مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية _ سلسلة العلوم البيولوجية المجلد (39) العدد (5) 2017
Tishreen University Journal for Research and Scientific Studies - Biological Sciences Series Vol. (39) No. (5) 2017

Inventory and documentation of wild edible plants in Jableh region

Dr. Basima Alcheikh [*]
Dr. Zuhier shater [**]
Rasha Esper***

(Received 25 / 7 / 2017. Accepted 8 / 10 /2017)

□ ABSTRACT □

The study was carried out in Jablah region- in the Syrian Coastal Zone in 2016-2017 and included 11 villages. It aimed to identify wild edible plants species in this area, and to evaluate the cultural significance of each plant using Cultural food significance index (**CFSI**). Data was gathered through interviews with 100 person from the local population.

96 species, which belong to 36 families were recorded. *Asteraceae* represented by the highest number of species (15), followed by *Fabaceae* (11) and *Rosaceae* (8).

Cultural food significance index (CFSI) values ranged between 0.2-651. *Portuloca oleracea, Eryngium creticum, Cichorium intybus*, which are vegetables eaten raw or as salads, have very high cultural significance, While *Malva silvistris* was the most popular cooked vegetable and with high cultural significance. Whereas *Rubus sanctus* was the most popular fruit species, which belong to the moderate cultural significance values group.

The study showed declining uses of some wild edible species that are: *Capsella bursa-pastoris, Geranium rotundifolium, Lamium aplexicaule, Trifolium physodes*, and Increased demand for other species that are: *Orchis anatolica, Cephalanthera kurdica, Anacamptis pyramidalis*.

Keywords: Wild food, Wild edible plants, Biodiversity, Jableh.

[*] **Associate Professor, Department of Forestry and Ecology, Faculty of Agriculture, Tishreen University, Latakia, Syria.**
[**] **Professor, Department of Forestry and Ecology, Faculty of Agriculture, Tishreen University, Latakia, Syria.**
[***] **Postgraduate Student, Department of Forestry and Ecology, Faculty of Agriculture, Tishreen University, Latakia, Syria.**

مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية _ سلسلة العلوم البيولوجية المجلد (39) العدد (5) 2017
Tishreen University Journal for Research and Scientific Studies - Biological Sciences Series Vol. (39) No. (5) 2017

حصر وتوثيق النباتات البرية المأكولة في منطقة جبلة

د. بسيمة الشيخ *
د. زهير شاطر**
رشا اسبر***

(تاريخ الإيداع 25 / 7 / 2017. قبل للنشر في 8 / 10 / 2017)

□ ملخّص □

تمت الدراسة في منطقة جبلة في الساحل السوري، في عام 2016-2017، وقد شملت 11 قرية. هدفت الدراسة إلى حصر وتوثيق النباتات البرية المأكولة في منطقة جبلة، وتقدير الأهمية الثقافية لكل نبات استخدام مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) "أهمية الدور الذي يلعبه النبات ضمن ثقافة معينة". جمعت البيانات عن النباتات من خلال إجراء مقابلات شخصية مع مئة شخص من السكان المحليين.

تم تسجيل 96 نوعاً نباتياً مأكولاً، تنتمي إلى 36 فصيلة، كانت الفصيلة النجمية *Asteraceae* هي الأكثر حضوراً متمثلةً بـ 15 نوعاً نباتياً، تلتها الفصيلة البقولية *Fabaceae* متمثلةً بـ11 نوعاً، ثم الفصيلة الوردية *Rosaceae* التي تمثلت بـ 8 أنواع. تراوحت قيم مؤشر CFSI بين 0.2-651. كانت البقلة *portuloca oleracea*، القرصعنة *Eryngium creticum* والهندباء البرية *Cichorium intybus* من الأنواع ذات الأهمية الثقافية العالية جداً، وهي خضار تؤكل نيئة أو كسلطات، ومن الخضار المطبوخة كانت الخبيزة الأكثر شعبية وعالية الأهمية الثقافية. وكان الديس من الفاكهة الأكثر شعبية وينتمي إلى مجموعة الأنواع ذات الأهمية الثقافية المتوسطة.

أظهرت الدراسة أن بعض الأنواع البرية المأكولة لم تعد تستخدم وهي: ساق العصفورة *Capsella bursa-pastoris*، ساق الحجلة *Geranium rotundifolium*، الكنيفوشة *Lamium aplexicaule* والنفلة *Trifolium physodes*، وعودة الطلب على بعض أنواع فصيلة السحلبيات *Orchidae* وهي: *Orchis anatolica*، *Cephalanthera kurdica*، *Anacamptis pyramidalis*.

الكلمات المفتاحية: الغذاء البري، النباتات البرية المأكولة، التنوع الحيوي، جبلة.

* أستاذ مساعد - قسم الحراج والبيئة- كلية الزراعة- جامعة تشرين- اللاذقية - سورية.
** أستاذ - قسم الحراج و البيئة- كلية الزراعة – جامعة تشرين - اللاذقية- سورية.
*** طالبة دراسات عليا (ماجستير) - قسم الحراج والبيئة- كلية الزراعة- جامعة تشرين– اللاذقية- سورية.

مقدمة:

شكلت النباتات البرية جزءاً لا يتجزأ من غذاء الانسان عبر التاريخ وفي جميع أنحاء العالم، وقد بقيت المصادر البرية للغذاء هامة للفقراء ولأولئك الذين لا يملكون أرضاً، خاصةً في أوقات المجاعات والصراعات أو عندما تتعطل آلية الحصول على الغذاء (Tardio *et al.*, 2006). تعرف منظمة الزراعة والأغذية العالمية (FAO) النباتات البرية المأكولة (wild Edible Plants (WEPs بأنها النباتات التي تنمو من تلقاء نفسها، وتحافظ على جماعاتها في النظم البيئية الطبيعية وشبه الطبيعية وتوجد بشكل مستقل وبمعزل عن نشاط الإنسان Shumsky et (*al.*, 2014). في حين تعرف من قبل *Garcia* وآخرون (2015) بأنها الأنواع النباتية التي تجمع من البرية لتستهلك كغذاء أو شراب.

لقد كانت النباتات البرية المأكولة وبشكل دائم هامة في التقاليد والعادات الشعبية، وكانت الاستخدامات الطبية والغذائية لهذه النباتات الأكثر ارتباطا في هذا المجال، وتعد من الاسباب الرئيسة للإدارة الشعبية لها (Abbassi *et al.*, 2013). هذا ويعكس استخدام النباتات البرية من قبل السكان التركيب الاجتماعي للمجتمع، وبذلك فهو يعكس الاختلافات الاجتماعية في التغذية. مع التطور الثقافي والاقتصادي والاجتماعي تغير السلوك تجاه مصادر الغذاء البري، إذ أنه ولفترة زمنية طويلة وبعد ستينيات القرن الماضي كان استخدام النباتات الغذائية البرية يعد مؤشراً على الفقر وعلى الوضع الاجتماعي المتردي (Nedelcheva, 2013).

