوق. وتجاهلت الدولة مجددًا اعتراضات العلماء والسكان الفلسطينيين المحليين.

إن تجريم ثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية، الذي نناقشه في هذه الورقة، يندرج ضمن سياق يُضخّم ويعكس الروايات القومية الاستعمارية من خلال القانون المتعلق بالكائنات غير البشرية. ويساهم التفاعل بين القانون والعلم، فضلاً عن الطبيعة غير السياسية ظاهرياً للغذاء وإمكانية ترويج الطبيعة لأغراض دعائية، في إخفاء هذه الروايات وإضفاء الشرعية عليها تحت ستار الموضوعية المزعومة. ويكشف تجريم قطف الأعشاب، كما سأبين في الفصول التالية، عن ديناميكية مُلفتة تُعيد إنتاج تسلسلات هرمية بشرية مماثلة تحت ذريعة حماية الطبيعة والخبرة العلمية.

الزعتر والعكوب في الثقافة الفلسطينية

يُعدّ الزعتر والعكوب من أهمّ الأعشاب في الثقافة الفلسطينية. كتبت الباحثتان البريطانيتان غريس غروفوت ولويز بالدينسبيرغر في كتابهما الصادر عام 1932 بعنوان "من الأرز إلى الزوفا: دراسة في فولكلور النباتات في فلسطين": "يعرف كل فلسطيني الزعتر". وأشارتا إلى أنه "يُستخدم من أقصى البلاد إلى أقصاها كبهار أو مُنكّه، وله بعض الشهرة أيضاً كدواء". وتابعتا قائلةً: "الأمر الأكثر إثارة للاهتمام بالنسبة لنا هو أن الزعتر هو على الأرجح الزوفا المذكورة في الكتاب المقدس". وعلى الرغم من جذوره التوراتية، لم يحظَ الزعتر، أو غيره من النباتات الصالحة للأكل، بمكانة خاصة لدى الصهاينة الذين استوطنوا

فلسطين تحت الانتداب البريطاني. ومع مرور السنين وظهور القومية الفلسطينية الحديثة، أصبح الزعتر رمزاً بارزاً للمقاومة، يُشير إلى ارتباط الفلسطينيين بأرضهم.

يُعدّ الزعتر عنصرًا شائعًا في الشعر والسياسة والخطاب العام والفلكلور. ففي قصيدته الشهيرة "أحمد الزعتر"، استخدم الشاعر الوطني الفلسطيني محمود درويش الزعتر كرمزٍ لوصف شخصية أحمد، رمز اللاجئين الفلسطينيين في المنفى (ليدين من حَجَر و زعترْ.. هذا النشيدُ .. لأحمدَ المنسيّ بين فراشتين.. مَضَتِ الغيومُ و شرّدتني.. ورمتْ معاطفها الجبالُ و خبّأتني..). وقد أشار المفكر الفلسطيني إدوارد سعيد إلى الزعتر كرمزٍ للاعتراف. وفي حوارٍ مع سلمان رشدي، أكّد سعيد أنه على الرغم من وفرة الزعتر "في جميع أنحاء العالم العربي، وبالتأكيد في فلسطين وسوريا ولبنان"، فقد أصبح رمزًا مميزًا للبيوت الفلسطينية (كما نقل سعيد عن صديقه: "إن وجود الزعتر في البيت الفلسطيني علامةٌ على وجوده").

مع ذلك، لم يُقلّل انتشار الزعتر من مكانة العكوب الخاصة. فالعكوب نبات شائك للغاية، يُزرع في المنزل، ويُحصد موسميًا. وعلى عكس الزعتر، كان لا بد من تنظيف العكوب وطهيه بعد قطفه بفترة وجيزة. في سيرتها الذاتية، تصف الشاعرة فدوى طوقان عادة تنظيف العكوب كدلالة على الوعي الزمني:

لقد اختفى تاريخ ميلادي من ذاكرة والديّ [طوقان] في غياهب الزمن. كلما سألت أمي: "لكن يا أمي، على الأقل في أي فصل كان ذلك؟ في أي عام؟"، كانت تجيب ضاحكة: "في اليوم الذي كنت أطبخ فيه العكوب. هذه هي شهادة ميلادي الوحيدة التي أملكها لكِ. لقد نسيت الشهر والسنة. كل ما أتذكره هو أنني بدأت أشعر بآلام المخاض وأنا أنظف الأشواك من سيقان العكوب."

يُقدّم الكاتب الفلسطيني الشهير سلمان ناطور الزعتر والعكوب كرمزين للهوية الفلسطينية. وبأسلوبه الساخر المعهود، يصف ناطور حوارًا دار بينه وبين صديقه خلال رحلة إلى باريس. متحديًا فكرة أن باريس والغرب أرضٌ للوفرة، يسأل ناطور مازحًا: "هل يوجد زعتر وعكوب في باريس؟"، ليُجاب بالنفي كما هو متوقع. يقول ناطور: "شعرتُ وكأنني هزمته هزيمة ساحقة. لا يوجد لديهم، أليس كذلك؟" ويُلخّص ناطور الأمر ويقترح: "لقد جعلنا من الزعتر سلاحًا فعّالًا ضد الإمبريالية. يُلقون علينا القنابل، ونحن نرشّهم بالزعتر."

باختصار، لم يكن الزعتر والعكوب مجرد نباتات صالحة للأكل تُساهم في إعالة الأسر الفلسطينية، بل كانا أيضًا عنصرين أساسيين في جعل أي أسرة فلسطينية. كانت هذه العناصر أساسية في الثقافة الفلسطينية وفي صياغة المعنى. وفي ظل هذا الواقع، ومع استمرار مصادرة الأراضي الفلسطينية، شكّل تجريم قطف الأعشاب هجومًا على الثقافة الفلسطينية، وزاد من تسييس مكانتها كرموز للأرض. ولذلك، اكتسب تجريم الزعتر والعكوب دلالات رمزية على الاستيلاء الاستعماري.

النباتات العشبية الصالحة للأكل وقوانين حماية الطبيعة الإسرائيلية

يُروج لتجريم ثقافة قطف الأعشاب الفلسطينية من خلال قوانين حماية الطبيعة. يُخوّل القانون الإسرائيلي الخاص بالمتنزهات الوطنية والمحميات الطبيعية والمواقع الوطنية والتذكارية وزير حماية البيئة إعلان بعض النباتات كـ"قيم طبيعية" محمية (يُشار إليها فيما يلي بـ"النباتات المحمية"). بعد هذا الإعلان، يُصبح قطف أو حيازة أو المتاجرة بأي كمية من النباتات المحمية جريمة جنائية. وبينما يُتيح القانون إمكانية فرض عقوبة سجن تصل إلى ثلاث سنوات، فإن العقوبات الأكثر شيوعًا هي الغرامات الجنائية، كما هو مُفصّل في القسم التالي.

وبالتالي، فإن سلطة إعلان نبات ما كنبات محمي وتجريم قطفه مُخوّلة لسلطة سياسية، دون أي التزام قانوني بتقديم قاعدة بيانات علمية أساسية لهذه الإعلانات.

في عام 1977، عدّل الوزير المُخوّل آنذاك، أرييل شارون، قائمة النباتات المحمية لتشمل، من بين نباتات أخرى، الزعتر. رغم أن عشرات النباتات كانت مدرجة آنذاك ضمن قائمة النباتات المحمية، إلا أن الزعتر لم يكن مجرد نبات صالح للأكل، بل كان رمزًا بارزًا في الثقافة والمطبخ الفلسطيني. بعد ما يقرب من ثلاثة عقود، وتحديدًا في عام 2005، قام أرييل شارون، رئيس وزراء إسرائيل آنذاك ووزير حماية البيئة في آن واحد، بتعديل قائمة النباتات المحمية لتشمل العكوب.

لم يقتصر تجريم الزعتر والعكوب على إسرائيل، بل امتد ليشمل الأراضي الفلسطينية المحتلة بأوامر عسكرية، مع اختلاف الإجراءات الجنائية اللاحقة التي تُتخذ أمام المحاكم العسكرية بدلًا من المدنية. وبذلك، أصبح من يقطف الزعتر أو العكوب، سواء في إسرائيل أو الأراضي الفلسطينية المحتلة، مخالفًا للقانون، وخضع للاستجواب والعقوبات.

الأساس العلمي المتنازع عليه

إن الصدام بين القانون الإسرائيلي والثقافة الفلسطينية ذو طبيعة سياسية، إذ يستحضر توترات استعمارية قومية وارتباطات بالتجريد من الممتلكات. ويظل دور الخبرة العلمية في إضفاء الشرعية على حظر الزعتر والعكوب نقطة محورية ومثيرة للاهتمام. فعلى مدى قرون، دأب السكان المحليون على جمع الأعشاب دون وجود دليل على أن هذه الممارسة قد قللت من وفرة النباتات البرية. إلا أن الأدلة العلمية المتوفرة تشكك في صحة مبررات حماية الطبيعة المزعومة التي يستند إليها الحظر. في الواقع، أقرت سلطة الطبيعة والمتنزهات، وهي الجهة المسؤولة عن إنفاذ القانون ومراقبة الموائل الطبيعية، بعدم وجود أدلة تدعم إعلان الزعتر نباتًا محميًا. ورداً على طلب للحصول على معلومات، كتبت السلطة: "لم نتمكن من العثور على أي مواد أو بروتوكولات من ذلك الوقت [وقت الإعلان]". وفي سياق متصل، أقر علماء النبات الرسميون في السلطة أيضًا بعدم وجود أي خطط ذات جدوى علمية لمراقبة أعداد هذه الأعشاب.

تُشير الأدلة المُستقاة من علماء مستقلين ومن جهات تابعة لهيئة الطبيعة والمتنزهات إلى أن هذه الأعشاب غير مُدرجة في أي "قائمة حمراء"، أي قوائم النباتات المُهددة بالانقراض أو شبه المُهددة أو النادرة. وقد انتقد علماء النبات الإسرائيليون في هذا السياق الفجوة بين الحماية القانونية للنباتات وحالتها المُهددة بالانقراض، مُؤكدين أن "الخطر الرئيسي لانقراض الأنواع البيولوجية منذ ثمانينيات القرن الماضي هو تضرر موائلها الطبيعية نتيجة للتوسع العمراني، وتعبيد الطرق، والزراعة المُكثفة"، بدلاً من "اعتبارات الجاذبية والجمع" التي كانت تُحدد قائمة النباتات المحمية في الماضي. ويخلصون كذلك إلى أن "هذه الفجوة تستدعي إعادة النظر في مسألة الحماية القانونية" و"تغيير أولويات سياسات صون النباتات وحمايتها".

كما أوضح البروفيسور ناتيف دوداي، عالم النباتات الذي سبق له البحث في الزعتر، في مقابلة: "لا أحد يتحدث عن حقيقة أننا، نحن اليهود [الإسرائيليين]، ندمر كميات من الزعتر تفوق بكثير ما يجمعه العرب. هل تعلمون كم من تجمعات الزعتر الكبيرة اقتُلعت بالجرافات؟ في هار أدار (مستوطنة إسرائيلية تقع في منطقة التماس بالضفة الغربية تأسست عام 1986) أو تقاطع إلياكيم (موشب في شمال إسرائيل في منطقة الروحة، وتقع تحت إدارة مجلس مجيدو الإقليمي. في 2019) - مواقع كانت تزخر بكميات وفيرة من الزعتر، وقد اختفت جميعها الآن. أما العربي؟ فيجمع خمسة كيلوغرامات ويُغرّم." على الرغم من أن دوداي يقترح "تحديد المواقع التي لا تتعرض فيها الأعشاب للخطر والسماح بالجمع المنظم"، إلا أن رأيه رُفض من قِبل هيئة الطبيعة والمتنزهات لصالح حظر تام.

وتظهر أنماط مماثلة فيما يتعلق بالعكوب. فقد وظّفت الدولة المعرفة العلمية لإدراج العكوب ضمن النباتات المحمية، على الرغم من امتناع علماء النبات بوضوح عن التوصية بحظره بشكل تام. إن الأساس العلمي المتنازع عليه الذي يستند إليه حظر قطف الزعتر والعكوب يُفاقم التوترات السياسية المرتبطة بهذا الحظر. ورغم هذه الغموض، أغفل المؤرخون والباحثون الآخرون دراسة نقدية للخطاب العلمي الذي يُحيط بهذا الحظر. وفي هذا السياق، لعب القانون دورًا إضافيًا في إخفاء هذه الغموض العلمي وإضفاء طابع الحزم القانوني عليه.

الاستيلاء الثقافي، الاستغلال التجاري؟

بالتوازي مع تجريم أنواع الزعتر والعكوب البرية، قام بعض المزارعين اليهود الإسرائيليين بتطوير أنواع مستأنسة واستثمروا في تسويق هذه الأعشاب. وحتى ذلك الحين، كانت الطبيعة المصدر الوحيد للزعتر والعكوب. ومع ذلك، ظلت الأنواع المستأنسة والمُرخصة قانونًا أقل جودة، ولا يزال العديد من الفلسطينيين يجمعونها من البرية بين الحين والآخر. وبينما تكهن البعض بأن تجريم هذه الأعشاب كان مدفوعًا بمصالح تجارية للمزارعين اليهود، يتضح جليًا أن الحظر قد تم التلاعب به لتحقيق الربح. تُجسد قصة عائلة بن هاروت الإسرائيلية استغلال حظر الزعتر لتحقيق الربح. بدأ زئيف ويورام بن هاروت زراعة الزعتر المستأنس للاستخدام التجاري عام 1977، وهو العام نفسه الذي أُعلن فيه الزعتر محميًا. في مقابلة تلفزيونية، وصف آل بن هاروت بوضوح توسع مشروع تسويق الزعتر.

يورام بن هاروت: أعطيته لأبي [زئيف] ليبيعه في الضفة الغربية، ورأينا أنه ذو جدوى تجارية. المحاور: هل بعتموه؟ يورام بن هاروت: نعم! لم يكن لديهم زعتر. أتذكر أنني كنت أسير مع أبي في نابلس، وكانوا [الفلسطينيون] يركضون خلفنا وهم يهتفون "زعتر زعتر". بعد فترة وجيزة، رأينا أن الأمور تسير على ما يرام، فقمنا بتوسيع الأرض، وزرعنا خمسة دونمات، ثم خمسة دونمات أخرى. المحاور: إذن، نمتم ووصلتم في أقل من خمس سنوات، عفواً ثلاث سنوات، إلى كم؟ يورام بن هاروت: 550 دونمًا.

جاء توسع حقول الزعتر في ظل مصادرات واسعة النطاق للأراضي الفلسطينية من قبل الدولة، مما أشعل فتيل أحداث "يوم الأرض" التاريخية عام 1976. وقد تكررت إعادة توزيع الأراضي وفقًا لمنطق قومي عرقي في حقول الزعتر. إلا أن عائلة بن هاروت لم تكتفِ بزراعة الزعتر فحسب، بل سعت أيضًا إلى بيع مزيج الزعتر الفلسطيني التقليدي لزيادة أرباحها: يورام بن هاروت: [...] الزعتر جميل ورائع، ونحن متحمسون، لكن يجب

أن يدرّ هذا العمل ربحًا... المحاور: تريد بيع مزيج الزعتر للعرب؟ إنه أشبه ببيع الثلج للإسكيمو! يورام بن هاروت: بالضبط! أريد بيع الثلج للإسكيمو، هكذا يبدو الأمر! لكن كانت لديّ فكرة لكيفية القيام بذلك.

تضمنت هذه الفكرة استغلال المعرفة المحلية لتحقيق الربح: المحاور: إذن كيف عرفتَ مكونات المزيج؟ يورام بن هاروت: كانت هذه هي المشكلة برمتها! في البداية، وضعنا مكونات ونسبًا خاطئة، وكان طعمه مقززًا للغاية، وكان لونه أسودًا تمامًا. فأعطيته لأبي ليُعرّف به العرب، لكن الناس قالوا إنك لن تنجح! المُحاور: من أين حصلت على الوصفة والمكونات الصحيحة؟ زئيف بن هاروت: كل عائلة عربية تعتقد أنها أفضل من يُتقن صنع الزعتر... المسلمون لا يقبلون أن يتحدث رجل غريب مع زوجاتهم. لكن كان لديّ أصدقاء مقرّبون، فتحدثت مع زوجاتهم. وسألتهم عن كل شيء، في بيوت عديدة.

المحاور: هل كشفوا لك سر الزعتر؟ زئيف بن هاروت: أنا كأحد أفراد العائلة، يعرفونني منذ سنوات طويلة. أخبروني بالأمر بالتفصيل، كما تعلم... لكن الربح لم يكن الدافع الوحيد. فقد رأى آل بن هاروت في استغلال الزعتر مشروعًا وطنيًا. المحاور: بالنسبة لوالدك، كما فهمت، الزعتر هو الصهيونية، الزعتر هو التعايش. ماذا يعني لك؟ يورام بن هاروت: بالنسبة لي، هو مجرد فخر وطني... المحاور: إذن تريد أن يُقال ما يقوله الناس عن أمريكا، وعن إيطاليا، عن الأوريجانو؟

يورام بن هاروت: بالضبط! [أريد أن يقول الناس] إن الزعتر هو إسرائيل. وهذا ما أصبح حقيقة. لم يقتصر تجريم الزعتر والعكوب على حماية الطبيعة فحسب، بل مكّن أيضًا من الاستيلاء الثقافي بالتزامن مع المكاسب الاقتصادية. لكن هذه لم تكن نهاية القصة. كان الفلسطينيون الذين يجمعون الزعتر من البرية ويحتفظون به، يُستجوبون ويُتهمون ويُدانوا ويُعاقبون في المحاكم. ويتناول الفصل التالي الإجراءات القانونية والقرارات المتعلقة بالزعتر والعكوب.

الفقه القانوني للزعتر: المحاكم الإسرائيلية وجامعو الأعشاب الفلسطينيون

أظهرت محركات البحث القانونية تسعة وستين قرارًا صادرًا عن محاكم إسرائيلية تتعلق بالزعتر والعكوب، بين عامي 2003 و2019. بينما تتعلق إحدى وأربعون قضية بالزعتر، تدور ثمانية وعشرون قضية حول العكوب. ويُظهر تحليل السوابق القضائية أن جميع المتهمين كانوا مواطنين فلسطينيين من إسرائيل، وأن لوائح الاتهام المتعلقة بقطف النباتات المحمية تقتصر على الأعشاب فقط. ورغم أن هذا قد يُفسر مبدئيًا بالطلب النسبي على الأعشاب مقارنةً بالنباتات المحمية الأخرى، إلا أن المعلومات المتوفرة تشير إلى أن قطف نباتات الزينة المحمية لا يزال ظاهرة واسعة الانتشار.

وتبقى نتائج البحث هذه غير مكتملة: فالعديد من قرارات المحاكم غير منشورة في قواعد البيانات القانونية، والاتهام ليس سوى أحد العواقب المحتملة التي قد يواجهها جامعو الأعشاب. أما البديل الأكثر شيوعًا فهو فرض غرامات فورية. بين عامي 2010 و2016، على سبيل المثال، تم إصدار أكثر من 750 غرامة فورية، قيمة كل منها حوالي 700 شيكل إسرائيلي، إما لقطف الزعتر أو حيازته. ووفقًا لهيئة الطبيعة والمتنزهات، لم تتجاوز حالات "الكمية التجارية" إحدى عشرة حالة، والتي عُرّفت بشكل غير رسمي بأنها أكثر من عشرة كيلوغرامات. علاوة على ذلك، في الضفة الغربية المحتلة، على سبيل المثال، تُطبّق العقوبات من قِبل النظام العسكري، وغالبًا ما لا تتطلب جلسات استماع أمام المحاكم.

تكشف القضايا التي تُحال إلى المحاكم عن ديناميكيات بالغة الأهمية. فبينما يكون معظم المتهمين في هذه الإجراءات من كبار السن والفقراء وغير الممثلين قانونيًا، وينتهي بهم الأمر بالاعتراف بالذنب، إلا أن بعض القضايا تُفضي مع ذلك إلى إدانات قضائية بعد عدة جلسات استماع. يناقش هذا الفصل المواضيع الرئيسية التي تبرز من هذه القضايا، موضحًا أن للمحكمة دورًا حاسمًا في تطبيق الحظر وإضفاء الشرعية عليه، وفي الوقت نفسه تُعيد إنتاج سردية متناقضة بين الحضارة والهمجية تحت ستار حماية الطبيعة.

"نزع الطابع الغذائي" عن الأعشاب، وحماية الطبيعة

يُعدّ الغذاء الوظيفة المباشرة والأساسية للزعتر والعكوب. ورغم ذلك، دأبت المحاكم على تجاهل تصنيف هذه الأعشاب كغذاء، بينما تُغلّف أحكامها في الوقت نفسه بلغة مهنية مُنمّقة لحماية الطبيعة. وتتجاهل المحاكم بشكل روتيني استناد المدعى عليهم إلى احتياجاتهم المنزلية ووظيفة هذه النباتات الغذائية، مُفضّلةً بدلاً من ذلك سردية حضارية انتقامية. وتُجسّد قضية نزار خليل، حيث أغفلت المحكمة أي إشارة إلى وظيفة الأعشاب رغم ادعاء المدعى عليه: "أنا أب لسبعة أطفال. ذهبتُ لأجمع العلف للمنزل"، هذا النمط المُتكرر. في قضية كنعان، التي تتعلق بثلاثة أكياس بلاستيكية من الزعتر، رفضت المحكمة بالمثل الوظيفة الغذائية للنبات، مع التأكيد على أن "هذه الأفعال تنطوي على ضرر بالقيم الأساسية لمجتمعنا". وفي قضية أخرى تتعلق برجل يبلغ من العمر 61 عامًا قام بقطف الزعتر مع شقيقاته، شددت المحكمة على أن "موضوع هذه القضية جريمة يجب مواجهتها برد فعل قوي، في ضوء انخفاض أعداد الزعتر في أرضنا نتيجة الإفراط في قطفه، مما أدى إلى الإضرار بالتوازن البيئي لأرض إسرائيل".

لذا، قامت المحكمة باستبعاد الزعتر والعكوب من المطبخ الفلسطيني، وصنفتهما كمواد محظورة في المجال القانوني. ووفقًا لرؤية المحكمة، تنتمي هذه الأعشاب إلى مفهوم مُنقّى للطبيعة، مستندةً إلى "القيم الأساسية" للمجتمع والرؤية الوطنية لـ"أرض إسرائيل". وترى المحكمة أن الطبيعة يجب حمايتها من الآثار "الضارة" للثقافة الفلسطينية. إلا أن هذه الرؤية تُكمّل حجج الادعاء، وتلجأ إلى لغة علمية لتحويل الادعاءات المتنازع عليها إلى حقائق حتمية بموجب القانون. فعلى سبيل المثال، تُجسّد حجج الادعاء في إحدى القضايا الخطاب الحضاري الكامن وراءها:

على الرغم من أن كمية العكوب المقطوفة لم تكن كبيرة... أعتقد أن على المحكمة أن تنضم إلى جهود الادعاء لاجتثاث هذه الظاهرة [ظاهرة قطف الأعشاب] من جذورها. لسوء الحظ، لا يدرك العديد من المتهمين مدى خطورة أفعالهم، عندما يأتون ويخبروننني سراً أنهم "اختاروا كمية صغيرة للأسرة، وهكذا تربينا [المتهمون] لأجيال".

باختصار، خضع الزعتر والعكوب لعملية "تجريد" بموجب القانون، لصالح تصور مُنقّى للطبيعة يُبعد الثقافة الفلسطينية عنها. فبعد أن تُحلل المحكمة عملية قطف الأعشاب من الطبق، يُمهّد الطريق لتصوير القطف كفعل إجرامي وإدانة المتهمين بذريعة حماية الطبيعة.

دولة إسرائيل ضد جامعي الزعتر الفلسطينيين: سياسات الادعاء

إن حقيقة كون المواطنين الفلسطينيين الإسرائيليين هم المتهمين الوحيدين الذين يُحاكمون في قضايا تتعلق بقطف أو حيازة نباتات محمية، تُظهر الطبيعة السياسية لتجريم الزعتر والعكوب. وكما قالت المتهمة في قضية ماري: "أعلم أن قطف الزعتر ممنوع. ممنوع على العرب، ومسموح لليهود". هذه المشاعر ليست بلا أساس. فقد أشار الباحثون، على سبيل المثال، إلى النهج المتساهل وغير الجنائي الذي اتبعته الدولة للتخفيف من الأضرار الناجمة عن قطف نباتات الزينة: وهي ظاهرة شائعة بشكل خاص خلال الخمسينيات والستينيات من القرن الماضي بين اليهود الإسرائيليين. في المقابل، فإن تطبيق القانون بصرامة ضد قطف أو حيازة كميات صغيرة من الزعتر والعكوب يُفاقم التوترات القومية الاستعمارية المرتبطة بهذه النباتات.

لا ترتبط سياسة النيابة العامة في توجيه الاتهامات للمتهمين في المحاكم الجنائية بكمية النبتة أو أي منطق واضح آخر. فقد دأبت الدولة على مقاضاة متهمين قطفوا كميات صغيرة من الزعتر أو العكوب، والتي كان من الواضح أنها مخصصة للاستخدام المنزلي الشخصي. وقد أدى ذلك إلى خلل قانوني وتفاوت كبير في الأحكام تبعًا للشخصية الشخصية للقاضي: فكثيرًا ما يُفرض على المتهمين الذين قطفوا كميات أقل من العشبة غرامات أكبر. إضافة إلى ذلك، لم تكتفِ النيابة العامة والمحاكم بتوجيه الاتهامات وإدانة المتهمين لقطف الأعشاب، بل اتهمتهم أيضًا بحيازتها. علاوة على ذلك، كشفت قضية أبو شامله عن سياسة تمييزية في النيابة العامة تُعرف بـ"الاستثناء الدرزي"، وتحديدًا الامتناع عن مقاضاة النساء الدرزيات بحجة "الشرف". في حين أعلنت المحكمة أن السياسة تمييزية بشكل غير قانوني على أساس الجنس، إلا أنه يمكن قراءة القضية على أنها لا تستحضر فقط النظام الأبوي الذي ترعاه الدولة، بل تستحضر أيضاً ممارسات "فرق تسد" ذات الطابع السياسي العميق بين الدروز والطوائف الفلسطينية الأخرى.

