

إنتاج خضر المواسم الدافئة والحارة
في الأراضى الصحراوية

سلسلة

العلم والممارسة لإنتاج الخضار في الأراضي الصحراوية

إنتاج خضار المواسم الدافئة والحارة في الأراضي الصحراوية

تأليف

أ. د. أحمد عبدالمنعم حسن

أستاذ الخضار المتفرغ

كلية الزراعة - جامعة القاهرة

الطبعة الثانية



الدار العربية للنشر والتوزيع

2011

إنتاج خضر المواسم الدافئة والحارة

في الأراضي الصحراوية

ISBN 977-258-050-0

رقم الإيداع: 8300

الطبعة الأولى: 1993

الطبعة الثانية: 2011

حقوق النشر محفوظة

لدار العربية للنشر والتوزيع

32 شارع عباس العقاد - مدينة نصر - القاهرة

ت: 22753335 فاكس: 22753388

E-mail: aldar_alarabia1@yahoo.com

لا يجوز نشر أي جزء من هذا الكتاب، أو اختزان مادته بطريقة الاسترجاع أو نقله على أي وجه، أو بأي طريقة، سواء أكانت إلكترونية، أو ميكانيكية، أو بالتصوير، أو بالتسجيل، أو بخلاف ذلك إلا بموافقة الناشر على هذا كتابة، ومقدمًا.

مقدمة الناشر

يتزايد الاهتمام باللغة العربية في بلادنا يوماً بعد يوم ، ولاشك أنه في الغد القريب ستستعيد اللغة العربية هيبتها التي طالما امنتت وأذلت من أبنائها وغير أبنائها ، ولا ريب في أن إذلال لغة أمة من الأمم هو إذلال ثقافى وفكرى للأمة نفسها ، الأمر الذى يتطلب تضامراً جهود أبناء الأمة رجالاً ونساءً ، طلاباً وطلبات ، علماء ومثقفين ، مفكرين وسياسيين في سبيل جعل لغة العروبة تحتل مكانتها اللائقة التى اعترف المجتمع الدولى بها لغة عمل في منظمة الأمم المتحدة ومؤسساتها في أنحاء العالم ؛ لأنها لغة أمة ذات حضارة عريقة استوعبت — فيما مضى — علوم الأمم الأخرى ، وصهرتها في بوتقتها اللغوية والفكرية ؛ فكانت لغة العلوم والآداب ، ولغة الفكر والكتابة والمخاطبة .

إن الفضل في التقدم العلمى الذى نتمتع به دول أوروبا اليوم يرجع في واقعنا إلى الصحوة العلمية في الترجمة التى عاشتها في القرون الوسطى . فقد كان المرجع الوحيد للعلوم الطبية والعلمية والاجتماعية هو الكتب المترجمة عن العربية لابن سينا وابن الهيثم والقارافى وابن خلدون وغيرهم من عمالقة العرب . ولم ينكر الأوروبيون ذلك ، بل يسجل تاريخهم ما ترجموه عن حضارة الفراعنة والعرب والإغريق ، وهذا يشهد بأن اللغة العربية كانت مطواعة للعلم والتدريس والتأليف ، وأنها قادرة على التعبير عن متطلبات الحياة وما يستجد من علوم ، وأن غيرها ليس بأدق منها ، ولا أقدر على التعبير . ولكن ما أصاب الأمة من مصائب وجمود بدأ مع عصر الاستعمار التركى ، ثم البريطانى والفرنسى ، عاق اللغة من النمو والتطور ، وأبعدها عن العلم والحضارة ، ولكن عندما أحس العرب بأن حياتهم لا بد من أن تتغير ، وأن جمودهم لا بد أن تدب فيه الحياة ، اندفع الرواد من اللغويين والأدباء والعلماء في إنشاء اللغة وتطويرها ، حتى أن مدرسة قصر العبنى في القاهرة ، والجامعة الأمريكية في بيروت درّستا الطب بالعربية أول إنشائهما . ولو تصفحنا الكتب التى ألفت أو تُرجمت يوم كان الطب يدرس فيها باللغة العربية لوجدناها كتباً ممتازة لا تقل جودة عن أمثالها من كتب الغرب في ذلك الحين ، سواء في الطب ، أو حسن التعبير ، أو براعة الإيضاح ، ولكن هذين المعهدين تنكرا للغة العربية فيما بعد ، وسادت لغة المستعمر ، وفرضت على أبناء الأمة فرضاً ، إذ رأى الأجنبى أن في خنق اللغة مجازاً لعرقلة تقدم الأمة العربية . وبالرغم من المقاومة العنيفة التى قابلها ، إلا أنه كان بين المواطنين صنائع سبقوا الأجنبى فيما يتطلع إليه ، فتفتنوا في أساليب التعلق له اكتساباً لمرضاته ، ورجال تأثروا بمحاملات المستعمر الظالمة ، يشككون في قدرة اللغة العربية على استيعاب الحضارة الجديدة ، وغاب عنهم ما قاله الحاكم الفرنسى لجيشه الزاحف إلى الجزائر : « علموا لغتنا وانشروها حتى تحكم الجزائر ، فإذا حُكمت لغتنا الجزائر ، فقد حكمتها حقيقة . »

فهل لي أن أوجه نداهُ إلى جميع حكومات الدول العربية بأن تبادر - في أسرع وقت ممكن - إلى اتخاذ التدابير ، والوسائل الكفيلة باستعمال اللغة العربية لغة تدرّس في جميع مراحل التعليم العام ، والمهني ، والجامعي ، مع العناية الكافية باللغات الأجنبية في مختلف مراحل التعليم لتكون وسيلة الاطلاع على تطور العلم والثقافة والانفتاح على العالم . وكلنا ثقة من إيمان العلماء والأساتذة بالتحريب ، نظراً لأن استعمال اللغة القومية في التدريس يسر على الطالب سرعة الفهم دون عائق لغوي ، وبذلك تزداد حصيلة الدراسة ، ويرتفع بمستواه العلمي ، وذلك يعتبر تأصيلاً للفكر العلمي في البلاد ، وتمكيناً للغة القومية من الأزدهار والقيام بدورها في التعبير عن حاجات المجتمع ، وألفاظ ومصطلحات الحضارة والعلوم .

ولا ينبغي عن حكومتنا العربية أن حركة التحريب تسير متباطئة ، أو تكاد تتوقف ، بل تُحارب أحياناً ممن يشغلون بعض الوظائف القيادية في سلك التعليم والجامعات ، ممن ترك الاستعمار في نفوسهم عقداً وأمراساً ، رغم أنهم يعلمون أن جامعات إسرائيل قد ترجمت العلوم إلى اللغة العبرية ، وعدد من يتخاطب بها في العالم لا يزيد على خمسة عشر مليون يهودياً ، كما أنه من خلال زياراتي لبعض الدول ، واطلاعي وحدت كل أمة من الأمم تدرس بلغتها القومية مختلف فروع العلوم والآداب والتقنية ، كالإيبان ، وإسبانيا ، ودول أمريكا اللاتينية ، ولم تشكلك أمة من هذه الأمم في فدرية لغتها على تغطية العلوم الحديثة ، فهل أمة العرب أقل شأنًا من غيرها ؟!

وأخيراً .. وتمشيًا مع أهداف الدار العربية للنشر والتوزيع ، وتحقيقاً لأغراضها في تدعيم الإنتاج العلمي ، وتشجيع العلماء والباحثين في إعادة مناهج التفكير العلمي وطرائقه إلى رحاب لغتنا الشريفة ، تقوم الدار بنشر هذا الكتاب المتميز الذي يعتبر واحداً من ضمن ما نشرته - وستقوم بنشره - الدار من الكتب العربية التي قام بتأليفها نخبة ممتازة من أساتذة الجامعات المصرية المختلفة .

وبهذا ... تنفذ عهدنا قطعناه على المصطفى فُتُنا فيما أردناه من خدمة لغة الوحي ، وفيما أراد الله تعالى لنا من جهاد فيها .

وقد صدق الله العظيم حينما قال في كتابه الكريم ﴿ وَقُلْ اَعْمَلُوا فَيَسِّرَ اللهُ لَكُمْ اَعْمَالَكُمْ وَرَسُولَهُ وَالْمُؤْمِنُونَ ، وَسُرِّدُونَ إِلَى عَالِمِ الْعِيبِ وَالشَّهَادَةُ قَبْلَكُمْ بِمَا كُنْتُمْ لَعْمَلُونَ ﴾ .

محمد درباله

الدار العربية للنشر والتوزيع

المقدمة

هذا هو الكتاب الثانى للمؤلف فى سلسلة " العلم والممارسة لإنتاج الخضر فى الأراضى الصحراوية " التى تصدر عن الدار العربية للنشر والتوزيع . ويأتى إصدار هذه السلسلة تلبية لحاجة دارسى ومنتجى الخضر ، خاصة بعد التوسع الكبير - الأخذ فى الازدياد - فى إنتاج الخضر فى الأراضى الصحراوية (الرملية) ، أو ما درج على تسميتها بالأراضى الجديدة .

يتضمن الكتاب شرحاً لأحد عشر محصولاً من الخضر تشمل جميع الخضر الهامة التى يمكن اعتبارها من خضراوات " المواسم الدافئة والحارة " ، وهى الخضراوات التى يلزم لنجاح زراعتها توفر موسم نمو حار ، أو معتدل مائل إلى الدفء . وقد تجنبنا إطلاق اسم "الخضر الصيفية" عليها ؛ لأن ماقد تعد من الخضر الصيفية فى مصر - أو غيرها من الدول العربية ذات المناخ المعتدل مناخ مصر - قد تزرع بنجاح تام شتاء فى دول عربية أخرى تتميز بشتاء أكثر دفئاً مما هو عليه الحال فى مصر .

خُصصت الفصول الثلاثة الأولى لحصول الطماطم ، بينما خصص فصل واحد - بعد ذلك - لكل من المحاصيل العشرة الأخرى . وقد جاء هذا التمييز بين المحاصيل لما تتمتع به الطماطم من أهمية اقتصادية ، وتكون نموذجاً لبقية المحاصيل تجنباً لتكرار الأمور العلمية والعملية التى تتشابه فيها تلك المحاصيل مع الطماطم .

هذا .. وقد تناولنا كل محصول بالشرح ؛ من حيث : التعريف بالمحصول ، والوصف النباتى ، والأصناف ، والاحتياجات البيئية ، وطرق التكاثر والزراعة ، وعمليات الخدمة الزراعية ، والفسيولوجى ، والنضج والحصاد والتخزين ، والأمراض والأفات . كما روى توثيق كل موضوع منها بأحدث ما صدر بشأنها من المراجع والبحوث العلمية ما أمكن إلى ذلك سبيلاً .

ويعد هذا الكتاب مكملاً للكتاب الأول الذى صدر من هذه السلسلة بعنوان " أساسيات إنتاج الخضر فى الأراضى الصحراوية " .

والله أسأل أن يكون هذا الكتاب عوناً لدارسى الخضر ومنتجيهما فى الأراضى الصحراوية .

أ . دكتور أحمد عبد المنعم حسن

المحتويات

رقم الصفحة	الموضوع
	الفصل الأول : الطماطم :
	الوصف النباتى والأصناف وطرق الزراعة
٢١	تعريف بالمحصول
٢٢	الوصف النباتى
٢٤	الأصناف
٢٥	أولاً : الأصناف التقليدية (غير الهجين)
٢٩	ثانياً : الأصناف الهجين
٢٤	الاحتياجات البيئية
٢٤	العوامل الأرضية
٢٥	العوامل الجوية
٢٦	التكاثر وكمية التقاوى
٢٧	إنتاج الشتلات
٤١	إعداد الحقل وطرق الزراعة
٤١	التسميد السابق للزراعة
٤٣	الزراعة بالبذور مباشرة فى الحقل الدائم
٤٧	الزراعة بطريقة الشتل
٤٨	إقامة الخطوط ومسافات الزراعة

رقم الصفحة	الموضوع
٥٠	التربية الرأسية للطماطم
٥٣	الزراعة تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة
٥٦	مواعيد الزراعة

الفصل الثاني : الطماطم : عمليات الخدمة الزراعية

٦١	الخف والترايع
٦٢	العزق
٦٢	استعمال الأغشية البلاستيكية للتربة
٦٢	مزايا الأغشية البلاستيكية للتربة
٦٥	تركيب الأغشية البلاستيكية والزراعة
٦٦	الري
٦٨	التسميد
٦٨	مستويات العناصر بالنبات
٧٠	العناصر الأولية وأهميتها
٧٣	برنامج التسميد
٨٠	معاملات خاصة متنوعة

الفصل الثالث : الطماطم : الفسيوولوجي ، والحصاد ، والآفات

٨٣	فسيوولوجيا الإزهار وعقد الثمار
٨٣	الإزهار

رقم الصفحة	الموضوع
٨٥	عقد الثمار
٨٧	ظاهرة بروز الميسم من المخروط السدائى
٨٨	العقد البكرى
٩٠	استخدام منظمات النمو فى تحسين عقد الثمار
٩١	طريقة المعاملة بمنظمات النمو
٩٤	صفات الجودة والعوامل المؤثرة فيها
٩٤	حجم الثمار
٩٤	لون الثمار
٩٦	صلابة الثمار
٩٦	لزوجة العصير
٩٦	المركبات القابلة للتطاير
٩٧	المواد الصلبة الذائبة
٩٨	الحموضة المعايرة ورقم الحموضة (pH)
٩٨	المذاق ونسبة السكريات إلى الأحماض
٩٩	فيتامين ج
٩٩	العيوب الفسيولوجية
٩٩	تعفن الطرف الزهرى
١٠٢	تشققات الثمار
١٠٥	للحة أو لسعة الشمس
١٠٧	النضج المتبقع أو المتلطح
١٠٨	وجه القط
١٠٩	الجيوب أو المساكن الفارغة

رقم الصفحة	الموضوع
١١٠	أضرار البرودة
١١٠	النضج والحصاد ، والتخزين
١١٠	مراحل النضج
١١١	الحصاد
١١٢	التغيرات المصاحبة لنضج الثمار
١١٢	التخزين
١١٣	الآفات ومكافحتها

الفصل الرابع : اللؤلؤ

١١٩	تعريف بالمحصول
١٢٠	الوصف النباتي
١٢٠	الأصناف
١٢٦	الاحتياجات البيئية
١٢٧	التكاثر وطرق الزراعة
١٢٨	مواعيد الزراعة
١٢٩	عمليات الخدمة
١٣٢	صفات الجودة
١٣٢	حجم الثمرة وشكلها
١٣٢	لون الثمرة
١٣٣	الحراثة
١٣٣	الطعم
١٣٣	العيوب الفسيولوجية

رقم الصفحة	الموضوع
١٣٣	النضج والحصاد والتخزين
١٣٤	الأمراض والآفات

الفصل الخامس : الباذنجان

١٣٥	تعريف بالمحصول
١٣٥	الوصف النباتي
١٣٦	الأصناف
١٣٩	الاحتياجات البيئية
١٤٠	التكاثر وطرق الزراعة
١٤٢	مواعيد الزراعة
١٤٣	عمليات الخدمة
١٤٣	النضج والحصاد والتخزين
١٤٤	الأمراض والآفات

الفصل السادس : البطيخ

١٤٧	تعريف بالمحصول
١٤٨	الوصف النباتي
١٤٩	الأصناف
١٥٣	الاحتياجات البيئية
١٥٤	التكاثر وطرق الزراعة
١٥٤	كمية التقاوى
١٥٤	معاملة البذور

رقم الصفحة	الموضوع
١٥٥	طرق الزراعة
١٥٧	مواعيد الزراعة
١٥٨	عمليات الخدمة الزراعية
١٥٨	الترقيع
١٥٨	الخف
١٥٨	العزق والأغطية البلاستيكية للتربة
١٥٩	تعديل النباتات
١٥٩	الرى
١٦٠	التسميد
١٦٠	الفسيولوجى
١٦٠	صفات الجودة
١٦١	العيوب الفسيولوجية
١٦٣	النضج والحصاد والتخزين
١٦٤	علامات النضج
١٦٥	الحصاد
١٦٥	التخزين
١٦٦	الأمراض والآفات
الفصل السابع : القانون (الكانتلوب)	
١٦٧	تعريف بالمحصول وأصنافه النباتية
١٧٠	الموطن والقيمة الغذائية
١٧١	الوصف النباتى

رقم الصفحة	الموضوع
١٧٢	الأصناف
١٧٥	الاحتياجات البيئية
١٧٦	التكاثر وطرق الزراعة
١٧٧	مواعيد الزراعة
١٧٨	عمليات الخدمة الزراعية
١٨٠	السيولوجى
١٨٠	النسبة الجنسية
١٨٢	نسبة السكريات فى الثمار
١٨٣	النضج والحصاد والتخزين
١٨٣	النضج
١٨٤	الحصاد والتداول
١٨٤	التخزين
١٨٦	الأمراض والآفات

الفصل الثامن : الخيار

١٨٧	تعريف بالمحصول
١٨٧	الوصف النباتى
١٨٩	الأصناف
١٩٢	الاحتياجات البيئية
١٩٢	التكاثر وطرق الزراعة
١٩٤	مواعيد الزراعة
١٩٤	عمليات الخدمة الزراعية

رقم الصفحة	الموضوع
١٩٥	الفسيوولوجى
١٩٥	الطعم والنكهة
١٩٦	النسبة الجنسية
١٩٨	العيوب الفسيولوجية
١٩٩	النضج والحصاد والتخزين
١٩٩	النضج
١٩٩	الحصاد
٢٠٠	التخزين
٢٠٠	الأمراض والآفات
٢٠٠	اصفرار الأوراق

الفصل التاسع : الكوسة

٢٠٣	تعريف بالمحصول
٢٠٤	الوصف النباتى
٢٠٤	الأصناف
٢٠٤	الطرز الصنفية
٢٠٧	الأصناف الهامة
٢٠٨	الاحتياجات البيئية
٢٠٩	طرق التكاثر والزراعة
٢٠٩	مواعيد الزراعة
٢١٠	عمليات الخدمة الزراعية
٢١٠	النضج والحصاد والتخزين

رقم الصفحة	الموضوع
٢١١	الأمراض والآفات
٢١١	التلون الفضي

الفصل العاشر : الفاصوليا

٢١٥	تعريف بالمحصول
٢١٦	الوصف النباتي
٢١٧	الاصناف
٢١٩	الاحتياجات البيئية
٢١٩	التربة المناسبة
٢١٩	العوامل الجوية
٢٢٠	طرق التكاثر والزراعة
٢٢٠	التقاوى وإعدادها للزراعة
٢٢١	طرق الزراعة
٢٢٢	مواعيد الزراعة
٢٢٣	عمليات الخدمة الزراعية
٢٢٥	الفسيوولوجى
٢٢٥	سكون البذور
٢٢٥	الأضرار الميكانيكية التى تحدث بالبذور
٢٢٧	صفات الجودة
٢٢٨	الإزهار وعقد الثمار
٢٣٠	النضج والحصاد والتخزين
٢٣١	الأمراض والآفات

الفصل الحادى عشر : اللوبيا

٢٣٢	تعريف بالمحصول
٢٣٤	الوصف النباتى
٢٣٤	الاصناف
٢٣٥	الاحتياجات البيئية
٢٣٦	طرق التكاثر والزراعة
٢٣٧	مواعيد الزراعة
٢٣٧	عمليات الخدمة الزراعية
٢٣٨	النضج والحصاد
٢٣٨	الأمراض والآفات

الفصل الثانى عشر : البامية

٢٣٩	تعريف بالمحصول
٢٣٩	الوصف النباتى
٢٤٠	الاصناف
٢٤٢	الاحتياجات البيئية
٢٤٢	طرق التكاثر والزراعة
٢٤٢	مواعيد الزراعة
٢٤٢	عمليات الخدمة الزراعية
٢٤٢	النضج والحصاد والتخزين
٢٤٤	الأمراض والآفات

الفصل الثالث عشر : البطاطا

٢٤٧	تعريف بالمحصول
٢٤٨	الوصف النباتي
٢٤٩	الأصناف
٢٤٩	الاحتياجات البيئية
٢٥٠	طرق التكاثر والزراعة
٢٥٥	مواعيد الزراعة
٢٥٥	عمليات الخدمة
٢٥٧	الفسولوجي
٢٥٧	الكثافة النوعية ومحتوى الجذور من النشا والمواد الكربوهيدراتية الكلية
٢٥٨	محتوى الجذور من الكاروتين
٢٥٩	السيادة القاعدية
٢٥٩	العيوب الفسولوجية
٢٦٠	النضج والحصاد والتداول والتخزين
٢٦٠	النضج
٢٦٠	الحصاد
٢٦١	العلاج أو المعالجة
٢٦٢	التخزين
٢٦٤	الأمراض والآفات
٢٦٥	مصادر الكتاب

الفصل الاول

الطماطم : الوصف النباتى : والاصناف . وطرق الزراعة

تعريف بالمحصول

تتبع الطمطم العائلة الباذنجانية Solanaceae ، وتسمى علمياً Lycopersicon esculentum ، وتعرف فى الإنجليزية باسم Tomato ، ومن أسمائها الشائعة فى النول العربية : البننورة ، والطماطة .

وقد نشأت الطمطم ، وجميع الأنواع البرية التابعة للجنس Lycopersicon - وما زالت تنمو برياً - فى شريط ضيق على الساحل الغربى لأمريكا الجنوبية يمتد من جنوب إكوادور إلى شمال شيلى (تقريباً من خط الاستواء إلى خط عرض ٢٣° جنوباً) ، وفى جزر جلاباجوس Galapagos Islands التى تقع فى المحيط الهادى قربية من ذلك الشريط الساحلى (Warnock ١٩٩١) .

تزرع الطمطم لأجل ثمارها التى تعد من المصادر الهامة لفيتامينات أ (٩٠٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم) ، والنياسين (٧.٠ مجم / ١٠٠ جم) ، وحامض الأسكوربيك (٢٣ مجم / ١٠٠ جم) . ويتأثر محتوى الثمار من حامض الأسكوربيك بحالة الجو ؛ فيقل المحتوى إلى ١٠ مجم فى الجو الملبد بالقيوم ، ويزداد إلى ٢٦ مجم فى الجو الصحو (Watt & Merrill ١٩٦٣) .

ومن حيث الأهمية الاقتصادية .. فإن الطمطم تعد من أهم محاصيل الخضر ؛ ولذا ..

فهى تحظى باكبر قدر من اهتمامات الباحثين . كما إن الطماطم من أبرز المحاصيل البستانية التى نالت قدراً كبيراً من اهتمام الدارسين فى مجال الهندسة الوراثية . وقد ترتب على ذلك أن كانت الطماطم هى أول محصول بستانى يُنتج فيه صنف تجارى جديد بالاعتماد على تقنيات الهندسة الوراثية . وقد تميز هذا الصنف - الذى يعد طرازاً جديداً من الصنف القديم أيلساكريج Ailsa Craig - بأنه يتحمل التخزين لفترة أطول . ويتحمل الشحن بصورة أفضل من نظيره القديم ، بسبب انخفاض نشاط إنزيم البولى جالاكتيرونيذ Polygalacturonase فيه (وهو الإنزيم المسئول عن ميثابوليزم البكتين ، وله صلة وثيقة بفقد الثمار لصلابتها أثناء النضج) إلى نحو ١ ٪ من نشاطه الطبيعى فى الصنف أيلساكريج الأصيلى (Schuch وآخرون ١٩٩١) .

الوصف النباتى

إن نبات الطماطم عشبي حولى ذو جذر وتدنى متعمق فى التربة . الأوراق مركبة ريشية ، تتكون من ٧ - ٩ وريقات مفصصة ، ومغطاة بشعيرات كثيفة ، ولها رائحة مميزة .

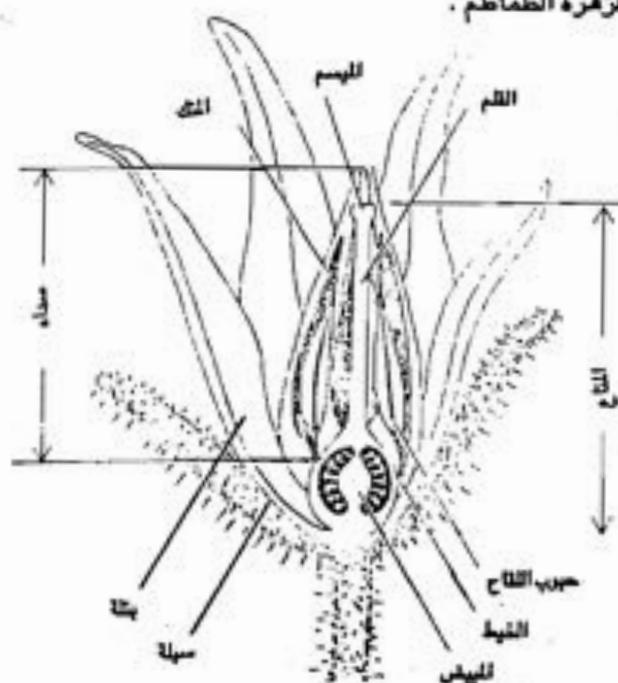
الساق مغطاة بشعيرات كثيفة ، وتنمو قائمة فى البداية ، ثم تصبح مدلاة ، وتتكون الجذور بسهولة على أجزاء الساق الملامسة للتربة فى وجود الرطوبة .

وتقسم أصناف الطماطم حسب طبيعة نموها إلى قسمين : محدودة النمو Determinate ، وغير محدودة النمو Indeterminate ، حسب طريقة نمو ساق النبات وطبيعة تكوين النبات للعناقيد الزهرية . وفى الأصناف المحدودة النمو ، تظهر التورات على ساق النبات بمعدل نورة كل ورقة أو ورقتين . وبعد فترة من النمو تتكون نورة طرفية ، ويكمل النبات نموه من التفرعات الجانبية التى تتكون عليها نورات بنفس الطريقة . ونتيجة لذلك .. ينتج النبات عدداً كبيراً نسبياً من التورات لكل طول معين من الساق ، كما تتضج ثماره فى فترة وجيزة بالمقارنة بالأصناف غير المحدودة النمو ، التى يستمر فيها تكوين التورات على الساق بمعدل نورة لكل ثلاث أوراق ، وتستمر الساق فى النمو مادامت الظروف البيئية مناسبة لذلك .

يطلق على نورة الطماطم اسم عنقود زهرى flower cluster ، وهى تتشأ دائماً من

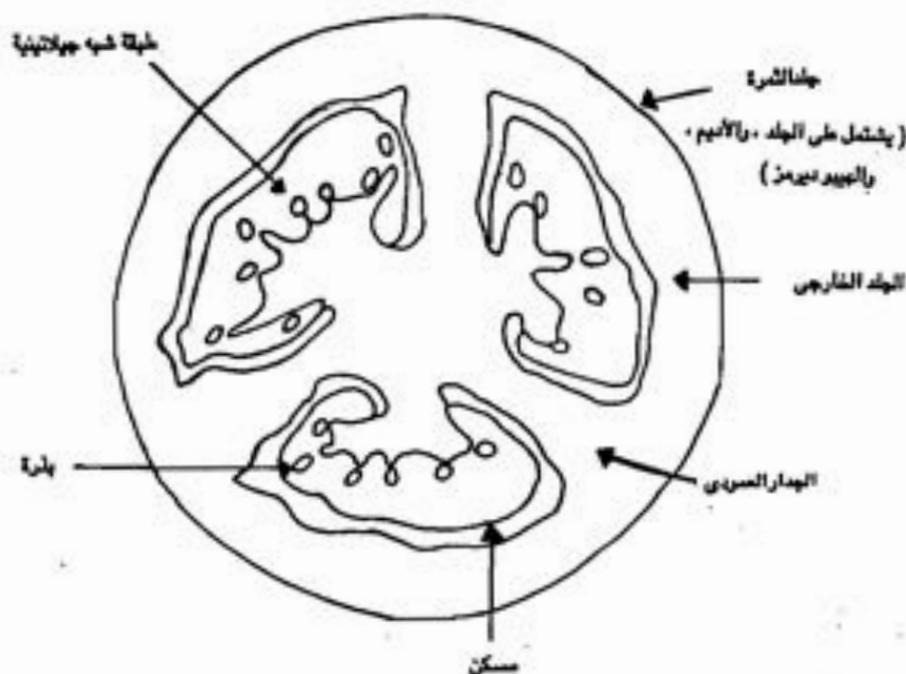
القمة النامية الميرستيمية للساق ، بينما تكمل الساق نموها من النسيج الميرستيمي الثانوي الموجود في إبط آخر مبادئ الأوراق بالقمة الميرستيمية للنبات ؛ وبذا .. يبدو النمو الخضري كما لو كان مستمرا من القمة النامية للنبات ، وتبدو العناقيد الزهرية كما لو كانت محمولة جانبياً على السلاميات (Atherton & Harris ١٩٨٦) .

أزهار الطماطم خنثى ذاتية التلقيح . تبقى السبلات خضراء حتى نضج الثمرة ، وتزداد معها في الحجم . يتكون الطلع من خمس أسدية أو أكثر تكون خيوطها قصيرة ، ومتوكلها طويلة ملتحمة ، ومكونة لمخروط سدائى Anthederal Cone يحيط بالمتاع . يتكون المتاع من مبيض عديد المساكن ، ويكون القلم طويلاً ورفيعاً يصل إلى قمة المخروط السدائى ، وقد يبرز خارجها بمقدار يصل في بعض الأصناف - تحت ظروف خاصة - إلى مسافة ملليمترين ، وهى الظاهرة التى تعرف باسم بروز الميسم Stigma Exertion ويساعد وجود الميسم داخل المخروط السدائى على تأمين التلقيح الذاتى لزهرة الطماطم . ويبين شكل (١-١) تخطيطاً لزهرة الطماطم .



شكل (١-١) : تركيب زهرة الطماطم (عن Rick ١٩٧٨) .

الثمرة عنبية berry لحمية تحتوى على ٢ - ١٨ مسكناً locules حسب الصنف . ويبين شكل (٢-١) تخطيطاً لقطاع عرضى فى ثمرة الطماطم تظهر فيه المساكن ، والجدر الثمرية وموضع البذور . توجد البذور منغمسة فى مادة شبه جيلاتينية ، وهى صغيرة ذات لون رمادى فاتح ، وزغبية اللمس ، ويحتوى الجرام الواحد من البذور على نحو ٢٠٠ - ٢٥٠ بذرة .



شكل (٢-١) : قطاع عرضى فى ثمرة الطماطم .

الاصناف

تتعدد أصناف الطماطم التى تنتشر زراعتها فى الأراضى الصحراوية فى مصر .. ورغم أن بعضها من الأصناف التقليدية والهجن الموصى بها -والتي تنتشر زراعة بعضها فى الوادى والدلتا (Nassar وآخرون ١٩٨٤) - إلا أن معظمها من الهجن الجديدة التى لم تعرف فى الزراعة من قبل . ومن أهم هذه الأصناف مايلى :

(ولا: الاصناف التقليدية (غير الهجين)

١ - كاسل روك Castlecock :

صنف مبكر ذو نمو خضري مندمج Compact ، ولكنه قوى ، تبدأ ثماره في النضج بعد نحو ٨٠ يوماً من الشتل ، ويعطى معظم أزهاره وثماره خلال فترة زمنية محدودة . الثمار متوسطة الحجم يبلغ متوسط وزنها حوالي ٨٠ جم ، كروية عميقة (شكل ١ - ٣) ، شديدة الصلابة ، تتحمل النقل ، ولا تصاب بالتشقق . يمكن ترك الثمار الناضجة على النبات لمدة من أسبوع إلى أسبوعين . ويعد هذا الصنف من أصناف التصنيع الحديثة ، ويوصى بزراعته في العروة الخريفية ؛ لأنه يتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر بدرجة أكبر من غيره من الأصناف التقليدية ، كما يزرع أيضاً في العروة الصيفية المبكرة .



شكل (١-٣) : صنف الطماطم كاسل روك Castlecock .

٢ - بيتو ٨٦ Peto 86 :

أكثر تبيكراً - قليلاً - من كاسل روك ، ويتشابه معه في طبيعة النمو الخضري ، وتركيز فترتي الإزهار والإثمار ، وصلابة الثمار وتحملها لعمليات التداول ، وتركها على النبات دون حصاد وهي مكتملة النضج ، وفي كونه من أصناف التصنيع الحديثة . الثمار صغيرة الحجم ، يبلغ متوسط وزنها حوالي ٦٠ جم ، بيضاوية الشكل تقريباً . يوصى بزراعته في العروة الصيفية المبكرة والعادية .

يشبه الصنف كاسل روك من جميع الوجوه ، إلا أن ثماره أصغر قليلاً فى الحجم ، وأقل قليلاً فى الصلابة ، ولا يتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر . تجود زراعته فى العروة الصيفية المبكرة والعادية مثل الصنف بيتو ٨٦ .

٤ - كاسلونج Castlong :

من أصناف التصنيع الموصى بها والتي نجحت زراعتها فى مصر . النمو الخضرى مندمج وقليل ؛ لذا .. يجب ألا يزيد عرض المصاطب أو المسافة بين الخطوط على ١٠٠ سم ثماره مطاولة (شكل ١-٤) ، وصلبة ، وذات لون أحمر قانٍ ، وهو من أشد الأصناف تبكيراً ، وغزير المحصول ، خاصة بالنسبة لوحدة المساحة من الأرض . يصلح للزراعة فى العروة الصيفية المبكرة ؛ حيث يعطى محصوله قبل غيره من الأصناف التقليدية .



شكل (١-٤) : صنف الطماطم كاستلونج Castlong .

٥ - فى إف ١٤٥ - بى - ٧٨٧٩ ٧٨٧٩ - B - VF 145 :

يعرف هذا الصنف أيضاً باسم سترين بى ، وهو مبكر إلى متوسط فى موعد النضج ، ويعد من أصناف التصنيع التى تتناسب الاستهلاك الطازج ؛ نظراً لجودة طعم ثماره وارتفاع محتواها من كل من الحموضة والمواد الصلبة الذاتية الكلية . الثمار كروية تقريباً ، وبطرفها الزهرى بروز صغير ، متوسطة الحجم ، إذ يبلغ متوسط وزنها حوالى ٧٥ جم ، متوسطة الصلابة . أوراق النبات ملتفة بطبيعتها ؛ الأمر الذى يجعلها تبدو وكأنها مصابة بأحد الفيروسات ، ولكن هذا الصنف - فى واقع الأمر - من أكثر الأصناف التقليدية تحملاً

للإصابة بفيرس تجعد أوراق الطماطم الأصفر (Hassan وآخرون ١٩٨٥) ، كما أنه يتحمل العقد في درجات الحرارة العالية (Radwan وآخرون ١٩٨٦) ؛ لذا ، يوصى بزراعته في العروة الصيفية المتأخرة ، التي تشتل في أبريل ومايو ، والتي تتعرض نباتاتها للإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر ، ودرجات الحرارة العالية أثناء مرحلة الإزهار ، التي تكون عادة خلال شهري يونيو ويوليو .

وبالرغم من أن هذا الصنف يعد من الأصناف العالية المحصول ، إلا أنه أقل محصولاً من الأصناف التي سبق بيانها ، ويقابل ذلك أنه يعطى محصوله خلال فترة ارتفاع أسعار الطماطم في شهري سبتمبر وأكتوبر .

٦ - فلوراديد Floradade :

النمو الخضري قوى ، والنباتات كبيرة الحجم متوسطة إلى متأخرة في موعد النضج . من أصناف الاستهلاك الطازج ، الثمار متوسطة إلى كبيرة الحجم ، يبلغ متوسط وزنها حوالي ٩٠ جرام ، كروية ، مفصصة قليلاً ، عديمة المفصل (شكل ١-٥) ، ومتوسطة الصلابة ، وجيدة الطعم . يوصى بزراعته في العروة الخريفية ، كما يزرع في العروة الصيفية المبكرة .



شكل (١-٥) : ثمار الصنف فلوراديد Floradade ، وهي ثمار ذات عنق عديم المفصل Jointless يتكون من قطعة واحدة ، حيث لا يتبقى بالثمار جزء من العنق بعد قطعها .

من أهم أصناف الاستهلاك الطازج غير الهجين المقاومة لنيماطودا تعقد الجنور . النمو الخضرى قوى ومندمج ، والنباتات كبيرة الحجم متوسطة إلى متأخرة فى موعد النضج . الثمار متوسطة إلى كبيرة الحجم نسبياً ، يبلغ متوسط وزنها حوالى ١٠٠ جم ، كروية ، متوسطة إلى قليلة الصلابة ، وعرضة للإصابة بالثشق . يصلح للزراعة فى العروات والمناطق التى تشتد فيها الإصابة بنيماطودا تعقد الجنور .

٨ - مارمند Marmande :

النمو الخضرى كبير ، وغير مندمج ، والنباتات متأخرة النضج نسبياً . الثمار متوسطة إلى كبيرة الحجم يبلغ متوسط وزنها حوالى ٩٠ جم ، مبططة ، بها تقصيص ملحوظ ، وقليلة الصلابة . وهو من أصناف الاستهلاك الطازج الجيدة الطعم . تنتشر زراعته فى العروة الشتوية ، حيث يشتل فى شهرى سبتمبر وأكتوبر . وتتوفر أصناف محسنة عنه تعرف بالأسماء : مارمند فى إف ، وسوبر مارمند ، وإكسترا مارمند .

٩ - كال آيس Cal Ace :

النمو الخضرى كبير وغير مندمج . من أصناف الاستهلاك الطازج المتأخرة النضج . ثماره جيدة الطعم ، كبيرة الحجم ، يبلغ متوسط وزنها حوالى ١٣٠ جم ، كروية ، قليلة الصلابة . يقل محصول هذا الصنف كثيراً عن أى من الأصناف التى سبق بيانها ، إلا أنه مازال يزرع فى بعض المناطق لجودة ثماره . يصلح للزراعة فى العروة الخريفية ، كما يزرع فى العروتين الصيفية المبكرة والعادية .

١٠ - بيتو برايد رقم ٢ Peto Pride No. 2 :

من أصناف التصنيع العالية المحصول (Hassan وأخرون ١٩٩٠) ، لكن زراعته لم تنتشر فى مصر . يشبه الصنف بيتو ٨٦ فى النمو الخضرى ، والمحصول ، وشكل الثمار وصلابتها ، والتبكير فى النضج ، إلا أن ثماره أكبر حجماً من ثمار بيتو ٨٦ .

ثانياً : الاصناف الهجين

توضح القائمة التالية أهم هجن الطماطم التي انتشرت حديثاً في الزراعة الصحراوية في مصر عن طريق المزارعين ، وكذلك الهجن التي سبقت التوصية بزراعتها .

١ - كاسلكس 1077 Castlex :

يتشابه مع الصنف بيتو ٨٦ في كافة صفاته ، إلا أنه أكثر منه تبكيراً وأعلى محصولاً ، موسى به ، لكن زراعته لم تنتشر .

٢ - اسكندرية ٦١ 61 Alex :

هجين محلي يناسب الاستهلاك الطازج والتصنيع . موسى به لكن زراعته لم تنتشر كثيراً . نموه الخضري قوى ومدمج . ثماره صغيرة إلى متوسطة الحجم ، متوسطة الصلابة . مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور . يوصى بزراعته في العروتين الصيفية المبكرة والعادية .