كما أن عملية جمع النباتات البرية كانت ومازالت شعبية، واستخدامها يحظى بتقدير ثقافي عالٍ. وتشير النتائج إلى أنَّ الخدمات الثقافية والقيمة المرتبطة بجمع واستهلاك النباتات البرية المأكولة من العوامل الهامة، والتي توضح اتجاهات متباينة عبر الأنواع النباتية (Garcia *et al.*, 2015). ويعد الغذاء البري أيقونة خدمات النظام البيئي والتي لا تلقى اهتماماً يذكر من حيث التقدير والدراسات نظراً لتصور أهميتها المنخفضة أو بسبب الافتقار إلى البيانات (Schulp *et al.*, 2014).

تجمع النباتات البرية المأكولة من أجل الحصول على الطعام وأسباب العيش من قبل مختلف الثقافات حول العالم (Pegu, 2013). وفي أجزاء كثيرة من العالم تسهم النباتات الغذائية البرية (WFPs) في التغذية، الاقتصاد والهوية الثقافية للناس (Ghorbani *et al.*, 2012). وهي توفر أكثر من مجرد غذاء ودخل في المجتمعات التقليدية، ويعد استخدامها جزءاً من العلاقة بين السكان والأرض وهناك ترابطاً بين تراجع استخدام الطرائق التقليدية في المعيشة وانخفاض استخدام الاغذية البرية. وتعتمد المجتمعات الريفية في معظم الأوقات على الموارد البرية بما فيها النباتات البرية المأكولة للحصول على احتياجاتها الغذائية في فترات الأزمات الغذائية، كما يوفر تنوع الاغذية البرية تنوعاً في الوجبات العائلية ويساهم في الأمن الغذائي للأسرة (Abbassi *et al.,* 2013).

ويعد كلاً من الدخل، الجنس، العمر، إمكانية الجمع 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 معرفة واستخدام الناس للنباتات البرية المأكولة (Kujawska and Tuczaj, 2015)، ولا بد من أخذ هذه العوامل بالحسبان عندما نحاول فهم استمرارية استهلاك بعض أنواع الغذاء البري والخضار التقليدية في حين أن أنواعاً أخرى لم تعد تستهلك (Pardo-de-Santayana *et al.*, 2005).

تشير التقديرات في العالم إلى أنَّ ما يزيد عن 100 مليون شخص من مواطني الاتحاد الاوروبي يستهلكون الغذاء البري، في حين أنَّ 65 مليون شخص يجمعون الغذاء البري، وتشمل القيم الاقتصادية والاجتماعية بضعة آلاف

من الناتج المحلي الاجمالي او الاستهلاك الاجمالي، ويحظى جمع الغذاء البري بالتقدير كنشاط ترفيهي، ويقدم خدمات النظام البيئي الثقافية بما فيها الترفيه والشعور بالمكان، ولذلك يرى الباحثون بأنه يجب على الاتحاد الأوروبي إدخال الغذاء البري في تقييم خدمات النظام البيئي، وأكثر من ذلك يمكن أن يضيف قيمة إلى الأنظمة البيئية وتناسب التوجه إلى المناظر الطبيعية متعددة الفوائد (Schulp *et al.*, 2014).

وفي حوض المتوسط تعد النباتات البرية المأكولة هامة في الوجبات الغذائية، كما تعد وجبة صحية من قبل العديد من السكان، وقد كانت الوجبات المستهلكة من قبل سكان المتوسط موضع اهتمام منذ العصور القديمة، وتركز الأبحاث الحالية على فوائدها الصحية المثبتة (Dogan *et al.*, 2013). وتعد المعرفة البيئية المحلية (LEK) Local Ecological Knowledgeعنصراً أساسياً من أجل جمع واستهلاك النباتات البرية المأكولة (WEPs) لأنه من المستحيل تقريباً جمع وتحضير وتناول الغذاء البري بدون معرفة موائله، سميته وموسم وفرته (Pilgrim *et al.*, 2008). ونظراً لتراجع استخدام الاغذية البرية وبشكل دراماتيكي في أجزاء كثيرة من العالم ومنها سورية، بسبب تراجع موائلها نتيجة التطور الحضاري والصناعي وأساليب الحياة الحديثة، فقد تراجعت المعارف التقليدية ذات الصلة بالنباتات البرية وشبه البرية الصالحة للأكل.

أهمية البحث وأهدافه:

أهمية البحث:

تعد الدراسات حول النباتات البرية المأكولة نادرة في سوريا مع غياب كامل للتقديرات حول مستهلكي الغذاء البري. وهذا يستوجب حصر هذه النباتات وتوثيق المعرفة المحلية حول طرائق وأوقات جمعها، وطرائق تحضيرها من أجل الحفاظ عليها من الفقدان والاندثار من جهة، ونقلها للأجيال القادمة من جهة أخرى. إذ أن معظم المعرفة حول هذه النباتات باقية فقط في الذاكرة عند المسنين، ومن المحتمل أن تختفي من خلال عدة عقود (Tarido *et al.*, 2006). كما تعد الدراسة العلمية للنباتات البرية الصالحة للأكل مهمة جداً من أجل الإشارة إلى مصادر كامنة يمكن الاستفادة منها في أوقات الندرة، بل ويمكن زراعتها كمصدر غذاء للأعداد المتزايدة من السكان (Bouri and Ganguly, 2016).

هدف البحث:

تهدف الدراسة إلى حصر وتوثيق النباتات البرية المأكولة (WEPs) في منطقة جبلة– اللاذقية بهدف الحفاظ على هذا الموروث المعرفي ما يساعد في حفظ وصون هذه الأنواع النباتية.

طرائق البحث و مواده:

1- **موقع الدراسة:** تمت الدراسة في مجموعة من القرى التابعة لنواحي مختلفة من منطقة جبلة في محافظة اللاذقية (الشكل1)، والتي تباينت من حيث الارتفاع عن سطح البحر والبعد عن مركز المدينة (الجدول1).

الجدول:1 القرى التي تمت فيها الدراسة.

الناحية	القرية	البعد عن مدينة جبلة / كم	الارتفاع عن سطح البحر/ م	كمية الهطل المطري/ ملم
بيت ياشوط	المنيزلة	30	1200	950-1000
	حلبكو	28	1000	950
	حلة عارة	25	850	800-900
عين الشرقية	بترياس	28	850	900-950
	كرم زيادة	26	650	800
الدالية	عين غنام	25	800	800-900
	المشتية	28	600	800-900
القطيلبية	البراعم	17	450	900-950
	بسنديانة	28	700	850
عين شقاق	الطويشيرة	25	400	750
	حوران البودي	12	200	700-800

الشكل 1: توزع القرى التي شملتها الدراسة في منطقة جبلة.