يمكن فهم ردود فعل المتهمين على محاكمتهم على أنها تعكس "أشكال المقاومة اليومية". يقول سمير نعامنة، وهو جامع ثمار متمرس: "لا يهمنا إن تم القبض علينا أم لا". ويضيف: "المحكمة، المحاكمة، الرسوم، لا نفكر في ذلك". ويؤكد كذلك أن "هذا جزء من الضغط الذي تمارسه إسرائيل علينا لتجويعنا". ويشارك جامعو ثمار آخرون مشاعر مماثلة. فعلى سبيل المثال، قال إبراهيم مصلح في مقابلة: "جمع الثمار ممنوع، وهم [مسؤولو إنفاذ القانون في الجيش الوطني] يطاردون الناس، ولكن ماذا عن أولئك الذين يعانون من ضائقة مالية؟... حتى لو طاردونا بالطائرات، فلن ينجحوا في منعنا [من جمع الثمار]، فهذه حياتنا، ماذا نفعل؟". كما يسخر سعدة نصار من هوس الدولة بجمع الثمار: "يطاردوننا، لماذا

يطاردوننا؟" وتقول: "من أجل بعض أشواك العكوب!" وتضيف: "سواء كان ذلك ممنوعاً أم لا، فسوف نجمع العكوب".

قضاة الهوية

من بين المواضيع المثيرة للاهتمام التي تبرز من السوابق القضائية، اختلاف نهج القضاة العرب اختلافًا ملحوظًا عن نهج القضاة اليهود. فمن بين إحدى وأربعين قضية تتعلق بالزعتر، على سبيل المثال، انتهت ثلاث قضايا فقط بالبراءة؛ وقد نُظِر في جميعها أمام القاضي العربي الوحيد المختص بقضايا الزعتر. وإلى جانب هذه النتيجة اللافتة، يكشف التفسير القانوني والخطاب الذي استخدمه القاضي العربي عن نهج مختلف بشكل لافت. ففي قضية ختم أبو مخ، رفض القاضي شهادات مسؤولي الإنفاذ، ورجّح شهادة المتهم، وأمر بالبراءة. ويشير القاضي أيضًا في هوامش حكمه إلى أنه: "بما أن كمية الزعتر لم تُثبت، وأن التهم تتعلق بصندوق وكيس بلاستيكي، فمن الممكن الاستنتاج أن الكمية ضئيلة... وربما كان من الممكن تبرير الاستناد إلى المبدأ القانوني "لا يُعنى القانون بالتفاهات". وبالمثل، تبنى القاضي العربي نهجاً أكثر تساهلاً في قضيتين أخريين، وبرّأ المتهمين من تهم حيازة المخدرات. ويتناقض هذا النهج المتساهل مع أحكام أخرى رأى فيها القضاة أن حيازة كميات مماثلة من الأعشاب تُهدد "القيم الأساسية" للمجتمع، وتبرر "رداً حازماً".

لا يعني هذا، بطبيعة الحال، أن القضاة العرب سيبرئون المتهمين بالضرورة. ومع ذلك، يبقى من المفيد ملاحظة العلاقة بين المناهج القانونية والهويات الوطنية للقضاة. وتتجلى قضية أخرى تكشف عن نهج فريد لقاضٍ عربي فيما يتعلق بالزعتر والعكوب في دعوى مدنية، حيث طالبت المدعية بتعويض مدني إثر حادث سير كانت طرفًا فيه.

وادعت المدعية العربية أنها فقدت قدرتها على قطف وبيع النباتات البرية الصالحة للأكل، والتي كانت مصدر دخلها الوحيد. في حكمه، أشار القاضي إلى أنه: "أعيش بين أهلي وأعلم أن العديد من القرويين معتادون على جمع النباتات البرية الصالحة للأكل، مثل العكوب والخبازة والزعتر، للاستهلاك الشخصي في المقام الأول وليس للتجارة، مع أن بعضهم يبيع هذه الأعشاب، وخاصة الأسر الفقيرة". وبناءً على هذا التقييم، تغاضى القاضي عن الحظر الجنائي على الجمع، وقبل دعاوى المدعية، وعوضها عن خسارتها للدخل من النباتات الصالحة للأكل. إن تعامل القضاة العرب مع الزعتر والعكوب، يكشف، باختصار، عن تصور فريد يبرز في المشهد القانوني. وفي غياب أي تفسير آخر، يبدو أن

هذا التصور متجذر في هويتهم، التي من خلالها ينظرون إلى الزعتر والعكوب، في نهاية المطاف، على أنهما طعام.

الخلاصة

ظل تجريم الزعتر والعكوب غير ملحوظ لسنوات. إلا أن القضية حظيت مؤخرًا باهتمام متزايد من الرأي العام والقانون، وشهدت منعطفًا مثيرًا للاهتمام. ففي يناير/كانون الثاني 2019، قدم مركز عدالة - المركز القانوني لحقوق الأقلية العربية - طلبًا نيابةً عن جامعي الزعتر والعكوب، مطالبًا وزير حماية البيئة والنائب العام وهيئة حماية الطبيعة بإلغاء الحظر المطلق المفروض على جمعهما. وبعد عدة أشهر من المراسلات، وفي ظل تزايد الانتقادات الشعبية، وافق وزير حماية البيئة وهيئة حماية الطبيعة على إعادة النظر في سياساتهما المتعلقة بالملاحقة القضائية، دون إلغاء الحماية القانونية لهما.

وفي أغسطس 2019، أعلنت هيئة حماية الطبيعة أنها ستسمح، ابتداءً من عام 2020، بجمع الزعتر والعكوب بكميات محددة. حتى بعد هذه التصريحات، تطورت القصة لتكشف عن صراع على الرواية: فقد رفضت هيئة المتنزهات الوطنية باستمرار الاعتراف بالظلم السابق، وأصرت على أن تغيير السياسة كان نتيجة تقييم مستقل، لا علاقة له بأي مطالب قانونية أو انتقادات عامة. ومع ذلك، صدرت عدة منشورات متناقضة بشأن الكميات المسموح بها، وحتى مارس 2020، استمر الإبلاغ عن حوادث إنفاذ القانون على الرغم من هذه الإعلانات. ومؤخرًا، نشرت هيئة المتنزهات الوطنية سياسة مؤقتة تسمح بقطف كميات صغيرة من الزعتر والعكوب في المناطق التي لا تُعتبر محميات طبيعية. إلا أن تفشي جائحة فيروس كورونا أدى إلى تعليق هذه السياسة. ولا يزال مستقبل الزعتر والعكوب، شأنه شأن مستقبل جامعيهما، غير واضح.

الملحق رقم 3

جوندليا تورنيفورتيي ل. (عكّوب): مراجعة لخضار برية قيّمة من شرق البحر الأبيض المتوسط

الملخص:

Gundelia tournefortii L. (Asteraceae) هو نبات بري صالح للأكل يشبه الخرشوف وينمو في المناخ شبه الجاف للشرق المتوسطي. نظرًا لقيمته الثقافية والاقتصادية العالية للاستخدامات الطهوية والعلاجية، فإن هذا النبات معرض للجني المفرط الناتج عن الاستهلاك المنزلي والتجارة، مما يهدد بقاء السكان الطبيعيين. توجد بعض البيانات المحدودة حول تركيبته الغذائية تشير إلى وجود حمض الفوليك وعدة أحماض أمينية أساسية. تشير الأبحاث حول إنبات البذور إلى أن التخشين الميكانيكي، وحمض الجبريليك، والتبريد المتدرج كلها علاجات فعالة لكسر سبات البذور وبالتالي لتكاثر النباتات من البذور. كما أن التكاثر الخضري الناجح من نموات النبات متاح أيضًا. ومع ذلك، وعلى الرغم من بعض الاستثناءات، لا يزال هذا النوع غير مزروع على نطاق واسع بسبب عاداته الشوكية ومتطلبات إنبات البذور المعقدة، ولا يزال ضمان إنبات البذور تحت الظروف الميدانية الطبيعية مسألة تحتاج إلى معالجة.

مقدمة

تشكل النباتات البرية الصالحة للأكل مصدرًا قيمًا للغذاء، بالإضافة إلى كونها وسيلة للمجتمعات المحلية لتنويع نظامهم الغذائي، خاصة خلال فترات المجاعة وأوقات النقص في المناطق المتأثرة بشدة بتغير المناخ. علاوة على ذلك، يُعرف عن النباتات البرية الصالحة للأكل أنها تحتوي على مستويات عالية من المغذيات الدقيقة التي تسهم بشكل كبير في معالجة سوء التغذية والأمراض المرتبطة بها. كما توفر هذه الموارد النباتية مصدر دخل بديل للمجتمعات المحلية، خاصة مع تزايد شعبية الطعام التقليدي والعضوي في الشمال العالمي.

بالإضافة إلى ذلك، يمكن لزراعة الخضروات البرية الصالحة للأكل أن توفر الغذاء والدخل للسكان الأصليين مع تقديم فوائد قوية للحفاظ على تلك الأنواع المعرضة للإفراط في الجمع. يُطبق هذا الاستراتيجية على العديد من الأنواع القيمة التي تتعرض للتهديد بسبب الاستغلال المفرط، وتضمن دعم ريادة الأعمال الزراعية لسد الفجوة بين زيادة عدد السكان وتوافر الغذاء لن يكون التقدم الحالي في معدل إنتاج الغذاء كافيًا للقضاء على الجوع بحلول عام 2030 أو 2050 .لذلك، يُعتبر إدخال محاصيل جديدة من النباتات البرية الصالحة للأكل خيارًا رئيسيًا لثورة "خضراء" جديدة أكثر مرونة واستدامة وتنوعًا بيولوجيًا وموجهة من قبل المجتمع.

من المعروف الآن أن "التغذية والتنوع البيولوجي يتقاطعان على مسار مشترك يؤدي إلى الأمن الغذائي والتنمية المستدامة" وأن "الأنواع البرية والتنوع البيولوجي داخل الأنواع لها أدوار رئيسية في الأمن الغذائي العالمي": (منصة PAR لأبحاث التنوع الزراعي و FAO 2010).

تقدم الأدبيات العديد من الأمثلة الناجحة للأنواع النباتية البرية ذات الإمكانات العالية للتجنيد الزراعي، ومن بينها:(.Gundelia tournefortii (Asteraceae) G, tournefortii L.): وهي خضروات شبيهة بالخرشوف تنمو في المناخات شبه الجافة للشرق المتوسط. تشمل الأسماء الشعبية لـ G. tournefortii: عكوب وكعوب (العربية)؛ Hakuvit Hagalgal (العبرية)، وKenger (التركية). تشتهر هذه النبتة بأهميتها في النظام الغذائي التقليدي والاستخدام الطبي، وكخيار للدخل للمجتمعات الريفية (Lev-Yadun and Abbo 1999). لا تزال تُجمع أساسًا للاستهلاك والتجارة من البرية. في لبنان، الأردن، تركيا ودول أخرى في المنطقة، تُعتبر G. tournefortii من بين أهم النباتات البرية الصالحة للأكل، مما أدى إلى الإفراط في جمعها. تُجمع الرؤوس الزهرية الطرية قبل التزهير وتُطهى بطرق عديدة. في لبنان، تُستخدم النبتة لتحضير الأومليت (بيض والبصل وزيت زيتون مع شرائح العكوب) والعديد من الأطباق التقليدية بزيت الزيتون أو دهن ولحم الضأن. كما أن إضافة اللبن والحمص إلى جانب مكونات أخرى شائعة في أطباق العكوب. يعود الاستخدام الإثنوبوتاني لهذه النبتة إلى أكثر من 2000 سنة كما هو مذكور في التلمود البابلي وكتابات كتابية أخرى.

تستعرض هذه الدراسة تصنيف، توزيع، تكاثر وفئات الاستخدام الإثنوبوتاني لـ G. tournefortii، كما تقدم بعض البيانات الأولية الأصلية حول التحليلات الغذائية للنباتات التي جُمعت من محمية الشوف للغابات والمناطق الطبيعية (SBR) في لبنان. أُجريت هذه الدراسة ضمن مبادرة تعاونية في إطار مشروع "استعادة النظام الغذائي المتوسطي التقليدي من خلال الحفاظ على النباتات البرية الصالحة للأكل" الذي تقوده الحدائق النباتية الملكية، كيو (RBG Kew) في المملكة المتحدة (https://www.kew.org/science/our-science/projects/restoring-mediterranean-diet) بالتعاون مع المركز الوطني للبحوث الزراعية (NARC) في الأردن ومحمية الشوف للغابات والمناطق الطبيعية (SBR) في لبنان.

طرق البحث

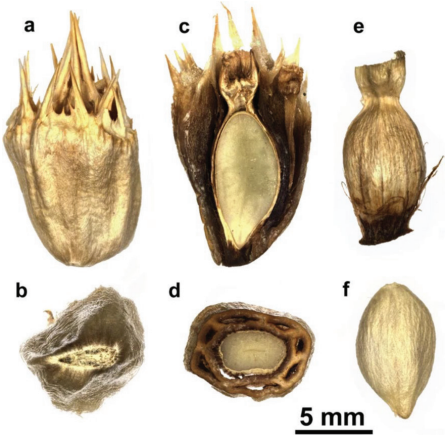
استندت هذه الدراسة بشكل أساسي إلى بحث مستفيض في الأدبيات العلمية المحكمة، باستخدام كمنابع رئيسية منصة Web of Science، وقاعدة بيانات الأدبيات الأكاديمية Scopus، والمعلومات المسترجعة من بنوك البذور والمؤسسات العاملة في حفظ البذور وتكاثر العكّوب.

النتائج والمناقشة

يشكل القسم التالي مراجعة لأهم نتائج عدة دراسات حول العكّوب تجمع المعلومات النباتية والبيئية والاثنوبوتانية، بالإضافة إلى نتائج تجارب التكاثر التي أجرتها مؤسسات بحثية مختلفة.

وصف النبات

الشكل 1 السويقة الزهرية لنبتة (العكّوب)



الشكل 2: مورفولوجيا الثمار والبذور لنبات العكّوب

شكل الحياة: نبات معمر شوكي، نصف نبات جذري، يشبه النباتات الشوكية الأخرى التي تنتمي إلى عائلة النجميات، مثل الأشواك البرية المتوسطية: سيرسيوم ميل، الديبسيس، ديبساكوس ل، والإرينغو. إلا أن نبات العكوب يتميز بجذر سميك يتم تجديده بجذور جديدة كل ربيع.

الخصائص المورفولوجية: ينمو حتى حوالي 20–50 سم، على الرغم من أنه يمكن أن يصل أحيانًا إلى حوالي 100 سم في الارتفاعات المنخفضة والظروف الرطبة. له سيقان منتصبة، أحيانًا متفرعة، أملس أو مغطاة بالشعر إلى كثيف الشعر؛ وعند الجفاف، تتحول السيقان القديمة إلى كرات تتدحرج مع الريح.

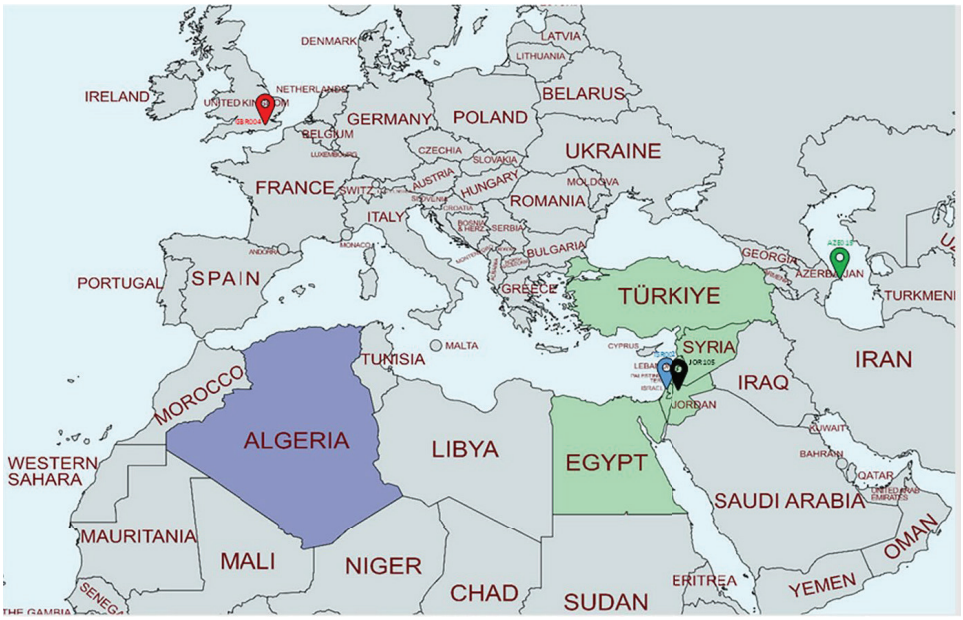
الجذور والسيقان والأوراق تنتج لبًا لبنيًا، الأوراق متبادلة، متصلة مباشرة بالساق أو قاعدة متدلية بأجنحة شوكية، الأوراق السفلى حوالي 7–30 × 4–16 سم، مع وريقات رمحية أو رمحية-بيضاوية، مفصصة إلى مفصصة جزئيًا؛ الأوراق العليا متكتلة/ مرفقة بأوراق غطاء، من أملس إلى مغطى بشعر شبكي رقيق أو شبه أملس، مع عروق بارزة، والثانوية منها بيضاء، والوسطى الأولية غالبًا

أرجوانية. الزهيرات (الشكل 1) مفردة، مركبة (تُعرف باسم "رأس الزهرة")، مغطاة بأوراق غطاء، كثيفة كروية إلى بيضاوية الشكل، حوالي 2–5 × 2–4 سم، تتكون من تجمعات رؤوس أزهار مفردة مدعومة بورقة شوكية واحدة وورقتين فرعيتين.

وحدات انتشار الثمار والبذور، المعروفة أيضًا باسم "الوحدات النثرية" (الشكل 2)، لها شكل غريب، يشبه الكأس الدوّامة، بيضاوي مقلوب إلى رباعي الشكل، بأبعاد 10–16 × 5–9 × 7 مم، أخضر أو مائل إلى البنفسجي عند النضارة ويصبح خشبيًا مع التقدم في العمر؛ تصبح المقصورات الخارجية للرؤوس الزهرية الذكرية جوفاء بمجرد تكوّن وحدة الانتشار، وتظهر لها فتحات علوية أفقية أو مائلة (الشكل 2د). الثمرة عبارة عن سيبسيلا شبه مضغوطة (عرض طولي في الشكل 2هـ)، حوالي 6 × 3 مم، مع أن البَرقوق قصير على شكل إكليل بطول 1.5–2 مم، بحواف مشعرة أو كاملة. البذور بيضاوية الشكل، لونها رملي فاتح، حوالي 8 × 4 × 2 مم (الشكل 2و).

عادة الإزهار والإثمار: يحدث الإزهار من فبراير/ مارس إلى يونيو؛ ويحدث الإثمار بين يونيو وأغسطس. الزهرات ملقحة بالحشرات، أساسًا النحل وأعضاء آخرون من عائلة أبيداي، أو الخنافس التي تتغذى على الرحيق. تُنتشر الوحدات النثرية بمجرد أن تجف الأجزاء فوق الأرض من النبات وتنفصل عن النظام الجذري، لتصبح شجيرة متدحرجة تدفعها الرياح وقادرة على نشر وحدات الانتشار لمسافات طويلة.

التوزيع والموطن



شكل 3: خريطة تُظهر نطاق التوزيع الأصلي (أخضر) والنطاق غير الأصلي (نيلي) لنبات العكّوب وفقًا لموقع النباتات العالمية على الإنترنت (POWO). تشير علامات GPS إلى مواقع المؤسسات التي تُخزن فيها عينات بذور العكّوب.

يشمل نطاق التوزيع الأصلي الأكثر موثوقية الذي تم الإبلاغ عنه للأكوب قبرص ولبنان وفلسطين وشبه جزيرة سيناء (مصر) وسوريا وتركيا. تم إدخال النبات في الجزائر، حيث يوجد حاليًا كنبات غير أصلي. يُعد العكّوب نموذجياً لمنطقة الحزام الشجري المتوسطي (الغارّيغ)، حيث يمكن العثور عليه في موائل مختلفة، مثل الصخور الجيرية أو الصخور النارية؛ السهوب؛ المناطق المفتوحة في غابات الصنوبر أو البلوط؛ الحقول البور أو المزروعة؛ الطرق الجانبية هي الموائل الرئيسية للعكّوب. يتراوح الارتفاع الرئيسي بين 100 و2500 متر فوق سطح البحر، لكن هذا النوع يمكن أن ينمو أيضًا على مستوى سطح البحر. توضح الشكل 3 خريطة النطاق الأصلي للنوع بما في ذلك مناطق إدخال النوع؛ علاوة على ذلك، يتم عرض علامات GPS التي تشير إلى مواقع المؤسسات التي تخزن عينات بذور العكّوب يرافق كل علامة GPS رمز التعريف الخاص بـ Genesys لكل مؤسسة: باللون الأسود JOR105 = المركز الوطني الأردني للبحوث الزراعية (الأردن)؛ باللون الأزرق الفاتح ISR002 = بنك الجينات الإسرائيلي للمحاصيل الزراعية (إسرائيل)؛ باللون الأحمر GBR004 = MSB من RGB Kew (المملكة المتحدة)؛ باللون الأخضر AZE015 = معهد الموارد الوراثية الأذربيجاني.

الاستخدامات الغذائية

الشكل 4: العقوب معد للطهي

نبات العكّوب صالح للأكل، ويشكل مصدرًا للطعام البري يُستخدم إلى حد كبير في المطبخ الشامي: عادةً ما تُقلى الأوراق الطرية والأزهار والسيقان مع البيض، أو تُطهى في زيت الزيتون، أو تُستخدم في اليخنات، أو تُطهى مع الزبادي، أو تُستخدم كمكون في الكبة (نوع من كرات اللحم المقلية).

عادةً ما يُطهى الأكّوب مع الكثير من البصل والثوم المفروم ويُقدم مع الأرز؛ وقد يشبه طعمه طعم الخرشوف. في بداية السنة، تُقطع النباتات النامية من القاعدة وتُزال الأشواك. تُؤكل الأوراق والسيقان والجذور، وخصوصًا رؤوس الأزهار غير المتطورة. تُستخدم قاعدة الأوراق الصغيرة لدى قبائل البدو لصنع شوربة العكّوب.

التعكيب أو جمع العكّوب هو تقليد طويل الأمد (أكثر من 2000 سنة، وغالبًا ما يشكل جمعه وتجهيزه لأغراض الطهي نشاطًا جماعيًا، تُنفذه النساء بشكل أساسي.

يُعد حصاد العكّوب أمرًا معقدًا بسبب عادة النبات الشوكية وصعوبة الوصول إلى التجمعات البرية حيث تنمو في المناطق الجبلية؛ ومع ذلك، بمجرد جمعه، يُجمّد العكّوب ويُستخدم على مدار السنة. كما أن الثمار والبذور صالحة للأكل، ويمكن طحن وحدة الانتشار بأكملها وتحميصها لاستخدامها كبديل للقهوة. علاوة على ذلك، تُستخدم البذور لاستخراج زيت صالح للأكل تُشبه تركيبته من الأحماض الدهنية زيوت الصويا ودوّار الشمس.

الاستخدمات الطبية

في الطب الشعبي، يُعتقد أن النبات يمتلك فوائد غذائية وعلاجية: يمكن استخدام أجزاء مختلفة من النبات (الساق، الأوراق، الجذور، والثمار) لتحضير مغلي (للاستخدام الداخلي) لعلاج السكري، الصرع، الحمى، البرد، السعال، آلام الكلى، وأمراض المعدة والأمعاء.

يُستخدم مغلي اللاتكس (للاستخدام الخارجي) تقليديًا ضد البهاق، الوذمة، وجع الأسنان، والالتهابات، كما يُستخدم اللاتكس كعلكة لمضغه بسبب خصائصه المطهرة، وفي لبنان يُطبق لحرق الثآليل، وتجفيف القروح، كمولد للقيء، وضد لسعات الثعابين.

تظهر الأبحاث العلمية أن العكّوب له تأثيرات مضادة للأكسدة، وحامية للكبد، ومضادة للبكتيريا، ومضادة للسرطان. حيث أشارت الدراسة إلى أن العكّوب يحتوي على ستة

مركبات نباتية مختلفة تظهر نشاطًا مضادًا للسرطان: (ستيرول، ستغمسترول، لوبيول، جيتوكسجينين، -αأميرين، وأرتيميسينين).

يستخرج من بذور العكّوب قهوة كينجر العشبية، وهي بديل للقهوة يُستخلص من جذور وبقايا البتلات الزهرية للعكّوب خاصة أرجواني الزهر. كانت قهوة كينجر محط اهتمام لإمكانية الوقاية من الأمراض المرتبطة بالإجهاد التأكسدي مثل الأمراض التنكسية العصبية وبعض أنواع مرض السرطان.

العكّوب العلف الربيعي

على الرغم من أن أوراق النبات شائكة، إلا أنه يُستخدم كعلف للأغنام والماعز والإبل، رغم أن الإفراط في الاستهلاك غير مستحب بسبب التأثيرات السامة للأحماض السيانية على الماشية (شكل 4).

حالة الحفظ البيئي

لم يُبلغ عن أن النوع مهدد بشكل عام، لكن بقاؤه في البرية مهدد محليًا في مناطق مختلفة، معظمها بسبب الإفراط في الاستغلال، وأيضًا نتيجة لإزالة الأراضي واستخدام المبيدات العشبية.

تم تسجيله على أنه معرض للخطر في قبرص، بينما بقي في القائمة الحمراء للنباتات الأردنية تم الإبلاغ عنه على أنه ضعيف، ويحظر جمع النباتات سواء في إسرائيل أو فلسطين، على الرغم من أن الجمع غير القانوني لا يزال شائعًا جدًا، ويرجع ذلك أيضًا إلى الظروف الاقتصادية السيئة لبعض العائلات. في لبنان، تعتبر المجتمعات البدوية واللاجئون السوريون هم الجمعيون الرئيسيون للعكّوب.

