

قصعين (المريمية) Sage

الجمهورية اللبنانية – وزارة الزراعة
مديرية التنمية الريفية و الثروات الطبيعية
دائرة المراعي والحدائق العامة والمحميات





اسم النبات قصعين (المريمية) Sage
الإسم الشائع قصعين، عيزقان، قويسة، مريمية
الإسم العلمي *Salvia fruticosa / libanotica / triloba*

الموطن الأصلي

- ينتشر القصعين على نطاق واسع في منطقة شرق البحر الأبيض المتوسط .
- يتواجد على المنحدرات الصخرية في سلسلة جبل لبنان المواجهة للبحر الأبيض المتوسط، على الارتفاعات بين ١٠٠ و ٨٠٠ متر.
- غالبا ما يحصل لغط بينه وبين القصعين المخزني *Salvia officinalis* الموجود غير بريرا في منطقة الشرق المتوسط .

الوصف النباتي

- نبتة معمرة، دائمة الخضرة، كثيفة النمو مع جذع مخشوشب ذات ملمس موبر، ارتفاعها يصل حتى متر وأكثر .
- الأوراق موبرة على الوجهين، ذات ملمس مخملي، لونها أخضر رمادي، عنقية شبه مستطيلة وقريبة من الساق، تحمل شعيرات غدنية تنتج الزيوت الطيارة .
- الأزهار صغيرة الحجم، ذات لون بنفسجي باهت، محمولة على حوامل زهرية قصيرة منفردة أو متفرعة، تنمو بمجموعات من ٤ إلى ٦ زهرات في شكل سنابل . الأقمار الزهرية للقصعين تفتح كالجرس بعد نضج البذور .





الخصائص البيئية

ينمو القصعين في المناطق المشمسة، في معظم أنواع التربة، على ألا تكون ثقيلة، وأن تكون جيدة التصريف للمياه، ويفضل التربة الكلسية. كما يمكن أن يتواجد على المنحدرات المشمسة أيضاً .

المكونات الفعالة

نبته القصعين غنية بالزيوت الطيارة وقد تصل النسبة من ١ إلى ٢٪ (يمكن استخراج ٢٠ مل من الزيوت الطيارة من ١ كغ قصعين)
القصعين نبتة غنية بالمواد الفعالة التالية :

مادة السيتون (Cetone) المكونة من ألفا وبيتا توجون (thujone) هي بنسبة لا تقل عن ٤٠٪. كما يمكن أيضاً استخراج مادة الكمفور (Camphor).

القصعين في البرية

النمو في البرية

- تمتد فترة النمو الخضري من كانون الثاني وحتى شباط، تليها فترة الإزهار ابتداءً من شهر آذار ولغاية شهر نيسان. تنضج البذور ابتداءً من منتصف شهر أيار لغاية منتصف شهر حزيران، وتدخل النبتة في ركود خضري من شهر تموز حتى أواخر كانون الأول.

شروط قطف القصعين من البرية

- يسمح بالجني (١٠٠٪ من النبات) من الموقع لمرة واحدة فقط خلال السنة .
- يتم الجني على ارتفاع بين ١٠ إلى ١٥ سم من سطح التربة بما يسمح بتجدد النمو الخضري .
- يجب استعمال آلات حادة مناسبة للقطع .
- يمنع منعاً باتاً إقتلاع النبتة من الجذور .
- يجب تفادي الجني في الطقس الحار الخمسيني .



الجانب التشريعي للقطف البري

بموجب القرار رقم ١/١٧٩ تاريخ ٢٠١٢/٣/٣

- يسمح بجني القصعين خلال الفترة الممتدة من منتصف حزيران لغاية آخر تشرين الاول من كل عام حسب شروط القطف المذكورة .

• يتطلب جني القصعين الحصول على رخصة قطف من وزارة الزراعة .

• يستثنى الحصول على ترخيص إذا كان للإستهلاك المنزلي (كمية لا تتعدى ما يوازي ٥ كلف مجفف).

• من أجل تصدير النباتات الطبية والعطرية خارج الأراضي اللبنانية، يجب الحصول على إذن مسبق من مصلحة مراقبة

التصدير والإستيراد والحجر الصحي في وزارة الزراعة .

