

تتأثر كثافة الطبقة الشمعية على الثمار Bloom ولون الثمار الخارجى بالأصول المستعملة ولكن باستثناء تأثير الأصول على حجم الثمرة، فإن معظم تأثيرات الأصول على الثمار تكون سلبية (عن Lee ١٩٩٤)

الأصول المستعملة فى إنتاج الخضراوات المطعومة

تتباين أنواع الأصول المستخدمة فى إنتاج الخضراوات المطعومة باختلاف المحصول والهدف من عملية التطعيم، كما تختلف طريقة التطعيم المناسبة باختلاف الأصل المستعمل. كما يظهر فى جدول (٧-٢)

جدول (٧-٢) الأصول المستعملة، وطريقة التطعيم المناسبة، والهدف من التطعيم فى مختلف محاصيل الخضراوات

الخضراوة	الأصول الشائعة الاستعمال ^(أ)	طرق التطعيم ^(ب)	الهدف من التطعيم ^(ج)
البطيخ الجورد	<i>Lagenaria siceraria var. hispida</i>	١	٢٠١
حجر بوعبة		٢٠١	٣٠٢٠١
الجورد الشمعى	<i>Benincasa hispida</i>	٣٠١	٢٠١
الخيار القرع	<i>Cucurbita pepo</i>	٣٠٢	٣٠٢٠١
القرع	<i>Cucurbita moschata</i>	٢٠١	٣٠٢٠١
الخيار الشوكى	<i>Sicyos angulatus</i>	٢	٥
الجورد	<i>Cucurbita ficifolia</i>	٢	٣٠٢٠١
حجر بوعبة		٢٠١	٣٠٢٠١
القاوون الهجين	<i>Cucurbita maxima x C. moschata</i>	٢	٤٠٢٠١
الطماطم الخيار	<i>Cucumis sativus</i>	٢	٢٠١
الخيار الشوكى	<i>Sicyos angulatus</i>	٢	٥٠٢
	<i>Cucumis melo</i>	٣٠٢	١
اليدىجان	<i>Lycopersicon pimpinellifolium</i>	٣	٥
	<i>Lycopersicon hirsutum</i>	٣	٥

الفصل السابع أساسيات إنتاج الخضر في البيوت المحمية

تابع جدول (٧-٢)

الخضر	الأصول الشائعة الاستعمال ^(١)	طرق التطعيم ^(ب)	الهدف من التطعيم ^(ج)
	<i>Lycopersicon esculentum</i>	٣	٥
	<i>Solanum integrifolium</i>	٣، ٢	٦
	<i>Solanum torvum</i>	٣، ٢	٧

١- يتوفر عديد من الأصناف والسلالات المستعملة كأصول من كل نوع

ب- طرق التطعيم ١- الإيلاج في حفرة hole insertion، ٢- اللسانى tongue، ٣- التطعيم بالشق cleft

ج- أهداف التطعيم ١- مكافحة الذبول لفيوراري، ٢- تحفيز النمو، ٣- تحمل الحرارة المنخفضة، ٤- إطالة موسم النمو، ٥- مكافحة النيماتودا، ٦- مكافحة الذبول البكتيري، ٧- تقليل الإصابة الفيروسية.

ونلقى مزيداً من الضوء على الأصول المستعملة مع مختلف محاصيل الخضر فيما يلي:

١- الطماطم:

يبين جدول (٧-٣) أهم الأصول المستخدمة في تطعيم الطماطم في اليابان والأمراض التي يقاومها كل أصل منها.

جدول (٧-٣) أهم الأصول المستخدمة في تطعيم الطماطم في اليابان، والأمراض التي يقاومها كل أصل منها (عن Lee ١٩٩٤)

أهم أمراض الطماطم ^(١)						
الأصل	الذبول البكتيري	الذبول الفيوزاري	<i>Verticillium dahliae</i>	<i>Pyrenochaeta lycopersici</i>	نيماتودا تعقد الجذور	فيروس موزايك
BF	R	R	S	S	S	S
LS89	R	R	S	S	S	S
PFN	R	R	S	S	R	S
PFNT	R	R	S	S	R	R
KNVF	S	R	R	R	R	S

أهم أمراض الطماطم^(١)

الأصل	الذبول البكتيري	الذبول الفيوزاري	<i>Verticillium dahliae</i>	<i>Pyrenochaeta lycopersici</i>	نيماتودا تعقد الجذور	فيروس موزايك التبغ
KNVFTM	S	R	R	R	R	R
Signal	S	R	R	R	R	R
KCFT-N	S	R	S	R	R	R

(١) R = مقاوم ، S = قابل للإصابة .

