

الليمون العماني يكشف أسرارهِ الوراثية

لا يكتمل طعم الشواء العماني، أو وجبة المالح أو العوال، أو حتى الوجبات اليومية بدون حبات الليمون العماني الخضراء التي نحرص على شرائها وجعلها متوفرة بشكل يومي في المطبخ، ليضاف عصيرها اللذيذ على مختلف الوجبات المطبوخة التي نتناولها بشكل يومي.



فوائد الليمون

عرف الليمون منذ القدم واستخدم في الطب والصناعة، وأطلق على شجرة الليمون (ملكة الفواكه) حيث ي أغنى الثمار بفيتامين (ج) وكذلك فيتامين (ب) ومادة النياسين والريبوفلافين إلى جانب مواد كربوهيدراتية وعدد من المركبات المعدنية مثل الكالسيوم والبوتاسيوم.

ولا يقتصر دور الليمون على جعل الروح المعنوية أفضل فقط، يشم روائح العطرية بل يؤدي دور المادة المقوية والمغذية لجسم الإنسان وبشرته معاً، فاستخدامه يؤدي إلى تشكيل قوة بدنية ومناعة ضد الأمراض، وكذلك إلى انكماش المسامات الواسعة. فوائد الليمون كثيرة طبية وصحية وجمالية كما إن الليمون فوائد منزلية فهو يعمل على إزالة الرائحة الكريهة من الثلاجة ولتلميع التحف النحاسية القديمة و المصوغات وإزالة بقع الحبر عن الملابس، وإزالة الصدأ عن الثياب ولتجنب رائحة السمك من التسرب لخارج المطبخ (بوضع نصف ليمونة في زيت القلي).

المصدر: وزارة الزراعة والثروة السمكية

الخصائص التي سيكشف عنها في المستقبل القريب. واستهدفت التجربة العلمية فهم رموز التركيبة الوراثية لليمون والتي من الممكن أن تساعد على إيجاد مادة وراثية يمكن استخدامها في الجهود الرامية لمقاومة مرض «مكسة الساحرة».

وأوضحت المصادر أن سبب التركيز على الليمون كونه من أهم المحاصيل العمانية التي كانت تصدر في السابق إلى كثير من الدول العربية ودول العالم، إلا إن إصابته بمرض مكسة الساحرة أثر كثيراً في إنتاجه في السلطنة، لدرجة إنها بدأت تستورده من دول عدة.

وهذه التجربة جزء من مشروع استراتيجي يعنى بإحياء إنتاجية الليمون في السلطنة، ويجمع الفريق حالياً عينات من مختلف مناطق السلطنة لإجراء اختبارات البصمة الوراثية عليها، ويأمل الباحثون في تطبيق هذه التقنية في المستقبل القريب على كثير من النباتات العمانية خصوصاً ذات الأهمية الاقتصادية والتاريخية.

وبعضها يستمر في إنتاج الثمار إلى فترات طويلة تحمل أشجار الليمون الثمار طوال العام في بعض المناطق ويجني المزارعون الثمار مرتين في العام الواحد. والليمون الذي يُراد بيعه ثماراً طازجة يتم جنيه قبل أن يصفر لونه، ثم تتم معالجته ثم تخزينه تحت ظروف خاصة ومن ثم تداوله.

أسراره الوراثية

وقد أجرى فريق علمي من جامعة السلطان قابوس بنجاح أول اختبار لفك رموز الشفرة الوراثية (DNA) للليمون العماني، بعد تطوير طريقة جديدة في هذا الصدد وحسب مصادر الجامعة استخدم الفريق ولأول مرة تقنية البصمة الوراثية في النباتات، وأظهر التحليل الوراثي المبدي الذي أجري على ثلاثة عشر نوعاً من أشجار الليمون العماني جمعت من ولايتي «مدحا» و «دبا» بمحافظة مسندم، وجود تشابه في المحتوى الوراثي لتلك السلالات. كما أسهمت التجربة في التعرف على كثير من الخصائص المتعلقة بتاريخ الليمون العماني واحتمالية انتقال المادة الوراثية بين الولايتين وغيرها من

عصير الليمون وزيته لإعطائها نكهة. ويُستخدم زيت الليمون كذلك مادة معطرة في العديد من المواد الأخرى غير الغذائية مثل منتجات التنظيف المنزلية والصابون والشامبو والعطور ومواد التجميل الأخرى.