• يسمح بتصدير القصعين المجفف بكافة أشكاله، طيلة أيام السنة، شرط إبراز ما يثبت تطابق الكميات المعدة للتصدير مع الكميات

المحفوظة في رخصة الإستثمار .



معاملات ما بعد الحصاد

الفرز

يجب إزالة جميع المواد والشوائب غير المرغوب بها المتواجدة بين نباتات القصعين .

التجفيف

- يتم تجفيف النباتات إما كاملة أو أوراقها فقط، بوضعها في مكان مظلل مع التقليل اليومي حتى تمام الجفاف.
- يجب أن تكون أرضية موقع التجفيف سهلة التنظيف، تعيق نمو البكتيريا وغير زلقة.
- يوصى بالتجفيف التقليدي باستخدام تدفق الهواء التلقائي في الظل على الرف (مرفوع عن الأرض)، بعد فلشها بسماكة ٥ - ١٠ سم .

التقطير

يتم تقطير النباتات الطازجة أو الأوراق الجافة للحصول على الزيوت الطيارة .



المواصفات المحلية لناحية التوضيب والتعليب

التعبئة والتخزين والنقل (حسب مواصفات ليبنور الموجودة حالياً)

- يعبأ القصعين المجفف كأوراق كاملة أو مقطعة في عبوات جافة ونظيفة وسليمة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خصائص المنتج أو تتفاعل معه كالزجاج أو القماش أو النيلون القابل للتحلل .
- يجب أن تخزن عبوات القصعين المجفف في أماكن مغطاة، محمية من الشمس والمطر والرطوبة والحرارة الزائدة.
- يجب أن تكون غرفة التخزين مضبوطة التهوية وخالية من الروائح الكريهة وممانعة لدخول الحشرات والقوارض وخالية منها .

بطاقة المعلومات البيانية (حسب مواصفات ليبنور الموجودة حالياً)

- يجب أن يدون علي عبوات القصعين المجفف ما يلي :
- اسم المنتج أي "قصعين مجفف"
- الشكل أي "أوراق كاملة" أو "أوراق مقطعة"
- الوزن الصافي
- تاريخ التعبئة أو رقم الدفعة
- مدة الصلاحية
- اسم وعنوان المنتج
- بلد المنشأ



الاستعمال

نبته القصعين هي جزء أساسي من الغطاء النباتي والتنوع الحيوي المتوسطي في لبنان، كما أنها نبتة مهمة للنحالين يتم جنيه من الطبيعة لغايات غذائية وطبية. كما أنه من النباتات المهمة إذ أنه يستعمل لمكافحة الفطريات والخمائر المسببة للعفونة في الطعام .

الأجزاء المستعملة هي الأوراق، براعم الأزهار، الزيوت الطيارة والمواد المقطرة من الأعشاب . كما تستعمل الزيوت الطيارة ضد جرثومة الـ *Erwinia amilivora* التي تسبب اللفحة النارية على الخضار والأشجار المثمرة.

الإستعمال في الطعام

يستعمل اللبنانيون ورق القصعين كتوابل في الطعام وكزهورات. كما تستعمل الأجزاء الجوية المزهرة لاستخراج الزيوت الطيارة واستخدامها كمنكهات في الطعام.



الاستعمال الطبي

- يتم غلي الأوراق لاستعمالها كشاي لمعالجة السعال، الإسهال، الربو ولسرطان الكولون. ويستعمل كمعقم ومضاد للجراثيم والالتهاب.
- تستعمل الزيوت الطيارة كمضاد للروماتيزم ولمعالجة الأمراض الجلدية.
- كما يستخدم لعلاج مرض السكري (خافض لسكر الدم).

الإستعمال في مستحضرات التجميل

- تستخدم الزيوت الأساسية لصناعة العطور والصابون.

وزارة الزراعة، شارع السفارات، بئر حسن
هاتف: ٠١٨٤٩٦٢١
ministry@agriculture.gov.lb

بالتنسيق مع مشروع إدخال مفاهيم إدارة التنوع البيولوجي في عملية إنتاج النباتات الطبية والعطرية في لبنان التابع لبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي والمنفّذ بالتعاون مع مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية