

حصر النباتات الطبيعية التي تستخدم مصدراً للغذاء بمنطقة أجدابيا- ليبيا

صالح خليل الشخي^{1*}، عبدالحميد خليفة الزربي²، وصفاء الفضيل الفضيل³

¹ ماجستير، محاضر، قسم علم النبات، كلية العلوم، جامعة أجدابيا، ليبيا

² ماجستير، أستاذ مساعد، قسم علم النبات، كلية الآداب والعلوم وتوكره، جامعة بنغازي، ليبيا

³ بكالوريوس، قسم علم النبات، كلية العلوم، جامعة أجدابيا، ليبيا

* Saleh.khalil@uoa.edu.ly

الملخص

تهدف هذه الدراسة إلى حصر النباتات الطبيعية التي تستخدم من قبل أهالي المنطقة في الأكل، وأثر دواعي قطفها، وتجميعها على وجودها واستنزافها في المستقبل القريب. تم توزيع عدد (84) استبانة على المواطنين بمنطقة الدراسة، ومن خلال النتائج المتحصل عليها تم حصر وتوثيق عدد (25) نوعاً من النباتات البرية النامية بمنطقة الدراسة، تنتمي إلى عدد (14) فصيلة، أكثرها تنتمي للفصيلة المركبة *Asteraceae* بعدد خمسة أنواع، تليها الفصيلة البقولية *Fabaceae* بأربعة أنواع، ثم الفصيلة البصلية *Amaryllidaceae* بثلاثة أنواع، والفصيلة العقدية *Polygonaceae* نوعان، أما باقي الفصائل فمثلت بنوع واحد. بالإضافة إلى أربعة أنواع من الفطريات، ومن خلال الدراسة تبين أن الغرض من جمع النباتات البرية من أجل الغذاء كانت نسبته المئوية 53.57%، وأما من أجل الغذاء والبيع معاً كانت نسبته المئوية 19.05%، بينما كانت النسبة المئوية لأغراض أخرى 26.19%، وجاءت نسبة 1.19% من أجل بيعها فقط كما بينت الدراسة أن أكثر النباتات التي ذُكرت ممن شملتهم المقابلة هو نبات القعمول *Cynaracardunculus* حيث ذكر 74 مرة بنسبة مئوية 88.09%، يليه نبات القازول *Allium nigrum* حيث ذكر 68 مرة بنسبة مئوية 80.95%، ثم يأتي فطر الترفاس *Terfezia* sp بـ 66 مرة وبنسبة مئوية 78.57%، وبعد نبات الكريشة *Astragalusboeticus* حيث ذكر 66 مرة وبنسبة مئوية 78.57%.

الكلمات الرئيسية: النباتات المأكولة؛ أجدابيا؛ حصر النباتات.

Abstract

The current study aims to survey the dietary plants that are used by the local inhabitants in the region of Ajdabiya, and to evaluate the impact of picking and mowing these plants on the flora. 84 questionnaires were distributed to the residents.

25 wild species belonging to 14 families have been documented. 5 of the represented species are of *Asteraceae* family, 4 species are of *Fabaceae* family, 3 species are of *Amaryllidaceae* family, 2 species are of *Polygonaceae* family, and only one species represents each the rest of the families. It has also been noticed that four species of edible fungi were being collected.

Majority of these wild plants (53.57%) are used as food whereas 19.05% are used for both food and marketing. Only 1.19% are used for just sale and marketing. 26.19 % of the plants are used for other purposes.

It has also been noticed that the most mentioned plant species are *Cynaracardunculus* (88.09%), followed by *Allium nigrum* (80.95%), and finally both the fungi *Terfezia* sp. and *Astragalusboeticus* (78.57%) each.

