Study the distribution and importance of Edible wild plants used in rural life In AL-Qardaha area - Latakia.

Dr.Wafaa Rajab [*]
Mesaa Dawod [**]

(Received 15 / 5 / 2024. Accepted 22 / 7 /2024)

□ ABSTRACT □

The study was conducted in AL-Qardaha region on the Syrian coast, in the year 2022-2023, and it included 12 villages, belonged to 4 districts. The study aimed to inventory and document the wild edible plants in AL-Qardaha region, and to estimate the cultural importance of each plant (the importance of the role that the plant plays within a particular culture) using the Cultural Significance Index (CFSI). Data on plants were collected by conducting a questionnaire with 100 local residents.

The number of wild edible species in the study area reached 80 plant species, belonged to 41 plant families. The Asteraceae family was the most abundant, represented by 8 species, followed by the Rosaceae family, represented by 7 species, then the Lamiaceae family, represented by 6 species, then both the Fabaceae family and the Apiaceae family, represented by 5 species for each family.

The values of the Cultural Importance Index (CFSI) ranged between (1.08- 1382.4). *Cichorium intybus*, and *Eryngium creticum*, were species of very high cultural importance, they are vegetables that are eaten raw and cooked, such as *Malva silvistris*, and hyssop like *Micromeria myrtifolia*, and beverage like (Syriacus Thymus) as a flavouring, and the species of high cultural importance like *Portuloca oleracea*, *Eruca sativa*, which is a vegetable that is eaten raw and used with salads, and *Urtica dioica* and *Inula viscosa* among the plants that have medicinal benefits, and drinks like *Matricaria chamomilla*, and among the species that are eaten *Crataegus azarolus*.

The highest percentage of known species for age groups was among individuals between 17-40 years of age, reached 85%, and the lowest percentage was among individuals between 6-16 years of age, and it did not exceed 19%, while the largest number for the presence of species, according to the opinions of the respondents, was in the village of Qalaat al-Mahalaba in the district of Joubat Burghal species reached 39 species, representing almost half of the known species, at a rate of 48.75%.

Keywords: Edible wild plants, cultural importance index, AL-Qardaha, questionnaire

Copyright **:**Tishreen University journal-Syria, The authors retain the copyright under a CC BY-NC-SA 04

[*] **Assistant Professor - Higher Institute for Environmental Research - Tishreen University - Lattakia – Syria**
**** Postgraduate student - Higher Institute for Environmental Research - Tishreen University - Lattakia – Syria**

دراسة توزع وأهمية النباتات البرية المستخدمة في الحياة الريفية في منطقة القرداحة – اللاذقية

د. وفاء رجب *

ميساء داود**

(تاريخ الإيداع 15 / 5 / 2024. قبل للنشر في 22 / 7 / 2024)

□ ملخّص □

تمت الدراسة في منطقة القرداحة باللاذقية، عام 2022–2023، وقد شملت 12 قرية، تابعة لـ 4 نواحي، هدفت الدراسة إلى حصر وتوثيق النباتات البرية المأكولة(Wild Edible Plants (WEP في منطقة القرداحة، وتقدير الأهمية الثقافية لكل نبات (أهمية الدور الذي يلعبه النبات ضمن ثقافة معينة) باستخدام مؤشر الأهمية الثقافية Cultural Food Significance Index (CFSI). جمعت البيانات عن النباتات من خلال إجراء استبيان مع مئة شخص من السكان المحليين. حيث بلغ عدد الأنواع البرية المأكولة في منطقة الدراسة 80 نوعاً نباتياً، تنتمي إلى 41 فصيلة نباتية. كانت الفصيلة النجمية Asteraceae الأكثر حضوراً متمثلة بـ 8 انواع، تلتها الفصيلة الوردية Rosaceae متمثلة بـ 7 انواع، ثم الفصيلة الشفوية Lamiaceae متمثلة بـ 6 انواع، ثم كلاً من الفصيلة البقولية Fabaceae والفصيلة الخيمية Apiaceae المتمثلة بـ 5 أنواع لكل فصيلة.

تراوحت قيم مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) بين < 1.08 – 1382.4 >، كانت الهندباء *Cichorium intybus* ، والقرصعنة *Eryngium creticum* من الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية جداً وهي من الخضار التي تؤكل نيئة، ومن الخضار التي تؤكل مطبوخة الخبيزة *Malva silvistris*، ومن المشروبات نبات الزوفا *Micromeria myrtifolia* ومن المنكهات الزعتر البري *Thymus syriacus*، ومن الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية البقلة *Portuloca oleracea*، والجرجير *Eruca sativa* وهي من الخضار التي تؤكل نيئة وتستخدم مع السلطات، والقريص *Urtica dioica* والطيون *Inula viscosa* وهي من النباتات التي لها فائدة طبية، ومن المشروبات البابونج *Matricaria chamomilla*، ومن الأنواع التي تؤكل ثمارها الزعرور الشائع *Crataegus azarolus*.

وكانت أعلى نسبة للأنواع النباتية المعروفة بالنسبة لفئات الأعمار عند الأفراد الذين أعمارهم بين 17– 40 سنة وصلت إلى 85 %، وأقل نسبة عند الأفراد الذين كانت أعمارهم بين 6–16 سنة ولم تتجأوز 19%، وقد كانت أكثر الأنواع تواجداً حسب آراء المبحوثين في قرية قلعة المهالبة بناحية جوبة برغال وبلغت 39 نوعاً وتمثل تقريباً نصف عددالأنواع المسجلة بنسبة 48.75 %.

الكلمات المفتاحية: النباتات البرية المأكولة، مؤشر الأهمية الثقافية، القرداحة، استبيان.

حقوق النشر : مجلة جامعة تشرين– سورية، يحتفظ المؤلفون بحقوق النشر بموجب الترخيص CC BY–NC–SA 04

* **مدرس – المعهد العالي لبحوث البيئة – جامعة تشرين – اللاذقية –سورية**

*** **طالبة (ماجستير) – المعهد العالي لبحوث البيئة – جامعة تشرين – اللاذقية – سورية**

مقدمة:

على الرغم من التطورات في مجال الزراعة، فإن المعرفة التقليدية للطعام البري لم تختف تمامًا، وما زال جمعها يحدث في جميع أنحاء العالم بشكل رئيس بسبب قيمتها الغذائية والفوائد الصحية التي توفرها للصحة البشرية (Pardo-de-Santayana *et al*., 2007) ، حيث لعبت النباتات البرية الصالحة للأكل دورًا رئيسيًا في حياة الإنسان واستيطانه منذ العصور القديمة، وتقليدياً استخدمت المجتمعات البشرية دائمًا الأنواع النباتية المحلية ليس فقط كمصدر للغذاء ولكن أيضًا للوقود والأدوية والملابس والمنتجات المنزلية والكيميائية وكعلف للحيوانات الأليفة، ويؤكد الاستخدام المستمر للنباتات البرية المأكولة على أهميتها المستمرة في النظام الغذائي البشري لما تملكه من قيم غذائية واجتماعية وثقافية (Hamilton *et al*., 2003; Michael, 2008; Schulp *et al*., 2014).

ومن الناحية الاقتصادية، يمكن أن يوفر جني هذه النباتات البرية المأكولة مصدرًا للدخل للعائلات الريفية والأسواق التقليدية(Hamilton *et al*., 2003; Lead *et al*., 2010) ، بالإضافة إلى ذلك، في أوقات الأزمات الإنسانية، لعبت النباتات البرية المأكولة دوراً رئيسياً في بقاء السكان من خلال الحفاظ على الحياة خلال الحروب، لاسيما في المناطق المحاصرة (Tomkins *et al*., 2019) .

لا تعتمد معيشة الناس على المنتجات الزراعية والحيوانية فحسب، بل تعتمد أيضًا على الموارد الطبيعية الأخرى مثل النباتات البرية الصالحة للأكل(Sundriyal & Sundriyal 2004; Cunningham, 2014)، حيث يتم استهلاك الآلاف من أجزاء النباتات البرية كغذاء في العالم، خصوصاً في معظم المناطق النائية، فجزء كبير من السكان المحليين لا يملك ما يكفي من الغذاء لتلبية احتياجاتهم اليومية ويعتمدون بشكل أساسي على ثقافاتهم المتوارثة للحصول على مصادر التغذية من خلال الاعتماد على أنواع متنوعة من الأغذية البرية (Balemie and Kebebew, 2006; Reyes-García *et al*., 2006) .

