

أفريقيا، ونقل منها إلى مصر وغيرها من دول الشرق منذ حوالي ٢٠٠٠-٢٥٠٠ سنة. ومن الممكن أن تكون الطرز التي استعملها الرومان والإغريق من الكردون. ولزيد من التفاصيل عن تاريخ زراعة الخرشوف يراجع Ryder وآخرون (١٩٨٣).

الاستعمالات والقيمة الغذائية

يزرع الخرشوف لأجل نوراته التي تعرف باسم chokes، وهي التي يؤكل منها التخت النورى، وقواعد القنابات المحيطة بالنورة، خاصة القنابات الداخلية. تؤكل النورات مسلوقة، أو مطبوخة، أو محشية باللحم المفروم. أو مقلية.

يحتوى كل ١٠٠ جم من الجزء الصالح للاستعمال من نورة الخرشوف على المكونات الغذائية التالية: ٨٥,٥ جم رطوبة، و ٩ سعرات حرارية، و ٢,٩ حم بروتينياً، و ٠,٢ جم دهوناً، و ١٠,٦ جم سكريات كلية، و ٢,٤ جم أليافاً، و ٠,٨ مجم كالسيوم، و ٨٨ مجم فوسفوراً، و ١,٣ مجم حديداً، و ٤٣ مجم صوديوم، و ٤٣٠ مجم بوتاسيوم، و ١٦٠ وحدة دولية من فيتامين أ، و ٠,٠٨ مجم ثيامين، و ٠,٠٥ مجم ريبوفلافين، و ١,٠ مجم نياسين، و ١٢ مجم حامض الأسكوربيك (Watt & Merrill ١٩٦٣). مما تقدم .. يتضح أن الخرشوف من الخضر الغنية جداً بالنياسين، وأنه يحتوى على كميات متوسطة من الكالسيوم، والفسفور، والحديد. وقد تبين من دراسة - أجريت فى الولايات المتحدة - أن الخرشوف يحتل المركز السابع فى الترتيب بين مجموعة كبيرة من الخضر والفاكهة من حيث محتواها من عشرة فيتامينات ومعادن

وتوجد معظم المواد الكربوهيدراتية فى الخرشوف (١٠,٦٪ من الوزن الطازج بعد الحصاد) على صورة إنولين inulin، وهو الذى يتحلل إلى سكر ليفيلوز Levulose، لذا . فإن استهلاكه لا يضر مرضى السكر. وقد ذكرت فوائد أخرى طبية للخرشوف، منها تنشيط الجهاز الهضمى والقلب، ومعادلة التأثير السام لبعض المركبات.

هذا .. وتستعمل نورات الخرشوف الكبيرة فى الاستهلاك الطازج. أما النورات الصغيرة - وهي التي تشكل الجانب الأكبر من المحصول - فيفضل توريدها لمصانع حفظ وتعليب الخضروات، حيث تحفظ معلبة، أو مجمدة، أو مخضلة. وتختلف نسبة

النورات الكبيرة المنتجة باختلاف الأصناف. ويقل حجم النورات دائماً في نهاية موسم الحصاد.

الأهمية الاقتصادية

تنتج دول حوض البحر الأبيض المتوسط حوالي ٩٥٪ من الإنتاج العالمي من الخرشوف، وتنتج إيطاليا وحدها ٥٠٪ من الإنتاج العالمي، بينما تنتج إيطاليا، وإسبانيا، وفرنسا، مجتمعة حوالي ٨٠٪ من الإنتاج العالمي. ومن أهم الدول المنتجة للخرشوف خارج حوض البحر الأبيض المتوسط الولايات المتحدة والأرجنتين.

وقد بلغت المساحة الإجمالية المزروعة بالخرشوف في العالم عام ١٩٩٩ نحو ١١٩ ألف هكتار، زرع منها في قارة أوروبا وحدها ٨٤ ألف هكتار. وكانت أكثر الدول من حيث المساحة المزروعة هي: إيطاليا (٥١ ألف هكتار)، وإسبانيا (١٨ ألف هكتار)، وفرنسا (١٣ ألف هكتار). وكانت أكثر الدول العربية زراعة للخرشوف، هي الجزائر (٤ آلاف هكتار)، ومصر (٣ آلاف هكتار)، وتونس (٣ هكتار). ومن بين هذه الدول كانت أعلى إنتاجية للهكتار في إسبانيا (١٤,١ طن)، فمصر (١٠,١ أطنان)، وإيطاليا (٩,٢ أطنان). أما متوسط الإنتاج العالمي .. فقد بلغ ١٠,١ أطنان للهكتار (FAO ١٩٩٩).

وزرع الخرشوف في مصر عام ٢٠٠٠ في مساحة ٨٨١٤ فدان، وكان متوسط المحصول حوالي ٨ أطنان للفدان. وكانت غالبية المساحة المزروعة بالخرشوف في محافظتي البحيرة (٦٤٤٦ فدان)، والإسكندرية (١٣٢٦ فدان)، بينما زرعت مساحات قليلة نسبياً في كل من النوبارية (٤٥٢ فدان)، والجيزة (٣٦٦ فدان) (الإدارة المركزية لشئون البساتين والمحاصيل الزراعية - وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي - جمهورية مصر العربية ٢٠٠٠).

الوصف النباتي

الخرشوف نبات عشبي معمر، تموت نمواته الهوائية سنوياً خلال فصل الصيف، كما تموت تيجانه Crowns بعد سنة من النمو، ولكن يتجدد النمو كله سنوياً بتكوين خلفات جديدة في الخريف من البراعم الموجودة على ساق النبات أسفل سطح التربة.