المقدمة

الغطاء النباتي يتكون في ظروف طبيعية، ولا أثر لتدخل الإنسان فيه، وهو من تحكمت عوامل الطبيعة وحدها في نشأته وظهوره بالصورة التي هو عليها (مجاهد وآخرون، 1990). تعرف منظمة الزراعة والأغذية العالمية (FAO) النباتات البرية المأكولة 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)، فإن الحضارات على اختلاف ثقافتها ومواطنها تقدم أدلة قاطعة على استعمال النباتات في الطعام والمداواة إلى جانب الاستعمالات الأخرى (أغا وفارس، 2000). والنبات عادةً كان يستخدم في الغذاء كما يستخدم في معالجة الأمراض منذ الألف السنين (Sodany et al., 2013). أزداد الاهتمام في السنوات الأخيرة بدور النباتات البرية والطبية في الغذاء والدواء في عدد من المناطق والدول في العالم مع التركيز على محتواها من العناصر الغذائية لما لذلك من دور في تحقيق الصحة العامة والأمن الغذائي في عالم يتزايد سكانه بصورة مضطردة (التكروري وآخرون، 2008).

ومن خلال البيئة التي تتميز بها منطقة الدراسة وانتشار الأعشاب التي استغلت في العديد من الاستعمالات سواء الدوائية، الطبية أو الغذائية لأي جزء من العشب، سواء كانت الجذور، الأوراق، البتلات أو البذور التي أصبحت من الموروث الشعبي لسكان المنطقة مثل

إعداد بعض الأكلات حيث تستخدم الأعشاب في هذه الحالة لنكتها أو لإضفاء لون معين على الطعام نفسه أو لفوائد النبات في عملية الهضم، فحوالي 20 - 30 % من النباتات الموجودة على الأرض، و30 - 50 % من أنواع الفطور تمتلك بعض الأجزاء المأكولة أو التي من المفترض أنها قابلة للأكل (Turner *et al.*, 2011)، حيث لوحظ ميلا متزايدا إلى العودة إلى جذور الطبيعة والأرض في زمن طغى عليه الغذاء المصنَّع والمعلب. بالرغم من توفر الزراعات العضوية التي تتنامى إنتاجا واستهلاكاً، يبقى الحنين أقوى إلى الحشائش البرية التي اعتاد أهالي المنطقة جمعها وتناولها بشهية وراحة للجسد، وكثير من الناس في بعض البلدان النامية يعتمدون على المصادر البرية لتلبية جزء من احتياجاتهم الغذائية لاسيما في أوقات الأزمات الغذائية (FAO, 2004)، التي تزخر بها المنطقة إن تروى بأول المطر، حيث يتسابق السكان إلى جني بعض النباتات البرية مثل القعمول والقريصة والقزول والترفاس الذي يُعد من أهم الأغذية الغنية بالبروتينات وذات قيمة اقتصادية مهمة؛ كما يعد جمع النباتات البرية المأكولة جزءاً مهماً من استراتيجيات سبل العيش حول العالم (Cunningham, 2001)، إلا أن المعلومات قليلة حول الأغذية التقليدية لسكان المنطقة وعاداتهم الغذائية ومدى استخدامهم للأعشاب المحلية المتوفرة في بيئتهم الخاصة إذ لم تحظى هذه الجوانب باهتمام ودراسة كافية؛ لذا هدفت الدراسة الحالية إلى حصر النباتات البرية الطبيعية الغذائية المحلية المتوفرة في منطقة الدراسة وإعطاء صورة توضيحية عن مدى الخطر الذي يهدد هذه الأنواع نتيجة عمليات القطف والتجميع لغرض استخدامها في الأكل، وكذلك لغرض بيعها والاستفادة من ثمنها؛ مما سبب ضغطاً على مواطن انتشار هذه الأنواع النباتية المستهدفة علاوة على العوامل البيئية الأخرى، حيث جمعت المعلومات حول مدى استعمال سكان المنطقة للنباتات البرية في وجباتهم الغذائية من خلال الاستبانة والمقابلة الشخصية لعينة عشوائية من سكان المنطقة.

منهجية الدراسة

1- الإطار النظري

الإطلاع على البحوث والدراسات العلمية المتعلقة بمشكلة الدراسة وبالتحديد ثقافة السكان المحليين في استخدام النباتات البرية كغذاء ودواء.