2- تصميم استمارة جمع البيانات: تم تصميم استمارة من أجل الحصول على المعلومات التي يتطلبها البحث من حيث الأنواع المستعملة في الغذاء، الاسم المحلي للنوع، الجزء المأكول، كم مرة يؤكل (يومياً، مرةً بالأسبوع، مرةً بالشهر، مرةً بالسنة، لم يعد يستخدم)، تقييم المذاق، الاستعمالات الطبية أو استعمالات أخرى للنوع في حال وجودها، وطريقة التحضير، وقد تم التركيز على هذا الجانب لأهمية توثيق هذه المعرفة التي تتعلق بطرائق التحضير من أجل الحفاظ عليها وتوثيقها قبل ضياعها، إذ أن جزءاً كبيراً من هذه المعرفة يوجد في ذاكرة المسنين فقط، ومن المحتمل أن تختفي خلال عدة عقود.

- تم التوجه من خلال هذه الاستمارة إلى ثلاث فئات عمرية هي: فئة الصغار وأعمارها أقل من 18 سنة، وفئة الشباب من 18 إلى 50 سنة، وفئة الكبار 51 سنة وما فوق. كما تمّ استهداف العائلات التي تجمع النباتات البرية من

أجل استخدامها كغذاء، وتلك التي ينتمي بعض أفرادها لفئة الكبار، لأن هذه الفئة هي الأكثر معرفةً وخبرة في هذا المجال.

– تم استخدام مؤشر الاهمية الثقافية "أهمية الدور الذي يلعبه النبات ضمن ثقافة معينة" Cultural Food Significance Index (**CFSI**): لحساب الأهمية الثقافية لكل نبات بري مأكول (Pieroni, 2001).

$$CFSI = QI \times AI \times FUI \times PUI \times MFFI \times TSAI \times FMRI \times 10^{-2}$$

تأخذ هذه المعادلة بالحسبان سبعة مؤشرات هي: Quotation Index يعبر عن عدد مرات ذكر النوع الواحد (QI، يتراوح من2 إلى العدد الكلي للأشخاص الذين شملهم الاستطلاع)، مؤشر التوافر Availability Index (AI، يتراوح من 0 إلى 4)، مؤشر تكرار الاستخدام Frequency Of Use Index (FUI، يتراوح من 0.5 إلى5)، مؤشر الجزء النباتي المستخدم part Used Index (PUI، يتراوح من 0.75 إلى 3)، مؤشر الاستخدام الغذائي متعدد الأغراض Multi-Functional Food Use Index MFFI)، يتراوح من 0.5 إلى 2)، مؤشر تقييم المذاق Taste Score Appreciation Index(TSAI، يتراوح من 4 إلى 10) مؤشر الدور الطبي للغذاء Food Medicinal Role Index (FMRT، يتراوح من 1 إلى 5).

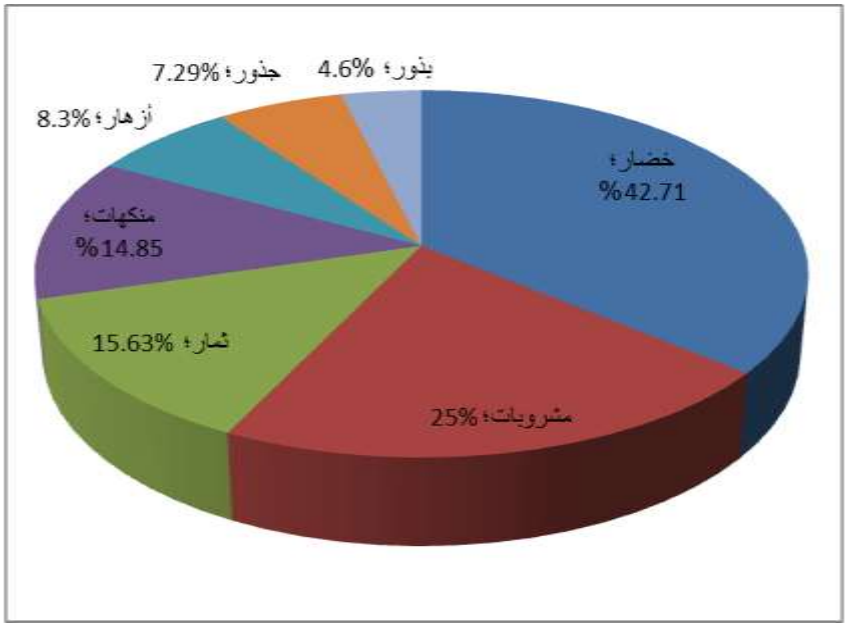
– تم التعرف على النباتات باستخدام الفلورا الجديدة لسوريا ولبنان (Mouterde, 1966). تم تحليل بيانات مئة استمارة. كما تمت المقارنة بين المتوسطات باستخدام اختبار ANOVA عند مستوى معنوية 5%. تم استخدام برنامج Excel لتحليل البيانات ورسم الخطوط البيانية .

النتائج والمناقشة:

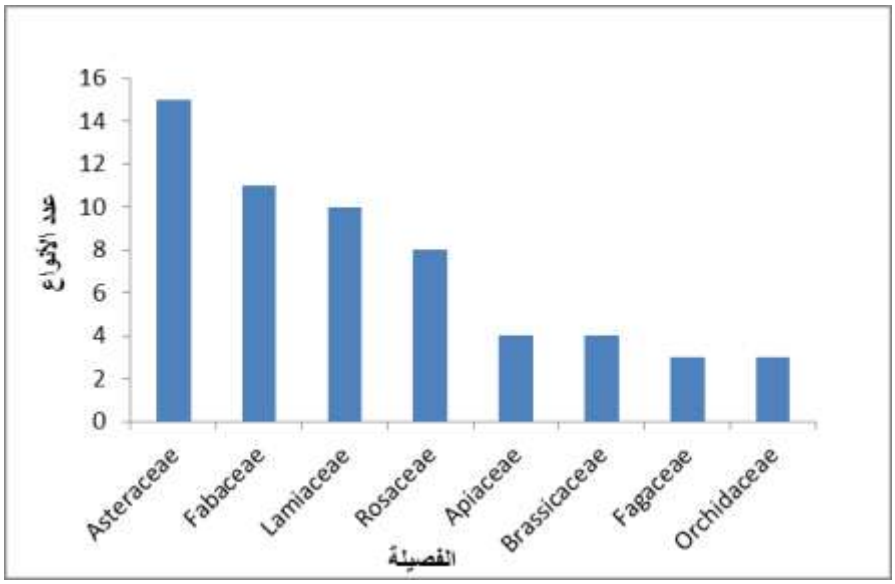
بلغ عدد الأنواع البرية المأكولة في منطقة الدراسة 96 نوعاً نباتياً، تنتمي إلى 36 فصيلة نباتية. كانت فصيلة *Asteraceae* هي الاكثر حضوراً متمثلة بـ 15 نوعاً نباتياً، تلتها الفصيلة البقولية *Fabaceae* متمثلة بـ11 نوعاً، ثم الفصيلة الوردية *Rosaceae* التي تمثلت بـ 8 أنواع، في حين تمثلت كلاً من الفصيلتين *Apiaceae* و*Brassicaceae* بـ 4 أنواع، وكلاً من الفصيلتين *Fagaceae* و*Orchidaceae* بـ 3 أنواع، في حين تمثل 27.77% من الفصائل بنوعين و50% بنوع واحد فقط.