٣ - اسكندرية ٦٣ 63 Alex :

يتشابه مع الهجين اسكندرية ٦١ في معظم صفاته ، إلا أنه أعلى منه قليلاً في المحصول .

٤ - رويال فلش Royal Flush :

من هجن الاستهلاك الطازج الموصى بها . مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور . نموه الخضري قوى وغزير . ثماره كبيرة ، مفصصة ، متوسطة الصلابة ، وتصاب بالنشقق ، ووجه القط .

٥ - نيم ١٤٠٠ 1400 Nema :

من الهجن الموصى بها . يصلح للاستهلاك الطازج والتصنيع . مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور ، ويتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر . ثماره كروية ومتوسطة الصلابة . تناسبه العروات الصيفية المبكرة ، والصيفية العادية ، والخريفية .

٦ - مادير Madier :

من الهجن الموصى بها ، مبكر النضج ، ثماره بيضية الشكل كبيرة الحجم نسبياً . يصلح للزراعة في العروات الصيفية المبكرة والعادية والخريفية .

٧ - الأتصر Luxor :

نموه الخضري قوى جداً وغزير . من هجن الاستهلاك الطازج المتأخرة النضج ، والعالية المحصول ، والمقاومة لنيماتودا تعقد الجذور . ثماره كبيرة جداً وكروية ، إلا أنها قليلة الصلابة ، وتصاب بالتشقق . تناسبه الزراعة في العروتين الصيفية المبكرة والخريفية .

٨ - ناريتا Narita :

هجين استهلاك طازج . يصلح للعروات الخريفية والشتوية والصيفية المبكرة وتحت الأنفاق المنخفضة .

٩ - تركوزا تي واي ١ : Turquesa TY1 :

هجين استهلاك طازج محدود النمو . يتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر ، ومقاوم لنيماتودا تعقد الجذور . ثماره مبطنمة إلى كروية الشكل ، ومتوسطة الحجم .

١٠ - تركوزا تي واي ٢ : Turquesa TY2 :

هجين استهلاك طازج غير محدود النمو . يتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر ، مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور . يمكن زراعته أرضياً أو على دعامات .

١١ - فيجاس Vegas :

هجين استهلاك طازج . يصلح للزراعة الصيفية المبكرة المكشوفة الأرضية أو على دعامات . ثماره كبيرة الحجم . مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور .

١٢ - كرسيتينا Christina :

هجين استهلاك طازج يناسب التصدير ، ويصلح للزراعات الصيفية المبكرة والشتوية المكشوفة الأرضية وعلى دعامات . مقاوم لنيماتودا تعقد الجذور . ثماره صلابة متوسطة الحجم .

١٣ - نوفى Novy :

هجين استهلاك طازج يناسب التصدير ، ويصلح للزراعات الصيفية المبكرة والشتوية المكشوفة الأرضية وعلى دعامات ، وتحت الأنفاق المنخفضة . مقاوم لنيماتودا تعقد الجنور . ثماره كروية تميل إلى التقلطح ، صلبة ، ومتوسطة إلى كبيرة الحجم .

١٤ - داريو Dario :

يناسب التصدير ، ويصلح للزراعات الصيفية المبكرة والشتوية . مقاوم للنيماتودا . ثماره كروية متوسطة الحجم .

١٥ - رامى Ramy :

يصلح للزراعات الصيفية المبكرة والشتوية . مقاوم للنيماتودا ، ويتحمل الملوحة . ثماره مفلطحة عميقة ملساء صلبة كبيرة الحجم .

١٦ - رامون Ramon :

يصلح للزراعات الصيفية المبكرة والشتوية على دعامات . مقاوم للنيماتودا . ثماره كبيرة الحجم مفصصة نسبياً . يناسب التسويق الطازج محلياً ، ويعد بديلاً للصنف كارميللو .

١٧ - كومت Comet :

يصلح للزراعتين الشتوية والصيفية المبكرة على دعامات ، غير محدود النمو ، يعقد بكرياً فى الجو البارد والحر . ثماره كروية مفلطحة كبيرة الحجم .

١٨ - كاربى Carpy :

يناسب الزراعة المكشوفة وتحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة وعلى دعامات فى الأجواء الباردة . ثماره كروية كبيرة الحجم . مقاوم لنيماتودا تعقد الجنور . يعقد بكرياً فى الجو البارد .

١٩ - جى إس ١٢ GS 12 :

أحد هجين التصنيع التى تصلح للاستهلاك الطازج . ثماره صلبة ومتوسطة الحجم .

يناسب التصدير ، ويصلح للبروتين الشتوية والصيفية المبكرة وتحت الأنفاق المنخفضة .

٢ - إي ٤٣٧ E 437 (أوفينا Fiona) :

محدود النمو . يصلح للزراعة أرضياً وعلى دعامات . ثماره مبطن عميقة كبيرة الحجم . مناسب للزراعة في البروتين الخريفية والصيفية المبكرة . يتحمل الإصابة بفيروس تجعد الأوراق الأصفر ، ويقاوم نيماتودا تعقد الجنور .

٢١ - إي ٤٣٨ E 438 :

محدود النمو يصلح للزراعات المكشوفة وعلى دعامات . ثماره بيضاوية صلبة متوسطة الحجم . يتحمل الإصابة بفيروس تجعد الأوراق الأصفر بدرجة أقل من إي ٤٣٧ .

٢٢ - ديفستيا Divestia :

يزرع تحت الأنفاق المنخفضة ومكشوفاً على دعامات .

٢٣ - أوريت Oriet :

يصلح للزراعة الشتوية .

٢٤ - نعمة Niema :

يصلح للزراعات الخريفية والشتوية المكشوفة وتحت الأنفاق المنخفضة . ثماره كبيرة الحجم .

٢٥ - بي آر ٥٤ Br. 54 :

محدود النمو يصلح للزراعات الخريفية والشتوية المكشوفة ، وتحت الأنفاق المنخفضة . وعلى دعامات .

٢٦ - بي آر ٨٤ Br. 84 :

غير محدود النمو . يصلح للزراعات الخريفية والشتوية المكشوفة ، وتحت الأنفاق المنخفضة ، وعلى دعامات .

٢٧ - تى واى ٢٠ TY 20 .

٢٨ - تى واى ٢٣ TY 23 .

٢٩ - تى واى ٧٠ TY 70 .

٣٠ تى واى ٧١ TY 71 .

تصلح هجن سلسلة الـ TY للزراعات الخريفية ، والشتوية ، والصيفية ، وجميعها تتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر . تختلف ثمارها فى الحجم ما بين الصغيرة والمتوسطة ، وهى عالية الصلابة .

٣١ - كارميللو Carmello :

يصلح للزراعة المكشوفة . ثماره كبيرة الحجم مقلطحة نسبياً . مقاوم لنيماتودا تعقد الجنور .

٣٢ - بى بى ٢٣٤ BB 234 .

٣٣ - بى بى ٢٣٥ BB 235 .

٣٤ - بى بى ٢٣٦ BB 236 (تيفون Typhoon) .

تصلح هجن سلسلة الـ بى بى للزراعات الخريفية والصيفية ، وجميعها تتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر . ثمارها متوسطة الحجم ، عالية الصلابة ، كروية الشكل .

٣٥ - أنتاريز Antares :

هجين استهلاك طازج محدود النمو . الثمار كبيرة منضغطة عميقة ، ذات أكتاف خضراء قبل اكتمال نضجها . مقاوم للذبول الفيوزارى (السلالة رقم ١) وذبول فيرتسيليوم ، وفيرس تبرقش الدخان ، ونيماتودا تعقد الجنور ، ويتحمل الإصابة بفيرس تجعد الأوراق الأصفر .

٣٦ - بيونى Bayonne :

هجين استهلاك طازج ، يصلح للزراعة المكشوفة وتحت الأنفاق المنخفضة . الثمار كبيرة

الحجم ، عالية الصلابة ، وذات أكتاف خضراء .

٣٧ - سارياً Saria :

هجين استهلاك طازج ، يتحمل الإصابة بفيروس تجعد أوراق الطماطم الأصفر .

الاحتياجات البيئية

العوامل الأرضية

تزرع الطماطم بنجاح تام في الأراضي الصحراوية ؛ شريطة توفير الرطوبة الأرضية ، والعناصر السمدية المناسبة لها خلال جميع مراحل النمو النباتي .

وتعد الملوحة العالية أحد أهم العوامل التي قد تحد من زراعة الطماطم في بعض المناطق الصحراوية التي ترتفع فيها نسبة الأملاح في مياه الري ، إلا أنه يتعين ارتفاع نسبة الأملاح عن ٢٥ مللى موز (١٦٠٠ جزء في المليون) قبل أن تتأثر إنتاجية الطماطم بالملوحة؛ حيث ينخفض المحصول بعد ذلك بنحو ١٠ ٪ مع كل زيادة في الأملاح مقدارها مللى موز واحد (٦٤٠ جزءاً في المليون) في مياه الري (Mass ١٩٨٤) .

ومن المساويء الهامة الأخرى لزيادة الملوحة في التربة : زيادة القابلية للإصابة بنيماتودا تعقد الجنور ، وزيادة إصابة البادرات بفطرى الذبول الطرى *Rhizoctonia solani* ، و *Fusarium oxysporum* f. sp. *lycopersici* ، وزيادة شدة الإصابة بعفن الجذر الفيتوفثورى - الذى يسببه الفطر *Phytophthora parasitica* - خاصة قبل الإزهار (Swiecki & MacDonald ١٩٩١) .

ومن ناحية أخرى .. فإن الري بمياه ترتفع فيها نسبة الأملاح يؤدي إلى زيادة نسبة المواد الصلبة الذائبة بالثمار - خاصة السكريات والأحماض - الأمر الذى يحسن من خواصها الأكلية . وقد طبق ذلك عملياً ؛ لتحسين جودة ثمار الطماطم المنتجة في مزارع تقنية الغشاء المغذى ، كما اقترح Mitchell وآخرون (١٩٩١) الري بمياه الصرف التى ترتفع فيها نسبة الأملاح ؛ وذلك بغرض زيادة نسبة المواد الصلبة الذائبة في ثمار طماطم لتصنيع في كاليفورنيا .

هذا .. إلا أن الري بمياه ترتفع فيها نسبة الأملاح يكون مصاحباً - دائماً بنقص جوهري في المحصول : بسبب التأثير السلبي لذلك على حجم الثمار . وقد تغلب Mizrahi وآخرون (١٩٨٨) على هذه المشكلة ببدء معاملة الري بالمياه التي ترتفع فيها نسبة الأملاح عند بداية تلون الثمار الأولى على النبات ، مع استخدام مياه بحر خُففت - بمياه عذبة - لتكون درجة توصيلها الكهربائي ٢ مللي موز فقط : وهي معاملة استمر معها التحسن الجوهري في صفات الثمار .

هذا .. ولا تتأثر الطماطم بتفاعل (pH) التربة القلوية السائد في الأراضي الصحراوية - خاصة الجيرية منها - إلا من خلال تأثير ذلك على تيسر العناصر الغذائية بها ، خاصة الفوسفور ، والحديد ، والنحاس ، والزنك ، والبورون ، لذا .. يجب العمل على توفير تلك العناصر بشتى الطرق الممكنة التي تقلل من تثبيتها ، وتزيد من كفاءة استخدامها (يراجع لذلك موضوع التسميد في الفصل الثاني) .

العوامل الجوية

يتراوح المجال الحرارى الملائم للطماطم من ١٨ - ٢٩°م ، ولكن معدل النمو يزداد بارتفاع درجة الحرارة من ١٥°م إلى ٣٠°م ، حيث يؤدي تعريض النباتات لهذه الدرجة - أو لدرجة أعلى منها - فترةً طويلة إلى جعل الأوراق صغيرة وباهتة اللون ، وجعل السيقان رهيقة ، وعلى العكس من ذلك .. نجد الأوراق عريضة ، ولونها أخضر داكن ، والسيقان سميكة في درجات الحرارة المنخفضة نسبياً ، والتي تتراوح من ١٢ - ١٥°م .

ويتحسن نمو وإنتاج نباتات الطماطم عند تفاوت درجات الحرارة - يومياً - بين الانخفاض والارتفاع ، ليلاً ونهاراً ، في حدود المجال الحرارى المناسب للمحصول . وربما يرجع ذلك إلى إسهام الحرارة المنخفضة ليلاً في تقليل كمية الغذاء المفقود بالتنفس أثناء الليل .

وبينما تتجمد نباتات الطماطم على درجة الصفر المئوي ، أو على درجة أقل منها بقليل ، فإن تعريض بادرات ونباتات الطماطم لدرجات حرارة منخفضة تتراوح من ١ - ٦°م يؤدي إلى ظهور لون أزرق ضارب إلى الحمرة على سيقان وأوراق النباتات ، وإلى ضعف نموها .

ويرجع ذلك إلى أن الحرارة المنخفضة تؤدي إلى ظهور الصبغات المسئولة عن اللون (وهو ما يشاهد في قمم النمو الخضري للنباتات المتقدمة في النمو عقب تعرضها لعدة ليالٍ باردة) ، فضلاً على نقص امتصاص عنصر الفوسفور في درجات الحرارة المنخفضة ، فتظهر أعراض نقصه - متمثلة في اللون المذكور - على البادرات والنباتات الصغيرة .

وتعالج هذه الحالة برفع درجة الحرارة في المشاتل المحمية ، وورش البادرات بأسمدة ورقية غنية بالفوسفور ، وريها بمحاليل مخففة من أسمدة فوسفورية ذائبة ، وبإضافة الأسمدة الفوسفاتية أسفل البنور بمسافة ٢ - ٣ سم عند الزراعة بالبنور مباشرة في الجو البارد .

ولدرجة الحرارة تأثير كبير في عقد الثمار ؛ ويعد أنسب مجال حراري لإنبات حبوب اللقاح والإخصاب هو : ١٦ - ١٩°م ليلاً ، و ٢٠ - ٢٢°م نهاراً (Auerswald ١٩٧٨) . ويؤدي انخفاض درجة الحرارة ليلاً عن ١٣°م إلى موت معظم حبوب اللقاح ، وتوقف عقد الثمار . كما تنخفض نسبة العقد بارتفاع درجة حرارة الليل عن ٢١°م ، أو درجة حرارة النهار عن ٢٢°م . كما ثبتت شدة انخفاض عقد الثمار عند ارتفاع درجة الحرارة ليلاً إلى ٢٣ - ٢٦°م . كذلك تؤدي الرياح الحارة الجافة إلى بروز ميسم الزهرة من المخروط السدائي ، وسقوط الأزهار بدون عقد . ويناقش موضوع عقد الثمار بتفصيل أكبر في الفصل الثالث .

وتعد الطماطم من النباتات المحايدة بالنسبة لتأثير الفترة الضوئية day neutral ؛ فلا يتأثر إزهارها بطول النهار ، إلا أن انخفاض شدة الإضاءة كثيراً - وهو ما قد يحدث شتاء في بعض المناطق - يضعف النمو الخضري ، ويقلل محتوى الثمار من فيتامين ج . كما تزيد الإضاءة الشديدة من التأثير الضار لدرجات الحرارة المرتفعة نهاراً على عقد الثمار ؛ إلا أنه لا يكون للإضاءة الشديدة تأثير ضار على عقد الثمار عندما تكون درجة الحرارة مناسبة للعقد . وعندما تكون درجة حرارة الليل منخفضة .. فإن الإضاءة الشديدة نهاراً تساعد على تحسين العقد تحت هذه الظروف (Cumme ١٩٦٢) .

التكاثر وكمية التقاوي

تتكاثر الطماطم بالبنور إما بزراعتها في المشتل أولاً ، ثم شتلها بعد ذلك ، وإما

بزراعتها في الحقل الدائم مباشرة ، مع خف البادرات قبل أن تصبح متزاحمة .

تختلف كمية التقاوى التي تلزم لزراعة فدان (الفدان = ٢م٤٢٠٠) حسب طريقة الزراعة؛ فهي تبلغ نحو : ٥٠٠ جم من بذور أصناف التصنيع ، و ٢٥٠ جم من بذور الاستهلاك الطازج عند الزراعة الآلية بالبذور مباشرة في الحقل الدائم ، و ٢٥٠ جم عند إنتاج الشتلات في المراقد الأرضية ، و ٥٠ جم عند زراعة البذور - مفردة - في أوعية إنتاج الشتلات كالشتلات ، والأصص الورقية ، وتخفض الكمية إلى ٢٥ جم فقط للفدان بالنسبة لهجن الاستهلاك الطازج الحديثة التي تنتج شتلاتها في أوعية إنتاج الشتلات ، وتشتل على مسافات واسعة .

ويتوقف عدد الشتلات التي تلزم لزراعة الفدان الواحد على الصنف المستخدم في الزراعة ، كمايلي (عن الإدارة العامة للإرشاد الزراعي ١٩٩١ بتصرف) :

الأصناف	عدد الشتلات التي تلزم للفدان
هجن الاستهلاك الطازج الحديثة ذات النمو الخضري الغزير .	٧٠٠٠ - ٦٠٠٠
هجن التصنيع القوية النمو الخضري مثل اسكندرية ٦٣ .	١٠٠٠٠ - ٨٠٠٠
الأصناف القديمة ، مثل : آيس ، ومارمند ، وفي إف إن ٨ ، وكذلك الأصناف الغزيرة النمو الخضري ، مثل فلورايد .	١٢٠٠٠ - ١٠٠٠٠
الأصناف ذات النمو الخضري المتدمج ، مثل : كاسل روك .	١٨٠٠٠ - ١٦٠٠٠
الأصناف المبكرة ذات النمو الخضري المتدمج ، مثل : بيتو ٨٦ ، ويوسى ٩٧ - ٣ .	٢٠٠٠٠ - ٢٥٠٠٠
الأصناف المبكرة الضعيفة النمو الخضري ، مثل : كاسل لونج .	٢٥٠٠٠ - ٢٠٠٠٠

إنتاج الشتلات

تنتج شتلات الأصناف الصادقة التريبية (غير الهجين) عادة في المراقد الحقلية ، ويوصى بزراعة البذور بمعدل $\frac{1}{3}$ كجم لكل قيراط من المشتل (القيراط = ٢م١٧٥) . ويعنى ذلك أنه يمكن إنتاج نحو ١٠ آلاف شتلة في مساحة حوالي ٥٠ م^٢ من المشتل تزرع بنحو

تجب معاملة البنور قبل الزراعة بإحدى المطهرات الفطرية ؛ مثل : الثيرام thiram ، أو الكابتان 75 Captan ، أو بأحد المبيدات الفطرية الجهازية ، مثل : البنليت Benlate ، أو الفيتافاكس Vitavax ، وذلك بمعدل ٢ - ٥ جم لكل كيلو جرام من البنور . وتفيد هذه المعاملة في منع تعفن البنور ، وحماية البادرات من الإصابة بمرض التساقط (الذبول الطرى) Damping - off .

لاينصح بإضافة السماد العضوى (خاصة السماد البلدى) إلى المشاتل لما قد يحمله من بذور حشائش ومسببات أمراض . أما إذا أضيف السماد البلدى .. فيجب أن يكون تام التحلل .

يتعين أن تكون أرض المشتل خالية من الحشائش المعمرة كالنجيل والسعد ، وأن تقاوم الحشائش الحولية فيها بإضافة الإينايد بمعدل ٢٠ جم / لتر ماء ؛ باستخدام رشاشة ظهرية يرش بها المشتل بعد تجهيزه وقبل زراعة البنور مباشرة . مع استعمال ٢٠٠ لتر من محلول الرش لكل فدان من المشتل (الإدارة الركزية للبساتين ١٩٩٠) .

يلزم أيضاً أن تكون المشاتل الحقلية في مكان خالٍ من الآفات التي تجد في التربة مأوى لها؛ حتى لاتصيب الشتلات . وتنقل معها بذلك إلى الحقل الدائم . ومن أهم هذه الآفات أعفان الجذور ، والذبول ، ونيماتودا تعقد الجذور .

تجهز المشاتل على شكل أحواض مساحتها متر × متر ، أو متران × متران ، أو متران × ثلاثة أمتار حسب درجة استواء الأرض ، وتفضل الزراعة في سطور على أن تكون المسافة بينها من ١٥ - ٢٠ سم ، كما تكون زراعة البنور على عمق ١٥ - ٢ سم ، وبمعدل نحو ٢٠٠ بذرة / سم طولى من السطر .

كذلك يمكن تجهيز أرض المشتل على هيئة خطوط بعرض ٧٠سم (١٤ خطأ / قصبتين) ، في اتجاه شمالي جنوبي ، مع سر البنور على جانبي الخط ، في منتصف ميل الخطوط . ويفضل أن يكون التخطيط في العروة الخريفية شرقياً غربياً ، مع الزراعة على الريشة الشمالية فقط .

يروى المشتل بعد زراعة البنور مباشرة ، ويعتنى بالرى قبل الإنبات ، خاصة عند الزراعة

في الجو الحار ، كما تفيد تغطية أحواض المشتل بالحُصر - حتى بداية بزوغ البادرات من الأرض - في منع جفاف الطبقة السطحية من التربة عند ارتفاع درجة الحرارة . وتروى البادرات بعد الإنبات حسب الحاجة .

يمكن إجراء الري بطريقة الغمر ، ولكن يفضل الري بالرش ، مع استعمال الرشاشات الصغيرة التي ينطلق منها الماء على شكل رذاذ Mist . ويتطلب الري بهذه الطريقة حماية المشاتل جيداً من الرياح لتأمين انتظام عملية الري أثناء هبوب الرياح .

تخف البادرات - عندما يصل طولها إلى حوالي ٥ سم - على مسافة ٢ - ٣ سم من بعضها البعض . ويعد أن يبلغ طول النباتات من ١٢ - ١٥ سم ، تبدأ عملية التقسية Hardening ، وذلك بتقليل معدلات الري إلى أدنى مستوى ممكن لمدة ٧ - ١٠ أيام . وينصح برى المشتل مساً باليوم السابق للمشتل ؛ ليسهل تقليعها بأكبر جزء ممكن من مجموعها الجذري .

ولاتجب المغلاة في عملية الأقامة ، حتى لاتصبح الشتلات متخشبة woody ومتقزمة stunted . كما يتعين عدم إبقاء النباتات في المشتل مدة أطول من اللازم ، لكي لاتصبح طويلة ورفيعة leggy . وفي كلتا الحالتين لاتستعيد النباتات نموها النشط سريعاً بعد الشتل .

تلزم العناية بمكافحة الآفات ، وتقليع الحشائش أثناء إنتاج الشتلات في المراقب الأرضية . وتكون البداية بمعاملة أرض المشاتل بمبيدات الحشائش ، وبالمبيدات النيماطودية قبل الزراعة بوقت كاف . وفي حالة إصابة المشاتل بالديدان القارضة ، أو الحفار ، أو النطاط .. فإنها تكافح باستعمال الطعوم السامة . ويعتني بمكافحة مختلف الأمراض والآفات التي يخشى منها أثناء نمو النباتات .

ويعتبر مرض الذبول الطرى أهم أمراض المشاتل ، ويكافح بمعاملة البنود بأحد المطهرات الفطرية وتنظيم الري ، والاهتمام بالتهوية (عند إنتاج الشتلات تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة) ، والري أسبوعياً - لمدة ثلاثة أسابيع - بأحد المبيدات الفطرية المناسبة بتركيز ٢٥ ر ٠ ٪ .

أما أخطر الآفات فهي حشرة الذبابة البيضاء التي تنقل إلى النباتات فيروس تجعد أوراق الطماطم الأصفر . يلزم التخلص التام من هذه الحشرة في مشاتل الطماطم ، ويتحقق ذلك

إما يرش المشاتل يومياً بأحد المبيدات المناسبة ، مع تنوع المبيدات المستخدمة ، وإما بتغطية المشاتل بأغطية البوليسترين ، أو البولي بروبيلين ؛ لمنع وصول الحشرة إلى النباتات، وهذا هو الإجراء المفضل . ويجرى ذلك بإحكام الغطاء على أقواس سلكية تثبت فوق المشاتل .

هذا .. وإذا استدعى الأمر تأخير زراعة الشتلات لمدة يوم أو يومين بعد تلقيعها ، فمن المستحسن أن تحفظ جنورها في بيت موس Peat moss مبلل بالماء ، مع تركها في مكان مظلل . وإن لم يتوفر البيت موس .. ينصح بلف الشتلة بالخيش - خاصة حول الجذور والسيقان - وتركها في مكان مظلل ، مع تنديتها بالماء باستمرار حتى لاتجف الجذور . ولكن بقاء الشتلات على هذا الوضع - فترة طويلة - قد يؤدي إلى استهلاك الغذاء المخزن فيها بالتنفس ، وفقدتها للكوروفيل ، وبالتالي إلى ضعفها وصعوبة استعادتها لنشاطها سريعاً بعد الشتل .

وإذا توفرت الإمكانيات ، فمن الممكن حفظ الشتلات بصورة جيدة مدة تتراوح من ٣ - ٤ أيام في حرارة تتراوح من ١٠ - ١٥° م . ويؤدي التخزين في حرارة ٤° م إلى ضعف النباتات بعد الشتل . وتوضع جنود الشتلات أثناء التخزين في بيت موس مبلل ، أو قد تبقى عارية في أكياس بلاستيكية مثقبة . وفي كلتا الحالتين تربط الشتلات في حزم .

وعند الرغبة في نقل الشتلات لمسافات بعيدة - كما هي الحال عند بيع إنتاج المشاتل التجارية - فلا بد من وضعها في صناديق بلاستيكية ، مع فرش أرضية العبوة بالبيت موس المبلل ، وتحاط جنود الشتلات بالبيت موس المبلل أيضاً . وترص حزم الشتلات في طبقات تفصل بينها طبقات من البيت موس المبلل ، ثم تغطي آخر طبقة بنفس الطريقة ، وتتدى الصناديق على فترات . ويمكن حفظ الشتلات لمدة أقصاها يومين .

ويرغم أن إنتاج الشتلات في المراقد الأرضية لا يزال متبعاً على نطاق واسع في المناطق الصحراوية ، إلا أن استخدام الأوعية الخاصة بإنتاج الشتلات (مثل الشتلات ، والأصص الورقية) ، ومخاليط الزراعة الخاصة بها أخذ في الانتشار ؛ لما لذلك من مزايا عديدة ، منها :

- ١ - إنتاج شتلات بصلية من الجذور تتحمل الشتل في الأرض الرملية .
- ٢ - تأمين إنتاج شتلات خالية من أمراض الجذور .
- ٣ - توفير في نفقات التقاوى ، خاصة بالنسبة للأصناف الهجين المرتفعة الثمن.

ويفضل استخدام الشتلات ذات العيون الكبيرة ، بحيث يكون الحيز المخصص لنمو جذور النبات الواحد حوالي ٤٠ سم^٣ (Weston & Zandstra ١٩٨٦)

وتبعاً لـ Leskovar وآخرين (١٩٩١) .. فإن الشتلات الكبيرة (بعمر ٥ ، و ٦ أسابيع) لم تعط محصولاً أعلى مما أعطت الشتلات الأصغر عمراً (٣ و ٤ أسابيع) . وهذا .. يمكن استخدام الشتلات الصغيرة لتحقيق هدفين ، هما : سرعة استعادة النباتات لنموها بعد الشتل ، وخفض نفقات إنتاج الشتلات .

وللتفاصيل الخاصة بأوعية نمو النباتات المستخدمة في إنتاج الشتلات ، ومخاليط الزراعة التي تستخدم فيها ، وكذلك لمزيد من التفاصيل عن طرق إنتاج شتلات الخضر بصورة عامة - سواء أكان ذلك في المراقد الحقلية ، أم في أوعية نمو النباتات - وعن تفاصيل عمليات خدمة المشاتل ، وما ينبغي مراعاته بشأنها .. يراجع كتاب : " أساسيات إنتاج الخضر في الأراضي الصحراوية " للمؤلف (حسن ١٩٩٣) .

إعداد الحقل وطرق الزراعة

تكون الزراعة في الحقل الدائم بإحدى طريقتين : إما بالبذور مباشرة Direct Seeding ، مع اتباع نظام الري بالرش (على الأقل لحين استكمال الإنبات ونمو البادرات لارتفاع ١٥ سم) ، وإما بالشتل ، مع اتباع أي من نظم الري الثلاثة : الغمر ، أوالرش ، أوالتنقيط . كذلك فإن زراعة الطماطم قد تكون أرضية أو رأسية على دعائم ، وتتناول - فيما يلي - خطوات زراعة الطماطم بكل من تلك الطرق .

التسميد السابق للزراعة

يجهز الحقل للزراعة بإزالة بقايا المحصول السابق ، وحرارة التربة ، ثم إضافة الأسمدة العضوية ، والكيميائية السابقة للزراعة بإحدى طريقتين كمايلي :

١ - نثراً على سطح التربة ، ثم تغطى بحرارة الحقل مرة أخرى .. وتلك هي الطريقة المفضلة عندما يكون الري بطريقة الغمر .

٢ - سراً في باطن خطوط الزراعة .. وهي تتبع مع أى من نظم الري الثلاثة : بالغمر ، وبالرش ، وبالتنقيط .

ويتم التسميد بتخطيط الحقل أولاً على المسافات المرغوبة ، ثم تضاف الأسمدة نثراً في باطن خطوط الزراعة ، ويلي ذلك شق خطوط جديدة بين الخطوط السابقة : الأمر الذى يؤدي إلى التريدم على الأسمدة المضافة تلقائياً .

وتسمد حقول الطماطم - قبل الزراعة - بنحو ٢٠ م^٢ من السماد البلدى (سماد الماشية) للفدان . ويشترط في السماد البلدى المستخدم أن يكون تام التحلل ، وخالياً من بذور الحشائش ومسيبات الأمراض . فإن لم يكن كذلك .. يجب أن يحل محله زرق الدواجن (سماد الكتكوت) ، مع تخفيض الكمية المضافة منه إلى الثلث (أى حوالى ٢م^{١٠} فقط للفدان) . ويفضل خلط السمادين بنسبة ٢ بلدى : ١ زرق دواجن ، مع الأخذ في الحسبان أن وحدة الحجم من سماد زرق الدواجن تعادل في قيمتها السمادية حوالى ثلاثة أمثالها من السماد البلدى (سماد الماشية) . وبذا .. فإنه يضاف ١٥ م^٢ فقط من السماد البلدى ، وتستبدل الـ ٢م^{١٥} الأخرى بنحو ٥ م^٢ من سماد زرق الدواجن ، لتصبح النسبة ٢ : ١ من السمادين على التوالى .

وكتعايدة استرشادية . يضاف السماد العضوى في بطن خط الزراعة بمعدل متر مكعب واحد لكل ١٢٠ متراً طولياً من خط الزراعة ، عندما تكون الكمية الموصى بها ٢م^{٢٠} للفدان ، والمسافة بين خطوط الزراعة ١٢٠ سم .

ويلى ذلك نثر الأسمدة الكيماوية - التى يُرغب في إضافتها قبل الزراعة - على السماد العضوى ، ويكون ذلك بالمعدلات التالية للفدان :

أى يضاف نحو : ١٠٠ كجم سلفات نشادر ، و٢٠٠ كجم سوبر فوسفات عادى ، و ٤٠ كجم سلفات بوتاسيوم ، و ٥٠ كجم سلفات مغنيسيوم للفدان .

وبالإضافة إلى ما تقدم .. يضاف الكبريت الزراعى إلى السماد العضوى - في باطن

العنصر	صورة العنصر	الكمية (كجم)	السماذ المفضل
النيتروجين	N	٢٠	سلفات النشادر
الفوسفور	P ₂ O ₅	٤٥	السوبر فوسفات العادي
البوتاسيوم	K ₂ O	٢٠	سلفات البوتاسيوم
المغنيسيوم	MgO	٥	سلفات المغنيسيوم

خط الزراعة - بمعدل يتراوح من ٢٥ - ٥٠ كجم للفدان ، وقد تضاف هذه الكمية نثراً على سطح التربة . ويكون الهدف الأساسي من إضافة الكبريت - بأى من الطريقتين - هو خفض pH التربة في منطقة نمو الجذور ، وليس التسميد بالكبريت : نظراً لأن النبات يحصل على حاجته من عنصر الكبريت من مختلف الأسمدة السلفاتية ، ومن الجبس الزراعي ، وبعض المبيدات .

الزراعة بالبذور مباشرة في الحقل الدائم

يطلق على زراعة البذور في الحقل الدائم مباشرة اسم direct seeding ، وهي الطريقة المتبعة في إنتاج طماطم التصنيع في معظم الدول المتقدمة ، كما بدأ التوسع في إنتاج أصناف الاستهلاك الطازج بهذه الطريقة أيضاً .

وتعد الزراعة بالبذور مباشرة ضرورة اقتصادية وتكنولوجية لإجراء الحصاد ألياً ، علماً بأن الحصاد الآلي يعد الآن ضرورة اقتصادية عند إنتاج طماطم التصنيع ، وقد أصبح أمراً ميسوراً وممكناً بالنسبة لمعظم أصناف الاستهلاك الطازج الحديثة .

ولإنتاج الطماطم بهذه الطريقة يلزم نظام الري بالرش إما طوال موسم النمو ، وإما لحين تمام الإنبات وارتفاع النباتات إلى نحو ١٥ سم ، ثم استبداله بعد ذلك بنظام الري بالغمر . ويجهز الحقل للزراعة - في الحالتين - كما يلي :

١ - في حالة إجراء الحصاد يدوياً :

لا يحتاج الأمر - عند إجراء الحصاد يدوياً - إلى أكثر من تسوية الأرض وتنعيمها ، وإضافة الأسمدة السابقة للزراعة ، ثم زراعة البذور ألياً ، بحيث تقع خطوط

الزراعة فوق الأسمدة مباشرة ، وأعلى منها بنحو ١٠ - ١٥ سم . ويلزم - عند اتباع هذه الطريقة - أن يستمر الري بالرش طوال موسم النمو .

٢ - في حالة إجراء الحصاد ألياً :

يحتاج الأمر - عند إجراء الحصاد ألياً - إلى إقامة مصاطب للزراعة تكون مسطحة تماماً ، وخالية من كتل التربة الكبيرة ؛ ليكون إنبات البذور جيداً ، ولكي لا تلتقط كتل التربة مع النموات الخضرية في آلة الحصاد الآلي . ويجب ألا يقل طول المصاطب عن ٢٠٠ م حتى لا تقل كفاءة عملية الحصاد الآلي بكثرة دوران آلة الحصاد في أطراف الحقل .

تناسب هذه الطريقة الري بطريقة الرش ، سواء استمر طوال موسم النمو ، أم استبدل بنظام الري بالغمر بعد تمام الإنبات ووصول النباتات إلى ارتفاع نحو ١٥ سم .

وتزرع بذور الطماطم ألياً بإحدى الطرق التالية :

١ - زراعة البذور الجافة مباشرة بالآلات تنظم عدد البذور المرغوب في زراعتها في كل متر طولى من الخط .

٢ - الزراعة بطريقة السوائل Fluid Drilling :

تتضمن الزراعة بطريقة السوائل الخطوات التالية :

أ - استنبات أكبر عدد ممكن من البذور في ماء عادي يضخ فيه تيار من الهواء ، على ألا يتعدى الإنبات مرحلة بروز الجذير من قصرة البذرة .

ب - فصل البذور النابتة عن البذور غير النابتة .

ج - تخزين البذور النابتة في درجة حرارة منخفضة ، وذلك إن لم تكن الظروف الجوية مناسبة للزراعة ، أو لم يكن الحقل معداً .

د - عمل معلق من البذور النابتة في مادة حاملة ، تكون عادة مادة جيلاتينية خاصة .

هـ - زراعة البذور المعلقة في المادة الجيلاتينية بالآلات خاصة تقوم بتوزيع المعلق على خط الزراعة ، بحيث تعطى كثافة معينة من البذور المستنبطة لكل متر طولى من الخط .

ويتم تعريض البنور للظروف المناسبة تماماً للإنبات من حيث درجة الحرارة ، والرطوبة ، والتهوية ؛ وذلك قبل خلط البنور في المادة الجيلاتينية ؛ حتى تنتهي لمعاودة الإنبات ، حيث لا يستغرق إنبات البنور بعد ذلك أكثر من يومين ونصف اليوم في درجة حرارة ٢٥°م (Geinsberg & Stewart ١٩٨٦) .

كما يمكن تحسين الإنبات في درجة الحرارة المنخفضة بإضافة بعض المركبات إلى المادة الجيلاتينية التي تحمل فيها البنور المستنبتة ؛ فعثلا .. وجد Pyzik & Orzolek (١٩٨٦) أن إضافة أياً من مادتي بي جي إس - ١٠ - BGS ، أو أي إم بي سي AMP إلى المادة الجيلاتينية (لابونيت Laponite ، أو ناتروسول Natrosol) أدت إلى إسرار الإنبات ، وزيادة معدل نمو البادرات في درجة حرارة منخفضة نسبياً هي ٢٢°م نهاراً ، و ١١°م ليلاً .

٢ - معاملة البنور بالنقع في المحاليل الملحية قبل الزراعة :

تعرف معاملة نقع البنور في المحاليل الملحية قبل الزراعة باسم Osmoconditioning ، ويكون الغرض منها هو جعل البنور أكثر قدرة على تحمل الظروف البيئية القاسية بعد الزراعة في الحقل مباشرة ، خاصة في درجات الحرارة المنخفضة . وتستخدم لذلك محاليل ملحية خاصة .

وقد تعددت الأملاح والتركيزات التي استخدمت لهذا الغرض ، كما اختلفت مدة نقع البنور .. وكل منها يصلح لظروف معينة . وتؤدي المعاملة إلى تنشيط المراحل الأولية من عملية الإنبات دون السماح بظهور الجذير . وتعقب المعاملة عملية إعادة تجفيف البنور ، وتخزينها لحين زراعتها .

وكمثال على تلك المعاملة وتأثيراتها الإيجابية .. قام Barlow & Haigh (١٩٨٧) بنقع بذور الطماطم من صنف يوسى ٨٢ في محلول نترات بوتاسيوم ، أو فوسفات ثنائي البوتاسيوم بتركيز - ١٢٥ MPa لمدة ١٢ يوماً في درجة ١٥°م ، ثم تجفيفها قبل زراعتها ألياً في الحقل بعد ذلك . وقد أدت أي من المعاملتين إلى تبكير إنبات البنور - مقارنة بمعاملة الشاهد - بنحو ٤ - ٥ أيام عندما أجريت الزراعة مبكراً في الجو البارد ، وبنحو يوم إلى

يومين عندما كانت الزراعة في منتصف الموسم في الجو الدافئ. وقد انعكس ذلك على جميع المراحل التالية (الإزهار، والإثمار، والنضج)، لكن المحصول الكلى لم يتأثر.