2- الإطار العملي

استخدم الباحث المنهج الوصفي وذلك لأنه الأنسب لهذه الدراسة وأما الأداء المستعملة فهي الاستبانة (استمارة الاستبيان) واختيرت العينة عشوائية (غربي والفيلاي، 2009) حيث تم تجميع المعلومات التي أستند إليها في التحليل الوصفي لهذه الدراسة، فضلاً عن البيانات المتعلقة بالمدينة السكنية والسكان التي تم الحصول عليها من الجهات الرسمية، إذ تم التوصل إلى الاستنتاجات والتوصيات التي توصلت إليها الدراسة.

منطقة الدراسة

أجريت هذه الدراسة في منطقة أجدابيا التي تقع في منخفض قريب من سطح البحر لا يزيد ارتفاعه عن (5 أمتار) من منسوب سطح البحر، وبذلك فهي تتوسط سهل ساحلي كبير يبدأ من شمال مدينة بنغازي ويتصل بالصحراء، تفتقد المنطقة إلى وجود الأودية نظراً لطبيعتها المنبسطة وقلّة سقوط الأمطار فيها.

الجانب العملي

اعتمد البحث على البحث الميداني حيث اختيرت العينة عشوائية من أجل الحصول على المعلومات التي تتطلبها البحث من حيث الأنواع النباتية البرية المستعملة في الغذاء، الاسم المحلي للنوع، الجزء المأكول، 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 صياغتها، حيث تم توزيع عدد (84) استمارة عشوائية على مواطنين من مختلف الأعمار، واستخدم البرنامج الاحصائي لتحليل البيانات وكذلك التعرف على النباتات باستخدام الفلورا الليبية.

النتائج والمناقشة:

من خلال النتائج المتحصل عليها تم حصر وتوثيق عدد (25) نوعاً من النباتات البرية النامية بمنطقة الدراسة، تنتمي إلى عدد (14) فصيلة، أكثرها تنتمي للفصيلة المركبة *Asteraceae* بعدد خمسة أنواع، تليها الفصيلة البقولية *Fabaceae* بأربعة أنواع، ثم الفصيلة البصلية *Amaryllidaceae*

بثلاثة أنواع، والفصيلة العقديّة *Polygonaceae* نوعان، ثم الفصيلة الشفوية *Lamiaceae* والفصيلة الخشخاشية *Papaveraceae* والفصيلة الخبازية *Malvacea* والفصيلة العنابية *Rhamnaceae* والفصيلة الحملية *Plantaginaceae* والفصيلة اللحاحية *Colchicaceae* والفصيلة الصليبية *Brisscaceae* بنوع واحد. بالإضافة إلى أربعة أنواع من الفطريات تنتمي إلى ثلاث فصائل: *Terfezia sp*، *Agaricus gills*، *Podaxis pistillaris*، الزبادى (*Terfezia sp*)، وهذا يوافق الدراسة التي قامت بها اسبر (2012) حيث تم تسجيل 96 نوعاً نباتياً برياً مأكولاً، تنتمي إلى 36 فصيلة، كانت فصيلة *Asteraceae* الأكثر حضوراً متمثلة بـ 15 نوعاً نباتياً، تليها الفصيلة البقولية *Fabaceae* متمثلة بـ 11 نوعاً. جدول (1).

جدول (1): أنواع النباتات البرية المستعملة في الأكل بمنطقة الدراسة.