قسمت الأنواع النباتية البرية المأكولة (بالاعتماد على البيانات التي جُمعت) في سبع مجموعات رئيسة (شكل 2) وهي: أنواع تؤكل كخضار شكلت 42.71% من مجمل الأنواع، أنواع تستخدم كمشروبات شكلت 25%، أنواع تستخدم كمنكهات 14.85%، أنواع تؤكل ثمارها شكلت 15.63%، أنواع تؤكل أزهارها أو يمتص رحيقها 8.30%، أنواع تؤكل جذورها أو أبصالها أو درناتها 7.29% وأخيراً أنواع تؤكل بذورها وكانت نسبتها 4.60% من مجمل الأنواع.

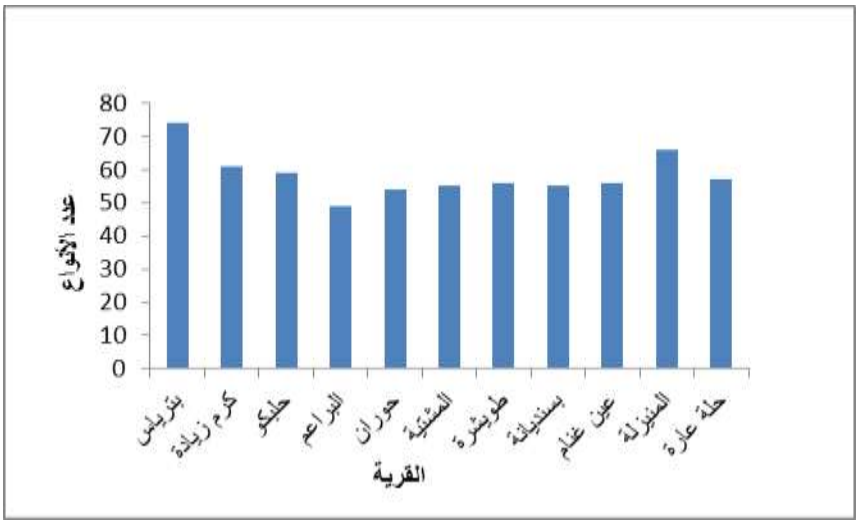
تباين عدد الأنواع النباتية البرية المأكولة بين القرى المدروسة، إذ تراوح بين 49 نوعاً في (البراعم) و74 نوعاً في (بترياس)، وبمتوسط قدره (58.36± 4.5) نوعاً. وتم تسجيل استخدام أكبر عدد من النباتات البرية المأكولة من قبل المجتمعات المحلية الأكثر بعداً عن جبلة في المرتفعات الجبلية (المنيزلة وبترياس)، وقد سجل استخدام بعض الأنواع في هذه القرى فقط، مثل *Asphodeline lutea* و*Campanula rapunculus*. وحسب 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.



الشكل 2: نسب المجموعات الرئيسة للأنواع الغذائية البرية في القرى المدروسة في منطقة جبلة– اللاذقية.



الشكل 3: الفصائل النباتية الأكثر تمثيلاً للأنواع البرية المأكولة في منطقة جبلة.

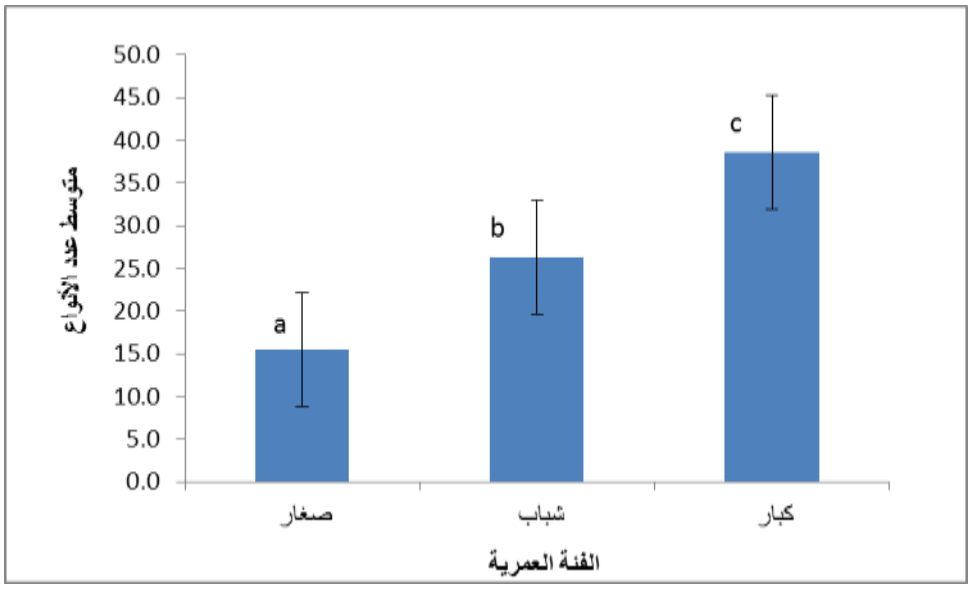


الشكل 4: عدد الأنواع النباتية البرية المأكولة حسب القرى المدروسة.