وفي دراسة أخرى (Alvarado وآخرون ١٩٨٧) عوملت بذور الطماطم بالنقع في محلول نترات بوتاسيوم ٣٪ (وزن / حجم)، أو محلول بولييثيلين جليكول ٨٠٠٠ ذى ضغط إسموزى مماثل (١٢٥ MPa، أو ٣١٤ جم / كجم من الماء) لمدة سبعة أيام على درجة ٢٠°م، ثم غلست بالماء وجففت في تيار من الهواء على درجة ٣٠°م.. وقد وجد - تحت ظروف المختبر - أن بذور أى من المعاملتين أنبتت على درجة ٢٠°م، أو ٣٠°م أسرع من البذور غير المعاملة. أما على درجة ١٠°م.. فإن معاملة البولييثيلين جليكول لم تكن مؤثرة في إسرار إنبات البذور، بينما أنقصت معاملة النقع في نترات البوتاسيوم المدة التي لزمته لإنبات ٥٠٪ من البذور إلى نحو ٦٠ - ٨٠٪ من المدة التي احتاجت إليها بذور الشاهد (الكنترول).

كذلك كان إنبات البذور المعاملة - تحت ظروف الحقل - أكثر تبكيراً وتجانساً من البذور غير المعاملة، إلا أن ذلك لم يكن له تأثير في التبكير في النضج، أو المحصول الكلى، أو محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة الكلية.

٤ - الزراعة بطريقة مخلوط البذور مع البيت موس، والفيرميكيوليت بطريقة ال Plug Mix :

تجرى الزراعة بهذه الطريقة بوضع البذور في مخلوط من البيت موس peat moss، و الفيرميكيوليت Vermiculite المبللين، وتضاف إليهما بعض الأسمدة السريعة الذوبان، والمبيدات الفطرية، والحجر الجيري، ثم يوضع المخلوط في التربة ألياً على شكل كميات صغيرة "plugs" على المسافات المرغوبة للزراعة، وبذلك يتم وضع عدد معلوم من البذور في بيئة رطبة مناسبة للإنبات، على المسافات المطلوبة؛ فيكون الإنبات سريعاً دون أن تتعرض البذور لمشاكل جفاف التربة، أو تكوّن القشور crusts في طريق البادرات النباتية.

هذا.. وتكون زراعة الطماطم - عادة - بمعدل ٣٠ - ٥٠ بذرة في كل متر طولى من خط الزراعة، وعلى عمق ٢ - ٣ سم؛ لأن الزراعة السطحية تعرض البذور للجفاف.

وتجرى عملية الخف ألياً ؛ إما بواسطة آلات تقوم بإزالة البادرات فى جزء من الخط وتتركها فى جزء آخر ، وتتكرر هذه العملية كل ٢٠ سم على امتداد الخط ، وإما بواسطة آلات إلكترونية تقوم بتحسس موضع النبات . ولا يتمكن النوع الأخير من التمييز بين الطماطم والحشائش ؛ لذا يجب أن يكون الحقل خالياً تماماً من الأعشاب الضارة . كذلك يستوجب الخف الآلى أن تكون المساطب مستوية تماماً وخالية كلية من كتلات التربة . لذا .. يوصى بتأجيل عزيق التربة إلى ما بعد إجراء عملية الخف ؛ لأنه غالباً ما يؤدي إلى تكوين بعض التكتلات .

تتبع الطريقة الأولى للخف فى أصناف التصنيع ، وتعرف باسم Clump Thinning ، لأن الآلة تترك ٢ - ٤ نباتات معاً كل نحو ٢٠ سم ، وهى المسافة الواقعة من مركز مجموعة النباتات (Clump) إلى مركز المجموعة التالية . وقد يجرى الخف بحيث تترك نباتات مفردة على مسافة ١٥ سم من بعضها البعض . ولا تزيد كثافة الزراعة فى أى من هذه الطرق على ١٥ نباتاً فى كل متر طولى من الخط .

أما فى أصناف الاستهلاك الطازج .. فيجرى الخف بحيث تترك نباتات مفردة على مسافة ٢٥ - ٤٠ سم ، أو مجموعات منها بالنسبة للأصناف الحديثة ذات النمو الخضرى المندمج compact . وفى الحالة الأخيرة يترك عادة من ٢ - ٣ نباتات معاً كل ٤٠ - ٥٠ سم (عن Sims وآخرين ١٩٧٩ ، و Sims & Scheuerman ١٩٧٩) .

الزراعة بطريقة الشتل

يتم الشتل إما يدوياً ، وإما ألياً . ويجرى الشتل اليدوى - حسب نظام الري المتبع - كمايلى :

١ - فى نظام الري بالغمر .. تغرس الشتلات - فى وجود الماء - فى التث العلوى من ميل جوانب المساطب (ريشة الزراعة) ، بحيث تكون رأسية ، مع دفن الجنور وجزء من السويقة الجنينية السفلى hypocotyl (التى توجد أسفل الأوراق الفلقية) فى التربة .

٢ - فى نظام الري بالرش .. يروى الحقل قبل ساعات من الشتل بالقدر الذى يكفى لبل التربة لعمق ٢٠ سم . وفى الأراضي القليلة النفاذية يجب تأخير الشتل إلى أن تصل

الرطوبة - في منطقة نمو الجنور - إلى نحو نصف كمية الرطوبة التي تحتفظ بها عادة عند السعة الحقلية ؛ ليتمكن السير في الحقل .

تحفر جور صغيرة في مواضع زراعة الشتلات ، توضع فيها الشتلات ، ويسكب فيها نحو ١٢٥ مل من أحد الأسمدة البادئة ، ثم يُرَدَم على الجنور بحيث تغطي صلابة الجنور تماماً بالتربة ، مع ضغط التربة حول الجنور ، حتى لا تترك فراغات كبيرة حولها . يروى الحقل أولاً بأول بعد ذلك بون انتظار لحين الانتهاء من شتل الحقل كله ، خاصة في الجو الحار .

٢ - في نظام الري بالتنقيط .. يروى الحقل لمدة ٨ ساعات قبل الشتل ، ويجرى الشتل في حفر يتم عملها على مسافة نحو ٧ سم من النقاطات ، توضع فيها الشتلات بنفس الكيفية التي ذكرت تحت نظام الري بالرش ، مع مراعاة استمرار تشغيل شبكة الري بالتنقيط أثناء الشتل ولدة ساعتين بعد الانتهاء منه . ويمكن إضافة الأسمدة البادئة مع ماء الري خلال الفترة الأخيرة للري ، بدلاً من إضافتها يدوياً في حفرة الشتلة .

أما الشتل الآلي ، فإنه يكون - عادة - عند اتباع نظام الري بالرش ، ويجرى بواسطة آلة خاصة تثبت خلف جرار ، يعمل عليها عاملان ، يقومان بإمداد (تلقيم) الآلة بالشتلات ، فتقوم الآلة أثناء سيرها بزراعة خطين من النباتات على المسافات المرغوبة ، وكذلك إضافة نحو ١٢٥ مل من أحد الأسمدة البادئة في مواقع الجنور ، ثم التريدم على النباتات من الجانبين . ويحتوي المحلول السمادي على تركيزات مخففة من عناصر النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم الذاتية ، والتي تساعد على استعادة النباتات لنموها النشط بعد الشتل .

إقامة الخطوط ومسافات الزراعة

أياً كانت طريقة الزراعة - بالبذور مباشرة ، أم بالشتلات - فإنها تجرى بإحدى طريقتين :

- ١ - إما على الأرض المسطحة مباشرة ، وهي طريقة لا تناسب إلا نظام الري بالرش .
- ٢ - وإما على خطوط مرتفعة قليلاً - تقام بعد التريدم على الأسمدة السابقة للزراعة -

وهي الطريقة المفضلة عند اتباع نظام الري بالتنقيط ، كما تناسب أيضاً نظام الري بالرش .
٢ - ولما على مصاطب مرتفعة ومقامة جيداً لأجل تنظيم عملية الري بالغمر عند اتباع هذا النظام في الري .

تتراوح المسافة بين مراكز خطوط الزراعة (أو من وسط قناة المصطبة إلى وسط قناة المصطبة التالية) - عادة - من ١٠٠ - ١٧٥ سم ، ويتوقف ذلك على العوامل التالية :

١- الصنف المستخدم .. حيث تقل المسافة إلى ١٠٠ سم بين الخطوط بالنسبة للأصناف ذات النمو الخضري الصغير - كالصنف كاسلونج Castlong - وتزيد إلى ١٧٥ سم عند زراعة هجن الاستهلاك الطازج ذات النمو الخضري الغزير . وغالباً .. تتراوح المسافة بين خطوط الزراعة (المفردة) من ١٢٥ سم بالنسبة لأصناف التصنيع إلى ١٥٠ سم بالنسبة لأصناف الاستهلاك الطازج .

٢ - طريقة الزراعة .. حيث تزيد المسافة بين المصاطب إلى ١٧٥ سم - وقد تصل إلى ٢٠٠ سم - عند زراعة الطماطم في خطوط مزدوجة Double Rows بكل مصطبة ، وهو النظام الذي يتبع - عادة - عند زراعة بذور أصناف التصنيع مباشرة في الحقل الدائم ، وكذلك في حالات التربية الرأسية للطماطم .

٣ - نظام الري المتبع .. حيث تفضل المسافات الكبيرة بين الخطوط عند اتباع نظام الري بالتنقيط بغرض خفض تكلفة إقامة شبكة الري .

أما المسافة بين الجور (الحفر) ، فإنها تتراوح من ٣٠ - ٥٠ سم ، ويتوقف ذلك على نفس العوامل السابقة كمايلي :

١ - الصنف المستخدم .. حيث تقل المسافة إلى ٣٠ سم بين الجور في أصناف التصنيع ، بينما تزيد إلى ٤٠ ، و ٥٠ سم بالنسبة لأصناف الاستهلاك الطازج الصادقة التربية والهجين ، على التوالي .

٢ - طريقة الزراعة .. حيث تقل المسافة في حالة الزراعة الآلية بالبذور مباشرة عما في حالة الزراعة بالشتل .

٣ - نظام الري المتبع .. حيث تتحدد المسافة بين الجور بالمسافة بين النقاطات - والتي تكون ٥٠ سم غالباً - عند اتباع نظام الري بالتنقيط .

وعموماً .. فإنه يزرع بكل جورة نبات واحد من أصناف الاستهلاك الطازج التقليدية، والهجن ذات النمو الخضري الغزير المستمر ، ذات الإزهار والإثمار الممتدين لفترة طويلة ؛ بينما يزرع نباتان إلى ثلاثة نباتات معاً (تعامل كنبات واحد في جورة واحدة) من أصناف التصنيع ذات النمو الخضري المندمج ، مثل يوسى ٩٧ - ٣ ، وكاسل روك . ويؤخذ ذلك في الحسبان عند إنتاج الشتلات ؛ فتزرع مساحة كافية من المشتل عند إنتاج الشتلات في المشاتل الحقلية ، ويترك ٢ - ٣ نباتات بكل عين من الشتلات عند استخدامها في إنتاج الشتلات .

وفي حالة الشتل على مصاطب .. يجرى على الريشة (ميل المصطبة) الشمالية أو الغربية في العروتين الصيفية والخريفية ، وعلى الريشة الجنوبية أو الشرقية في العروة الشتوية .

التربية الرأسية للطماطم

تتعدد الطرق المتبعة في التربية الرأسية للطماطم ، وفي جميع الحالات . تضاف الأسمدة السابقة للزراعة كما سبق بيانه ، ثم تجرى الزراعة حسب نظام التربية المتبع كمايلي :

١ - التربية على دعائم مع التقليم Staking :

يمكن أن تكون الزراعة في هذه الحالة في خطوط مزدوجة - يبعد خطا كل زوج منها بمقدار ٥٠ - ٦٠ عن بعضهما البعض - على مصاطب بعرض ١٨٠ سم ، مع الشتل على مسافة ٢٥ - ٥٠ سم بين النباتات في كل خط . تثبت قوائم خشبية (سعتها ٥ سم ، وطولها متران ، مع دهن قواعدها بالقطران ، أو زوايا حديدية - إلى عمق ٥٠ سم - في منتصف المصاطب (أى بين نباتات كل زوج من خطوط الزراعة) ، ثم يثبت سلك مجلفن (نمرة ١٠ - ١١) على قمة القوائم بمسامير (على شكل حرف V) . يشد السلك جيداً كل ١٥٠ م ، وتثبت أطرافه في التربة بولتاد حديدية .

ويمكن تسهيل شد السلك بإمالة ٢ - ٣ قوائم من القوائم الموجودة في طرف المصطبة ،

ثم يشد السلك عليها وهي مائلة ، ويعددها تعاد القوائم إلى الوضع العمودي ، وبذا يشد السلك فوقها .

ويعد أن تنمو النباتات لارتفاع ٣٠ سم تربط بخيط سميك نسبياً (بوبارة) من قاعدة الساق بعقدة واسعة قليلاً ، وذلك لتسمح بنمو الساق ، ثم يربط الطرف الآخر للخيط في السلك المشدود أعلى المصطبة .

تربى النباتات رسياً على الخيط ، مع إزالة كل الفروع الجانبية ما عدا فرع جانبي واحد أو فرعين ، إلى جانب القمة النامية الأصلية للنبات . وتعرف عملية إزالة النموات الجانبية بالسرطنة .

تبدأ السرطنة بعد ٢ أسابيع من الشتل ، ثم تكرر كل ٥ أيام بعد ذلك . ويؤدي تأخيرها إلى زيادة نمو الفروع الجانبية ، مما يؤدي إلى الإضرار بالنبات عند إزالتها ، بالإضافة إلى فقد جزء من المواد الغذائية المصنعة في تكوين نموات يتم التخلص منها .

ومع كل مرة تجرى فيها عملية السرطنة ، يتم أيضاً توجيه النبات إلى أعلى حول الخيط ، وذلك بشرط أن يكون التوجيه دائماً في اتجاه واحد ، حتى لا يحدث ارتخاء فجائي للنبات - فيما بعد - تحت ثقل الثمار . وتتوقف عمليتا التوجيه والسرطنة (أو التربية والتقليم) عند وصول النبات إلى السلك . وتعرف تربية الطماطم بهذه الطريقة باسم Staking .

ويلزم لزراعة الفدان بهذه الطريقة نحو ٨٥٠ قائماً خشبياً (أو زاوية حديدية) ، و ١٨٠ كجم من السلك المجلفن ، و ١٠٠ وتد حديدي كبير ، و ٦٠ كجم بوبارة ، بالإضافة إلى المسامير الخاصة التي على شكل حرف V .

ويمكن - مع هذه الطريقة للزراعة - اتباع أي من نظم الري الثلاثة : بالغمر ، أو بالرش ، أو بالتنقيط ، مع مراعاة ما يلي :

١ - في حالة الري بالغمر .. تكون عرض مصاطب الزراعة ٩٠ سم ، مع الزراعة على المصاطب بالتبادل ، على أن تستخدم المصاطب غير المزروعة في التريدم على النباتات في المصاطب المزروعة تدريجياً ؛ حتى تصبح تلك المصاطب - في نهاية الأمر - بعرض ١٨٠ سم ، وفي وسطها خط الزراعة المزروع .

ب - فى حالة الرى بالتنقيط .. يمد خطان للرى قريبان من النباتات فى خط الزراعة المزروع .

٢ - التربية الرأسية بدون تقليم Trellising :

يتم فى هذه الطريقة للتربية الرأسية شتل النباتات على مسافة ٥٠ سم من بعضها فى خطوط تبعد عن بعضها بنحو ١٨٠ سم . مع اتباع نظام الرى بالتنقيط ، أو بالرش ، ثم تقام قوائم خشبية أو حديدية على امتداد خط الزراعة وبارتفاع ١٥٠ سم تصل بينها أفقياً خيوط كل ٢٥ سم ، وتمر من خلالها فروع نبات الطماطم دون أن يجرى لها أى تقليم . وتمد الخيوط أفقياً حسب النمو النباتى كلما دعت الضرورة لذلك ، حتى يصل ارتفاع النبات إلى ١٢٠ سم . ويتطلب ذلك مد خمس طبقات من الخيوط .

تفضل - عادة - إزالة الفروع التى تنمو فى أباط الأوراق الضعس الأولى ، وذلك للمساعدة على تحسين التهوية . وكبديل لهذا الإجراء .. فإنه يمكن إزالة الأوراق السفلى حتى ارتفاع ٦٠ سم ، وذلك بعد تكوّن معظم ثمار العنقود الأول .

وقد تربي الطماطم رأسياً بطريقة مماثلة للسابقة ، إلا أنه يمد فيها ٢ - ٢ أسلاك أفقية بدلاً من النوبارة ، مع توجيه النباتات إلى أعلى على خيوط رأسية كما فى حالة ال- Sta- kimg ، ولكن النباتات قد تربي على ساق واحدة أو ساقين ؛ حسب مسافة الزراعة ، وكثافة النمو النباتى .

ومن أهم مزايا التربية الرأسية للطماطم مايلى :

- ١ - زيادة المحصول المبكر ، والمحصول الكلى ، ونسبة المحصول الصالح للتصدير .
- ٢ - سهولة إجراء عمليات مكافحة الآفات والحصاد .

ويعيب التربية الرأسية للطماطم مايلى :

- ١ - زيادة التكلفة الإنتاجية بدرجة كبيرة .
- ٢ - زيادة نسبة الثمار التى تتعرض للإصابة بلفحة الشمس ، والتشقق (خاصة فى حالة الرى بالرش) ، وتعفن الطرف الزهرى .

الزراعة تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة

يُفيد استخدام الأنفاق البلاستيكية المنخفضة low plastic tunnels في إنتاج محصول مبكر من الطماطم ، إما بإنتاج الشتلات العروة الصيفية المبكرة أثناء الجو البارد خلال شهري ديسمبر ويناير ، وإما بإنتاج المحصول ذاته بتغطية النباتات بالبلاستيك ابتداءً من شهر نوفمبر إلى أن يتحسن الجو في بداية الربيع .

تحدث الحماية من البرودة والصقيع لأن التربة تكتسب حرارتها أثناء النهار ، ثم تعيد إشعاع جزء منها في جو النفق أثناء الليل . كما أن درجات الحرارة تكون أكثر ارتفاعاً داخل النفق ، عنها خارجه ؛ مما يسمح بنمو النباتات بصورة أفضل عندما تكون درجة الحرارة منخفضة نهاراً . كذلك توفر الأنفاق للنباتات الحماية من الرياح الباردة وسفى الرمال .

إقامة الأنفاق

تثبيت الأنفاق حول أقواس من السلك المجلفن الذي يكون بقطر ٤ - ٥ مم ، ويشكل على هيئة نصف دائرة بالقطر المرغوب .

يتم إعداد الأرض للزراعة قبل إقامة الأنفاق ، كما يتم مد أنابيب الري بالتنقيط . ويجب أن يؤخذ في الحسبان أن تكون الأنفاق في اتجاه الرياح السائدة ، خاصة الرياح القوية ، ويفضل أن تكون في وضع يسمح بتعرضها لأكبر قدر من أشعة الشمس .

يتم الشتل قبل إقامة الأنفاق مباشرة ، أو بنحو ٢ - ٤ أسابيع حسب موعد الزراعة ودرجة الحرارة السائدة . وتكون المسافة بين خطوط الزراعة حوالي ١٧٥ سم ، مع ترك مسافة ٥٠ سم بين النباتات في الخط الواحد . أما عند استخدام الأنفاق في إنتاج الشتلات المبكرة .. فإن أحواض الشتلة تقام بعرض ٩٠ سم ، وطول ٢ - ٤ م ، وتزرع الأحواض بالطريقة العادية ، وتروى رياً غزيراً ، ثم تقام الأنفاق في نفس اليوم .

وعند بناء الهيكل يتم تشكيل أقواس السلك المجلفن ، مع عمل حلقة صغيرة تبعد عن كل من طرفيه بنحو ١٥ سم ، ثم تغرس في الأرض حتى موضع الحلقات . يتراوح طول السلك المكون للقوس عادة من ٢٢٠ سم بالنسبة للأنفاق التي يبلغ عرضها عند القاعدة متراً واحداً

- إلى نحو ٢٦٠ سم للأنفاق التي يكون عرضها عند القاعدة ١٢٠ سم . وتثبت الأقواس في التربة على مسافة ١٥م من بعضها البعض في الظروف العادية . وكل متر واحد عندما يتوقع هبوب رياح قوية . وتربط الأقواس معاً بخيوط رفيع (نوبارة) قبل وضع الغطاء البلاستيكي عليها .

وعند وضع الغطاء البلاستيكي يربط أحد طرفيه حول وتد عند إحدى نهايتي النفق . ثم يفرد البلاستيك تدريجياً فوق الأقواس . ويربط بيتد آخر من الناحية الأخرى للنفق . وقد يكتفى بدفن البلاستيك في طرفي النفق وعلى جانبي النفق في التربة .

يشد البلاستيك على الأقواس بواسطة خيوط تمر من خلال الطلقات الموجودة في الأقواس ؛ بحيث تكون الخيوط متقاطعة وعلى شكل حلزوني . وقد تكون متقابلة . يعمل ذلك على منع تحرك أو طيران البلاستيك أو طيرانه بفعل الرياح القوية . كما يسهل عملية التهوية في الأيام المشمسة . برفع البلاستيك إلى أعلى . وتحريكه بين الأقواس والخيوط .

يفضل ألا يزيد طول النفق على ٣٠ متراً . ويكون عرضه عند القاعدة حوالي ١٢٠سم . وارتفاعه ٥٥ سم . أما أحواض إنتاج الشتلات فيكون عرضها عند القاعدة حوالي ١٠٠سم وارتفاعها ٥٠ سم . ويستخدم للأنفاق بلاستيك بعرض ٢٠٠ - ٢٤٠سم . وسماك ٦٠ميكروناً - ١٠٠ ميكرون . حيث يقل عرض البلاستيك المستخدم وسماك كلما قل عرض النفق المقام .

تهوية الأنفاق

تعد تهوية الأنفاق من أهم عمليات الخدمة عند الزراعة بهذه الطريقة . ففي حالة إنتاج الشتلات تبدأ تهوية الأنفاق بعد إنبات البذور . ويكون ذلك عادة بعد نحو ٢ أسابيع في الجو البارد . تجرى التهوية في الأيام الدافئة بفتح نهايات الأنفاق وقت الظهيرة . ومع تقدم الشتلة في العمر تزداد فترات التهوية مع رفع الغطاء من الجوانب تدريجياً في الأيام الدافئة . ويراعى رفع الغطاء كلية قبل الشتل بنحو ١٠ - ١٢ يوماً .

أما بالنسبة للمحصول التجاري .. فإن التهوية تحد من الارتفاع الشديد في درجة الحرارة داخل النفق نهائياً . كما تحد كثيراً من ارتفاع الرطوبة النسبية ؛ فتقلل بالتالي احتمالات الإصابة بالأمراض . كما تقل ظاهرة تكثف بخار الماء على السطح الداخلي للنفق . كذلك تساعد التهوية كثيراً على عملية تلقيح النباتات داخل الأنفاق . لأن زهرة الطماطم

بحاجة إلى التعرض لقليل من الاهتزاز بواسطة الرياح ، أو بطريقة ميكانيكية ، ليحدث التلقيح بشكل جيد .

وتفضل تهوية الأنفاق البلاستيكية المنخفضة بعمل فتحات دائرية الشكل في البلاستيك على جانبي النفق ، حيث تكون متبادلة على الجانبين ، وتبعد عن بعضها البعض بنحو ٥٠ سم ، تكون هذه الفتحات صغيرة في البداية ، حيث لا يزيد قطرها على ١٠ سم ، ثم يزداد قطرها - تدريجيا - مع زيادة النمو النباتي ، ومع الارتفاع التدريجي في درجة الحرارة ، إلى أن يصل قطرها إلى نحو ٥٠ - ٦٠ سم ، وتكون على شكل دوائر مكتملة ذات قواعد عند سطح التربة .

تحقق هذه الطريقة في التهوية المزايا التالية :

- ١ - تسهيل مكافحة الآفات من خلالها .
- ٢ - توفير الجهد اليومي الذي يبذل في عملية التهوية .
- ٣ - تقليل احتمالات انهيار الأنفاق لدى تعرضها لرياح قوية .

هذا .. وتزال الأنفاق تماما ، وتكشف النباتات عند ارتفاع درجة الحرارة و زوال خطر تعرضها للصقيع .

الأغطية الذاتية التهوية

لا يلزم إجراء عملية التهوية إذا استخدمت أغطية البوليسترين ، أو البولي بروبيلين بدلا من البوليثلين (البلاستيك) ، لأن تلك الأغطية تسمح بمرور الهواء جيدا من خلالها . وقد أجريت دراسة - قورن فيها تأثير الأنفاق البلاستيكية المنخفضة في إنتاج شتلات الطماطم مع غطاء الـ Agryl P17 ، والزراعة المكشوفة عندما زرعت البذور في ١٥ ديسمبر في مصر (Abou - Hadid و أخرون ١٩٨٨) - كانت النتائج كما يلي :

المعاملة	إنبات البذور (يوم)	المدة من الزراعة إلى الشتل (يوم)	الشتلات الصالحة للزراعة (%)
الأنفاق البلاستيكية المنخفضة	١٤	٢٨	٩٠
غطاء Agryl P17	٢١	٢٨	٩٠
الزراعة المكشوفة	٢٩	٥٠	٢٥

كذلك يمكن استعمال أغشية البوليثلين المثقبة perforated polyethylene film كبديل لعملية التهوية اليومية . ففي إحدى الدراسات أدى استعمالها لمدة ثلاثة أسابيع بعد الشتل إلى زيادة الوزن الجاف للنمو الخضري ومساحة المسطح الورقي ، والمحصول الكلي ، كما ازداد المحصول المبكر عندما استخدم الغطاء في الزراعات المبكرة (الشتل في ٤ مايو في ريدينج بإنجلترا) ، ولكن لم يكن للغطاء تأثير في المحصول في الزراعات المتأخرة . وقد عزيت الزيادة في المحصول الكلي إلى التأثير الإيجابي للغطاء في النمو الخضري قبل أن يتضاؤل ذلك النمو لدى تعرضه للمنافسة من الثمار العاقدة . كما أرجع التأثير الإيجابي للغطاء - جزئياً على الأقل - إلى ارتفاع درجة الحرارة تحته (Ochigbo & Harris ، ١٩٨٩) .

وتتوقف الفائدة التي تجنى من استخدام أغطية البوليثلين المثقبة perforated ، وذات الشقوق الطولية slitted .. على درجة الحرارة السائدة ، حيث تؤدي هذه الأغطية إلى زيادة المحصول جوهرياً في المواسم الباردة ، بينما قد تتسبب في نقصه في المواسم الدافئة .

وتأكيداً لذلك .. وجد Peterson & Taber (١٩٩١) أن درجة الحرارة ارتفعت - بعد الظهور في المواسم الدافئة - إلى ٤٠°م على الأقل لمدة ثلاث ساعات متتالية يومياً تحت كل أنواع الأغطية البلاستيكية (المثقبة وذات الشقوق الطولية) ، بينما كان المحصول المبكر ٧٢٪ فقط من محصول النباتات غير المغطاة . في الوقت الذي ارتفع فيه المحصول الكلي تحت الأغطية إلى أكثر من الضعف في المواسم الباردة .

ولزيد من التفاصيل عن الأنفاق المنخفضة ، ومختلف أنواع الأغطية البلاستيكية وغير البلاستيكية التي تستعمل معها .. يراجع حسن (١٩٩٣) .

مواعيد الزراعة

تزرع الطماطم في مصر على مدار العام تقريباً في ست عروات (مواعيد زراعة) كما يلي :

١ - العروة الصيفية المبكرة

تزرع بذورها في أكتوبر ونوفمبر ، وتشتل نباتاتها في ديسمبر ويانير ، وأوائل فبراير .

تجود فى الأراضى الرملية والمناطق الدافئة بشرط حمايتها من الصقيع . تعد هذه العروة محدودة الانتشار ، وتعطى محصولها خلال فترة ارتفاع الأسعار فى مارس وأبريل . وتتركز أهم مشاكلها فى تعرض النبات للصقيع ، وسوء العقد نتيجة انخفاض درجات الحرارة خلال فترة الإزهار . ومن المفضل أن تزرع فيها الأصناف القادرة على العقد فى درجات الحرارة المنخفضة . وأهم مناطق الزراعة فى هذه العروة هى : إنكو ، ورشيد ، والإسماعيلية .

٢ - العروة الصيفية العادية

تزرع بذورها فى يناير وفبراير ، مع توفير الحماية الكافية لها من البرد والصقيع بإنتاجها تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة ، وتشتل نباتاتها فى فبراير ومارس . تنجح زراعة هذه العروة فى معظم أنحاء مصر ، وتنتشر فى محافظات الجيزة ، والقليوبية ، والإسماعيلية ، وشمالى سيناء ، وتعطى المحصول الرئيسى من الطماطم فى مايو ويونيه . تتوفر فى هذه العروة الظروف الجوية الملائمة للنمو الخضرى ، والإزهار ، والعقد ، ونضج الثمار .

٣ - العروة الصيفية المتأخرة

تزرع بذورها فى فبراير ومارس ، وتشتل نباتاتها فى أواخر مارس وأبريل ، وتعطى محصولها فى أواخر يونيه ويوليه . تنجح زراعتها فى المناطق الشمالية ، وتنتشر خاصة فى محافظات البحيرة ، والشرقية ، والقليوبية . ومن أهم مشاكلها : تعرض الثمار للإصابة بلفحة الشمس ؛ لذا .. تفضل زراعة الأصناف ذات النمو الخضرى القوى ، الذى يغطى الثمار بشكل جيد .

٤- العروة المحيرة

تزرع بذورها فى أبريل ومايو وتشتل نباتاتها فى مايو ويونيه . لا تنجح هذه العروة إلا فى المناطق الساحلية لاعتدال جوها . وهى تعطى محصولها خلال الفترة الثانية لارتفاع الأسعار فى سبتمبر وأكتوبر . ومن أهم مشاكلها ضعف العقد ؛ نظراً لارتفاع درجة الحرارة خلال مرحلة الإزهار ، وتعرض الثمار للإصابة بلفحة الشمس ؛ لذا .. تفضل زراعة

الأصناف ذات القدرة على العقد في الحرارة العالية ، وذات النمو الخضري القوي .

٥ - العروة الخريفية

تزرع بنورها في يوليو وأغسطس ، وتشتل نباتاتها في أغسطس وأوائل سبتمبر .
تنتشر زراعتها في الدلتا ، ومصر الوسطى ، خاصة في محافظات الفيوم ، والبحيرة ،
والشرقية ، والجيزة ، وتعطي محصولاً وفيراً في نوفمبر ، وديسمبر ، ويناير ، حتى مارس .
ومن أكبر مشاكل هذه العروة تعرضها للإصابة بمرض سقوط البادرات في المشتل ، وفيرس
تجعده أوراق الطماطم الأصفر ، ومرضاً عفن الرقبة والننوة المبكرة . وتفضل زراعة
الأصناف التي تتحمل الإصابة بالفيرس في هذه العروة ، مع حماية النباتات من الأمراض
الأخرى التي تنتشر فيها .

٦ - العروة الشتوية

تزرع بنورها في سبتمبر وأكتوبر ، وتشتل نباتاتها في أكتوبر ونوفمبر . تجود هذه
العروة في المناطق الدافئة والرملية بشرط حماية النباتات من الصقيع . ومن أكثر المناطق
زراعة في هذه العروة محافظات الصعيد : قنا ، وسوهاج ، وأسوان ، والمناطق الساحلية في
إدكو ورشيد ، وكذلك في محافظات الشرقية والإسماعيلية ، والجيزة ، والبحيرة ، كما تنتشر
زراعتها تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة في شمالي سيناء ، والإسماعيلية . وفي
الأراضي الجديدة . تعطي هذه العروة محصولها خلال الفترة من يناير حتى أبريل . ومن
أهم مشاكلها : تعرض النباتات للإصابة بالصقيع ، وسوء العقد ، وانشار الإصابة بالننوة
المتأخرة . ويشترط لنجاحها أن تزرع الأصناف التي يمكنها العقد في درجات الحرارة
المنخفضة (حسن ١٩٨٨ ، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعي ١٩٩١) .

تنتشر زراعة الطماطم تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة - في معظم الأراضي
الجديدة - في هذه العروة . وتوفر الأنفاق للنباتات درجات الحرارة المناسبة للنمو والعقد
الجيد ، بما يسمح بإنتاج محصول جيد خلال فترة ارتفاع الأسعار في مارس وأبريل .

وعند الرغبة في زراعة الطماطم في مواعيد متتابعة في مساحات صغيرة بدلاً من زراعة
مساحة واحدة كبيرة في موعد واحد ؛ فإن ذلك يمكن تحقيقه بزراعة بذور الموعد الثاني -

والمواعيد التالية له - عندما تصل بادرات الزراعة السابقة لكل موعد إلى بداية مرحلة تكوين الورقة الحقيقية الأولى .

ويوفر ذلك الميزتين التاليتين :

١ - تجنب زيادة المعروض من الطماطم في الأسواق خلال فترة قصيرة ، فلا تنخفض الأسعار .

٢ - توزيع العمليات الزراعية المختلفة على مدى فترة زمنية طويلة ، وبذلك يمكن تحقيق أكبر استفادة ممكنة من العمالة الدائمة ، والآلات ، والمواد والمنشآت الزراعية ، دون أن تحدث اختناقات ، وخاصة بالنسبة لعملية الحصاد .

الفصل الثاني

الطماطم : عمليات الخدمة الزراعية

من أهم عمليات الخدمة الزراعية التي تجرى لحقول الطماطم مايلي :

الخف والترقيع

لا تجرى عملية الخف إلا عند الزراعة بالبذور مباشرة في الحقل الدائم وقد سبق شرحها ضمن ذلك الموضوع .

أما الترقيع .. فهي العملية التي تجرى بفرض زراعة الجور الغائبة . يجرى الترقيع - في وجود الماء - بشتلات من نفس الصنف المزروع بعد نحو ٧- ١٤ يوماً من الشتل ، وبعد التأكد من موت الشتلات في الجور التي يراد ترقيعها ، مع مراعاة عدم التأخير في الترقيع عن ذلك ؛ حتى لا يظهر تفاوت كبير في النمو بين النباتات ، علماً بأن عمليات الخدمة الأخرى ترتبط - بدورها - بمختلف مراحل النمو النباتي .

هذا .. وليست هناك حاجة إلى الترقيع في حالة زراعة أصناف التصنيع ذات النمو المندمج (مثل كاسل روك ، ويوسى ٩٧ - ٣) ، والتي تزرع بمعدل ٣ نباتات في كل جورة .. في حالة غياب نبات واحد ، أو نباتين منها . كما أوضحت دراسات Stoffella & May (١٩٨٨) على طماطم الاستهلاك الطازج في فلوريدا أن الترقيع لم يكن ذا فائدة في زيادة المحصول إلا عندما زادت نسبة الغياب عن ٣٠ ٪ ، مع عدم توفر ظروف بيئية مثلى للنمو .

تختلف طريقة عزق حقول الطماطم تبعاً لنظام الري المتبع فيها كما يلي :

١ - فى حالة الري بالتنقيط أو بالرش .. يكون العزق سطحياً ، وكما دعت الضرورة إلى ذلك ؛ بغرض التخلص من الحشائش فقط ، مع توقف العزق مع بداية مرحلة الإثمار ، والاكتفاء بإزالة الحشائش الكبيرة باليد .

٢ - فى حالة الري بالغمر .. تعطى حقول الطماطم ثلاث عزقات عادة بعد ٢ ، ٦ ، و ٩ أسابيع من الشتل ؛ بغرض التخلص من الحشائش ، وتغطية الأسمدة المضافة ، والترديم على النباتات ، وتعديل وضعها . فيتم أثناء العزق نقل جزء من تراب الريشة (ميل قناة المصطبة) البطالة (غير المزروعة) إلى الريشة العمالة (التى توجد فيها النباتات) ، وبذلك يزداد بعد قاعدة النباتات عن حافة قناة المصطبة بنحو ٢٠ سم بعد كل من العزقتين الثانية والثالثة . ويفيد ذلك فى إبقاء النمو الخضرى والثمار على ظهر المصطبة ، وإبعادها عن مياه الري ؛ فلا تتعرض الثمار للعفن والتلوث بالتربة .

استعمال الاغطية البلاستيكية للتربة

يمكن الاستفادة من المزايا العديدة لأغطية التربة البلاستيكية plastic mulch فى إنتاج الطماطم ، سواء أكانت مكشوفة ، أم نامية تحت أنفاق منخفضة ، وسواء أكانت مرياة بالطريقة العادية على سطح التربة ، أم رأسياً على دعائم . ويمكن أن تكون الشرائح المستعملة شفافة ، أو سوداء ، أو صفراء ، أو سوداء من أحد الوجهين ، وببضء من الوجه الأخر ، أو فضية اللون (ألومنيومية) . ويتوقف ذلك على الهدف الرئيسى من استعمال الأغطية ، والظروف البيئية السائدة خلال موسم الزراعة . وتصنع هذه الشرائح من البوليثلين .

مزايا الاغطية البلاستيكية للتربة

تعمل الأغطية البلاستيكية للتربة على زيادة تجانس الرطوبة تحت الغطاء ، وتوفير الرطوبة للجذور فى الطبقة السطحية للتربة ، وتوفير مياه الري ، خاصة فى المناطق الحارة الجافة . وعند ارتفاع ملوحة التربة ، أو عند استعمال مياه مالحة نسبياً فى الري ، فإن

استعمال الأغطية البلاستيكية للتربة يجعل الأملاح تتحرك نحو حافتي الغطاء ، بعيداً عن جنود النباتات ؛ لأن التبخر يقل كثيراً تحت الغطاء ، وتتجمع الأملاح (حيث يزداد فقد الماء بالتبخر) على جانبي الغطاء .

يؤدي استعمال الأغطية الشفافة إلى رفع درجة الحرارة تحت الغطاء عندما تكون النباتات صغيرة ويكون معظم الغطاء معرضاً للأشعة الشمسية . ويفيد ذلك في المناطق الباردة ، وفي الزراعات الشتوية . ويعيب البلاستيك الشفاف أن الحشائش تنمو بقوة تحته إن لم تستعمل مبيدات الحشائش المناسبة في الحقل قبل تثبيت الغطاء .

أما البلاستيك الأسود ، فإن درجة حرارته ترتفع بعض الشيء ، وينتقل جزء من هذه الحرارة إلى الطبقة السطحية من التربة بالتوصيل . وبذا .. ترتفع درجة الحرارة تحت البلاستيك الأسود كذلك ، ولكن بقدر يقل كثيراً عما في حالة استعمال البلاستيك الشفاف .

يفيد استعمال البلاستيك الأسود في المناطق الحارة ، وفي المواسم التي تشتد فيها درجة الحرارة . كذلك يمنع البلاستيك الأسود نمو الحشائش كلية لحجب الضوء عنها . ويعاب عليه أنه يسخن ويُسَخِّن حرارته إلى النباتات ؛ مما قد يضر بها في المناطق الشديدة الحرارة . ويوصى - في مثل هذه الظروف - باستعمال بلاستيك ذي لونين يكون أحدهما أسود من الجهة المقابلة للتربة ، ليعمنع نمو الحشائش ، ويكون الثاني أبيض من الجهة المواجهة للنباتات ليعكس الضوء ، فلا ترتفع درجة حرارته .