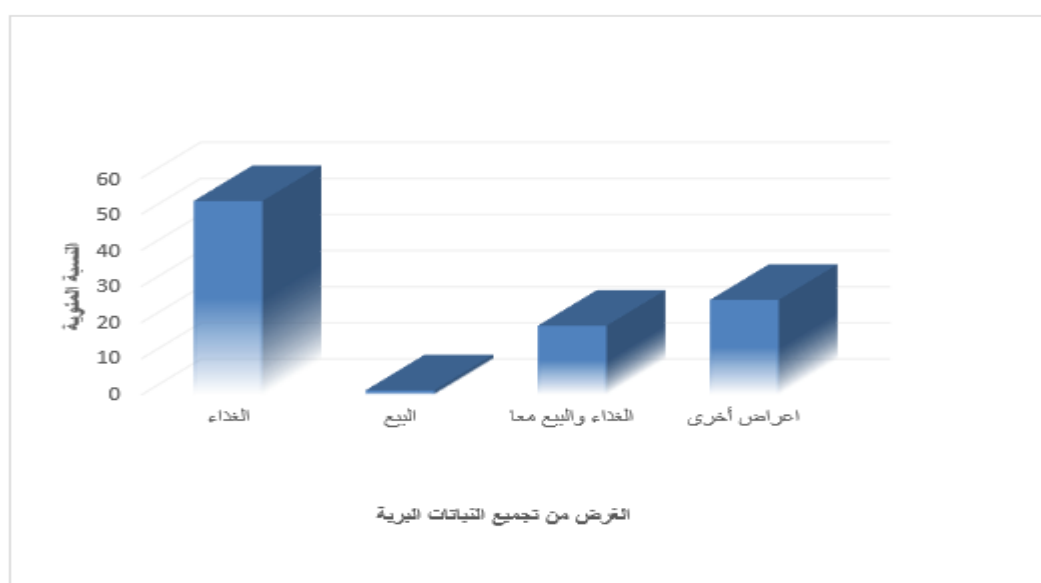
الفصيلة	الاسم المحلي	اسم النبات العلمي
Amaryllidaceae	القازول	<i>Allium nigrum</i> L.
Amaryllidaceae	اللّوس	<i>Allium roseum</i> L.
Amaryllidaceae	الكراث	<i>Allium ampeloprasum</i> L.
Asteraceae	القريصة	<i>Chamaemelum mixtum</i> (L.) All.
Asteraceae	الشيح	<i>Artemisia herba-alba</i> Asso.
Asteraceae	القعمول	<i>Cynaracardunculus</i> L.
Asteraceae	بابونج بري	<i>Chamomilla racutita</i> (L.) Rauschert.
Asteraceae	الذبيح	<i>Scorzonera undulata</i> Vahl.
Brassicaceae	جرجير بري	<i>Erucasative</i> Mill.
Colchicaceae	الهجليج	<i>Androcymbium gramineum</i> (Cav.) Mc.
Fabaceae	الكريشة	<i>Astragalus boeoticus</i> .
Fabaceae	قرن الغزال	<i>Lotus halophilus</i> Boiss. Et. Sprun.
Fabaceae	حندقوق	<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Palt.
Fabaceae	الغرنبوش	<i>Tetragonolobus purpureus</i> Moench.
Lamiaceae	الزعرتر	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns & Link.
Malvaceae	خبيز	<i>Malva parviflora</i> L.
Papaveraceae	التّمير	<i>Papaver rhoeas</i> L.
Polygonaceae	ضرس العجوز	<i>Emex spinosus</i> (L.) amped.

<i>Rumex vesicarius</i> L.	الحميض	Polygonaceae
<i>Plantago major</i> L.	المصيص	Plantaginaceae
<i>Ziziphus lotus</i> (L.) Lam.	النبق البري	Rhamnaceae
<i>Podaxis pistillaris</i> (L.) Fr.	البرقوق	Podaxaceae
<i>Agaricus campestris</i> (L.) Gray.	القمحي	Agaricaceae
<i>Terfezia</i> sp.	الزبادي	Tuberaceae
<i>Terfezia clavaryi</i> Chatin.	الترفاس	Tuberaceae

ومن خلال الدراسة تبين أن الغرض من جمع النباتات البرية من أجل الغذاء كانت نسبته المئوية 53.57%، وأما من أجل الغذاء والبيع معاً كانت نسبته المئوية 19.05%، بينما كانت النسبة المئوية لأغراض أخرى 26.19%، وجاءت نسبة 1.19% من أجل بيعها فقط جدول (2)، شكل (2).