بلغ عدد المستطلعين مئة شخص، شكلت فئة الكبار 44%، أما فئة الصغار والشباب فكانت نسبة كل منهم 28%. كان متوسط عدد الأنواع التي ذكرتها فئة الكبار (2.4±38.6) نوعاً، في حين بلغ متوسط عدد الأنواع التي ذكرتها فئة الشباب (2.7±26.2) نوعاً والصغار (2±15.7) نوعاً (شكل5). لقد ذكرت فئة الصغار أنواع الفاكهة بشكل أساسي (9 أنواع)، والأنواع التي تؤكل أزهارها مثل السوسن *Iris unguicularis* والبربهان *Primula vulgaris*. وكان الديس *Rubus sanctus* الأكثر شعبية كنوع تؤكل ثماره مباشرة (ذُكر من قبل 75 شخصاً)، وقد يكون السبب في ذلك انتشاره الواسع، واستهلاكه برغبة شديدة من قبل الصغار. ومن ثم البطم الفلسطيني *Pistacia palaestina* وهو نوع معروف وواسع الانتشار ضمن المناطق الحراجية القريبة من المجتمعات المحلية، إذ تؤكل ثماره وأفرعه الفتية. ويعد السماق *Rhus coriaria* من الأنواع التي ذكرها الصغار بشكل كبير كونه يستخدم من قبل أسرهم في المنازل.

ومن خلال عدد الأنواع المذكورة من قبل كل فئة عمرية فقد تبين بأن فئة الصغار هي الأقل معرفة بالنباتات البرية المأكولة. وحسب Tardio وآخرون (2006) ما تزال بعض المجتمعات الريفية في بلدان البحر المتوسط تمارس جمع الخضروات البرية، لكن هذه المعرفة أصبحت مبعثرة، وهذه الممارسة مقيدة وحصرية تقريباً لكبار السن. وتشير *Garcia* وآخرون (2015) بأن المعرفة النظرية والعملية حول النباتات البرية تزداد مع زيادة العمر، ومن ثم تتراجع في المراحل المتأخرة منه، كما تنقل المعرفة حول هذه النباتات من الأقارب (في 76% من الحالات)، ما يؤدي إلى زيادة المعرفة حول النباتات البرية والمهارة في تنظيمها.

بالمقابل بلغ متوسط عدد الأنواع المذكورة من قبل الإناث (29.54 نوعاً)، وكان متوسط عدد الأنواع المذكورة من قبل الذكور (27.24 نوعاً). وكانت الأنواع البرية الصالحة للأكل والمذكورة من قبل الجنسين هي نفسها باستثناء واحد وهو أن النساء هي التي ذكرت الأنواع التي تراجع استخدامها، قد يعود السبب إلى أن المرأة هي المسؤولة عن إعداد وتحضير هذه المنتجات بعد حصادها. ويشير Bortolotto وآخرون (2015) إلى أن الدراسات التي تناولت النباتات البرية الصالحة للأكل في البرازيل لم تظهر اختلافات بين الجنسين فيما يتعلق بمعرفة النباتات البرية الصالحة للأكل، لكن بعض النساء الأكبر سناً ذكرن بعض المعلومات حول عمليات استخدام الفواكه.



الشكل5: متوسط عدد الأنواع النباتية المأكولة التي ذكرتها كل فئة عمرية. (الأحرف تدل على وجود فروق معنوية P<0.05)

تم حساب مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) لـ 83 نوعاً منها (جدول 2) واستبعاد الأنواع التي تستخدم كمشروبات فقط والتي بلغ عددها 13 نوعاً. تراوحت قيم مؤشر الأهمية الثقافية (CFSI) بين 0.2– 651، قسمت الأنواع النباتية البرية المأكولة إلى ست مجموعات تبعاً لقيم هذا المؤشر (Pieroni, 2001) وهي: أنواع ذات أهمية ثقافية عالية جداً: CFSI ≥300، أنواع ذات أهمية ثقافية عالية: CFSI بين 299–100، أنواع ذات أهمية ثقافية متوسطة: CFSI بين 99– 20، أنواع ذات أهمية ثقافية منخفضة: CFSI بين 19– 5، أنواع ذات أهمية ثقافية منخفضة جداً: CFSI بين 4– 1، أنواع (مهملة) عديمة الأهمية الثقافية: CFSI ≤1.

الجدول 2: مؤشر الأهمية الثقافية للأنواع البرية المأكولة.

CFSI	QI	FMRT	TSAT	MFFI	PUI	FUI	A1	الاسم العلمي	الاسم المحلي
669.8	66	2.2	7.7	3.2	2	3.6	2.6	*portuloca oleracea*	بقلة
606.2	80	2.6	8.8	2.4	2	2.3	3	*Eryngium creticum*	قرصعنة
557.4	80	2.7	8	2	2.1	2.4	3.2	*Cichorium intybus*	هندبة
290.2	69	3.5	7.9	1	1.5	3.9	2.6	*Origanum syriacum*	زعتر خليلي
234.6	71	2.6	8.3	1.2	2	2.2	2.9	*Malva silvistris*	خبيزة
196.6	77	2	7.6	1	1.5	4	2.8	*Rhus coriaria*	سماق
193.3	57	2.4	8.3	1.6	2	1.9	2.8	*Centaurea iberica*	دردار
136.7	33	2.7	7.5	1.9	2.6	1.8	2.3	*Allium ampeloprasum leucanthum*	كراد
115.7	46	1.8	7.7	1.8	2	1.8	2.8	*Rumex crisps*	حميضة
104.2	68	1	7.7	1.3	2.9	2.4	2.2	*Pistacia palaestina*	بطم
104.0	75	1.6	8.6	0.9	2	2	2.8	*Rubus sanctus*	ديس
94.7	55	1.7	7.6	1	1.5	3.7	2.4	*Lourus noblis*	غار
87.1	35	1.3	8.4	2	2	1.9	3	*Silene aegyptica*	لبيسة القطة
81.1	19	3.6	7.4	1.4	2	2.2	2.6	*Urtica dioica*	قريص