ويفيد استعمال البلاستيك الأصفر في تأخير وخفض شدة الإصابة بفيروس تجعد أوراق الطماطم الأصفر ، لأن الذبابة تنجذب نحو اللون الأصفر ، فتتموت عند ملامستها للغشاء البلاستيكي الساخن . ويفيد بذلك البلاستيك الأصفر في زيادة فاعلية المبيدات المستخدمة في مكافحة الذبابة البيضاء ، ولكنه لا يلغى الحاجة إلى استعمال تلك المبيدات (عن Zamir وآخرين ١٩٩١) .

وفي دراسة قورن فيها تأثير عدة ألوان من الأغطية البلاستيكية للتربة على الطماطم ، وجد Decoteau وآخرون (١٩٨٨ ، و ١٩٨٩) أن استعمال الغطاء الأحمر أعطى أعلى محصول مبكر قابل للتسويق ، وجاء بعده مباشرة استعمال البلاستيك الأسود ، وكان

المحصول الناتج في أي من المعاملتين أعلى بكثير مما في حالة استعمال البلاستيك الأبيض أو البلاستيك الفضي اللون . كذلك أثر لون الغطاء البلاستيكي في درجة حرارة التربة : حيث ارتفعت تحت البلاستيك ذي الألوان القاتمة ، بينما أدى استعمال الأغشية الفاتحة اللون إلى زيادة شدة الإضاءة حول النباتات نتيجة انعكاس الضوء منها ، ولكن مع انخفاض في نسبة الأشعة تحت الحمراء إلى الأشعة الحمراء ، مقارنة بالضوء المنعكس في حالة البلاستيك الأحمر أو الأسود .

كذلك يؤدي استخدام الأغشية البلاستيكية ذات السطح الألومنيومي - sur- Aluminum faced film mulch إلى خفض أعداد المن المجنح التي تحط على النباتات النامية عليها : الأمر الذي يقلل من الإصابة بالفيروسات التي ينقلها المن إلى بعض محاصيل الخضر . كما أحدثت هذه النوعية من الأغشية البلاستيكية خفضاً في أعداد حشرة التريس في حقول الطماطم قدر بنحو ٦٨ ٪ ، وتقصاً في نسبة الإصابة بفيرس ذبول الطماطم المتبع - الذي تنتقله حشرة التريس - قدر أيضاً بنحو ٦٤ ٪ (Greenough وآخرون ١٩٩٠) .

وفي ولاية كارولينا الجنوبية .. أوضحت دراسات Schalk & Robbins (١٩٨٧) أن الأغشية الألومنيومية تخفض درجة حرارة التربة ، وتقلل الأثر الضار للحرارة العالية على نباتات الطماطم الصغيرة بعد الشتل : مما يزيد من نجاح الشتل . كذلك ازداد محصول الطماطم أيأ كان لون الغطاء المستخدم (أسود ، أم الألومنيومي ، أم الألومنيوم على بلاستيك أسود مع إزالة الألومنيوم بعد شهر ونصف الشهر من الشتل ، وكان ذلك في بداية فصل الخريف في ٢٢ سبتمبر) . وبينما كانت أغشية الألومنيوم طاردة لحشرة المن ، فإنها أدت إلى زيادة الإصابة بحشرتي بودة ثمار الطماطم والبودة الدبوسية .

وتفيد أغشية التربة البلاستيكية كذلك في تحسين نوعية الثمار : لأنها لا تلامس التربة ، وفي زيادة نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في الثمار ، وتقليل إصابتها بالعفن ، وزيادة المحصول الكلي .

ولاشك في أن الزيادة في المحصول تعد هدفاً رئيسياً عند استخدام أي من أنواع الأغشية البلاستيكية للتربة ، ولكن يجب اختيار النوع المناسب حسب درجة الحرارة السائدة . ففي نيويورك - حيث يكون موسم النمو قصيراً ومائلاً إلى البرودة - أدى استعمال

البلاستيك الشفاف إلى زيادة المحصول جوهرياً، وخاصة عندما أزيلت القمم النامية للنباتات لزيادة التفرع الجانبي القاعدي (Wein & Minotii ١٩٨٧، و ١٩٨٨، و ١٩٨٨ ب).

وفي ولاية كارولينا الجنوبية .. ازداد المحصول الكلي للطماطم بمقدار ٦٦ ٪، و ٧٠ ٪، و ١٢٢ ٪ عند استعمال الغطاء البلاستيكي الأسود منفرداً (في أرض طميية رملية) ، والرّي بالتنقيط منفرداً ، والغطاء البلاستيكي مع الرّي بالتنقيط مجتمعين ، على التوالي (Bhella ١٩٨٨). وفي ولاية تكساس تراوحت الزيادة التي أحدثها استعمال الأغشية البلاستيكية السوداء في محصول الطماطم الصالح للتسويق في العروة الربيعية من ١٦ ٪ - ٢١ ٪ (Bogle وآخرون ١٩٨٩).

تركيب الاغطية البلاستيكية والزراعة

يفضل أن يتراوح سمك البلاستيك المستخدم في تغطية التربة من ٤٠ - ٥٠ ميكرونأً . وتستخدم للطماطم شرائح بعرض ١٢٠ سم ، ويلزم عادة نحو ٢٥٠ كجم من البلاستيك للقدان .

يتعين إعداد الحقل بصورة جيدة ، وإضافة الأسمدة اللازمة قبل تركيب البلاستيك . وفي حالة الرّي بالتنقيط لا بد أن تمد أنابيب الرّي أولاً ، ثم يوضع فوقها البلاستيك ، بحيث يمر خرطوم الرّي طويلاً في منتصف الشريحة . يركب البلاستيك إما يدوياً ، وإما بآلة تثبت خلف جرار ، وتقوم بفتح خندقين صغيرين على جانبي شريحة البلاستيك ، توضع فيهما حافظتا الشريحة ، ثم يغطى عليها بالتراب لمسافة تتراوح من ١٥ - ٢٠ سم من كل جانب .

ويلى تثبيت البلاستيك عمل ثقوب بقطر ٧ - ٨ سم للزراعة ، يفضل زيادتها إلى ١٠ - ١٢ سم في الجو الشديد الحرارة . ويحسن في هذه الحالة عمل الثقوب قبل الزراعة بيوم أو يومين ، لكي تسمح بتسريب الهواء الساخن الذي يتجمع تحت الغطاء . تستعمل هذه الفتحات في الشتل ، أو في زراعة البذور مباشرة من خلالها .

ويفضل في الجو البارد زراعة البذور أولاً ، ثم تغطى بالبلاستيك الشفاف ، على أن يثبت الغطاء بمجرد ظهور البادرات ، وإلا أضررت كثيراً من جراء الحرارة الشديدة التي تتجمع تحت .

تجدر الإشارة إلى أن درجة حرارة الهواء القريب من سطح التربة تكون ليلاً في الأرض المكشوفة أعلى منها في الأرض المغطاة بالبلاستيك ، لأن البلاستيك يقلل تسرب الحرارة بالإشعاع من التربة ليلاً . ولا تكون لهذا الأمر أهمية إلا عندما تكون درجة حرارة الهواء ليلاً عند الصفر المئوي ، أو أقل من ذلك بدرجة أو درجتين ؛ ففي هذه الحالة يؤدي إشعاع الحرارة التي اكتسبتها التربة أثناء النهار إلى رفع درجة الحرارة قليلاً حول النباتات ؛ مما قد يحميها من الإصابة بالصقيع ، بينما لا تتوفر هذه الحماية في حالة استعمال الأغشية البلاستيكية للتربة (Geinsberg & Stewart ١٩٨٦) .

الري

يعتبر الري بالتنقيط أنسب نظام لري الطماطم في الأراضي الرملية ، ولكن يمكن ري الطماطم أيضاً بطريقة الغمر متى توفرت مياه الري ، وكان الري بهذه الطريقة اقتصادياً ومسموحاً به . كذلك يمكن اتباع نظام الري بالرش مع الطماطم ، ولكن يعيبه زيادته لاحتمالات الإصابة بالأمراض الفطرية والبكتيرية ويتشقق الثمار . ويستدل من الملاحظة والدراسات المنشورة (Sanders وآخرون ١٩٨٩) أن محصول الطماطم يكون أعلى عندما يكون الري بالتنقيط - منه في أي من طريقتي الري بالغمر ، أو بالرش .

وكقاعدة عامة .. يفضل في الأراضي الرملية الري الخفيف على فترات متقاربة ، بحيث يجرى الري كلما استنفذت نحو ٥٠ ٪ من الرطوبة الأرضية التي يمكن للنباتات امتصاصها في منطقة نمو الجذور ، مع جعل كمية ماء الري كافية لتوصيل الرطوبة إلى السعة الحقلية في كل هذه المنطقة . إلا أنه يجب عدم الإفراط في الري ؛ لأن ذلك عدة مساويء ، هي :

- ١ - نقص تهوية التربة ، واختناق الجذور ، وضعف نمو النباتات ، واصفرار لونها ، ونقص المحصول .
- ٢ - زيادة شدة الإصابة بأمراض أعفان الجذور .
- ٣ - فقد معظم الأسمدة بالرشح .
- ٤ - تأخير النضج ، ونقص نسبة الثمار ذات اللون الجيد ، ونقص محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة ، وزيادة تعرضها للإصابة بالتشققات .

وفي المقابل .. فإن توفير الرطوبة الأرضية للنباتات بصورة دائمة - دونما إفراط - يؤدي إلى تكوين نمو خضري قوى قبل الإزهار ؛ الأمر الذي يسهم في زيادة أعداد الأزهار التي يحملها النبات ، خاصة في الأصناف الحديثة ذات النمو الخضري المندمج التي تعطى معظم أزهارها مرة واحدة بعد نحو شهر ونصف الشهر من الشتل. ويفيد النمو الخضري القوى قبل الإزهار - في هذه الأصناف - على استكمال النمو الطبيعي للثمار العاقدة عليها. وقد تزيد قليلاً في الحجم عن حجمها الطبيعي ، عند استمرار انتظام توفر الرطوبة الأرضية .

أما عدم الانتظام في الري فإنه يزيد من الإصابة بتشققات الثمار ، ويؤدي إلى نقص المحصول بسبب توقف النمو خلال الفترات التي يحدث فيها نقص في الرطوبة الأرضية .

وأخيراً .. فإن النقص الدائم للرطوبة الأرضية .. يضعف النمو الخضري ، والإزهار ، والإثمار ، وتكون الثمار العاقدة صغيرة الحجم ، وتزيد فيها الإصابة بتعفن الطرف الزهري. وفي المقابل يؤدي نقص الرطوبة الأرضية إلى التبيكير في النضج ، وتحسين تلوين الثمار ، وزيادة محتواها من المواد الصلبة الذائبة . وقد اقترح Mitchell وآخرون (١٩٩١) - بناء على نتائج دراسات أجريت في كاليفورنيا - تقليل مياه الري بغرض زيادة نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في طماطم التصنيع .

ويحتاج تنظيم ري حقول الطماطم (وغيرها من محاصيل الخضار) إلى مراقبة دقيقة للحقل ، ومرحلة النمو النباتي ، والظروف البيئية السائدة . ومن القواعد العامة التي يمكن الاسترشاد بها في هذا الشأن مايلي :

١ - في حالة اتباع نظام الري بالغمر .

يجري الشتل في جود الماء ، ويعاد الري بعد يوم ، ويومين في الجو الحار ، وبعد يومين، وأربعة أيام في الجو المعتدل والبارد . أما بعد ذلك فيتراوح معدل الري من مرتين أسبوعياً في الجو الحار صيفاً إلى مرة واحدة أسبوعياً في الجو البارد شتاء .

٢ - في حالة اتباع نظام الري بالرش :

يجري الشتل في وجود رطوبة مناسبة بالتربة ، ويعاد الري بعد الشتل مباشرة ، وفي

اليوم التالي ، ثم كل يومين في الجو الحار صيفاً إلى مرة كل ٥ - ٧ أيام في الجو البارد شتاء .

٣ - في حالة اتباع نظام الري بالتنقيط :

يتم تشغيل شبكة الري قبل الشتل ، وأثناءه ، وبعده ، ثم يروى الحقل مرتين (صباحاً ومساءً) في اليوم التالي للشتل . أما بعد ذلك .. فيترواح معدل الري من مرة أو مرتين يومياً في الجو الحار إلى مرة كل يومين في الجو البارد . ويفضل أن تكون الرية الرئيسية - التي تضاف معها الأسمدة - في الصباح الباكر ، بينما تعطى الرية الثانية في المساء .

يتراوح معدل الري عادة من ٢٠ - ٢٥م^٢ يومياً في الجو الحار ، إلى نحو نصف هذه الكمية في الجو البارد . ويعطى الحد الأدنى لكمية ماء الري في وجود الأغطية البلاستيكية للتربة ، وعند الزراعة تحت الأنفاق المنخفضة . ويفضل أن يكون توزيع مياه الري بين ريتي الصباح والمساءً بنسبة ٢ - ٥ : ٢ : ١ على التوالي ، على ألا تزيد مدة رية الصباح على ساعة ونصف الساعة ؛ حتى لا تغسل الأسمدة المضافة بعيداً عن منطقة نمو الجنور .

التسميد

تعد الأراضي الرملية فقيرة في جميع العناصر الغذائية التي يحتاج إليها النبات ؛ لذا .. فإن الإنتاج الاقتصادي للطماطم - وغيرها من محاصيل الخضار - في هذه الأراضي يعتمد على برامج التسميد المكثفة بالقدر الذي يسمح بزيادة المحصول إلى المستوى الاقتصادي الذي يتناسب مع التكلفة العالية لإنتاج الخضار - وخاصة تكلفة الحصول على مياه الري وإقامة شبكات الري - في هذه الأراضي . وتحقيق هذا الهدف يجب ألا تعاني النباتات من نقص أي من العناصر التي تحتاج إليها ، وهو أمر يمكن التأكد منه بتحليل النباتات في بداية مرحلة الإزهار .

مستويات العناصر بالنبات

يبين جدول (٢-١) تركيز مختلف العناصر الغذائية في نباتات الطماطم النامية بصورة طبيعية . ويعنى نقص تركيز العناصر عن الحدود المبينة في الجدول أن النباتات تكون معرضة لظهور أعراض نقص هذه العناصر ، وأنه من الضروري إضافتها ضمن البرنامج

التسميدى . أما جدول (٢-٢) .. فإنه يعطى تفاصيل أكثر عن مستويات عناصر النيتروجين والفوسفور والبوتاسيوم التى يجب توفرها خلال المراحل المختلفة للإزهار والإثمار .

يلاحظ من الجدول الانخفاض المستمر فى محتوى النباتات من هذه العناصر - مع تقدمها فى العمر - حتى لو توفرت تلك العناصر بكثرة للنباتات . ويفيد التحليل الميكر والمستمر للنباتات فى اكتشاف نقص العناصر مبكراً ، وفى تصحيحه بالتسميد المناسب (Sims وآخرون ١٩٧٩) .

جدول (١-٢) : تركيز مختلف العناصر الغذائية فى نباتات الطعاطم النامية بصورة طبيعية (على أساس الوزن الجاف) .

التركيز العادى ، أو مجال التركيز الطبيعى		العنصر
(عن Adams ١٩٨٦)	(عن Winsor ١٩٧٣)	
٢٨ - ٤٩ ٪	٤٨ ٪	النيتروجين
٤٠ - ٠.٦٥ ٪	٠.٥ ٪	الفوسفور
٢٧ - ٥٩ ٪	٥٥ ٪	البوتاسيوم
٣٦ - ٠.٨٥ ٪	٠.٥ ٪	المغنسيوم
٢٤ - ٧٢ ٪	٢٥ ٪	الكالسيوم
١٠ - ٣٢ ٪	١٦ ٪	الكبريت
٣٢ - ٩٧ جزءاً فى المليون	٣٥ جزءاً فى المليون	اليورون
١٠١ - ٣٩١ جزءاً فى المليون	٩٠ جزءاً فى المليون	الحديد
٥٥ - ٢٢٠ جزءاً فى المليون	٣٥٠ جزءاً فى المليون	المنجنيز
١٠ - ١٦ جزءاً فى المليون	١٥ جزءاً فى المليون	التحاس
٢٠ - ٨٥ جزءاً فى المليون	٨٠ جزءاً فى المليون	الزنك
٩ - ٠.١٠ جزءاً فى المليون	٥ - ٠.٥ جزءاً فى المليون	الموليبدنم

جدول (٢-٢) : تركيز عناصر النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم في أصناف طماطم التصنيع خلال المراحل المختلفة للإزهار والإثمار عند نقص ، هذه العناصر وكفايتها أو فرتها (١) .

تركيز العنصر في حالة			العنصر	مرحلة النمو
النقص	الكفاية	الوفرة		
١٢٠٠٠	١٠٠٠٠	٨٠٠٠	ن في صورة ن ٣ - جزء في المليون	بداية الإزهار
٣٠٠٠	٢٥٠٠	٢٠٠٠	فو في صورة فو أ ١ - جزء في المليون	
٦	٤	٣	بو - %	
١٠٠٠٠	٨٠٠٠	٦٠٠٠	ن في صورة ن ٣ - جزء في المليون	الثمار الأولى يقطر ٥ ٢ سم
٣٠٠٠	٢٥٠٠	٢٠٠٠	فو في صورة فو أ ١ - جزء في المليون	
٤	٣	٢	بو - %	
٤٠٠٠	٣٠٠٠	٢٠٠٠	ن في صورة ن ٣ - جزء في المليون	بداية ثوب الثمار
٣٠٠٠	٢٤٠٠	٢٠٠٠	فو في صورة فو أ ١ - جزء في المليون	
٣	٢	١	بو - %	

(١) النسيج النباتي المستخدم في التحليل في جميع مراحل النمو هو عنق الورقة الرابعة من القمة النامية للنبات .

العناصر الأولية وأهميتها

١ - النيتروجين

يضاف عنصر النيتروجين على دفعات طوال مراحل النمو النباتي ، ولا يتوقف إلا قرب انتهاء موسم الحصاد بنحو ٢ - ٣ أسابيع . وتكون إضافته في الصورتين النيتراتية ، والأمونيومية .

ويجب أن يكون هناك توازن بين الأسمدة النيتراتية والأسمدة الأمونيومية المضافة : لأن الإفراط في التسميد بالأخيرة يؤدي إلى ظهور أعراض التسمم بالأمونيا ، والتي تظهر في البداية على شكل بقع غائرة طولية على سيقان النباتات لا تلبث أن تتحول إلى اللون البني ، وتظهر بها نقر pits ، كما يزداد عددها لدرجة أنها قد تغطي ساق النبات تماماً . وفي

الحالات الشديدة تظهر الأعراس على أعناق الأوراق أيضاً (Maynard وآخرون ١٩٦٦) .
كما يظهر بالنباتات اصفرار وتحلل بالأوراق ، وتتجه أنصالتها لأسفل (leaf epinasty) :
بسبب زيادة إنتاج النبات لغاز الإيثيلين (Corey وآخرون ١٩٨٧ ، و Barker & Corey ، ١٩٩٠) .

كذلك تؤدي زيادة التسميد الأمونيومي إلى نقص محتوى النباتات من عنصرى الكالسيوم
والمغنيسيوم إلى ما دون المستوى الطبيعي ؛ الأمر الذى يسرع بظهور حالة تعفن الطرف
الزهري بالثمار (Wilcox وآخرون ١٩٧٣) .

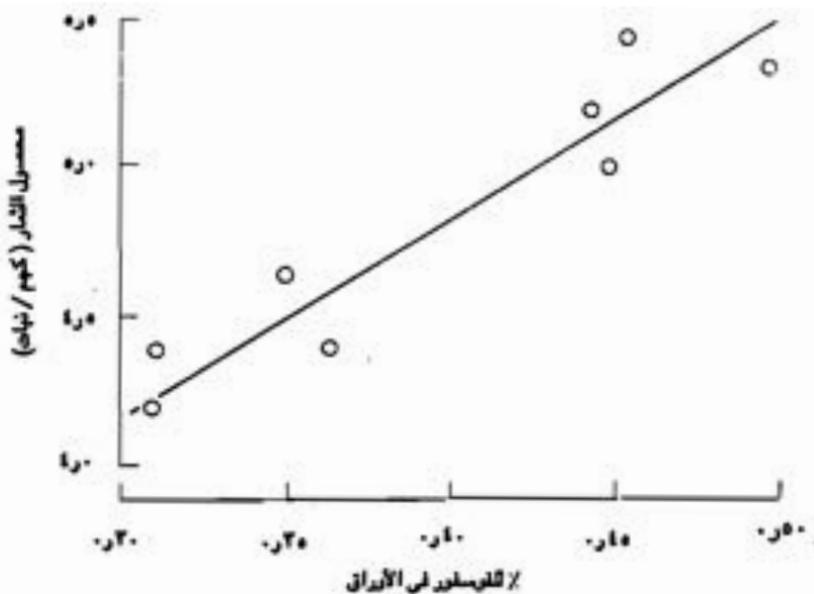
ومن الأضرار الأخرى لزيادة التسميد الأزوتى بصورة عامة .. نقص محتوى الثمار من
فيتامين ج ، ونقص صلابة جلد الثمرة وصلابة لبها (Kaniszewski وآخرون ١٩٨٧) .

٢ - الفوسفور

يؤدي تيسر الفوسفور للنبات فى بداية حياته إلى التكبير فى النضج ، وزيادة المحصول،
وخاصة عندما يكون الجو بارداً ، لأن امتصاص الفوسفور يقل كثيراً فى درجات الحرارة
الأقل من ١٣°م ، ويؤدي توفره بالقرب من جنور النباتات الصغيرة إلى زيادة الكمية الممتصة
منه (Wilcox وآخرون ١٩٦٢) ؛ لذا .. يضاف الفوسفور إلى الشتلات بوفرة فى صورة
أسمدة بادئة عند الشتل ، وفى بداية برنامج التسميد مع ماء الري .

وبين شكل (٢-١) طردية العلاقة فى خط مستقيم بين محتوى الأوراق من الفوسفور
والمحصول . ولا تتحقق النسب المرتفعة من الفوسفور فى الأوراق إلا بالتسميد الفوسفاتى
الجيد ، مع تيسر العنصر لامتصاص النبات دون أن يثبت فى التربة (Adams ١٩٨٦) .

وتجدر الإشارة - فى هذا المقام - إلى أن توفير فطريات الميكوريزا التى تعرف باسم
Vesicular - arbuscular mycorrhizal fungi (اختصاراً : VAMF) فى منطقة نمو
الجنور يزيد من امتصاص العناصر غير المتحركة فى التربة مثل الفوسفور والزنك ، فضلاً
على أنها تزيد من المقاومة لبعض الأمراض ، والقدرة على تحمل ظروف الجفاف . كما قد
تؤدي عدوى جنور الشتلات بهذه الفطريات قبل الزراعة إلى زيادة نسبة نجاح الشتل ،
وتجانس النمو ، وتحسينه . ويتطلب إجراء العدوى فى الشتلات كميات أقل من هذه
الفطريات ، مقارنة بالعدوى فى الحقل .



شكل (١-٢) : العلاقة بين محصول الطماطم ومحتوى الأوراق من الفوسفور .

ولكن يعيب على العنوى بال VAMF في أحواض إنتاج الشتلات أن الشتلات تسمد بالفوسفور بوفرة (لتشجيع نمو قوى مبكر) : مما يزيد تركيز الفوسفور في النسيج النباتي ؛ الأمر الذي يثبط انتشار هذه الفطريات في النمو الجذري . وقد تغلب Waterer & Coltrman (١٩٨٨) على هذه المشكلة بتسميد الشتلات - على فترات متقاربة - بمحاليل تحتوي على تركيزات منخفضة من الفوسفور ، بحيث تحصل في نهاية الأمر على نفس كميات الفوسفور التي تعطاها بتركيزات عالية ، ولكن على فترات متباعدة ؛ حيث كانت هذه الشتلات غنية بالفوسفور ، مع احتفاظها بنسبة عالية من الإصابة بال VAMF .

٣ - البوتاسيوم

من الضروري توفر العنصر للنبات طوال مراحل نموه ، وخاصة من بداية مرحلة الإثمار إلى ما قبل انتهاء موسم الحصاد بنحو أسبوع إلى أسبوعين . وتجدر الإشارة إلى أن أعراض نقص البوتاسيوم تظهر على النباتات عند اقترابها من النضج في صورة اصفرار بالأوراق ، وموت حوافها أحياناً . ولا يمكن التخلص من هذه الأعراض حتى مع استمرار التسميد البوتاسي . كما لم تزد زيادة التسميد البوتاسي إلى زيادة المحصول (Sims)

وأخرون ١٩٧٩) . إلا أن الإفراط في التسميد بالبوتاسيوم يمكن أن يؤدي إلى إصابة الثمار بتعفن الطرف الزهري ، نتيجة منافسة كاتيون البوتاسيوم لكاتيون الكالسيوم في الامتصاص .

برنامج التسميد

تختلف برامج تسميد الطماطم في الأراضي الرملية كثيراً باختلاف الباحثين ، وباختلاف المنتجين وخبراتهم وإمكاناتهم ، ولا يتوفر حالياً ما يمكن اعتباره برنامجاً نموذجياً للتسميد في الأراضي الرملية . لا للطماطم ، ولا لأي من محاصيل الخضراوات الأخرى . وبعد البرنامج الذي نقدمه في هذا الكتاب وسطاً بين التوصيات المتحفظة ، وبين مستويات التسميد المغالى فيها من قبل كثير من منتجي الطماطم .

وتبعاً لهذا البرنامج .. فإنه يوصى بتسميد الطماطم - في الأراضي الرملية - على النحو التالي :

١ - أسمدة تضاف قبل الزراعة وتخلط بالسماط العضوي

سبقنا مناقشة هذا الأمر (التسميد السابق للزراعة) في الفصل الأول ضمن موضوع : إعداد الحقل وطرق الزراعة ، وأوضحنا كميات تلك الأسمدة وطريقة إضافتها . ولأن هذا التسميد السابق للزراعة يعد جزءاً أساسياً من برنامج التسميد ؛ لذا .. نعيد إيجاز الكميات الموصى بها للفدان فيما يلي :

أ - ٣٣٠ من السماط البلدي (سماط الماشية) ، أو نحو ٣١٥ من سماط البلدي مع ٣٥ من سماط الكنكوت (زرق الدواجن) .

ب - ٢٠ كجم نيتروجيناً (١٠٠ كجم سلفات نشادر) ، ٤٥ كجم P_2O_5 (٢٠٠ كجم سوبر فوسفات عادي) ، و ٢٠ كجم K_2O (٤٠ كجم سلفات بوتاسيوم) .

ج - ٥ كجم مغ أ (٥٠ كجم سلفات مغنيسيوم) ، و ٥٠ كجم كبريتاً زراعياً (لخفض pH التربة) .

٢ - أسمدة عناصر أولية تضاف عن طريق التربة ، أو مع ماء الري بعد الزراعة :

يستمر تسميد حقول الطماطم - بعد الزراعة - بالعناصر الكبرى بمعدل حوالى ١٠٠ كجم نيتروجيناً (N) ، و ١٥ كجم فوسفوراً (P₂O₅) ، و ٨٠ كجم بوتاسيوم (K₂O) للفدان على النحو التالى :

أ - تستخدم اليوريا وسلفات الأمونيوم (بنسبة ١ : ١ من النيتروجين المضاف) كمصدر للنيتروجين خلال الشهر الأول بعد الزراعة ، ثم تستخدم سلفات الأمونيوم - منفردة - أو بالتبادل مع نترات الأمونيوم بعد ذلك . وتتوقف النسبة المستخدمة من النيتروجين النتراتي على درجة الحرارة السائدة ؛ حيث تنتفى الحاجة إليه فى الجو الدافئ (لتحول الأمونيوم إلى نترات بسرعة فى هذه الظروف) ، بينما تزيد الحاجة إليه (فى حدود ٢٥ - ٥٠ ٪ من كمية النيتروجين الكلى المضافة) فى الجو البارد (Hochmuth ١٩٩٢) . ومع ذلك .. فقد أوضحت معظم الدراسات - التى أجريت على تسميد عدد من محاصيل الخضار فى أراضٍ رملية بولاية فلوريدا الأمريكية - عدم وجود فروق يعتد بها بين استخدام مصادر النيتروجين النتراتي والأمونيومية فى التسميد (Hochmuth ١٩٩٢ ب) .

هذا .. وتحصل نباتات الطماطم على كميات إضافية من النيتروجين تقدر بنحو ٤٠ كجم للفدان من كل من : حامض النيتريك الذى يستخدم فى إذابة الأملاح التى تسد النقاطات (بنسبة ٢ فى الألف كلما دعت الضرورة) ، وإذابة سلفات البوتاسيوم (كما سيأتى بيانه) ، ومن نترات الجير التى تستخدم كمصدر إضافي للكالسيوم .

ب - يستخدم سوپر فوسفات الكالسيوم العادى ، أو التريل سوپر فوسفات كمصدر للفوسفور فى حالة التسميد الأرضى ، بينما يستخدم حامض الفوسفوريك فى حالة التسميد مع ماء الري ؛ حيث تقل فرصة تثبيت الفوسفور المضاف ؛ لأن حامض الفوسفوريك يعمل على خفض pH ماء الري ؛ الأمر الذى يمنع ترسيب الفوسفور حتى مع وجود الكالسيوم فى ماء الري .

ج - تستخدم سلفات البوتاسيوم كمصدر للبوتاسيوم ، ويلزم - فى حالة إضافتها مع ماء الري - عمل عجينة من السماد مع حامض النيتريك بنسبة ٤ - ١ ، وتركها يوماً كاملاً قبل إذابتها فى الماء ، وأخذ الرائق للتسميد به .

كذلك يمكن استخدام أحد الأسمدة السائلة كمصدر للبوتاسيوم . ونظراً لأن ما يوجد في هذه الأسمدة من عنصر البوتاسيوم يكون جاهزاً لامتصاص النبات ، ولا يفقد منه شيء ؛ لذا .. يمكن - عند استخدامها - تخفيض كمية البوتاسيوم (K_2O) الموصى بها إلى النصف ؛ فيستعمل منها ما يكفي لإضافة نحو ٤٠ كجم K_2O للفدان مع الري ، بالإضافة إلى الـ ٢٠ كجم الأخرى التي تضاف في باطن الخط قبل الزراعة .

د - توزع كميات عناصر النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم المخصصة للمحصول على النحو التالي :

(١) يزداد معدل التسميد بالنيتروجين - تدريجياً - إلى أن يصل إلى أقصى معدل له عند الإزهار وبداية مرحلة الإثمار ، ثم تتناقص الكمية التي يسعد بها تدريجياً إلى أن يتوقف التسميد نهائياً قبل الحصاد بنحو أسبوعين .

(٢) يزداد معدل التسميد بالفوسفور سريعاً بعد الزراعة إلى أن يصل إلى أقصى معدل له بعد انقضاء نحو ربيع موسم النمو ، ثم تتناقص الكمية المضافة تدريجياً إلى أن يتوقف التسميد بالفوسفور نهائياً قبل انتهاء الحصاد بنحو ثلاثة أسابيع .

(٣) يزداد معدل التسميد بالبوتاسيوم ببطء إلى أن يصل إلى أقصى معدل له عندما يصبح قطر أول الثمار العائدة على النبات - حوالي ٣ سم ، ثم تتناقص الكمية المضافة منه تدريجياً إلى أن يتوقف التسميد بالبوتاسيوم تماماً قبل انتهاء الحصاد بنحو أسبوع واحد أو أسبوعين .

هـ - تحسب الكمية اللازمة من جميع الأسمدة لكل أسبوع من موسم النمو - حسب مرحلة النمو النباتي - ثم تضاف بالكيفية التالية :

(١) في حالة الري السطحي :

تخلط الأسمدة معاً وتضاف - على فترات أسبوعية - تكبشاً إلى جانب النباتات ، وعلى مسافة حوالي ٧ سم من قاعدتها . ويمكن إضافة الأسمدة سراً إلى جانب النباتات عندما تكبر في الحجم وتتشعب جذورها .

(٢) في حالة الري بالرش :

تخلط الأسمدة معاً وتضاف نثراً حول قاعدة النباتات على فترات أسبوعية . كذلك يمكن التسميد بالأزوت مع ماء الري بالرش خلال النصف الثاني من حياة النبات ، حينما تكون جنوره قد تشعبت في الحقل إلى درجة تسمح بالكبير الاستفادة ممكنة من الأسمدة المضافة التي تتوزع مع ماء الري في كل الحقل . ويلزم في هذه الحالة تشغيل جهاز الري بالرش أولاً بدون سماد ، لمدة تكفي لبل سطح التربة ، وبل أوراق النبات ، وإلا فقد السماد بتعمقه في التربة مع ماء الري . يلي ذلك إدخال السماد مع ماء الري لمدة تكفي لتوزيعه بطريقة متجانسة في الحقل . ويعقب ذلك الري بالرش بدون تسميد لمدة ١٥ دقيقة ، بغرض غسل السماد من على الأوراق ، وتحريكه في التربة ، والتخلص من آثاره في جهاز الري بالرش .

(٣) في حالة الري بالتنقيط :

يتم التسميد مع ماء الري بالتنقيط - عادة - ست مرات أسبوعياً ، ويخصص اليوم السابع للري بدون تسميد . وتوزع الأسمدة المخصصة لكل أسبوع على أيام التسميد الستة بأحد النظم التالية :

(أ) تخلط جميع الأسمدة المخصصة لليوم الواحد ، ويسعد بها ، وهذا هو النظام المفضل .

(ب) يخصص يومان للتسميد الأزوتي ، ثم يوم للتسميد الفوسفاتي والبوتاسي ... وهكذا .

(ج) تخصص ثلاثة أيام منفصلة للتسميد الأزوتي ، والفوسفاتي ، والبوتاسي ، ثم تعاد الدورة ... وهكذا .

ويمكن - في حالة التسميد مع الري بالتنقيط - أن تحل الأسمدة المركبة السائلة أو السريعة الذوبان محل الأسمدة التقليدية ، إذا كان استخدامها اقتصادياً ، ويتوقف تركيب السماد المستخدم على مرحلة النمو النباتي : حيث يمكن استعمال سماد تركيبه ١٩ - ٦ - ٦ خلال الربيع الأول من حياة النبات ، يحل محله سماد تركيبه ٢٠ - ٥ - ١٥ في مرحلة الإزهار وبداية الإثمار ، ثم بسماد تركيبه ١٥ - ٥ - ٣٠ عندما يصبح قطر الثمار الأولى حوالي ٣ سم ، وإلى ما قبل انتهاء موسم الحصاد بنحو أسبوعين .

يكون استخدام هذه الأسمدة بكميات تفي بحاجة النباتات من عناصر النيتروجين والفوسفور والبوتاسيوم . وكما سبق أن أوضحنا .. فإن العناصر الغذائية في تلك الأسمدة تكون جاهزة لامتصاص النبات مباشرة ، ولا يفقد منها شيء ؛ لذا .. يمكن عند استخدامها خفض كمية عنصرى النيتروجين والبوتاسيوم الموصى بهما إلى نحو ٦٠ كجم نيتروجين ، و٤٠ كجم K_2O للفدان . أما الفوسفور فتبقى الكمية الموصى بها بعد الزراعة - وهي ١٥ كجم P_2O_5 للفدان - كما هي ؛ نظراً لأن التسميد المنفرد بالفوسفور يكون بحامض الفوسفوريك الجاهز للامتصاص السريع على أية حالة .

ويكفى - عادة - نحو كيلو جرام واحد (أو لتر واحد) من تلك الأسمدة للفدان يومياً ، ثم تزداد الكمية تدريجياً إلى أن تصل إلى نحو ٣ - ٤ كجم يومياً في منتصف موسم النمو ، ثم تتناقص مرة أخرى - تدريجياً - إلى أن تصل إلى كيلو جرام واحد للفدان يومياً - مرة أخرى - قبيل انتهاء موسم الحصاد .

وكما في حالة التسميد بالأسمدة التقليدية .. يلزم تخصيص يوم واحد ، أو يومين أسبوعياً للرى بدون تسميد ؛ بهدف خفض تركيز الأملاح في منطقة نمو الجنور .

والمقارنة .. نعرض - في جدول (٢-٣) - التسميد بالنيتروجين والبوتاسيوم الموصى به في ولاية فلوريدا الأمريكية للطماطم المزروعة تحت نظام الري بالتنقيط ، وفي وجود الأغذية البلاستيكية للتربة (عن Hochmuth ١٩٩٢) . يتبين من الجدول تقارب كميات الأسمدة الموصى بها في فلوريدا مع الكميات المقترحة في هذا الكتاب ، عند استخدام الأسمدة السائلة ، أو الأسمدة المركبة السريعة الذوبان . أما عند استخدام الأسمدة التجارية البسيطة المقترحة ، والمستخدم - فعلاً - في مصر .. فإن كميات هذه الأسمدة تزيد كثيراً عما هو مذكور في جدول (٢-٣) ، وهو أمر يشيع في فلوريدا كذلك ، حيث يذكر Hochmuth (١٩٩٢ - ب) أن الطماطم تسمد هناك - فعلاً - بنحو ١٢٦ كجم نيتروجيناً للفدان ، برغم أن الكمية الموصى بها هي ٢٥ كجم للفدان .

وتجدر الإشارة إلى أن موسم نمو الطماطم حُدِّدَ في الجدول بـ ١٤ أسبوعاً فقط (أى أقل من ثلاثة شهور ونصف الشهر) ، بينما تبقى الطماطم في الأرض - في مصر - مدة خمسة شهور على الأقل .

جدول (٢-٣) : برنامج التسميد بالنيتروجين والبوتاسيوم الموصى به في ولاية فلوريدا الأمريكية للطماطم المزروعة - بطريقة الشتل - تحت نظام الري بالتنقيط ، ولدى وجود الأغطية البلاستيكية للتربة .

الكمية الكلية من العنصر السمادى		تطور النمو		معدل التسميد	
(كجم / فدان)		المصنوعى		(كجم / فدان / يوم)	
نيتروجين (N)	بوتاسيوم (K ₂ O)	المرحلة	الأسابيع	نيتروجين (N)	بوتاسيوم (K ₂ O)
٧٥ر٢	٦٢ر٥	١	٢	٠ر٥٠	٠ر٤٠
		٢	٣	٠ر٧٠	٠ر٦٠
		٣	٧	٠ر٩٥	٠ر٨٠
		٤	١	٠ر٧٠	٠ر٦٠
		٥	١	٠ر٥٠	٠ر٤٠

وقد أوضح Hochmuth أنه يتعين - في حالة زيادة موسم النمو عن الحدود المبينة في الجدول - إعادة توزيع عدد الأسابيع على مختلف مراحل النمو - بنفس النسبة - مع إعطاء كل مرحلة نفس معدلات التسميد الموصى بها ، مع ما يترتب عليه ذلك من تغيرات في كميات الأسمدة الكلية الموصى بها للفدان ؛ ويعنى ذلك تغيير كميات الأسمدة التي يوصى بها للطماطم التي تبقى في الحقل خمسة شهور - كما في مصر - بنسبة ٥٠ ٪ ؛ لتصبح حوالي ١١٣ كجم نيتروجيناً ، و ٩٤ كجم بوتاسيوم للفدان .