جمع البذور والمحافظة عليها

الحصاد

يمكن جمع الثمار مباشرة من النباتات في الفترة من يوليو إلى أغسطس عن طريق فصلها عن النبات الأم باستخدام مقصات التقليم، ويتم التعامل معها بالقفازات لتجنب إصابة اليدين.

المعالجة والتعامل

يتم فصل الثمار عن الحطام وأجزاء النبات يدويًا (مع ارتداء القفازات) ومن خلال الغربلة.

التخزين والصلاحية

البذور أرثوذكسية " هي البذور التي ستبقى في حالة الجفاف والتجمد أثناء الحفظ خارج الموضع الطبيعي، على عكس البذور المتمردة التي لن تنجو"، وبالتالي، بعد التجفيف المناسب، يمكن تخزينها في درجات حرارة أقل من الصفر للحفاظ عليها على المدى الطويل.

يتم حاليًا حفظ تسع عينات بذور من العكّوب في بنك بذور الألفية (MSB) للحدائق النباتية الملكية، كيو (RBG Kew) في المملكة المتحدة، وهي العينات الوحيدة المحفوظة في المملكة المتحدة لهذا النوع. مصادر المواد المحفوظة هي قبرص، إسرائيل، الأردن، ولبنان.

تُظهر قاعدة بيانات ((Genesys (Genesys PGR (genesys-pgr.org إجمالي 31 عينة بذور محفوظة في دول مختلفة من قبل مؤسسات متنوعة: بنك بذور الألفية في RBG Kew في المملكة المتحدة (9 عينات)، بنك الجينات الإسرائيلي للمحاصيل الزراعيةـــمنظمة البحث الزراعي، مركز فولكاني (6 عينات)، المركز الوطني الأردني للبحوث الزراعية (NARC) (13 عينة)، محطة إدخال النباتات الإقليمية الغربية بجامعة ولاية واشنطن (الولايات المتحدة الأمريكية) (عينتان، واحدة من أرمينيا وواحدة من تركيا)، ومعهد الموارد الجينية الأذربيجاني (عينة واحدة).

التكاثر

نظرًا لهذه القيمة الثقافية العالية، خضع نبات العكّوب للعديد من الجهود البحثية التي ركزت على تطوير طرق التكاثر في السنوات الأخيرة. في العقدين الماضيين، تم زراعة النبات في إسرائيل وفلسطين لتلبية طلبات السوق دون دفع النباتات الطبيعية في البرية إلى حافة الانقراض؛ ومع ذلك، فإن الزراعة صعبة بسبب عادة نبات العكّوب الشائكة، لذلك لا تزال محدودة. ومن المعروف على نطاق واسع أن الطريقة الأكثر فعالية لتكاثر العكّوب هي من خلال البذور، على الرغم من أن التكاثر الخضري يُجرى أيضًا.

البذور

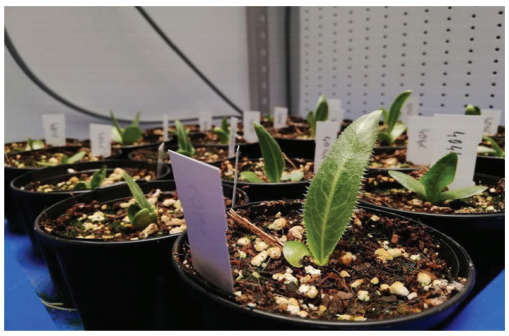
السبات النباتي والمعالجات المسبقة

تشير عدة دراسات إلى وجود سبات فسيولوجي للبذور وفقًا لتعريف باسكين وباسكين لهذه الأنواع. كما كشف ماتانا عن وجود مكون ميكانيكي (يفرضه الرأس الزهري) ومكون هرموني (الجنين) للسبات الفسيولوجي لدى التجمعات المرتفعة في لبنان (الشكل 5).

الشكل 5 حصاد العكّوب في لبنان

الإنبات والزراعة والغرس

اقترحت عدة دراسات استخدام حمض الجبريليك لتجاوز سبات البذور وتعزيز إنبات هذه الأنواع. كما وجد فيان وفرهاد أن تجميد البذور أدى إلى نسبة إنبات عالية للبذور في طبق بتري. يوصي ماتانا بالتبريد الطبقي للرؤوس الزهرية ومن ثم تحضينها عند درجات حرارة منخفضة (5–15°م). وأفادت تقارير أن دفعات البذور المجففة المخزنة في بنك بذور الألفية في كيو تصل إلى نسب إنبات عالية، سواء أُزيلت الهياكل المغطية أم لا، عند تحضينها في نطاق 10–20°م، قاعدة بيانات معلومات البذور. علاوة على ذلك، وُجد أن استخدام الإشعاع جاما له تأثير كبير على (الشكل 6).



الشكل 6 انتشار نبات العكّوب في بنك بذور كيو للألفية

الإكثار الخضري

الإكثار الخضري وزراعة هذا النبات معقدان بسبب طبيعته الشائكة، وتفتقر المعلومات حول تقنيات الإكثار. ومع ذلك، تمكن شطنوي وزملاؤه مؤخرًا من الحصول على تكاثر سريع للبراعم من جذور النبات على وسط موراشيغي وسكوج (MS) الأساسي يحتوي على 6-بنزيل أدينين وحمض إندول-3-بوتيريك.

التحليلات الغذائية

تشير الأبحاث إلى اكتشاف مجموعة من الأحماض الأمينية الحرة في أزهار نبات العكّوب التي جُمعت من كل من لبنان والأردن. وشملت هذه سبعة من الأحماض الأمينية الأساسية الثمانية، والتي تم اكتشافها في جميع العينات التي تم تحليلها: ثريونين، ليسين، فالين، تريبتوفان، ليوسين، فينيل ألانين، وإيزوليوسين.

الشكل 7 هيبا (المركز الوطني للبحوث الزراعية) ونجاد (محمية الشوف للبيوسفير) يأخذان عينات من الأجزاء الصالحة للأكل من العكّوب

في هذه الدراسة، كان البروولين أحد الأحماض الأمينية الرئيسية التي تم اكتشافها في أزهار نبات العكّوب التي تم تحليلها، حيث يلعب البروولين دورًا مهمًا في نمو النبات وتمايزه عبر دورة الحياة، بينما له دور في أجسام البشر لتصنيع الكولاجين، وبالتالي يمكن أن يفيد في تجديد الأنسجة.

ومع ذلك، هناك حاجة لإجراء مزيد من الدراسات لتقييم التركيب الغذائي لنبات العكّوب من مناطق جغرافية مختلفة وتلك التي تُجمع في أوقات مختلفة. إذا أظهرت الأبحاث المستقبلية أن نبات العكّوب مصدر جيد لمختلف العناصر الغذائية، فقد يكون لهذا النوع دور محتمل في توفير غذاء رخيص ومتاح بسهولة للأشخاص الذين يعيشون في المناطق الريفية. وقد يكون هذا مهمًا بشكل خاص إذا تم تحضير أطعمة نبات العكّوب مع مكونات عالية البروتين مثل البيض أو الزبادي المستخدمة عادة في وصفات المطبخ اللبناني التقليدي.

كما ينبغي ملاحظة أن البيانات المتاحة حول التركيب الغذائي لنبات العكّوب حالياً محدودة، وأن إجراء بحوث إضافية لفحص القيمة الغذائية بشكل أعمق سيعزز فهم دور هذا النبات في النظام الغذائي (الشكل 7).

التجارة

تتم بشكل رئيسي بين مارس ومايو، حيث يتجمع الجامعون المحليون (أحيانًا حتى العائلات بأكملها) على التلال بحثًا عن هذا النبات الشوكي إما للمتعة أو للاستخدام الشخصي أو للفائدة الاقتصادية. اعتمادًا على البلد والظروف المناخية المحلية، يمكن أن يتغير موسم الحصاد، فعلى سبيل المثال في الأردن، الموسم الرئيسي لجمع العكّوب للاستهلاك (الأوراق والأزهار) يكون بين منتصف فبراير ونهاية مارس. أحيانًا يقود الجامعون المحليون مسافات تزيد عن 100 كم للعثور على مواقع لا يزال النبات فيها وفيرًا، بسبب تراجع أعداد السكان البرية وحظر الجمع.

يتم جمع النباتات بكميات كبيرة من البرية لأنها تُباع بأسعار مرتفعة في الأسواق المحلية لمختلف المدن (عمان، دمشق، حيفا، إلخ)، أو على طول الطرق التي تربط المدن الرئيسية. يتم الجمع التجاري في الصباح الباكر، بحيث يمكن بيع النباتات في أسواق القرى المحلية خلال فترة بعد الظهر.

الخاتمة

يُعتبر نبات العكّوب من الخضروات البرية الصالحة للأكل ذات القيمة العالية من منطقة شرق البحر المتوسط، ويستمر في توفير الغذاء والدواء والدخل للمجتمعات المحلية، كما أنه جزء لا يتجزأ من هويتها الثقافية. للأسف، يتعرض النبات لجمع مفرط واسع النطاق أدى إلى دفع تجمعاته البرية إلى حافة الانقراض. لهذا السبب، تم بذل العديد من الجهود لتطبيق تقنيات فعّالة في التكاثر والزراعة لنبات العكّوب، رغم أن هناك حاجة لمزيد من البحث لضمان إنتاج وفير وعالي الجودة في المستقبل، خاصةً مع الأخذ في الاعتبار الزيادة الحالية في أسعار الغذاء العالمية. لذلك، فإن التقدم في معالجة قضايا المحافظة على نبات الأكوب وتكاثره سيساهم في تحقيق رؤية منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) لإنشاء "عالم خالٍ من الجوع وسوء التغذية، وعالم يساهم فيه الغذاء والزراعة في تحسين مستوى معيشة الجميع، وخاصة الفقراء، بطريقة مستدامة اقتصاديًا واجتماعيًا وبيئيًا".

الملحق رقم 4

جونديليا تورنيفورتي - مركب

بقلم نيكولاس هند

ملخص

تم وصف نبات .Gundelia tournefortii L الفصيلة النجمية: قبيلة Gundelieae وتوضيحه بالرسوم، مع تسليط الضوء على شكل نوّارته الزهرية الغريبة. وتناول البحث تاريخ اكتشاف هذا النبات الرائع، بدءًا من إحدى أولى مجموعات التاريخ الطبيعي التي جُمعت في أواخر القرن السادس عشر في بلاد الشام. كما نوقشت إشكالية تصنيف هذا الجنس، على المستويين فوق الجنس ودونه.

نادرًا ما زُرع هذا النوع خلال تاريخه الحديث، مما يجعل التعليق على زراعته وإكثاره أمرًا صعبًا بعض الشيء. ويغطي نطاق استخداماته الواسع تاريخًا يعود إلى 10000 عام على الأقل، من مواقع العصر الحجري الحديث في العراق وتركيا، وصولًا إلى استخدامه الحالي في المنطقة. وتم التأكيد على أهمية بيانات عينات المعشبة، فضلًا عن المراجع العلمية، في علم النباتات العرقية للأصناف. كما تم التطرق إلى صلة محتملة بالكتاب المقدس فيما يتعلق بكفن تورينو.

تم التطرق إلى صلة محتملة بالكتاب المقدس. موضوع هذه اللوحة هو أحد النباتات غير المألوفة التي ظهرت في مجلة كورتيس النباتية، إذ يتمتع بتاريخ استخدام موثق يمتد لأكثر من 10000 عام، ولا يزال يُزرع نادرًا جدًا، وله صلات محتملة ببدايات المسيحية، عبر كفن تورينو؛ كما أنه يتميز بواحدة من أكثر تراكيب النوّارات تعقيدًا في العائلة، وتصنيف مثير للاهتمام. النبات هو

Gundelia tournefortii L. (Compositae: Gundelieae).

تاريخ القرن السادس عشر

تم تسجيل نبات غونديليا تورنيفورتي، كما نعرفه اليوم، لأول مرة في إحدى أقدم مجموعات التاريخ الطبيعي التي جمعها في الشرق الأدنى الطبيب وعالم النبات والرحالة الألماني ليونارد راوولف [المعروف أيضًا باسم ليونهارت راوولف] (1535-1596). كانت رحلته، بين عامي 1573 و1575، تهدف أساسًا إلى البحث عن مصادر للأدوية العشبية، والمجموعات النباتية (التي «لصقها على الورق بعناية فائقة»، «بعناية فائقة ومميزة» ... «بحيث يمكن رؤيتها بألوانها الطبيعية بدقة، كما لو كانت خضراء.» - ترجمات من راي، 1738) محفوظة في مجلدات بحجم ربعي، ومجلد واحد بحجم ورقة كاملة، ومحفوظة الآن في ليدن. يُقدّم ليغري (1900) وصفًا لهذه المجلدات، مُغطيًا المجموعات الفرنسية، استنادًا جزئيًا إلى رواية سان لاجيه (سان لاجيه، 1885: 69-85)، الذي فصّل أيضًا العينات الـ 338 الموجودة في المجلد ذي الحجم الكبير (كتاب "...Vierte Kreutterbuch").

معظم العينات التي جُمعت خلال رحلة راوولف إلى بلاد الشام - رقم الصفحة 251 هي عينة من نبات غونديليا، من كتاب "حلب، بايبورت، والأناضول". سُجّلت آراء راوولف حول البلدان والمدن والشعوب والأديان، والنباتات في كتابه الألماني

Aigentliche beschreibung der Raiß, so er vor diser zeit gegen Auffgang inn dieMorgenl¨ander (Rauwolf, 1583)

«سرد حقيقي للرحلة إلى بلاد الشام...». وكلمة «مورغنلاند» (وتعني حرفيًا «أرض الصباح») الواردة في العنوان هي بلاد الشام باللغة الإنجليزية (من الكلمة الفرنسية levant التي تعني «الشروق» أي حيث تشرق الشمس)، وبلاد الشام باللغة العربية.

مصطلح "بلاد الشام" كلمة إنجليزية قديمة، وفقًا لقاموس أكسفورد الإنجليزي الجديد، يعود تاريخها إلى أواخر القرن الخامس عشر، وتُعرَّف بأنها "الجزء الشرقي من البحر الأبيض المتوسط بجزره والدول المجاورة له". ويُعتبر عادةً أنها تشمل لبنان وسوريا والأردن وإسرائيل وفلسطين وقبرص وولاية حطاي وأجزاء من جنوب تركيا وشمال غرب العراق وشبه جزيرة سيناء. بدأت رحلة راوولف إلى بلاد الشام من طرابلس، لبنان، إلى "المدينة العظيمة" (التي تُرجمت إلى "المدينة القوية" في كتاب راي، 1738) حلب، وبغداد، والموصل، ثم عاد إلى طرابلس، وانتهت برحلة إلى القدس. غادر راوولف طرابلس في 9 نوفمبر 1573 متوجهًا إلى حلب (وربما وصل في وقت لاحق من ذلك الشهر)، وقضى عدة أشهر في المدينة وحولها. كان الفصل السادس من كتابه بعنوان "عن وضع مدينة حلب القوية؛ عن مبانيها، وكذلك عن الفواكه اللذيذة والنباتات الجميلة التي تنمو فيها، داخل الحدائق وخارجها". [ترجمة من ستابهورست في راي، 1738].

تاريخ القرن السابع عشر

كان كتاب راوولف "الوصف الدقيق للنباتات" (Aigentliche beschreibung der Raiß) مُزودًا برسوم توضيحية جيدة، منها رسومات مطبوعة على الخشب، بما في ذلك رسم غونديليا، الذي تكررت لوحته فعليًا في كتاب باوهين وآخرون "تاريخ النباتات العالمي" (Historia plantarum universalis) (1650-1651)، تحت اسم "عاكوب أو سيليبوم كيبوسدام" (Hacub sive Silybum quibusdam). وُجد النبات في المنطقة المحيطة بحلب في سوريا. ويبدو أن وصف باوهين وآخرون الموجز قد أُخذ مباشرةً من رواية راوولف، ويشير إلى أن ديوسقوريدس كان يعرف النبات باسم "سيليبوم"، وأن سيرابيو [يوحنا بن سيرابيو، مؤلف كتاب "براكتيكا..."، وهو كتاب طبي قديم من القرن التاسع] كان يعرفه باسم "عاكوب الكاردغ" (Hacub Alcardeg). ولا يزال الاسم العربي "عكواب" أو "عكوب" مستخدمًا حتى اليوم. ومع ذلك، تجدر الإشارة إلى أن راوولف (1583)، وباوهين وآخرون. أخطأ كلٌّ من (1650-1651) وراي (1738) في تصنيفهما هذا النبات بأنه نبات الخرفيش الذي وصفه ديوسكوريدس، إذ يُعتبر الآن نبات الخرفيش الماريوني (Silybum marianum (L.) Gaertn.) الخرشوف البري.

واستنادًا إلى وصف راوولف، قدّم موريسون (1699: 167 - وإن كان ذلك في عملٍ نُشر بعد وفاته بفترة طويلة)، مع اعترافه بأنه لم يرَ النبات، اسمًا جديدًا له وهو

Eryngium Syriacum foliis Chamaeleontis longis & spinosis

استنادًا إلى التشابه الواضح بين النوّارة الزهرية والنوّارات الداخلية في العديد من أنواع الخرفيش (Eryngium L.) [الفصيلة الخيمية].

تاريخ القرن الثامن عشر

بعد فترة وجيزة من نشر عمله الرائد، "عناصر علم النبات، أو طريقة للتعرف على النباتات" (1694)، سافر جوزيف بيتون دي تورنفور (1656-1708) برفقة الطبيب وعالم النبات الألماني أندرياس فون غوندلشيمر (1668-1715) (الذي أصبح لاحقًا طبيبًا للعائلة المالكة البروسية) والرسام كلود أوبريه (1665-1742)، الذي أصبح الفنان الرئيسي في حديقة النباتات في باريس (حيث عُيّن تورنفور أستاذًا لعلم النبات عام 1683). وكانت رحلتهم الاستكشافية، بين عامي 1700 و1702، ستجوب اليونان وتركيا وأرمينيا (التي شملت أجزاءً من تركيا الحالية) وبلاد فارس. نُشرت رواية تورنفور عن الرحلة بعد وفاته بعنوان "Relation d’un voyage du Levant" (دي تورنفور، 1717)، وصدر المجلد الثاني منها باللغة الإنجليزية (دي تورنفور، 1718). ويجدر بنا هنا إعادة ذكر بعضٍ من أسلوب تورنفور النثري في كتابه "رحلة إلى بلاد الشام":

الرسالة السادسة، صفحة 187: «اضطررنا حينها لمغادرة بايبو في حوالي الحادي عشر من يونيو. قيل لنا إن الباسا قد عفا عن جميع السجناء. أشاد كثيرون في قافلتنا برحمته، بينما لامه آخرون لعدم جعله عبرة للآخرين. أُجبر الأوغاد على المرور أمام ساحة الاستعراض، وإذا جاز لنا الحكم من مظهرهم، فإن معظمهم بدا على الأقل جديرًا بهم العقاب. في هذا اليوم، أطلقنا اسمًا على أحد أجمل النباتات في بلاد الشام بأكملها، ولأن السيد غوندلشيمر اكتشفه أولًا، اتفقنا على أنه من العدل أن يحمل اسمه. لسوء الحظ، لم يكن لدينا سوى الماء للاحتفال بالعيد، لكن هذا كان أنسب لهذه المراسم، لأن النبات لا ينمو إلا في الأماكن الجافة والحجرية. بدأت موسيقى الباسا في تلك اللحظة بالذات، وهو ما اعتبرناه فألًا حسنًا، ومع ذلك، استغرقنا وقتًا طويلًا قبل أن نجد اسمًا لاتينيًا يُضاهي اسم ذلك الرجل الشجاع.» وخلصنا إلى أنه ينبغي تسمية النبات "غوندليليا".

يُطلق على نقش تورنفور النحاسي (دي تورنفور، 1718: اللوحة 103 - انظر الشكل 1) اسم Gundelia Orientalis, Acanthi aculeati folio, Capite glabro Coroll. Inst. Rei herb. 15، وهو اسم ثنائي ذكره لينيوس (1753: 814). وقد أشاد لينيوس بكلا عالمي النبات اللذين شاركا في الرحلة الاستكشافية عندما ابتكر الاسم الثنائي للنبات الذي كتب عنه تورنفور بإسهاب.

غموض مورفولوجي

لا شكّ في أن نبات Gundelia tournefortii يُشبه نوعًا من الشوك؛ فقد أشار إليه راوولف، وكذلك فعل دي تورنفور (1718: 183)، وجميع المؤلفين منذ ذلك الحين. مع ذلك، لاحظ تورنفور، بفضل دقته في التفاصيل، غرابة بعض جوانب "القمم الشبيهة بتلك الموجودة في شوك فولر". فقد لاحظ أن "الأزهار هي في الواقع فلورونات" وأن "الأجنة مُقسّمة إلى عدد من الصناديق أو الأقسام يساوي عدد الفلورونات."

معظم هذه الأجنة [كذا!] لا تنمو، باستثناء الجنين الأوسط، الذي يؤدي الضغط على البقية إلى هلاكها. قد تبدو المصطلحات غريبة بعض الشيء، لكن تورنفور لاحظ شيئًا حيّر علماء النبات حتى أواخر ثمانينيات القرن العشرين! تُعرف "قمم" تورنفور الآن باسم "التجمعات الزهرية من الدرجة الثالثة" (أو "التجمع الزهري" وفقًا لمصطلحي!)، وهي موجودة أيضًا في Platycarpha Less. (قبيلة Platycarpheae)، وTriplocephalum O. Hoffm. (قبيلة Inuleae)، وLagascea Cav. (قبيلة Heliantheae). تُسمى "أزهاره" الآن بالزهيرات؛ أما "الأجنة" فهي ما قد نُطلق عليه اسم النوى الصغيرة، إلا أن التركيب أكثر تعقيدًا كما سيتبين لاحقًا.

في موسوعته المنهجية (1789)، شبّه لامارك الأوراق الشبيهة بالشوك بأوراق نباتي «شاردون (Cynara cardunculus L.=) «أو «كارلين Carlina =) »

الشكل 1. غونديليا تورنيفورتي - تُعرف أيضًا باسم غونديليا أورينتاليس، أوراقها شائكة تشبه أوراق الأقنثوس، ورأسها الزهري أملس. من تورنيفورت (1718).

(.vulgaris L)، وشبّه شكلها وعصارتها بنبات «سكوليم « (= Scolymus L.)، وربما (.S. maculatus L)، وشبّه شكل النورة المركبة بتلك الموجودة في «كاردير =) « (.Dipsacus L أو «بانيكو» و«بانيكو دي ألب =) « Eryngium L. و.(Eryngium alpinum L.

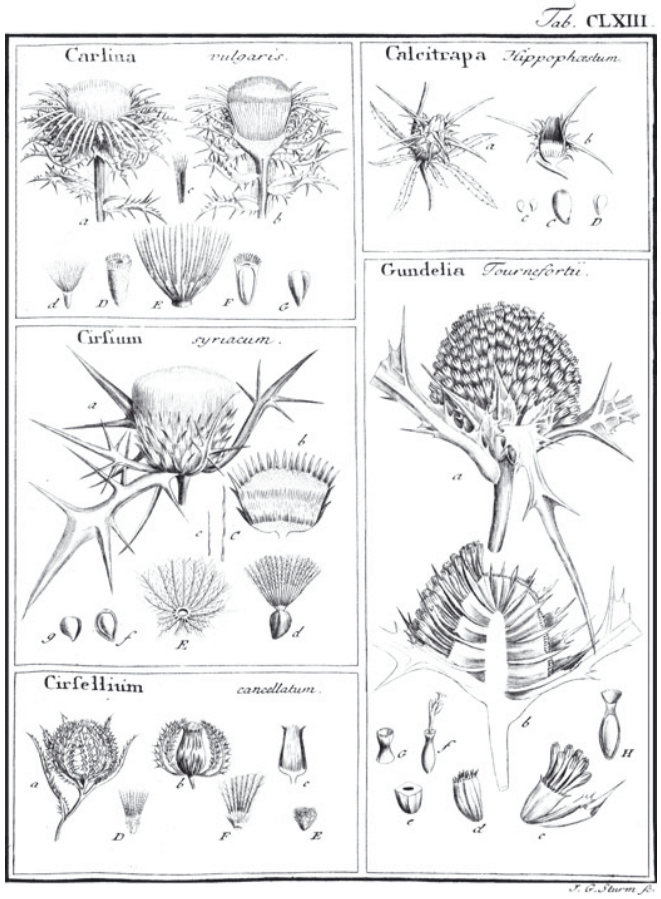
أما كاسيني (1821)، في سياق دراسته للنباتات المركبة في قاموس كوفييه، فقد أقرّ بتعقيد رؤوس الأزهار، رابطًا إياها بأجناس مماثلة مثل جنس كوريمبيوم (Corymbium L.) [زهرة واحدة في كل رأس زهري؛ قبيلة Corymbieae]، لاجاسيا كاف. [زهرة واحدة لكل فرد، نادرًا 2-3؛ قبيلة هيليانثيا]، رولاندرا روتب. [زهرة واحدة لكل فرد؛ قبيلة Vernonieae] وElephantopus L. [2-4 زهور لكل رأس؛ Tribe Vernonieae]، لكنه أعرب عن أسفه إلى حد ما لأنه لم يتمكن من النظر إلى الجنس إلا بناءً على مادة قديمة جدًا. ومع ذلك، نسبت كاسيني أيضًا الفضل إلى جارتنر (1791)، وأظهر الفحص السريع لوصف جارتنر أنه كان على علم بـ "فلوسك". الهوامش في المفردة الفصية الذكورية، العقيمة؛ Centralis، Unus Aut Geminus، Androgynus، Fertilis. Semina lobulis immersa، Coronata pappo substipitato، . . . علامة تبويب جارتنر. كان الشكل 163 تمثيلاً ممتازاً ودقيقاً للغاية للتجمعات الزهرية (انظر الشكل 2).