77.7	39	2.9	7.1	0.9	2.1	1.6	3.2	*Papaver rhoeas*	شقائق النعمان، شق شقيق
77.2	33	2.5	7.8	1.5	2	1.6	2.5	*Arum dioscoridis*	لوف
71.6	47	1.3	8.6	1.3	2.3	1.9	2.4	*Anchusa azurea*	أبوالغصون، زلاع، بلاع
70.2	43	1.2	7.7	1.5	2	1.9	3.1	*Scandix iberica*	حميطونة، حبيطونة
61.8	62	1.5	7	1.2	1.5	1.7	3.1	*Quercus calliprinus*	ثمار السنديان (دوام)
55.3	24	1.4	8.9	1.9	3.2	1.6	1.9	*Campanula rapunculus*	جذيرة
48.5	50	1.1	7.9	1.5	1.6	1.5	3.1	*Cyclamen persicum*	دغنينة، خريبولة، ورد الخروف
46.2	14	2.1	7.8	1.3	2.2	3.2	2.2	*Foeniculum vulgare*	شمرا
44.4	36	2.5	8.1	1.8	2	1.3	1.3	*Eruca sp.*	جرجير
36.7	43	2.6	7.9	1	1.4	2.7	1.1	*Thymus syriacus*	زعتر سوري (زعتر سوركا)
32.4	58	2.8	7.3	0.5	1.6	1.8	1.9	*Crataegus azarolus*	زعرور أصفر
32.0	58	1.3	8.2	1.4	1.4	1.2	2.2	*Gundelia tournefortti*	سلبين
24.6	27	1.3	7.3	1.4	1.9	1.9	1.9	*Amaranthus hybridus*	قطيفة
23.1	15	4.2	7	0.4	2.6	2.1	2.4	*Asparagus acutifolius*	الهليون (عربيشة، دنب القط)
20.5	37	1	7.1	1	2	1.3	3	*Picris echioides*	خشان
20.2	28	2.5	7.7	1.2	1.5	1.6	1.3	*Ceratonia siliqua*	خرنوب
19.0	14	1.9	7.8	1.8	2	1.7	1.5	*Nasturdium officinale*	قرة، قريرة
18.7	29	1.3	7.5	1.2	2	1.2	2.3	*Stellaria media*	مصيرينة
18.6	31	1.1	7.3	1	2	1.7	2.2	*Crepis syriaca*	زهر الفتي
18.4	38	1.3	7.2	0.9	2	1.8	1.6	*Myrtus communis*	ريحان
15.8	24	1.2	7.4	1.4	2	1.1	2.4	*Carthamus tenuis*	مقصيطة
14.8	37	2.1	16.7	0.4	0.7	2.4	1.7	*Viola odorata*	بنفسج
14.2	33	1.2	7.2	1.3	1.5	1.5	1.7	*Quercus infectoria*	ثمار البلوط (دوام)
12.9	16	1	7	2.5	1	2.1	2.2	*Asphodeline lutea*	شلبلب
11.5	29	1	7.3	1.4	0.9	1.8	2.4	*Vicia narbonensis*	قرون الجدي، فول الجقل
11.5	24	1	7.4	1.2	2	1	2.7	*Tragopogon longirostris*	ذقن الشاخ
10.5	29	1.1	7.3	1	2	0.9	2.5	*Sonchus oleraceus*	عصاة الراعي
9.9	46	1	6.8	0.5	1.7	1.7	2.2	*Mechauxia campanuloides*	شلفون حراق، شلفون الحرش، قرحفون.
9.8	20	1	7.4	0.6	2	1.9	2.9	*Leontodn tuberosus*	عرق البلان

8.2	34	1.5	6.5	0.5	1.5	1.5	2.2	*Ruscus aculeatus*	الصفندر (خصى الديك)
7.9	4	3	7	1.3	1.8	2	2	*Plantago lanceolata*	دان الجدي
7.2	40	1	7.4	0.5	1.5	1.7	1.9	*Crataegus monogyna*	زعرور أحمر، حمقمق، تركمان، زمرور.
6.8	52	1	7.1	0.5	1.5	1.3	1.9	*Pyrus syriaca*	عرموط، مراب بري
6.7	16	1.4	7.5	1	2	0.8	2.5	*Crepis reuteriana subsp. reuteriana*	خسيسة
6.7	7	2.9	7.1	0.8	1.1	2.1	2.5	*Hymenocarpus circintus*	حلبة
6.6	38	1.3	8	0.5	1.5	1.6	1.4	*Arbutus unedo*	قطلب
6.6	54	1	6.8	0.5	0.8	1.6	2.8	*Iris unguicularis*	عوينات، سموخ،عين البقرة.
6.2	21	1	7.2	0.5	2	1.7	2.4	*Lathyrus blepharicarpus*	بورباص، بورطاط
5.9	6	1.7	7.2	1.5	1.8	1.5	2	*Brassica nigra*	خردل
5.3	14	1	7.8	1	2.5	1.5	1.3	*Allium neapolitanum*	تويمة
4.8	50	1	6.9	0.5	0.8	1.5	2.3	*Primula vulgaris*	بربهان
3.8	5	1.8	7.5	1	1.5	2.5	1.5	*Achillea kotschyi*	مردكوش
3.6	32	1	6.9	0.6	1.5	1.5	1.2	*Prunus ursina*	برقروق
3.5	15	1	7	1.1	2	0.8	1.9	*Capsella bursa-pastoris*	ساق العصفورة
3.3	14	1	7.1	0.9	2	0.7	2.6	*Erodium cicutarium*	مسيكة
3.0	20	1	7.2	0.5	1	1.5	2.8	*Echinops viscus*	شوك الحمير، شوك الأزرق
3.0	28	1	7.2	0.6	1.3	1.2	1.6	*Bunium elegans*	رويس
2.7	10	1	7.8	1.5	1.5	1.3	1.2	*Quercus ceeris subsp pseudo serris*	ثمار السنديان شبه العذر
2.5	14	1	7.1	0.5	1.5	2	1.7	*Rosa canina*	رميمد
2.4	18	1	7	0.5	1	1.5	2.5	*Vicia peregrinaL.*	جليبانة1، عديسة
2.4	18	1	7	0.5	1	1.5	2.5	*Vicia sericocarpa*	جليبانة2، عديسة
2.3	15	1.2	7.5	1	0.8	1.2	1.8	*Bryonia cretica*	قريعونة، قريعوشة
2.2	3	1	7.1	1.5	2.3	1.5	2	*Cardus argentatus*	دجاجة المرقطة
2.2	27	1.1	7.3	0.6	0.8	1.5	1.4	*Cercis siliquastrum*	زمزريق
1.7	11	1	6.5	0.5	1.5	1.3	2.4	*Hymenocarpus circintus*	خبز القمر
1.6	7	1.9	7.9	1	1.7	0.7	1.3	*Mentha microphylla*	نعنع بري
1.3	8	1	6.8	1	1.5	1.6	1	*Thymus spicata*	زعيتيرة
1.0	11	1.2	6.4	1	1.5	0.5	1.6	*Orchis anatolica*	بطاطابرية 1

1.0	11	1.2	6.4	1	1.5	0.5	1.6	*Cephalanthera kurdica*	بطاطا برية 2
1.0	11	1.2	6.4	1	1.5	0.5	1.6	*Anacamptis pyramidalis*	بطاطا برية 3
0.8	10	1	6.5	0.5	0.8	1.3	2.5	*Melittis melissophyllum*	مصموص
0.7	4	1	6.8	0.5	1	2	2.5	*Poterium spinosum*	حب البلان
0.6	4	1	6.5	1	2	0.5	2.2	*Geranium rotundifolium*	ساق الحجلة
0.5	10	1	6.6	0.5	0.8	0.8	2.5	*Phlomis longifolia*	ماروقة
0.4	3	1	6.5	1	2	0.5	2.2	*Lamium aplexicaule*	كنيفوشة
0.4	5	1	6.8	0.5	1	1.3	1.8	*Onopordium carduiformi*	خرفاش
0.3	3	1	7	0.5	0.8	2	2	*onosma aucheriana*	عسلة
0.3	3	1	7.3	1	2	0.5	1.5	*Trifolium physodes*	نفلة
0.1	1	1	7.5	1	1.5	0.5	2	*prunus mahaleb*	محلب

– الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية العالية جداً هي: البقلة *Portuloca oleracea*، القرصعنة *Eryngium creticum* والهندباء *Cichorium intybus* البرية، كلها من الخضار التي تؤكل نيئة وتستخدم في السلطات بشكل أساسي. وقد كانت الهندباء والقرصعنة الأكثر شعبية من بين الخضار التي تؤكل نيئة (ذكرت من قبل 80 شخصاً)، ويتمتع القرصعنة بأكبر قيمة لمؤشر تقييم المذاق. (يشار إلى أن القرصعنة احتل المرتبة الأولى من حيث الأهمية الثقافية في 45.45% من المجتمعات المحلية، في حين تقاسمت البقلة والهندباء النسبة الباقية مناصفة).

– الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية العالية: تضم الزعتر الخليلي *Origanum Syriacum*، ومجموعة من الخضراوات التي تؤكل مطبوخة مثل الخبيزة *Malva silvistris* وهي الأكثر شعبية من بين الخضار المطبوخة (71 شخص) وتتمتع بمؤشر تقييم مذاق جيد، الدردار *Centaurea iberica*، الكراد *Allium ampeloprasum leucanthum*. كما تضم الديس *Rubus sanctus* وهو من انواع الفاكهة المرغوبة جداً، والبطم *Pistacia palaestina* والسماق *Rhus coriaria*.

– الأنواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية المتوسطة: جميع أنواع هذه المجموعة تتمتع بمؤشر تقييم مذاق بين المقبول والجيد، ويتصدر هذه المجموعة الغار *Laurus nobilis* وهو من المنكهات، ومن الأنواع المهمة في هذه المجموعة الخرنوب *Ceratonia siliqua*. ومن الخضار التي تنتمي إلى هذه المجموعة السلبين *Gundelia tournefortti*، بولغصون *Anchusa azurea*، اللوف *Arum dioscoridis* والذي يعد نوعاً ساماً. تجدر الإشارة إلى أن استخدام هذا النوع ليس متأصلاً في المجتمعات المحلية بل مدخلاً إليها. كما تضم الجذّيرة *Campanula rapunculus* وهي من الأنواع التي تراجع استخدامها في بعض المجتمعات المحلية. ومن الأنواع العطرية الشمرة *Foeniculum vulgare*.

– الانواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية المنخفضة: وهي المجموعة الأكثر تنوعاً (24 نوعاً) شكل 6، إذ تضم أكبر عدد من أنواع الفاكهة البرية، حب الآس (الريحان) *Myrtus communis*، الزعرور الأحمر *Crataegus monogyna*، القطلب *Arbutus andrachne* والعرموط (الاجاص البري) *Pyrus syriaca* وتضم خضاراً تؤكل

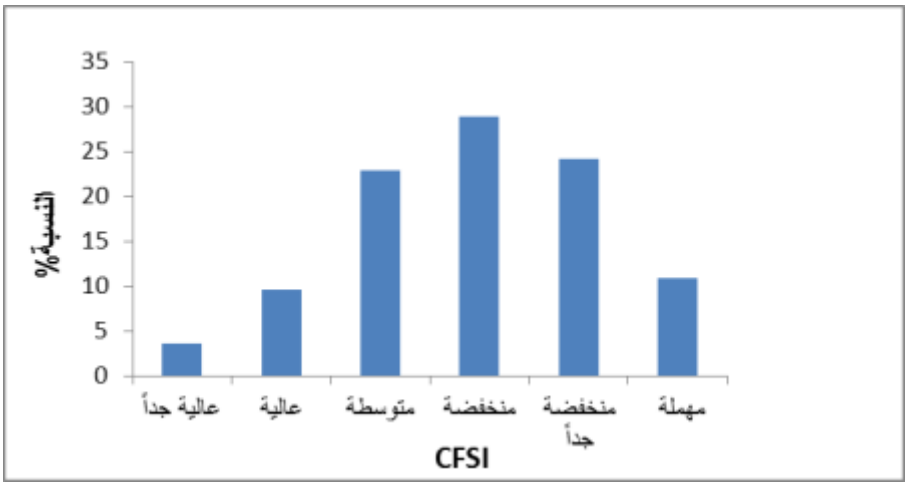
نيئة مثل القرة *Nasturtium officinale*، والسوسن *Iris unguicularis* وهو الأكثر شعبية من بين الأنواع التي تؤكل أزهارها.

– الانواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية المنخفضة جداً: وتعد هذه المجموعة الأكثر تنوعاً بعد المجموعة السابقة، فهي تضم بعض الأنواع التي أعيد الطلب عليه مجدداً وهي بعض أنواع الفصيلة السحلبية *Orichidaceae* مثل: *Orchis anatolica*، *Cephalanthera kurdica*، *Anacamptis pyramidalis*، ونوعاً تراجع استخدامه ساق العصفورة *Capsella bursa-pastoris*.

– الانواع النباتية البرية ذات الأهمية الثقافية المهملة: تضم هذه المجموعة الأنواع التي تراجع استخدامها مثل ساق الحجلة *Geranium rotundifolium*، الكنيفوشة *Lamium aplexicaule* والنفلة *Trifolium physodes*. وعلى الرغم من أنها مهملة فقد تميزت بعض أنواعها بمؤشر تقييم مذاق جيد مثل المحلب *Prunus mahaleb*.

بينت الدراسة أن النباتات البرية الصالحة للأكل تُستهلك بطرائق مختلفة ويتم تحضيرها وفقاً للتقاليد المحلية، بعضها يؤكل نئياً، والبعض الآخر مطبوخاً. 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، وتُعد غذاءً صحياً من قبل الكثيرين (Dogan, 2013).

هذا وتظهر الدراسة بأن 25% من هذه النباتات تستخدم لأغراض طبية من قبل المجتمعات المحلية. يشير Koca وآخرون (2015) بأن النباتات البرية المأكولة هي مصادر غنية بالألياف التي ثبت بأن لها آثاراً صحية ايجابية. وتساعد على منع العديد من الأمراض، كما أشارت النتائج التي حصل عليها إلى أن النباتات البرية المأكولة بالإضافة إلى استخدامها الحالي يمكن استخدامها كمكونات في تطوير منتجات غذائية وظيفية جديدة. وبالرغم من أن استخدام النباتات الطبية معروفة جيداً، إلا أن المعرفة بالنباتات البرية المأكولة محدودة جداً (Bouri and Ganguly, 2016). ويعد استهلاك النباتات البرية وشبه البرية المأكولة "طريقة في الحياة" "a way of life" للعديد من سكان المناطق الريفية في جميع أنحاء العالم (Sujarwo *et al.*, 2015).