هذا ... ويتعين عدم التسميد - مع ماء الري - بالأسمدة التي تحتوى على أيونى الفوسفات (مثل حامض الفوسفوريك) ، أو الكبريتات (مثل سلفات الأمونيوم ، وسلفات البوتاسيوم) عند احتواء مياه الري على تركيزات عالية من الكالسيوم ، لكن لا يترسبها بتفاعلها مع الكالسيوم .

٣ - أسمدة عناصر كبرى أخرى تضاف بعد الزراعة

إن أهم العناصر الكبرى الأخرى - بخلاف عناصر النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم - هي عناصر : الكبريت ، والمغنسيوم ، والكالسيوم .

يحصل النبات على حاجته من عنصر الكبريت - أساسا - من كبريتات الأمونيوم ، وكبريتات البوتاسيوم ، وسوبر فوسفات الكالسيوم ، والجبس الزراعي (الذي قد يستخدم لإصلاح الأراضي الشديدة القلوية - مع الغمر - كل سنتين) ، والكبريت الزراعي (الذي قد يستعمل بغرض خفض pH التربة) ، بالإضافة إلى ما يوجد من كبريت بالأسمدة الورقية ، وبعض المبيدات . ولا توجد حاجة إلى أية إضافات أخرى من هذا العنصر .

كذلك يحصل النبات على حاجته من المغنيسيوم من سلفات المغنيسيوم التي تضاف قبل الزراعة ، بالإضافة إلى ما يتوفر من العنصر في الأسمدة المركبة ، سواء تلك التي تستخدم في مد النبات بحاجته من العناصر الأولية (النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم) ، أم الأسمدة الورقية ؛ ولذا ... لا يحتاج الأمر إلى مزيد من التسميد بالمغنيسيوم إلا إذا ظهرت أعراض نقص العنصر ، ويسعد - حينئذ - بكبريتات المغنيسيوم بمعدل ٥ كجم للفدان ؛ إما رشاً ، وإما مع ماء الري بالتنقيط ، مع تكرار المعاملة أسبوعياً إلى أن تختفي أعراض نقص العنصر .

أما الكالسيوم .. فيحصل النبات على معظم حاجته منه من سوبر فوسفات الكالسيوم ، وعن الجبس الزراعي الذي قد تعامل به التربة ، بالإضافة إلى ما يتوفر من العنصر في الأسمدة المركبة بنوعيتها .

وتجنب إصابة الثمار بتعفن الطرف الزهري (وهو عيب فسيولوجي يرجع إلى نقص عنصر الكالسيوم) .. يضاف سماد نترات الجير (عبود) عن طريق التربة - تكبيشا - إلى جانب النباتات على ٤ دفعات نصف شهرية تبدأ عند بداية الإزهار ، بمعدل ٢٥ كجم للفدان في كل مرة .

وقد يفيد الرش بنترات الكالسيوم النقية (وهي سريعة الذوبان في الماء) في سد حاجة النبات السريعة إلى عنصر الكالسيوم ، وهي تستخدم بمعدل ٢٥ كجم في ٤٠٠ لتر ماء للفدان . ويستخدم بعض الزراعيين رائق سماد نترات الجير (عبود) مع ماء الري بالتنقيط؛ لسد حاجة النباتات من عنصر الكالسيوم .

ويراعى - دائماً - عدم إضافة الأسمدة المحتوية على الكالسيوم - إلى ماء الري - مع

الأسمدة التي تحتوي على أيون الفوسفات أو الكبريتات ، لكي لا يترسبا بتفاعلها مع الكالسيوم .

٤ - أسمدة العناصر الصغرى

تستجيب الطماطم - وغيرها من محاصيل الخضرا - للتسميد بالعناصر الصغرى : الحديد ، والزنك ، والمنجنيز ، والنحاس ، ولكنها تتعرض للتثبيات إذا كانت إسهانها عن طريق التربة ، أو مع ماء الري ، لأن هذه العناصر تثبت في الأراضي القلوية ، في حين أن جميع الأراضي الصحراوية قلوية ؛ لذا ... لايفضل إضافة هذه العناصر عن طريق التربة إلا في صورة مخلبية .

ويمكن إضافة ملح الكبريتات لهذه العناصر بطريقة الرش بمعدل ١ - ٥ كجم مع ٤٠٠ لتر ماء للفدان . وإذا استخدمت الصور المخلبية لهذه العناصر رشها على الأوراق .. فإنها تستعمل بمعدل ٠.٢٥ - ٠.٥٠ كجم في ٤٠٠ لتر ماء للفدان .

أما عنصر البورون فإنه يضاف دائما في صورة معدنية على صورة بوراكس ؛ إما عن طريق التربة بمعدل ٥ - ١٠ كجم للفدان ، وإما رشها على الأوراق بمعدل ١ - ٢.٢٥ كجم في ٤٠٠ لتر ماء للفدان .

ويمكن استبدال الأسمدة المفردة - التي سبق ذكرها - بالأسمدة المركبة وهي كثيرة جدا . تعطى رشة واحدة من أي من هذه الأسمدة في المشتل قبل نقل الشتلات بنحو أسبوع . أما في الحقل الدائم فتعطى أربع رشات ؛ تكون أولاها بعد الشتل بنحو ثلاثة أسابيع ، ثم كل ثلاثة أسابيع بعد ذلك .

معاملات خاصة متنوعة

دُرس تأثير عديد من المركبات الكيميائية والمعاملات الفيزيائية على نمو وتطور نباتات الطماطم ، ومدى قدرتها على تحمل الظروف البيئية القاسية ، ونذكر - قيعا يلي - تأثير بعض هذه المعاملات .

١ - أدت معاملة الشتلات - وهي في المشتل - بأى من منظمات النمو : دامينوزايد Da-

minozide ، أو إيثيفون Ethephon ، أو كلورمكوات Chlormequat إلى تثبيط نمو الشتلات ، وخفض معدل النتج ، وتأخير عقد الثمار بنحو ١٠ أيام دون التأثير في المحصول الكلى (Pisarczy & Splittstoesser ١٩٧٩) . وتفيد هذه المعاملة في وقف نمو الشتلات إذا استدعت الظروف تأخير الشتل .

٢ - استخدم الأجار Alar تجارياً - في الولايات المتحدة - لوقف نمو الشتلات كذلك ، لكن أوقف استعماله بعدما اكتشف عنه من تأثيرات ضارة على صحة الإنسان .

٣ - وجد أن مجرد إمرار أنبوية من البولي فينايل كلورايد (PVC) - ملامسة لقمة النباتات في المشتل وهي بعمر أسبوعين ، لمدة خمسة أسابيع بمعدل ٥٠ مرة يومياً ازادت تدريجياً لتصل إلى ٧٠ ٪ مرة يومياً خلال الأسبوعين الرابع والخامس من عمر الشتلات - أدى إلى نقص نمو الشتلات ، وتحسين مظهرها ، وجعلت المعاملة الشتلات أكثر قدرة على تحمل عمليات التداول من النباتات غير المعاملة (Latimer & Thomas ١٩٩١) . وتفيد هذه المعاملة في المشاتل التجارية الكبيرة .

٤ - استخدمت مضادات النتج Anti - transpirants بغرض خفض معدل النتج من الأوراق وتشجيع تكوين نمو خضري قوى Rao (١٩٨٥) ، ولكن - على خلاف الاعتقاد السائد - فإن المعاملة بمضادات النتج لا تؤدي إلى زيادة قدرة النباتات على تحمل الصقيع (Perry وآخرون ١٩٩٢) .

٥ - وجد أن المركب التجارى دايكيجيولاك Dikegulac - الذى يستخدم فى زيادة التفرع الجانبي لنباتات الزهور (حيث يمنع تمثيل الـ DNA فى القمة النامية للنبات ، ويلغى السيادة القمية) - يؤدي إلى زيادة تفرع نباتات الطماطم ، وزيادة عدد العناقيد الزهرية بها إذا أجريت المعاملة به بتركيز ٥٠٠ - ٢٥٠٠ جزء فى المليون بعد الشتل بثلاثة أسابيع . إلا أن المعاملة أدت كذلك إلى تأخير الإزهار ، ونضج الثمار ، وصغر حجمها ، ونقص المحصول (Frost & Kretchman ١٩٨٧) .

٦ - أدى نقع بنور الطماطم فى محلول (3-4-dichlorophenoxy) triethylamine -2-

(اختصار : DCPTA) بتركيز ٢٠ ميكرومولاً لمدة ست ساعات قبل الزراعة - إلى زيادة

قوة نمو البادرات ، ومعدل النمو النسبي ، والمحصول الكلى ، وجودة الثمار متمثلة في محتواها من : المواد الصلبة الذائبة الكلية ، والسكريات ، والمواد الكربوتينية (Keithly وآخرون ١٩٩١) .

٧ - أفساد نقع بذور الطماطم في محلول كلوريد الكلورين Choline Chloride (الكلورمكوات Chlormequat) بتركيز ٢ مللى مول إلى تحسين إنباتها في أطباق بترى تحتوى على بيئة هوجلند وأرنون المغذية مضافا إليها كلوريد الصوديوم بتركيزات وصلت إلى ٥٠ مللى مكافئ / لتر (Bano وآخرون ١٩٨٧) .

٩ - لم يكن لمعاملة بذور الطماطم بمركب يونى كونزول Uniconzole (الذى يزيد من قدرة بادرات القمح على تحمل الحرارة المنخفضة) أية تأثيرات يعتمد بها بالنسبة لحماية بادرات الطماطم من أضرار الصقيع (Davis وآخرون ١٩٩٠) .

الفصل الثالث

الطماطم : الفسيولوجى . والحصاد . والآفات

فسيولوجيا الإزهار وعقد الثمار

الإزهار

إن موعد الإزهار فى الطماطم صفة وراثية تختلف من صنف لآخر ؛ فهناك أصناف مبكرة ، ومتوسطة ، ومتأخرة فى موعد إزهارها ، إلا أن موعد الإزهار يتأثر - تقديما وتأخيرا - فى الصنف الواحد بعدد من العوامل كما يلى :

١ - تأثير التوازن بين المواد الكربوهيدراتية والنيروجين

لاتزهر نباتات الطماطم ، وتعقد ثمارها بشكل جيد إلا إذا كان هناك توازن بين محتوى النبات من كل من المواد الكربوهيدراتية ، والنيروجين ، على أن يكون هذا التوازن عند مستوى مناسب من كل منها ، فإذا اختلف هذا الشرط .. تأثر الإزهار وعقد الثمار كما يلى :

أ - يؤدي انخفاض محتوى النبات فى كل من المواد الكربوهيدراتية والنيروجين إلى ضعف النمو النباتى مع ضعف شديد فى الإزهار وعقد الثمار .

ب - عند توفر النيتروجين بكميات كبيرة فى ظروف تسمح بالبناء الضوئى الجيد ، فإن الغذاء المجهز يستهلك فى تكوين نموات خضرية جديدة ، وتكون النباتات قوية النمو وغير مثمرة ، كما تتميز بارتفاع محتواها من النيتروجين ، بينما تكون منخفضة فى محتواها من

ج - عند توفر النيتروجين بكميات كبيرة في ظروف لاتسمح بالبناء الضوئي الجيد ، فإن النباتات تكون رهيبة وضعيفة ، وذات محتوى مرتفع من النيتروجين ، ومنخفض من المواد الكربوهيدراتية ، ويكون إزهارها وعقد ثمارها منخفضين .

د - يؤدي نقص الأزوت إلى ضعف النمو الخضري .. فإذا كان ذلك مصاحبا بظروف تسمح بالبناء الضوئي الجيد ، ارتفع محتوى النباتات من المواد الكربوهيدراتية ، ولكن يبقى الإزهار وعقد الثمار منخفضين (Kraus & Kraybill ١٩١٨) .

٢ - تأثير الفترة الضوئية

تعد الطماطم من النباتات المحايدة بالنسبة لتأثير الفترة الضوئية على الإزهار (day neutral) : أي إنها لاتتطلب فترة ضوئية معينة حتى تزهر .

٣ - تأثير درجة الحرارة

وجد Wittwer (١٩٦٣) أن درجة الحرارة المرتفعة تؤدي إلى تأخير إزهار الطماطم ، وقد تشابهت الأصناف في هذا الأمر سواء أكانت مبكرة الإزهار ، أم متأخرة .

وعلى العكس من ذلك .. ثبت أن تعريض نباتات الطماطم الصغيرة لدرجة حرارة منخفضة نسبيا يدفعها نحو الإزهار المبكر ، ويستفاد من هذه الظاهرة في الإنتاج التجارى للطماطم في الزراعات المحمية . فتعرض الشتلات من بداية مرحلة ظهور الورقة الحقيقية الأولى لدرجة حرارة ١٣°م نهارا ، و ١١°م ليلا ، وتستمر المعاملة خلال مرحلة نمو الورقة الحقيقية الثانية إلى ما قبل ظهور الورقة الحقيقية الثالثة . ويستغرق ذلك نحو ١٠ أيام في الجو الصحو إلى ٢١ يوما في الجو الملبد بالغيوم . وترفع درجة الحرارة بعد انتهاء المعاملة إلى ١٤ - ١٧°م ليلاً ، و ١٦ - ١٧°م نهارا في الجو الملبد بالغيوم ، أو إلى ١٨ - ٢٤°م نهارا في الجو الصحو . وتُحدث المعاملة التأثيرات التالية :

أ - يزداد نمو الأوراق الفلقية .

ب - يزداد سمك سيقان البادرات .

ج - يتكون العنقود الزهري الأول بعد أن ينمو عند أقل من الأوراق .

- د - يزيد عدد الأزهار إلى الضعف في العنقود الزهري الأول ، كما تحدث بعض الزيادة في عدد أزهار العنقود الثاني .
- هـ - يزيد المحصول المبكر والكمي (Wittwer & Honma ١٩٧٩) .

عقد الثمار

بالرغم من تكون البراعم الزهرية في الطماطم تحت ظروف بيئية متباينة ، إلا أن عقد الثمار Fruit Set لا يحدث إلا في ظروف خاصة . وإن لم تتوقف هذه الظروف .. فإن الأزهار تسقط بعد تفتحها بقليل ، أو تظل عالقة لعدة أيام دون عقد ، ثم تسقط بفعل هز الرياح لها ، أو بمجرد ملامستها . وإذا وجدت عدة أزهار متفتحة في آن واحد في العنقود الزهري الواحد .. فإن ذلك يعد دليلا قويا على أنها غير عاقدة . هذا .. بينما نجد في الحالات التي يتم فيها العقد بصورة طبيعية أن العنقود الزهري لا توجد به عادة سوى زهرتين متفتحتين فقط في آن واحد يليهما في العنقود براعم زهرية لم تتفتح بعد ، وقد تسبقهما ثمار عاقدة تتدرج بالزيادة في الحجم كلما اتجهنا نحو قاعدة العنقود .

ويتأثر عقد ثمار الطماطم بالعوامل التالية :

١ - التوازن الغذائي في النبات

سبقت مناقشة نتائج دراسة Kraus & Kraybill (١٩٨٨) على الإزهار في الطماطم . وقد أوضحت هذه الدراسة أن عقد الثمار يرتبط بالنمو الخضري المعتدل ، مع توفر توازن بين محتوى النبات من النيتروجين ومحتواه من المواد الكربوهيدراتية . فعندما تكون الظروف مناسبة للنمو الخضري السريع ، تستهلك المواد الكربوهيدراتية في بناء أنسجة جديدة ، وفي التنفس ، ويظل تركيزها بذلك منخفضا في النبات ، ولا تعقد الثمار بالرغم من تكوين الأزهار بوفرة . ويتوقف عقد الثمار على تراكم كميات من المواد الكربوهيدراتية تزيد على حاجة النمو الخضري ، مع اعتدال محتوى النبات من النيتروجين .

٢ - التوازن المائي في النبات

أوضح Smith (١٩٣٢) أن أزهار الطماطم تتساقط بكثرة دون عقد ، وذلك إذا تعرضت

النباتات لرياح حارة جافة مع انخفاض الرطوبة النسبية ، ونقص الرطوبة الأرضية . ويؤدي استمرار نقص الرطوبة الأرضية إلى تلويح بتلات الأزهار بلون أصفر شاحب ، وسقوط الأزهار نون عقد .

٢ - الحرارة المنخفضة

تجد في المناطق الباردة - وكذلك في المواسم الباردة أن لدرجة الحرارة ليلا تأثيرا كبيرا في عقد الثمار في الطماطم ، فلا يحدث العقد إلا إذا ارتفعت درجة الحرارة ليلا عن ١٣°م . وتجد تحت هذه الظروف أن النباتات تبقى غير مثمرة حتى ترتفع درجة الحرارة ليلا إلى المجال المناسب للعقد ، وهو من ١٦ - ١٩°م ليلا ، مع ٢٠ - ٢٢°م نهارا ، علما بأن العقد يكون قليلا وأغلبه بكريا عندما تتراوح درجة الحرارة ليلا من ١٤ - ١٦°م .

ويمكن غالبا التنبؤ بموعد وفرة المحصول في الأسواق من واقع سجلات الأرصاد الجوية، حيث يكون ذلك بعد نحو ٤٥ - ٥٥ يوما من بداية ارتفاع درجة حرارة الليل إلى المجال المناسب لعقد الثمار ، وتلك هي الفترة اللازمة لحين نضج الثمار .

ويرجع التأثير السئ لانخفاض درجة حرارة الليل على الثمار إلى تسببها فيما يلي :

- أ - ضعف إنتاج حبوب اللقاح .
- ب - ضعف حيوية حبوب اللقاح المنتجة .
- ج - تأخر إنبات حبوب اللقاح ، ونقص سرعة نمو الأنايب اللقاحية .

٤ - الحرارة المرتفعة

يقل عقد الطماطم في الجو الحار سواء أكان الارتفاع في درجة الحرارة ليلا ، أم نهارا؛ حيث ينخفض عند ارتفاع درجة الحرارة ليلا عن ٢٦°م أو نهارا عن ٢٢°م ، ويكون الانخفاض في العقد شديدا عند ارتفاع درجة الحرارة ليلا إلى ٢٣ - ٢٦°م ، أو نهارا إلى ٢٨°م .

وتضرر الحرارة المرتفعة بعقد الثمار في الطماطم من خلال تأثيرها على العمليات الفسيولوجية التالية :

- أ - نقص مستوى المواد الكربوهيدراتية في النبات .

- ب - عدم انتقال المواد الكربوهيدراتية بكفاءة في النبات .
 ج - قلة إنتاج حبوب اللقاح ، واختلال تكوينها .
 د - ضعف حيوية ، وإنبات حبوب اللقاح ، وضعف قدرتها على الإخصاب .
 هـ - بروز الميسم من المخروط السدائي .
 و - جفاف المياسم ، وتلونها باللون البني ، وضعف قابليتها لاستقبال حبوب اللقاح .
 ز - ارتفاع نسبة البرولين في الأوراق على حساب نسبته في المتوك .
 ح - عدم انشقاق المتوك ، وتوقف انتشار حبوب اللقاح منها .
 ط - نقص مستوى كل من الجبريلينات والأوكسينات ، خاصة في البراعم الزهرية والثمار الحديثة العقد .

ى - فشل الجنين في إكمال نموه ، مع إندثار وتدهور الإندوسيرم (Charles & Harris 1972) ، و Rudich و آخرون 1977 ، و Levy وآخرون 1978 ، و Stevens & Rudich 1978 ، و Kuo وآخرون 1979 ، و El - Ahmadi & Stevens 1979 ، و Kuo & Tsai 1984) .

ظاهرة بروز الميسم من المخروط السدائي

تتكون الأسدية في زهرة الطماطم من خيوط قصيرة ومتوك طويلة تلتصق ببعضها ، وتشكل مخروطاً سدائياً يحيط بقلم ويتسم الزهرة . ويكون الميسم عادة في وضع قريب من الطرف العلوي للمخروط السدائي أو في مستوى منخفض قليلاً عن ذلك . وقد يبرز الميسم أحياناً من المخروط السدائي ، ويطلق على هذه الظاهرة اسم Stigma Exertion ، والتي يؤدي حدوثها إلى سوء العقد بدرجة كبيرة في الأصناف التجارية .

ويتوقف حدوث هذه الظاهرة على العوامل التالية :

- ١ - الحرارة المرتفعة (Fernandez - Munoz & Cuartero 1991) ، والرياح الحارة الجافة .. يعد هذا العامل من أهم العوامل البيئية المسببة لظاهرة بروز الميسم . وقد كان Smith (1932) من أوائل من بينوا أهمية الرياح الحارة الجافة في هذا الشأن .
- ٢ - نقص الرطوبة الأرضية .

٣ - نقص مستوى المواد الكربوهيدراتية في النبات : وهو أمر يحدث نتيجة لأحد عاملين ، هما :

١ - انخفاض شدة الإضاءة ، وقصر الفترة الضوئية ، كما يحدث في الزراعات المحمية في المناطق الباردة شتاء . ويعتبر هذا العامل السبب الرئيسي لسوء العقد تحت هذه الظروف .

ب - زيادة التسميد الأزوتي .

٤ - المعاملة بالجبريلين GA₃ .. حيث تؤدي المعاملة قبل تفتح الأزهار بنحو ٤ - ٦ أيام إلى استتالة القلم ، ويزود اليشم .

العقد الكبرى

يتوفر عديد من أصناف وسلالات الطماطم التي توجد بها ظاهرة العقد الكبرى Parthenocarpy (مقد الثمار بدون تلقيح وإخصاب ، فتخلو من البذور) ، والتي يمكنها العقد في الظروف غير المناسبة لذلك بالنسبة للأصناف العادية . وهي صفة اختيارية : بمعنى أن هذه الأصناف يمكنها العقد في الظروف المناسبة للعقد (Scott & George ١٩٨٤).

ومن أهم الجيرمبلازم ذات القدرة على العقد الكبرى ما يلي :

١ - سلالات على درجة عالية من القدرة على العقد الكبرى ، وتستخدم كمصادر للصفة في برامج التربية ، مثل : سيفيريانين Severianin ، ومونالبو Monalbo ، و٧٥/٥٩ 75/59 ، وشابات Sha - Pat .

٢ - أصناف على درجة متوسطة من القدرة على العقد الكبرى ، مثل : ليكوبريا Lycopersa ، وإيرلي نورث Earlinorth ، وأوريغسون تي ٥ - ٤ Oregon T5-4 ، وبارتينو Parteno .

٣ - أصناف على درجة منخفضة من القدرة على العقد الكبرى ، مثل : أتوم Atom ، وبجيكوسوكو Bubjekosoko ، وصب أركتك بلنتي Sub - Arctic Plenty ، وأوريجون

شيري Oregon Cherry ، و بوييدا Pobeda (عن Ho & Hewitt ١٩٨٦) .

وبالإضافة إلى ذلك تحدث نسبة من العقد البكري بالأصناف التجارية العادية في الظروف غير المناسبة للعقد ، إلا أن الثمار المتكونة تكون صغيرة الحجم ، ومشوهة ، حيث تكون مضلعة ، وبغير منتظمة الشكل ، كما تظهر بها الجيوب الداخلية لخلو المساكن من البذور والمادة الجيلاتينية .

ويحدث أحيانا أن تتكون الثمار ، وبها عدد قليل نسبيا من البذور ، إلا أنها غالبا ما تكون أصغر حجما من مثيلاتها التي تعقد بصورة طبيعية ، ويحدث ذلك في الظروف التي تسودها درجات حرارة مرتفعة أثناء الإزهار . وقد وجد أن هناك ارتباطا جوهريا بين وزن الثمرة ، ومحتواها من البذور ؛ مما يدل على أن لتكوين البذور علاقة بنمو الثمار وزيادتها في الحجم .

وقد وجد أن محتوى مبيض أزهار الصنف سيفريانين من الجبريلينات الكلية الحرة يعادل نحو ثلاثة أضعاف محتوى مبيض أزهار أي من الصنفين يومس ٨٢ ، أو في إفه ١٤ بي ٧٨٧٩ (Hassan وآخرين ١٩٨٧) .

هذا .. وتكون الثمار العاقدة بكريا أعلى من الثمار العاقدة طبيعيا - من نفس الصنف - في محتواها من كل من السكريات ، والمواد الصلبة الذائبة الكلية (Casas Diaz وآخرين ١٩٨٧) .

ومن أهم العوامل التي تساعد على العقد البكري للثمار في الطماطم ، ما يلي :

- ١ - ارتفاع - أو انخفاض - درجة الحرارة عن الحدود المناسبة للعقد الطبيعي .
- ٢ - قصر الفترة الضوئية .
- ٣ - زيادة الرطوبة النسبية (عن Lin وآخرين ١٩٨٢) . هذا .. بينما يؤدي انخفاض الرطوبة النسبية بشدة إلى سوء العقد .
- ٤ - يمكن إحداث العقد بكريا بالهرمونات المشجعة للنمو (يراجع لذلك الموضوع التالي).

استخدامات منظمات النمو في تحسين عقد الثمار

منظمات النمو المستخدمة في تحسين العقد

لشخص Ho & Hewitt (١٩٨٦) معاملات منظمات النمو المستخدمة تجارياً على الطماطم، والتي تعمل على تحسين عقد الثمار في الظروف غير المناسبة للعقد كما يلي :

باراكلورو فينوكسي حامض الخليك Para - chloro phenoxy acetic acid (اختصاراً = CPA - 4) بتركيز ١٥ - ٥٠ جزءاً في المليون . يستخدم التركيز المنخفض في الزراعات المحمية ، فترش العناقيد الزهرية بمحلول منظم النمو على صورة رذاذ دقيق عند تفتح الأزهار ، وتكفي رشاً واحدة لكل عنقود زهرى في الزراعات المحمية ، بينما يمكن في الحقل أن ترش النباتات خمس مرات كحد أقصى كل ١٠ - ١٥ يوماً . يستخدم لتحسين العقد في كل من ظروف الحرارة المنخفضة والمرتفعة .

٢ - (٣ - كلورو فينوكسي) حامض البروبيونيك 2 - (3 - chlorophenoxy) propionic acid بتركيز ٢٥ - ٤٠ جزءاً في المليون ، ويستخدم تحت ظروف الحرارة المنخفضة في الزراعات المحمية فقط .

بيتانفتوكي حامض الخليك Beta naphthoxyacetic acid بتركيز ٥٠ جزءاً - ١٠٠ جزءاً في المليون .

إن - إم - تولى فتالامك أسيد N-m - tolyphthalamic acid بتركيز ٠,١ - ٠,٥ ٪ ، ويستخدم في الزراعات الحقلية ، حيث يرش النبات كله عندما تتكون به من ٢ - ٣ عناقيد زهرية بكل منها ٢ - ٣ أزهار متفتحة . وتفيد هذه المعاملة في تحسين العقد في الزراعات المبكرة ، التي تزهر في الجو البارد قبل بداية الربيع ، وكذلك لتحسين العقد تحت ظروف الحرارة المرتفعة .

٢ - نافثيلوكسي حامض الخليك 2 - Naphthyloxyacetic acid بتركيز ٤٠ - ٦٠ جزءاً في المليون ، ويستخدم في الزراعات الحقلية ، حيث يرش به النبات كله بمعدل ١٣٥ - ٢٢٥ لتراً / فدان من محلول الرش .

التحضيرات التجارية لمنظمات النمو

يوجد عديد من التحضيرات التجارية للأوكسينات المستخدمة في تحسين العقد في درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة على حد سواء ، ومن أمثلتها ما يلي :

١ - بيتابال Betapal .. يحتوى على الأوكسين بيتا نفتوكي حامض الخليك .

٢ - توماتون Tomatone .. يحتوى على الأوكسين باراكلورو فينوكسي حامض الخليك (عن Picken & Grimmett ١٩٨٦) .

٣ - دوراست Duraset ، وتوماست Tomaset .. يحتويان على إن إم تولى فثالامك أسيد .

٤ - بروكاريل Procarpil .. يحتوى على بيتانفتوكسي حامض الخليك .

طريقة المعاملة بمنظمات النمو

يعد الأوكسين باراكلورو فينوكسي حامض الخليك (CPA - 4) من أهم منظمات النمو المستخدمة تجاريا لتحسين عقد ثمار الطماطم في الحالات التي تتحرف فيها درجة الحرارة بالارتفاع أو بالانخفاض - عن المجال المناسب للعقد ، ويستعمل في صورة محلول مائي بتركيز ٢٠ - ٣٠ جزءا في المليون (حسب درجة الحرارة السائدة ؛ حيث يقل التركيز المستخدم في الجو الحار) ، ثم يرش به النبات كله ، أو العناقيد الزهرية فقط .

يكون رش النبات كله في الزراعات الأرضية (غير المرباة رأسيا) ، ويراعى في هذه الحالة ضرورة استعمال التركيزات المخففة ، مع محاولة تجنب رش قمة النبات ؛ تفاديا لوصول منظم النمو إلى البراعم الزهرية وهي في أطوارها المبكرة من النمو ، حيث يضر ذلك بالتكوين الطبيعي لحبوب اللقاح والبويضات . وينصح بتوجيه محلول الرش نحو الأزهار المتفتحة - خاصة في الحرارة المرتفعة - لأن النمو الخضري يكون حساسا لمنظم النمو في هذه الظروف ، كما أن رش النباتات ٢ - ٣ مرات بتركيز منخفض أفضل من رشها مرة واحدة بتركيز مرتفع ، أيا كانت درجة الحرارة السائدة .

أما في حالة معاملة العناقيد الزهرية (كما في الزراعات المرباة رأسيا) .. فإنه يفضل

تأخير أول رشة لحين تفتح ٢ أزهار أو أكثر بالعنقود ، ويكرر الرش كل ٧ - ١٠ أيام حسب سرعة تفتح الأزهار الجديدة مادامت الظروف الحرارية غير المناسبة للعقد لاتزال قائمة ؛ ويعنى ذلك أن العنقود الواحد قد يرش مرتين . ويرغم أن محلول الرش يصل إلى العنقود كله ، إلا أنه يجب أن يكون التركيز على الإزهار المنفتحة بتوجيه فوهة الرشاشة الصغيرة atomizer نحوها . ويراعى دائما هز العناقيد جيدا أثناء معاملتها ؛ للمساعدة على التلقيح الطبيعي ، إذ لا يجب أن يكون الهدف هو إحلال الهرمونات كلية محل حبوب اللقاح .

وتبعاً لـ Saez Alonso وآخرين (١٩٨٢) .. فإن رش العناقيد الزهرية لخمسة أصناف من الطماطم أسبوعياً - فى البيوت المحمية - بكل من التوماتون بتركيز ١٠ مل / لتر ، أو البروكاريل بتركيز ٢ مل / لتر - بينما كانت درجة الحرارة تتراوح من ١٢ - ١٤ م° - رفع متوسط محصول النبات الواحد من ٨ ر . كجم فى نباتات الكنترول إلى ١٥ ر٤ كجم و ١٢ ر٢ كجم فى معاملى منظمات النمو على التوالي .

كذلك يستخدم منظم النمو إن إم تولى فثالامك أسيد (الذى يصنع منه التحضيران التجاريان توماسست Tomaset ، وهوراسست Duraset) فى كل من الحرارة المنخفضة والحرارة المرتفعة على حد سواء .

فيسستخدم النوراسست فى الحرارة المنخفضة - بتركيز ٢٥٠٠ جزء فى المليون - فى معاملة العناقيد الزهرية . تبدأ المعاملة بعد ٨ - ١٠ أيام من تحسن الأحوال الجوية بعد فترة تعرض النباتات لدرجة حرارة تقل عن ١٢ م° . أما إذا استمر الانخفاض فى درجة الحرارة لعدة ليال متتالية ، فإن المعاملة تبدأ نون مزيد من التأخير . وتكرر كل ٧ - ١٠ أيام مادامت درجة الحرارة مستمرة فى الانخفاض . ويحدد موعد الرش على أساس أن الأزهار التى تتفتح بعد ٧ - ١٠ أيام من التعرض للجو البارد تخلو من حبوب اللقاح ، بسبب التأخير الضار للحرارة المنخفضة على عملية تكوين الجاميطات المذكورة .

أما فى الجو الحار (حيث تكوين الزراعات أرضية وغير محمية غالباً) . فإن النوراسست يستخدم - بتركيز ٢ ر٠ - ٣ ر٠ % فى رش النموات الخضرية بما تحمله من أزهار . ويبدأ الرش عندما لاتقل درجة الحرارة نهاراً عن ٢٨ م° . وليلاً عن ١٨ - ٢٠ م° لعدة أيام متتالية .

ويكرر الرش كل ٧ - ١٠ أيام مادامت درجة الحرارة مستمرة في الارتفاع . وتفيد التركيزات الأعلى من ذلك بقليل في وقف النمو النباتي عند الرغبة في ذلك .

تأثير المعاملة بمنظمات النمو على صفات الثمار

لا تُحدث المعاملة بمنظمات النمو أية تأثيرات في لون الثمار أو طعمها ، أو محتواها من الفيتامينات ، أو المعادن ، أو السكريات ، أو الأحماض ... إلخ ، ولكن استعمال منظمات النمو لتحسين العقد يؤدي - عادة - إلى إحداث التغييرات التالية في صفات الثمار :

١ - زيادة نسبة الثمار التي تعقد بكريا ، ويتوقف مدى خلو الثمار من البنور على العوامل التالية :

أ - عدد مرات معاملة العنقود الزهري الواحد بمنظم النمو .

ب - عمر الزهرة عند المعاملة ؛ فكلما كانت المعاملة مبكرة ، ازدادت حالة العقد البكري .

ج - مدى ملاءمة الظروف الجوية للعقد الطبيعي (غير البكري) .

د - مدى كفاءة عملية هن العناقيد الزهرية عند المعاملة .

٢ - زيادة نسبة الثمار التي تظهر بها تجاوير داخلية .

٣ - زيادة حجم الثمار إذا أُجريت المعاملة بعد اكتمال نمو البراعم الزهرية ، أو بعد تفتح الأزهار . ونقص حجم الثمار إذا أُجريت المعاملة في المراحل المبكرة لتكوين البراعم الزهرية (Hemphill ١٩٤٩) .

ويعد الأوكسين بارا كلورو فينوكسي حامض الخليك من أكثر الهرمونات تأثيرا في هذا الشأن .

٤ - نقص صلابة الثمار .

٥ - زيادة نسبة الثمار غير المنتظمة النمو rough ؛ ويرجع ذلك إلى زيادة نسبة الأزهار ذات الأجزاء الزهرية المتضاعفة والمتحمة Fasciated في العنقود الزهري الأول ، والتي توجد بصورة طبيعية ولا تعقد - فلا تظهر - في الجو البارد ، بينما تعقد - وتظهر - عند المعاملة بمنظمات النمو (عن Wittwer ١٩٥٤) . كما تشاهد هذه الظاهرة في الأصناف

القادرة على العقد في الجو البارد ؛ حيث تكون الثمار المتكونة شديدة التفصيص ، وغير منتظمة الشكل .

صفات الجودة والعوامل المؤثرة فيها

تناول - فيما يلي - أهم صفات الجودة في ثمار الطماطم ، وتأثير مختلف العوامل البيئية وعمليات الخدمة الزراعية فيها .

حجم الثمار

يتوقف الحجم النهائي لثمرة الطماطم - إلى حد كبير - على عند الخلايا الموجودة في المبيض عند تفتح الزهرة (وتلك صفة وراثية) ؛ ذلك لأن نمو الثمرة يحدث - بعد العقد - نتيجة للزيادة في حجم خلايا المبيض التي اكتمل عددها قبل العقد ؛ ويعنى ذلك إمكان زيادة حجم ثمرة الطماطم - في الصنف الواحد - بتهيئة الظروف المساعدة على تكوين مبايض زهرية كبيرة ، ويتحقق ذلك بالتغذية الجيدة ، وتعرير النبتات لدرجة حرارة منخفضة قليلا قبل الإزهار (Nitsch ١٩٦٢) .

لون الثمار

يرجع اللون الأحمر لثمار الطماطم إلى احتوائها على صبغة الليكوبين Lycopene الحمراء . كما تحتوى الثمار أيضا على صبغة البيتاكاروتين beta - carotene الصفراء ، التي تتحول في جسم الإنسان إلى فيتامين أ .

ويتوقف لون الثمرة على التركيز النسبي للصبغتين كما يلي :

١ - في الطماطم الحمراء العادية .. لا يظهر أى تأثير لصبغة الكاروتين بالرغم من وجودها ؛ ذلك لأن تركيزها لا يكون بالقدر المؤثر في صبغة الليكوبين ذات اللون الأحمر .

٢ - يقل تركيز الليكوبين قليلا في أصناف الطماطم الوردية اللون Pink .

٣ - تتميز الأصناف ذات الثمار القرمزية اللون Crimson - إذا قورنت بالأصناف الحمراء العادية - باحتوائها على نسبة أعلى من الليكوبين ، ونسبة أقل من صبغة الكاروتين

(عن Thompson وأخريين ١٩٧٦) .

٤ - تختفى صبغة الليكوبين تماما فى الأصناف ذات الثمار الصفراء والبرتقالية اللون .

٥ - يزداد تركيز البيتاكاروتين إلى نحو عشرة أضعاف التركيز العادى فى الأصناف البرتقالية عنه فى الأصناف الصفراء .

ويتأثر لون الثمار بالعوامل البيئية التالية :

١ - درجة الحرارة :

يتأثر تلوين الثمار بدرجة الحرارة السائدة أثناء النضج ، سواء أكان ذلك فى الحقل ، أم فى المخزن . فلا تتلون الثمار جيدا إذا انخفضت درجة الحرارة عن ١٣ °م : نظرا لأن تحلل الكلوروفيل يتوقف فى هذه الظروف ، وتبقى الثمار خضراء اللون . وإذا استمر تعرض الثمار لدرجات حرارة أقل من ١٣ °م فترة طويلة ، فإنها لا تتلون بصورة جيدة عند ارتفاع درجة الحرارة فيما بعد .

وأفضل درجة حرارة لتكوين الليكوبين هى ٢٤ °م ، ومع ارتفاع درجة الحرارة عن ذلك يقل تكوين الليكوبين ثانية إلى أن يتوقف تكوينه نهائيا فى درجة حرارة ثابتة مقدارها ٣٠ °م ، أو أعلى من ذلك ، ولكن تكوين الصبغات الكاروتينية الصفراء يستمر فى درجات الحرارة المرتفعة ، وبذا .. يكون لون الثمار أحمر مصفرا ، وتتلون هذه الثمار بصورة طبيعية إذا انخفضت درجة الحرارة إلى المجال المناسب للتكوين ، والذي يتراوح بين ٢٠ °م إلى ٢٤ °م . ويرغم أن درجة الحرارة قد ترتفع فترة قصيرة بعد الظهر ، إلا أن ذلك لا يؤثر بالضرورة فى تلوين الثمار ؛ ذلك لأن انخفاض درجة الحرارة ليلا يعادل التأثير الضار لارتفاع درجة الحرارة نهارا ، كما أنها - أى الثمار - تنظّل بالنمو الخضرى غالبا .

٢ - شدة الضوء :

تزداد كمية الكاروتين فى الثمار المتعرضة للضوء أثناء نضجها ، كما يزداد تجانس اللون الأحمر فيها . هذا .. بينما يؤدي تعرض الثمار غير المكتملة التلوين لضوء الشمس القوي إلى إصابتها بلسعة الشمس ؛ حيث ترتفع درجة الحرارة فى الأنسجة المعرضة للضوء

القوى ، ويتوقف فيها التلون ، كما يفقد منها الكلوروفيل . وبذا تصبح بيضاء اللون .

صلابة الثمار

إن صلابة الثمار صفة وراثية تختلف كثيرا باختلاف الأصناف . وتفقد الثمار صلابتها تدريجيا أثناء نضجها بفعل التغيرات الإنزيمية في المركبات البكتينية التي تلتصق الجدر الخلوية . كما يلي :

١ - تلتصق خلايا الثمار غير الناضجة - بشدة - بواسطة مادة البروتويكتين Protopectin التي تتوفر فيها .

٢ - يتحول البروتويكتين إنزيميا أثناء نضج الثمار إلى بكتين Pectin بفعل إنزيم بروتويكتينيز Protopectinase . ويعد البكتين أقل قدرة على لصق الخلايا من البروتويكتين .

٣ - يتحول البكتين إنزيميا مع استمرار نضج الثمار إلى مركبات أخرى ، مثل : الأحماض البكتينية Pectic acids ، بفعل إنزيمات : البكتينيز Pectinase ، وولي جالاكتورونيز Polygalacturonase ، وبكتين إستريز Pectin - estrase .

لزوجة العصير

ترتبط لزوجة Viscosity عصير ثمار الطماطم إيجابيا بكل من صلابة الثمار ، ومحتوى العصير من المركبات غير القابلة للذوبان في الكحول ، وأهمها البولي جالاكتورونيدات Polygalacturonides . ويعد هذا الارتباط عاليا إلى درجة أنه يمكن الانتحاب لصفة اللزوجة العالية بانتخاب الثمار الصلبة (Stevens & Paulson ١٩٧٦) .

المركبات القابلة للتطاير

تحدد المركبات القابلة للتطاير النكهة المميزة للطماطم ، وهي صفة وراثية . وقد أمكن التعرف على حوالي ٤٠٠ من تلك المركبات ، لكن لم يرتبط بالنكهة المميزة للثمار سوى قليل منها . وهي (Stevens وآخرون ١٩٧٧ ، Baldwin وآخرون ١٩٩١) .

hexanal	trans - 2 - hexenal
cis - 3 - hexenal	cis - 3 - hexenol
trans - 2 - trans - 4 decadienal	2 - isobutylthiazole
6 - methyl - 5 - hepten - 2 - one	1 - penten - 3 - one
beta ionone	

المواد الصلبة الذائبة

تتراوح نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في أصناف الطعاطم التجارية بين ٣ و ٧٠ ٪ غالبا ، بينما تبلغ نسبة المواد الصلبة غير الذائبة نحو ١ ٪ وهي تتكون من البنوروجلد الشعر .

وتشكل السكريات المختزلة نحو ٥٠ - ٦٠ ٪ من المواد الصلبة الذائبة الكلية ، وهي تتكون من الجلوكوز والفراكتوز ، ويوجد الفراكتوز دائما بكميات أكبر من الجلوكوز . أما السكروز . فننادرا ما تزيد نسبته على ٠١ ٪ من الوزن الطازج . وتحتوى الثمار الخضراء على نسبة منخفضة من النشا ، يزداد انخفاضها تدريجيا إلى أن تصل إلى الصفر في الثمار الناضجة (عن Gould ١٩٧٤) .

وتتأثر نسبة المواد الصلبة الذائبة - في ثمار الصنف الواحد - بالعوامل التالية :

- ١ - درجة نضج الثمار : حيث تزداد النسبة بازدياد النضج .
- ٢ - شدة الضوء : حيث تزداد النسبة في الجو الصحو ، وفي الإضاءة القوية عما في الجو الملبد دائما بالغيوم (عن Grierson & Kader ١٩٨٦) .
- ٣ - كمية المحصول : حيث يوجد تناسب عكسي بين محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة الكلية والمحصول الكلي في الصنف الواحد (عند اختلاف المحصول الكلي في ظروف متباينة) ، وفي الأصناف المختلفة .
- ٤ - الرطوبة الأرضية : حيث يزيد حجم الثمار - والمحصول الكلي - مع زيادة توفر الرطوبة الأرضية ، ويكون ذلك مصاحبا بانخفاض في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في الثمار . وتعد الريات الأخيرة أكثر تأثيرا في نسبة المواد الصلبة الذائبة بالثمار .

الحموضة المعايرة ورقم الحموضة (pH)

ترجع حموضة عصير الطماطم إلى محتواها من الأحماض العضوية . ويعد حامض الستريك citric acid أهم تلك الأحماض ؛ حيث يشكل نحو ٤٠ - ٩٠ ٪ منها . ويليه في الأهمية حامض المالك maleic acid ، الذي يوجد بنسبة ٥ - ٦٠ ٪ من تركيز حامض الستريك . بينما توجد بقية الأحماض العضوية بتركيزات منخفضة جدا . ورغم أن الطماطم تعد من الخضراوات الغنية بحامض الأسكوربيك ascorbic acid ، إلا أن تأثيره في الحموضة المعايرة ضعيف (Stevens and Long ١٩٧١) .

وتتأثر حموضة ثمار الطماطم بالتسميد البوتاسي ؛ حيث وجدت علاقة طردية مباشرة بين تركيز البوتاسيوم في الأوراق ، والحموضة المعايرة في الثمار (عن Adams ١٩٨٦) .

أما رقم الحموضة (pH) .. فإنه يتراوح من ٤.١٦ إلى ٤.٥٤ ، ويصل في بعض الأصناف إلى ٤.٧ ، لكن غالبية الأصناف يقل فيها رقم الـ pH عن ٤.٤ وهو أمر ضروري لتجنب المشاكل التي تحدثها الكائنات المحبة للحرارة thermophilic organisms عند تصنيع منتجات الطماطم ، إذ أن ارتفاع رقم الـ pH عن ذلك يتطلب زيادة درجة حرارة التعقيم ، وزيادة مدته ؛ للتخلص من هذه الكائنات ، وترتب على ذلك خفض نوعية المنتج المصنوع وزيادة تكاليفه (عن Stevens ١٩٧٢) .

ويبلغ رقم الحموضة أقل مستوى له عند بدء تلوين الثمار ، ويزداد - تدريجيا - مع النضج حتى يصل إلى أقصى مستوى له في الثمار الزائدة النضج . ولا يبدو أن الـ pH يتأثر كثيرا بالعوامل البيئية والزراعية ، كما لم يلاحظ أي ارتباط يذكر بين الـ pH والحموضة المعايرة (Sapers وآخرون ١٩٧٧ ، و١٩٧٨) .

المذاق ونسبة السكريات إلى الأحماض

تتأثر نكهة الطماطم بالمركبات القابلة للتطاير كما سبق بيانه . أما المذاق .. فيتأثر - بشكل أساسي - بنسبة السكريات إلى الأحماض . وقد وجد أن أفضل طعم للطماطم يكون في الثمار التي لا تقل فيها نسبة السكريات إلى الأحماض عن ١٠ : ١ ، بشرط ألا تقل نسبة السكريات عن ٣ ٪ ، ويعنى ذلك ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية عن ٥ ٪ ، ويقصد

بنسبة الأحماض الحموضة المعاييرة كنسبة مئوية من حامض الستريك .

ويتحسن مذاق ثمرة الطماطم كلما ازدادت نسبة أنسجة المساكن locular Tissue إلى الجدر الثمرية اللحمية Pericarp ، بشرط ارتفاع نسبة كل من السكريات والأحماض ؛ ويرجع ذلك إلى زيادة نسبة الأحماض في المساكن مقارنة بنسبتها في الجدر الثمرية (Stevens وآخرون ١٩٧٧) .

وتتأثر نسبة السكر في الثمار بكافة العوامل المؤثرة في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية ، والتي سبق بيانها .

فيتامين جـ

يتراوح محتوى الطماطم من حامض الأسكوربيك (فيتامين جـ) بين ١٠ و ٢٥ مجم / ١٠٠ جم من الثمار الطازجة (Matthews وآخرون ١٩٧٣ ، و Radwan وآخرون ١٩٧٩) حسب الصنف ، والأحوال الجوية . ويزداد تركيز الحامض في طرف الثمرة المتصل بالساق عنه في وسط الثمرة ، أو في طرفها الزهري ؛ لأن الطرف المتصل بالساق يكون أكثر تعرضاً للضوء عادة ، علماً بأن تركيز الحامض يزداد في الإصابة القوية عنه في الإصابة الضعيفة .

العيوب الفسيولوجية

تصاب ثمار الطماطم بعدد من العيوب الفسيولوجية Physiological Disorders التي تحط من نوعيتها ، وتقلل من قيمتها التسويقية . ترجع تلك العيوب إلى أسباب فسيولوجية : كنقص التغذية ، أو الانحرافات الحادة في درجة الحرارة ، أو سوء الأحوال الجوية ... إلخ. وتتناول - فيما يلي - أهم تلك العيوب .

تعفن الطرف الزهري

تظهر أعراض الإصابة بتعفن الطرف الزهري Blossom End Rot على الثمار في أية مرحلة من نموها قبل أن تصل إلى أقصى حجم لها ، وتقبل بداية تلويثها ، ويحدث ذلك - غالباً - عندما يتراوح قطر الثمرة من ٢.٥ - ٣ سم . وتزداد الإصابة في ثمار العنقودين

الأول والثاني عما في العناقيد التالية . كما تزداد في الأصناف ذات الثمار الطويلة ،
والكمثرية الشكل .

تبدأ الإصابة عند الطرف الزهري بظهور بقعة صغيرة لونها بني ، ويتوقف نمو النسيج
المصاب ، فتصبح الثمرة مسطحة في الجزء المصاب تدريجيا بزيادة الثمرة في الحجم ،
حتى تتوقف الثمرة عن النمو في المراحل المتأخرة من طور النضج الأخضر ؛ ولذا .. نجد
أن مساحة الجزء المصاب تتوقف على موعد بداية الإصابة ، فتتراوح من مجرد بقعة
صغيرة في الإصابات المتأخرة إلى مساحة كبيرة يقترب قطرها من قطر الثمرة ذاتها في
الإصابات المبكرة (شكل ٢ - ١) . وتؤثر هذه الإصابات المبكرة كذلك في نمو الثمرة ؛
فتجعلها أصغر حجما من مثيلاتها غير المصابة .



شكل (٢ - ١) : أعراض الإصابة بتعفن الطرف الزهري Blossom End Rot في الطماطم .

ومع نضج الثمرة يبدو النسيج المصاب غائرا قليلا ، وصلبا ، وجلدى الملمس ، بينما
لا يكون النسيج المصاب غائرا في الإصابات المتأخرة . ويكون الخط الفاصل بين النسيج
المصاب والنسيج السليم واضحا تماما ، ويبدأ تلون الثمرة باللون الأحمر حول المنطقة
المصابة ، ثم يستمر التلون في اتجاه الطرف الآخر للثمرة . ولا يفقد النسيج المصاب
صلابته إلا إذا حدثت فيه إصابة ثانوية بأحد الكائنات المسببة للعفن .

تعود هذه الظاهرة إلى عاملين رئيسيين ؛ هما :

١ - عدم حصول النبات على حاجته من الرطوبة الأرضية

يؤدي عدم حصول النبات على حاجته من الرطوبة الأرضية إلى اختلال التوازن المائي داخل النبات ؛ مما يترتب عليه فشل خلايا الطرف الزهري للثمار في الحصول على حاجتها من الماء اللازم لنموها ؛ فتنهار الأنسجة الثمرية في هذه المنطقة ؛ ولذا .. تزداد حدة الإصابة بهذا العيب الفسيولوجي في الحالات التالية :

أ - عند نقص الرطوبة الأرضية فجأة بعد فترة من النمو القوي المنتظم ، نظرا لاحتياج هذه النباتات إلى كميات من الماء أكبر مما تحتاج إليه النباتات التي تنمو ببطء .

ب - زيادة حدة الإصابة في الأراضي الرملية ، لتعرض النباتات النامية فيها لتقلبات الرطوبة الأرضية بدرجة أكبر مما هي الأراضي المتوسطة والثقيلة .

ج - في الظروف التي تساعد على النتح السريع ؛ حيث يفقد الماء من النبات بمعدلات تفوق قدرة الجذور على امتصاصه من التربة . ويحدث ذلك عندما تهب رياح حارة جافة . ففي هذه الظروف .. يتجه كل الماء الممتص إلى الأوراق ، وقد تفقد الثمار ذاتها جزءا من مائها لاحتياج الأوراق إليه ، فتنهار بذلك أنسجة الطرف الزهري بالثمار ، وتظهر أعراض الإصابة (Gerrard & Hipp ١٩٦٨) .

د - زيادة الأملاح في المحلول الأرضي ؛ الأمر الذي يؤدي إلى زيادة الضغط الإسموزي، ونقص امتصاص الماء من التربة .

هـ - زيادة الرطوبة الأرضية باستمرار ؛ الأمر الذي يؤدي إلى سوء التهوية ، وضعف قدرة الجذور على الامتصاص (Johnson ١٩٧٥) .

٢ - نقص الكالسيوم

تدل معظم الدراسات على ارتباط الإصابة بنقص عنصر الكالسيوم ؛ فمن الثابت أن الثمار المصابة يقل محتواها من الكالسيوم عن الثمار الطبيعية . وتظهر الإصابة عند نقص مستوى الكالسيوم في الثمار عن ٠.٢٪ (Taylor & Smith ١٩٥٧) .

وجدير بالذكر أن نقص الكالسيوم بالثمار - الذي يترتب عليه ظهور أعراض تعفن

الطرف الزهري - لا يعنى بالضرورة نقص الكالسيوم فى التربة ؛ حيث غالبا ما تكون التومات الخضرية خالية - فى الظروف الطبيعية - من أية أعراض لنقص الكالسيوم ، بينما قد تكون الثمار مصابة بالعيب الفسيولوجى . هذا .. بينما توجد علاقة وثيقة بين نقص الكالسيوم فى الثمار ، والتوازن المائى داخل النبات ، والحركة السلبية للكالسيوم فى النبات مع تيار الماء المفقود بالنتح ، ويتضح ذلك مما يلى :

أ - تؤدي الرياح الحارة الجافة إلى ظهور أعراض الإصابة بتعفن الطرف الزهري ، وهى ظروف تجعل فقد الماء من أوراق النبات - بالنتح - بمعدلات أكبر من قدرة الجذور على امتصاصه من التربة ؛ ومن ثم يتجه كل الماء الممتص إلى الأوراق ، فيقل وصول الكالسيوم إلى الطرف الزهري للثمار ، لأنه ينتقل سلبيا مع حركة تيار الماء المتجه نحو الأوراق بقوة الشد الناتجة من النتح .

ب - يزداد ظهور العيب الفسيولوجى عند تشبع الهواء الجوى بالرطوبة ؛ حيث يقل أو يندثر النتح ، ويقل الكالسيوم الممتص الذى يصل إلى الثمار تبعاً لذلك (Banuelos ١٩٨٥).

ج - تؤدي زيادة التسميد البوتاسى أو الأمونيومى إلى نقص امتصاص الكالسيوم (بسبب ما يعرف بظاهرة التوازن الكاتيونى) ، وتظهر أعراض الإصابة تبعاً لذلك .

د - تظهر الإصابة عند نقص مستوى الكالسيوم الميسر فى التربة .

وللوقاية من الإصابة بتعفن الطرف الزهري يجب الاهتمام بتوفير الرطوبة الأرضية بصورة منتظمة ، مع التسميد الجيد بالأسمدة الغنية بالكالسيوم ؛ مثل : السوبر فوسفات العادى ، ونترات الجير ، وتجنب الإفراط فى التسميد الأمونيومى والبوتاسى .

تشققات الثمار

توجد ثلاثة أنواع من تشققات الثمار Fruit Cracks ؛ هى كما يلى :

١ - التشقق الدائرى Concentric Cracking

يظهر التشقق الدائرى على شكل حلقات دائرية حول كتف الثمرة تتمركز عند العنق ، وتكون سطحية غالبا ؛ فلا تتعمق لأكثر من جلد الثمرة ، والطبقة السطحية من جدار الثمرة (شكل ٢ - ٣) .



شكل (٢-٣) : أعراض الإصابة بالتشقق الدائري Concentric Cracking في الطماطم .

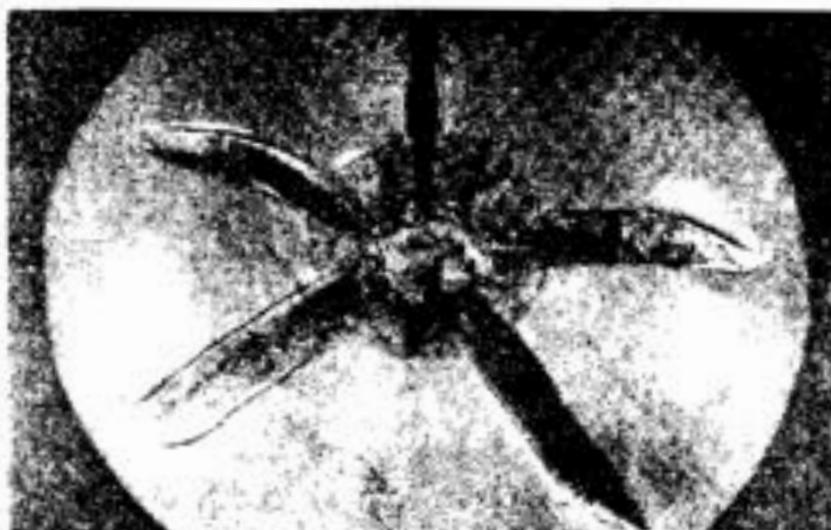
٢ - التشقق العمودي Radial Cracking

تمتد التشققات العمودية من طرف الثمرة المتصل بالعنق نحو الطرف الزهري . وتصل - غالباً - إلى ربع المسافة أو ثلثها بين طرفي الثمرة ، ولكنها قد تمتد أحياناً حتى منتصفها . وتكون هذه التشققات عميقة غالباً ؛ حيث تنفذ خلال جلد الثمرة ، وتصل - أحياناً - إلى المساكين (شكل ٢-٣) .

٣ - التقلقات Bursting

تظهر التقلقات متعرجة ولا تتصل بالعنق . بل تكون في أي مكان من سطح الثمرة ، وتكون عميقة .

تظهر التشققات الدائرية في الثمار الخضراء الناضجة ، ويستمر وجودها عند نضج الثمار ، ولكنها نادراً ما تبدأ في الظهور بعد بداية التلون . وعلى العكس من ذلك .. فنادراً ما تظهر التشققات العمودية على الثمار الخضراء ، بينما يكثر ظهورها عند النضج . أما التقلقات فإنها لا تتكون إلا في الثمار الناضجة ، ويعني ذلك أن حصاد الثمار في طور النضج الأخضر يجنبها الإصابة بالتشقق العمودي ، والتقلق .



شكل (٢-٣) : أمراض الإصابة بالتشقق العمودي Radial Cracking في الطماطم
(عن Watterson ١٩٨٥) .

تقلل جميع أنواع التشققات من نوعية الثمار المصابة ، وتهدد مناهذ للإصابة بالكائنات الأخرى المسببة للعفن ، ولكنها تختلف في هذا الشأن : فالتشققات الدائرية تكون سطحية غالبا ، وتلتئم بسرعة ، بينما تكون التشققات العمودية غائرة غالبا ، ولا يكون التئامها كاملا في معظم الأحيان ؛ فتشكل بذلك منفذا للكائنات المسببة للعفن . أما التقلقات .. فإنها لا تلتئم ، وتكون منفذا للإصابة بفطر الأكترناريا *Alternaria spp.* وذبابة الدروسوفيلا .

وبرغم أن ظهور التشققات صفة وراثية تختلف من صنف لآخر ، إلا أن الإصابة تزداد في الظروف التالية :

١ - عند زيادة الرطوبة فجأة بعد فترة من نقصها ؛ لأن جلد الثمرة ينضج ، ويصبح أقل مرونة أثناء فترة الجفاف ؛ فإذا ما ازدادت الرطوبة الأرضية فجأة ، وصلت كمية كبيرة من الرطوبة إلى الثمرة ، واستعادت نشاطها ، ولكن جلد الثمرة الناضج لا يتمكن من الاتساع ليستوعب الزيادة الجديدة في الحجم ، كما لا يمكنه تحمل الضغط الداخلي الواقع عليه ، فتحدث التشققات .

٢ - عند زيادة هطول الأمطار بعد فترة من الجفاف ، حيث يلاحظ ظهور التشققات بعد عدة ساعات من المطر . ولايشكل تأثير الأمطار في هذه الحالة عن تأثير الري ، فكلما يؤثر من خلال زيادته للرطوبة الأرضية ، وقد تؤثر الأمطار بطريق آخر ، وخاصة عندما تكون على شكل رخات كثيرة بكميات قليلة لاتؤثر كثيرا في الرطوبة الأرضية . ففي هذه الحالة يؤثر المطر حيث تمتص الثمار ماء المطر المتساقط عليها مباشرة فيؤدي ذلك إلى تولد ضغط داخلي على جلد الثمرة . وتزداد حدة التشقق بزيادة عدد مرات المطر (Dickinson & McCollum ١٩٦٤)

ويحدث الري بالرش نفس التأثير الذي يحدثه المطر ، والري السطحي معا .

٣ - تظهر التفلقات بكثرة عند ري الحقل قبل الحصاد في وجود ثمار حمراء ناضجة : حيث تكون شديدة الحساسية للزيادة في الرطوبة الأرضية .

٤ - يزداد ظهور التشققات في حالات التربة الراسية للطماطم في الحقول المكشوفة : حيث تكون الثمار أكثر عرضة للشمس والهواء ؛ فينضج جلد الثمرة بسرعة ، ويصبح أقل مرونة وأكثر عرضة للتشقق .

من البديهي أنه لا توجد وسيلة لعلاج تشققات الثمار إذا حدثت ، إلا أنه يمكن اتخاذ بعض التدابير والإجراءات التي تخفف من احتمالات حدوث الإصابة ؛ وهي كما يلي :

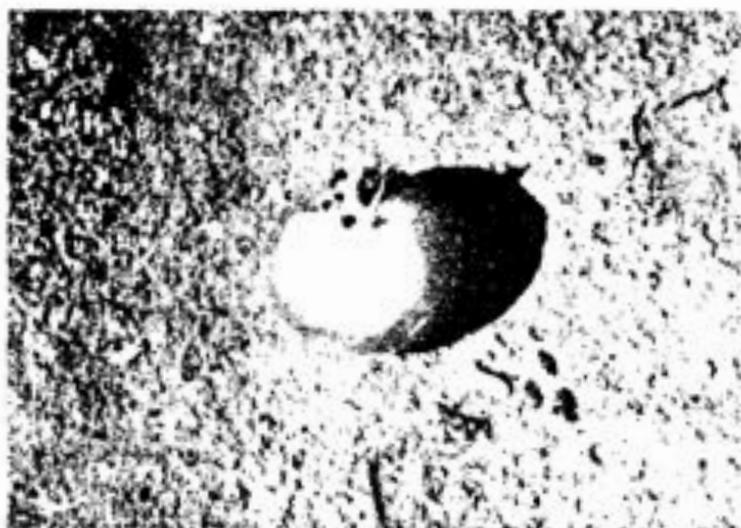
١ - تجنب زراعة الأصناف الشديدة القابلية للإصابة بالتشقق .

٢ - توفير كافة الظروف المساعدة على انتظام النمو ، وتجنب العوامل المؤدية إلى توقف النمو لفترة ، ثم تنشيطه من جديد ، مثل عدم انتظام الري ، أو التسميد الأزوتي .

لفحة أو لسعة الشمس

تصاب ثمار الطماطم بلفحة الشمس Sunburn (تسمى أيضا Sun Scald ، و Sun Scorch) عندما تتعرض وهي خضراء لأشعة الشمس القوية بصورة مباشرة ؛ حيث يؤدي ذلك إلى رفع درجة حرارة النسيج المواجه للشمس ويتلون باللون الأبيض أو الأصفر ، ويستمر على هذا الوضع ، بينما تتلون بقية الثمرة بصورة طبيعية (شكل ٣ - ٤) .

ولا يلبث النسيج المصاب أن ينكمش ، وقد يتعرض للإصابة بالكائنات المسببة للعفن .



شكل (٢-٤) - أعراض الإصابة بلفحة أو نسعة الشمس Sunscald في الطماطم (الشمتاوى

١٩٨٢

وتكون الإصابة بلسعة الشمس شديدة - غالبا - في الحالات التالية :

١ - في الحالات التي تكون فيها الثمار مغطاة بالنموات الخضرية ، ثم تتعرض فجأة لأشعة الشمس القوية المباشرة نتيجة لممارسات زراعية خاطئة ؛ مثل : قلب النباتات عند الحصاد ، أو تعديلها عند العزق دون إعادتها إلى وضعها الذي كانت عليه قبل إجراء العملية.

٢ - في الأصناف ذات النمو الخضري الضعيف الذي لا يغطي الثمار بصورة جيدة .

٣ - في حالات التربية الرأسية للثماطم في الزراعات المكشوفة .

٤ - عندما تفقد النباتات جزءا كبيرا من أوراقها فجأة ، نتيجة لإصابات مرضية أو

حشرية .

وللوقاية من الإصابة بلسعة الشمس يلزم تجنب العوامل والممارسات الزراعية التي تزيد

من حدوثها .

النضج المتبقع (أو المتقطع)

تظهر على سطح الثمار المصابة بالنضج المتبقع Blotchy Ripening مناطق رديئة التلوين غير منتظمة الشكل (تظهر على أى مكان من سطح الثمرة ، ولكنها تكثر عند الاكتفاف) ، ولا يوجد حد فاصل بينها وبين باقى سطح الثمرة الذى يأخذ اللون الطبيعى للصف . تبقى المناطق الرديئة التلوين بلون أخضر ، أو أصفر ، أو أحمر ضارب إلى الأصفر ، أو أحمر باهت . وتختلف هذه المناطق من بقع متناثرة إلى مسافات كبيرة تشمل معظم سطح الثمرة . وتعرف الأعراض المختلفة لهذه الحالة بعدة أسماء : منها الاكتفاف الصفراء Yellow Shoulder ، والجدر الرمادية Gray Wall . يقابل البقع الخارجية الرديئة التلوين أنسجة داخلية بيضاء أوينية اللون . تتكون هذه الأنسجة من خلايا صلبة وملجئة تكون فى البداية بيضاء اللون ، وتحتوى على كميات كبيرة من النشا ، ثم تتهار جدر بعضها وتصبح بنية اللون (Sadik & Minges ١٩٦٦) .

وبرغم أن النضج المتبقع صفة وراثية تختلف من صنف لآخر ، إلا أن حدة الأعراض تزداد فى الحالات التالية :

- ١ - عند نقص عنصر البوتاسيوم (Picha & Hall ١٩٨١) .
- ٢ - عند التعرض لظروف الحرارة المنخفضة ، والإضاءة الضعيفة ، أو التظليل ، وعند ارتفاع الرطوبة النسبية ، وزيادة التسميد الأزوتى (Johnson ١٩٧٥) .
- ٣ - تزداد حالة الاكتفاف الصفراء فى الأصناف التى لاتحمل جين النضج المتجانس ، أى ذات الاكتفاف الثمرية الخضراء القائمة قبل النضج (Picha ١٩٨٧) .

والوقاية من الإصابة بالنضج المتبقع يلزم تجنب العوامل والممارسات الزراعية التى تزيد من حدته .

وتتشابه أعراض النضج المتبقع - إلى حد كبير - مع أعراض حالة النضج غير المنتظم Irregular ripening ، ولكنها يختلفان فى المسبب ، وجزء الثمرة الذى يكثر فيه أعراض الإصابة ؛ ففى حالة النضج غير المنتظم تظهر خطوط أو مناطق طويلة غير تامة النضج تمتد من الطرف الزهرى نحو طرف العنق . تكون هذه المناطق صفراء أو برتقالية اللون . كذلك تكثر الأنسجة البيضاء الداخلية فى الثمرة . ويرتبط ظهور هذه الحالة بالإصابة

الشديدة بالذبابة البيضاء (Schuster وآخرون ١٩٩٠) .

وجه القط

تظهر أعراض وجه القط Catface أحيانا (شكل ٣ - ٥) عندما تتضاعف الأعضاء الزهرية في الزهرة الواحدة ، وتتلاصق وتتلاحم ، وهي إحدى صور الظاهرة المعروفة باسم fasciation . وبينما تتحور معظم الأسدية المتضاعفة إلى بتلات ، ويكون التلقيح سيئا ، تعطى الأمتعة المتضاعفة - عند نموها - شعارا مركبة تظهر عليها أعراض وجه القط . وتظهر أعراض وجه القط - أيضا - في الشعار الكبيرة عندما يفشل غلاف الثمرة في إحاطتها بصورة كاملة عند الطرف الزهري ؛ مما يجعل نموها غير طبيعي في هذه المنطقة (Walter ١٩٦٧) .

وتبدو الشعار المصابة وبها انحناءات ، وبروزات كبيرة ومتزاحمة في الطرف الزهري ، وتفصل بينها آثار نمو Scars . كما تمتد بينها فجوات عميقة إلى داخل الثمرة ، وقد تمتد آثار النمو جوانب الثمرة (Sikes & Coffey ١٩٧٦) . وتعرف الحالات غير الشديدة من وجه القط باسم Rough Blossom - end Scarring .



شكل (٣-٥) : أعراض الإصابة بوجه القط Catface في الطماطم .

تزداد حدة الإصابة بوجه القط في الحالات التالية :

١ - في الأصناف ذات الثمار غير المنتظمة (أى المفصصة) : مثل : مارمنند وروبال
فلش.

٢ - عندما يكون الإزهار وعقد الثمار في الجو البارد : حيث أدى تعريض النباتات
لدرجة 10°C لمدة خمسة أيام ، أو لدرجة 18°C / 10°C (نهار/ ليل) - خلال المراحل المبكرة
لتمييز الأزهار - إلى زيادة حدة الإصابة (Barten وآخرون ١٩٩٢) .

٣ - في ثمار العنقود الأول الذى تكثر بأزهاره ظاهرة ال Fasciation - خاصة في
الجو البارد - حيث يؤدي عقد هذه الثمار عند معاملتها بمنظمات النمو إلى إنتاج نسبة عالية
من الثمار المصابة بوجه القط ، علما بأن هذه الثمار لاتظهر إذا تركت النباتات بدون معاملة:
لأنها لاتعقد طبيعيا في الجو البارد .

٤ - رش النباتات - عند الشتل - بالجبريلين (GA3) بتركيز ٥ - ٥٠ ميكرومولاً ، مع
تكرار الرش بعد ثمانية أيام تؤدي المعاملة إلى زيادة حدة الإصابة في الأصناف الحساسة.
ويمكن استخدامها في تقييم الأصناف لمقاومة هذا العيب الفسيولوجي (Wien & Zhang
١٩٩١) .

الجيوب أو المساكن الفارغة

تظهر أعراض الإصابة بالجيوب Puffiness على شكل فجوات داخلية في الثمار ،
وتوجد في المساكن (مكان المشيمة) التى يقل أو يندعم وجودها - أحيانا - حسب شدة
الحالة (شكل ٣ - ٦) .



شكل (٦ - ٣) : أعراض الإصابة بالجيوب Puffiness في الطماطم .

تكون الثمار المصابة خفيفة الوزن ومضلمة ، فيكون سطح الثمرة أقل استدارة فوق كل مسكن ، وتكون حدود الأضلاع عند موضع الجذر الفاصلة بين المساكن . تتلون الثمار المصابة بصورة طبيعية ، ولا تظهر بها أعراض أخرى ، غير أنها تكون أقل وزنا ، ويسهل فصلها عن الثمار السليمة باختبار الطفو على الماء .

تختلف أصناف الطماطم كثيرا في استعدادها الوراثي للإصابة بالجيوب ، بينما تزداد حدة الإصابة في الحالات التالية :

١ - عند ارتفاع - أو انخفاض - درجة الحرارة عن المجال المناسب للعقد الجيد للثمار؛ حيث يسوء التلقيح ، ولا تنمو أنسجة المشيمة بصورة جيدة بعد العقد .

٢ - عند محاولة تحسين العقد في الظروف السابقة بمعاملة الأزهار بالأكسينات .

اضراب البرودة

يؤدي تعريض ثمار الطماطم لدرجات حرارة أقل من 10°C إلى فقدتها لصلابتها ، وتعرضها للإصابة بالفطريات التي تسبب العفن ، وإلى عدم ثوبها إن كانت خضراء . وتعرف هذه الأعراض بأضرار البرودة *Chilling Injury* .

تظهر هذه الأعراض سواء أتم التعرض للحرارة المنخفضة قبل الحصاد ، أم أثناء الشحن ، أم التسويق ، أم في الثلجات المنزلية . ويكون تأثير البرودة متجمعا : حيث لا تتحمل الثمار الخضراء التعرض لدرجة حرارة تقل عن 10°C لمدة تزيد على ٤٠٠ ساعة .

النضج والحصاد والتخزين

مراحل النضج

تمر ثمار الطماطم حتى نضجها بالأطوار التالية :

١ - الثمار الخضراء غير الناضجة *Immature green* : تكون الثمار غير مكتملة ، أو مكتملة الحجم ، ولكن المادة شبه الجيلاتينية لا تكون قد اكتمل تكوينها في أي من مساكن الثمرة ، كما لا يكون قد اكتمل تكوين البذور كذلك . ولا تتلون الثمار إذا قطعت في تلك المرحلة من النمو .

٢ - الثمار الخضراء المكتملة النمو mature green : تكون الثمار مكتملة النمو ، وتظهر عليها ندبة قلبية في موضع اتصالها بالعنق ، كما يتغير لون الطرف الزهري من الأخضر الفاتح إلى الأخضر الباهت ، وتكون الثمرة لامعة في هذه المنطقة . تكون البذور مكتملة التكوين ، ومحاطة جيدا بالمادة شبه الجيلاتينية في جميع المساكن ، فتتزلق عند محاولة مسكها بين الأصابع ، كما تتزلق البذور ولا تقطع عند قطع الثمرة بسكين حاد . تحتاج هذه الثمار إلى فترة تتراوح من يوم إلى خمسة أيام - في درجة حرارة ٢٠ °م - لكي تصل إلى طور بداية التلوين ، سواء أكان ذلك قبل الحصاد ، أم بعده .

٣ - طور بداية التلوين breaker : يتميز ببداية التلوين في الطرف الزهري للثمرة في نحو ١٠ ٪ من سطحها .

٤ - طور التحول Turning : يتميز بتلوين نحو ١٠ - ٢٠ ٪ من سطح الثمرة التي تعرف حينئذ بالـ "مخوصة" .

٥ - الطور الوردى Pink : يتميز بتلون نحو ٢٠ - ٦٠ ٪ من سطح الثمرة .

٦ - طور النضج الأحمر الفاتح light red : يتميز بتلون نحو ٦٠ - ٩٠ ٪ من سطح الثمرة .

٧ - طور النضج الأحمر red : يتميز بتلون نحو ٩٠ - ١٠٠ ٪ من سطح الثمرة .

وإذا تحطمت الثمار طور النضج الأحمر فإنها تدخل في طور النضج الزائد over-ripe ، ومن أهم ما يعينه بداية فقد الثمار لصلابتها .

الحصاد

تحصد ثمار الطماطم في طور اكتمال النمو وهي خضراء اللون عند التصدير لمسافات بعيدة ، وفي طور التحول عند التصدير لمسافات غير بعيدة ، وفي طور النضج الوردى عند التصدير لمسافات قريبة ، وغرض التسويق المحلي في الجو الدافئ ، وفي طور النضج الأحمر الفاتح للتسويق المحلي في الجو البارد ، وفي طور النضج الأحمر للتصنيع .

التغيرات المصاحبة لنضج الثمار

تشكل السكريات والأحماض العضوية معظم المادة الجافة في ثمار الطماطم . وتزداد نسبة السكريات بانتظام من مرحلة الثمار الخضراء غير المكتملة التكوين إلى حين وصولها إلى مرحلة النضج الاستهلاكي (طور النضج الأحمر) . وتكون الزيادة في كل من الفركتوز والجلوكوز . أما السكروز .. فإن تركيزه يكون أقل بكثير من كل من الجلوكوز والفركتوز . كما يكون في الثمار الخضراء غير المكتملة التكوين أعلى منه في الثمار الحمراء .

كذلك تزداد الحموضة المعايرة في الثمار - تدريجياً - أثناء نضجها إلى أن تصل إلى أعلى معدل لها في بداية التلون ، أو في طور النضج الوردى في بعض الأصناف . ويعد حامض الستريك - وبدرجة أقل حامض الماليك - أهم الأحماض العضوية في ثمرة الطماطم . وبينما يبقى تركيز حامض الستريك دون تغيير يذكر . مع استمرار تقدم نضج الثمرة حتى اكتمال تلونها ، فإن تركيز حامض الماليك ينخفض مع تقدم نضج الثمرة . كما قد يكون في الثمار الخضراء المكتملة التكوين أعلى منه في الثمار في أية درجة من التلون (Picha ١٩٨٧) .

تنتج ثمار الطماطم غاز الإيثيلين أثناء نضجها . وبالمقارنة بمستويات إنتاج الغاز في الثمار الخضراء غير المكتملة التكوين immature green .. فإن إنتاج الغاز يرتفع إلى ٣ - ٤ أضعاف عند بدء تكوين المادة شبه الجيلاتينية في مساكن الثمرة . وإلى ٢٠ ضعفا في مرحلة بداية التلون .

وقد أدت معاملة الثمار الخضراء غير المكتملة التكوين بالإيثيلين بتركيز ٥٠ ميكرو لتر / لتر إلى إسراع تكوين المادة شبه الجيلاتينية (Brecht ١٩٨٧) .

التخزين

تتراوح الحرارة المناسبة لتخزين ثمار الطماطم فيما بين ٧ درجات مئوية للثمار الحمراء إلى ١٥°م للثمار الخضراء المكتملة النمو . فتتخفض درجة الحرارة المناسبة للتخزين - تدريجياً - مع ازدياد نضج الثمار . ويجب أن تكون الرطوبة النسبية عالية . وأن يحتفظ بها في حدود ٩٠ - ٩٥ ٪ لمنع فقد الماء من الثمار .

يمكن في هذه الظروف حفظ الثمار الحمراء بحالة جيدة لمدة ١٠ أيام ، وتتلون الثمار الخضراء خلال ٢٠ يوما وهي بحالة جيدة . وتنخفض مدة بقاء الثمار المخزونة فيما بين هذه الحدود حسب درجة نضجها عند بداية التخزين .