لسوء الحظ، أُسيء فهم بنية الإزهار بأكملها مرارًا وتكرارًا (على سبيل المثال، كوبيتشا، 1975؛ بيرت، 1977؛ بريمر، 1994؛ فاسيلتشينكو، [1961] 2000 [باللغة الإنجليزية]). فسّر معظم الباحثين النواة الزهرية الثانوية، التي بدت النوّارة الكروية أو الشبيهة بزهرة الشوك وكأنها تتكون منها، على أنها النوّارة الرئيسية، بينما هي في الواقع ليست كذلك. في الحقيقة، النواة الزهرية الثانوية هي نوّارة ثانوية مشتقة من مجموعة من

النورات الرئيسية أحادية الزهرة، وهي النورات الفرعية الأربعة أو الستة الخارجية التي تحتوي على أزهار ذكرية وظيفية (تعمل في البداية كـ "مانحات حبوب اللقاح"، ثم كـ "هياكل واقية" - كلاسن-بوكهوف، 1996: 150) تحيط بنورة مركزية (تحتوي على زهرة خصبة تمامًا). تُطلق الرؤوس الثانوية كوحدات انتشار وظيفية، أو وحدات انتشار فرعية، كما أوضح ذلك فيتيك وآخرون (2010) بشكل رائع. ربما لا مثيل لجنس غونديليا في العائلة بأكملها بسبب هذا التركيب (كلاسن-بوكهوف، 1996: 150).

التصنيف والتسمية

التصنيف داخل العائلة. يبدو أن أقدم تصنيف مقبول لجنس Gundelia داخل العائلة هو تصنيف كاسيني (1821) عندما وضعه في قبيلة Vernonieae، إلى جانب أجناس مشابهة (انظر أعلاه). ومع ذلك، فقد وضعه لاحقًا تحديدًا في " Vernonieae Rolandrées (Vernonieae-Rolandreae)" (كاسيني، 1828: 345)، والتي تم تصنيفها لاحقًا رسميًا على أنها القبيلة الفرعية Rolandrinae بواسطة ليسينغ (1831: 105). على الرغم من أن كاسيني قد أقرّ بالتجمع الزهري المعقد، ووصفه تحت جنس Gundelia، إلا أنه غيّر رأيه تمامًا لاحقًا وقلب تصنيف لينيوس (كاسيني، 1828: 344)، وأنشأ Gundelsheimera بدلاً منه! هذا الاسم الجنسي غير شرعي.



الشكل: 2. جونديليا تورنيفورتي. في علامة التبويب. CLXIII من جارتنر (1791).

في غضون نصف قرن، أُثيرت الشكوك حول تصنيف جنس غونديليا ضمن قبيلة أركتوتيديا، حين وضع بنثام وهوكر (1873: 211) هذا الجنس ضمن قبيلة أركتوتيديا،

تحت قبيلة غونديليا بنثام وهوكر، على الرغم من أن بويسييه في كتابه "فلورا أورينتاليس" (1875: 421) رأى أنه يستحق تصنيفًا قبليًا، كقبيلة غونديليا، مُتبنيًا بذلك تصنيف ليكوك وجويليه (1831) استنادًا إلى اسم دي كاندول غير الصحيح "القسم الثاني: غونديلياسيا" (دي كاندول، 1810).

...

قام هوفمان (1892: 311-312) لاحقًا بتصحيح اسم القبيلة الفرعية الذي وضعه بنثام وهوكر، ليصبح Gundelinae، وأطلق على الجنس اسم Grundelia [كذا!]، مشيرًا إلى أن "Gundelsheimera Cass." مرادف له، كما فعل دي كاندول (1836: 88) وبنثام وهوكر (1873: 461). في إحدى أقدم الدراسات الحديثة الشاملة للعائلة، أدرج ديتريش (1977) الجنس ببساطة على أنه "غير مرغوب فيه" ضمن "الأجناس غير المرغوب فيها أو Cardueae بالمعنى الواسع"، إلى جانب Cavea W. W. Smith & Small و Platycarpha Less. و Warionia Benth. & Coss. - وهو تغيير آخر في تصنيفه القبلي.

الشكل 3. موطن نبات غونديليا تورنيفورتي، مع نورة حمراء لنبات يوفوربيا ريجيدا، جنوب جبال طوروس، بالقرب من موت، غرب أضنة، تركيا. تصوير: مارتن ريكس.

في العمل نفسه، حافظ نورليند (1977) على موقعه في قبيلة Gundelinae الفرعية التابعة لـ Arctotideae. أفاد فونك وتشان (2003: 13) أن Warionia كانت شقيقة لـ

Gundelia، وقدم بانيرو وفانك (2002) تصنيفًا أكثر تفصيلاً يوضح أن الجنسين كانا شقيقين لـ Lactuceae.

قدّم كاريس وآخرون (2009) ملخصًا مفيدًا لتفاصيل جنس Arctotidae في جدول ملخص بعنوان "تصنيفات مختلفة لعائلة"Arctotidae ، مشيرين إلى أن بريمر (1994)، استنادًا إلى التحليلات التفرعية، صنّفه ضمن قبيلة Gorteriinae الفرعية التابعة لفصيلة Arctotideae، على الرغم من استبعاده من قِبل كاريس [2006] (2007)؛ وقد عدّل جيفري [2006] (2007): 199) موقعه لاحقًا، واضعًا إياه ضمن قبيلة. Gundelieae DC. ex Lecoq & Juillet

أما الموقع المقترح الأحدث، والذي لا أقبله، فهو يضمّ هذا الجنس إلى جانب Scolymus L. (كاريس وآخرون، 2001)، وCatananche L.، وHymenonema Cass.، ضمن "قبيلة Scolyminae الفرعية التابعة لفصيلة Cichorieae" (كيليان وآخرون، 2009). تتميز زهرة غونديليا في هذه القبيلة بامتلاكها بتويج شعاعي التناظر مفصص، على عكس باقي أنواع قبيلة اللاكتوسيا (المعروفة أيضًا باسم سيكوريا)، ورغم احتوائها على عصارة لبنية، إلا أن العديد من الأجناس الأخرى في قبائل مختلفة تمتلكها أيضًا. أوافق تمامًا على رأي جيفري بشأن موقع غونديليا ضمن قبيلتها.

كم عدد الأنواع الموجودة؟ مشكلة لون التويج

أشارت أقدم الأوصاف لنبات «الجوندليليا» إلى أن تويجاتها كريمية أو بلون اللحم (راوولف، 1583) وأرجوانية (دي تورنفور، 1718)، وقد ميّز لينيوس (1753) كلا اللونين بوضوح، لكنه وضع النباتات ذات التويجات الأرجوانية تحت صنفه [غير المسمى] β، حيث كان الجنس أحادي النوع. ومع ذلك، توجد مشكلة شائعة في عينات المعشبة، وهي أن التويجات تنغلق بحيث لا يكون السطح الداخلي لفصوص التويج مرئيًا، وغالبًا ما يكون غير واضح عند فتحها - بالإضافة إلى عدم وجود ملاحظات لونية ذات قيمة على بطاقات الجمع. غالبًا ما يكون تمييز لون/ألوان التويجات صعبًا في العينات الجافة. وقد صنّف بورنمولر (1939) رسميًا النباتات ذات التويجات الأرجوانية على أنها من نوع فورما بوربوراسينس؛ اعتمدت الأوصاف السابقة للتصنيفات دون النوعية فقط على خصائص الأوراق بغض النظر عن لون التويج.

اعتبر كلٌّ من كوبيتشا (1975) وريتشينجر (1989)، في وصفهما للنباتات، وبريمر (1994) وجيفري (2006) (2007) في دراساتهما العامة، جنس غوندليليا نوعًا واحدًا، وأن التباين الواسع الظاهر في لون التويج لا يرتبط بالمظهر العام. درس الطائي وحسين (1984) عيناتٍ بتفصيلٍ ما، وتوصلا إلى أن متغيرات بورنمولر وتورنفورت هي في الواقع نوعٌ ثانٍ، هو غوندليليا روزيا حسين والطائي. درس فيتيك وآخرون (2010) عيناتٍ كثيرة، وخاصةً الحية منها، في الطبيعة، وخلصوا إلى وجود وحداتٍ يمكن تمييزها بوضوح، ويمكن اعتبارها أنواعًا منفصلة؛ ويضم الجنس الآن ثلاثة أنواع على الأقل، وربما أربعة! رسّخ تصنيف فيتيك وجارفيس (2007) لجنس Gundelia tournefortii نباتات ذات بتلات كريمية/ صفراء اللون، باعتبارها نموذجية لهذا النوع، وهو لون بتلات موجود في جميع أنحاء نطاق انتشاره، إلى جانب البتلات الداكنة.

مع أنه لا شك في وجود تباين كبير في لون البتلات، لديّ ملاحظة واحدة، تنبع مباشرة من كتابة هذه المقالة. لوحة ألوان إيشيك جونر مأخوذة من عينات جُمعت في تركيا (بالقرب من أنقرة)، وهي مسافة كبيرة من أقرب نوع ذي بتلات مشابهة في اللون، والذي أطلق عليه فيتيك وآخرون (2010) اسم Gundelia aragatsi Vitek et al.؛ نبات إيشيك جونر هو بالتأكيد من نوع G. tournefortii. من الواضح أن هناك حاجة إلى دراسات أكثر تفصيلًا حول هذا النوع المعقد.

كفن تورينو

من أبرز الاكتشافات الحديثة المذهلة العثور على حبوب لقاح نبات غونديليا تورنيفورتي على كفن تورينو خلال التحقيقات التي أُجريت عام 1998. وقد أفاد دانين وباروخ بالتحليل البالينولوجي لحبوب اللقاح الذي أجراه الدكتور أوري باروخ، لعينات "الشريط اللاصق" التي جمعها الدكتور ماكس فراي من الكفن عامي 1973 و1978. تم فحص 313 حبة لقاح، منها 91 حبة (29٪) من نبات غونديليا، مما يشير إلى أنه مع وجود هذه الكمية الكبيرة من حبوب اللقاح (أكثر من 10 حبات في مساحة 5 سم²)، فمن المحتمل أن تكون نباتات مزهرة قد وُضعت على الكفن.

نادرًا ما ينتج عن هطول حبوب اللقاح الطبيعي في إسرائيل أكثر من حبة أو حبتين من نبات غونديليا. يزهر نبات غونديليا من فبراير في إسرائيل (في المناطق شبه الصحراوية الدافئة) حتى مايو (في القدس)، مما يشير إلى الفترة الزمنية التي ربما وُضع خلالها على الكفن. بل إن دينين حدد موقع الكفن بدقة، إذ وجده في منطقة تقع على بُعد 10-20 كيلومترًا شرق وغرب القدس، استنادًا إلى حبوب اللقاح، وإمكانية الوصول إلى النباتات الحية الظاهرة في صور النباتات الملتقطة من الكفن (والتي تضمنت صورة لنبتة غونديليا متجمعة الأزهار بالقرب من الكتف الأيمن)؛ ومن المرجح أن يكون تاريخ التقاطه في فصل الربيع بين شهري مارس وأبريل. وقد عزز وجود أوراق نبات الزيغوفيلوم دوموسوم بويس هذه الفرضية نظرًا لتوزيعه المحدود، وموسمية نمو أوراقه، وتداخل توزيعه مع توزيع نبات غونديليا.

لا تقتصر الروابط الدينية المحتملة على الكفن فحسب. بل يعتقد بعض الباحثين أن نبات التمبلوييد المذكور في المزمور 14:83 ليس سوى نبات غونديليا تورنيفورتي (زوهاري، 1982؛ ديوك وآخرون، 2008؛ موسلمان، 2012). أما احتمال أن يكون نبات غونديليا مرشحًا لـ"إكليل الشوك" فهو أقل ترجيحًا.

الزراعة: على حد علمنا، أشار لامارك (1789: 60) إلى كل من «أندريه ميشو « [!sic][= أندريه ميشو (1746-1803)، عالم نباتات ومستكشف فرنسي لإيران (1782-1785)، وأمريكا الشمالية (1785-1796) ولاحقًا إلى مدغشقر (1800-1805)، حيث توفي] و«دي لا بيلارديير [!sic] «[= جاك جوليان هوتو دي لابيلارديير (1775-1834)، مستكشف وعالم نباتات فرنسي للشرق الأدنى(1786)] باعتبارهما قد أرسلا بذورًا إلى حديقة الملك من رحلاتهما في بلاد الشام. منذ أواخر القرن الثامن عشر،

زُرعت نبتة غونديليا تورنفورتي بشكل متقطع في مدرسة علم النبات، في حديقة الملك بباريس، وسُجّلت في منتصف القرن التاسع عشر (فيرلو، 1864).

تبين أن بذورها بطيئة الإنبات، لذا زُرعت الشتلات الصغيرة في الخارج، لكنها كانت تحتاج إلى تربة خفيفة جيدة التصريف، وحماية من الصقيع (باستخدام غطاء زجاجي) خلال فصل الشتاء. أما النباتات التي أدخلها المستكشف النباتي الفرنسي بالانسا (1825-1891) في أواخر خمسينيات القرن التاسع عشر، من "آسيا الصغرى"، فقد استغرقت حوالي ثلاث سنوات لتستقر وتبدأ بالإزهار، حيث لم تشهد نموًا يُذكر خلال السنة الأولى - بعد أن استغرقت عامين للإنبات.

تُزرع هذه النباتات على نحوٍ أفضل في الحدائق الصخرية، أو في أحواض مرتفعة، مع توفير تصريف جيد للماء في تربة حصوية أو رملية تحت أشعة الشمس المباشرة. ومن المرجح أن هذا النوع يتحمل درجات حرارة منخفضة تصل إلى حوالي -15 درجة مئوية/5 درجات فهرنهايت (انظر جيفري، 1992).

التوفر: لا تُدرج نبتة الغندلية حاليًا في صفحات موقع الجمعية الملكية للبستنة الإلكتروني، ولم تُذكر إلا في مصدرين فقط منذ عام 1999 (لورد، 1999؛ 2004) في النسخة المطبوعة. وهي غير موجودة في موسوعة الجمعية الملكية للبستنةRHS) ، 1996(، ولكن ذكرها جيفري.(1992)

التكاثر: يُلمح إلى التكاثر الطبيعي لنبتة الغندلية من خلال أحد أسمائها الشائعة، وهو "عشبة التمبل". تشير ملاحظة كتبها هاريس على عينة من المعشبة في كيو (R. W. Harris W1451) إلى كيفية تحول النورات القديمة إلى أعشاب متدحرجة، وكيفية توزيع الثمار.

«تنفصل النورة بأكملها أولاً تحت مستوى سطح الأرض، عند جزء متغير اللون، موجود في العينات، ثم تطير بعيدًا. وقد تم العثور على العديد من النورات على مسافة من النباتات؛ أما النورات الأخرى، التي لا تزال على النباتات، فقد انفصلت بمجرد لمسها».

قدّم جيليه وصفًا مذهلاً (انظر الاستخدامات) لرؤيته لها تنتشر بفعل الزوابع وتُحمل لمئات الأقدام في الهواء! وبهذه الطريقة، يُضمن انتشار البذور لمسافات طويلة!

في الزراعة، يلزم بذل جهد أكبر، ولكن للأسف المعلومات شحيحة نوعًا ما. عند توفرها، يُفضل إكثار نبات الجندلية من البذور المزروعة في الربيع في بيت زجاجي بارد. وعندما تصبح الشتلات كبيرة بما يكفي، تُنقل إلى أصص فردية. تشير تعليقات فيرلوت، التي تعود إلى منتصف القرن التاسع عشر (فيرلوت، 1864)، إلى أن النمو يكون بطيئًا جدًا في البداية - بعد إنبات طويل جدًا!

نتائج شبلي وآخرون. تشير دراسة (2009)، وإن كانت في ظروف مخبرية، إلى أن أعلى نسب الإنبات (حوالي 90%) تُحقق بنقع البذور في محلول من حمض الجبريليك بتركيز 250 جزءًا في المليون لمدة 6 ساعات، ثم وضعها في صينية إنبات تحتوي على خليط بنسبة 1:1 من الخث والبيرلايت، مع رذاذ متقطع عند درجة حرارة 24±2 درجة مئوية. وقد تم الحصول على نسب الإنبات بعد 4 أسابيع.

ويقترح جيفري (1992)، في معرض حديثه عن التكاثر باستخدام نباتات الخرشوف البري، التقسيم أيضًا، إلا أنني لم أجد أي مراجع - في أي مكان - تتناول معدل النجاح أو المنهجية المتبعة.

جونديليا تورنيفورتي .Sp ,.L رجاء: 814 (1753). الأنواع: "الموئل في أرمينيا، سوريا ,Lectotype (Vitek & Jarvis in Ann. Nat. Hist. Mus. Wien ". 108B: 269,

2007] :(أيقونة] ‘(حلب) روفولف (1583): ت. 74.'['سيليبوم ديوسكوريديس س . ’Hacub alcardeg serapionisفيRauwolf ، .Aigentبشر. مورغنل: 74، ر. 74 (1583)”. سيك. 81'، ل.

مطحنة جونديليا جلابرا، جارد. الإملاء، أد. 8، ن. 2 (1768). النمط: «اكتشف هذا النبات الدكتور غوندلشيمر [كذا!]، برفقة تورنفور، بالقرب من بايبوت في أرمينيا، ولكن وُجد منذ ذلك الحين ينمو طبيعيًا في عدة أماكن في بلاد الشام، حيث يوجد عادةً في الأراضي الجافة الصلبة». النمط الأصلي: ؟ .BM ملاحظة: توجد عينة في P(00670374) يُرجح أنها نمط مماثل (تحمل الاسم اللاتيني الذي قدمه ميلر، ووصلت عبر معشبة فايان)؛ وهي مجموعة تورنفور من أرمينيا، واسمها.L G. tournefortii

Gundelia tournefortii L. var. glabra (Mill.) DC., Prodr. 5: 88 (1836).

Gundelia tournefortii L. var. araneosae DC., Prodr. 5: 88 (1836), nom. illegit. يعتمد بشكل فعال على G. Tournefortii L.

.] β Tenuisecta Boiss., Fl. غير مصنف/فار Gundelia Tournefortii L. [المشرق. 3: 421 (1875). الأنواع: '[تركيا:] هاب. في monte Berytdagh (Haussknecht!) 'Cataoniae 8000، [سوريا:] إلى جبل عنتر بروبي دمشق (جيلاردوت!) .(JE(00015292 .Syntype: Haussknecht s.n., ' :Syntypeجيلاردوت 336، JE(00015293)

Gundelia Tournefortii L. فار. أسبيريما تراوتف.، أكتا هورتي بتروب. 4(1): 146 (1876). النوع: 'في منطقة Turciae في أرضروم، في montibus Pal¨anteken، altit. 6300 '(رادي)'. النوع الشامل: جنيه.

Gundelia tenuisecta Freyn & Sint., Oesterr. بوت. زيت. 42(5): 168 (1892). النوع: أرمينيا تورسيك، إيجين: بروبي سزاندوك يموت 26. ماجو 1890 ساق. سينتينيس (Exsicc. رقم 2429)". النوع الشامل: LD(1064262، 1065798)؛ النظائر: JE(00015291). ملاحظة: (1) ظهر هذا دون أي إشارة إلى أنه كان مبنيًا على تنوع بواسييه، وهو الموقف الذي تبناه بورنمولر أيضًا (1939: 197)، على الرغم من أنه أضاف بشكل محير "ubergeend". (= مؤقتا) في نهاية تعليقه؛ (٢) في المقدمة، ذكر فرين بوضوح "الأبعاد (عينة فريدة من نوعها)." . . وهو أمر غريب بالنظر إلى وجود ورقتين في LD (كلاهما لعينة مزهرة بما في ذلك قمة الجذر، وكلاهما من نبات Sintenis) ونسخة مكررة في JE.

الرسوم التوضيحية: من الأمثلة المختارة: ما قبل لينيوس – راوولف (1583: لوحة 74)؛ دي تورنفور (1718: لوحة 103) [الشكل 1]. ما بعد لينيوس – غارتنر (1791: جدول 163) [الشكل 2]؛ فيرلوت (1864: 330)؛ ريخينغر (1989: جدول 75، 76)؛ بلامي وغراي-ويلسون (1993: 146-1919)؛ بولوس وهيند (2002: لوحة 32،

صفحة 144)؛ بيرت (2002: 141-143)؛ تومي وتومي (2007: 83)؛ فيتيك وآخرون (2010: الأشكال 2-5).

الوصف: عشبة معمرة قوية، يتراوح طولها بين 20 و100 سم، تتحول سيقانها القديمة إلى ما يشبه نبات التمبلوييد عند جفافها؛ الجذور والسيقان والأوراق تحتوي على عصارة لبنية؛ الجذمور خشبي، رأسي، يصل قطره إلى 4 سم، وعادةً ما يكون عنقه مغطى ببقايا قواعد الأوراق القديمة. السيقان منتصبة، متفرعة أحيانًا، ملساء أو مشعرة إلى كثيفة الشعر. الأوراق متبادلة، جالسة أو قاعدتها متصلة بالساق مع أجنحة شوكية، الأوراق السفلية يتراوح طولها بين 7 و30 (إلى 42) سم وعرضها بين 4 و16 (إلى 21) سم، متناقصة في الأعلى، نصل الورقة رمحي إلى رمحي بيضاوي، ريشي التفرع إلى ثنائي التفرع، مسنن شوكيًا بشدة، الأوراق العلوية مغلفة بقنابات/غلاف، التعرق بارز، التعرق الأولي والثانوي أبيض، العرق الوسطي أحيانًا أرجواني، نصل الورقة أملس أو مغطى بشعيرات عنكبوتية رقيقة وعادةً ما يصبح أملسًا.

النوّارة عبارة عن نوّارة ثانوية كثيفة منفردة كروية إلى بيضاوية الشكل من الرتبة الثالثة، يتراوح حجمها بين 2-5 × 2-4 سم، تتكون من تجمعات قليلة الرؤوس من رؤوس زهرية مفردة (تحيط بها قنابة شوكية واحدة وقنابتان فرعيتان) على وعاء ثانوي كروي الشكل. قنابات النوّارة الثانوية شوكية، بيضاوية مدببة، بالكاد تتجاوز النوّارة الثانوية أو تتجاوزها بشكل ملحوظ، مغطاة بشعيرات عنكبوتية في جميع أنحائها، وغالبًا ما تكون ملساء، قممها ملساء أو شبه ملساء، تمتد إلى شوكة صلبة مسطحة يصل طولها إلى 5-7 سم، وغالبًا ما تكون الشوكة بنية أرجوانية اللون عند القاعدة.

النوّارات الزهرية الأولية المتجمعة (التي تُشكّل نوّارة ثانوية أو نوّارة مُنفصلة) يتراوح طولها بين 7 و17 مم، وتحتوي على 5 إلى 7 نوّارات زهرية أولية (وربما أكثر). النوّارات المركزية والفرعية أحادية الزهرة، متجانسة التلقيح، وقرصية الشكل. زهرة النوّارة المركزية خنثى وتُعتبر مؤنثة وظيفيًا، بينما النوّارات الفرعية تحتوي على زهور تُعتبر مذكرة وظيفيًا. التويجات يتراوح طولها بين 7 و10 (أو 13) مم، لونها بني صدئ، أو بني أرجواني، أو أصفر من الخارج، وكريمي إلى أصفر فاتح أو باهت، وأحيانًا أخضر تقريبًا من الداخل، ونادرًا ما تكون بيضاء .(Coode & Jones 546A) فصوص التويج منتشرة، رمحية الشكل ضيقة، طولها 3-4 مم وعرضها 1 مم، ملساء من الداخل. أسطوانة المتك يتراوح طولها بين 4 و6 مم، صفراء (عادةً ما تكون أغمق من فصوص التويج) أو بنية. أذرع القلم بنية اللون.

الشكل 4. جونديليا تورنيفورتي من وادي هاشتيفيد، في منطقة عليغورداز في مقاطعة لورستان، إيران. الصورة: كريستوفر ريا

الثمرة مُركبة أو نوّارة مُنفصلة تظهر على شكل كأس مخروطي، بيضاوي مقلوب إلى رباعي الأضلاع، 10-16×5-9×7 مم، أخضر أو بنفسجي، يصبح خشبيًا مع التقدم في العمر، وتصبح الأجزاء الخارجية من رؤوس الأزهار الذكرية مجوفة بفتحة طرفية أفقية أو مائلة محاطة بهالة مسننة، مع بعض التسننات بطول 0.5-0.7 مم. الثمرة شبه مضغوطة، طولها حوالي 6 مم وعرضها 3 مم؛ الزغب عبارة عن هالة قصيرة أو حراشف بطول 1.5-2 مم، حوافها كاملة أو مهدبة. (انظر الشكلين 4 و5).

الشكل 5. نبات غونديليا تورنيفورتي. أ، ورقة وساق زهرية يافعة مع نورتين متزامنتين؛ ب، رأس زهري ثانوي وقنابة مصاحبة؛ ج، رأس زهري ثانوي يظهر زهرة الرأس الزهري الأنثوي المركزي؛ د، زهرة؛ هـ، متك؛ و، قلم؛ ز، رأس زهري مركزي مثمر. رُسم من عينة محفوظة في المعشبة (K) بواسطة كريستين غراي ويلسون.

التوزيع: قبرص، تركيا (الأناضول)، أرمينيا، كردستان، شمال العراق، إيران (باستثناء الجنوب)، أفغانستان، غرب سوريا، تركمانستان، كازاخستان، أوزبكستان، إسرائيل، فلسطين، لبنان، الأردن، مصر. ملاحظة: أشار تسينتيدس وآخرون (2007) إلى إيطاليا في توزيع هذا النوع؛ وهذا غير دقيق إلى حد ما، إذ لا يوجد ما يؤكد ذلك في فلورا أوروبا. أدرجها غروتر (2008: 233) أيضًا كنوع دخيل في الجزائر، استنادًا على الأرجح إلى باتانديه.(1889)

الموئل: المنحدرات الصخرية الجيرية أو النارية، السهوب، غابات البلوط أو الصنوبر المفتوحة، وأحيانًا كعشبة ضارة في الحقول البور، أو كأعشاب ضارة

شائعة في حقول الشعير أو الذرة، غالبًا في التربة المحمرة، وأحيانًا كعشبة على جوانب الطرق؛ باثا، فريجانة. الارتفاع: 100-2500 متر. الشكلان 3 و4.

الظواهر النباتية: الإزهار من فبراير (في إسرائيل) إلى مارس حتى يونيو. تشمل الملقحات/زوار الأزهار نحل العسل (Apis mellifera) وخنافس حبوب اللقاح (Phyllopertha horticola) (فيتك وآخرون، 2010).

أصل التسمية: الاسم العام مشتق من اسم أندرياس فون غوندلشيمر، والاسم المحدد مشتق من اسم جوزيف بيتون دي تورنفورت. الأسماء الشائعة: عكوب، عكوبيت هجليل، كعوب (عربي)؛ كنجر (فارسي)؛ كنجر (تركي)؛ العلكة (كنجر ساكيزي)، وبديل القهوة (كنجر قهوسي)؛ غونديلي دي ليفانت، غونديلي (فرنسي). جالجال (وتعني حرفيًا عجلة أو زوبعة، ولكنها قد تشير إلى عدد كبير من النباتات الأخرى!)، عشبة التمبل ويد، شوك التمبل، سيليفا (يوناني؛ ديلا وآخرون، 2006).

حالة الحفظ: إذا نُظر إلى نبات غونديليا تورنيفورتي بمفهومه الأوسع، فهو غير مُهدد بالانقراض. مع ذلك، سُجّل محليًا على أنه مُهدد بالانقراض - قبرص (تسينتيدس وآخرون، 2007)، حيث سُجّل على أنه EN: B1ab(i–v)+2ab(i–v)، وذلك بسبب قلة المواقع المعروفة، وقلة الأفراد نسبيًا، وإزالة الغابات، واستخدام مبيدات الأعشاب، وخاصة الإفراط في جمع الأجزاء الصالحة للأكل. أُعلن أنه مُحتمل الانقراض في ثلاثة مواقع على الأقل سُجّل وجوده فيها سابقًا. في إسرائيل، يُسمح الآن فقط بجمعه للاستهلاك الشخصي. من الواضح أن الضغوط المستمرة (وخاصة الاستغلال من أجل الغذاء) على التجمعات الطبيعية قد تهدد الأنواع في بعض المناطق، ومن المؤكد أن هناك حاجة إلى إعادة تقييم في العديد من البلدان.

الاستخدامات – الغذاء والشراب والعلف، إلخ.

وثّق ليف-يادوم وأبو (1999) بإيجاز الاستخدامات المتنوعة لنبات العكوب Gundelia tournefortii)، وعلى الأرجح الأنواع الأخرى .(ومع ذلك، فإنّ ملاحظات المشاهدة المباشرة تُعدّ دائمًا مفيدة لإثراء السجلات العلمية، ومن المفيد هنا تغطية الاستخدامات المتنوعة لهذه النباتات الرائعة. وتجدر الإشارة إلى إجراء مقارنة مباشرة، تمتدّ على مدى ثلاثة قرون تقريبًا. قدّم راي (1738: 49) ترجمةً لرواية راوولف (من زيارته لمدينة حلب القديمة، شمال سوريا)، قائلاً:

"النوع الآخر وفيرٌ أيضاً، وينمو في الأماكن الجافة والوعرة، ويُطلق عليه السكان حتى يومنا هذا، مع سيرابيو، اسم عاكوب، وقد ذكره في الفصل 295 باسم عاكوب ألكاردج، حيث يقطعون في الربيع براعمه الصغيرة التي تنمو حوله، ويسلقونها ويأكلونها كما نفعل مع الهليون، الذي يُسمى خطأً عشب العصفور؛ فالنبات بأكمله يُشبه نبات كارلينا لدينا، إلا أن هذا النبات له رؤوس أكبر وأعلى وأكثر شوكاً، تظهر عليها أزهار بلون اللحم.» ولأنها تشبهها في كل شيء، ولأن الجذر أيضاً له نفس الخاصية، فإذا نقعته في الماء وشربته، فإنه يجعلك تتقيأ وتتقيأ: لذلك أعتقد، بلا شك، أنه لا بد أن يكون نبات الخرفيش الحقيقي..."

تُعدّ بطاقات تعريف عينات المعشبة، والملاحظات الأخرى المرفقة بها، مصدرًا ممتازًا للمعلومات، غالبًا ما تكون مباشرة من السكان المحليين عند جمع النبات، أو من خلال الملاحظات المباشرة للجامع. ولا تختلف مجموعات نبات الغندلية في معشبة كيو عن ذلك. فقد قام جان جيلت (1911-1995) بتدوين ملاحظات وافية على بطاقات تعريف العينة رقم 7571 (الورقة 1) والعينة رقم 10577 من معشبة كيو، بأسلوبه الفريد، مُغطيًا العديد من استخدامات وخصائص نبات الغندلية تورنفورتي. وجاء في ملاحظة جيلت على العينة الأولى:

«يُعدّ هذا النبات من النباتات المميزة للسهوب الرطبة وأشجار البلوط الأوروبي (Quercus aegilops) عند تقليمها. وتُؤكل البراعم الصغيرة كطعام شهي مثل الهليون، وتُجلب إلى سوق بغداد من الشمال. كما تُؤكل الثمار كالمكسرات، بعد حرق الأشواك أولًا. وتُجلب هي الأخرى إلى سوق بغداد.» تُجمع الأوراق الناضجة كعلفٍ رغم وجود الأشواك. وفيما يتعلق بهذا الأخير، الذي يكرر جزءًا مما ذكره راوي وجيلت 7571، تُقدم بعض التفاصيل الإضافية: «... تحتوي كل نورة صلبة على ثمرة واحدة، تشبه الجوزة، وتُشكل هذه الثمرة سلعة تجارية تصل إلى أسواق بغداد. تُجمع الأوراق

الجافة القديمة، رغم وجود الأشواك، كعلفٍ شتوي. تنتشر النورات المثمرة بواسطة الزوابع (الأعاصير). لقد رأيتها تُحمل لمئات الأقدام في الهواء».

تُلخص ملاحظات جان جيليه، استنادًا إلى تجاربه المباشرة، العديد من استخدامات نبات الجندلية، ولكن يجدر بنا التطرق إلى بعضها بمزيد من التفصيل.

من الواضح أن البراعم الصغيرة تُعدّ من الخضراوات الحساسة في معظم مناطق انتشار الجندلية. يبدأ موسم قطف الجندلية تورنيفورتي خلال فصل الربيع (من يناير إلى فبراير في إسرائيل وفلسطين)، إلا أن الاستغلال التجاري السابق (الذي ذكره جيليه في العراق) أدى الآن إلى فرض قيود قانونية في إسرائيل، بحيث يُسمح فقط بجمعها للاستخدام الشخصي. - انظر حالة الحفظ أعلاه. من الواضح أن المجتمعات الريفية لا تزال تستخدم الجندلية كخضار في مناطق أخرى من انتشارها. يُظهر روكسانز (2007: 318 واللوحة 265) "مزارعًا كرديًا" يُوضح كيفية العثور على الطعام في الجبال - وهو موضوع شيق في كتاب يتناول النباتات البصلية، والجندلية ليست حتى مُدرجة في الفهرس! قام المزارع بتوضيح كيفية إزالة الأوراق وفتح "لب الساق" مما يوفر مصدرًا للانتعاش - ولكن ليس للأكل كل يوم.

تتميز الأزهار الصغيرة بنكهة غنية تُشبه إلى حد ما نكهة قلوب الخرشوف (Cynara cardunculus). تُعتبر هذه الأزهار من الخضراوات البرية عالية الجودة، وتُضفي مذاقًا مميزًا على السلطات والأطباق الجانبية النباتية الدافئة. ويشير ديفيس (3456) إلى أن الأزهار تُؤكل في قبرص كما يُؤكل الخرشوف. وتُقدم أبسط الوصفات، الواردة في مصادر متعددة، حيث تُغطى براعم الأزهار المُقلمة باللحم المفروم، ثم تُقلى في زيت الزيتون، وتُطهى على نار هادئة في صلصة أساسها عصير الليمون (انظر: ليف-يادوم وأبو، 1999؛ رايت، 2001). وقد لاحظ كوبيتشا (1975: 326) أنه يتم صنع علكة (كينجر ساكيزي) من عصارة الأزهار، كما يُصنع بديل للقهوة (كينجر قهوسي) من البذور (ربما البذور الصغيرة) بعد تحميصها.

...يُستدل على استخدام العلكة من تعليقات دي تورنفور (1718) التي أشارت إلى أن "جميع النباتات تُنتج حليبًا حلوًا جدًا، يتخثر ليُشكّل حبيبات من المعجون تُشبه تلك الموجودة في نبات كارلين دي كولومنا". كما أشار عادل غونر (معلومات شخصية) إلى أن الجذور تُعالج بطريقة مماثلة لتوفير بديل للقهوة.

أما أقدم استخدام موثق فقد ذكره برانس ونيسبيت (2005) حيث أشارا إلى أنه "في الماضي القريب، استُخدمت الثمار الناضجة أيضًا كمصدر للزيت. وتُعد الثمار المتفحمة في مواقع العصر الحجري الحديث في العراق وتركيا دليلًا على أن استخراج الزيت يعود إلى ما لا يقل عن 10000 عام". وقد أوضح خانزاده وآخرون إمكانات نبات غونديليا بشكلٍ جليّ. (2012) حيث تبين أن محتوى الزيت في بذور الأكين يبلغ 22.8%، مع وجود حمض الأوليك وحمض اللينوليك في هذا الزيت بنسبة 28% و54.6% على التوالي، مما يجعل زيت غونديليا مماثلاً لزيوت نباتية أخرى مثل زيت فول الصويا والذرة وعباد الشمس والسمسم. يشير هذا إلى أنه قد يكون مصدراً محتملاً للزيت الصالح للأكل؛ والهدف بالطبع هو الحصول على نبات خالٍ من الأشواك!

شكر وتقدير

تتقدم المؤلفة بالشكر الجزيل إلى إيشيك غونر لإعدادها اللوحة الملونة من عينات برية جُمعت من تركيا (من منطقة بولاتلي قرب أنقرة)، وإلى والدها البروفيسور الدكتور عادل غونر، المدير الحالي لمركز نزهات غوكيجيت بوتانيك بهتشيسي في إسطنبول، تركيا، لتزويدها بنسخة من مجلة كاراجا أربوريتوم، وإلى كريستين غراي ويلسون لإعدادها الرسومات الخطية ذات الصلة من عينات نباتية محفوظة منذ سنوات عديدة، وذلك لكتاب "نباتات العراق" الذي يتناول جنس غونديليا. كما تتقدم المؤلفة بالشكر إلى كريستوفر رايان، من قسم المجموعات الحية في حدائق كيو النباتية الملكية، لتزويده بصور ملونة لنبات غونديليا تورنيفورتي النموذجي، والتي التقطها في إيران، وإلى مارتن ريكس لتزويده بصورة لموطن غونديليا في تركيا.

الملحق رقم 5

غونديليا: مراجعة منهجية من منظور طبي وجزيئي

بقلم

- ماجد أسدي ساماني: مركز أبحاث النباتات الطبية، قسم علم الأدوية، جامعة شهركرد للعلوم الطبية، شهركرد، إيران
- محمود رفيعيان كوبائي: مركز أبحاث النباتات الطبية، قسم علم الأدوية، جامعة شهركرد للعلوم الطبية، شهركرد، إيران
- نفيسة عظيمي: قسم الأحياء، فرع العلوم والبحوث، جامعة آزاد الإسلامية، طهران، إيران

الملخص

نبات الجندلية (Gundelia tournefortii L.) هو أحد أفراد الفصيلة النجمية (Asteraceae)، وينمو في المناطق شبه الصحراوية في إيران والأردن وفلسطين وسوريا والعراق وأذربيجان وأرمينيا والأناضول وغيرها من البلدان. يُستخدم الجندلية تقليديًا لعلاج أمراض الكبد والسكري وآلام الصدر والسكتة القلبية وآلام المعدة والبهاق والإسهال والتهاب الشعب الهوائية. كما ورد أن له تأثيرات خافضة لسكر الدم، ومليّنة، ومهدئة، ومضادة للالتهابات، ومضادة للطفيليات، ومطهرة، ومقيئة.

وقد ثبت أنه يحسن صحة اللثة ويساعد على التخلص من احتباس السوائل لدى مرضى تضخم الطحال. وقد أظهرت المركبات الموجودة في الجندلية العديد من التأثيرات الدوائية، مثل التأثيرات المضادة للبكتيريا، والمضادة للالتهابات، والواقية للكبد، والمضادة للأكسدة، والمضادة لتكدس الصفائح الدموية، والمخفضة لدهون الدم. وتشير الخصائص الدوائية الملحوظة إلى وجود ارتباط وثيق بين هذه التأثيرات والأمراض المعدية واضطرابات الجهاز الهضمي وارتفاع ضغط الدم والسرطان. في الطب التقليدي، يُستخدم هذا النبات لعلاج العديد من الأمراض؛ لذا، تبدو التجارب السريرية على مركبات نبات الجندلية ضرورية. تقدم هذه الدراسة نظرة عامة على الاستخدامات التقليدية لنبات الجندلية، بغض النظر عن الدراسات الدوائية التي تناولت آثاره.

مقدمة

تُستخدم النباتات الطبية على نطاق واسع في الطب الشعبي في مختلف أنحاء العالم، وتُعتبر ركيزة أساسية في الرعاية الصحية البشرية. وقد شهدت السنوات الأخيرة اهتمامًا متجددًا بالنباتات الطبية، تُوِّج باكتشاف جزيئات جديدة ذات فعالية بيولوجية من قِبَل صناعة الأدوية، واستخدام المستخلصات الخام للنباتات في العلاج الذاتي بشكل عام. ويمكن لدراسة مُفصَّلة للنباتات المُستخدمة في التقاليد الصحية المحلية، فضلًا عن تقييمها الدوائي وتصنيفها العلمي، أن تُسهم في تطوير أدوية نباتية قيّمة لعلاج العديد من الأمراض المُستعصية، مثل السرطان (شيرزاد وآخرون، 2011؛ آزادمهر وآخرون، 2011)، وتصلب الشرايين (أسغاري وآخرون، 2012؛ رفيعيان-كوبائي وآخرون، 2011)، وداء السكري (أسغاري وآخرون، 2011).

يُعد نبات الغندلية من أهم النباتات الطبية التي يسهل العثور عليها في الطبيعة وتُستخدم في الطب الشعبي المحلي. في هذه الدراسة، بحثنا بالتفصيل الخصائص التقليدية والدوائية لهذا النبات.

المواصفات النباتية والتوزيع الجغرافي والبيئة:

تنمو نبتة غونديليا تورنيفورتي (Gundelia tournefortii L.) [من الفصيلة النجمية (Asteraceae (Compositae)] في المناطق شبه الصحراوية في العديد من البلدان، بما في ذلك إيران وسوريا والعراق وأذربيجان والأردن وفلسطين وأرمينيا وتركيا (كاريس وآخرون، 2001؛ كوروه وآخرون، 2007؛ جاكيلسي أوغلو وخاتون، 2011؛ ماثاوس وأوزكان، 2011). وتُستخدم أنواع الغونديليا في الطب الشعبي كأعشاب طبية. وقد اقتُرح مؤخرًا موقعان جديدان ومحددان جيدًا لنبات الغونديليا في أرمينيا، وهما: غونديليا تورنيفورتي (G. tournefortii) وغونديليا روزيا (Gundelia rosea)، ولكل منهما مناطق توزيع مختلفة، وأشكال أزهار مختلفة، وملقحات مختلفة (فيتك وجارفيس، 2007).

وفي موسوعة النباتات الإيرانية (Flora Iranica)، تم تناول غونديليا تورنيفورتي (G. tournefortii) فقط. يُشير استعراض المجموعات الإيرانية إلى أن جميع العينات المأخوذة من فلورا إيرانيكا قد تنتمي في الواقع إلى نوع G. rosea (ريتشينجر، 1989). في فلورا تركيا (كوبيتشا، 1984)، يُعرف نوع G. tournefortii فقط بلون زهرته الذي يتراوح بين الأبيض والأصفر والأخضر والبني الداكن والأحمر، وبنسيجه الزغبي الذي يتراوح بين الأملس والعنكبوتي. ينمو كلا النوعين على نطاق واسع في تركيا، إلا أن G. rosea أكثر شيوعًا في المناطق القريبة من إيران وأرمينيا. في فلورا

أرمينيا (أفيتيسيان، 1995)، يُعتبر G. rosea مرادفًا لـ G. tournefortii. بالإضافة إلى خصائص الثمرة، يُعتبر لون التويج السمة المميزة الرئيسية: "أصفر فاتح إلى زاهٍ من الداخل، بني صدئ أو أرجواني أحيانًا" لـ G. tournefortii، مقابل "وردي فاتح إلى زاهٍ من الداخل، وليس أصفر أبدًا، أرجواني داكن من الخارج، وليس بني صدئ أبدًا" لـ G. rosea. لم يتم ذكر أي شيء عن شعيرات الأوراق (فيتك وجارفيس، 2007).

غونديليا Gundelia هو الاسم الشائع لـ G. Tourenfortii وعشب متدحرج tumbleweed وعكوب akub وكعوب أو قعوب (kuub أو aqub) وكانجر kanger، على التوالي، هي مرادفات لهذا النبات باللغات الإنجليزية والعربية والكردية. تم العثور على G. Tourenfortii، المعروف محليًا باسم "الكِنجر" في إيران، كعشب بري ينمو خلال أواخر الشتاء وأوائل الربيع على تلال الأجزاء الغربية والشمالية الغربية والجنوبية والجنوبية الشرقية من إيران (فيفيان، 1996؛ جمشيد زاده وآخرون، 2005؛ ديوك، 2008؛ حقي وآخرون، 2011؛ مصدق وآخرون، 2012).

في الأردن ومنطقة البحر الأبيض المتوسط، بما في ذلك فلسطين وسوريا، يُعرف هذا النبات محليًا باسم "عكوب" (حلبي وآخرون، 2005). كما يُعرف نوع G. tournefortii var. armata Freynet Sint. باسم "كينجر" في جبل آرات (أكان وآخرون، 2008). أما في مدينتي مادن وأنقرة في تركيا، فيُعرف النوع نفسه باسم "كينجر" (كاكيلسي أوغلو وآخرون، 2011).

يتميز نبات غونديليا G. tournefortii، كونه من النباتات نصف المخبأة، بجذر معمر سميك ينمو منه نمو موسمي جديد. يُعدّ G. tournefortii، كواحد من النباتات التي تنمو طبيعيًا، عشبة شوكية معمرة من أصل إيراني-توراني (ليف-يادون وأبو، 1999؛ حلبي وآخرون، 2005؛ كارابولوت وآخرون، 2006). بعد أمطار الخريف وخلال فصل الشتاء وحتى أواخر الربيع، اعتمادًا على كمية الأمطار ودرجة حرارة الموسم، تُكوّن النباتات وردة جديدة. الأشواك سمة مميزة للأوراق المفصصة والملساء في الغالب، والتي تحتوي على عرق مركزي أحمر أو أصفر أو بنفسجي (ليف-يادون وأبو، 1999؛ حلبي وآخرون، 2005). قد يصل قطر الوردة إلى 50-60 سم. على ارتفاعات تصل إلى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر، والتي قد تكون مغطاة بالثلوج خلال فصل الشتاء، تُطوّر نباتات G. tournefortii وردتها تدريجيًا. من مارس إلى أبريل، تنمو للنباتات ساق مركزية تحمل حوالي اثني عشر فرعًا زهريًا. في حالة النباتات الكبيرة، قد يصل ارتفاع النبات الكلي، بما في ذلك هذا النور المتفرع، إلى 50 سم. في نهاية فروع النور،

توجد رأسية بيضاوية مركبة شوكية بقطر يتراوح بين 4 و8 سم (أبورجاي وآخرون، 2001؛ غناناديسيجان وآخرون، 2011). عند النضج، تجف الأجزاء الهوائية من النبات، وفي أواخر الربيع إلى أوائل الصيف، تنفصل عن الجذر وتنثر ثمارها (ليف-يادون وأبو، 1999؛ حلبي وآخرون، 2005). قبل موتها، تنفصل عن الجذر وتدفعها الرياح، ناشرةً البذور لحصاد العام التالي (يافوز وآخرون، 2011).

ينمو نبات غونديليا G. tournefortii جيدًا في مناطق مختلفة. لا يستطيع هذا النبات النمو في الظل، ولكنه يفضل التربة الرملية والطينية أو الحمضية أو المتعادلة أو القلوية، جيدة التصريف ورطبة (هيدريك، 1972؛ جيفري، 2007؛ ماثاوس وأوزكان، 2011).

الاستخدامات الطبية الشائعة غير السريرية:

يمكن استخدام سيقان وأزهار وأوراق وبذور نبات غونديليا G. tournefortii كغذاء (هيدريك، 1972؛ كوروه وآخرون، 2007؛ ساربر وآخرون، 2009). تُستخدم الأوراق الصغيرة في الحساء (أبورجاي وآخرون، 2001؛ ماثاوس وأوزكان، 2011). في غرب ووسط الأناضول بتركيا، يُستخدم نبات غونديليا G. tournefortii مشويًا وفي السلطات ومخللًا. على سبيل المثال، تُعالج ثماره بالخل أو الليمون مع الملح وتُستخدم للتزيين (دوجان وآخرون، 2004). في منطقة هايمانا بأنقرة، يُدق الجزء الشوكي من ساق النبات الطازج ويُوضع العصير الناتج على الجزء المتورم من الرقبة (ساربر وآخرون، 2009). كما يُجمع النبات ويُجفف كعلف شتوي (ليف يادون وأبو، 1999).

في الشرق الأوسط، تتوفر براعم الزهور غير الناضجة محليًا، تمامًا مثل قلوب الخرشوف (هيدريك، 1972؛ حلبي وآخرون، 2005؛ ديوك، 2008). وتُعتبر المكسرات الناضجة الغنية بالزيت نوعًا من الأطباق الشهية. يمكن تناول السيقان السميكة وبراعم الزهور والأوراق والجذور كغذاء، بينما تُستهلك البذور المحمصة كقهوة كنغر (ديوك، 2008). في الثقافة الفلسطينية التقليدية وعلم النباتات العرقية، تُستخدم جذورها كخضراوات وتُؤكل مقلية بزيت الزيتون، خاصةً في العجة. تُعد نورة وأوراق نبات غونديليا G. tournefortii مكونًا من مكونات العكوب، حيث تُقلى النوّارة والسيقان الصغيرة والأوراق بزيت الزيتون، ثم تُقدم مع شرائح اللحم، وتُسلق، وبعد أن تنضج جيدًا، يُضاف إليها معلق اللبن المغلي، ويُترك المزيج ليغلي (علي شتايه وآخرون، 2008). يُستخدم قش نبات التمبلوييد الناضج أحيانًا لإطعام الإبل (بيلي ودانين، 1981؛ كمالك وآخرون، 2005). أما رؤوس نبات التمبلوييد الصغيرة، عندما تكون لا تزال على مستوى سطح الأرض، فتؤكل طازجة أو مطبوخة كخضار شبيهة بالخرشوف من قبل العديد من المجموعات العرقية في فلسطين وإسرائيل والدول المجاورة (ليف يادون وأبو، 1999؛ ديوك، 2008).

في الأردن، يتوفر نبات غونديليا G. tournefortii، خاصةً في الشمال وفي بعض المتاجر في عمّان. وفي سوريا، يُباع في سوق الحمادية بدمشق ومدن أخرى. ويُستخدم ساق هذا النبات في مناطق مختلفة من إيران كغذاء بين الحين والآخر بأشكال متنوعة، كما يُستخدم كعلاج شعبي. ووفقًا للطب الفارسي التقليدي، فإن ساق النبات يحمي الكبد ويُنقي الدم (جمشيد زاده وآخرون، 2005؛ حقي وآخرون، 2011). وفي كردستان بإيران، يُستخدم قشّ غونديليا G. tournefortii في تحضير أقراص الروث.

في شمال شرق لبنان، يُعتبر نبات غونديليا G. tournifortii غذاءً مغذياً. لا يُؤكل خلال فصلي الصيف والخريف، والجزء الرئيسي الصالح للأكل هو الساق، ويُستهلك خاصةً إذا جُمع طازجاً، وعادةً ما يُؤكل مطبوخاً (Jeambey et al., 2009). يقترح اللبنانيون استخدام عصارة هذا النبات لحرق الثآليل، وتجفيف القروح، وكعلاج للقيء ولدغات الأفاعي (Duke, 2008).

أشارت نتائج دراسة إلى أن نبات غونديليا G. tournefortii قادر على معالجة التربة الملوثة بالمعادن من خلال المعالجة النباتية (Chehregani et al., 2009). بالإضافة إلى ذلك، يتمتع هذا النبات بقدرة عالية على تراكم الزرنيخ، مما يجعله فعالاً للغاية في إزالة التلوث من التربة (Shahraki et al., 2008).

المركبات الكيميائية النباتية:

تم تقييم القيمة الغذائية لنبات غونديليا G. tournefortii من خلال تحليل تركيبه الكيميائي في المختبر، مثل إنتاج الغاز، وفي البيئة الطبيعية، مثل تحلل المادة الجافة (كمالاك وآخرون، 2005؛ حقي وآخرون، 2011). يوضح الجدول 1 جميع التركيبات الكيميائية النباتية المعروفة لنبات غونديليا G. tournefortii. بالإضافة إلى ذلك، يوضح الشكل 1 مجموعة مختارة من بعض المركبات الكيميائية النباتية الهامة.

في إحدى الدراسات، أظهرت نباتات التمبلويد التي تم حصادها في مرحلة النضج المناسبة إمكانات كبيرة لتغذية المجترات خلال فصل الشتاء. كما لوحظت اختلافات كبيرة بين التركيبات الكيميائية لأكوام التمبلويد التي تم حصادها في مراحل نضج مختلفة (كمالاك وآخرون، 2005).

