

ملوخية جردو.. الذهب الأخضر المصري يغزو أسواق العالم





«القاهرة: الخليج»

تنافس قرية «جرادو» المصرية، كبريات شركات المنتجات الزراعية في العالم، بمحصولها السنوي من «الملوخية»، وتحظى بشهرة دولية واسعة، بسبب جودة منتجها في زراعة الوجبة المصرية الأشهر، المعروفة باسم «الشورية الخضراء»، والتي يُقبل عليها عشاق الطعام في مختلف دول العالم.

وتتميز القرية التابعة لمركز أطسا بمحافظة الفيوم، باحتراف مزارعيها زراعة الملوخية منذ ما يزيد على ثلاثة عقود، وقد لعبت جودة إنتاجها دوراً كبيراً، في فتح العديد من الأسواق الأوروبية، أمام زراعتها التي باتت تصدرها لمختلف الدول الأوروبية، حيث يتميز منتجها بالطول الفارع، والأوراق كاملة النضج، فضلاً عن طعمه الشهي، الذي يميزه عن غيره من مختلف الأنواع.

يطلق المزارعون في قرية جردو، على نبات الملوخية اسم «الذهب الأخضر»، إذ لعب إقبال المزارعين على زراعة الملوخية، وما يحققونه من أرباح في مواسم الحصاد بسبب التصدير، دوراً كبيراً في اتجاه كثير من شباب القرية إلى العمل الزراعي، وهو ما ساهم بشكل كبير في القضاء على البطالة بالقرية، حيث يعمل الأغلبية العظمى من رجالها وشبابها، بل ونسائها أيضاً في زراعة الملوخية وتجفيفها، فيما تختص النسوة بعمليات التعبئة تمهيداً للتصدير إلى العديد من الأسواق الأوروبية، مثل أوكرانيا وإيطاليا واليابان وفرنسا.

وتساهم الأراضي الخصبة التي تتميز بها قرية جردو، وتوافر مياه الري المباشرة من النيل، في وفرة محصولها من الملوخية، الذي يحرص المزارعون على عدم استخدام أي من المبيدات في زراعتها، وهو ما يتوافق مع العديد من الاشتراطات الأوروبية، في الصادرات المصرية.

ويقول عبد السلام غريب، أحد المزارعين الذين تخصصوا في تلك الزراعة، إن الفدان الواحد ينتج نحو طنين ونصف الطن من الملوخية سنوياً، يتم تصديرها طازجة إلى الأسواق الفرنسية واليابانية والتركية أيضاً، إلى جانب أسواق أخرى، تقبل عليها مجففة بعد تجفيفها مثل الأسواق الروسية.

ويتولى المزارعون عملية حصاد الملوخية في الحقول، فيما تقوم السيدات في بيوتهن، بعملية فصل الأوراق عن الساق، وتجهيز الملوخية بعد تجفيفها لعملية التعبئة، حيث يخصص المصدرون نقاطاً معينة للتجميع، تمهيداً للتصدير إلى الخارج.

وتعد الملوخية واحدة من أشهر الأكلات الشعبية في مصر، ويقول باحثون إنها نبات قديم يضرب بجذوره إلى العصور الفرعونية القديمة، حيث كان يطلق عليها اسم «خية»، قبل أن يتحول الاسم على مر العصور إلى اسمها الحالي، وقد كانت الملوخية تستخدم في بادئ الأمر، كنبات يستخدم في علاج العديد من الأمراض، قبل أن تتحول إلى طبق شعبي، ويقال إن الخليفة الأموي معاوية، كان يحب تناولها، ما دفع الخليفة الفاطمي أبو علي منصور بن عبدالعزيز، الذي عرفه التاريخ باسم الحاكم بأمر الله، إلى إصدار أوامره بتجريم تناولها ومنع زراعتها في البلاد.