لقد تم دائمًا نقل السمات والخصائص التقليدية للأنواع النباتية من جيل إلى اخر عبر المسار الطبيعي للحياة اليومية، هذه المعرفة البيئية التقليدية في معظم الحالات لا يتم تدوينها في أي مكان، ولكنها تظل جزءًا من التقليد المتوارث(Cotton and Wilkie, 1996; Hamilton *et al*., 2003)، ومع ذلك، لا تزال أنواع النباتات البرية الصالحة للأكل مهملة إلى حد كبير في ممارسات استخدام الأراضي، والتنمية الاقتصادية، وجهود الحفاظ على التنوع البيولوجي، ولقد برزت مؤخراً ومع التطور الثقافي والاقتصادي أهمية النباتات البرية في النظام الغذائي للإنسان، خاصة في دول العالم الثالث(Ju *et al*., 2013; Amente, 2017)، نظراً لقيمتها الاقتصادية الواعدة والطلب المتزايد على الغذاء، وفي هذا السياق تغير السلوك تجاه مصادر الغذاء البري، إذ أن استخدام النباتات البرية كان يعد مؤشراً على الفقر وعلى الوضع الاقتصادي المتردي (Nedelcheva, 2013) إلى اعتبار الاستفادة من هذه النباتات يعد مهماً من كافة النواحي البيئية والاقتصادية والاجتماعية والترفيهية (Amente, 2017).

وتعرف النباتات البرية المأكولة (WEP) Wild Edible Plants بأنها النباتات التي تنمو بشكل طبيعي في المناطق الطبيعية والمتحضرة على حد سواء بدون تدخل الإنسان، وغالبًا ما تكون لديها قيم غذائية واجتماعية وثقافية، ويتم جمعها لأغراض التغذية أو التداوي أو التجميل أو غير ذلك، وتحتل جزءاً هاماً في حياة الإنسان بشكلٍ عام والفقراء بشكل خاص ويتزايد الارتباط معها في المجاعات والحروب(Kallas, 1996; de Cortes Sánchez-Mata and Tardío, 2016) .

وفقًا لتعريف Heywood (1999) يمكن تعميم مصطلح النباتات البرية الصالحة للأكل في السياق البيولوجي الواسع ليشمل جميع النباتات التي تنمو بشكل طبيعي في مجتمعات تحافظ على نفسها في النظم البيئية الطبيعية أو شبه الطبيعية ويمكن أن تنمو بشكل مستقل عن التدخل البشري المباشر.

إن استخدام النباتات البرية من قبل السكان يعكس التركيب الاجتماعي للمجتمع واختلافاته الثقافية والاجتماعية في التغذية أو التدأوي ومن هنا كان لابد من التعرف على علم النبات العرقي Ethnopotany، والذي يهتم بدراسة العلاقات المتبادلة بين البشر والنباتات؛ وبالتالي دراسة المعارف الأصلية أو التقليدية للنباتات (تصنيف النباتات وزراعتها واستخدامها كغذاء ودواء ومأوى).

من العوامل المهمة التي تلعب دوراً مهماً في بروز أهمية النبتات البرية الماكولة يعد كلاً من الدخل، الجنس، العمر، والتوافر وإمكانية الجمع والمذاق وطريقة الاستخدام والتحضير والعوامل الثقافية من العوامل التي توضح أهمية الغذاء البري (Schulp *et al*., 2014)، كما أنَّ العوامل المتنوعة مثل الأوضاع المعيشية والاقتصادية والبيئية والوضع الثقافي والمعارف الشعبية تشكل أساس معرفة واستخدام الناس لنباتات البرية المأكولة (Kujawska and Łuczaj, 2015) ولا بد من أخذ هذه العوامل بالحسبان عندما نحأول فهم استمرارية استهلاك بعض أنواع الغذاء البري والخضار التقليدية في حين أن أنواعاً أخرى لم تعد تستهلك (Pardo- de-Santayana *et al*., 2005) .

وفي بلدان المتوسط وبالأخص سورية والعراق ولبنان وفلسطين والاردن وتركيا وليبيا، فإن العديد من الظروف التي تشمل الأزمات الاقتصادية والحروب غير المحدودة والصراعات السياسية المستمرة، بالإضافة إلى فترات الجفاف الطويلة وانحباس الامطار؛ حيث لم تقدم الزراعة محاصيل كافية للغذاء، جعلت الناس المحليين يولون اهتماماً بالنباتات البرية كغذاء أساسي في وجباتهم اليومية ، اعتماداً على المعرفة البيئة المحلية، والتي تعد عنصراً اساسياً من أجل جمع واستهلاك النباتات البرية المأكولة (WEPs)، لأنه من المستحيل تقريباً جمع وتحضير وتناول الغذاء البري بدون معرفة موائله ، سميته وموسم وفرته، بالإضافة إلى فوائده الصحية المثبتة، (Pilgrim *et al*., 2008; Dogan *et al*., 2013; Mahklouf, 2019; Al-Garaawi1, 2023) وهذا ما تركز في بعض الأبحاث، ففي سورية، كجزء من حوض البحر الأبيض المتوسط، كانت الخضروات المطبوخة والسلطات المصنوعة من الأعشاب البرية مهمة بشكل خاص كأطعمة تقليدية محلية منذ العصور القديمة (Nebel *et al*., 2006) ومع ذلك، لم يتم دراسة النباتات البرية للأغذية على نطاق واسع في السياق السوري (Kawas *et al*., 2014; Abdalla, 2004)، وفي حين تم التطرق إلى حد ما إلى الشاي المحضر من النباتات البرية (Sulaiman *et al*., 2022) وكذلك دراسة عن حصر وتوثيق النباتات البرية المأكولة في منطقة جبلة اللاذقية (إسبر وآخرون، 2017)، إلا أنه لا توجد دراسات حول استخدام النباتات البرية مع التركيز على آثار الأزمات المتعاقبة من ظروف بيئية وبشرية.

من ناحية أخرى، تظهر الدراسات من البلدان المجأورة مثل لبنان(Marouf *et al*., 2015)، قبرص (Della, 2006)، أقليم كردستان العراق (Pieroni *et al*., 2018)، فلسطين (Ali-Shtayeh *et al*., 2008)، الأردن (Takruri and Al- Eisawi, 1998)، وتركيا (Güne *et al*., 2018) بوضوح أهمية النباتات البرية في ثقافة الطعام في منطقة شرق البحر الأبيض المتوسط.

وفي السياق نفسه أوضحت الفأو (2022) إنّ الاستخدام المستدام للنباتات البرية له تداعيات هامة على الأمن الغذائي وعلى سبل العيش في العالم، وقد حان الوقت لكي نولي النباتات البرية اهتماماً جدياً من أجل حماية الموائل وإعادة تأهيلها وتعزيز النظم الزراعية والغذائية وبناء اقتصادات شاملة ومستدامة، وفي الدراسة الحالية سيتم حصر وتوثيق أهم النباتات البرية المأكولة في منطقة القرداحة اللاذقية ، واستخدامها ومدى أهميتها للسكان المحليين.

أهمية البحث وأهدافه:

- أهمية البحث

للبحث أهمية بيئية وعلمية حيث أنه يوجد حاجة ماسة للعمل بشكل شامل لمعرفة الأنواع المتواجدة والمنتشرة في منطقة الدراسة (القرداحة)، و لاستكشاف فوائد جديدة من النباتات المحلية البرية المعروفة لدى السكان المحليين، والعمل من أجل الحفاظ على النباتات البرية للأجيال القادمة.

- أهداف البحث

هدف البحث إلى توثيق الأنواع النباتية البرية المستخدمة شعبياً في منطقة القرداحة من خلال إجراء جرد عرقي للنباتات البرية في المنطقة المدروسة بأسلوب علمي يعتمد على توزيع استمارات الاستبيان (ورقيا والكترونيا) لعينة البحث وتحليل النتائج وفق منهجية التحليل الوصفي لإعطاء فكرة متكاملة عن الموروث الشعبي للنباتات البرية المتواجدة وأهميتها الثقافية بالاعتماد على مؤشرات تحدد القيم المثلى لأهمية الأنواع المتواجدة