وجميع هذه الأصول عبارة عن هجن ناتجة من تلقيح الطماطم مع النوع البري *Lycopersicon hirsutum* وكما يظهر من جدول (٧-٤) ، فإن الحروف المستخدمة في تكوين أسماء الأصول تُشير إلى خاصية مقاومتها للأمراض المختلفة كما يلي

الرمز	المرض المعنى
F	الذبول الفيوزاري
V	ذبول فيرتسيليم
K	عن الجنور البسي والقيني
N	نيماتودا تعقد الجنور
Tm أو T	فيروس موزايك التبغ
F ₂	الذبول الفيوزاري (سلالة رقم ٢ ، بالإضافة إلى السلالة العادية رقم صفر).
B	الذبول البكتيري

وتستخدم شركة تاكي - اليابانية - للبيذور أصولاً مقاومة للأمراض - جميعها من الهجن - في تطعيم الطماطم ، كما يلي

الأصل	الأمراض التي يقاومها
Helper-M	B, V, F1, F2, N
Achilles-M	B, V, F1, N
Ti-up No.1	K, N, V, F1, Tm-2 ^a

الأصناف	الأمراض التى يقاومها
Ti-up No.2	K, N, V, F1, F2, Tm-2 ^a
Anchor-T	B, V, F1, F2, N, Tm-2 ^a
New No.1	K, N, V, F1
Healthy	B, V, F1, N
Kage	B, N, V, F2, Tm-2 ^a

ومن الرموز الجديدة التى جاءت فى قائمة الأمراض التى تقاومها تلك الأصناف: F1 ويعنى المقاومة للسلالة الأولى (رقم صفر) من الفطر المسبب للذبول الفيوزارى، و Tm-2^a ويعنى احتواء الأصناف على الجين Tm-2^b الذى يعد من أقوى جينات المقاومة لفيروس موزايك التبغ وجميع الأصناف الهجين المبينة أعلاه والتي لا تحمل الجين Tm-2^a تحمل الجين الآخر Tm-1 لمقاومة فيروس موزايك التبغ. وتوصى الشركة بأن تُطعم أصناف الطماطم التى تحمل الجين Tm-2^b على أصناف تحمل المقاومة نفسها، وكذلك تُطعم الأصناف التى تحمل الجين Tm-1 على أصناف بها الجين نفسه

ودرس Masuda & Furusawa (١٩٩١) تأثير استعمال الأصناف المقاومة للأمراض KNVF-R3، و LS-89، و TVR-2 على محصول ونوعية ثمار الطماطم، ووجدوا أن المحصول لم يختلف جوهرياً باختلاف الأصناف المستعمل، ولكن أدت جميع الأصناف إلى زيادة نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية فى الثمار بعد العنقود السادس. وحُصِّلَ على أعلى نسبة من المواد الصلبة الذائبة الكلية، والحموضة المعاكسة فى عصير الثمار عندما استعمل الأصناف KNVF-R3.

وقد حصل Matsuzoe وآخرون (١٩٩٣) على توافق تام بين الطماطم كطعم وكل من: *Solanum sisymbriifolium*، و *S. torvum*، و *S. toxicarium* كأصناف مقاومة للأمراض التى تعيش مسباتها فى التربة، ولكن الأصناف الأولى فقط (*S. sisymbriifolium*) هو الذى لم يكن له تأثير سلبي على نمو ومحصول الطماطم فى مدى واسع من الظروف البيئية

٢- الباذنجان:

من الأصول المستعملة مع الباذنجان هجينا الباذنجان Meet، و Caravan وكلاهما مقاوم لكل من مرضى الذبول الفيوزارى، و ذبول فيرتسيليم.

٣- البطيخ:

من الأصول المستعملة مع البطيخ ما يلي

أ- هُجن القرع Tetsukabuto، و Patron، و Kirameki، و Just.

ب- هجن الجورد: Friend، و Round Fruited.

ج- هجين البطيخ Toughness

وجميعها مقاومة لمرض الذبول الفيوزارى.

٤- القاوون:

من الأصول المستعملة مع القاوون ما يلي:

أ- هجينا القرع Tetsukabuto، و Just.

ب- هجين القاوون: Base.

وجميعها مقاومة لمرض الذبول الفيوزارى (عن كتالوج لشركة Taki Seed).

٤- الخيار:

عند زراعة الخيار فى المواسم الباردة فإنه يجب أن يُطعم على الجورد *Cucurbita ficiflora*. الذى يزداد نموه بانخفاض حرارة التربة عن ٢٠ م (عن Kanahama ١٩٩٤)، بينما يوصى عند زراعة الخيار فى المواسم الحارة بتطعيمه على الأصل *Sintozwa*، وهو هجين نوعى

ويُظهر الخيار الشوكى *bur-cucumber (Sicyos angulatus)* الذى وجد نامياً برياً فى كوريا - توافقاً جيداً مع الخيار (وكذلك مع البطيخ)، وهو مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور. ويحفز النمو المبكر للطعموم (عن Lee ١٩٩٤)

ويقاوم الأصل *C ficifolia* - الشائع الاستعمال مع الخيار والبطيخ - كلا من الذبول الفيوزارى والفطر *Phomopsis sclerotoides* (عن Fletcher ١٩٨٤)

وقد وجد Weng وآخرون (١٩٩٣) أن تطعيم الخيار على الجورد *C ficifolia* أدى - مقارنة بعدم التطعيم - إلى زيادة المساحة الورقية بمقدار ٧٠٪-٤٤٪، ومحتوى الكلوروفيل بمقدار ٦٣٪-١١٧٪، كما أدى إلى زيادة فى مقاومة النباتات لكل من البياض الدقيقى وفطرى الفيوزاريوم والبثيم *Pythium*، وزيادة المحصول المبكر بنسبة ٣٠٪-٩٠٪، والمحصول الكلى بنسبة ١٥٪-٤٧٪.

طرق التطعيم

تجرى عملية التطعيم - عادة - فى طور البادرة، وقبل بزوغ الورقة الحقيقية الأولى - من بين الفلقتين - فى القرعيات.

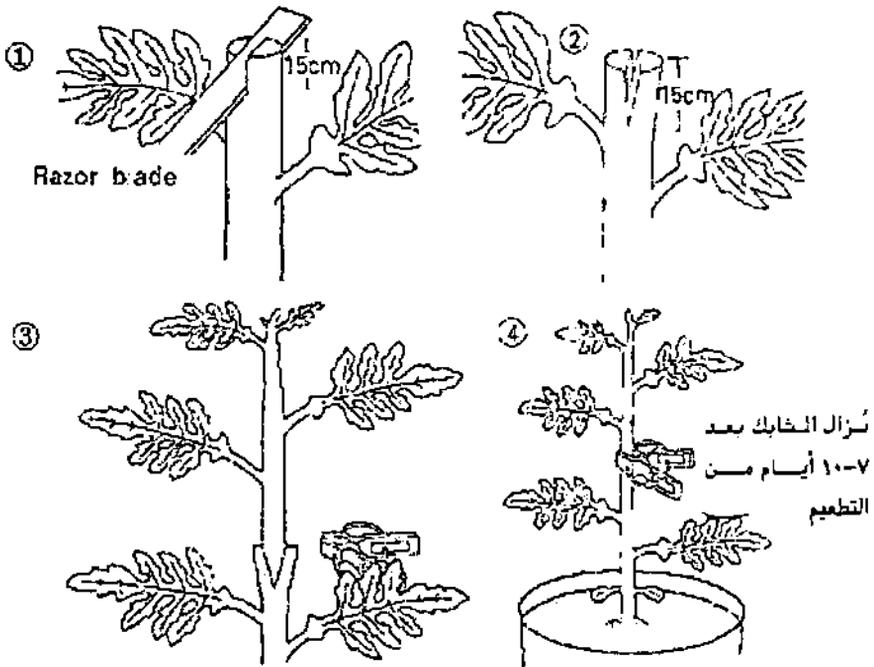
تستخدم ثلاث طرق للتطعيم، هى اللسانى *tongue approach*، والشق *cleft*، والأنبوبي *tube*. ويتشابه التطعيم بالشق والتطعيم الأنبوبي فى أن ساق الطعم يقطع تمامًا عن جذورها وتلصق بالأصل والأصل فى إسم التطعيم الأنبوبي أن أنبوبة صغيرة كانت تستخدم فى ضم الطعم إلى الأصل، ولكن تستخدم لذلك - حاليًا - مشابك بدلاً من الأنابيب ويعد التطعيم الأنبوبي هو الأسرع والأقل تعقيداً نظراً لاحتياجه إلى قطع واحد مستقيم فى كل من الأصل والطعم، كما إنه - بسبب عدم الحاجة لأكثر من قطع واحد - يمكن استعماله مع البادرات الصغيرة جداً. وفى كل من التطعيم بالشق والتطعيم الأنبوبي تلزم حماية النباتات الصغيرة المطعومة من الجفاف حتى يكتمل التحام أنسجة الطعم مع أنسجة الأصل. وتتم الحماية المطلوبة بتغطية النباتات المطعومة بغطاء بلاستيكي لتقلل الضوء التى تتعرض له والاحتفاظ بالرطوبة، مع تعريض النباتات المطعومة لرذاذ دقيق من الماء على فترات أثناء النهار. هذا .. ويكتمل التحام الطعم فى الطماطم سريعاً، ويمكن البدء فى أقلمة النباتات فى الصوبة بعد نحو ٣-٤ أيام، وغالباً ما تصبح النباتات جاهزة للشتل فى خلال ٧-٨ أيام من عملية التطعيم.

وفى كل من التطعيم بالشق والتطعيم الأنبوبي ينبغى أن تكون أقطار النهايات المقطوعة فى كل من الأصل والطعم متماثلة تماماً، وبغير ذلك يستغرق التطعيم وقتاً أطول ليكتمل التئامه،

ويمكن أن يموت الأصر خلال تلك الفترة الطويلة بسبب عدم انتقال الغذاء المجهز إليه ونظراً لأن معظم الأصول تكون أبطأ نمواً عن الأصناف التجارية المستخدمة كطعوم، لذا فإنها تزرع - عادة - مبكرة بعدة أيام عن الطعوم (McAvory ٢٠٠٥).

التطعيم بالشق:

عند إجراء التطعيم بالشق cleft grafting تلزم زراعة بذور الأصل قبل زراعة الطعم بنحو ٥-٧ أيام وعند وصول النباتات لرحلة نمو الورقة الحقيقية الرابعة إلى الخامسة يتم عمل شق في ساق الأصر. ويقطع ساق الطعم على شكل وتد (أو مفك)، بحيث يكون جانبها الودت متماثلين تماماً مع جانبي الشق في ساق الأصل، ومع ضرورة ترك ٢-٣ أوراق بكل من الأصر والطعم يوضع الجزء المقطوع من الطعم في الشق المجهز بالأصل، ثم يثبتان معاً بمشبك بلاستيكي (شكل ٧-١).



شكل (٧-١) تخطيط لعملية التطعيم بالشق

التطعيم الأنبوبي:

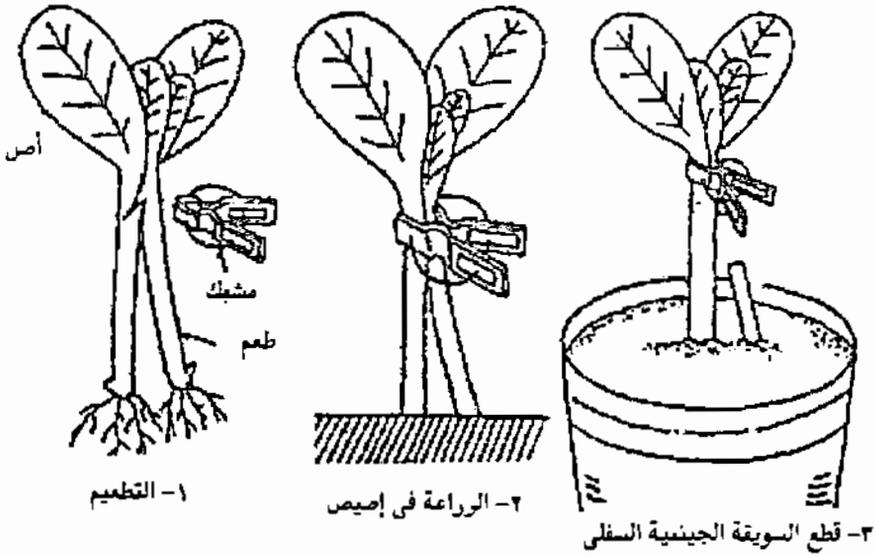
عند إجراء التطعيم الأنبوبي تزرع بذور الأصل قبل بذور الطعم بنحو يوم واحد إلى يومين ونظراً لأن التعامل يكون مع نباتات صغيرة، فإنه يكون أسرع عند التطعيم بالشق، كما تحتاج النباتات المطعومة إلى مساحة أقل أثناء أقلمتها. ولا توجد حدود لصغر حجم النباتات التي يمكن تطعيمها غير مدى القدرة الشخصية على التعامل مع النباتات الصغيرة.

يتم أولاً قطع الأصل والطعم قطعين متقابلين مائلين، ثم يُضم القطعين معاً باستخدام مشبك صغير وإذا كان مخططاً لتربية الطعم على فرعين، فإن التطعيم يجب أن يجرى أسفل الأوراق الفلجية في كل من الأصل والطعم

التطعيم اللساني:

يسمح التطعيم اللساني tongue approach grafting للطعم بالبقاء على جذوره إلى حين التحام الأصل مع الطعم. ويشيع استخدام تلك الطريقة مع القرعيات - خاصة - لأن نسبة نجاحها تكون عالية، وهي تفضل - كذلك - مع الطماطم في الظروف الجوية التي لا تناسب سرعة التحام الطعوم، وتعمل في هذه الطريقة نباتات أكبر حجماً (بعمر ١٤-٢١ يوماً للطماطم، و ١٠-١٣ يوماً للخيار، و ٧-١٠ أيام للقرع العسلي) لتأمين وجود قطر مناسب للسيقان يسمح بإجراء التطعيم.

تزال أولاً قمة الأصل لكي لا يستمر في نموه الخضري، ويلى ذلك قطع ساقى الطعم والأصل بطريقة تسمح بإيلاج لسان من ساق الطعم في شق - بنفس الحجم - في ساق الأصل، ثم يُضغظان معاً باستخدام مشبك بلاستيكي. تُترك جذور الطعم لمدة ٣-٤ أيام بعد التطعيم حتى يكتمل التحام أنسجة الطعم مع أنسجة الأصل، ثم تقطع ساق الطعم تحت مكان التطعيم جزئياً، وتترك لمدة ٣-٤ أيام أخرى لحين اكتمال اعتماد الطعم على جذور الأصل، وذلك قبل القطع الكامل لساق الطعم تحت منطقة التطعيم (شكل ٧-٢).



شكل (٧-٢) تخطيط لعملية التطعيم اللسانى.

يراعى عند إجراء التطعيم ما يلى:

- ١- تعريض النباتات لضوء الشمس المباشر مع تعريضها قليلاً قبل التطعيم لكي لا تستطيل النباتات، ولأجل زيادة قدرتها على تحمل نقص الماء.
- ٢- رى النباتات جيداً قبل استخدامها فى التطعيم مباشرة، والتأكد من كونها ممتلئة بالرطوبة وغير ذابلة
- ٣- إجراء التطعيم إما فى الصباح الباكر أو متأخراً بعد الظهر؛ لتجنب تعريض النباتات لأى شد رطوبى
- ٤- يُفص - دائماً - إجراء التطعيم فى مكان مظلل وغير معرض للرياح، ويحسن أن يكون ذلك خارج الصوبة
- ٥- عدم تقطيع سيقان نباتات يزيد عددها عما يمكن تطعيمه فى خلال دقائق معدودة. فمن الأهمية بمكان عدم جفاف مكان القطع أو ذبول الطعم
- ٦- لا يُطعم معاً إلا الطعوم والأصول التى تتماثل سيقانها فى القطر، ويتماثل القطع

الفصل السابع - أساسيات إنتاج الخضر فى البيوت المحمية

فى كل منهما، لإعطاء أكبر فرصة ممكنة لتلاص الحزم الوعائية لكل من الأصل والطمع معاً

٧- يُحافظ على النباتات المنطومة فى حرارة ٣٠°م، و ٩٥٪ رطوبة نسبية لمدة ٣-٥ أيام بعد إجراء التطعيم. باستخدام بلاستيك غير شفاف، مع التعريض للرياح المبردة الدقيق

٨- بعد استكمال التحام الأصل مع الطعم تُعرض النباتات لضوء الشمس المباشر بصورة تدريجية - وهى فى الصوبة - لمدة ثلاثة إلى أربعة أيام، برفع البلاستيك غير الشفاف عنها فى المساء، وبعد الظهر، ثم لساعات يزداد طولها تدريجياً وسط النهار. تستمر خلال هذه الفترة التعريض للرياح الدقيق حسب الحاجة لتجنب ذبول النباتات

٩- يجب - عند الشتل - أن يبقى مكان التطعيم فوق سطح التربة، حتى لا تُغطى الفرصة لساق الطعم أن تنتج جذوراً لدى ملاستها للتربة الرطبة، لأن تلك الجذور تحد من مزايا التطعيم (McAvoy ٢٠٠٥)

وقد أمكن التحكم فى طول كل من السويقة الجنينية السفلى وأطوال السلاميات فى أصل الجورد *Cucurbita ficifolia* المستخدم مع كل من الخيار والبطيخ بنقع البذور فى محلول مائى لمنظم النمو يونيكونازول uniconazole بتركيز ١-١٠٠ جزء فى المليون، ورش النباتات فى مرحلة تكوّن ١,٣ ورقة حقيقية بالجبريللين بتركيز ٥٠ جزءاً فى المليون. عملت معاملة اليونيكونازول على تقصير السويقة الجنينية السفلى والسلاميات، وازدادت شدة التأثير بزيادة التركيز المستخدم من منظم النمو، بينما أحدثت معاملة الجبريللين تأثيراً عكسياً. وأدت معاملة البذور باليونيكونازول بتركيز جزء واحد فى المليون - مع رش البادرات فى مرحلة تكوّن ١,٣ ورقة حقيقية بالجبريللين بتركيز ٥٠ جزءاً فى المليون - إلى ثبات طول السويقة الجنينية السفلى مع استطالة السلاميات فقط (Oda ١٩٩٤)

ميكنة التطعيم

كان تطعيم الشتلات يجرى يدوياً بواسطة منتج الخضر، ثم أصبحت الشتلات

المطعمومة تستج (فى كوريا واليابان) بأعداد كبيرة بمعرفة تعاونيات أو شركات متخصصة. يقوم فيها المتخصصون بتطعيم نحو ١٥٠ شتلة فى الساعة يدوياً مع الاستعانة بأدوات خاصة، تم تطويرها لهذا الغرض، مثل: المطاوى، والمشابك، والأنابيب. والصمغ

وعلى الرغم من أن أتمتة عملية التطعيم (عن طريق الإنسان الآلى Robots) لم تُجرَ على نطاق تجارى بعد، إلا أنه يتم تطوير أربعة أنواع من الروبوتات لهذا الغرض فى اليابان. يعتمد عملها على المبادئ التالية:

١- يعتمد النوع الأول (JT's Robot) على أنابيب بلاستيكية لوصول الأصل بالطعم وعند تسخين هذه الأنابيب على حرارة ١٥٠م°-٢٥٠م° لعدة ثوان، فإنها تنكمش وتضغط على منطقة الالتحام، ويلي ذلك تبريد الأنابيب إلى حرارة الغرفة باستعمال تيار من الهواء البارد، وتسقط هذه الأنابيب تلقائياً مع نمو البادرة المطعمومة.

٢- يمكن للنوع الثانى (TGR's Robot) تطعيم عدة بادرات فى آن واحد تتواجد فى خلايا مربعة فى صوان خاصة، وتكون جاهزة للتطعيم وهى فى عمر معين لكل من الأصول والطعم

٣- فى النوع الثالث (Brain's Robot) تبقى منطقة الالتحام فى مكانها باستعمال متبك خاص

٤- يعتمد النوع الرابع (Honami et al 's Robot) على طريقة للتطعيم تعرف باسم "plug-in". وفيها تجهز قاعدة الطعم على شكل مخروط، وتعد حفرة مخروطية مماثلة فى قمة الأصل، ثم يولج الطعم فى حفرة الأصل (عن Kurata ١٩٩٤)

الرى

من الضرورى إنشاء خزانات مغلقة أو بركة مكشوفة لتخزين المياه اللازمة للرى، وبسعة تكفى احتياجات الرى فى جميع البيوت المحمية وتفيد هذه الخزانات فى الحالات الآتية