وتزداد سرعة نضج ثمار الطماطم بارتفاع درجة الحرارة حتى 21°C ، بينما تتدهور بسرعة بارتفاع درجة الحرارة عن ذلك ، ولاتلون بصورة جيدة عند ارتفاع درجة الحرارة إلى 30°C أو أعلى من ذلك ، إلا إذا كان التعرض للحرارة العالية لفترة قصيرة (ليوم واحد على درجة 40°C ، أو لثلاثة أيام على درجة 35°C) ، وأعقبها مباشرة التعرض لدرجة 25°C أو أقل (Inaba & Chachin ١٩٨٨) .

وتعد 9°C هي الحد الأدنى لدرجة الحرارة التي يمكن أن تسمح بتلويين معظم الثمار الخضراء المكتملة التكوين بصورة طبيعية ، مع عدم تعرضها للإصابة بأضرار البرودة (Hobson ١٩٨٧) . هذا .. إلا أنه أمكن حماية الثمار من الإصابة بهذه الأضرار ؛ وذلك بتعريضها لدرجات حرارة مرتفعة لفترة قصيرة قبل تعريضها للبرودة . ويستدل من الدراسات التي أجريت في هذا الشأن (Lurie & Klein ١٩٩١) على أن ثمار الطماطم الخضراء المكتملة النمو - green - Mature التي عرضت لدرجة حرارة 26°C ، أو 28°C ، أو 40°C لمدة ثلاثة أيام قبل تخزينها على درجة 2°C لمدة ثلاثة أسابيع لم تظهر عليها أعراض البرودة ، بينما أصيبت الثمار التي حفظت في حرارة 2°C بعد حصادها مباشرة بأضرار البرودة .

وبمقارنة النضج في معاملي التخزين .. وجد أن الثمار التي أعطيت معاملة الحرارة أكملت نضجها وتلونها بصورة طبيعية ، ولكن ببطء أكثر من الثمار الحديثة الحصاد ، بينما بقيت الثمار التي لم تعرض لمعاملة الحرارة خضراء اللون ، وظهرت بها مناطق بنية اللون تحت جلد الثمرة .

الآفات ومكافحتها

تصاب الطماطم بأكثر من ٢٠٠ من مسببات الأمراض من الفطريات ، والبكتيريا ، والنيماطودا ، والفيروسات ، والميكوبلازما ، بالإضافة إلى عشرات من الآفات الأخرى من

الحشرات ، والأكاروس ، والقارشات ، والأعشاب الضارة .

ومن أهم الأمراض التي تصاب بها الطماطم مايلي :

- ١ - الذبول الطرى أو تساقط الجادات - damping off : تسببه مجموعة كبيرة من فطريات التربة ، من أهمها الفطريات *Pythium* ، و *Rhizoctonia* ، و *Fusarium* ، و *Alternaria* .
- ٢ - العفن الأبيض White mold : يسببه الفطر *Sclerotinia sclerotiorum* .
- ٣ - تبقع الأوراق الرمادي Gray Leaf Spot : يسببها الفطر *Stemphylium solani* .
- ٤ - الندوة المتأخرة Late blight : يسببها الفطر *Phytophthora infestans* .
- ٥ - الندوة المبكرة Early Blight : يسببها الفطر *Alternaria solani* .
- ٦ - تلطيخ الأوراق Leaf Mold : يسببه الفطر *Cladosporium fulvum* .
- ٧ - التلطيخ الرمادي Gray Mold : يسببه الفطر *Botrytis cinerea* .
- ٨ - الذبول الفيوزاري *Fusarium Wilt* : يسببه الفطر *Fusarium oxysporum* f. *lycopersici* .
- ٩ - ذبول فيرتيسيليم Verticillium Wilt : يسببه الفطر *Verticillium albo-atrum* .
- ١٠ - العفن الاسكتوروشي Sclerotium Rot : يسببه الفطر *Sclerotium rolfsii* .
- ١١ - فيروس تبرقش الطماطم Tomato Mosaic Virus .
- ١٢ - فيروس اصفرار أوراق الطماطم والتفافها Tomato Leaf Curl Virus .
- ١٣ - نيماتودا تعقد الجذور Root Knot Nematodes من الجنس *Meloidogyne* spp.

ونوضح فيما يلي المبادئ التي يجب أن تؤخذ في الحسبان عند مكافحة أمراض الطماطم بشكل عام :

- ١ - استخدام الأصناف المقاومة في الزراعة حيثما وجدت .
- ٢ - استعمال بذور خالية من مسببات المرضية التي قد تعلق على البذور عند استخلاصها من الثمار المصابة . ويمكن التخلص من هذه الإصابات السطحية بسهولة

بمعاملة البذور بالمطهرات الفطرية . أما الإصابات الداخلية ، فهي قليلة ، وأهمها الإصابة ببكتيريا التسوس البكتيري ، وفي هذه الحالة يجب استعمال بذور معتمدة في الزراعة .
٢ - استعمال شتلات خالية من الإصابات المرضية . ويمكن تحقيق ذلك بمراعاة ما يلي :
١ - الزراعة في مشاتل نظيفة وخالية من مسببات الأمراض ، وتعقيمها بالبخار ، أو بالمبيدات ، مع تعقيم أوعية نمو النباتات كذلك .

ب - تقليل تداول الشتلات قدر المستطاع ، وأن يكون تداولها وهي جافة لتقليل انتشار الأمراض الفطرية والبكتيرية ، مع غسل الأيدي جيدا بالماء والصابون ، وعدم التدخين أثناء العمل ، لتقليل انتشار فيروس تبرقش الطماطم .

ج - تهوية المشاتل والبيوت المحمية جيدا ؛ تجنباً لزيادة الرطوبة التي تساعد على انتشار الأمراض .

د - تجنب الإفراط في الري ، وخاصة في الجو البارد الرطب ، ويحسن أن يكون الري في الصباح ، حتى يتسنى جفاف أوراق النباتات أثناء فترة الظهيرة .

هـ - براعي عدم زيادة كثافة الزراعة في المشاتل عما ينبغي ؛ وذلك لأن النباتات المتكاثفة تكون أكثر تعرضاً للإصابة بالأمراض .

و - رش المشاتل دورياً بالمبيدات .

ز - اتباع دورة زراعية رباعية في المشاتل الحقلية .

ح - تغطية المشاتل بأغطية البوليسترين ، أو البولي برويلين :

تعرف هذه الأغطية باسم الأغطية النباتية الطافية Suspended Plant Covers ؛ إذا إنها توضع على النباتات مباشرة ، ولكنها قد تثبت على أقواس سلكية مثل الأغطية البلاستيكية (أغطية البوليثلين) العادية ، ومن أمثلتها أغطية أجروننت Agronet ، وأجريل بي Agryl P17 ١٧ ، وكلاهما يفيد في حماية النباتات من الذبابة البيضاء الناقلة لفيروس تجعد أوراق الطماطم الأصفر .

تصنع أغطية Agront من البوليستر ، وهي تزن أقل من ١٧ جم للمتر المربع ؛ لذا .. فإنها يمكن أن توضع على النباتات مباشرة . تعد هذه الأغطية منغذة للعلماء والهواء ؛ لذا ..

فهى تسمح بالرئ بالرش ، والتهوية ، كما تسمح بنفاذ ٩٠ - ٩٥ ٪ من الضوء الساقط عليها ، وتسمح برش المبيدات من خلالها . وتعمل التهوية الجيدة على منع خفقان الغطاء بفعل الرياح .

تساعد هذه النوعية من الأغطية على الإنبات السريع المتجانس للنبور ، والحماية من الطيور والحشرات ، كما تعمل على حماية النباتات من الرياح القوية والأضرار التى يحدثها تساقط الأمطار ، وتهيبه جواً مناسباً للنمو النباتى ، فضلاً على الهدف الرئيسى لاستخدامها ، وهو منع وصول الذبابة البيضاء إلى النباتات .

٤ - تخصيص مساحة للمشاتل الحقلية تكون مرتفعة نسبياً عن بقية الحقل ؛ حتى لاتعرض لمياه الرشح من الأراضى المجاورة بما قد تحمله من مسببات الأمراض .

٥ - إجراء العمليات الزراعية التى تقلل من الإصابة ؛ فعلاً .. تساعد التربة الرأسية أو أغطية التربة على تقليل الإصابة ببعض أعفان الثمار . ويؤدى اختيار الموعد المناسب للزراعة ، وزيادة كثافة النباتات فى الحقل إلى خفض نسبة الإصابة ببعض الأمراض الفيروسية .

٦ - التخلص من النباتات المصابة ؛ حيث يفيد هذا الإجراء - وخاصة فى الزراعات الحممية - إذا اكتشفت الإصابة فى مرحلة مبكرة من النمو ، وعندما يكون عند النباتات المصابة قليلاً . ويعد هذا الإجراء ضرورياً فى حالات الإصابة بالأمراض الفيروسية ، مع إزالة النباتات السليمة على جانبي النباتات المصابة ، وتطهير الأيدى قبل لمس النباتات السليمة . وتتوقف عملية إزالة النباتات المصابة إذا اكتشفت الإصابة بعد مرور أكثر من ١ - ٢ شهر من الشتل ، نظراً لأن الإصابات المتأخرة تكون قليلة التأثير على المحصول .

٧ - تجنب زراعة الطماطم بالقرب من المحاصيل التى تصاب بأمراض الطماطم . ولبيان أهمية ذلك نورد الأمثلة التالية :

أ - يصيب فيروس تبرقش الخيار كلاً من الخيار ، والقارون ، والكرفس ، والفلفل بسهولة ، وينتقل منها إلى الطماطم بواسطة حشرة المن .

ب - يصيب فيروسا X ، وY البطاطس نباتات البطاطس ، وينتقلان منها إلى الطماطم بالطرق الميكانيكية .

ج - يصيب فيروس ذبول أوراق الطماطم المتبقع عددا من نباتات الزينة ، وينتقل منها إلى الطماطم بواسطة حشرة التريس .

٨ - ضرورة التخلص من الأعشاب الضارة ، وخاصة تلك التي تصاب بأمراض الطماطم ، وتعتبر مصدرا جيدا للعوى .

٩ - اتباع دورة زراعية مناسبة :

يفضل أن تكون الدورة ثلاثية أو رباعية . وتتبع الدورة الخماسية عند وجود البكتيريا المسببة للذبول البكتيري في التربة . ويجب ألا يدخل في الدورة أى من المحاصيل التي تصاب بأمراض الطماطم ، خاصة الباذنجانيات .

كما يلاحظ أن عددا كبيرا من غير الباذنجانيات يصاب ببعض أمراض الطماطم ، ويجب أن يؤخذ ذلك في الحسبان أيضا عند تصميم الدورة .

وبرغم أن بعض المسببات المرضية كالفطريات المسببة للذبول الفيوزارى ، وذبول فيرتسليم تعيش في التربة سنوات طويلة ، ولا يمكن التخلص منها بدورة ثلاثية أو رباعية ، إلا أن الدورة تقلل من شدة الإصابة عند زراعة الطماطم ، كما يجب ألا يسمح بزراعة طماطم بعد بطاطس قبل مرور سنتين على الأقل ؛ وذلك لتقليل فرصة الإصابة بالنودة المتأخرة ، وفيرسي X ، و Y البطاطس من نباتات البطاطس التي قد تنمو من درنات متخلفة في الحقل من زراعات سابقة .

ومن أهم الحشرات التي تصيب الطماطم : النودة القارضة ، والحفار ، والنطاطات ، ونودة ورق القطن ، ونودة ثمار الطماطم ، والمن ، والذبابة البيضضاء ، وفراش درنات البطاطس ، ونافقات الأوراق . كما تصاب الطماطم بالعنكبوت الأحمر وهو ليس من الحشرات .

ويتطفل على الطماطم كذلك كل من الهالوك *Orobanch* spp. والحامول *Cuscuta* spp. ، وكلاهما من النباتات الزهرية .

ولزيد من التفاصيل عن أمراض وأفات الطماطم ووسائل مكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٨) .

الفلفل

تعريف بالمحصول

ينتمى الفلفل Pepper إلى الجنس *Capsicum* من العائلة الباذنجانية Solanaceae . ويعد ثالث أهم محاصيل هذه العائلة بعد كل من الطماطم والبطاطس . ويختلف هذا المحصول عن الفلفل الأسود *Piper nigrum* الذى يتبع عائلة Piperaceae .

تنتمى جميع أصناف الفلفل الحلو ، ومعظم أصناف الفلفل الحريف الهامة للنوع *Capsicum annum* L. ، بينما ينتمى الصنف الحريف تاباسكو Tabasco للنوع *C. frutescens* L. .

وموطن النبات هو أمريكا الوسطى وأمريكا الجنوبية .

تزرع الأصناف الحلوة لأجل ثمارها التى تعد من الخضر الغنية جدا بحامض الأسكوربيك (١٢٨ مجم / ١٠٠ جم) ، كما تحتوى على كميات جيدة من كل من فيتامينى أ ، والنياسين . أما الأصناف الحريفة فهى تجفف وتطحن لعمل الشطة ، كما تدخل ضمن مكونات الكارى . ويطلق على بعض أصناف الفلفل - التى لا تؤكل طازجة - اسم بابريكا Paprika ، وعلى البعض الآخر اسم شيلى Chili : نسبة إلى المنتجات التى تُصنَع منها ، وهى قد تكون حلوة أو حريفة حسب نوع المستهلك .

الوصف النباتي

الفلفل نبات عشبي حولي . الجسر ويندى متعمق في التربة وكثير التفرع . ينمو النبات قائما erect ، ويكون النمو الخضري مندمجا Compact في معظم الأصناف . تتفرع الساق الرئيسية والأفرع التالية تقريبا ثنائي الشعبة dichotomously ؛ ولذا .. فإن الساق الرئيسية للنبات تنتهي عند أول تفرع . والأوراق ملساء ببيضاوية الشكل أو مستطيلة قليلا .

تحمل الأزهار مفردة في نهايات الأفرع ، إلا أنه بسبب طبيعة التفرع الثنائي الشعبة .. فإنها تبدو معمولة في أباط الأوراق . الزهرة خنثى . يتكون المبيض من ٢ - ٤ مساكن . التلقيح خلطي جزئيا ، وتتراوح تقديراته من ٧٪ - ٩١٪ ، ويتم بواسطة الحشرات وأهمها النحل .

الثمرة عُنْبَة ، تختلف في الشكل .. فقد تكون مكعبة (ناقوسية) ، أو قلبية ، أو أسطوانية ، أو كروية ، أو كرويية ، أو بشكل ثمرة الطماطم ، أو طويلة ورفيعة . كما تختلف في اللون ؛ فقد تكون صفراء ، أو خضراء . أما الثمار الناضجة .. فقد يكون لونها أصفر ، أو أحمر شاربا إلى البرتقالي ، أو أحمر قاتما ، أو بنيا ، أو أسود .

وتنقسم الثمار عادة إلى ٢ - ٤ حجرات (تعرف بالفصوص lobes) حسب الصنف ، إلا أن الفواصل لا تمتد إلى نهاية الثمرة ؛ حيث تظهر حجرة واحدة في الطرف الزهري للثمرة . تتكثف البذور على المشيعة في قاعدة الثمرة والبذرة مبططة ، أكبر قليلا من بذرة الطماطم، لونها أصفر ، ولساء ، وبها انخفاض ظاهر ، ويبدو الحبل السري بارزا قليلا من حافة البذرة . ويحتوي الجرام الواحد من البذور على نحو ١٥٠ بذرة .

الأصناف

من أهم أصناف الفلفل ما يلي :

أولاً : الأصناف الصالحة للتربية (غير الهجين)

١ - كاليفورنيا وندر California Wonder :

النباتات قائمة وقوية ، والثمار كبيرة الحجم ، مكعبة الشكل تقريبا ، يبلغ طول ضلعها

حوالي ١٠ سم ، بها ٢ - ٤ فصوص ، لونها أخضر داكن يتحول إلى أحمر زاه عند النضج ، حلوة ، سمكية الجدر ، تحمل متجهة لأعلى . يتفرع الكأس داخل قاعدة الثمرة ، ويأخذ شكل الطبق . استعمل في إنتاج عديد من الأصناف الأخرى ، كما اشتقت منه عدة سلالات ، أصبحت أصنافا مميزة ، ومن أمثلتها ما يلي :

- أ - إيرلي كال وندر Early Calwonder ، الذي يتميز بالتكبير في النضج .
- ب - يولو وندر Yolo Wonder ، ويتميز بمقاومته للموزايك ، وصغر حجم نباتاته ، ويأن ثماره تغطى جيدا بالنمو الخضري . وقد ظهرت منه عدة سلالات جديدة ؛ مثل : يولو وندر A ، ويولو وندر B ، ويولو وندر L .
- ج - فلوريدا جاينت ، ويتميز بأن ثماره طويلة نوعا ما .
- د - رزستانت جاينت ، ويتميز بمقاومته لفيرس تبرقش الدخان .
- هـ - كاليفورنيا وندر ٣٠٠ تي إم أر California Wonder 300 TMR ؛ ويتميز بمقاومته لفيرس تبرقش الدخان (شكل ٤ - ١) .



شكل(٤-١) : صنف اللؤلؤ كاليفورنيا وندر ٣٠٠ تي إم أر California Wonder 300 TMR .

و - جولدن كال وندر Golden Calwonder ، ويتميز بثماره الصفراء اللون .

ز - كيستون رزستانت جاينت Keystone Resistant Giant ، ويتميز بمقاومته للعيرس تيرقش الدخان .

ح - أصناف أخرى أنتجت في أماكن متفرقة ، ومن أسمائها : متشجان وندر Michigan Wonder ، وين وندر Penn Wonder ، وريو وندر Rio Wonder وغيرها .

٢ - روبي كنج Ruby King :

نموه الخضري قائم ، ثماره كبيرة ومسحوبة القمة ، يتراوح طولها من ١٢ - ١٤ سم ، يبيع قطرها عند القاعدة حوالي ٧ سم ، لها ثلاثة فصوص ، جدرها سمكية ، حلوة ، لونها أخضر داكن ، يتحول إلى أحمر عند النضج .

٣ - أنا هيم شيلي Anaheim Chili :

من أصناف التجفيف الرئيسية ، النباتات قوية النمو ، ومنتشرة ، وكثيرة التفرغ . الثمار أسطوانية ، دقيقة الطرف ، رقيقة الجدر ، متوسطة الحرافة ، لونها أخضر داكن قبل النضج ، وأحمر بعد النضج .

٤ - هنجاريان واكس Hungarian Wax (شكل ٤ - ٢) :

يستخدم في التخليل ، ويصلح للتسويق الطازج ، النباتات قوية النمو ، منتشرة ، كثيرة التفرغ ، كثيرة الثمار حريفة ، مستقيمة ، وناعمة ، سميقة الجدران ، مستدقة إلى نهاية مسطحة ، لونها أصفر زاه .

٥ - كايين لونج سليم Cayenne Long Slim :

يستخدم في التخليل ، النباتات قوية النمو ، منتشرة ، كثيرة التفرغ ، والثمار مدلاة ، طويلة ، ورفيعة ، ومستدقة ، ملتوية غالبا ، جدرها رقيقة ، لونها أخضر داكن ، حريفة .

٦ - لونج ردكايين Long Red Cayenne :

يطلق عليه أيضا اسم قرن الغزال ، ثماره مجعدة ، طويلة ، ورفيعة ، ومستدقة إلى نهاية



شكل (٤-٢) : صنف الفلفل هنجاريان واكس Hungarian Wax .

سديبة ، يتراوح طولها من ١٢ - ١٥ سم ، وقطرها عند القاعدة من ١,٥ - ٢ سم ، حريفة ، لونها أخضر يتحول إلى أحمر بعد النضج ، تحمل مدلاة ، والنمو الخضري قوى ومنتشر .

٧ - تياسكو Tabasco :

شماره مخروطية صغيرة ، حريفة ، لونها أخضر فاتح يتحول إلى أحمر عند النضج ،
وتحمل قائمة لأعلى ، النباتات قوية النمو ذات أفرع كثيرة منتشرة .

ثانياً : الاصناف الهجين

١ - كيرالا Kerala :

مبكر ، ذو نمو مندمج ، شماره مكعبة تقريباً ، يبلغ طولها حوالي ١٠ سم ، وعرضها
٨ سم ، لها ٢ - ٤ فصوص ، جذرها سميكة (حوالي ٥ مم) ، لونها أخضر يتحول إلى
أصفر قاتم عند النضج ، مقاوم لفيرس موزايك الدخان .

٢ - كولومبو Colombo :

مبكر ، ذو نمو مفتوح ، شماره طويلة تبلغ أبعادها ١٢ × ٩ سم ، لها ٢ - ٤ فصوص ،
جذرها سميكة جداً (حوالي ٦ - ٧ مم) ، لونها أخضر يتحول إلى أحمر عند النضج ،
مقاوم لفيرس موزايك الدخان .

٣ - لامويو Lamuyo :

مبكر ، قوى النمو ، شماره طويلة تبلغ أبعادها حوالي ١٢ × ٩ سم ، لها ٢ - ٤ فصوص ،
جذرها سميكة (حوالي ٥ - ٦ مم) ، لونها أخضر يتحول إلى أحمر عند النضج ، مقاوم
لفيرس موزايك الدخان .

٤ - جالاكسي Galaxy :

متوسط التبكير في النضج ، نباتاته متوسطة النمو والطول ، شماره ناقوسية (حوالي
١١ × ٩ سم) ، لها ٢ - ٤ فصوص ، جذرها متوسطة السمك ، لونها أخضر يتحول إلى
أحمر عند النضج . مقاوم لفيرس تبرقش الدخان ، ويتحمل فيرس واى البطاطس (PVY) .

٥ - بومبي Bomby : (شكل ٤ - ٢ ، يوجد في آخر الكتاب) .

مبكر ، نباتاته متوسطة النمو الخضري ، شماره ناقوسية (حوالي ١١ × ١٠ سم) ، لها

٣ - ٤ فصوص ، جذرها سميكة ، لونها أحمر عند النضج ، مقاوم لفيرس موزايك الدخان ، ويتحمل فيروس وى البطاطس ، يتحمل الشحن ، ويصلح للتصدير (شكل ٤-٣) .

٦ - جوبيتر Jupiter :

متوسط التبكير فى النضج ، قوى النمو ، ثماره ناقوسية الشكل (حوالى ١١ × ١١ سم) ، لها ٤ فصوص ، لونها أحمر عند النضج ، مقاوم لفيرس تبرقش الدخان .

٧ - أروبييل Orobelle (شكل ٤-٤) يوجد فى آخر الكتاب) .

مبكر ، سريع النمو ، مندمج ، ثماره ناقوسية (حوالى ١٠ × ٩ سم) ، لها ٣-٤ فصوص ، لونها أخضر يتحول إلى أصفر عند النضج ، يعقد جيدا فى الجو البارد ، مقاوم لفيرس تبرقش الدخان ، ويتحمل فيروس وى البطاطس .

٨ - جديون Gedeon :

مبكر ، قائم النمو ، ثماره مستطيلة ، سميكة الجدر ، لونها أحمر عند النضج ، مقاوم لفيرس تبرقش الدخان .

٩ - قرطبة Cordoba :

مبكر ، قوى النمو ، شجيرى ، ثماره مستطيلة يبلغ طولها نحو ١٥ سم ، سميكة الجدر ، لونها أحمر عند النضج ، مقاوم لفيرس تبرقش الدخان ، ويتحمل فيروس وى البطاطس .

١٠ - ميراج Mirage :

متأخر النضج ، ثماره طويلة (تبلغ أبعادها نحو ١٨ × ١٠ سم) ، لها ٣-٤ فصوص ، سميكة الجدر ، لونها أحمر عند النضج ، مقاوم لفيرس تبرقش الدخان ، ويتحمل فيروس وى البطاطس ، يناسب التصدير .

١١ - زاركو Zarko :

متوسط التبكير فى النضج ، قوى النمو ، ثماره طويلة (حوالى ١٤ × ١٠ سم) ، جذرها متوسطة السمك ، لونها أخضر يتحول إلى أصفر عند النضج ، مقاوم لفيرس تبرقش الدخان ، ويتحمل فيروس وى البطاطس .

متوسط التبيكير في النضج ، قوى النمو ، ثماره حريفة جدا ، أسطوانية (تبلغ أبعادها حوالي $13 \times 2 - 3$ سم) ، مدببة عند طرفها الزهرى ، لها حجرتان ، لونها أحمر عند النضج .

الاحتياجات البيئية

يتشابه الغفل مع الطماطم من حيث تأثيره بكل من العوامل الأرضية و الجوية ، إلا أنه يتحمل الحرارة المنخفضة بدرجة أكبر منها .

لا تبدأ بذور الغفل في الإنبات إلا عند ارتفاع درجة حرارة التربة عن 13°C ، ويكون الإنبات بطيئا للغاية في درجة حرارة 15°C ، ويستغرق نحو ١٠ أيام في المجال الحرارى المناسب للإنبات الذى يتراوح من $18 - 29^{\circ}\text{C}$. وتختلف أصناف الغفل في قدرة بذورها على الإنبات في درجة 35°C ، ومن أكثرها تحملا لتلك الدرجة الصنفين : Mercury ، و Yolo Wonder B (Coons وآخرون ١٩٨٩) .

لا تتحمل النباتات الصقيع الخفيف ، ولا تنمو تقريبا في درجة حرارة 10°C أو أقل . ويزداد معدل النمو بارتفاع درجة الحرارة إلى المجال المناسب الذى يتراوح من $18 - 29^{\circ}\text{C}$. أما عقد الثمار فيناسبه متوسط درجة حرارة يومية يتراوح من $18 - 21^{\circ}\text{C}$.

يؤدى انخفاض المتوسط اليومي لدرجة الحرارة عن 16°C ، أو ارتفاعه عن 32°C إلى سقوط الأزهار بدون عقد ، خاصة إذا تعرضت النباتات لرياح حارة جافة (Yamaguchi ١٩٨٣) .

كذلك يؤدى انخفاض درجة الحرارة - وقت عقد الثمار - إلى تكوين ثمار بكريه ، أو يقل فيها عدد البذور . وتكون هذه الثمار صغيرة الحجم ؛ لوجود ارتباط بين حجم ثمرة الغفل وعدد البذور فيها (Rylski ١٩٧٣) . كما تمثل الثمار - خاصة الناقوسية الشكل - إلى أن تأخذ شكلا مستدقا عندما تسود الجو درجات حرارة منخفضة أثناء نمو الثمار .

وتؤدى الرطوبة المرتفعة ليلا إلى زيادة حجم الثمار (Bakker ١٩٨٩) .

التكاثر وطرق الزراعة

يتكاثر الفلفل بالبذور التي تزرع في المشتل أولا ، ثم تشتل في الحقل الدائم ، وتكون الزراعة في كليهما (المشتل والحقل الدائم) بنفس الطرق التي سبق بيانها بالنسبة للطماطم ، مع بعض الأمور التي يجب أخذها في الحسبان ، كما يلي :

١ - لا ينتج الفلفل بزراعة البذور في الحقل الدائم مباشرة ، إلا في الظروف الأرضية والجوية المثلى لإنبات البذور ، مع سبق معاملة الحقل بمبيدات الحشائش ، ومع زراعة البذور - المستنبئة في جيلي Potassium Starch Acrylamide - بطريقة ال Plug Mix ، علما بأن النباتات الناتجة يتأخر إزهارها بنحو ١٦ يوما عن التي تزرع بطريقة المشتل (Schultheis وآخرون ١٩٨٨ أ . ب) .

٢ - يتأخر إنبات بذور الفلفل كثيرا عن معظم الخضروات الأخرى ، ويتعين المحافظة على مستوى مناسب من الرطوبة الأرضية حتى تمام الإنبات .

٣ - يلزم لإنتاج شتلات تكفي لزراعة فدان نحو ٤٠٠ جم من البذور عند الزراعة في المشاتل الحقلية في الجو البارد ، تنخفض إلى نحو ٢٥٠ جم في الجو المناسب ، وإلى نحو ١٠٠ جم فقط عند إنتاج الشتلات في الشتلات ، التي يجب أن تكون ذات عيون كبيرة (٣٩ سم ٢) كما في الطماطم (Weston ١٩٨٨) .

٤ - يفيد الرش ببعض مضادات النتج (مثل : فوليكوت Folicote بتركيز ٥ ٪ وبيوفيلم Biofilm بتركيز ٥٠٠ ٪) في حماية الشتلات من التعرض للشد الرطوبي بعد الشتل ، وبالتالي في زيادة نسبة نجاح الشتل (Nitzsche وآخرون ١٩٩١) .

٥ - تتوقف مسافات الزراعة على نظام الري المتبع ، كما يلي :

أ - في حالة نظام الري بالغمر .. تكون الخطوط بعرض ٨٠ سم ، والشتل على مسافة ٤٠ سم بين النباتات ، على ريشة واحدة .

ب - في حالة نظام الري بالرش .. تفضل زراعة النباتات متبادلة - في خطوط مزدوجة - على مسافة ٥٠ سم بين النباتات في الخط الواحد ، و ٥٠ سم بين كل خطين متجاورين (خط مزدوج) ، و ١٢٥ سم بين منتصف الخطوط المزدوجة .

ج - في حالة نظام الري بالتنقيط (وهو النظام المفضل لري الفلفل في الأراضي الصحراوية) .. يفضل أن تكون بنفس الطريقة المتبعة في حالة الري بالرش ، مع جعل خرطوم (أنبوب) الري في منتصف خطوط الزراعة المزروجة . وبذا .. تكون النباتات متبادلة حول خط الري ، وعلى مسافة ٥٠ سم من بعضها في الخط الواحد ، بينما تفصل مسافة ٥٠ سم بين كل خطين متجاورين (خط مزروج) حول خرطوم الري ، و١٢٥ سم بين خطوط الري (منتصف الخطوط المزروجة) .

٦ - يستجيب الفلفل للزراعة تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة في الجو البارد ، وخاصة إذا صاحبها استعمال أغشية : بلاستيكية للتربة أيضا (Dainello & Heineman ١٩٨٧) . لكن يتعين - في هذه الحالة - تجنب زراعة الأصناف ذات النمو القوي الشجيري القائم ؛ لكي لا يصل ارتفاع النباتات إلى قمة النفق قبل حلول الجو الدافئ ، وإلا لزم - حين وصول النباتات إلى هذا القدر من النمو - الاكتفاء باستعمال الغطاء كساتر ضد الهواء البارد من أعلى النباتات ، ومن الجانب الذي تهب منه الرياح فقط .

٧ - أفاد تعقيم الحقول بالإشعاع الشمسي Solarization لمدة ٩٨ يوما قبل زراعة الفلفل في ولاية الاباما الأمريكية في رفع درجة حرارة التربة إلى ٤٩°م - أو أعلى من ذلك - لمدة ٤١ يوما من فترة التعقيم ، بمتوسط فرق في درجة الحرارة قدره ١٤°م بين التربة المغطاة بالبلاستيك الشفاف والتربة المكشوفة . وقد أدى ذلك إلى التخلص التام من جميع الأجسام الحجرية لفطر *Sclerotium rolfsii* - المسبب لمرض اللفحة الجنوبية - في الستيمترات العشرة العلوية من التربة ، وخفض نسبة الإصابة بالمرض بنسبة ٩٥ ٪ (Stevens وآخرون ١٩٨٨) .

مواعيد الزراعة

يزرع الفلفل في أربع عروات رئيسية كما يلي :

١ - العروة الصيفية المبكرة :

تزرع البنود من شهر يناير إلى منتصف فبراير تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة ، ويكون الشتل خلال شهرى مارس وأبريل ، وتعطى محصولها خلال شهرى يونيو ويوليو .

٢ - العروة الصيفية المتأخرة :

تزرع البنود فى شهرى فبراير ومارس ، وتشتل البادرات فى أبريل ومايو ، وتعطى محصولها من أواخر شهر يونيو إلى نهاية أغسطس .

٣ - العروة الخريفية :

تزرع البنود خلال شهر يونيو ، مع حمايتها من الحرارة العالية بتغطية المشاتل بالحصر ، أو بشباك البلاستيك لحين إنبات البنود ، مع استمرار استخدام الشباك فى التظليل الجزئى للبادرات الصغيرة بعد الإنبات . تشتل البادرات فى شهرى يوليو وأغسطس ، وتعطى محصولها ابتداء من شهر سبتمبر حتى يناير .

٤ - العروة الشتوية :

تزرع البنود فى أواخر شهر سبتمبر وأوائل أكتوبر ، وتشتل البادرات فى شهر نوفمبر إما تحت أنفاق بلاستيكية منخفضة ، وإما مكشوفة فى المناطق الدافئة نسبيا . تعامل النباتات التى تزرع تحت الأنفاق كما سبق بيانه ، وهذه تعطى محصولها خلال فترة ارتفاع الأسعار فى شهرى مارس وأبريل . أما النباتات التى تترك مكشوفة .. فإنه يخفض ريها إلى أدنى مستوى ممكن ؛ للمساعدة على تقسيتها خلال فصل الشتاء ، ثم توالى بالرى والتسميد الجيدين ابتداء من شهر فبراير ، حيث تعطى محصولها خلال شهرى أبريل ومايو . وتلك هى عروة التصدير الرئيسية .

عمليات الخدمة

تحتاج حقول الفلفل - مثل الطماطم - إلى عمليات : الترقيع ، والعزيق ، والأغطية البلاستيكية للتربة ، والرى ، والتسميد . وتجرى جميع هذه العمليات بنفس الطرق التى سبق بيانها بالنسبة للطماطم ، مع بعض الأمور التى يجب أخذها فى الحسبان ، كما يلى :

١ - يعد الرى بالتنقيط أنسب النظم لرى الفلفل فى الأراضى الصحراوية ، مع ملاحظة ما يلى :

أ - يؤدى تأخير الرى - وخاصة فى الجو الحار - إلى سقوط الأزهار ، وصفر حجم

الثمار ، ولتستعيد النباتات نموها القوي بعد فترات الجفاف الطويلة .

ب - تؤدي زيادة الري إلى اتجاه النباتات نحو النمو الخضري . ويؤدي استمرار زيادة الري إلى نشاط الفطريات التي تسبب أعفان الجذور ، وانهييار النباتات عند عدم توفر الأكسجين للجذور .

٢ - تعطى حقول الفلفل نفس برنامج التسميد الذي تأخذه حقول الطماطم . وكما في الطماطم .. يفيد تحليل النبات في تحديد مدى الحاجة إلى التسميد . ويبين جدول (٤-١) مستويات نقص وكفاية عناصر النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم في الفلفل في مراحل نموه المختلفة .

جدول (٤-١) : مستويات نقص وكفاية عناصر النيتروجين ، والفوسفور ، والبوتاسيوم في الفلفل عند إجراء التحليل في مواعيد مختلفة^(١) .

مستوى تركيز العنصر في حالة^(٢)

الكمية	النقص	العنصر	موعد التحليل	الأصناف
١٢٠٠٠	٨٠٠٠	ن ٣١	النمو المبكر	الحلوة
٤٠٠٠	٢٠٠٠	فوا ٤		
٦	٤	بو		
٥٠٠٠	٣٠٠٠	ن ٣١	بداية عقد الثمار	
٢٥٠٠	١٥٠٠	فوا ٤		
٥	٣	بو		
٧٠٠٠	٥٠٠٠	ن ٣١	النمو المبكر	الحريفة
٣٠٠٠	٢٠٠٠	فوا ٤		
٦	٤	بو		
٢٠٠٠	١٠٠٠	ن ٣١	بداية عقد الثمار	
٢٥٠٠	١٥٠٠	فوا ٤		
٥	٣	بو		

(١) أجريت التحاليل على عنق أحدث ورقة مكتملة النمو .

(٢) تركيز العناصر بالجزء في المليون في حالتى النيتروجين والفوسفور ، وكنسبة مئوية

من الوزن الجاف في حالة البوتاسيوم .

كذلك يستجيب الفلفل - مثل الطماطم - للعدوى بفطريات الميكوريزا (VAM) ، وهي فطريات متطفلة إجبارية تعيش معيشة تعاونية مع جذور عوائلها ؛ حيث تحصل منها على الطاقة التي تلزمها ، بينما تقوم هي بامتصاص الفسفور من التربة وتوفيره لعوائلها . وأنسب الطرق للعدوى بهذه الفطريات يكون بإضافتها إلى المشاتل . وفي إحدى الدراسات كان الفطر *Glomus margarita* أكثرها كفاءة وأفضلها تأثيراً في نمو الفلفل ومحصوله (Babu وآخرون ١٩٨٨) . وتكون الاستفادة من العدوى بالميكوريزا أكبر ما يمكن عند فقر التربة في الفوسفور (كما في الأراضي الرملية) ، مع انخفاض مستوى التسميد الفوسفاتي (Waterer & Coltman ١٩٨٩) .

٣ - أفاذ استخدام الأغذية البلاستيكية للتربة - في ولاية ألاباما الأمريكية - في مكافحة الفطر *Sclerotium rolfsii* المسبب لمرض اللبحة الجنوبية في الفلفل . ويعد هذا الاستخدام للأغذية البلاستيكية للتربة بديلاً لمعاملة التربة بالمبيدات الفطرية الأكثر تكلفة (Brown وآخرون ١٩٨٩) .

كذلك يستفيد الفلفل من ارتفاع درجة حرارة التربة تحت الأغذية البلاستيكية الشفافة والسوداء في المناطق والمواسم الباردة نسبياً ؛ حيث يكون إنتاج الثمار أكثر ما يمكن عندما تكون درجة حرارة التربة في منطقة نمو الجذور حوالي ٣٠ م° . وتؤثر الألوان المختلفة للأغذية البلاستيكية للتربة (الأسود ، والأحمر والأصفر ، والأبيض) في الفلفل - بصفة أساسية - من خلال تأثيرها في درجة حرارة التربة (Decoteau وآخرون ١٩٩٠) .

٤ - زدت معاملة بنور الفلفل بأى من حامض الجبريليك GA3 ، أو GA4/7 إلى تحسين إنتاجها في درجة حرارة ١٥ م° ، وكان أكثرها تأثيراً المعاملة بالـ GA4/7 . أما معاملة البنور بمنظم النمو AMO 1618 .. فقد أدت إلى نقص نسبة الإنجاب (Watkins & Cantliffe ١٩٨٣) .

٥ - لم يكن لمضادات النتح Antitranspirants ، أو للمركبات التي تسوق تحت الاسم العام " الحاميات من التجمد Cryptoprotectants " مثل التحضير التجاري

Frost Free - أبة تأثيرات إيجابية على الفلفل حينما انخفضت درجة الحرارة إلى -
٣٥م ، و - ١٠م في يومين مختلفين (Perry وآخرون ١٩٩٢) .

صفات الجودة

حجم الثمرة وشكلها

برغم أن حجم ثمرة الفلفل صفة وراثية تختلف من صنف لآخر ، إلا أنها ترتبط بشدة مع عدد البذور في الثمرة . وتتراوح قيمة هذا الارتباط من ٩٦ - ٠ - ٩٩ . سواء أكانت درجة الحرارة السائدة أثناء نمو الثمار مرتفعة ، أم منخفضة . وتقل الزيادة في وزن الثمرة مقابل كل بذرة إضافية مع زيادة عدد البذور فيها .