جدول (2) الغرض من جمع النباتات المأكولة.

النسبة المئوية	العدد	الغرض من جمع النباتات	ت
53.57	45	لغرض الغذاء	1
1.19	1	لغرض بيعها	2
19.05	16	لغرض الغذاء وبيعها معاً	3
26.19	22	لأغراض أخرى	4



شكل (2): الغرض من جمع النباتات المأكولة.

كما بينت الدراسة أن نبات القعمول *Cynaracardunculus L.* هو أكثر نبات تم ذكره في استمارة الحصر، حيث ذكر 74 مرة بنسبة مئوية 88.09%، يليه نبات القازول *Allium nigrum* حيث ذكر 68 مرة بنسبة مئوية 80.95%، ثم يأتي فطر الترفاس *Terfezia sp* بـ 66 مرة وبنسبة مئوية 78.57%، ثم نبات الكريشة *Astragalusboeticus* حيث ذكر 66 مرة وبنسبة مئوية 78.57% ثم بقية الأنواع جدول (3).

جدول (3): أنواع النباتات البرية المستعملة في الأكل بمنطقة الدراسة.

عدد مرات ذكر النوع	الاسم العلمي	الاسم المحلي	
74	<i>Cynaracardunculus L.</i>	القعمول	1
68	<i>Allium nigrum L.</i>	القازول	2
66	<i>Terfeziacaveryi Chatin.</i>	الترفاس	3
66	<i>Astragalusboeticus.</i>	الكريشة	4
41	<i>Thymus capitatus (L.) Hoffmanns.& Link.</i>	الزعتار	5
40	<i>Artemisia herba-alba Asso.</i>	الشيح	6
38	<i>Chamaemelummixtum (L.) All.</i>	القريصة	7
30	<i>Chamomillaracutita (L) Rauschert.</i>	القميله	8
22	<i>Agaricuscampestris (L.) Gray.</i>	القمحي	9
20	<i>Malvaparviflora L.</i>	الخبيز	10
20	<i>Allium roseum L.</i>	اللّوس	11
19	<i>Podaxispistillaris</i>	البرقوق	12
19	<i>Pseudopodospermumundulatum subsp. undulatum</i>	الذبيح	13
18	<i>Allium ampeloprasum</i>	الكراث	14
17	<i>Papaverrhoeas L.</i>	التمير	15
16	<i>Terfezasp.</i>	الزيادي	16
5	<i>Androcymbiumgramineum (Cav.) Mc.</i>	هجليج	17
4	<i>Erucasative Mill.</i>	الجرجير البري	18
4	<i>Rumexvesicarius</i>	الحميض	19
3	<i>Emexspinous (L.) amped.</i>	سن العزوز	20
3	<i>Melilotusofficinalis (L.) Palt.</i>	الحنقة	21

3	<i>Ziziphus lotus</i> (L.) Lam.	النبق البري	22
3	<i>Plantago major</i> L.	المصيص	23
2	<i>Tetragonolobus purpureus</i> Moench.	الغرنبوش	24
2	<i>Lotus halophilus</i> Boiss. Et. Sprun.	قرين الغزال	25

وجد في جدول (4) الأنواع النباتية المتواجدة بمنطقة الدراسة بشكل كبير بالرغم من استخدامها غذاءً، ويلاحظ أن انتشار هذه الأنواع قد يكون بسبب تأقلمها مع البيئة وسيادتها والبعض الآخر من النباتات الأرضية مثل القعمول والقازول والتي يكون برعمها بالتربة وبالتالي لا تتأثر بكثرة استخدامها كغذاء، بينما البعض الآخر لسرعة نموها وكثرة بذورها، كما أن قيمتها الغذائية عالية وهذا يوافق دراسة Romojor *et al* (2013) بأنها نباتات ذات محتوى عالٍ من البوتاسيوم، كما أن الخبيز مهم بسبب احتوائه على الزنك.

