



TUMBLE WEED العكوب



Tumble weed	عكوب	اسم النبات
Gundelia tournefortii		الاسم العلمي
Asteraceae	المركبة	الفصيلة



بذور العكوب

وصف النبات

نبات شوكي يتواجد برياً في مناطق فلسطين وبشكل خاص في مناطق الأغوار والخليل، وينتمي للعائلة المركبة، يبدأ نموه خلال الشتاء حيث يعطي ساق قصيرة تحت سطح التربة تحمل أوراق مفصصة تحمل أشواك حادة، الجذور عميقة، فترة إزهاره تمتد من آذار إلى أيار حيث يكون قرص زهري يحمل أزهار أنبوبية شوكية يتكون منها البذور التي تنضج في نهاية الصيف.

يعمد المزارعون إلى جني المحصول خلال شهري آذار ونيسان مع بداية بداية مرحلة الإزهار. معتمداً على كميات المطر الساقطة خلال الموسم، حيث يكثر إنتاجه في السنين جيدة الأمطار بالمحصول على أكثر من قطفة للمحصول بينما يقل الإنتاج في السنين شحيحة الأمطار حيث بالكاد يقطف المزارع المحصول مرة واحدة.

زراعة النبات والعناية به

1. تحضير التربة: يتم إجراء حرادة أساسية بعمق 30-40 سم في نهاية الصيف، وفي الخريف يضاف السماد البلدي المختمر بمعدل 4-5 طن/ دونم، أو السماد العضوي المصنوع بمعدل 250-300 كغم/ دونم، ثم تجرى حرادة ثانوية لخلط السماد مع التربة، بعدها تتم عملية تسوية التربة بشكل جيد.
2. طريقة الزراعة وموعدها: تتم زراعة العكوب بواسطة البذور وذلك في نهاية الخريف وبداية الشتاء، وتتم الزراعة على خطوط تتباعد عن بعضها مسافة 80 سم وبين البذرة والأخرى 40 سم، حيث يتم زراعة بذرة واحدة عند كل نقطة من شبكة الري في حال استخدام الري أثناء الزراعة أو في حال استخدام الري التكميلي بعد كل قطفة.
3. التسميد الرأسي: يمكن إضافة الأسمدة النيتروجينية والمركبة وذلك للحصول على محصول جيد بالموصفات المطلوبة.
4. مكافحة الآفات: من الملاحظ عدم تعرض المحصول للأمراض والآفات مقارنة بالمحاصيل الأخرى باستثناء حشرة المن والتي من السهل مكافحتها والسيطرة عليها.

5. الحصاد والمردود: يتم جمع الأجزاء الزهرية الغضة مع أجزاء من الساق وذلك خلال أشهر آذار ونيسان، أي تمتد فترة القطف من بداية فترة الإزهار وتستمر طالما هناك أجزاء غضة أي لغاية بداية أيار، يحتاج القطف إلى أيدي عاملة كونه يحتاج إلى عمليات تنظيف قبيل نقله للأسواق حيث يتم إزالة الأشواك الكبيرة الحادة بمقصات خاصة، وتسوق طازجة أو يتم حفظها بالتجميد، ويستمر الحصاد لنفس المحصول على مدى خمس سنوات في أشهر آذار ونيسان من كل موسم وهي الفترة التي تعتبر ذات إنتاج اقتصادي لنفس المحصول حيث ينتج الدونم حوالي 500 كغم في كل موسم، وبعد مرور خمس سنوات تتم إزالة المحصول والتجديد بمحصول آخر.

استخدامات النبات في البيت الفلسطيني

يؤكل العكوب مطبوخاً في وصفات متنوعة حسب المنطقة، وهو من أشهى الأكلات الشعبية، فهو إضافة إلى كونه وجبة غذائية لذيذة فهو يعتبر نبتة علاجية ثبتت فعاليتها في بعض الحالات مثل معالجة فقر الدم وتطهير الأمعاء وتحسين عملها وعلاج الشقيقة.

توصيات:

تشجيع زراعة العكوب بشكل منتظم كمحاصيل الخضار الأخرى وان يتم معاملة المحصول بما يلزم من العناية والرعاية المتمثلة بالري والتسميد ومكافحة الآفات وذلك لزيادة الإنتاجية وتعظيم ربحية المزارع. حيث تعتبر زراعة العكوب من الزراعات الناشئة والمجدية اقتصادياً وذلك لانخفاض كلفة الإنتاج مقارنة بالمردود العالي للمحصول.



جمع العكوب البري



عكوب مقلي مع بيض



جمع العكوب البري



عكوب مع اللبن



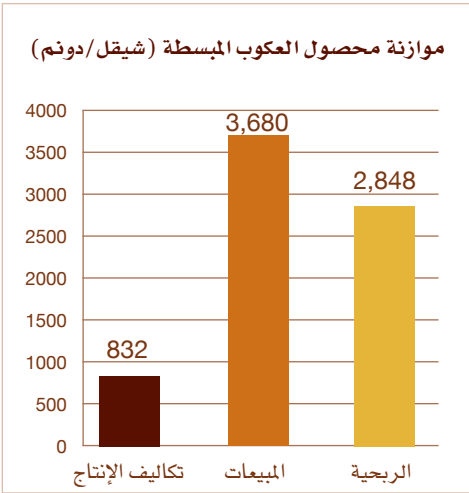
التعقيب.. تنظيف العكوب من الأشواك

قالت الشاعرة الفلسطينية الراحلة فدوى طوقان:
سألت والدتي عن تاريخ ميلادي، فأجابتي ” مش
متذكرة، كنت ساعتها أنظف العكوب من شوكة“.

من التراث

1. موسم العكوب: يعتبر موسم جمع العكوب فرصة لكثير من العائلات الفلسطينية ينتظرها الكثيرون، فيخرجون الى البراري رجالاً ونساءً كباراً وصغاراً، حيث يعرفون أماكن تواجد العكوب بالخبرة، وتعتبر هذه الرحلة زهرة جبلية ممتعة وخاصة لطلاب المدارس (سرحة)، ويعتبر هذا الموسم مصدر جيد للدخل حيث يباع العكوب وخاصة الجيد منه (بيض العكوب) بأسعار جيدة، يقول المثل الشعبي: “عكوب ما عكبت.. وخبيزة ما جابت.. بس ياريتها روحت قبل الشمس ما غابت“.

موازنة المحصول



2. التعقيب: وهناك بعض العائلات الفلسطينية (خاصة في منطقة نابلس) متخصصة بعملية قص وتنظيف العكوب من الأشواك وتجهيزه للطبخ أو للتخزين المبرد حتى يستعمل في الأوقات التي لا يتوفر فيها طازجاً، ومقابل ذلك يكسبون بعض النقود، وتسمى هذه العملية (التعقيب) وهي منتشرة في نابلس منذ القدم، ففي كتابها ”رحلة جبلية..رحلة صعبة“،

مشروع تحسين كفاءة الإرشاد الزراعي في منطقة الأغوار-الممول من جايكا

The Project on Improved Extension for Value Added Agriculture in the JRRV - funded by JICA



إعداد الإدارة العامة للإرشاد والتنمية الريفية - وزارة الزراعة
حقوق الطبع محفوظة © 2014