زراعة الليمون

يمكن أن يصل ارتفاع شجرة الليمون من ٣ إلى ٤ أمتار وهي مغطاة بالأشواك، وتحمل أوراقاً طويلة مُستدقة الطرف، خضراء ذات لون باهت. وتنتج الأشجار أزهاراً بيضاء عطرية الرائحة طوال العام، فيما عدا الشتاء. وتتكون ثمرة الليمون من مبيض الزهرة، وقد تحمل أشجار الليمون الأزهار والثمار في الوقت نفسه. تُزرع أشجار الليمون من البراعم التي تُقطع من الأشجار التي تُنتج النوع المطلوب من ثمار الليمون. ويتم تطعيم البراعم في نباتات أشجار الليمون التي تُسمى أصول التطعيم أو (الأصول). ويمكن أن يتم اختيار أصناف أصول التطعيم لمقاومتها للأمراض، ولأسباب أخرى متنوعة. وتبدأ أشجار الليمون في إنتاج الثمار بعد حوالي أربع سنوات من التطعيم.

الأشجار ورفع الأفرع وصغر الأوراق وثماره شديدة الحموضة وقشرته رقيقة جدا لاصقة باللب، كما يعرف الليمون العماني بأن مجموعته الجذري القوي كثير التفرع حيث تنتشر الجذور جانبياً وبالتالي فهو يتحمل الجفاف فهو يوجد في الأراضي الرملية الصفراء والشتلات الناتجة تكون بطيئة النمو.

الليمون ثمرة صغيرة بيضية أو دائرية الشكل ذات طعم حامض /مالح حمضية، ويستمتع الناس في كثير من أنحاء العالم بالأطعمة والمشروبات التي بها نكهة الليمون، وليمون رائحة طيبة، ولمعظم أصنافه مذاق حمضي. وهو غني بفيتامين ج، كما يحتوي على العديد من الفيتامينات الأخرى. ويندر أن يأكل الناس الليمون الطازج بسبب مذاقه الحمضي. ومع هذا يستخدم عصير وزيت الليمون في تشكيلة عريضة من المنتجات الغذائية. فمثلاً يُصنع شراب الليمون المحلى (الليمونادة) والعديد من المشروبات الأخرى بعصير الليمون، كما أن الأطعمة مثل الحلويات والكعك، والبسكويت، والسلطات، بالإضافة إلى العديد من أطباق السمك واللحوم، يضاف إليها

والليمون العماني أو اللومي من المحاصيل المشهورة في السلطنة حيث يتميز عن غيره من أصناف الليمون بطعمه المالح بدرجة كبيرة، وكمية العصارة المستخرجة منه، وتشتهر السلطنة وخاصة الباطنة بزراعته وخصوصاً في ولايتي صحار وصحم التي كان يصدر منها الليمون الجاف، ولقد اتخذت ولاية صحم شجرة الليمون شعاراً لها، من أسمائه أيضاً اللومي الصحاري وهو - الليمون المجفف - وهي التسمية التي يعرف بها عند أهل الخليج، نسبة لولاية صحار، وكذلك يعرف باللومي العماني. فبعد أن يتم قطف الليمون يؤخذ لكي يجفف تحت أشعة الشمس لعدة أيام ثم يجمع ويصدر للخارج.

ويُعد الليمون العماني من المحاصيل الأساسية بسلطنة عمان ويتم إنتاج شتلاته بالبذرة، وفي السنوات الأخيرة أدخلت زراعته في البيوت المحمية في مشتل عيد الشجرة وتم نشر هذه الطريقة لدى المزارعين التي لاقت قبولا طيباً لديهم نظراً لسهولة وارتفاع نسبة النجاح وتحسين خواص الشتلات المنتجة وهذا أدى إلى زيادة الإنتاج وتقليل نفقات الإنتاج. والليمون العماني يتميز بصغر الثمار وكثافة