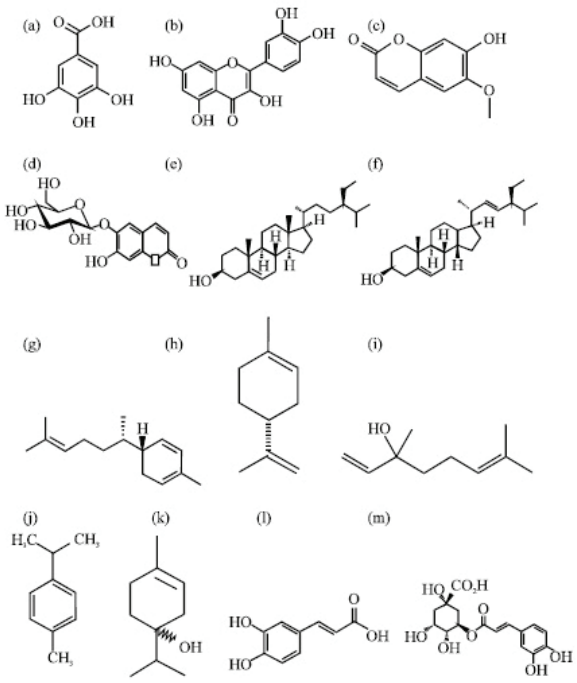
أظهرت مقارنة التحليل الكيميائي لزيت بذور نبات التمبلويد وبذور عباد الشمس أن نسبة الزيت ورقم التصبن والمواد غير القابلة للتصبن في بذور التمبلويد أعلى، بينما نسبة البروتين والرماد والمواد القابلة للتصبن فيها أقل (شرف وآخرون، 2004). وخلص كارابولوت وآخرون (2006) إلى أن المركبات الكيميائية لقش التمبلويد أفضل، وأن تركيز البروتين الخام فيه أعلى مقارنةً بالأنواع الأخرى. ومع ذلك، كان تركيز الألياف الخام في قش التمبلويد أقل. كما أن قش التمبلويد غني بالفوسفور والحديد، على عكس قش البرسيم وقش القمح.

الاستخدامات العلاجية في الطب التقليدي والصيدلة في مختلف البلدان:

يُرجّح أن استخدام نبات غونديليا G. tournefortii يعود إلى العصور القديمة. يُستخدم هذا النبات أو مستخلصه، كغذاء يُتناول بين الحين والآخر، للوقاية من أمراض الكبد وعلاجها (جمشيد زاده وآخرون، 2005). إضافةً إلى ذلك، يُمكن أن يُخفف الألم والالتهاب (أوريان وآخرون، 2011). وقد أظهر مسح إثنوبوتاني للعلاجات العشبية المُستخدمة تقليديًا في كهكيلويه وبوير أحمد، إيران، أن جذر نبات غونديليا G. tournefortii له تأثير مضاد للطفيليات على الجهاز الهضمي عند تناوله عن طريق الفم (مصدق وآخرون، 2012).

يُستخدم نبات غونديليا G. tournifortii بين البدو الأردنيين لعلاج آلام الصدر والسكتة القلبية (حلبي وآخرون، 2005)، كما يُستخدم لعلاج داء السكري لدى القبائل (جارالد وآخرون، 2008).

ويُعتقد تقليديًا في لبنان أن لهذا النبات خصائص خافضة لسكر الدم وملينة (خليل، 1995؛ جيمبي وآخرون، 2009). وفي تركيا، يُقترح استخدامه لتحسين صحة اللثة وكمُشهٍ (جاكيلجي أوغلو وخاتون، 2011). ويُستخدم ساقه لعلاج آلام المعدة والإسهال والتهاب الشعب الهوائية والالتهابات وأمراض الكلى. بالإضافة إلى ذلك، يُستخدم الجزء الشوكي من الساق وساق النبات الطازج لعلاج النكاف (ساربر وآخرون، 2009).



مركبات كيميائية نباتية مهمة في Gundelia Tournefortii، (أ) حمض الغال (C7H6O5)، (ب) كيرسيتين (C15H10O7)، (ج) سكوبوليتين (C10H8O4)، (د) أيسكولين (C15H16O9)، (هـ) β-سيتوستيرول (C29H50O)، (و) ستيغماستيرول (C29H48O)، (ز) زنجبيرين (C15H24)، (ح) ليمونين (C10H16)، (I) لينالول (C10H18O)، (ي) سيمين، أو بي سيمين (C10H14)، (ك) Terpinen-4-ol (C10H18O)، (ل) حمض الكافيين (C9H8O4) و (م) أحماض الكلوروجينيك (C16H18O9)،

كما تُعرف بذور هذا النبات المجففة، في الطب الشعبي لشرق الأناضول، بفعاليتها في علاج البهاق. تُعدّ البذور الطازجة مُدرّة فعّالة للبول وتُستخدم في المخللات (كوروه وآخرون، 2007؛ ماثاوس وأوزكان، 2011). إضافةً إلى ذلك، يُستخدم هذا النبات في الطب الشعبي لسحب الماء من المرضى الذين يعانون من تضخم الطحال (سيزيك وآخرون، 2001؛ حلبي وآخرون، 2005). في كتاب ديوك عن النباتات الطبية في الكتاب المقدس، ذُكرت بعض خصائص نبات غونديليا G. tournefortii، مثل كونه مُطهّرًا ومُبيدًا للجراثيم ومُقيئًا؛ كما يُمكن أن يعمل كمُثبّط لمقاومة الأدوية المتعددة وعامل مُعالج للجروح.

التأثيرات الدوائية: النشاط المضاد للبكتيريا:

تم الإبلاغ مؤخرًا عن مقاومة الأدوية لدى الكائنات الدقيقة الممرضة للإنسان في مناطق مختلفة من العالم. وبالتالي، فإن تزايد حالات سلالات الكائنات الدقيقة المقاومة للأدوية المتعددة والتي تتميز بانخفاض حساسيتها للمضادات الحيوية يُبرز الحاجة إلى البحث عن مصادر جديدة للعوامل المضادة للميكروبات (سييرادزكي وآخرون، 1999؛ عبيدات، 2011).

وفقًا لبعض الدراسات (أبورجاي وآخرون، 2001؛ درويش وأبورجاي، 2010)، فإن مستخلصات الميثانول من نبات غونديليا G. tournefortii الكامل تعمل كمضاد للبكتيريا ضد الإشريكية القولونية المقاومة للأدوية المتعددة والزائفة الزنجارية. وأظهرت هذه الدراسات أنه عند دمجها مع البنسلين ج والإريثروميسين غونديليا، أمكن تحقيق النمو الكامل للسلالة القياسية من الزائفة الزنجارية، بينما تم تثبيط نمو سلالة مقاومة معزولة من مرضى المستشفيات (حلبي وآخرون، 2005).

تمّت دراسة المستخلص الميثانولي لنبات غونديليا G. tournefortii مع سبعة مضادات حيوية مختلفة لرصد التأثيرات التآزرية ضد بكتيريا الزائفة الزنجارية، بما في ذلك سلالة مقاومة. أظهرت النتائج أن تأثير بعض المركبات على السلالات المقاومة والسلالات القياسية اختلف اختلافًا كبيرًا، ربما بسبب التغيرات البنيوية. ساعدت جميع أجزاء النبات تقريبًا، عند دمجها مع البنسلين G والإريثروميسين، على النمو الكامل للسلالة القياسية، بينما أدى دمجها مع غونديليا G. tournefortii والرشاد Lepidium satium L. إلى تثبيط نموها (أبورجاي وآخرون، 2001).

في دراسة أخرى، تم استعراض التأثيرات المثبطة لمستخلصات الميثانول لبعض النباتات الأردنية، مثل نبات غونديليا G. tournifortii، ومزيجها مع مضادات حيوية مختلفة على مقاومة بكتيريا المكورات العنقودية الذهبية. أظهر تقييم مثبطات مقاومة المضادات الحيوية لبعض المواد النباتية أن مركبات السيفالوكسين المصاحبة لهذه المواد النباتية ضد السلالة المقاومة قد حسّنت من النشاط المضاد للميكروبات. كما تحسّن النشاط المضاد للبكتيريا للجنتاميسين والكلورامفينيكول، عند مزجهما مع مستخلص الميثانول من نبات غونديليا G. tournifortii، بشكل ملحوظ ضد سلالات المكورات العنقودية الذهبية (درويش وآخرون، 2002).

في دراسة أجريت على تسعة عشر نباتًا في الأردن، معروفة بخصائصها المضادة للميكروبات في الطب الشعبي، تبين أن مستخلص نبات غونديليا G. tournefortii L. يعزز بشكل عام فعالية المضادات الحيوية ضد السلالات المقاومة. كما أنه يعزز فعالية الكلاريثروميسين ضد السلالة المقاومة من بكتيريا الإشريكية القولونية (درويش وأبورجاي، 2010).

أظهرت دراسة للمركبات النباتية والتأثيرات المضادة للبكتيريا لخلاصات أربعة نباتات طبية في لورستان، إيران، أن خلاصة أوراق نبات غونديليا G. tournefortii لها تأثير مثبط لنمو بكتيريا المكورات العنقودية البشروية. وتؤثر خلاصة الأوراق بتركيز 30 ميكرومتر/مل، مما يشير إلى تأثير مثبط لنمو المكورات موجبة الجرام (تالي وآخرون، 2007). بالإضافة إلى ذلك، وجدت دراسة أجريت على عشرين نباتًا إيرانيًا محليًا ضد عشر عزلات سريرية من بكتيريا الملوية البوابية أن ستة عشر منها تتمتع بفعالية جيدة ضد هذه البكتيريا. أظهرت غالبية المستخلصات النباتية المستخدمة في هذه الدراسة، مثل مستخلص نبات غونديليا G. tournefortii ، فعاليةً ملحوظةً في المختبر ضد عزلات سريرية من بكتيريا الملوية البوابية (ناريمان وآخرون، 2009).

مع ذلك، أظهرت نتائج دراسات حديثة أن مستخلصات جذور نبات غونديليا G. tournefortii فقط، وليس أجزاء النبات كاملةً، هي المسؤولة عن الخصائص المضادة للميكروبات (عبيدات، 2011).

النشاط الالتهابي:

أظهرت دراسة أجريت على ذكور فئران NMRI أن المستخلص الكلي، بجرعات 0.3، 0.6، 1.2، و2.4 غ/كغ، يتمتع بتأثيرات مضادة للالتهاب ومسكنة للألم. وقد تم الحصول على الجرعة الأكثر فعالية من المستخلص عند 2.4 غ/كغ، بينما تم الحصول على الجرعة المميتة الوسطية (LD50) عند 6.28 غ/كغ من وزن الحيوان. وأخيرًا، أدى المستخلص الكلي إلى انخفاض ملحوظ في الإحساس بالألم والالتهاب (أوريان وآخرون، 2011).

الفعالية الوقائية للكبد:

أظهرت دراسة أجريت على الفئران، باستخدام مستخلص كحولي مائي من نبات غونديليا G. tourenfortii بتراكيز مختلفة، أن هذا المستخلص يحمي الكبد من التلف الناتج عن رابع كلوريد الكربون (CCl4) عند جرعات 200 و300 ملغم/كغم. وفي الدراسات المخبرية، وُجد أن المستخلص بتراكيز تتراوح بين 0.2 و0.8 ملغم/مل يحمي الخلايا من السمية الخلوية الناتجة عن CCl4، وأن أقصى تأثير وقائي له كان عند تركيز 0.5 ملغم/مل تقريبًا، بينما أدت التراكيز التي تبلغ 1.0 ملغم/مل فأكثر إلى زيادة السمية الخلوية الناتجة عن CCl4. وتؤكد هذه النتائج المعتقدات التقليدية حول التأثيرات الوقائية للكبد لنبات غونديليا G. tourenfortii. ومع ذلك، فمن المحتمل أن يكون لمستخلصه بتركيزات أعلى من 300 ملغم/كغم آثار جانبية على الكبد وأن يكون تأثيره السام أعلى من تأثيره الوقائي (Jamshidzadeh et al., 2005; Kumar et al., 2011).

النشاط المضاد لتكدس الصفائح الدموية:

في دراسةٍ للكيمياء النباتية والنشاط المضاد لتكدس الصفائح الدموية لنبات غونديليا G. tournifortii، ذُكر النشاط المضاد لتكدس الصفائح الدموية للمستخلصات الخام، والمركبات النقية المعزولة، والزيت العطري لنبات غونديليا G. tournifortii على تكدس الصفائح الدموية في بلازما الدم الغنية بالصفائح الدموية البشرية، والذي يحفزه حمض الأراكيدونيك وأدينوسين-5-ثنائي الفوسفات. أظهر مستخلص الكلوروفورم من نبات غونديليا G. tournifortii تأثيرًا مثبطًا طفيفًا على تكدس الصفائح الدموية المحفز بواسطة أدينوسين-5-ثنائي الفوسفات وحمض الأراكيدونيك. وكانت درجة تثبيط التكدس الناتج عن حمض الأراكيدونيك أعلى قليلًا من تلك الناتجة عن أدينوسين-5-ثنائي الفوسفات (حلبي وآخرون، 2005).

النشاط الخافض للدهون:

بالنظر إلى مراجعة الأدبيات، نجد أن قائمة النباتات الطبية الموجودة في الغطاء النباتي المحلي، والتي يستخدمها سكان المناطق النائية بشكل رئيسي، بالإضافة إلى النباتات التي يوصي بها المعالجون بالأعشاب لفعاليتها في خفض مستوى السكر في الدم، طويلة جدًا، ومنها نبات غونديليا G. tournifortii (حمدان وعفيفي، 2004).

أظهرت دراسة تأثير زيت نبات غونديليا G. tournifortii ومركب الكلوفيبرات الخافض للدهون على مستوى الدهون في فئران التجارب أن زيت الغونديليا يُمكن اعتباره عاملًا خافضًا للدهون، حيث يُحسّن الحالة التغذوية والفسيولوجية للفئران ويُخفّض مؤشرات

تصلب الشرايين ومستوى الكوليسترول الكلي في الكبد، إلا أن تأثيره لا يزال أقل وضوحًا من تأثير مركب الكلوفيبرات الخافض للدهون (شرف وآخرون، 2004). في دراسة مافي وآخرون. في دراسة أجريت عام 2011، تم فحص تثبيط بيروكسدة الدهون الناتجة عن فوسفات الحديد والفركتوز بواسطة مستخلصات الإيثانول لعشرة نباتات صالحة للأكل، بما في ذلك نبات غونديليا G. tournifortii، في نظامين دهنيين مختلفين (جسيمات الليسيثين الدهنية ومستحلب حمض اللينوليك). وقد تم قياس أكسدة جسيمات الليسيثين الدهنية باستخدام اختبار المواد المتفاعلة مع حمض الثيوبربيتوريك (TBARS) بينما تم قياس أكسدة مستحلبات حمض اللينوليك باستخدام ثيوسيانات الحديد الثنائي. أظهرت نتائج هذه الدراسة أن مستخلص نبات غونديليا G. tournifortii في كلا النظامين الدهنيين يثبط بيروكسدة الدهون الناتجة عن فوسفات الحديد والفركتوز.

وفي دراسة أخرى أجراها أسغاري وآخرون (2008، 2009)، تم التحقق من تأثير نبات غونديليا G. tournifortii على بعض عوامل خطر الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية في نموذج حيواني. أظهرت نتائج هذه الدراسة أن نبات غونديليا G. tournifortii يخفض مستوى الكوليسترول، وكوليسترول البروتين الدهني منخفض الكثافة (LDL)، والدهون الثلاثية، وكوليسترول البروتين الدهني منخفض الكثافة جداً (VLDL)، والبروتين الشحمي B، والبروتين الدهني منخفض الكثافة المؤكسد، وعامل التخثر السابع. كما أنه يزيد من مستوى كوليسترول البروتين الدهني عالي الكثافة (HDL) والبروتين الشحمي مقارنةً بالنظام الغذائي الغني بالكوليسترول.

آليات العمل:

فيما يتعلق بالدراسات المخبرية والحيوانية، تم تحديد العديد من الخصائص الدوائية لنبات غونديليا تورنيفورتي، ويعزى معظمها إلى مركبات البوليفينول والفلافونويد. تُعدّ الفينولات والبوليفينولات النباتية فعّالة في الوقاية من العديد من الحالات المرضية (لوسو وآخرون، 2007؛ حقي وآخرون، 2011). ووفقًا لبعض التقارير، تُساهم الفينولات النباتية في أنشطة مهمة، بما في ذلك الأنشطة المضادة للفيروسات والأورام والمضادات الحيوية ومضادات الأكسدة (أباك وآخرون، 2007). تؤثر المركبات الفينولية بشكل ملحوظ على العديد من إنزيمات إزالة السموم، مثل غلوتاثيون-إس-ترانسفيراز، التي تلعب دورًا رئيسيًا في أنظمة المرحلة الثانية (كوروه وآخرون، 2007). كما تتمتع المركبات الفينولية بتأثيرات وقائية للخلايا والكبد ضد رابع كلوريد الكربون (CCl4). من المتوقع أن تساهم هذه المركبات في تثبيط السيتوكروم P450، مما يؤدي إلى استقلاب رابع كلوريد الكربون (CCl4) إلى جذور حرة نشطة. تعمل مضادات الأكسدة لهذه المركبات على التخلص من الجذور الحرة التي تُسبب تلف الخلايا وتحفيز أو تدهور خلايا الكبد (جمشيد زاده وآخرون، 2005). كما تُعاكس مضادات الأكسدة نواتج الاستقلاب النشطة كيميائيًا والتي قد تُلحق

الضرر بالجسم (لوسو وآخرون، 2007؛ كاظمي وآخرون، 2010؛ رفيعيان كوبائي وآخرون، 2012).

سبق الإبلاغ عن إجمالي محتوى الفينولات ونشاط مضادات الأكسدة في نبات غونديليا تورنيفورتي (Alali et al., 2007; Coruh et al., 2007; Tawaha et al., 2007). يُعدّ الكامفيرول والكيرسيتين من الفلافونويدات النموذجية، ولهما تأثير وقائي على تخليق الإنترلوكين-4 (IL-4) (Kawai et al., 2007). يُعزى النشاط العالي لمضادات الأكسدة إلى حمض الغاليك والكيرسيتين، وهما من الفلافونويدات النموذجية في نبات غونديليا تورنيفورتي. تعمل هذه المواد على تثبيط نشاط إنزيم غلوتاثيون-إس-ترانسفيراز. كما أظهرت مستخلصات البذور فعالية أكبر في تثبيط إنزيم غلوتاثيون-إس-ترانسفيراز، حيث بلغت قيمة IC50 97.5 ميكروغرام/مل.(Coruh et al., 2007)

...تُمارس مركبات الفلافونويد نشاطها المضاد للأكسدة بطرقٍ مختلفة، تشمل (بومباربديلي وموراز وني، 1993؛ نيكي ونوغوتشي، 2000؛ أباك وآخرون، 2007) قدرتها على إزالة الجذور الحرة، سواءً كانت أنواعًا تفاعلية أو جذورًا مؤكسدة للدهون؛ وتثبيط إنتاج الأنواع التفاعلية من خلال الارتباط بالمعادن؛ وتفاعلها مع مضادات الأكسدة الأخرى، وتحديد موقعها وحركتها في البيئة الدقيقة.

يُعد حمض الكلوروجينيك مكونًا هامًا في نبات غونديليا G. tournifortii، وقد تم تحديده كعاملٍ لإزالة الأنواع التفاعلية من النيتروجين والأكسجين، ومثبطٍ لتكوين ثنائي الإين المترافق من أكسدة حمض اللينوليك (ناكاتاني وآخرون، 2000؛ حقي وآخرون، 2011). يُساهم نبات غونديليا G. tournifortii، بفضل حمض الكلوروجينيك، في الحدّ من تصلب الشرايين، وذلك عن طريق خفض مستويات الدهون والبروتينات الدهنية وتأكسد الدهون (حمدان وعفيفي، 2004).

تحتوي بذور نبات غونديليا G. tournifortii على التوكوفيرولات والأحماض الدهنية والستيرولات. يُعدّ ألفا-توكوفيرول (48.9 ملغ/100 غ) وغاما-توكوفيرول (1.1 ملغ/100 غ) من أهم التوكوفيرولات في هذا النبات (ماثاوس وأوزكان، 2011). التوكوفيرولات مضادات أكسدة طبيعية، تُشارك بشكل أساسي في النشاط البيولوجي. وتتمثل وظيفتها الرئيسية في حماية الأحماض الدهنية غير المشبعة من التأكسد (ماثاوس وأوزكان، 2011). يُمكن استخدام الفيتوستيرولات، مثل بيتا-سيتوستيرول، لعلاج ارتفاع

الكوليسترول في الدم (ماتسوكا وآخرون، 2008). كما أنها تثبط امتصاص الكوليسترول في الأمعاء وتخفض مستويات الكوليسترول في الدم. يُعد الستيغماستيرول مضادًا قويًا للأكسدة، وله خصائص خافضة لسكر الدم ومثبطة للغدة الدرقية (باندا وآخرون، 2009).

الجرعة والآثار الجانبية:

يُستهلك نبات الجندليا تورينفورتي عادةً مرة أو مرتين يوميًا على شكل سيقان في السلطة، أو مخللة، أو مشوية. قد يكون مستخلص الجندليا تورينفورتي بتركيزات أعلى من 300 ملغم/كغم أكثر خطورة على الكبد، حيث يكون تأثيره السام أعلى من تأثيره الوقائي ضد رابع كلوريد الكربون. وقد كان مستخلص الجندليا تورينفورتي أكثر سمية في المختبر مقارنةً بالدراسة في الجسم الحي، وهو ما يُعزى على الأرجح إلى محدودية دخول مركبات المستخلص إلى خلايا الكبد في الجسم الحي، على عكس خلايا الكبد المعزولة المعرضة للمستخلص (جمشيد زاده وآخرون، 2005؛ كومار وآخرون، 2011). يُعتبر نبات الجندليا تورينفورتي الأخضر خطرًا على الماشية، وخاصة الأبقار والأغنام، حيث تسبب في نفوق العديد منها في أستراليا بسبب أحماض الهيدروسيانيك (شرف وآخرون، 2004). أما في حالة الاستهلاك المفرط للجنديليا، فإن تأثيرها يقتصر على التقيؤ.

الخلاصة

أظهرت التجارب على الحيوانات والبشر أن نبات غونديليا G. tournifortii له تأثيرات دوائية متعددة. ونظرًا لخصائصه الدوائية القيّمة في الطب التقليدي واستخدامه المتكرر، يُمكن استخدام نبات غونديليا G. tournifortii في علاج الأمراض المعدية، واضطرابات الجهاز الهضمي، والسرطان، وارتفاع ضغط الدم. مع ذلك، ينبغي التنويه إلى أن استخدام نبات غونديليا G. tournifortii كدواء للوقاية من الأمراض وعلاجها يتطلب إجراء تجارب سريرية تكميلية.

الملحق رقم 6

دراسة ميدانية في علم النباتات العرقية؛ إنتاج الأطعمة التقليدية والاستخدام الطبي لأنواع نبات العكوب: الكيجر Gundelia L. في تونجلي (تركيا)

بقلم يو تشاكيلجي أوغلو

قسم تكنولوجيا الأغذية، جامعة منزور، بيرتيك، تونجلي 62500، تركيا

البريد الإلكتروني: : ugurcakilcioglu@munzur.edu.tr

تم الاستلام في 19 مايو 2019؛ تمت المراجعة في 28 سبتمبر 2020

مقدمة

تُقدّم هذه المقالة معلومات إثنوبوتانية هامة حول نبات الجندلية (Gundelia L.) في تونجلي (إقليم شرق الأناضول - تركيا). وقد تمّ بحث الاستخدامات التقليدية لثلاثة أنواع مُكتشفة حديثًا من الجندلية: (G. vitekii, G. dersim, G. munzuriensis) في تونجلي وما حولها، بالإضافة إلى نبات الجندلية الملساء (Gundelia glabra Miller).

أُجريت دراسة ميدانية على مدى عامين تقريبًا.(2015-2016) خلال هذه الفترة، جُمعت 27 عينة من نبات الجندلية. وسُجّلت تسعة استخدامات تقليدية مختلفة لنبات الجندلية كغذاء. يستخدم السكان المحليون نبات الجندلية في تحضير البيض مع زيت الزيتون، والوجبات الخفيفة مع الأرز، والزبادي بالثوم، والسلطة، والمخللات، والصمغ، والقهوة، والوجبات الخفيفة، وعلف الحيوانات. ونظرًا لاكتشاف هذه النباتات حديثًا، فقد قمنا نحن بتوثيقها في الأدبيات العلمية لأول مرة.

لطالما انتقلت المعلومات التقليدية عن النباتات وخصائصها عبر الأجيال من خلال مجريات الحياة اليومية. ومع ذلك، فإن الحفاظ على هذه المعلومات أثناء انتقالها بين الأجيال لم يعد مضمونًا. في السنوات الأخيرة، نُشرت العديد من الدراسات الإثنوغرافية حول الغذاء والتغذية في تركيا، والتي ركزت على دراسات الفولكلور المحلي ومجموعات الوثائق، وما إلى ذلك. وصفت العديد من التقارير السابقة المعارف التقليدية المتعلقة بأنواع النباتات، ومجالات استخدامها، وتطبيقاتها المختلفة في الصيدلة والأسواق المحلية وغيرها.

تنمو في تركيا أكثر من 3000 نوع نباتي مستوطن، وتتميز بتنوع نباتي غني، وتغطيها بالكامل تقريبًا 30% من بؤر التنوع البيولوجي العالمية البالغ عددها 34 بؤرة. في تونجلي، ازدادت الدراسات الحديثة حول نبات الكنجر، وسُجّلت ثلاثة أنواع جديدة منه مؤخرًا، وهي: (G. munzuriensis, G. vitekii Armagan , G. dersim Vitek Yüce & Ergin). أُجريت هذه الدراسة بهدف توثيق الاستخدامات التقليدية

لأربعة أنواع من نبات الكنجر (Gundelia L.)، وهي: G. munzuriensis، و G. dersim، وG. vitekii، وG. glabra، والتي تنتشر طبيعيًا في تونجلي، كغذاء. صُمم هذا البحث أيضًا بهدف دراسة القيمة الغذائية للنباتات الغذائية من خلال مقارنة المعرفة المكتسبة في دراسات علم النبات العرقي، والتحقق من سلامة استخدام هذه النباتات.

المواد والأساليب

منطقة البحث: تقع منطقة البحث في شرق الأناضول بتركيا (الشكل 1). تقع مدينة تونجلي (39° 2' 37.27" +39° 30' 51.78") ضمن منطقة توران الجغرافية النباتية في إيران، وتحديدًا ضمن المربع الشبكي.B/7 . كانت الدراسات النباتية في منطقة البحث قليلة. تم تحديد 1523 نوعًا نباتيًا في جبال منزور وتونجلي والمناطق المحيطة بها. من بينها، 46 نوعًا مستوطنًا في جبال منزور، و229 نوعًا مستوطنًا في تركيا. تم تحديد 113 نوعًا من النباتات الدرنية (البصلية، والدرنية، والجذمورية) في الدراسة التي أُجريت بين عامي 2012 و2015، منها 14 نوعًا مستوطنًا و6 أنواع نادرة.

الشكل 1: خريطة منطقة البحث

جمع النباتات: أُجري العمل الميداني على مدى عامين تقريبًا (مارس 2015 ونوفمبر 2016). خلال هذه الفترة، جُمعت 27 عينة من نبات جونديليا. جُففت عينات النباتات في الموقع، وجُهزت لتحديد أنواعها، ثم قُورنت بالعينات الموجودة في معشبة جامعة مونزور. ترد مواقع جمع العينات المدروسة في الجدول 1. جميع الصور من تصوير الباحث.

Table 1 — The locations of collectionfor the specimens

No.	Family	Plant species, collection areas	Vernacular name in Tunceli
1	Compositae	*Gundelia dersim* Vitek Yüce & Ergin – Tunceli, Aktuluk (39° 0' 5" N / 39° 29' 6 " E),Yüce-Çakılcıoğlu, 2015-09	Kenger, Keleng
2	Compositae	*G. munzuriensis* Vitek Yüce & Ergin –Tunceli, Ovacık (39° 20' 59" N / 39° 17' 19" E), Yüce, 2016-23	Kenger, Kereng
3	Compositae	*G. glabra* Miller –Tunceli, Ovacık (39° 25' 59 "N / 39° 22' 07" E), Yüce, 2016-17	Kenger, Kereng
4	Compositae	*G. vitekii* Armagan – Tunceli, Pülümür (39° 25 '33" N / 39° 43'22"E), Yüce-Çakılcıoğlu, 2016-13	Kenger, Kereng

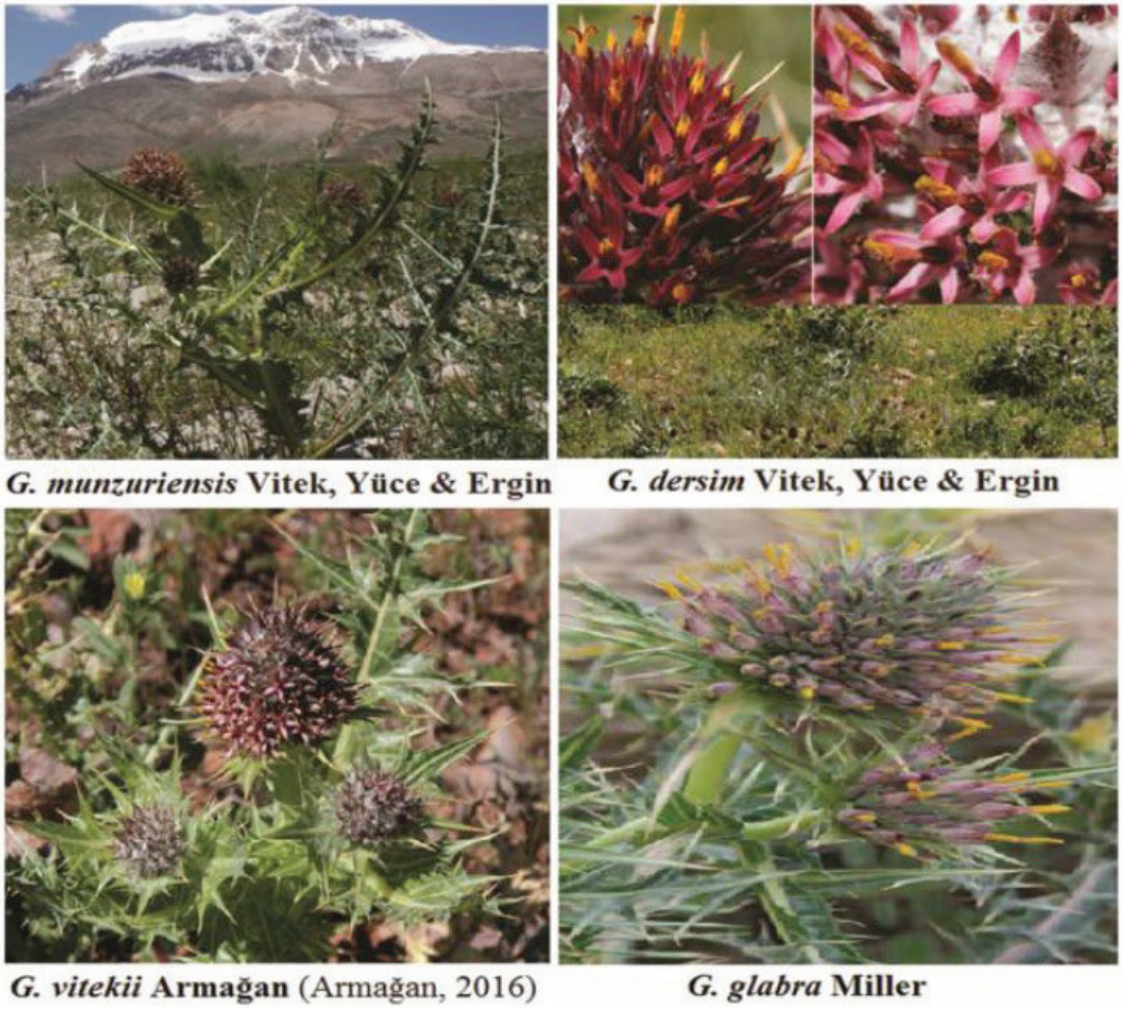
الجدول 1

معلومات عن النباتات

لفترة طويلة، كان يُعتقد أن جنس جونديليا .Gundelia L أحادي النوع، وقد تم تصنيف الأنواع الموصوفة لاحقًا كمرادفات منهجية تحت اسم جونديليا تورنيفورتي Gundelia tournefortii L.

يُعدّ نبات جونديليا جلابرا ميلر Gundelia glabra Miller نوعًا يسهل تمييزه (الشكل 2). ويمكن تمييزه عن جونديليا تورنيفورتي Gundelia tournefortii من خلال أزهاره البنية (مقابل الأزهار الصفراء إلى الصفراء) وكونه أملسًا تقريبًا (مقابل الزغب الكثيف).

بالمقارنة مع جونديليا درسم Gundelia dersim ، يسهل التعرف على جونديليا جلابرا ميلر G. glabra لكونه نباتًا صغيرًا قليل التفرعات، أملسًا تمامًا (أو شبه أملس)، وينمو في بيئات جافة نسبيًا (المروج أو الحصى). وتُحمي النورات الزهرية الصغيرة بواسطة قنابات متداخلة بكثافة.



الشكل 2: من أنواع نبات جونديليا

أما النوع المكتشف حديثًا جونديليا فيتيكي أرماغان Gundelia vitekii Armağan، فيُشكّل تجمعات نباتية متفرقة في بيئات جافة إلى شديدة الجفاف (الشكل 2). لا تُشكّل هذه النبتة تجمعات كثيفة مثل نباتات جونديليا درسم Gundelia dersim أو جونديليا مونزورينسيس G. munzuriensis (الشكل 2). يُعزى ذلك إلى صعوبة استقرار كل نبتة في هذه البيئات. وحتى الآن، تُعتبر جونديليا فيتيكي أرماغان Gundelia vitekii نبتة مستوطنة في الجزء الشمالي من محافظة تونجلي.

مقابلات مع السكان المحليين

أجرينا استبيانًا مع السكان المحليين من خلال مقابلات شخصية (الملحق أ) (1) ما هو الاسم الشائع للنبات المستخدم؟ (2) ما هي أجزاء النبات التي تستخدمونها (الزهرة، النبات كاملًا، الأوراق، الجذر، إلخ)؟ (3) كيف تُحضّرون النباتات للاستخدام؟ (4) كيف ومتى تستخدمون النباتات؟ إلخ. دفعنا أجرًا للزوار مقابل تزويدنا بمعلوماتهم عن نبات الكنجر (Gundelia L.) بهدف الحصول على معلومات تفصيلية. خلال المقابلات، تم تسجيل البيانات الديموغرافية للمشاركين في الدراسة، والأسماء الشائعة للنباتات، وطرق تحضيرها، وأجزائها المستخدمة.

التركيبة الديموغرافية للمستجيبين

تم تحديد وتسجيل التركيبة الديموغرافية للحضور من خلال مقابلات شخصية. شملت الدراسة 16 شخصًا تزيد أعمارهم عن 36 عامًا. بلغ متوسط أعمار المشاركين حوالي 49 عامًا. جميع المشاركات (مستخدمات النباتات) كنّ ربات بيوت، بينما كان 31.6% من المشاركين مزارعين، و14.1% عاطلين عن العمل، والباقون يعملون في مهن مختلفة. من بين المشاركين، تسعة ذكور وسبع إناث.

مقابلات شخصية (الملحق أ)	
اسم المشارك ولقبه	
الجنس والعُمر	
مكان الإقامة	
المستوى التعليمي	
الحالة الوظيفية	
التاريخ	
الأسئلة البحثية	
ما هو الاسم الشائع للنبات المستخدم؟	
ما هي أجزاء النبات المستخدمة (الجذر، الزهرة، الأوراق، النبات بأكمله، إلخ)؟	
ما هي الأطعمة التي تصنعها (المخللات، السلطة، العلكة، إلخ)؟	
كيف يتم تحضير النبات للاستخدام؟	
كيف تستخدم هذا النبات؟	

النتائج والمناقشة

استخدام نبات الكنجر كغذاء ومراجعة الأدبيات: يُستخدم نبات الكنجر / جونديليا (Gundelia L.) تقليديًا كغذاء في أجزاء كثيرة من الأناضول. وقد تم اكتشاف أنواع جديدة منه مؤخرًا، ولذلك لوحظ أن نبات جونديليا تورنيفورتي Gundelia tournefortii L. يُستخدم بكثرة. في مدينة تونجلي والعديد من المدن المحيطة بها، تُجمع

الشكل 3 - الاستخدامات التقليدية لنبات الكنجر كغذاء. أ. وجبة بيض مع زيت الزيتون. ب. طعام مائي مع الأرز. ج. طعام مع لبن زبادي بالثوم. د. سيقان النباتات محفوظة في المجمد. هـ. مخلل. و. صمغ. ز. بسكويت. ح. علف للحيوانات.

السيقان الصغيرة للنباتات وتُباع في الأسواق. وقد سجلنا استخدام أنواع جونديليا درسم Gundelia dersim و جونديليا مونزورينسيس G. munzuriensis ونبات جونديليا جلابرا ميلر Gundelia glabra Miller وجونديليا فيتيكي أرماغان Gundelia vitekii لأغراض غذائية، وهو ما توصلنا إليه خلال المقابلات في هذه الدراسة. وفيما يلي طرق استخدام هذه الأنواع الأربعة من الكنجر التي تنمو طبيعيًا في تونجلي وما حولها:

وجبة البيض مع زيت الزيتون: يتم تحميص أوراق النبات من السيقان الصغيرة والأشواك مع زيت الزيتون، ويتم كسر البيض وطهيه معها (الشكل 3أ).

طعام مائي مع الأرز: تُفرم الأوراق والسيقان الصغيرة للنبات وتُسلق في الماء (الشكل 3ب). ثم يُضاف الزيت ومعجون الطماطم والبصل والأرز، ويُطهى المزيج.

طعام مائي أي حساء أو شوربة على إدامها من غير زفرة لحمة.

طعام مع لبن الزبادي بالثوم: تُفرم الأوراق الصغيرة للنباتات وتُسلق في الماء. تُصفى الأوراق المسلوقة جيدًا ثم تُؤكل مع لبن الزبادي بالثوم (الشكل 3ج).

طريقة التخزين: تُجمد كميات وفيرة من سيقان النباتات التي جُمعت خلال الموسم وتُخزن في المُجمد. في غير موسم الحصاد، يُستخدم النبات كغذاء (الشكل 3د).

السلطة: تُغسل الأوراق الصغيرة وتُفرم، ثم تُؤكل مع الطماطم والخيار وزيت الزيتون والليمون.

المخلل: قبل أن ينضج النبات، تُقطع جذوره وأوراقه وتُفصل. يُحضّر مخلل النبات بإضافة الماء والملح والخل أو الليمون إلى ساقه (الشكل 3هـ).

العلكة: مع بدء ظهور الأوراق، تُحفر التربة المحيطة بالجذر بعمق 10 سم وتُنظف، ثم يُقطع جسم النبات بشكل مائل عند مستوى سطح التربة. يتدفق سائل النبات اللبني فوق التربة من الجزء المقطوع. بعد يوم، يُجمع السائل اللبني المتصلب على التربة ويُغسل بالماء. يُمضغ الصمغ المُجهز (الشكل f3). تُربط هذه الصموغ في خيوط، وتُعبأ في مرطبانات بالماء، وتُباع في الأسواق المحلية.

القهوة: تُحمّص حبوب البن وتُغلى بالماء لصنع القهوة. وقد ورد في بعض المراجع أنها تُستهلك كقهوة (تانكر وتانكر، 1967). إضافةً إلى ذلك، يُقال إنه خلال المجاعة التي عانت منها تركيا أثناء الحرب العالمية الثانية، تم استهلاك قهوة الكنجر.

التسالي المحمصة: تُحمّص بذور الكنجر وتُؤكل كوجبة خفيفة من قِبل السكان المحليين (الشكل 3غ). تُعدّ بذور هذا النبات مصدرًا غنيًا بالمعادن مثل الكالسيوم والبوتاسيوم والفوسفور والحديد والمغنيسيوم والصوديوم والزنك، كما أنها غنية بالزيت الخام (16%) والبروتين الخام (12%) والألياف (27%). وهي مهمة للتغذية لاحتوائها على التوكوفيرولات والأحماض الدهنية والستيرولات.

علف الحيوانات: تُجمع الأوراق الصغيرة للنباتات وتُقدّم للحيوانات (الشكل 3ح).

التيليمي: في بحثنا الأدبي، استُخدم نبات الكنجر أيضًا في إنتاج "التيليمي". خلال عملية إنتاج التيليمي، يُغلى الحليب ويُترك حتى يصل إلى درجة حرارة تخمير اللبن، مع التقليب المستمر بإضافة أجزاء من النباتات أو مستخلصها. بعد فترة، عندما يصبح الحليب متماسكًا، يُصبح التيليمي جاهزًا. يُمكن تناول التيليمي مع العسل أو السكر أو المربى أو دبس السكر.

ذكر الكنجر بالتراث التركي

يُستخدم الكنجر في الثقافة التقليدية للأناضول، كما يُذكر في الأغاني والأمثال الشعبية المحلية.

منها كلمات الأغنية الشعبية "الكنجر ينمو في تلك الجبال"

مثل الكنجر الذي ينمو في تلك الجبال

هبت الريح، فالتفتُّ من جانب إلى آخر

هزَّ القدرُ برعمَ وردتي على الجبل

هبت الريح، فالتفتُّ من جانب إلى آخر

—

كلما ناديتُه، يأتي جاهزًا

الفارس الرمادي الذي أنتظره جاهز

صرتُ كغيمة داكنة، مستعدة للمطر

هبت الريح، فالتفتُّ من جانب إلى آخر—

لا تتوقف هذه الدموع عن الانهمار من عيني

رجموا حسن، الذي كنتَ تسميه صديقًا حقيقيًا

تفرق أصدقائي الذين تجمعوا حولي

هبت الريح، فالتفتُّ من جانب إلى آخر

الاستخدامات الطبية

تُستخدم نباتات الكنجر، التي تُستخدم عادةً في تونسيلي لأغراض غذائية، في تونسيلي ومناطق أخرى لأغراض طبية. على سبيل المثال، استُخدم نبات الجندلية (Gundelia L.) كمنشط جنسي، ولعلاج السكري، والإسهال، ومشاكل الهضم. يُقال إن علكة الشوك تُقوي اللثة وتُحفز الشهية. كما يُزعم أن الصمغ المُستخرج من جذور الشوك يُخفف آلام المعدة بفضل الماء المر الذي يخرج أثناء المضغ. إضافةً إلى ذلك، يُمكن أن يُوقف تناول قطعة من علكة الشوك الإسهال.

الخلاصة

لطالما استفاد الناس من النباتات التي تنمو طبيعيًا في بيئتهم. ينتشر نبات الكنجر على نطاق واسع في تركيا، ويُستخدم عمومًا لأغراض طبية. وقد سُجِّلت تسعة استخدامات مختلفة لأربعة أنواع من نباتات الكنجر كغذاء، والتي تنمو طبيعيًا في تونجلي. وتعود الاستخدامات التقليدية في تركيا عادةً إلى نوع Gundelia tournefortii L. وقد سُجِّلت ثلاثة أنواع من نباتات الكنجر (G. dersim، وG. vitekii، وG. munzuriensis) التي اكتُشفت مؤخرًا في تونجلي لأول مرة. وفي تركيا، يتزايد عدد الدراسات الإثنوبوتانية باستمرار، إلا أن استخدامات العديد من أنواع النباتات البرية لم تُسجَّل بعد.

الملحق رقم 7

الاستخدام التقليدي لنبات الكنجر: غونديليا تورنيفورتي وتدمير موائله في منطقة تيران وكاروان بمحافظة أصفهان الإيرانية

بقلم حبيب يزدانشناس، علي تافيلي، حسين أرزاني، حسين أزارنيوند

قسم إدارة المراعي، كلية الموارد الطبيعية، جامعة طهران، إيران

ملخص

ينتمي نبات الكنجر (غونديليا تورنيفورتي) إلى الفصيلة الوردية، وينمو في المراعي ويُستخدم في العديد من المجالات. يحتوي هذا النبات على مجموعة متنوعة من المعادن ويُستخدم في الأطباق النباتية. إلا أن هذا النبات، شأنه شأن النباتات المهمة الأخرى، مُعرّض لخطر الانقراض بسبب الإفراط في الحصاد، ولذا يجب حمايته. لذلك، تهدف هذه الدراسة إلى تحديد الاستخدامات التقليدية لهذا النبات، ودراسة أساليب الحصاد الحديثة التي تسببت في تدمير الموائل وتهديد صحة النبات في منطقة كاروان، غرب محافظة أصفهان في إيران. وقد جُمعت هذه المعلومات بناءً على الملاحظة الموضوعية واستطلاع آراء السكان المحليين. تشير الدراسات إلى أن نبات الكنجر يُزرع في هذه المنطقة، حتى في الأراضي الزراعية، وله استخدامات متعددة. تُستخدم السيقان الطازجة وبذور النبات كغذاء للسكان، كما تُستخدم لعلاج بعض الأمراض. وتُستخدم جميع أجزاء النبات في نهاية موسم النمو كعلف شتوي للماشية. والجدير بالذكر أنه عند استخدام الإنسان لهذا النبات، لا تستخدمه الحيوانات. يُعد نبات الكنجر ذا أهمية بالغة في الحفاظ على التربة والمياه. لكن توجد أعداء طبيعية له كالحشرات، وقد أدت بعض طرق الحصاد التي يستخدمها الإنسان إلى تدهور موطن هذا النبات. لذا، من الضروري استخدام طرق حصاد أفضل وأكثر ملاءمة للبيئة لهذا النبات المهم. كما أنه من الضروري استخدام أساليب حديثة لزراعة هذا النبات وإكثاره، نظراً لأهميته وتدمير موطنه.

مقدمة

اكتسبت دراسة الغابات واستخدام النباتات في مختلف المناطق أهمية خاصة. وتتمتع دراسة الغابات في مناطق إيران المختلفة بتاريخ طويل، وقد درس الباحثون الغطاء النباتي في مناطق متعددة من إيران من خلال علم النبات. وأظهرت دراسة إثنوبوتانية في الريفييرا الشرقية (ليغوريا، إيطاليا) أن معظم استخدامات النباتات تتركز في الغذاء، والطب، والطب البيطري، والاستخدامات المنزلية والتجميلية، بالإضافة إلى استخدامها في الطقوس والشعائر، بينما يُستهلك عدد قليل منها لأغراض أخرى.

وتختلف نسب الأجزاء القابلة للاستخدام من نبات لآخر في المناطق المختلفة؛ ففي جينديبريت غرب إثيوبيا، يُستخدم جزء كبير من النباتات في الغذاء والدواء، ويشمل ذلك الأوراق والجذور والقشرة والثمار. (إنتا وآخرون). أُجريت دراسة في أربع مناطق ريفية حول الاستخدام التقليدي للنباتات، وخلصت إلى أن الاستهلاك الرئيسي للنباتات كان

لأغراض طبية، وأن العديد من أنواع نباتات المنطقة قد استُغلت. لذا، ينبغي مراعاة المعرفة الأصلية لاستخدام النباتات، نظرًا لتغير نمط حياة السكان المحليين. عمومًا، يُحتمل أن يكون حوالي 15,000 نوع من النباتات الطبية مُهددًا بالانقراض عالميًا بسبب الإفراط في الحصاد، مما سيؤدي إلى تراجع الاستخدام التقليدي للنباتات نتيجة ندرتها. وقد أصبحت هذه الندرة، التي عادةً ما تنتج عن الأنشطة البشرية والرعي الجائر، مشكلةً خطيرةً خلال العقود الماضية، وتستدعي تركيز جهودنا على حماية هذه النباتات.

مع ذلك، تُعدّ الفصيلة النجمية من أكبر فصائل النباتات المزهرة، إذ تضمّ حوالي 1000 جنس و20000 نوع من النباتات حول العالم. بعض أنواع هذا الجنس مهددة بالانقراض في أنحاء العالم، وخاصة في المناطق المعتدلة. يضمّ جنس الكنغر (غونديليا) أنواعًا عديدة، مثل غونديليا تورنيفورتي و غونديليا بوربوراشنز الأرجوانية وغونديليا تينيسكتا الشرائحية و غونديليا روزيا الوردية وغونديليا جلابرا و غونديليا أراغاتس، وهي أنواع متشابهة، ويُمكن التمييز بينها بشكل أساسي من خلال اختلاف لون وحجم الزهرة. يُعدّ الكنجر (العكوب شبيه الخرشوف) (غونديليا تورنيفورتي) أهمّ الأنواع وأكثرها شهرة. تُجمع معظم النباتات الطبية (مثل غونديليا تورنيفورتي) من البرية، وغالبًا ما تُحصد لأغراض تجارية، ولكن في هذه المنطقة (رانجلاند غرب محافظة أصفهان، إيران)، يُحصد غونديليا تورنيفورتي بشكل أقلّ لهذه الأغراض. كما أن هناك العديد من الاستخدامات والمواد المهمة التي تُستخلص بطرق حديثة، مثل خفض نسبة الدهون في الدم، وتعديل تركيب الستيرولات والأحماض الدهنية، ومضادات الأكسدة، ومكافحة تصلب الشرايين، وملاءمتها لمرضى السكري. تهدف هذه الدراسة إلى استعراض أهمية نبات غونديليا تورنيفورتي والطريقة التقليدية المستخدمة في حصاده، بالإضافة إلى المشكلات الجديدة المتعلقة بالحصاد المفرط والحفاظ عليه في منطقة تيران وكاروان (غرب محافظة أصفهان في إيران). لذا، فإن أي معلومات أو معارف حول هذه الموارد ضرورية لحمايتها من الممارسات غير المستدامة. وتُستخلص البيانات والمعلومات الحالية من دراسة أُجريت حول استخدام النبات خلال الفترة 2011-2012 في منطقة الدراسة.

حقل الخرشوف (غونديليا تورنيفورتي):

نبات عشبي معمر بري ذو فروع قصيرة تشبه التاج. يُعرف هذا النبات بأسماء مختلفة ويتواجد بأعداد متفاوتة في مناطق مختلفة، مثل الخرشوف المزروع، والخرشوف البري الصحراوي، والخرشوف الجبلي، وغيرها. أوراقه صلبة زغبية ذات حواف خشنة، مما يجعلها شائكة بعض الشيء. في نهاية دورة حياته، يُكوّن نبات غونديليا تورنيفورتي نسيجًا صلبًا. يتميز سطحا الورقة بلونين مختلفين، فالسطح العلوي فاتح ولامع، بينما السطح السفلي داكن. الأوراق كبيرة الحجم نسبيًا، وتظهر عليها عروق حمراء واضحة. يتراوح ارتفاع النبات بين 20 و80 سم تقريبًا، وذلك تبعًا لكمية الماء المتاحة له، بالإضافة إلى العناصر الغذائية وخصائص التربة (الشكل 1). يُغطى جذر النبات بعدة طبقات سليلوزية عميقة تحمي السيقان والجذور تحت الأرض في أقسى ظروف نقص المياه. بالطبع، بخلاف

نباتات طازجة مناسبة للاستهلاك البشري شكل 1 (أ)

طعام مُعد من غونديليا تورنيفورتي شكل 1 (ب)

الشتلات التي تنمو في الهواء، فإن
منطقة اتصال الجذور بالساق السفلي حساسة للغاية ويمكن فصلها بسهولة عن النبات، وكذلك في نهاية موسم النمو، يمكن للرياح أن تحملها إلى مناطق أخرى.

العديد من النباتات صالحة للأكل حصراً، ولا تُستخدم إلا كأنواع معروفة، وتُستخدم في الطب التقليدي. أما نبات غونديليا تورنيفورتي فهو عشب يُستخدم في تطبيقات عديدة، ويكتشف الباحثون تطبيقات جديدة له يومياً. وقد استُخدم هذا العشب في الطب التقليدي حول العالم منذ القدم.