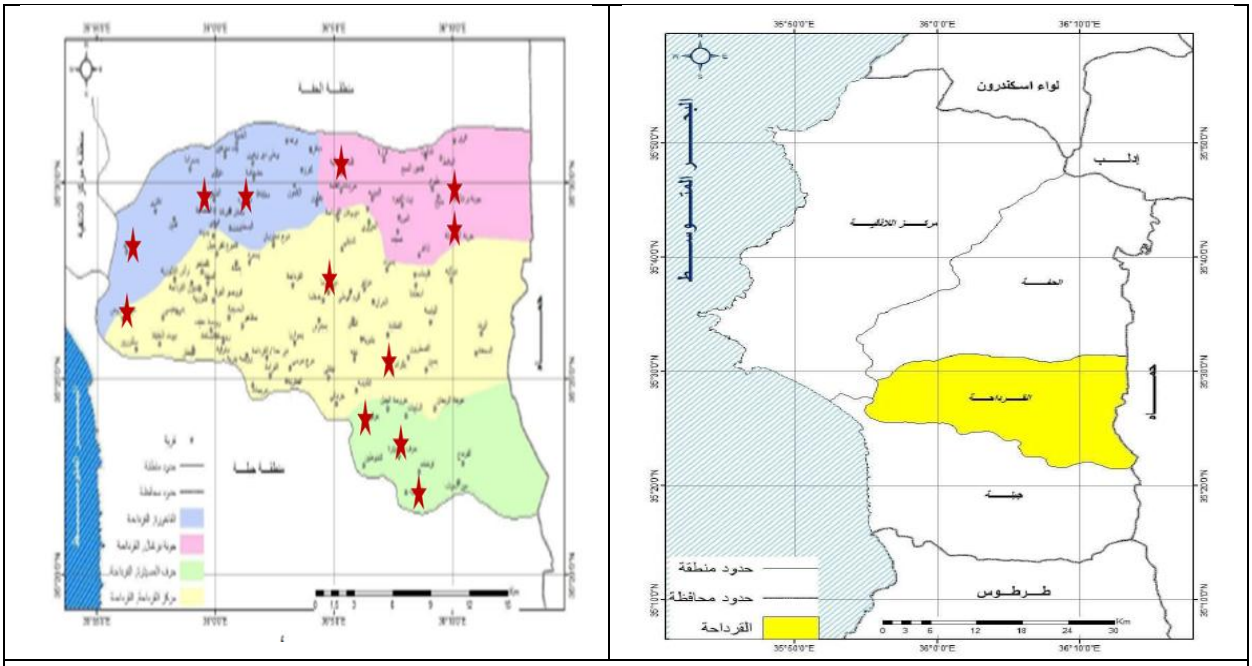
طرائق البحث ومواده:

- موقع الدراسة :

تمت الدراسة في 12 قرية تابعة لـ4 نواحي في منطقة القرداحة التابعة لمحافظة اللاذقية، تباينت القرى المدروسة من حيث الارتفاع عن سطح البحر والبعد عن مركز المدينة والعوامل البيئية مثل درجات الحرارة وكميات الهطل السنوية كما هو موضح في الجدول (1) والشكل (1).

جدول رقم (1) المواصفات البيئية للقرى التي تم فيها الدراسة

الناحية	القرية	الارتفاع عن سطح البحر م	متوسط درجة الحرارة سنوية مْ	معدل الأمطار السنوية مم
حرف المسيترة	شنبوطين	700	15	1300
	السنيبلة	800	14.19	1445
	حرف المسيترة	798	15.1	1430
جوبة برغال	خربة السنديان	913	14.8	1460
	جوبة برغال	845	15.1	1450
	قلعة المهالبة	750	16.2	1380
القرداحة	ديروتان	275	18.8	1225
	نيننته	505	18.3	1250
	عين العروس	65	19.5	870
الفاخورة	الفاخورة	300	18.8	1226
	ترمي	212	18.9	950
	سطامو	105	19.2	940



الشكل رقم (1) يوضح منطقة الدراسة (القرداحة) في محافظة اللاذقية

تقع منطقة القرداحة بين خطي الطول (36,40 و 36,14) درجة شرق غرينتش وبين درجتي عرض (35,24 شمالاً و 35,31 جنوباً) شمال خط الاستواء.

تتبع منطقة القرداحة لمحافظة اللاذقية التي تقع شمال غرب سورية على الساحل الشرقي للبحر المتوسط، حيث يحدها من الشمال تركيا ومن الشرق محافظتا إدلب وحماه، ومن الجنوب محافظة طرطوس بمساحة إجمالية 2300 كم^2 بما يشكل 1.24% من مساحة سورية البالغة "185,180 كم^2 .

إذ تعد منطقة القرداحة إحدى المناطق الاربع التي تشكل محافظة اللاذقية منطقة اللاذقية، منطقة الحفة، منطقة القرداحة، منطقة جبلة ، وتبلغ مساحة منطقة القرداحة 359 كم^2، حيث تعد مدينة القرداحة مركز المنطقة والتي تبعد عن مدينة اللاذقية 26 كم، وتتألف منطقة القرداحة من أربع نواحي هي (حرف المسيترة، والقرداحة، والفاخورة، وجوبة برغال)، كما وتضم 79 قرية و 25 مزرعة.

هي جزء من الجبال الساحلية تعرضت لعوامل جيولوجية أدت إلى بناء وهندسة تضاريسها، وهي جبال التوائية مصدعة، وتقع على السفوح الغربية لسلسلة الجبال الساحلية، فسفوحها الشرقية شديدة الانحدار، أما السفوح الغربية المطلة على البحر المتوسط لطيفة الانحدار. تسود في منطقة الدراسة الترب الجبلية اللحقية، والترب الرسوبية، أما الغطاء النباتي الطبيعي فتسوده غابات من أشجار الصنوبر، السنديان العادي والبلوطي، بالإضافة إلى المناطق المزروعة بالزيتون الحمضيات، التفاح، القمح، التبغ وغيرها. (مخلوف واخرون، 2020)

تتأثر منطقة الدراسة بمناخ البحر الأبيض المتوسط، حيث يكون الطقس معتدلاً ورطباً شتاء، ومعتدلاً إلى حار ورطب صيفاً، يبدأ فصل الهطول عادة في أيلول ويصل لأعلى هطول في شهري كانون الأول وكانون الثاني، ويمتد الفصل حتى شهر حزيران تتراوح كميات الهطول بين (940–1445) مم، تزداد كميات الهطول والحرارة من الغرب إلى الشرق ومن الشمال إلى الجنوب. متنوعة بالتضاريس والارتفاعات عن سطح البحر(مخلوف واخرون، 2020).

- **مصدر البيانات**

تم الاعتماد على استمارات الاستبيان الموزعة على 100 شخص (مبحوث) والاستفادة من أجوبة السكان المحليين مع تدعيم الدراسة بجمع النباتات المذكورة من قبل السكان المحليين من أماكن تواجدها في الطبيعة والتعرف عليها وتصنيفها حسب المراجع التصنيفية المتوفرة.

- **تصميم استمارة الدراسة الاستبانة**

تم تصميم استمارات الاستبيان من اجل الحصول على المعلومات التي يتطلبها البحث اعتمادا على الاسس والمنهجية التي تعتمد لإجراء التحليل الوصفي وفق اسئلة منطقية للحصول على نتائج تخدم البحث بشكل علمي وعملي ، حيث وزعت الاستمارة على مائة مبحوث من كافة القرى المحددة للدراسة في النواحي الاربعة لمنطقة الدراسة.

وتضمن المحور الأول من الاستمارة معلومات شخصية (ديمغرافية) عن السكان المحليين تناولت الجنس والفئة العمرية والتحصيل العلمي والوضع المهني، فيما تناول المحور الثاني أسئلة عامة تناولت أهم الأنواع النباتية البرية المتواجدة والهدف من الجمع. وتناول المحور الثالث ذكر ثلاثة أنواع مستعملة في الغذاء متضمنة الاسم المحلي، الاسم العلمي للنوع، فصل الجمع ، أماكن التواجد، التوافر، الجزء المأكول، كم مرة يؤكل النوع ، طريقة الاستخدام والتحضير ، تقييم المذاق، الفائدة الطبية، شكل الاستخدام.

- **جدولة وتحليل البيانات**

• تم تبويب وترميز البيانات التي تم الحصول عليها من استمارات المبحوثين ضمن برنامج إكسل ومن ثم نقلها إلى برنامج التحليل الاحصائي SPSS وإجراء التحليل الوصفي والحصول على النتائج التي تم إخراجها على شكل نسب مئويه بأشكال توضيحية ببرنامج إكسل.

• تم استخدام مؤشر أهمية الغذاء الثقافية Cultural Food Significance Index: (CFSI) الذي يشير إلى الدور الذي يلعبه كل نبات ضمن ثقافة معينة .

ولحساب الأهمية الثقافية لكل نبات بري مأكول من المعادلة:

CFSI = QI * AI * FUI * PUI * MFFI * TSAI * FMRI * 0.01 حسب (Pieroni, 2001)

QI(Quotation Index): عدد مرات ذكر النوع الواحد (2 – العدد الكلي للاستطلاع)

AI (Availability Index): مؤشر التوافر (0–4)

FUI (Frequency Of Use Index): مؤشر تكرار الاستخدام لكل نبات (0.5–5)

PUI (Part Used Index): مؤشر الجزء النباتي المأكول (0.75–3)

MFFI (Multi-Functional Food Use Index): مؤشر الاستخدام الغذائي متعدد الأغراض (0.5–2)

TSAI: (Taste Score Appreciation Index) مؤشر تقييم المذاق (4–10)

FMRI: (Food Medicinal Role Index) مؤشر الدور الطبي للغذاء (1–5)

وتم تقسيم النباتات البرية حسب قيم مؤشر أهمية الغذاء الثقافية إلى مجموعات :

أنواع ذات أهمية ثقافية عالية جداً CFSI ≥ 300

أنواع ذات أهمية ثقافية عالية CFSI 100 – 299

أنواع ذات أهمية ثقافية متوسطة CFSI 20 – 99

أنواع ذات أهمية ثقافية منخفضة CFSI 5 – 19

أنواع ذات أهمية ثقافية منخفضة جداً CFSI 1 – 4

أنواع (مهملة)عديمة الأهمية الثقافية CFSI < 1

- تم التعرف على النباتات باستخدام الفلورا الجديدة لسورية ولبنان (Mouterde ,1966)، تم تحليل بيانات مئة استمارة. كما تمت المقارنة بين المتوسطات باستخدام اختبار ANOVA عند مستوى معنوية 5%. تم استخدام برنامج Excel لتحليل البيانات ورسم الخطوط البيانية.