إن زيادة الاستهلاك من هذه النباتات يمكن أن يؤمن فوائد صحية، علاوة على ذلك، ونظراً لخصائصها فيمكن أن تستخدم مكونات جيدة لتحسين النظام الغذائي الحديث والإبداع في المأكولات والطبخ.

جدول (4): أكثر الأنواع النباتية تواجداً بمنطقة الدراسة

ت	الاسم المحلي	الاسم العلمي
1	القعمول	<i>Cynaracardunculus</i> L.
2	القازول	<i>Allium nigrum</i> L.
3	الترفاس	<i>Terfeziacaveryi</i> Chatin
4	الكريشة	<i>Astragalus boeoticus</i> .
5	الشيح	<i>Artemisia herba-alba</i> Asso.
6	القريصة	<i>Chamaemelum mixtum</i> (L.) All.
7	الخبيز	<i>Malva parviflora</i> L.

كما أن بعض الأنواع يكون تواجدها بشكل متوسط نتيجة لكثرة استخدامها وخاصة عند استخدام المجموع الخضري كأوراق أو استخدام الأزهار مثل القميعة (البابونج) وهذا يوافق الدراسة التي قام بها الزربي وآخرون (2020) بأن النبات يجمع بشكل كبير للمتاجرة به في محلات العطارة كنبات

طبي، ودراسة التكروري (2008) بأن 79% من النساء تستخدم نبات البابونج في منزلهن، وبالتالي تؤثر على تواجد النبات ويقل انتشاره وهناك الكثير من النباتات الطبية لازالت تستعمل في صورتها الطبيعية أو في صورة العقار الخام في كثير من العالم، حيث توجد أسواق رائجة لتجارة مثل هذه النباتات ومنتجاتها جدول (5).

جدول (5): تواجد الأنواع النباتية بشكل متوسط بمنطقة الدراسة.

ت	الاسم المحلي	الاسم العلمي
1	القميله	<i>Chamomillaracutita</i> (L.) Rauschert.
2	الذبيح	<i>Pseudopodospermumundulatum subsp. Undulatum</i>
3	الكراث	<i>Allium ampeloprasum</i> L.
4	الجرجير البري	<i>Erucasative</i> Mill.
5	المصيص	<i>Plantago major</i> L.

كما يبين جدول (6) أقل الأنواع تواجداً نتيجة لكثرة استخدامها وتجميعها بشكل كبير من قبل سكان المنطقة في السابق، وبالتالي قل تواجدها وانتشارها بسبب المناشط البشرية جدول (5).

جدول (6): أقل الأنواع النباتية تواجداً بمنطقة الدراسة.

ت	الاسم المحلي	الاسم العلمي
1	الزعتري	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns & Link.
2	القمحي	<i>Agaricuscampestris</i> (L.) Gray.
3	اللّوس	<i>Allium roseum</i> L.
4	البرقوق	<i>Podaxispistillaris</i>
5	التمير	<i>Papaverrhoeas</i> L.
6	الزيادي	<i>Terfezasp.</i>
7	هجليج	<i>Androcymbiumgramineum</i> (Cav.) Mc.
8	الحميض	<i>Rumexvesicarius</i>
9	سن العزوز	<i>Emexspinousus</i> (L.) amped.
10	الحنقة	<i>Melilotusofficinalis</i> (L.) Palt.
11	النبق البري	<i>Ziziphus lotus</i> (L.) Lam.

<i>Tetragonolobus purpureus</i> Moench.	الغرنبوش	12
<i>Lotus halophilus</i> Boiss. Et. Sprun.	قرين الغزال	13

وعند تقييم مذاق النبات المستعمل في الأكل من قبل المستهدفين بالدراسة، كانت من أكثر الأنواع التي تتميز بمذاق جيد أو لذيذ هي الترفاس والقعمول والقازول وهي أكثر الأنواع تواجداً وطعمها مقبول، وأما الأنواع التي كان طعمها سيء أو غير مقبول مثل الشيح فهي نباتات طبية وبالتالي طعمها غير مستساغ، كما بينت الدراسة الجزء المأكول من النبات وكيف يأكل حسب نتيجة الاستبيان وما هو متداول بين سكان منطقة الدراسة جدول (7).

