

رحلة اللومي الحساوي من الشجرة إلى المائدة

من قلب الأحساء، حيث تمتزج الأرض بالتراث، تبدأ حكاية ثمرة صغيرة بطعم كبير، تنقلنا من المزرعة إلى المائدة، ومن جذور التاريخ إلى ابتكارات الحاضر.



مقدمة التجربة
زينب العبدالمنعم

المقدمة

اللومي الحساوي ليس مجرد ثمرة تُستخدم في الطبخ، بل هو قصة أرض طيبة وجهد مزارع أو مزارعة تعرف قيمة ما تمنحه الطبيعة. هو جزء من ذاكرة البيوت الحساوية، يختزن في رائحته طعم الأيام الماضية، وفي لونه الداكن أسرار مواسم الشمس. في هذه الورشة سنرافق أم جابر، مزارعة بخبرة السنين، لنعيش معها خطوات زراعة اللومي وحصاده وتخليله، ونكتشف ابتكاراته في الأكلات والمشروبات، وصولاً إلى أساليب تسويقه ودعم النساء المزارعات.





■ إنتاج الأحساء من اللومي الحساوي

تحتضن محافظة الأحساء نحو 100 ألف شجرة ليمون مثمرة، تنتشر على مساحة تصل إلى نحو 250 ألف هكتار، ويتراوح الإنتاج السنوي منه بين 2000 و2500 طن. ويبلغ متوسط إنتاج الشجرة الواحدة خلال الموسم من 25 إلى 30 كجم، وتتراوح أسعاره بين 15 و20 ريالاً للكيلو الواحد.

مميزات اللومي الحساوي

يمتاز الليمون الحساوي بـ

رقعة قشرته



خصوصية الطعم والرائحة الزكية



غزارة مياهه عند العصر



يبقى طازجًا لمدة بعد قطفه



زراعة اللومي الحساوي

تحتاج شجرة الليمون الحساوي إلى عناية طيلة العام، وتتم من خلال



مكافحة الآفات



التقليم



التسميد



الري المنتظم

مراحل النمو

في بداية الموسم، تبدأ رحلة اللومي بـ

زرع البذور أو الشتلات
الصغيرة

مع مرور الأسابيع
تنمو الأوراق الخضراء

تظهر الأزهار البيضاء
الصغيرة

شيئاً فشيئاً تتحول الأزهار إلى ليمون أخضر يكبر
حجمه، ثم تنمو لتصبح ثمرة ليمون ناضجة بالعصير.

القيمة الغذائية للومي الحساوي

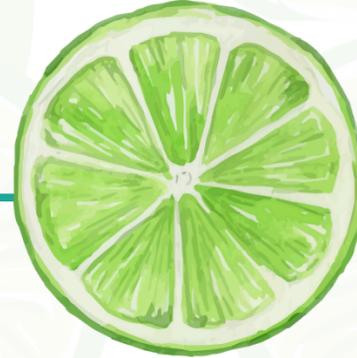
يُعد الليمون الحساوي مصدرًا غنيًا بالـ

ين C



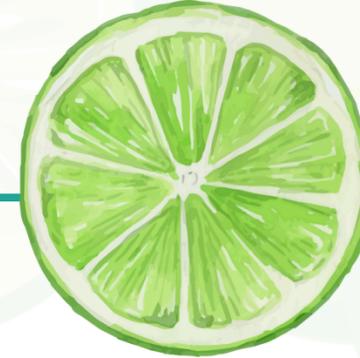
فيتام

يوم



بوتاس

يوم



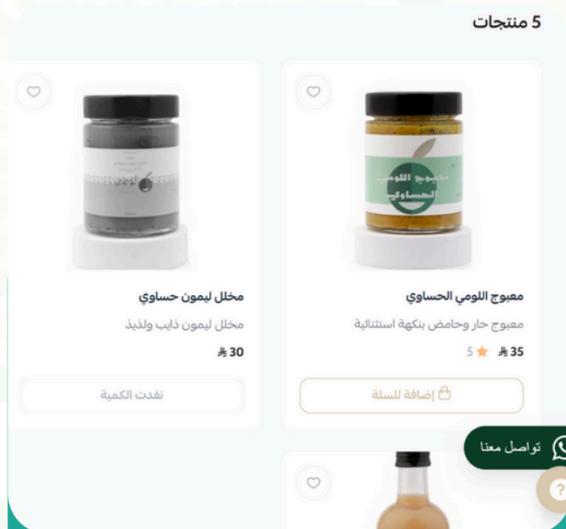
مغنيس

التحديات التي تواجه زراعة اللومي

طريق الزراعة ليس سهلاً. فالأشجار قد تصاب بالآفات، والطقس أحياناً لا يرحم. أسعار السوق أيضاً قد تتأثر بوجود منتجات مستوردة أرخص سعراً. لكن المزارعين تعلموا عبر السنين أن الحل يكمن في الزراعة التقليدية، والتعاون مع المزارعين الآخرين، وتسويق الليمون الحساوي على أنه منتج محلي أصيل يحمل طابع الأحساء.

من السوق إلى البيت

أم جابر كباقي المزارعين في الأحساء لا يكتفون بالزراعة، بل يهتمون أيضاً
بكيفية وصول منتجاتهم للناس :



يستفيدون من
المتاجر الإلكترونية



يشاركون في
مهرجانات الزراعة



يعرضون ثمارهم في
الأسواق الشعبية

هكذا تجعل من ثمرة الليمون الحساوي قصة نجاح متكاملة من الشجرة إلى المائدة.

■ إبتكارات من اللومي الحساوي

لم يعد الليمون الحساوي يقتصر على العصير أو التتبيل. فقد ابتكر الأحسائيون استخدامات عديدة للومي مثل: مربى من قشر الليمون، وصلصة حارة تضيف طعماً مميزاً للأطباق، وحتى مخللات تجمع بين النكهة الحامضة والبهارات. هذه الابتكارات جعلت الليمون الحساوي يتجاوز حدود المطبخ التقليدي إلى منتجات حديثة تستهوي الجيل الجديد.



طريقة أم جابر لمخلل اللومي الحساوي

عند أم جابر، المخلل ما يحتاج تعقيد :

1 اللومي الأخضر يُغسل ويتقاصص بالنص أو الأربع.

2 يتم وضعه في مرطبان زجاجي نظيف و معقم

3 نضيف ماء وخل أبيض بنسبة متوازنة

4 إضافة القليل من الملح والفلفل الأسود الحَب، وأحياناً فص ثوم صغير.

بعد أيام قليلة، يبدأ اللون يتغير والطعم يشتد. النتيجة: لومي حساوي، لاذع، ومنعش مع الأكل.



تجربة حية لتخليل اللومي الحساوي

بإشراف المزارعة : زينب العبدالمنعم (أم جابر)

دعم الجمعيات التعاونية في الأحساء

تلعب الجمعيات التعاونية دورًا مهمًا في تعزيز المنتجات المحلية مثل اللومي الحساوي والتمور، من خلال تسويقها بشكل أوسع، وتمكين المزارعين الصغار من الاستمرار في الإنتاج. كما تساهم في نشر ثقافة الاستدامة الزراعية، ودعم الاقتصاد المحلي، والحفاظ على الهوية التراثية للأحساء.



الوقت مفتوح لإستفساراتكم و مقترحاتكم

شكرًا لتفاعلكم وحضوركم