النتائج والمناقشة:

– دراسة بيانات المحور الأول (البيانات الشخصية):

تم استخدام الإحصاءات الوصفية لتحليل البيانات الإثنوبوتانية للنباتات البرية الماكولة (المعرفة الأصلية المرتبطة بها) والمتواجدة في منطقة القرداحة.

يبين الجدول رقم (2) أهم البيانات الشخصية (الديمغرافية) لأفراد عينة البحث البالغة 100 مبحوث(مستجيب) وعلاقتها بنسب الأنواع المعروفة لدى أفراد العينة حسب كل قسم من هذه البيانات الشخصية.

الجدول (2). توزع أفراد العينة وفق البيانات الشخصية

	البيانات	التكرار	النسبة %	عدد الأنواع المعروفة	نسبة عدد الأنواع المعروفة من عدد الأنواع الكلي%	نسبة الاجابات الكلية لعدد الأنواع %
العمر	من 6 سنوات إلى 16 سنة	4	4	15	18.75	4.31
	من 17 إلى 40 سنة	69	69	68	85	59.29
	من 41 سنة فما فوق	27	27	48	60	36.4
الجنس	ذكر	50	50	59	73.75	49.5
	انثى	50	50	68	85	50.5
التحصيل العلمي	امي	3	3	15	18.75	3.33
	ابتدائية	8	8	20	25	7.24
	ثانوية	35	35	54	67.5	35.02
	اجازة جامعية	44	44	59	73.75	44.23
	دراسات عليا	10	10	29	36.25	10.18
المهنة	أعمال حرة	17	17	43	53.75	18
	ربة منزل	7	7	30	37.5	9.2
	مزارع	10	10	42	52.5	14.68
	موظف	48	48	62	77.5	46.18
	طالب	18	18	31	38.75	11.94

لوحظ من الجدول (2) أن أعلى نسبة للفئات العمرية المبحوثة ، كانت عند الأفراد التي أعمارهم من 17 إلى 40 سنة وبلغت 69 % وأقل نسبة عند فئة الأفراد التي أعمارهم من 6 سنوات إلى 16 سنة وبلغت 4%، وتشابهت أعداد ونسب الذكور والاناث في عينة البحث وبلغت 50 % لكل فئة.

أما بالنسبة لفئات التحصيل العلمي، شكلت فئات المتعلمين الحاصلين على ثانوية عامة وما فوق حوالي 89 % من أفراد عينة البحث، وهذا دل على مستوى الوعي الثقافي في هذه المناطق، فيما بلغت نسبة فئات الحاصلين على الابتدائية والأميين نسبة 11 % من أفراد عينة البحث.

وتبعاً للمهنة التي يعمل بها أفراد عينة البحث كانت أكبر نسبة لفئة الموظفين وبلغت تقريباً نصف أفراد عينة البحث 48 % فيما كانت أقل قيمة لفئة ربات المنزل حوالي 7 % فقط من أفراد عينة البحث.

بلغ عدد الأنواع البرية المأكولة المتواجدة في منطقة الدراسة حسب إجابات جميع الأفراد المبحوثين 80 نوعاً، ولان كل مبحوث أجاب على عدد غير محدد من الأنواع المعروفة لديه ، فقد بلغت حالات الإجابات الكلية 511 إجابة، تم حساب عدد الأنواع المعروفة ونسبة عدد الأنواع المعروفة من عدد الأنواع الكلي ونسبة الإجابات الكلية لعدد الأنواع وذلك لدى كل فئة من فئات البيانات الشخصية كما هو موضح في الجدول(2).

تبين من الجدول (2) أن فئة الأعمار من 6 سنوات إلى 16 سنة أقل معرفةً بالأنواع البرية ولم يتم التعرف إلا على نسبة أقل من 19 % من الانواع الكلية المتواجدة في منطقة الدراسة، وأغلب الأنواع المعروفة لديهم من الفاكهة التي تؤكل مثل الديس والاس والدوام وبعض الأنواع التي توكل نيئة في السلطات أو مطبوخة مثل البقلة والهندباء والخبيزة ، وبلغت نسبة الأنواع المعروفة في فئة الأفراد التي أعمارهم أكثر من 41 سنة 65 %، وأعلى نسبة للأنواع المعروفة لفئة الأفراد التي أعمارهم بين 17– 40 سنة وصلت إلى 85 %.

وكانت لفئة الإناث معرفة أكثر بالأنواع المتواجدة بنسبة 85 % الانواع الكلية المتواجدة في منطقة الدراسة ، أما نسبة معرفة فئة الذكور بالأنواع المتواجدة بلغت 73.75%، ووجد أن أكبر معرفة بالأنواع المتواجدة في قسم التحصيل العلمي عند فئه الأفراد الحاصلين على شهادة جامعية وبلغت 73.75 % وأقل نسبة عند فئة الاميين والتي لم تتجأوز 19 %، وفيما يخص مهن المبحوثين فإن فئة الموظفين حققت أعلى نسبة لمعرفة الأنواع المتواجدة وبلغت 77.5 %.

ونتيجة الدراسة الميدانية وبعد التعرف على النباتات المذكورة وأسمائها المحلية والعلمية تبين أن عدد الأنواع البرية المأكولة في منطقة الدراسة بلغ 80 نوعاً نباتياً، تنتمي إلى 41 فصيلة نباتية. كانت الفصيلة النجمية Asteraceae هي الأكثر حضوراً متمثلة ب 8 انواع، تلتها الفصيلة الوردية Rosaceae متمثلة ب 7 انواع، ثم الفصيلة الشفوية Lamiaceae متمثلة ب 6 انواع، ثم كلا من الفصيلة البقولية Fabaceae والفصيلة الخيمية Apiaceae المتمثلة ب 5 انواع لكل فصيلة، فيما تمثلت الفصيلة النجيلية Poaceae ب 3 انواع لكل فصيلة في حين تمثل 23.81% من الفصائل بنوعين و 60 % من الفصائل بنوع واحد فقط. الجدول (3) .

الجدول (3). تكرار الأنواع البرية المتواجدة في منطقة الدراسة

الاسم المحلي	الاسم العلمي	الفصيلة	التكرار %	التكرار
الزعتر الخليلي	*Origanum syriacum*	Lamiaceae	0.8%	4
الثوم البري	*Allium neapolitanum*	Alliaceae	0.4%	2
القرنفل	*Dianthus caryophyllus*	Caryophyllaceae	0.2%	1
القطيفة	*Amaranthus hybridus*	Amaranthaceae	0.4%	2
الرشاد البري	*Lepidium sativum*	Brassicaceae	0.2%	1
النرجس	*Narcissus* sp	Amaryllidaceae	1.4%	7
السماق	*Rhus coriaria*	Anacardiaceae	1.2%	6

4	0.8%	Anacardiaceae	*Pistacia palaestina*	البطم الفلسطيني
28	5.5%	Apiaceae	*Eryngium creticum*	القرصعنة
6	1.2%	Apiaceae	*Foeniculum vulgare*	الشمرا
1	0.2%	Apiaceae	*Orlaya daucoides*	الحرتمنة– حبيطونة
5	1.0%	Apiaceae	*Ammi majus*	الخلة
2	0.4%	Apiaceae	*Pimpinella anisum*	اليانسون
6	1.2%	Araceae	*Arum dioscoridis*	اللوف
2	0.4%	Asparagaceae	*Asparagus acutifolius*	الهليون – ذنب القط
1	0.2%	Brassicaceae	*Brassica nigra*	الخردل
15	2.9%	Asteraceae	*Matricaria chamomilla*	البابونج
2	0.4%	Asteraceae	*Carthamus tenuis*	مقصيتة– القرطم
21	4.1%	Asteraceae	*Inula viscosa*	الطيون
1	0.2%	Asteraceae	*Artemisia* sp	الشيح
4	0.8%	Asteraceae	*Achillea kotschyi*	المردكوش
40	7.8%	Asteraceae	*Cichorium intybus*	الهندباء البرية
6	1.2%	Asteraceae	*Gundelia tournefortti*	السلبين
3	0.6%	Asteraceae	*Centaurea iberica*	الدردار
1	0.2%	Boraginaceae	*Anchusa strigose*	لسان الثور
5	1.0%	Boraginaceae	*Anchusa azurea*	البلغصون– الزلاع
11	2.2%	Brassicaceae	*Eruca sativa*	الجرجير
1	0.2%	Cannabaceae	*cannab sativa*	القنب البري
3	0.6%	Capparaceae	*Capparis spinose*	القبار
3	0.6%	Caryophyllaceae	*Paronychia argentea*	زهرة الماسة
2	0.4%	Caryophyllaceae	*Silene aegyptica*	لبيسة القطة
1	0.2%	Convolvulaceae	*Convolvulus arvensis*	اللبلاب
3	0.6%	Asteraceae	*Geropogen hybridus*	ذيل الحصان
1	0.2%	Ericaceae	*Arbutus andrachne*	قطلب عثكولي
2	0.4%	Ericaceae	*Erica vertisellata Forssk*	العجرم
2	0.4%	Fabaceae	*Ceratonia siliqua*	الخرنوب
2	0.4%	Fabaceae	*Spartium junceum*	الشمبوط– الوزال
6	1.2%	Fabaceae	*Trifolium physodes*	النفل – نفلة
1	0.2%	Fabaceae	*Lathyrus sativus*	الجلبان
1	0.2%	Fabaceae	*Calycotome villosa*	الجربان
4	0.8%	Fagaceae	*Quercus calliprinos*	الدوام– ثمار السنديان
4	0.8%	Fagaceae	*Quercus infectoria*	البلوط

2	0.4%	Geraniaceae	*Erodium cicutarium*	المسيكة
1	0.2%	Geraniaceae	*pelargonpum graveolens*	العطرة
4	0.8%	Aspleniaceae	*Asplenium ceterach*	عشبة الجرح
9	1.8%	Lamiaceae	*Melissa officinalis*	المليسة
10	2.0%	Lamiaceae	*Salvia rosmarinus*	اكليل الجبل
4	0.8%	Lamiaceae	*Mentha microphylla*	النعناع البري
3	0.6%	Lamiaceae	*Salvia tomentosa*	قويسينة
10	2.0%	Lamiaceae	*Salvia Officinalis*	الميرمية
38	7.4%	Lamiaceae	*Micromeria myrtifolia*	الزوفا
18	3.5%	Lauraceae	*Laurus nobilis*	الغار النبيل
2	0.4%	Asparagaceae	*Ruscus aculeatus*	السفندر – خصى الديك
2	0.4%	Liliaceae	*Asphodelus microcarpus*	العيصلان
33	6.5%	Malvaceae	*Malva silvistris*	الخبيزة
9	1.8%	Malvaceae	*Althaea officinalis*	الختمية– الخطمية
4	0.8%	Myrtaceae	*Myrtus communis*	الاس– الريحان
5	1.0%	Oxalidaceae	*Oxalia pes-caprae*	غناج الليل – الحماض
1	0.2%	Oleaceae	*Olea* sp	ورق الزيتون
1	0.2%	Plantaginaceae	*Plantago lanceolate*	لسان الحمل
1	0.2%	Platanaceae	*Platanus orientalis*	فطر الدلب
1	0.2%	Poaceae	*Avena sativa*	الشوفان
1	0.2%	Poaceae	*Triticum aestivum*	القمح
1	0.2%	Poaceae	*Hordeum vulgare*	الشعير
5	1.0%	Polygonaceae	*Rumex crisps*	الحميضة
11	2.2%	Portulacaceae	*Portulaca oleracea*	البقلة – رجلة
2	0.4%	Primulaceae	*Cyclamen persicum*	الدغنينة– بخورمريم
7	1.4%	Ranunculaceae	*Papaver rhoeas*	شقائق النعمان
48	9.4%	Rosaceae	*Thymus syriacus*	الزعتر البري
15	2.9%	Rosaceae	*Crataegus azarolus*	الزعرور
9	1.8%	Rosaceae	*Rubus sanctus*	توت العليق– الديس
4	0.8%	Rosaceae	*Poterium spinosum*	البلان الشوكي
3	0.6%	Rosaceae	*Pyrus syriaca*	العرموط مراب– الاجاص البري
1	0.2%	Rosaceae	*Rosa canina*	النسرين

خوخ الدب	*Prunus ursine*	Rosaceae	0.2%	1
الاصطرك	*Styrax officinalis*	Styracaceae	0.2%	1
القريص	*Urtica dioica*	Urticaceae	2.5%	13
البنفسج	*Viola odorata*	Violaceae	1.4%	7
زهرة الربيع	*Primula vulgaris*	primulaceae	0.2%	1

تم التحقق من الأسماء العلمية للنباتات المذكورة بشكل منهجي وفقاً لنباتات سورية (Mouterde, 1966–1984) ، أيضاً، تمت الاستعانة بالأبحاث العلمية الحديثة في سورية والدول المجأورة العراق، الاردن، فلسطين، لبنان، تركيا والمذكورة في مقدمة البحث.

تقارب عدد الأنواع النباتية البرية المأكولة المعروفة بين الاربع النواحي المدروسة، إذ تراوح بين 48 نوعاً في ناحية (حرف المسيترة) و47 نوعاً في ناحية (جوبة برغال)، 50 نوعاً في ناحية (القرداحة) و45 نوعاً في ناحية (الفاخورة)، فيما تباينت أعداد الأنواع المعروفة بين القرى التابعة للنواحي الأربعة ويوضح الجدول(4) عدد الأنواع البرية المتواجدة في القرى المدروسة.

الجدول (4): عدد ونسب الأنواع البرية المتواجدة في قرى منطقة القرداحة

القرية	شنيوطين	السنبلة	حرف المسيترة	خربة السنديان	جوبة برغال	قلعة المهالبة	ديروتان	نينته	عين العروس	الفاخورة	تزمه	سطامو
عدد المبحوثين	9	8	13	7	5	8	10	9	9	7	5	9
عدد الأنواع	30	25	27	22	9	39	21	18	32	32	20	24
نسبة الأنواع %	37.5	31.25	33.75	27.5	11.25	48.75	26.25	22.5	40	40	25	30

ويتضح من الجدول (4) ان أكبر قيمة لتواجد الأنواع حسب اراء المبحوثين كانت في قرية قلعة المهالبة ناحية جوبة برغال وبلغت 39 نوعا وتمثل تقريبا نصف الأنواع المعروفة بنسبة 48.75 % وأقل قيمة في قرية جوبة برغال ناحية جوبة برغال وبلغت 9 أنواع فقط ، وتراوحت أعداد الأنواع في بقية القرى المدروسة بين(20 – 32) نوعاً. وحسب ما ذكرته بعض الابحاث بأنه في معظم المناطق النائية، لا يملك جزء كبير من السكان المحليين ما يكفي من الغذاء لتلبية احتياجاتهم اليومية ويعتمدون بشكل أساسي على ثقافاتهم لتغذية أنواع متنوعة من الأغذية البرية (Balemie & Kebebew, 2006; Reyes-García *et al.*, 2006) . فيما أوضح Bortolotto وآخرون (2015) إن المقيمين في المجتمعات المحلية النائية أكثر معرفة بالأنواع البرية الصالحة للأكل، وهذا يوحي بأن بعد المسافة عن المراكز الحضرية يعزز علاقة أوثق مع البيئة، وزيادة في استخدام المنتجات البرية في التغذية.

– دراسة بيانات المحور الثاني:

بناءً على أسئلة المحور الثاني في الاستبيان المتضمنة اختيار ثلاثة انواع نباتية برية للإجابة عن بعض الاسئلة التي تخدم البحث تم حساب مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) لـ 45 نوعاً منها وهي الأنواع التي تم اختيارها من قبل المبحوثين من الجدول (3) للدراسة التفصيلية عن كيفية استخدامها.

تراوحت قيم مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) بين (1.08– 1382.4)، حيث قسمت الأنواع النباتية البرية المأكولة إلى خمس مجموعات تبعاً لقيم هذا المؤشر (Pieroni 2001) وفقاً لما ذكر في الفقرة (3 – 4) من مواد وطرق البحث.

الجدول (4). قيم مؤشر الأهمية الثقافية للأنواع المدروسة في قرى منطقة القرداحة

CFSI	QI	FMRT	TSAT	MFFI	PUI	FUI	AI	الاسم العلمي	الاسم المحلي
1382.4	48	4	8	1.5	3	5	4	*Thymus syriacus*	الزعتر البري
1296	40	4	9	1.5	3	5	4	*Cichorium intybus*	الهندباء
1015.74	33	4	9	1.5	3	5	3.8	*Malva silvistris*	الخبيزة
861.84	28	4	9	1.5	3	5	3.8	*Eryngium creticum*	القرصعنة
684	38	5	9	1	2	5	4	*Micromeria myrtifolia*	الزوفا
267.3	11	3	9	1.5	3	5	4	*Portulaca oleracea*	البقلة
236.25	15	5	9	1	2	5	3.5	*Matricaria chamomilla*	البابونج
182.52	13	5	6.5	1.5	2	4	3.6	*Urtica dioica*	القريص
142.56	11	4	9	1	2	5	3.6	*Eruca sativa*	الجرجير
126	15	5	7.5	1	2	4	2.8	*Crataegus azarolus*	الزعرور
5102.1	21	4	4	1	2	4	3.8	*Inula viscosa*	الطيون
97.2	4	5	9	1.5	2	5	3.6	*Mentha microphylla*	النعناع
95.47	18	4	6.5	1	1.5	4	3.4	*Laurus nobilis*	الغار
778.4	9	5	7.5	1	1.5	5	3.1	*Melissa officinalis*	المليسة
76.5	10	5	7.5	1	1.5	4	3.4	*Salvia Officinalis*	الميرمية
64.8	9	3	7.5	1	2	5	3.2	Rubus sanctus	الديس
37.44	6	4	7.5	1	2	4	2.6	*Foeniculum vulgare*	الشمرا
337.1	3	5	7.5	1.5	2	5	2.2	*Asparagus acutifolius*	الهليون
35.28	7	3	7.5	1	2	4	2.8	*Viola odorata*	البنفسج
34.02	3	4	9	1.5	2	3	3.5	Salvia rosmarinus	اكليل الجبل
30.42	6	5	6.5	1	2	3	2.6	*Arum dioscoridis*	اللوف
29.53	3	5	7.5	1	1.5	5	3.5	*Pimpinella anisum*	اليانسون
420.7	6	4	8	1.5	2	3	1.2	*Gundelia tournefortti*	السلبين
16.2	5	3	7.5	1	1.5	4	2.4	*Anchusa azurea*	البلغصون
15.12	3	4	7.5	1.5	1	4	2.8	*Althaea officinalis*	الختمية
14.58	2	3	9	1.5	1.5	4	3	*Amaranthus hybridus*	القطيفة
10.8	4	4	7.5	1	1.5	2	3	*Myrtus communis*	الآس الشائع
310.7	3	5	6.5	1	2	5	1.1	*Paronychia argentea*	زهرة الالماسة
9.6	1	5	7.5	1	2	4	3.2	*pelargonpum graveolens*	العطرة
9.45	1	4	7.5	1.5	1.5	5	2.8	*Prunus ursine*	خوخ الدب
9	5	2	9	0.5	2	5	2	*Rumex crisps*	الحميضة

7.59	1	5	7.5	1.5	1.5	5	1.8	*Lepidium sativum*	الرشاد البري
86.3	3	3	7.5	1.5	1.5	2	2.1	*Pyrus syriaca*	المراب –عرموط
6.24	2	4	7.5	1	2	4	1.3	*Erica vertisellata Forssk*	العجرم
6.075	1	5	9	1.5	1.5	5	1.2	*Primula vulgaris*	زهرة الربيع
5.4	4	4	7.5	1.5	1.5	1	2	*Pistacia sp*	البطم
4.99	3	4	6.5	1	2	2	1.6	*Geropogen hybridus*	ذيل الحصان
4.32	3	4	7.5	1	1	3	1.6	*Capparis spinosa*	القبار
3.96	1	5	5.5	1	2	4	1.8	*Brassica nigra*	الخردل
3.78	4	3	7.5	1	1.5	2	1.4	*Origanum syriacum*	الزعتر الخليلي
3.549	7	4	6.5	0.5	1.5	2	1.3	*Papaver rhoeas*	شقائق النعناع
3.34	2	3	7.5	1.5	1.5	3	1.1	*Silene aeg yptica*	لبيسة القطة
2.59	1	4	9	1	1.5	4	1.2	*Ceratonia siliqua*	الخرنوب
1.87	2	4	6.5	0.5	2	3	1.2	*Asplenium ceterach*	عشبة الجرح
1.08	1	4	7.5	0.5	1.5	4	1.2	*Arbutus andrachne*	القطلب العنكولي

من الجدول (4) وجد أن الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية العالية جداً هي: الزعتر البري *Thymus syriacus*، ومن الخضار التي تؤكل نيئة الهندباء *Cichorium intybus* ، والقرصعنة *Eryngium creticum* التي تؤكل نيئة وتستخدم في السلطات بشكل أساسي ، الخبيزة *Malva silvistris* التي تؤكل مطبوخة مع الزيت والبصل ومن الانواع التي تستخدم في تحضير المشروبات نبات الزوفا *Micromeria myrtifolia*.

الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية العالية: تضمنت من الخضار التي تؤكل نيئة وتستخدم مع السلطات مثل االبقلة Portuloca oleracea ، والجرجير Eruca sativa وبعض النباتات التي لها فائدة طبية القريص Urtica dioica والطيون Inula viscosa ومن المنكهات البابونج Matricaria chamomilla ومن الأنواع التي تؤكل ثمارها الزعرور الشائع Crataegus azarolus.

بلغت الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية المتوسطة 12 نوعاً، أغلبها من الأنواع التي تستخدم منكهات ومشروبات مثل الغار، المليسة، الميرمية، اكليل الجبل، اليانسون والشمرا والبنفسج ومن الأنواع التي تؤكل كخضار مع السلطات النعناع والسلبين والهليون ومن الأنواع التي تؤكل مطبوخه ولها فائدة طبية اللوف.

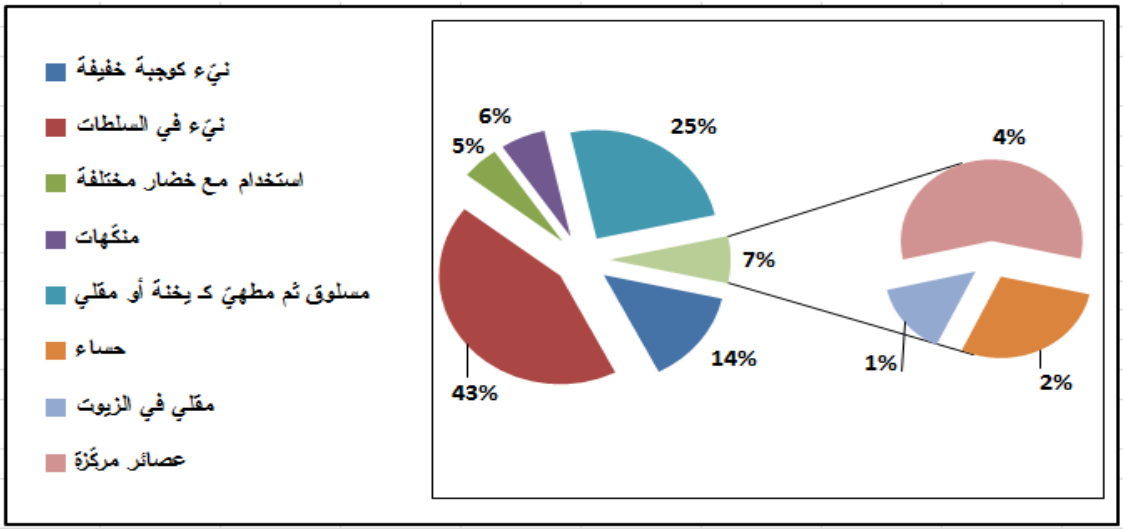
بلغت الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية المنخفضة 13 نوعاً، وأغلبها لها مؤشر مذاق واستخدام جيد إلا أن مؤشر التوافر لديها منخفض، ومنها ما يستخدم منكهات أو شراب مثل البلغصون و ومنا ما تؤكل ثماره مثل الآس والعرموط وخوخ الدب ومنها تؤكل نيئة أو مع الخضار مثل الرشاد والقطيفة والختمية والحميضة.

الأنواع النباتية المنخفضة جداً والتي ترأوحت أهميتها الثقافية بين 4.99–1.08، بلغت 9 انواع وبالرغم من أهميتها للمجتمعات المحلية إلا أن أغلب قيم مؤشراتها منخفضة باستثناء مؤشر المذاق ومن أهمها الخرنوب *Ceratonia siliqua* الذي لديه استعمالات متعددة وبعض الأنواع التي لها فائدة طبية مثل القبار وشقائق النعمان وعشبة الجرح.

ونظراً لأن مؤشر التوافر QI يلعب الدور الأكبر في قيم الأهمية الثقافية، فقد بينت النتائج لتوفر الأنواع (متوفر جداً – متوفر – قليل التواجد)، أن الأنواع المتوفرة جداً شكلت نسبة 20% والأنواع المتوفرة 57 % وبلغت الأنواع قليلة التواجد 23 % من الأنواع المعرفة.

شكلت مجموعتي النباتات البرية المعروفة ذات الأهمية الثقافية المنخفضة والمنخفضة جداً التنوع النباتي الأكبر حيث شكلت حوالي نصف عدد الأنواع المعروفة وبلغت نسبتها 49 %، فيما شكلت الأنواع ذات الأهمية الثقافية المتوسطة أكثر من ربع الأنواع المعروفة وبلغت نسبتها 26.7 %، وكانت الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية والعالية جداً، الأقل تنوعاً وبلغت بنسبتهما على التوالي (13.3 و11.1) %.

بينت الدراسة أن النباتات البرية الصالحة للأكل تستهلك بطرائق مختلفة ويتم تحضيرها وفقاً للتقاليد المحلية، بعضها يؤكل نيئاً، والبعض الآخر مطبوخاً كيخنة أو مقلي، وتستهلك النباتات التي تؤكل نيئة بنسب عالية، ويمكن تفسير ذلك نتيجة إضافتها للسلطات أو استخدامها كسلطة مع زيت الزيتون وهذه خاصية تتمتع بها شعوب حوض الأبيض المتوسط وتعد غذاء صحياً من قبل الكثيرين (Dogan, *et al.*, 2013)، وشكلت هذه الأنواع النسبة الأكبر من الأنواع المعروفة لدى المبحوثين وبلغت مجتمعة 92 %، وبالرغم من الأهمية الثقافية والاجتماعية للأنواع التي تستخدم منكهات أو مشروبات وعصائر مركزة لدى السكان المحليين إلا أن نسبة توثيقها في هذا الاستخدام بلغت فقط 8 %، ويبين الشكل (2) نسب استخدام وتحضير النباتات البرية المأكولة في وجبات السكان المحليين.



الشكل رقم (2) يوضح نسب استخدام وتحضير النباتات البرية المأكولة في وجبات السكان المحليين في منطقة القرداحة

حيث ذكرت العديد من الابحاث بان النظام الغذائي البري الصالح للأكل، يعكس دائمًا الهوية الأقليمية للمجتمعات المحلية ومعارفها البيئية التقليدية (Alexiades, 2003; Gerique, 2006 ; Schulp *et al.*, 2014)، وأشارت دراسة Sulaiman وآخرون (2022) في محافظة طرطوس، إلى أن المعرفة الإثنوبوتانية تعمل كوسيلة للتكيف مع نقص الطعام، حيث تم تسجيل 75 نوعًا من النباتات البرية المستخدمة في تحضير الطعام والمشروبات مع تنوع نسبي مرتفع مقارنةً بدراسات أخرى من شرق البحر الأبيض المتوسط. وتم توثيق أكثر الأطباق الغذائية البرية شيوعًا وطريقة أعدادها، فيما وثقت إسبر وآخرون (2017) في منطقة جبلة 96 نوعاً نباتياً، قسمت إلى سبع مجموعات حسب شكل الاستخدام (خضار – مشروبات – ثمار – منكهات –أزهار – جذور – بذور) وكانت النسبة الأكبر استخدام النباتات البرية المأكولة كخضار 42 %.

وفي ظروف مشابهة لسورية، بين Al–Fatimi (2021) بأن العديد من الظروف التي جعلت الناس المحليين يولون اهتماماً بالنباتات البرية كغذاء مهم تشمل الأزمات الاقتصادية والحروب، حيث لم تقدم الزراعة محاصيل كافية للغذاء، في هذه الحالة، يتم اللجوء إلى النباتات البرية الماكولة. وفي ظروف أخرى مشابهة لسورية أيضاً، أجريت في فلسطين دراسة اثنية نباتية من قبل (Ali Shtayeh *et al.*, 2008) في 15 مجتمعاً محلياً موزعة في خمس مقاطعات، حيث تم تسجيل 100 نوعاً نباتياً برياً مأكولاً، كانت الخبيزة واللوف وبخور مريم(الدغنينة) *Cyclamen persicum* والسلبين والزوفا والبابونج من الأنواع الأكثر أهمية.

وفي الأردن أجرى Takruri and Al– Eisawi (1989)، دراسة مسحية للنباتات البرية المستعملة في غذاء الإنسان وأعدا قائمة بـِ 142 نباتا تنتمي إلى 48 جنسا و28 فصيلة مختلفة ، ووثقت Tukan وآخرون(1998) استخدام 48 نبتة مختلفة في الوجبات المحلية شارحين بالتفصيل طرق استخدامها والأجزاء المأكولة منها.

وأجرى Pieroni واخرون (2018) دراسة اثنوباتية في حوض هجران– أقليم كردستان العراق، بينت أن التنوع النباتي في هذا الحوص غني للغاية ويوفر أنواعًا متنوعة صالحة للأكل ومفيدة ذات استخدامات متعددة، وتم تحديد ما لا يقل عن 87 نوعًا من النباتات البرية الصالحة للأكل وفقًا للمعرفة التقليدية تصنف ضمن 67 جنسًا و25 قصيلة، وكانت الفصيلة الأكثر شيوعًا هي الفصيلة البقولية (13 نوعًا)، ثم الفصيلة النجمية (12 نوعًا)، والفصيلة الصليبية والوردية (10 أنواع).

وأجريت العديد من الدراسات والبحوث والمقارنات بين الاستخدامات التقليدية للنباتات البرية المأكولة في تركيا والتي حدد مجموعة كبيرة من الاستخدامات الغذائية والطبية في مناطق مختلفة، حيث بينت نتائج Kadioglu وأخرون (2020) في دراسة عن أنواع النباتات البرية الصالحة للأكل المستخدمة في مقاطعة آغري (Agri) شرق تركيا إلى معرفة إثنوبوتانيكية غنية جدًا حول أنواع النباتات البرية الصالحة للأكل في المناطق الريفية في أغري، وفي الدراسة التي قام بها Dogan وأخرون (2004)، تم استطلاع 121 نباتًا بريًا يتم استخدامها كطعام في أناضوليا لتحديد أجزاء النبات المستخدمة وأساليب أعدادها المفصلة، واظهرت نتائج هذه الدراسة أنه يمكن غلي النباتات، قليها في الدهون، وتناولها نيئة أو كخضروات ملفوفة. يمكن أيضًا تناولها كمخللات، فواكه، حلويات وتوابل، وشربها كمشروبات باردة وساخنة. واغلبها تنتمي إلى العائلات الشفوية والوردية والصليبية والسحلبية.

الاستنتاجات والتوصيات:

الاستنتاجات:

– تتمتع منطقة القرداحة بتنوع جيد للنباتات البرية المأكولة، إذ تم تسجيل 80 نوعاً نباتياً برياً مأكولاً، تنتمي إلى 41 فصيلة نباتية.

– شكلت مجموعتي النباتات البرية المعروفة ذات الأهمية الثقافية المنخفضة والمنخفضة جداً التنوع النباتي الأكبر وبلغت نسبتها 49 % حوالي نصف عدد الأنواع المعروفة، فيما شكلت الأنواع المتوسطة ذات الأهمية الثقافية أكثر من ربع الأنواع المعروفة وبلغت نسبتها 26.7 %، وكانت الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية والعالية جدا، الأقل تنوعاً.

– تراوحت قيم مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) بين (1.08 – 1382.4)، كانت الهندباء *Cichorium intybus* ، والقرصعنة *Eryngium creticum* والخبيزة *Malva silvistris* من الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية جداً البقلة

Portuloca oleracea ، والجرجير *Eruca sativa* ومن الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية وهي من الخضار التي تؤكل نيئة ومن أو مطبوخة.

–ومن النباتات التي لها فائدة طبية ذات أهمية ثقافية عالية القريص *Urtica dioica* والطيون *Inula viscosa* ومن المشروبات البابونج ومن الأنواع التي تؤكل ثمارها الزعرور *Crataegus azarolus*.

– حقق أعلى نسبة للمعرفة بالأنواع البرية المأكولة عند الأفراد التي أعمارهم بين 17– 40 سنة وصلت إلى 85 % من الانواع الكلية المتواجدة .

– كانت أكبر قيمة لتواجد الأنواع حسب آراء المبحوثين في قرية قلعة المهالبة بناحية جوبة برغال وبلغت 39 نوعاً وتمثل تقريباً نصف الأنواع المعروفة بنسبة 48.75 %.

التوصيات :

– توصي الدراسة باستكمال توثيق النباتات البرية المأكولة على مستوى الساحل السوري، ومن ثم على مستوى سورية كونها بلداً غنياً بالتنوع الحيوي النباتي من أجل إدارة هذه الموارد والحفاظ على التنوع الحيوي لها واستمرار ديمومتها وخصوصاً في ظل الظروف الاقتصادية الصعبة.

– كما توصي الدراسة بتوثيق المعارف الأصلية للسكان والمتعلقة بهذه النباتات قبل اختفائها لأن جزءاً منها يوجد في الذاكرة فقط ومن المحتمل أن تختفي خلال عدة عقود، والبحث عن طرائق مبتكرة لنقلها للأجيال القادمة.

References:

اسبر، رشا؛ شاطر، زهير؛ الشيخ، بسيمة. *حصر وتوثيق النباتات البرية المأكولة في منطقة جبلة*. مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية – سلسلة العموم البيولوجية، 2017، المجلد 33 (العدد) 5.

الفاو (منظمة الأغذية والزراعة العالمية). التحقق البري: تقييم مخاطر وفرص التجارة في المكونات المستخلصة من *النباتات البرية*. تقرير صادر عن منظمة الفاو باحتفالية يوم الأرض نيسان 2022.

