

الجراد في شكله وأكله

الشكل العام:



شكل الذعيرى: ذكر الجراد



شكل المكنه : أنثى الجراد



شكل الدبّا: صغار الجراد

الجراد:

لصنف الجراد أنواع كثيرة وهي تختلف بمزاياها ومواصفاتها وألوانها وطبائعها كما تختلف بنفعها وأذيتها. وما يهمننا هنا النوع المهاجر وهو الذي دائما يجري الحديث عنه ويسبب الكوارث لأصحاب الزراعة حينما ينزل بأراضي مزارعهم. وسأبين من هذا الصنف المهاجر ما تعودنا على مواسمه حيث يصيب الأجواء أثناء الربيع كل سنة قبل أن تقوم منظمة الزراعة التابعة للأمم المتحدة بمكافحته وهو الآن يصل إلينا مصاباً بالسمة وضار أكثر من نفعه.



الجراد بعد تلقي رش المبيدات، وقد يقلت بعضها من الموت فيصل إلينا يحمل بعض السموم

مكافحة الجراد:

تكافح الدول بمساعدة منظمة الزراعة - وهي من منظمات الأمم المتحدة - أفواج الجراد برش السموم عن طريق الطائرات الزراعية الخاصة فيموت الأكر منه وينجو القليل ويكون الناجي ضعيف وغير قادر على التكاثر.



الأنواع:

كبقية الأحياء يوجد منها أنثى وذكر وأولاد وقد وضحتها بالصو أعلاه وأبينها بالأسماء والمواصفات التالية:-

- الأنثى تسمى مكنه ولونها يميل للبني وحجمها أكبر من الذكر.
- الذكر يسمى زعييري ولونه يميل إلى الأصفر وحجمه أصغر.

الأولاد تسمى دبا ويغلب على لونه اللون الأشهب وهو قريب من البني الفاتح .

الطيران والتنقل:

يأتي الجراد طائراً من عدة أماكن وغالباً يأتي إلينا من أفريقيا ويعبر البحر الأحمر طائراً وحين يتعب يحمل بعضه بعضاً ويتبادلون الحمل بين أفرادة كل حسب تعبته بتعاون جميل وغريب.



أسراب الجراد القادمة وهي متأهبة للطيران في الصباح

التزاوج:

يتزاوج الجراد أثناء رحلاته وتضع الأنثى كمية كبيرة من البيض داخل التراب في صحرائنا العربية المشمس فتدفئ الشمس هذا البيض ليفقس بجراد صغير دون أجنحة فما تلبث أن تخرج من التراب إلا وتبدأ بانتاج أجنحتها خلال يومين.



جرادة تضع بيضها في الصحراء

طريقة صيده وبيعه:

كان الأوائل يصطادون الجراد أثناء الليل حيث أنه لا يرى في الليل ولا يعرف يطير فهو لا يطير إلا في نور النهار بعد خروج الشمس وهم يصطادوه بكميات كبيرة ويضعونه في أكياس كبيرة من الخيش ثم ينقلوه على الحمير للسوق لبيعه فتشتره الناس وتفرح به وعادة كل أسرة تشتري خيشه.

صورة للجراد وهو على الأرض قبل طيرانه وقت الفجر



صورة للجراد وهو على المزروعات والأشجار النخيل



صورته منتشر على الأرض بعد مبيت الليل ومجيء الصباح

طريقة إعداده وطبخه:

بعض العائلات تضع الجراد داخل قدر كبير يسمى حجري بحيث تفرغ فم الخيشة في داخل القدر وهو ملئ بماء يغلي وبه بعض الملح والنار تحته ثم يترك حتى يستوي الجراد وتفرغ رائحة زكية من استوائه. بعد ذلك يخرجون الجراد وينزعون رأسه وسيقان أرجله ويجمع باقي أجزاء جسمه إستعدادا لتقديمه والإستفادة منه.

جدير بالذكر أن الممكن وهو أنثى الجراد أطعم وأجدر بالأكل من غيرها وتكون أيضا أطيب وألذ عندما تكون مليئة بالبيض ويتمثل بانتفاخ ذيلها حيث فيه من اللحم ما يجعلها طيب الطعم للأكل، أما الزعيري وهو الذكر ذا اللون الأصفر فهي أقل جسما وأقل طعماً.



طريقة تقديمه للأكل:

يوجد عدة طرق لتقديمه وأكله سأذكر بعضها .

وجبة: القنازيع

يقدم وهو ساخن كوجبه توكل مع الخبز



وجبة: الدقوقة

يجفف ثم يطحن ويخلط بشي من دقيق القمح والسكر الأحمر الطبيعي الغير مكرر وطريقة تقديمه تختلف بين الناس - وهو مثل تقديم مسحوق الزعتر ويزور السمسم ووضع الزيتون معه - فالبعض يقدمه كماهو وبعضهم يضيف له الزيدة الطازجة، ثم يقدم هذا المخلوط للأكل مع الخبز أو يلهم لهماً حسب الرغبة وهو لذيذ جداً جداً.

وجبة: المضير

يجفف الجراد ويخلط مع البقل ثم يطحن ويلف بالتمر بعض العائلات تشكل منه أشكالاً بالعبيط وبعضهم يخرج نوات التمرة ويلفه بها وبلتا الحالتين يمثل وجبة راقية وطعمة جداً وهناك وجبات أخرى يدخل فيها الجراد قد يذكرها الإخوة فقد نسيتهما أو نسيتهما مثل وضعه مع المطايز بدل اللحم وأشباهاها

فوائد الجراد الطبية:

يذكر أنه يشفي بعض الأمراض البيئية والغامضة كما يجد الناس نشاطاً وصحة بعد أكل الجراد حيث أن الجراد يأكل من كل الأشجار البرية والنباتات العطرية والنباتات الطبية والتي لها قيمة صحية عظيمة.

ملاحظة: يجب علينا الوعي ونحتاط لأن الجراد الآن مسموم ومن الجدير بالكر أن أكرر التنبيه أنه لا يجب أكل الجراد المسموم فهو خطر جداً وضار للصحة.

المصدر: مقالة من الانترنت ارسلها الدكتور معتز العزاوي ماخوذه من منتديات متنوعة نتمنى ان

نحصل على المصدر الاصلي لاضافة اسمه تحتها ونهدف من ذلك نشر المعلومة الصادقة الموثقة للقاريء العربي ووفق الله الجميع