الشكل 6: النسب المئوية للمجموعات النباتية حسب مؤشر الأهمية الثقافية CFSI.

الاستنتاجات والتوصيات:

- تتمتع منطقة جبلة بتنوع جيد للنباتات البرية المأكولة، إذ تم تسجيل 96 نوعاً نباتياً برياً مأكولاً، تنتمي إلى 36 فصيلة نباتية.

- شكلت الأنواع ذات الأهمية الثقافية المنخفضة 31% من الأنواع وكانت المجموعة الأكثر تنوعاً، تلتها المجموعة ذات الأهمية الثقافية المنخفضة جداً، في حين احتلت مجموعة الأنواع ذات الأهمية الثقافية المتوسطة المرتبة الثالثة وبنسبة قدرها 21.7 %، وقد حصلت 88.9 % من أنواع هذه المجموعة على مؤشر تقييم مذاق جيد.

- كانت الخضار التي تؤكل نيئة أو تستخدم في السلطات وهي البقلة *Portuloca oleracea*، القرصعنة *Eryngium creticum* والهندباء *Cichorium intybus* البرية، ذات أهمية ثقافية عالية جداً في المجتمعات المحلية في منطقة جبلة.

- كان القرصعنة *Eryngium creticum* والهندباء البرية *Cichorium intybus* من أكثر أنواع الخضار النيئة شعبية، في حين كانت الخبيزة *Malva silvistris* الأكثر شعبية من بين الأنواع البرية المطبوخة.

- أظهرت الدراسة بأن الديس *Rubus sanctus* من أكثر أنواع الفاكهة المرغوبة لاسيما من قبل الصغار.

- لم تظهر الدراسة فروقاً من حيث الأنواع التي ذكرت من قبل الجنسين، في حين تبين بأن النساء هن الأكثر معرفة بالأنواع التي تراجع استخدامها.

- أشارت الدراسة إلى تراجع استخدام عدد من الأنواع هي: ساق العصفورة *Capsella bursa-pastoris*، ساق الحجلة *Geranium rotundifolium*، الكنيفوشة *Lamium aplexicaule* والنفلة *Trifolium physodes*. ومن جهة أخرى إلى عودة الطلب على بعض الأنواع وهي: *Orchis anatolica*، *Cephalanthera kurdica*،*Anacamptis pyramidalis*.

- أظهرت الدراسة بأن 25% من الأنواع النباتية البرية المأكولة تستخدم لأغراض طبية من قبل المجتمعات المحلية.

- توصي الدراسة باستكمال توثيق النباتات البرية المأكولة على مستوى الساحل السوري، ومن ثم على مستوى سوريا كونها بلداً غنياً بالتنوع الحيوي النباتي من أجل إدارة هذه الموارد والحفاظ على التنوع الحيوي.

- كما توصي 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.

المراجع:

1. ABBASI, A. M., KHAN, M. A., ZAFAR, M. *Ethno-medicinal assessment of some selected wild edible fruits and vegetables of lesser-himalayas*, pakistan. *Pak. J. Bot.*, 45(SI), 2013, 215-222.

2. 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.

3. BOURI T. AND GANGULY S. *Documentation of traditional knowledge on edible wild plants of forests in Burdwan district, West Bengal (India)*. Journal of Medicinal Plants Studies; 4(5),2016, 35-38.

4. DOGAN, Y., UGULU, I., DURKAN, N. *Wild edible plants sold in the local markets of izmir, turkey*. Pak. J. Bot., 45(S1), 2013, 177-184

5. GARCíA, T. N.,THEILADE , I., MEILBY, H, and SøRENSEN, M. *Wild edible plant knowledge, distribution and transmission: a case study of the Achí Mayans of Guatemala*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 2015, 11-52.

6. GHORBANI, A., GERHARD, L ., JOACHIM, S. *Acomparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed National Nature Reserve, Yunnan, SW China*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 2012 8-17.

7. KOCA, I., HASBAY, I., BOSTANCI, S., YILMAZ, V., KOCA, A. *Some Wild Edible Plants and Their Dietary Fiber Contsents. Pakistan Journal of Nutrition*, 14 (4), 2015, 188-194.

8. KUJAWSKA, M., ŁUCZAJ, Ł. *Wild Edible Plants Used by the Polish Communityin Misiones, Argentina*. Hum Ecol , 43, 2015, 855–869.

9. MOUTERDE, P. 70, 80. Nouvelle flore du Liban et de la Syrie. 3 T et Atlas, Dar Al Mashreq, Beyrouth, Liban. 1966.

10. NEDELCHEVA, A. *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. EurAsian Journal of BioSciences, 7, 2013, 77-94.

11. PARDO-DE- SANTAYANA, M., BLANCO, E., MORALES, R. *Plants known as 'té' (tea) in Spain. An ethno-pharmaco-botanical review*. Journal of Ethnopharmacology, 98**,** 2005, 1–19.

12. PEGU, R., GEOGOI, J., TAMULI, A.K., TERON, R. *Ethnopotanical study of wild edible plants in Poba Reserved Forest, Assam, India: Multiple function and implications for conservation*. ResJ. Agriculture and forestry Sci, vol.1 (3),2013, 1-10.

13. PIERONI, A . *Evaluation of the cultural significance of wildfood botanicals traditionally consumed in northwestern tuscany, Italy*. Journal of Ethnobiology, 21(1), 2001, 89-104.

14. PILIGRAM, S. E., CULLEN L. C., SMITH, D. J., PRETTY,J. *Ecological knowledge is lost in wealthier communities and countries*. *Environmental Science and Technology* 42(4), 2008, 1004-1009.

15. 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.

16. SHUMSKY, S. A., HICKEY G. M., PELLETIER, B., JOHNS, T. *Understanding the contribution of wild edible plants to rural socioecological resilience in semi-arid Kenya*. Ecology and Society, 19(4), 2014, 34.

17. SUJARWO,W., ARINASA I. B. K., CANEVA, G. & GUARRERA, P. M. *Traditional knowledge of wild and semi-wild edible plants used in Bali (Indonesia) to maintain biological and cultural diversity*. Plant Biosystems. http://dx.doi.org/10.1080/11263504.2014.994577

18. TARDíO, J., PARDO-DE-SANTAYANA, M., MORALES, R. *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical Journal of the Linnean Society,152, 2006, 27–71**.**