جدول (7): الجزء المأكول من النبات وطريقة أكله المتعارف عليها بين سكان منطقة الدراسة.

ت	الاسم المحلي	الاسم العلمي	الجزء المأكول	طريقة الأكل
1	القعمول	<i>Cynaracardunculus</i> L.	الثمرة أو لبها	طبخ أو شواء
2	القازول	<i>Allium nigrum</i> L.	ازهارها	طهى
3	الترفاس	<i>Terfeziacaveryi</i> Chatin	الفطر كله	طبخ أو شواء
4	الكريشة	<i>Astragalus boeoticus</i> .	بذورها	تؤكل بذورها
5	الزعتر	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns.& Link.	ازهارها واوراقها وسوقها	كمكتهات وجلي كمشروب
6	الشيح	<i>Artemisia herba-alba</i> Asso.	اوراقها	كمشروبات طبية
7	القريصة	<i>Chamaemelum mixtum</i> (L.) All.	ازهارها واوراقها	كمكتهات وجلي كمشروب
8	القميله	<i>Chamomilla racutita</i> (L) Rauschert.	أوراقها وأزهارها	جلي كمشروب
9	القمحي	<i>Agaricus campestris</i> (L.) Gray.	ثماره	كخضار أو طبخ
10	الخبيز	<i>Malva parviflora</i> L.	بذورها أو ثمارها	كخضاراً وأكل بذورها
11	اللّوس	<i>Allium roseum</i> L.	ابصالها - اوراقها	كخضار
12	البرقوق	<i>Podaxis pistillaris</i>	ثمارها	طبخ أو كخضار
13	الذبيح	<i>Pseudopodospermum undulatum</i> subsp. <i>undulatum</i>	اوراقها وجذورها	كبهارات أو مشروبات
14	الكرات	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	ثمارها وأوراقها	كخضار
15	التمير	<i>Papaver rhoeas</i> L.	جذورها	كخضار
16	الزبادى	<i>Terfeza</i> sp.	ثمارها	طبخ
17	هجليج	<i>Androcymbium gramineum</i> (Cav.) Mc.	ثمارها	كخضروات

سلطة	اوراقها	<i>Erucasative Mill.</i>	الجرجير البري	18
كخضار	ازهارها	<i>Rumexvesicarius</i>	الحميض	19
كخضروات	اورقها - سيقانها - جذورها	<i>Emexspinous (L.) amped.</i>	سن العزوز	20
كخضار	بأكملها	<i>Melilotusofficinalis (L.) Palt.</i>	الحنقة	21
كفاكهة أو غلي كمشروب	ثماره وأوراقه	<i>Ziziphus lotus (L.) Lam.</i>	النبق البري	22
كخضروات طبيعية	بذورها	<i>Plantago major L.</i>	المصيص	23
كخضار	ثمارها	<i>Tetragonolobuspurpureus Moench.</i>	الغرنبوش	24
كخضار	ثمارها	<i>Lotus halophilus Boiss. Et. Sprun.</i>	قرين الغزال	25

وتعتبر المنطقة من المناطق الجافة والشبه الجافة التي تعاني من ندرة الأمطار، وما يترتب عليه من استمرار الجفاف وزحف التصحر كما هو ملاحظ من وجود الكثبان الرملية نتيجة لقلّة الغطاء النباتي بسبب الأنشطة البشرية الكثيرة وخاصة الحرث والرعي الجائر، وتجميع النبات من أجل المتاجرة بها والاستهلاك المفرط لاستخدامها غذاءً، وأيضاً قلّة وعي المواطن بأهمية النباتات البرية (الزربي وآخرون، 2016).