مخلوف، هنادي؛ وهبي، صالح؛ حليمة ، عبد الكريم. *ادارة واستثمار الغابات في منطقة القرداحة*. مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية – سلسلة الآداب والعلوم الانسانية ، 2020، المجلد 4 (العدد) 3.

Isber, Rasha; Shater, Zuhair; Al-Sheikh, Basima. Inventory and documentation of wild edible plants in the Jableh region. Tishreen University Journal for Scientific Research and Studies - Biological Sciences Series, 2017, Volume 33 (Issue) 5.

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Wild verification: Assessing the risks and opportunities of trade in components extracted from wild plants. A report issued by the Food and Agriculture Organization on the occasion of Earth Day, April 2022.

Makhlouf, Hanadi; Wahbi, Saleh; Halima, Abdul Karim. Forest management and investment in the Qardaha region. Tishreen University Journal for Scientific Research and Studies - Arts and Humanities Series, 2020, Volume 4 (Issue) 3.

Abdalla, M. *Wild growing plants in the cuisine of modern Assyrians in the Eastern Syrian-Turkish borderland*. J. Assyrian Acad. Stud. 2004, 18, 50–58.

Alexiades, M. N. *Ethnobotany in the third millennium: expectations and unresolved issues*. Delpinoa, (2003). 45, 15-28.

Al-Garaawi1, I,N. and Hamid, A.: *A Survey Study of Wild Plants in AL Al Najaf Desert*. International Journal of Aquatic Science. Vol 14, Issue 01, 2023.

JU,Y., ZHUO,J., LIU, BO., LONG,C Eating From The Wild: Diversity Of Wild Edible Plants Used By Tibetans In Shangri-La Region: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, .(2013).9:28.
http://www.ethnobiomed.com/content/9/1/28
Ali-Shtayeh, M.S.; Jamous, R.M.; Al-Shafie, J.H.;Wafa'A, E.; Kherfan, F.A.; Qarariah, K.H.; Isra'S, K.; Soos, I.M.; Musleh, A.A.; Isa, B.A.; et al. Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2008, 4, 1–13.
Al-Fatimi M. Wild edible plants traditionally collected and used in southern Yemen. J Ethnobiology Ethnomedicine (2021) 17:49
Amente, D. A. Ethnobotanical survey of wild edible plants and their contribution for food security used by Gumuz people in Kamash Woreda; Benishangul Gumuz Regional State; Ethiopia. J Food Nutri Sci, (2017). 5, 217-24.
Balemie, K., &Kebebew, F. Ethnobotanical study of wild edible plants in Derashe and Kucha Districts, South Ethiopia. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, (2006). 2(1), 53.
Bortolotto, I. M., Amorozo, G. C., Neto, G., Oldeland, J., & Damasceeno-Junior, G. A. Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine,2015, 11-46.
Cotton, C. M., and Wilkie, P. Ethnobotany: principles and applications (No. Sirsi) i9780471955375). Chichester: John Wiley & Sons. (1996).
Cunningham, A. B. Applied ethnobotany: people, wild plant use and conservation. Routledge. (2014).
De Cortes Sánchez-Mata, M., &Tardío, J. (Eds.). Mediterranean wild edible plants: ethnobotany and food composition tables. Springer. (2016).
Dogan Y, Baslar S, Mert HH, Ay G. The use of wild edible plants in Western and Central Anatolia (Turkey). Econ Bot. 2004;58(4):684–690. https://doi.org/10.1663/0013-0001(2004)058[0684:TUOWEP]2.0.CO;2
Dogan Y, Ugulu İ, Durkan N. Wild edible plants sold in the local markets of İzmir, Turkey. Pak J Bot. 2013;45(SI):177–184.
Gerique, AAn introduction to ethnoecology and ethnobotany: Theory and methods. Integrative assessment and planning methods for sustainable agroforestry in humid and semiarid regions. Advanced Scientific Training. Loja. . (2006).
Hamilton, A., Shengji, P., Kessy, J., Khan, A. A., Lagos-Witte, S., & Shinwari, Z. K. The purposes and teaching of applied ethnobotany. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2003).
Heywood, V. H. Use and potential of wild plants in farm households (No. 15). Food & Agriculture Org. (1999).
Kawas, M.; Abass, G.; Alkhaleel, S. Primary Study of Plants About Importance of the Wild Plants for Local People at Debah Site Hama Steppe Syria. Al-Baath Univ. J. 2014, 36, 223–243.
Kallas, J. Edible Wild Plants from Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education. (1996).
Kadioglu, Z. ; Cukadar, K. ; Kalkan, N. N. ; Vurgun, H. and Kaya, O. Wild edible plant species used in the Ağrı province, eastern Turkey. Erzincan Horticultural Research Institute, 24060 Erzincan, Turkey. Anales del Jardín Botánico de Madrid. 2020. 77 (2): e098. https://doi.org/10.3989/ajbm.2554.
Kujawska, M. and Łukasz Ł "Wild edible plants used by the Polish community in Misiones. Argentina." Human Ecology. 2015. 43 (6), 855–869.

MOUTERDE, Nouvelle. flore du Liban et de la Syrie. 3 T et Atlas, Dar Al Mashreq, Beyrouth, Liban. .(1966- 1984). P. 70, 80.
Lead, C., de Groot, R., Fisher, B., Christie, M., Aronson, J., Braat, L. & Polasky, S. Integrating the ecological and economic dimensions in biodiversity and ecosystem service valuation. The Economics of Ecosystems and Biodiversity: The Ecological and Economic Foundations. (2010).
Mahklouf M. Ethnobotanical study of edible wild plants in Libya. Eur J Ecol. 2019;5:30–40. https:// doi. org/ 10. 2478/ eje-2019-0011.
Marouf, M.; Batal, M.; Moledor, S.; Talhouk, S.N. Exploring the Practice of TraditionalWild Plant Collection in Lebanon. FoodCult. Soc. 2015, 18, 355–378. Available online: https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15528014.2015.1043103 (accessed on 28 November 2021)
Michael, P. Edible Wild Plants & Herbs: A Compendium of Recipes and Remedies. Grub Street Publishers. (2008).
Nebel, S.; Pieroni, A.; Heinrich, M. Ta chòrta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy. Appetite. 2006, 47, 333–342.
Nedelcheva. A. An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. -Eurasian Journal of Biosciences (Foundation for Environmental Protection and Research)-2013.Vol. 7, Iss: 1, pp 77-94
PARDO-DE- SANTAYANA, M., BLANCO, E., MORALES, R. Plants Known As „Té" (Tea) In Spain. An Ethno-Pharmaco-Botanical Review: Journal of Ethnopharmacology, (2005). 98, 1–19.
Pardo-de-Santayana M, Tard o J, Blanco E, Carvalho AM, Lastra J.J, San Miguel E and Morales RTraditional knowledge of wild edible plants used in the northwest of the Iberian Peninsula (Spain and Portugal): a comparative study. J Ethnobiol Ethnomed . (2007), 3:27.
PIERONI, A Evaluation of the cultural significance of wildfood botanicals traditionally consumed in northwestern tuscany, Italy: Journal of Ethnobiology.(2001). 21(1), 89-104.
Pieroni, A.; Sõukand, R.; Amin, H.I.M.; Zahir, H.; Kukk, T. Celebrating multi-religious co-existence in Central Kurdistan: The bio-culturally diverse traditional gathering of wild vegetables among Yazidis, Assyrians, and Muslim Kurds. Hum. Ecol. 2018, 46, 217–227.
Pilgrim S., Cullen L., Smith D. J.& Pretty JEcological knowledge is lost in wealthier communities and countries. Environ. 2008 Sci. Tech. 42, 1004–1009.
Reyes-García, V., Huanca, T., Vadez, V., Leonard, W., and Wilkie, DCultural, practical, and economic value of wild plants: a quantitative study in the Bolivian Amazon. Economic Botany, . (2006). 60(1), 62-74.
SCHULP, C. J. E., THUILLER, W., VERBURG, P.H. Wild food in Europe: Asynthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service. Ecological Economics, 105, 2014, 292-305.
Sulaiman, N., Pieroni, A., Sõukand, R., & Polesny, Z. Food Behavior in Emergency Time: Wild Plant Use for Human Nutrition during the Conflict in Syria. *Foods*, (2022) *11*(2), 177.
Sundriyal, M., & Sundriyal, R. CWild edible plants of the Sikkim Himalaya: Marketing, value addition and implications for management. Economic Botany, (2004). 58(2), 300-315.
Tomkins, M., Yousef, S., Adam-Bradford, A., Perkins, C., Grosrenaud, E., Mctough, M., &Viljoen, A. Cultivating refuge: The role of urban agriculture amongst refugees and forced migrants in the Kurdistan region of Iraq. International Journal of Design & Nature and Ecodynamics, (2019). 14(2), 103-118.
Tukan SK, Takruri HR, El-Eisawi DM. The use of wild edible plants in the Jordanian diet. Int J Food Sci Nutr. 1998;49:225–35.