الانتشار الخضري:

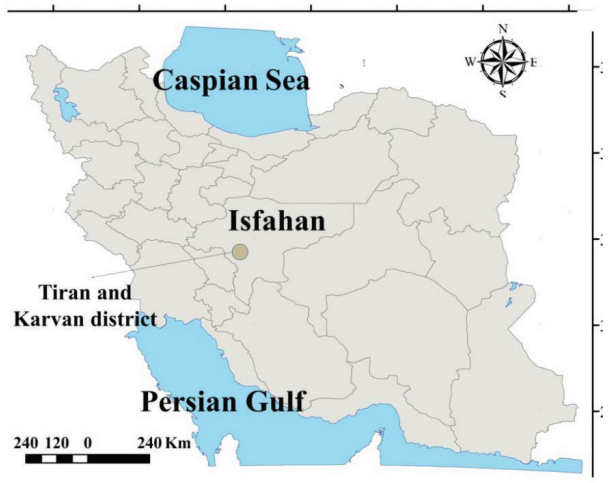
ينمو نبات غونديليا تورنيفورتي في المناطق الجبلية، أي سفوح الجبال وسفوحها؛ ويشمل توزيعه الجغرافي العراق وفلسطين وتركيا وأفغانستان وإيران وتركمانستان وجمهورية أذربيجان، بالإضافة إلى مناطق أخرى في بحر قزوين وخليج عُمان. يتكاثر هذا النبات بسرعة بمجرد زراعته في الأراضي الجافة. يتميز هذا النوع بقدرته على النمو في أنواع مختلفة من التربة (مثل التربة الضحلة أو الغنية بالكلس).

يمكن لبذور هذا النبات، حتى لو لم تُدفن في التربة بشكل كافٍ، أن تنبت حتى مع وجود كمية ضئيلة من الرطوبة، وإن كانت كافية، وإذا أتيحت لها الفرصة للنمو، فإنها ستصبح نباتًا كامل النمو. يمكن لهذه النباتات أن تنمو على ارتفاعات مختلفة، ولكن الارتفاع الطبيعي لها هو 2200 متر فوق مستوى سطح البحر. علاوة على ذلك، يمنع هذا النبات انجراف التربة والرواسب المتراكمة قرب موسم الحصاد، كما أنه فعال في مقاومة سرعة الرياح.

تهدف هذه الدراسة إلى عرض وتسليط الضوء على الاستخدام التقليدي لنبات غونديليا تورنيفورتي من قبل السكان الأصليين في منطقة تيران وكاروان غرب محافظة أصفهان في إيران.

وصف موقع الدراسة:

تقع منطقة تيران وكاروان على بُعد 70 كيلومترًا غرب محافظة أصفهان في إيران (الشكل 2). يبلغ ارتفاع المنطقة 2080 مترًا فوق مستوى سطح البحر، ويبلغ معدل هطول الأمطار السنوي 250 مليمترًا، بينما يبلغ متوسط درجة الحرارة السنوية 15.2 درجة مئوية. تغطي نباتات غونديليا تورنيفورتي معظم مساحة هذه المنطقة. وقد جُمعت معلومات الاستخدام التقليدي لهذه النبتة من خلال الملاحظة المباشرة والمقابلات.



الشكل. 2: الموقع الجغرافي لمنطقة الدراسة (منطقة تيران وكارفان غرب محافظة أصفهان، إيران)

استخدامات نبات غونديليا تورنيفورتي:

خلال فترة نموه، يستهلكه الحيوانات في الغالب بدلاً من البشر. في الواقع، يكون النبات صالحًا للاستهلاك البشري في المراحل المبكرة جدًا من نموه. بشكل عام، تشمل فئات مستهلكي غونديليا تورنيفورتي ما يلي:

الاستهلاك البشري:

لكل فصل من فصول السنة مطبخه الخاص وثقافته الغذائية الإقليمية التي تُعرف عمومًا باسم "موسم الطعام". تُحضّر بعض الأطعمة في هذه المنطقة باستخدام نبات غونديليا تورنيفورتي. يُعدّ نبات غونديليا تورنيفورتي المكون الرئيسي لهذا الموسم. يُؤكل هذا النبات عادةً نيئًا أو مطبوخًا (الشكل 1 - ب). يُحضّر سكان هذه المنطقة مجموعة متنوعة من الحلويات والسلطات واليخنات وغيرها من الأطعمة الصحية من هذا النبات؛ وهي أطعمة قد تختلف في شكلها ومذاقها عن مطابخ وثقافات غذائية أخرى. تشمل بعض أجزاء هذا النبات التي يستهلكها الإنسان السيقان الأرضية والأوراق والسيقان الهوائية والجذور. عندما تكون السيقان والبذور الطازجة لنبات غونديليا تورنيفورتي صغيرة وطرية (في هذا الوقت لا يكون للنبات أزهار (الشكل 1 - أ)، يتم حصادها، وتكون سيقانها في ذلك الوقت مستساغة.

يُستخدم النبات النيء عادةً مع منتجات الألبان مثل الزبادي. يستخدم سكان المنطقة نبات غونديليا تورنيفورتي كعلاج (طب تقليدي) لعلاج المرضى. ولأن هذا النبات يتمتع بخصائص "باردة"، فإنه يُستخدم لعلاج الأمراض الجلدية، كما أنه مفيد في علاج ضربة الشمس.

منذ القدم، استُخدمت حتى النباتات السامة في الطب التقليدي، واعتبرها المعالجون والفلاسفة ذات أهمية بالغة في الطب العشبي. وتختلف الخصائص العلاجية للنباتات والأعشاب باختلاف مكوناتها العلاجية. فكلما زاد تركيز المواد ذات الخصائص العلاجية في النبات، زادت قيمته العلاجية. أما المكونات الأخرى، مثل العناصر الغذائية النباتية، والمواد الهلامية، والتانينات، والصابونينات، والزيوت الطيارة، والراتنجات، وغيرها من المواد والقلويدات، والتي لا تحتاج عادةً إلى هذه المكونات، فيمكن استخلاصها منها لأغراض محددة.

الشكل 3: تُستخدم بذور نبات غونديليا تورنيفورتي كمشروبات ووجبات خفيفة بشكل متكرر من قبل السكان المحليين في فصل الشتاء

لذا، يُعدّ نبات الخرشوف البري (غونديليا تورنيفورتي) من بين النباتات المستخدمة في الوقاية من بعض الأمراض وعلاج العديد منها. وينطبق عليه أيضاً العديد من الخصائص العلاجية الشائعة في نبات الخرشوف.

يستخدم الناس بذور لخرشوف البري (غونديليا تورنيفورتي) كغيرها من الحبوب. فبعد حصاد النبات، تُطهى البذور في هذه المنطقة على نار هادئة حتى تصبح قشرتها طرية ولبها لذيذاً، فتُستهلك كبذور عباد الشمس. تُجمع البذور خلال فصل الصيف وتُستخدم خلال فصل الشتاء، إلا أن هذا التقليد يشهد تراجعًا ملحوظًا في السنوات الأخيرة. ورغم أن البذور غنية بالعناصر الغذائية، إلا أنها مغطاة بالأشواك، مما يجعل استخدامها صعبًا. وإلى جانب هذه الاستخدامات الرئيسية، يمكن استخدام النورة الزهرية لأغراض الزينة (الشكل 3).

الشكل 4 (أ-د): مراحل (أ) الحصاد، (ب) الجمع، (ج) التقطيع، و(د) استخدام نبات غونديليا تورنيفورتي كعلف للماشية خلال فصل الشتاء

استهلاك الماشية أو الحيوانات الأخرى: وفقًا لمعظم المصادر العلمية، لا يُعدّ علف نبات غونديليا تورنيفورتي نباتًا مهمًا وذا قيمة للحيوانات، ولكن توجد مفاهيم أخرى في المنطقة. فقد دأب السكان الأصليون لفترات طويلة على حصاد نبات غونديليا تورنيفورتي في وقت محدد من السنة كعلف شتوي للماشية، وكانوا يستخدمونه، ومن المثير للاهتمام، أنه عندما كان النبات ناضجًا وبذوره جاهزة للحصاد، كان يتم جمع قش النبات أو البذور كمكمل غذائي مناسب ومغذٍ للماشية (الشكل 4).

هناك العديد من النباتات التي لا تعتبر صالحة للاستهلاك خلال دورة حياتها لأسباب مثل الألياف، والتراكم المفرط للأملاح، وما إلى ذلك، وبالتالي لا يتم استخدامها لا للبشر ولا للحيوانات، في حين أن العديد من النباتات المفيدة المحتملة تفقد خصائصها خلال موسم نموها وتصبح غير صالحة للأكل نتيجة لذلك.

على عكس معظم النباتات التي لا تجذب الماشية في نهاية موسم نموها، غالبًا بسبب آلية معينة في بنية النبات خلال دورة حياته، تظل أوراق وبذور نبات غونديليا تورنيفورتي مستساغة للحيوانات الرعوية حتى نهاية الموسم (الشكل 5)، وتتغذى العديد من القطعان على هذا النبات خلال فصلي الخريف والشتاء حيث لا تتوفر نباتات أخرى لتغذية الماشية.

الشكل 5: في نهاية الموسم، تُظهر الماشية مثل الماعز اهتمامًا كبيرًا بالنباتات المجففة، وخاصة بذور النباتات.

يُحصد نبات غونديليا تورنيفورتي في مناطق تتأثر فيها الأعمال بشكل كبير بالموسم، ويعاني سكانها من محدودية الدخل. ولا يقتصر دور هذا النبات على كونه غذاءً حيويًا ومغذيًا، بل يُستخدم أيضًا لتغذية الحيوانات ودعم اقتصاد المجتمع المحلي. يُحصد النبات للاستهلاك البشري في الربيع، وللماشية في الصيف.

مناقشة

يُعدّ التمتع بجسم سليم خالٍ من الأمراض أمرًا صعبًا في عصرنا الحالي، ومن أهم أسباب ذلك العادات الغذائية غير الصحية. علاوة على ذلك، فإن العديد من الأدوية التي تُصنّع في المختبرات الكيميائية لها آثار جانبية معروفة. تُشكّل النباتات المستخدمة كغذاء جزءًا هامًا من النظام الغذائي الصحي، وقد أشار العديد من الباحثين السابقين إلى الاستخدام التقليدي للنباتات كغذاء. في هذا السياق، تلعب المعرفة المحلية دورًا هامًا في تحفيز استخدام النباتات ودعم المجتمعات النامية. إلا أن المعرفة التجريبية حول التطبيقات التقليدية للنباتات تتلاشى تدريجيًا، بل بوتيرة أسرع من انقراض النباتات نفسها.

يُعدّ تناول الأطعمة الموسمية من أفضل الطرق لاتباع نمط حياة صحي، بينما باتت الأعشاب تلعب دورًا متزايد الأهمية في علاج العديد من الأمراض. ومع ذلك، تمتلك نبتة غونديليا تورنيفورتي وغيرها من النباتات المحلية خصائص تجعلها متأقلمة بشكل فريد مع الظروف المحلية، مما يوفر بديلاً عمليًا وذا قيمة بيئية للمصادر الخطرة الأخرى للغذاء وعلف الحيوانات والأدوية. لم يُسجّل استخدام غونديليا تورنيفورتي كعلف للحيوانات من قبل، ويجب توثيق ذلك. تُضاهي غونديليا تورنيفورتي أجمل النباتات المزروعة في جمالها، بل وتتفوق في كثير من الأحيان على النباتات غير المحلية في صلابتها ومقاومتها للجفاف والحشرات والأمراض. يستخدم السكان المحليون غونديليا تورنيفورتي، ولكن هناك استخدامات أخرى محتملة للأوراق والبذور؛ فبينما يُمكن استخدام النبتة بأكملها كعلف، يُمكن أن تُنتج بذورها زيتًا صالحًا للأكل عالي الجودة.

لا يشكل استهلاك نبات غونديليا تورنيفورتي أي خطر على صحة الإنسان. وقد أفاد مردانينجاد وآخرون باستخدام هذا النبات لخفض نسبة الدهون في الدم، وتقوية المعدة، وتنظيف الأمعاء في منطقة الدراسة، وهي منطقة مباركة في أصفهان بإيران. وفي دراسة أخرى، ذكر إبراهيمي وساني أن غونديليا تورنيفورتي يُستخدم كغذاء ولأغراض طبية. ويمكن زراعة النبات صناعيًا عن طريق البذور، على الرغم من أن البذور تمر بفترة سكون فيزيائي. إلا أن بذور غونديليا تورنيفورتي قد تتغذى عليها الديدان، كما أن إصابة النبات بالحشرات أو الآفات الأخرى قد تمنع إنتاج البذور في بعض السنوات، مما يُسبب مشاكل في التكاثر. ويُعد الحل الأمثل لهذه المشاكل هو الإدارة في الموقع، والتي تُمثل أولوية قصوى لأي نبات وفي أي مجال، وتشمل حماية وإدارة المواقع البرية التي تدعم النباتات والمجتمعات المحلية المهددة بالانقراض. ولتحقيق هذه الغاية، تشمل الإجراءات الواجب اتخاذها جمع المعلومات الأساسية، وحماية الموائل، والرصد، وإجراءات التعافي. ويجب أن تراعي خيارات الإدارة الإنسان والنبات والحيوان. لذلك، يلزم إجراء تقييم منتظم (على سبيل المثال كل سنتين) لحالة الحفظ الإقليمية والوطنية لجميع أنواع النباتات، كما أن

هناك حاجة إلى عملية تقييم للمجتمعات النباتية الأصلية، لأن مسح ومراقبة التجمعات النباتية المهددة أمر ذو قيمة لتحديد حالة الأنواع في البرية وتوثيق وتفسير التغير في الحالة بمرور الوقت.

تزخر منطقة تيران وكاروان (أصفهان - إيران)، ذات الكثافة السكانية المنخفضة والمساحة المحدودة، بتنوع في الطرق التقليدية لاستخدام النباتات، ولا سيما نبات غونديليا تورنيفورتي إلا أن ظهور التقنيات الحديثة يُشكل خطرًا على المأكولات التقليدية والممارسات الطبية.

على الرغم من أن هذا النبات ليس من الأنواع المحلية، إلا أنه يستحق الحماية نظرًا لتعدد استخداماته. ومع ذلك، فإن جهلنا به يُصبح خطيرًا بشكل متزايد مع تسارع معدلات فقدان النباتات والحياة البرية وموائلها، كما هو الحال مع نبات غونديليا تورنيفورتي من أهم فوائد تجربة النباتات المحلية قدرتها على التكيف مع الظروف المحلية. ولكن من الضروري اختيار نباتات تتناسب متطلبات نموها مع ظروف المنطقة المراد زراعتها. تُعد حماية الموائل المناسبة والحفاظ عليها من الخيارات الرئيسية لإدارة تجمعات النباتات المهددة بالانقراض، مثل نبات غونديليا تورنيفورتي، بالإضافة إلى إزالة أو تخفيف المخاطر التي تهدد بقاء هذا النوع في أي مكان، ومكافحة الآفات الحيوانية، وتعزيز التجمعات البرية الموجودة، وإنشاء تجمعات برية جديدة لاستعادة الموائل الجغرافية السابقة، وهو ما يجب تقييمه بدقة. تحدد ثقافة كل منطقة أنواع النباتات وطرق استخدامها.

الخلاصة

تتلاشى المعرفة بالاستخدامات التقليدية للنباتات تدريجيًا، ومن المهم توثيق هذه الاستخدامات والمعارف المحلية المتعلقة بها نظرًا للتغيرات الهائلة التي طرأت على سبل عيش السكان المحليين وأنماط حياتهم. ينبغي الترويج لأهمية هذه النباتات واستخداماتها، وضرورة الحفاظ عليها، لرفع مستوى الوعي العام. يجب تشجيع مديري الأراضي، والمتخصصين في الحفاظ على البيئة وإعادة تأهيلها، ومصممي المناظر الطبيعية، والأفراد على الاستعانة بالمزارعين والمشاتل المحلية التي توفر أنواعًا محلية مُكاثرة، لا سيما النباتات المُنتجة من مجموعات محلية مثل نبات غونديليا تورنيفورتي وفي حال انقراض أي نوع في البرية، يجب تحديد السبب واتخاذ الخطوات اللازمة لمعالجة المشكلة ومنع تكرار هذه الخسائر. كما يُعد استئناس وزراعة وإكثار نبات غونديليا تورنيفورتي المهم، الذي يُستخدم للإنسان والحيوان بطرق مختلفة، بالإضافة إلى نباتات أخرى مُهددة

بالانقراض، حلاً نهائيًا. لذا، يلزم إيلاء المزيد من الاهتمام لدراسة هذا الكنز الثقافي وتوثيقه والحفاظ عليه وإعادة تأهيله للأجيال القادمة.

شكر وتقدير

نود أن نعرب عن خالص امتناننا لأهالي منطقة تيران وكارفان لمساعدتهم لنا فيما يتعلق بالمعرفة المحلية واستهلاك النباتات المحلية.

المراجع

1 المصادر الدينية والتاريخية

التوراة والمزامير:

– Genesis 3:18 ذكر الشوك والحسك بعد طرد آدم.

– Isaiah 17:13 الشيء المتدحرج "galgal / وهو محتمل أن يكون العكوب."

– Psalms 83:13 استخدام صورة النباتات المتناثرة.

التلمود والمشنا:

– Mishna Uktzin 3:2 ذكر العكوب (ʿakkubiyot) كنبات برّي صالح للأكل.

– Talmud Babli Betza 34a ذكر استخدام العكوب في الغذاء.

– Baba Batra 81b–82a الاستخدام الغذائي والعلاجي للنباتات الشوكية مثل ʿakkub.

المدراش:

– Genesis Rabbah ربط نباتات الشوك بعد الطرد من الجنة بالعكوب.

الانجيل:

- إكليل من الشوك https://st-takla.org/
- تاج الشوك (Crown of Thorns) https://istifaga.com/
- Crown of Thorns https://www.newadvent.org

- أبحاث تكشف ما هو النبات الذي منه صُنع إكليل الشوك / https://mariantime.org
- The meaning of the thorns and their discovery on the Turin Shroud - https://www.shroud.com/pdfs/Realy.pdf

2 المصادر العلمية والإثنوبوتانية

علم النبات:

- Gundelia tournefortii L., Flora of Turkey and the East Aegean Islands, P.H. Davis, 1988.
- Ethnobotany of the Middle East: Plants, People, and Culture, Christian, 2012.
- Flora Palaestina, Vol. 4, Zohary, M. & Feinbrun-Dothan, 1978–1986.
- https://www.botanicalrealm.com/plant-identification/gundelia/
- Doumani, Beshara. Rediscovering Palestine. Berkeley: University of California Press.
- Owen, Roger. The Middle East in the World Economy 1800–1914. London: I.B. Tauris.
- Gerber, Haim. The Social Origins of the Modern Middle East. Boulder: Lynne Rienner.
- Zohary, Michael. Plant Life of Palestine: Israel and Jordan. New York: Ronald Press.
- Lev, Efraim & Amar, Zohar. Practical Materia Medica. Leiden: Brill.
- Zohary, Michael. Plant Life of Palestine: Israel and Jordan. New York: Ronald Press.
- Lev, Efraim & Amar, Zohar. Practical Materia Medica of the Medieval Eastern Mediterranean. Leiden: Brill.
- Studies on seed dormancy and germination of wild Mediterranean species with reference to cold stratification

processes. Journal of New Seeds (متعدد الأبحاث المتعلقة بإنبات بذور النباتات البرية بعد البرودة).
- Reports from FAO (منظمة الأغذية والزراعة) حول النباتات البرية وتحويلها إلى محاصيل زراعية.
- Springer Scientific Reports on cultivation challenges and ecological studies of wild edible thistles including Gundelia species.
-

- أبو لغد، إبراهيم. تحولات المجتمع الفلسطيني. بيروت: مؤسسة الدراسات الفلسطينية.
- الدباغ، مصطفى مراد. بلادنا فلسطين. القدس: دار الهدى.
- وليد الخالدي. كي لا ننسى: قرى فلسطين التي دمرتها إسرائيل عام 1948. بيروت: مؤسسة الدراسات الفلسطينية.
- نور الدين مصالحة. فلسطين: تاريخ أربعة آلاف عام. لندن.Zed Books :
- الدولة العثمانية. قانون الأراضي العثماني 1858.
- الانتداب البريطاني على فلسطين. قوانين الغابات في فلسطين.
- إسرائيل. قوانين حماية الطبيعة.

الأبحاث الأثرية:

- Bar-Yosef, O., “Archaeobotanical Evidence from the Near East,” Journal of Archaeological Science, 2002.
- Zohary, D., Hopf, M., Domestication of Plants in the Old World, 2000.

استخدامات الطب الشعبي:

- Al-Khalifa, A., Traditional Herbal Medicine in the Levant, 2010.
- Fakih, M., Medicinal Plants of Palestine: Ethnobotany and Pharmacology, 2015.
- https://tebcan.com/ar/فوائد العكوب

3 التراث الشعبي، الأغاني، والتطريز

الأغاني الشعبية الفلسطينية:

- Kanafani, G., Palestinian Folk Songs and Seasonal Rituals, 1998.
- Abu-Lughod, L., Folk Music of Palestine, 2001.
- المبين في أمثال فلسطين تأليف الدكتور رضا أحمد إغبارية - 2016

التطريز والفنون الشعبية:

- Chebib, S., Palestinian Embroidery: Motifs and Meanings, 2010.
- Kark, R., Palestinian Folk Art and Symbolism, 1994.
- https://www.grazia.my/culture/land-as-memory-the-palestinian-artists-reclaiming-landscape-through-art/

الطبخ الشعبي:

- Tamimi, S., Traditional Palestinian Cuisine, 2005.
- Nassar, A., Plants and Food in the Levant: Ethnobotany and Culinary Heritage, 2012.
- https://cookpad.com/sa/search/%D8%B9%D9%83%D9%88%D8%A8
- https://sahhawhana.com طريقة_طبخ_العكوب
- معجم الأطعمة الفلسطينية تأليف حسين اللوباني – مكتبة لبنان – بيروت – 2006

في تراث بلاد المجاورة

- Plants of the World Online – Kew Science: Gundelia tournefortii
- Türkiye Bitkileri Listesi (Flora of Turkey)
- Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine – Studies on wild edible plants in Anatolia

- Food Plants of the Middle East (ethnobotanical surveys)
- Research articles on Kurdish ethnobotany and wild vegetables usage
- Agricultural and Food Science (studies on Gundelia usage)
- Encyclopaedia of Iranian Traditional Plants
- Field ethnographic reports from Southeast Turkey and Iraqi Kurdistan

4 أسماء العكوب باللغات والاسم العلمي

اللغات السامية:

- Aramaic: ܥܩܘܒ (‘akub) – Ancient Aramaic Lexicons, 1999.
- Hebrew: עקוב (‘aqov), Akkub in Talmud – Jewish Encyclopedia, 1906.
- Syriac: ܥܩܘܒ (‘akub) – Syriac Plant Glossary, 2005.

اللغات الأخرى:

- Turkish: Kenger / Akub – Turkish Ethnobotany, 2010.
- Persian: اکوب (Akub) – Iranian Herbal Traditions, 2008.
- English: Akkoub / Thistle-like plant – Ethnobotanical Dictionaries, 2012.
- Greek: ακουμπ (Akoump) – Mediterranean Plant Names, 2015.

الاسم العلمي:

- Gundelia tournefortii L. – Plants of the World Online (Kew
- Science), 2023.

5- مصادر الملاحق:

-
- Green Gold: The Akkoub’s Settler Ecologies BY Irus Braverman
- https://digitalcommons.law.buffalo.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2220&context=journal_articles
- The Struggle for Za’atar and Akkoub: Israeli Nature Protection Laws and the Criminalization of Palestinian Herb-Picking Culture Gundelia tournefortii L. (Akkoub): a review of a valuable wild vegetable from Eastern Mediterranean https://www.oxfordsymposium.org.uk/wp-content/uploads/2020/06/Eghbariah.pdf https://link.springer.com/article/10.1007/s10722-024-01927-2
- 763. GUNDELIA TOURNEFORTII – Compositae BY Nicholas Hind https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/curt.12027

- Gundelia: A Systematic Review of Medicimal and Molecular Perspective BY Majid Asadi-Samani https://scialert.net/fulltext/fulltextpdf.php?pdf=ansinet/pjbs/2013/1238-1247.pdf
- An ethnobotanical field study; traditional foods production and medicinal utilization of Gundelia L. species in Tunceli (Turkey) By U Çakılcıoğlu https://nopr.niscpr.res.in/bitstream/123456789/55834/1/IJTK%2019%284%29%20714-718.pdf
- Traditional Gundelia tournefortii Usage and its Habitat Destruction in Tiran va Karvan District in Iran’s Isfahan Province https://scialert.net/fulltext/fulltextpdf.php?pdf=academicjournals/ecologia/2016/19-25.pdf

العكوب رمز حرية التجوال في فلسطين؛
هذه النبتة التي جابت الربوع الفلسطينية منذ فجر التاريخ، وحملت في طياتها حكايات كثيرة في كتب التاريخ والدين والتراث.

العكوب مُحارَب من قِبل الحركة الصهيونية، وقد مُنع الفلسطينيون من جمعه.

العكوب صلة وصل تربط الفلسطينيين بمحيطهم؛ فما يجمع بين فلسطين والأردن ولبنان وسوريا وكردستان والعراق وإيران وتركيا، تاريخيًا وثقافيًا وتراثيًا، مكونات عديدة، من أبرزها عشقهم العريق لنبتة العكوب. أما الاستثناء الوحيد في هذه المنطقة فهم الإسرائيليون، الذين لم يعرفوا العكوب لا ماضيًا ولا حاضرًا، ويحاولون إقصاءه من مستقبلنا.

العكوب هو حكايات الجدّات، وقرارات السياسيين، وآراء الباحثين والمؤرخين، وهو أيضًا هوية المناضلين الساعين إلى نيل حق الفلسطيني في حرية التجوال في فلسطين، كل فلسطين.

خالد غنام