التوصيات

1. إنشاء محميات طبيعية في المناطق الغنية بالنباتات البرية الصالحة للأكل للحفاظ عليها وإكثارها.
2. رفع مستوى الوعي بأهمية النباتات البرية المأكولة وضرورة الحفاظ عليها.
3. الحد من الأنشطة البشرية التي تؤدي الى تدهور الغطاء النباتي مثل الحرث، الرعي الجائر، التوسع العمراني، التعدين.. الخ.

المراجع

1- المراجع العربية:

- اسبر، رشا (2012)، حصر وتوثيق الأنواع البرية المأكولة في منطقة جبلية، كلية الزراعة، جامعة تشرين، رسالة ماجستير.
- التكروري، حامد رباح؛ حوقان، سلمى خليل؛ أحمد، موسى نعمان (2008)، النباتات الطبية والنباتات البرية المستعملة في الغذاء عند مجتمع البادية الأردنية الشمالية، المجلة الأردنية في العلوم الزراعية، المجلد 4، العدد 4.

- الزربي، عبد الحميد خليفة؛ البركي، عبد الناصر سعيد؛ العائب، محمد الدراوي (2016)، دراسة الغطاء النباتي بمحمية البيضان جنوب شرق أجدابيا- ليبيا، مجلة علوم البحار والتقنيات البيئية، كلية الموارد البحرية، الجامعة الاسمرية، زليتن، المجلد (2)، العدد (2)، ص 1-14.
- الزربي، عبد الحميد خليفة؛ العائب، محمد الدراوي؛ يونس، ماجدة سالم (2020)، الاستغلال الجائر للنباتات الطبية والعطرية وتأثيره على الغطاء النباتي الطبيعي بمنطقة الأبيار، مجلة البيان، العدد السادس.
- غربي، عبلة؛ الفيلاي، صالح (2009). التربية البيئية في المدارس الابتدائية من وجهة نظر المعلمين (مدارس مدينة القسنطينة الجزائر). رسالة ماجستير، جامعة منتوري.
- مجاهد، أحمد محمد (1990)، علم البيئة النباتية، مكتبة الانجلو المصرية، جامعة الامام محمد بن سعود الإسلامية، السعودية.
- فارس، علي محمود؛ آغا، عامر مجيد (2000)، دراسة أولية حول منتجات الغابة الغير خشبية في منطقة الجبل الأخضر، أهميتها واقتصاديتها، كتاب أبحاث المؤتمر العلمي الثاني للعلوم الزراعية بجامعة أسيوط، مصر.

2- المراجع الاجنبية:

- CUNNINGHAM, A. (2001). *Applied Ethnobotany: People, Wild Plant Use And onservation*. London: Earthscan Publication
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). (2004). *Annual Report: The State Of Food Insecurity In The World. Monitoring The Progress Towards The World Food Summit And Mellennium Development Goals*
- ROMOJARO, A., BOTELLA, M.A., OBON, C., PRETEL, M.T. (2013). *Nutritional And Antioxidant Properties Of Wild Edible Plants And Their Use As Potential Ingredients In The Modern Diet: International Journal of Food Sciences and Nutrition*, Volume 64, Pages 944-952. <http://dx.doi.org/10.3109/09637486.2013.821695>.
- SHUMSKY, S. A., HICKEY G. M., PELLETIER, B., JOHNS, T. (2014). *Understanding the contribution of wild edible plants to rural socioecologicalresilie NCE IN SEMI-ARID KENYA: ECOLOGY AND SOCIETY*, 19(4), 34

- SODANY, Y. M., BAZAID, S. A., & MOSALLAM, H. A. (2013). Medicinal Plants in Saudi Arabia I. Sarrwat Mountains at Tife, KSA. *Academic Journal of Plant Sciences*, 6(4): 134-141
- TURNER, N.J., ŁUCZAJ, Ł.J., MIGLIORINI, P., PIERONI, A., DREON, A.L., SACCHETTI, L.E AND PAOLETTI, M.G. (2011). *Edible And Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge And Agroecology: Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198–225.