وتأخذ ثمار الفلفل الشكل المميز للصنف عندما تسود الجو حرارة معتدلة تتراوح من ١٨ - ٢٠ م أثناء تفتح الأزهار وبعد تفتحها . ويزداد طول الأصناف الطويلة إذا سادت الجو حرارة منخفضة تتراوح من ٨ - ١٠ م بعد تفتح الأزهار (Rylski ١٩٧٣) .

لون الثمرة

يرجع لون ثمار الفلفل إلى خليط من صبغات الليكوبين Lycopene ، والزانتوفيل Xanthophyll ، والكاروتين Carotene . وتوجد صبغة الكاروتين منفردة في الأصناف الصفراء ، بينما تعد صبغة الكابسانثين Capsanthin من أهم الصبغات التي توجد في البابريكا (Purseglove ١٩٧٤) .

لا تبدأ الصبغات الحمراء في الظهور إلا بعد وصول الثمار الخضراء إلى مرحلة اكتمال نموها . ويتأثر ظهورها بدرجة الحرارة السائدة ، فتتكون بصورة جيدة في مدى حراري من ١٨ - ٢٤ م ، سواء أكانت الثمار على النبات ، أم في المخزن . ويكون اللون الأحمر مشويبا بالاصفرار إذا ارتفعت درجة حرارة الثمرة إلى أكثر من ٢٧ م خلال معظم فترة التلوين ، كما تقل سرعة ظهور اللون الأحمر مع انخفاض درجة الحرارة عن ١٨ م إلى أن يتوقف التلوين تماما في درجة ١٣ م .

وليس لضوء الشمس أو الظلام أي تأثير على ظهور اللون الأحمر إلا من خلال تأثيرهما غير المباشر على درجة حرارة الثمار (Sims & Smith ١٩٨٤) .

الحرافة

ترجع حرافة ثمار الفلفل إلى مادة الكابسايسين Capsaicin (اسمها الكيميائي : Vanillyl amide of isodecylanic acid) . تتكون هذه المادة في جذر الثمرة ، إلا أنها تتركز في المشيمة والبنور ، ويزداد تركيزها كلما اقتربت الثمار من النضج حتى يصل إلى ١٠ ٪ في الأصناف الحريفة (Heiser ١٩٧٦) .

الطعم

ترجع النكهة المميزة للفلفل إلى محتوى الثمار من المركب 2 - isobutyl - 3 - methoxypyrazine ، الذي يمكن التعرف عليه في تركيبات مخففة في الماء تصل إلى جزأين في التريليون (أو نحو قطرة منه في حمام سباحة أوليمبي) . يصنع هذا المركب في أجزاء كثيرة من الثمرة ، ولكنه يتركز في جدارها الخارجي (عن Greenleaf ١٩٨٦) .

العيوب الفسيولوجية

تصاب ثمار الفلفل بالعيوب الفسيولوجية : تعفن الطرف الزهري ، ولفحة الشمس مثل الطماطم ، علما بأن المسببات ، والأعراض ، وطرق الوقاية من هذين العيوب الفسيولوجيين واحدة في كلا المحصولين .

النضج والحصاد والتخزين

يبدأ نضج ثمار الفلفل بعد نحو ٢ - ٣ أشهر من الشتل ، ويستمر الحصاد لنحو ثلاثة شهور أخرى . تقطف الثمار الخضراء بعد اكتمال نموها وهي مازالت خضراء ، ويتميز - حينئذ - بلونها الأخضر الزاهي ، بينما يكون لونها أخضر قاتماً قبل ذلك .

يجرى الحصاد يدويا كل نحو ٣ - ٤ أيام ، بثني عنق الثمرة لأعلى قليلا ، فتنفصل بسهولة عن النبات .

وتخزن ثمار الفلفل في مجال حرارى يتراوح من ٧ - ١٠ م° ، مع رطوبة نسبية تتراوح من ٩٠ - ٩٥ ٪ ؛ حيث يمكن أن تحتفظ بجودتها لمدة ثلاثة أسابيع في هذه الظروف . وكما في الطماطم .. فإن ثمار الفلفل تصاب بأضرار البرودة إذا خزنت في درجة حرارة تقل عن

٧ م . كما يؤدي تخزينها في حرارة تزيد على ١٠ م إلى سرعة نضجها ، وزيادة فقدتها للربوية ، ونجولها .

الأمراض والآفات

من أهم الأمراض والآفات التي تصيب الفلفل ما يلي :

المسبب	المرض
<i>Rhizoctonia solani</i> , <i>Phytophthora</i> spp., <i>Phytophthoras</i> spp. <i>Fusarium solani</i> , <i>Pythium</i> spp.	Damping off الذبول الطرى (سقوط البادرات)
<i>Leveillula taurica</i>	Powdery Mildew البياض العفقى
<i>Fusarium ananum</i>	Fusarium Wilt. الذبول الفيوزاري
<i>Alternaria solai</i> & <i>A. tenuis</i>	Alternaria Blight لحمة ألترناريا
<i>Sclerotium rolfsii</i>	Sclerotium Blight لحمة اسكليريوسم
<i>Phytophthora capsici</i>	Pytophthora لحمة فيتوفثورا
<i>Colletotrichum capsici</i>	Blight الانثراكوز
<i>Xanthomonas vesicatoria</i>	Anthraxnose الامراض البكتيرية التبقع البكتيري
Cucumber Mosaic Virus	Bacterial Spot الامراض الفيروسية فيروس تبرقش الخيار
Tobacco Mosaic Virus	الفيروس تبرقش النخاع
Potato Virus X	الفيروس إكس البطاطس

- كما يصاب الفلفل كذلك بكل من نيماتودا تعقد الجنور (*Meloidogyne* spp.) ،
والعنكبوت الأحمر ، وحشرات المن ، والنهابة البيضاء ، ونطاطات الأوراق .
ولزيد من التفاصيل عن أمراض وآفات الفلفل ومكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٩) .

الفصل الخامس

الباذنجان

تعريف بالمحصول

يعرف الباذنجان بعدة أسماء إنجليزية ، أهمها Eggplant ، وهو أحد محاصيل الخضار الرئيسية التي تتبع العائلة الباذنجانية ، ويسمى علميا *Solanum melongena var. esculenta* .

ويعتقد أنه قد نشأ في المناطق الحارة من كل من الهند والصين ؛ حيث ينمو فيهما برياً . يعد الباذنجان من الخضار الغنية جداً بالحديد (٧ مجم / ١٠٠ جم) ، كما يحتوى على كميات جيدة من النياسين ، ولكنه فقير نسبياً بالعناصر الغذائية الأخرى .

الوصف النباتى

الباذنجان نبات عشبي حولى . الجذر وتدنى متعمق فى التربة وكثير التفرع . الساق قائمة كثيرة التفرع ، تتخشب بتقدم النبات فى العمر ، ويصل ارتفاعها إلى حوالى ١٠٠ سم . النمو مندمج . الأوراق بسيطة ، كبيرة ، بيضاوية الشكل ، مفصصة قليلاً ، عليها شعيرات كثيفة ، متبادلة ، وأعناقها طويلة .

تحمل الأزهار مقابلة للأوراق ، وتكون مفردة ، أو فى نوريات سيمية ، بكل منها ٢ - ٥ أزهار يتشابه الباذنجان مع الطماطم فى طريقة تكوين النورات ، وفى تركيب الزهرة ، إلا أنه من المحاصيل الخلطية جزئياً ؛ حيث تتراوح نسبة التلقيح الخلطى عادة من ٦ - ٧ ٪ ،

إلا أنها قد تصل إلى ٤٧ ٪ ، ويتوقف ذلك على النشاط الحشوي ، ومدى بروز موسم الزهرة من المخروط السداسي ؛ حيث يكون بارزا منه بصورة طبيعية ، وليس نتيجة لأسباب بيئية كما في الطماطم .

الثمرة عنبية . تكبر كأس الزهرة أثناء نمو الثمرة ، وتحيط كلية بالجزء السفلي من قاعدة الثمرة ، وتكون عليها بعض الأشواك . والثمار غالبا سوداء ، أو أرجوانية قاتمة ، أو بيضاء اللون ؛ وهي أسطوانية طويلة ، أو كروية ، أو بيضية الشكل . ولب الثمرة إسفنجي القوام ، أبيض اللون ؛ ويتكون - أساسا - من المشيمة التي توجد فيها البذور .

تقطف الثمار بأعناقها ، إلا أن الثمار التي تصل إلى مرحلة النضج النباتي تتكون بها منطقة انفصال بين الثمرة والكأس ، وإذا تركت وقتا كافيا .. فإنها تسقط من على النبات .

تشابه بذور الباذنجان مع بذور الفلفل في الشكل ، واللون ، والمظهر ، إلا أنها تكون أصغر حجما ، وأشد دكنة في اللون . ويحتوي الجرام الواحد من البذور على نحو ٢٠٠ بذرة .

الاصناف

من أهم أصناف الباذنجان ما يلي :

أولاً : الصادقة التريبة (غير الهجين)

١ - بلاك بيبوتى Black Beauty (شكل ٥ - ١) :

شماره كبيرة بيضية الشكل ، لونها أرجوانى قاتم ، تبلغ أبعادها في مرحلة النضج الاستهلاكى حوالى ١٥ × ٩ سم . يصل ارتفاع النبات إلى نحو ٧٥ سم ، وإنتاجيته عالية .

٢ - فلوريدا ماركت Florida Market :

يتشابه مع الصنف بلاك بيبوتى ، إلا أنه متأخر عنه في الإثمار ، ونباتاته أكبر حجما .

٣ - لونج بيربل Long Purple (شكل ٥ - ٢) :

شماره أسطوانية ، رفيعة ، يصل طولها إلى نحو ٢٠ - ٢٥ سم ، وقطرها إلى ٥-٧ سم ، ولونها أرجوانى قاتم . النبات مبكر النضج ، عالى الإنتاج ، يصل ارتفاعه إلى ٧٠ سم .



شكل (٥ - ١) : صنف الباذنجان بلاك بيوتي Black Beauty .



شكل (٥ - ٢) . صنف الباذنجان لونج بيربل Long Purple .

٤ - الرومي :

صنف محلى ، نباتاته طويلة ، قوية النمو ، كثيرة التفريع ، وثماره كبيرة ، كمثرية الشكل ، لونها أرجوانى قائم ، يبلغ متوسط وزن الثمرة نحو ٢٠٠ جم .

٥ - بلدى أسود :

النباتات طويلة ، ولكنها أقل تفرغاً من نباتات الصنف الرومي ، ثماره طويلة ، لونها قرمزي قائم .

٦ - بلدى أبيض :

النباتات قصيرة نوعاً ، ثماره طويلة ، رفيعة ، بيضاء اللون ، تستخدم - أساساً - فى الحشو ، مبكر النضج .

ثانياً : الأصناف الهجين

١ - روندونا Rondona :

مبكر ، قوى النمو ، ثماره بيضوية الشكل ، سوداء اللون ، كبيرة الحجم ؛ حيث يبلغ وزن الثمرة الواحدة حوالى ٢٥٠ جم . تميل الثمار إلى العقد البكرى ؛ لذا .. فإنه يصلح للزراعة فى المواسم التى تنخفض فيها درجة الحرارة أثناء الإزهار .

٢ - ريمما Rima :

نباتاته متوسطة الطول ، وثماره بيضوية الشكل ، يبلغ متوسط وزنها حوالى ٢٥٠ جم .

٣ - ميليدا Mileda :

مبكر ، قوى النمو ، وثماره أسطوانية الشكل طويلة (شكل ٥ - ٢) ، سوداء إلى بنفسجية اللون ، وكأسها خالية تقريباً من الأشواك . تميل الثمار إلى العقد البكرى ، لذا .. فإنه يصلح للزراعة فى المواسم التى تنخفض فيها درجة الحرارة .



شكل (٥ - ٢) : صنف الباذنجان ميليدا Mileda .

الاحتياجات البيئية

يتشابه الباذنجان مع الطماطم في احتياجاته البيئية (الأرضية منها والجوية) ، ولكنه أكثر حساسية منها للبرودة ، ويلزمه موسم نمو طويل ودافئ ، حتى تنجح زراعته .

وكما في الفلفل .. فإن بذور الباذنجان يتأخر إنتاجها ، ويستغرق ذلك نحو ١٠ أيام في درجة الحرارة المثلى التي تتراوح من ٢٤ - ٢٠ م° . ولا تنبت البذور في درجة حرارة أقل من ١٥ م° ، أو أعلى من ٢٥ م° .

يتراوح المجال الحرارى المناسب لنمو النباتات من ٢٠ - ٢٧ م° ليلا ، ومن ٢٧ - ٣٢ م° نهارا . ويتوقف النمو النباتى تقريبا في درجة حرارة تقل عن ١٧ م° . وتحدث أضرار شديدة للنباتات إذا تعرضت للصقيع حتى إذا كان خفيفا ، ولفترة قصيرة ، أو إذا تعرضت للجو البارد الخالى من الصقيع لفترة طويلة .

يضعف عقد الثمار في درجة حرارة تقل عن ١٥ م° ، ويقل بشدة عندما تنخفض درجة حرارة الليل إلى ١٠ - ١٣ م° . ويؤدى ضعف الإضاءة نهارا إلى ازدياد الحالة سوما . وعلى

النقيس من ذلك .. فإن الباذنجان يعقد جيدا في درجات الحرارة المرتفعة . وتعد الأصناف الأسطوانية الطويلة أكثر تحملا للحرارة الشديدة الارتفاع من الأصناف البيضوية .

ويعد الباذنجان من المحاصيل المحايدة بالنسبة لتأثير الفترة الضوئية على الإزهار (Thompson & Kelly ١٩٥٧ ، و Yamaguchi ١٩٨٢) .

أما الرطوبة النسبية .. فليس لها أى تأثير في معدل نمو النباتات ، ولكن الرطوبة العالية نهارا تصاحبها زيادة في أحجام الثمار العاقدة ، مع نقص عددها ، ونقص المحصول تبعاً لذلك ، مع زيادة حالات الإصابة بالفطر *Botrytis cinerea* . ويؤدي انخفاض الرطوبة النسبية - باستمرار - إلى زيادة حالات انكماش وذبول كأس الثمرة (Bakker ١٩٩٠) .

التكاثر وطرق الزراعة

يتكاثر الباذنجان بالبذور التي تزرع في المشتل أولاً ، ثم تشتل في الحقل الدائم ، وتكون الزراعة في كليهما (المشتل والحقل الدائم) بنفس الطرق التي سبق بيانها بالنسبة للطماطم ، مع بعض الاعتبارات التي يجب أخذها في الحسبان ، كما يلي :

١ - لا ينتج الباذنجان بزراعة البذور في الحقل الدائم مباشرة ؛ نظراً لطول الفترة التي يستغرقها إنبات البذور (١٠ - ٢٥ يوماً حسب درجة الحرارة) .

٢ - لا يوصى بإنتاج الشتلات الباذنجان في مراقد حقلية . نظراً لحساسية النبات لعملية الشتل في الأمر الذي يتطلب إنتاج شتلات بصلياً في الشتلات . ويجب استخدام شتلات نوات عيون كبيرة لا يقل حجمها عن تلك التي أوصى بها للطماطم .

٣ - تكون زراعة البذور في المشتل قبل الموعد المتوقع لنقلها إلى الحقل الدائم بعدة ٦ - ١٠ أسابيع ، ويتوقف ذلك على درجة الحرارة ؛ حيث تزداد المدة بانخفاضها .

٤ - يلزم لإنتاج شتلات تكفي لزراعة فدان نحو ٢٥٠ جم من البذور عند الزراعة في الشتلات الحقلية (وهو أمر غير مفضل في الزراعة الصحراوية) في الجو البارد ، تنخفض إلى نحو ١٥٠ جم في الجو المناسب ، وإلى نحو ٦٠ جم فقط عند إنتاج الشتلات في الشتلات .

٥ - تتوقف مسافات الزراعة على نظام الري المتبع ، كما يلي :

أ - فى حالة الري بالغمر .. تكون الخطوط بعرض ٩٠ سم ، والشتل على ريشة واحدة على مسافة ٤٠ - ٦٠ سم بين النباتات حسب قوة النمو الخضري للصنف المستخدم فى الزراعة . فتكون المسافة مثلا ٤٠ سم فى الصنف البلدى الأبيض الطويل ، و ٥٠ سم فى الصنف البلدى الأسود الطويل ، و ٦٠ سم فى الصنف الرومى .

ب - فى حالة الري بالرش .. تفضل زراعة النباتات متبادلة - فى خطوط مزدوجة - على مسافة ٥٠ سم بين النباتات فى الخط الواحد ، و ٥٠ سم بين كل خطين متجاورين (خط مزدوج) ، و ١٥٠ سم بين منتصف الخطوط المزدوجة .

ج - فى حالة الري بالتنقيط (وهو النظام المفضل لرى الباذنجان فى الأراضى الصحراوية) .. تفضل الزراعة بنفس الطريقة فى حالة الري بالرش ، مع جعل خرطوم (أنبوب) الري فى منتصف خطوط الزراعة المزدوجة . وبذا .. تكون النباتات متبادلة حول خطوط الري ، وعلى مسافة ٥٠ سم من بعضها فى الخط الواحد ، بينما تفصل مسافة ٥٠ سم بين كل خطين متجاورين (خط مزدوج حول خرطوم الري) ، و ١٥٠ سم بين خطوط الري (منتصف الخطوط المزدوجة) .

٥ - لاينتج الباذنجان تحت الأنفاق البلاستيكية بالطريقة العادية التى سبق شرحها فى الفصل الأول بالنسبة للظمام ؛ وذلك لسببين : شدة حساسية النبات للبرودة ، ووصول النمو النباتى إلى ارتفاعات تزيد على ارتفاع الأنفاق . وبالرغم من ذلك .. فقد يكون من المفيد استخدام تلك الأنفاق فى المواسم التى ترتفع فيها الأسعار ، مع مراعاة ما يلي :

أ - قصر الزراعة على المناطق المعتدلة البرودة ، أو الدافئة نسبيا .

ب - الزراعة فى خطوط فردية تبعد عن بعضها بمقدار ١٥٠ سم ، مع مسافة ٥٠ سم بين النباتات فى الخط .

ج - استعمال أغطية بلاستيكية شفافة للتربة .

د - يكتفى باستعمال الغطاء البلاستيكي للنفق كساتر ضد الهواء البارد من أعلى النباتات ، ومن الجانب الذى تهب منه الرياح فقط ، وذلك حينما يصل النمو النباتى إلى قمة النفق .

هـ - ضرورة زراعة الأصناف التي يمكنها العقد البكرى في الجو البارد .

مواعيد الزراعة

يزرع الباذنجان في أربع عروات ، كما يلي :

١ - العروة الصيفية المبكرة :

تزرع البنود من شهر يناير إلى منتصف شهر فبراير تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة ، ويكون الشتل خلال شهرى مارس ، وأبريل ، وتعطى محصولها خلال شهرى يونيو ويوليو .

٢ - العروة الصيفية المتأخرة :

تزرع البنود في فبراير ومارس ، وتشتل البادرات في أبريل ومايو ، وتعطى محصولها من أواخر شهر يونيو إلى نهاية شهر أغسطس .

٣ - العروة الخريفية :

تزرع البنود خلال شهر يونيو ، مع حمايتها من الحرارة العالية بتغطية المشاتل بالحصر ، أو بشباك البلاستيك لحين إنبات البنود ، مع استمرار استخدام الشباك في التظليل الجزئى للبادرات الصغيرة بعد الإنبات ، تشتل البادرات في يوليو وأغسطس ، وتعطى محصولها خلال الفترة من سبتمبر إلى نوفمبر .

٤ - عروة شتوية :

تقتصر الزراعة في هذه العروة على المناطق ذات الشتاء الدافئ فقط ، وعلى الأصناف القادرة على العقد البكرى فقط . تزرع البنود في شهر أكتوبر ، وتشتل تحت الأنفاق البلاستيكية في شهرى نوفمبر وديسمبر ، مع استعمال أنظمة بلاستيكية للتربة . وعندما يصل النمو النباتى إلى قمة النفق .. يكتفى باستعمال الغطاء البلاستيكى كسائر ضد الهواء البارد من أعلى النباتات ، ومن الجانب الذى تهب منه الرياح فقط . تعطى العروة محصولها خلال الفترة من مارس إلى مايو .

عمليات الخدمة

تُجرى لحقول الباذنجان نفس عمليات الخدمة الزراعية التي تجرى لحقول الطماطم ، مع مراعاة ما يلي :

١ - يؤدي عدم انتظام الري أثناء فترة الإزهار وعقد الثمار إلى سقوط الأزهار والثمار الحديثة . كما يؤدي نقص الرطوبة الأرضية إلى اكتساب الثمار طعما لاذعا .

٢ - يمكن ري حقول الباذنجان بالغمر ، وبالرش ، وبالتقيط ، ولكن تفضل طريقة الري بالتقيط .

٣ - تأخذ حقول الباذنجان نفس برنامج التسميد الذي تأخذه حقول الطماطم ، ولكن الباذنجان لا يكون بحاجة إلى التسميد بالكالسيوم - بعد الزراعة - لأن ثماره لا تصاب بتعفن الطرف الزهري . ويكفي لنمو الباذنجان جيدا ما يضاف إلى التربة من كالسيوم - في صورة سووير فوسفات - قبل الزراعة .

٤ - يستجيب الباذنجان لاستعمال الأغطية البلاستيكية السوداء ؛ حيث يزيد المحصول جوهريا (Carter & Johnson ١٩٨٨) . ويرغم أن استعمال تلك الأغطية يجعل الإصابة بعرض ذبول فيرتسيليم أسرع - عند وجود الفطر المسبب للمرض في التربة - مما في حالة ترك التربة مكشوفة .. إلا أن النباتات النامية في التربة المغطاة تكون أقوى نمواً ، كما تكون أعلى محصولا عند تسميدها جيدا بالنيتروجين (Elmer & Ferrandino ١٩٩١) .

النضج والحصاد والتخزين

يبدأ نضج ثمار الباذنجان بعد ٢٥ - ٣ أشهر من الشتل ، ويستمر الحصاد لمدة معاشة . وتكون الثمار في مرحلة النضج الاستهلاكي عندما تصل إلى ثلثي حجمها الكامل ، وتقلف ابتداءً من تلك المرحلة حتى وصولها إلى حجمها الكامل ، ولكن قبل أن تبدأ بذورها في التصلب .

ويمكن التعرف على مرحلة النضج المناسبة للحصاد بالضغط على الثمرة بالإبهام ، فإذا اندفع جلد الثمرة إلى مكانة الأول بسرعة بعد رفع الإصبع ، دل ذلك على أنها مازالت غير

ناضجة . أما إذا عاد الجلد إلى وضعه الأول بيظه شديد دل ذلك على أنها زائدة النضج .
وتعد الثمار المناسبة للاستهلاك وسطا بين العاليتين (Sims وآخرون ١٩٧٨) .

وإذا تعدت الثمار مرحلة النضج المناسبة للاستهلاك .. فإنها تتحول إلى اللون البرونزي ،
وتصلب قشرتها وينورها ، وتكتسب طعما لاذعا .

ويتناسب محصول الباننجان طوريا مع التأخر في حصاد الثمار ، إلا أن ذلك تصاحبه
احتمالات تجاوز الثمار مرحلة النضج المناسبة للاستهلاك ، وإذا حدث ذلك .. فلا بد من
حصاد هذه الثمار والتخلص منها ؛ لأن تركها على النبات يُعجل من شيخوخته ، ويؤدي إلى
نقص المحصول .

وتحصد الثمار بأعناقها كل ٣ - ٥ أيام في الأصناف ذات الثمار الطويلة ، وكل ٥ - ١٠
أيام في الأصناف ذات الثمار الكروية والبيضية ، حيث تقصر المدة بين الجمعات في الجو
الحار وتطول في الجو البارد . ويقطع عنق الثمرة بالسكين ، أو بمقش تقليم .

ويمكن تخزين ثمار الباننجان بحالة جيدة لمدة أسبوع في درجة حرارة ١٠ °م مع رطوبة
نسبية تتراوح بين ٨٥ و ٩٠ ٪ . وكما في الطماطم واللفل .. تتعرض ثمار الباننجان
للإصابة بأشهر البرودة إذا تعرضت لدرجة حرارة ٧ °م أو أقل .

الأمراض والآفات

من أهم الأمراض التي تصيب الباننجان ما يلي :

الذبول الطرى Damping off ، وتسببه الفطريات *Rhizoctonia solani* ،
و *Pythium spp.* و *Phytophthora spp.*

لفحة ألترناريا *Alternaria blight* ، ويسببها الفطر *Alternaria solani* .

البياض الدقيقي Powdery mildew ، ويسببه الفطر *Leveillula taurica* .

الذبول الفيوزاري *Fusarium wilt* ، ويسببه الفطر *Fusarium annuum* .

لفحة اسكيريوشيم *Sclerotium blight* ، ويسببها الفطر *Sclerotium rolfsii* .

لفحة فومويسس Phomopsis blight ، ويسببها الفطر *Phomopsis vexans* .

الذبول البكتيري Bacterial blight، وتسببه البكتيريا *Pseudomonas solanacearum* .

نيماتودا تعقد الجذور (*Meloidogyne spp.*) Root knot nematodes

كما يصاب الباذنجان كذلك بجفار ساق الباذنجان ، وندوة درنات البطاطس ، وندوة ورق القطن ، والندوة الخضراء ، والذبابة البيضاء ، والمن ، ونطاطات الأوراق ، والعنكبوت الأحمر . ولزيد من التفاصيل عن الأمراض والآفات ومكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٩) .

البطيخ

تعريف بالمحصول

يعد البطيخ من أهم محاصيل العائلة القرعية Cucurbitaceae ، ويعرف علمياً باسم *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum & Nakai (وسابقاً باسم *C. vulgaris*) . واسمه بالإنجليزية Watermelon . والبطيخ هو الخريز في العربية ، ويعرف باسم حبوب في السعودية ، ودُلُاع في المغرب ، ورقى في العراق ، وجح في الإمارات ، وزيس في حلب . لا ينمو البطيخ برياً إلا في المناطق الرملية الجافة من جنوب أفريقيا ، وخاصة في صحراء كالاهاوى التي ينمو فيها نوعان من البطيخ يوجد بأحدهما مادة الكيوكريستين Cucurbitacin المرة ، بينما تخلو ثمار النوع الآخر منها ، ويعد النوعان مصدراً للغذاء والماء لمستوطنى هذه المنطقة .

وقد وجد البطيخ مرسوماً على بعض الآثار المصرية القديمة ، وعرفه بنو إسرائيل ، وأطلقوا عليه اسم أبا تيكوم التي اشتق منها لفظة البطيخ . كما يُقال إن كلمة البطيخ مشتقة من لفظة بتوك القبطية ، وهذه الكلمة مشتقة من اللفظة المصرية القديمة بتوكا . وقد اشتق الاسم الفرنسى باستيك من كلمة البطيخ . وقد نقله الأوربيون إلى أمريكا (عن سرور وآخرين ١٩٣٦) .

يعد البطيخ من الخضراوات الغنية جداً في النياسين ، كما يعد متوسطاً في محتواه من

فيتامين أ (حوالى ٦٩٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم) ، إلا أنه يعد فقيراً نسبياً فى محتواه من مختلف العناصر الغذائية الأخرى . ورغم محتواه من السكريات التى تكسبه مذاقه الحلو ، فإنه لا يعد الجسم سوى بنحو ٢٦ سعراً حرارياً / ١٠٠ جم .

الوصف النباتى

البطيخ نبات عشبي حولى ، الجذر وتدى متعمق كثير التفريع والانتشار فى التربة ، إلا أن معظم الجنور الجانبية سطحية . الساق مدادة مغطاة بشعيرات كثيفة ، وعليها محاليق متفرعة ، ومقطعها العرضى مضلع ، وتمتد أفرعها لمسافة ٣ - ٤ أمتار . الورقة مفصصة ريشياً إلى ٣ - ٤ أزواج من الفصوص ، وتفصص الفصوص بنورها .

توجد بنباتات البطيخ - من صنفى جيزة ١ ، وشليان بلاك - أزهار مذكرة ، وأزهار خنثى على نفس النبات ؛ أى إنها andromonoecious ، بينما يوجد بنباتات معظم الأصناف الأمريكية أزهار مذكرة ، وأزهار مؤنثة على نفس النبات ؛ أى إنها وحيدة الجنس وحيدة المسكن monoecious .

وتختلف نسبة الأزهار المذكرة إلى الأزهار المؤنثة أو الخنثى من صنف لآخر ، ولكنها تكون غالباً فى حدود ١ : ٧ .

تحمل الأزهار فى أباط الأوراق ، والزهرة صغيرة نسبياً . وتتكون الكأس من خمس سبلات ، والتويج من خمس بتلات ، لونها أصفر شاحب ضارب إلى الخضرة ، والأسدية قصيرة ، والمبيض سفلى يحتوى على ثلاثة مساكن ، والقلم قصير ، ويتكون الميسم من ثلاثة فصوص .

تتفتح أزهار البطيخ فى الصباح . والتلقيح خلطى ، ويتم - بصفة أساسية - بواسطة النحل . ونادراً ما يحدث تلقيح ذاتى فى الأزهار الخنثى ، لأن حبوب اللقاح لزجة ولا تنتقل إلى المياسم إلا بمساعدة الحشرات الملقحة . ويتحقق التلقيح الجيد بتوفير خلية نحل لكل فدان .

تختلف أصناف البطيخ فى شكل الثمار ؛ فمنها : الكروى ، والبيضاوى ، والمستطيل ، وتختلف كذلك فى لون لب الثمرة الناضجة ؛ فمنها : الأحمر ، والوردى ، والأصفر . كما

تختلف فى لونها الخارجى ؛ فمنها : الأخضر المبرقش بالابيض ، والأخضر بخطوط طولية قاتمة ، والأخضر القاتم المتجانس .

الثمرة عنبية ذات قشرة صلبة (pepo) ، ويتكون معظم لبها من نسيج المشيمة . وتحتوى الثمرة على نحو ٢٠٠ - ٢٥٠ بذرة . والبذور مبططة وناعمة يختلف لونها حسب الصنف ، فمنها : الأسود ، والبني ، والأحمر ، والأسود الضارب إلى الصفرة ، والمبرقش . ويحتوى الجرام الواحد من البذور على نحو ٨ - ١٠ بذور .

الاصناف

أهم أصناف البطيخ التى تنتشر زراعتها فى مصر مايلى :

١ - جيزة ١ :

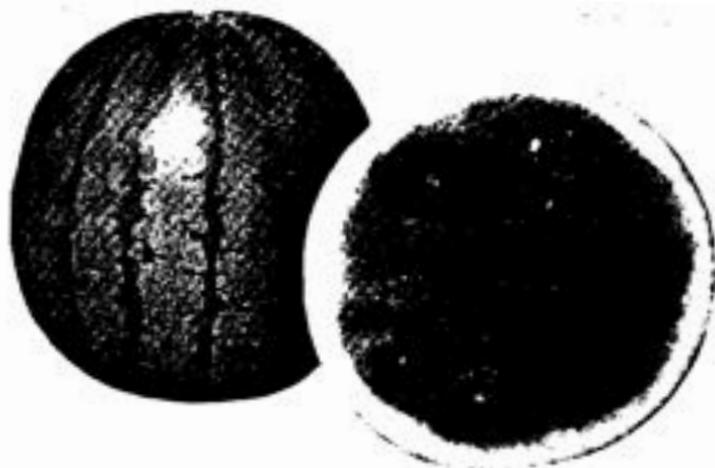
يعد جيزة ١ أهم أصناف البطيخ وأكثرها انتشاراً . وقد نتج من التهجين بين الصنف المحلى فرسكا المقاوم للذبول الفيوزارى ، والصنف شليان بلاك ، وثماره كروية ، متوسطة إلى كبيرة الحجم ، لونها الخارجى أخضر قاتم به تعريق أخضر ، ولون اللب أحمر قاتم . والبذور كبيرة الحجم ، لونها بنى ضارب إلى السواد ، وهو صنف مقاوم لمرض الذبول .

٢ - شليان بلاك Chilean Black :

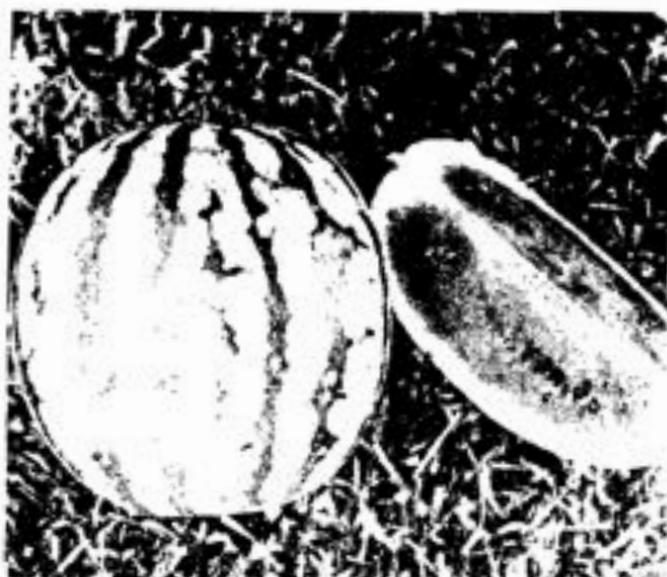
يتشابه هذا الصنف - إلى حد كبير - مع الصنف السابق فى الصفات العامة إلا أنه غير مقاوم للذبول . لون الثمرة الخارجى أخضر قاتم ، وبها خطوط أشد قتامة فى اللون . وقشرة الثمرة رقيقة . ولكنها صلبة والبذور سوداء اللون ، وهو صنف مرغوب فيه محلياً (شكل ٦-١) .

٣ - ديكسى لى Dixielee :

الثمار كروية ، متوسطة إلى كبيرة الحجم ، لونها الخارجى أخضر فاتح به خطوط طولية قاتمة ، وقشرة الثمرة متوسطة السمك . اللب أحمر قاتم ، متماسك ، قليل الألياف . البذور متوسطة الحجم ، سوداء اللون (شكل ٦-٢) .



شكل (٦-١) : صنف البطيخ شليان بلاك Chilean Black .



شكل (٦-٢) : صنف البطيخ بكسي لي Dixielee .

٤ - شوچريبيى Sugar Baby :

الثمار كروية صغيرة إلى متوسطة الحجم ، لونها أخضر داكن بها عروق أفتح لوناً .

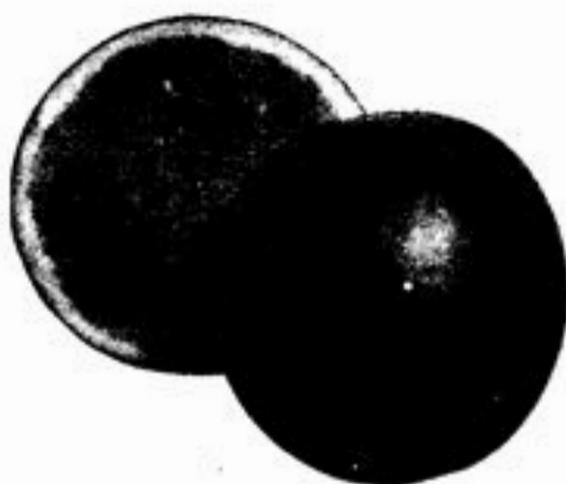
القشرة رقيقة صلبة . اللب أحمر . البنور صغيرة جداً . لونها رمادي قاتم . الصنف مبكر النضج ، ومرغوب للتصدير (شكل ٦-٣) .

٥ - كرمسون سويت Crimson Sweet :

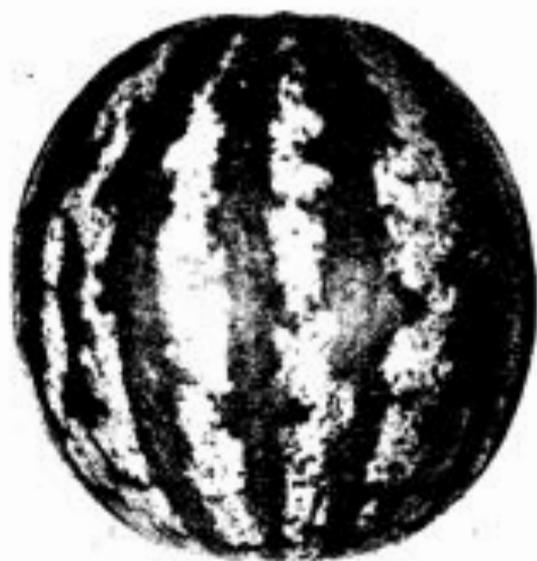
الثمار متوسطة الحجم تميل إلى الاستطالة قليلاً ، لونها أخضر مصفر ، أو فاتح به خطوط طولية خضراء قاتمة . اللون الداخلي أحمر زاهٍ وردي . البنور صغيرة بنية اللون (شكل ٦-٤) .

٦ - تشارلستون جراي ١٣٣ 133 Charleston Gray :

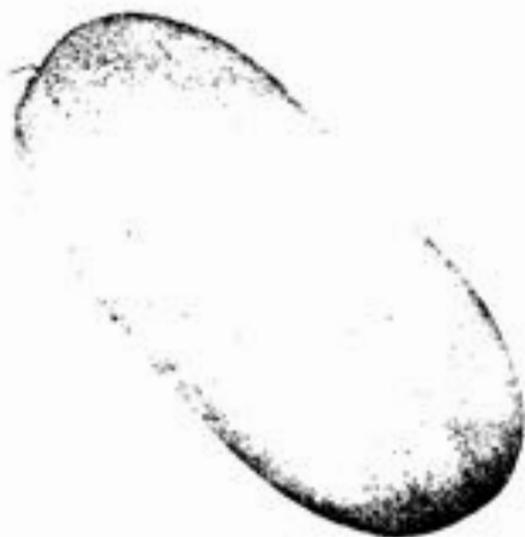
الثمار كبيرة مستطيلة ، لونها أخضر فاتح ، بها عروق خضراء قاتمة . اللب أحمر زاهٍ حلو متماسك . البنور بنية وبها عروق أشد قاتمة في اللون (شكل ٦-٥) .



شكل (٦-٢) : صنف البطيخ شوجر بيبى Sugar Baby .



شکل (۶-۱) : صنف البطیخ کرم‌سوزن سریت Crimson Sweet .



شکل (۶-۵) : صنف البطیخ تشارلستون جرای ۱۳۳ Charleston Gray 133 .

٧ - كونجو Congo :

الثمار مستطيلة ، كبيرة الحجم ، لونها الخارجى أخضر قاتم مع خطوط طولية أشد قتامة فى اللون ، اللب أحمر زاهٍ ، البنور كبيرة لونها سمى ، ولها حالة بنية . متأخر النضج ، ويؤخذ متأخراً (شكل ٦-٦) .

٨ - بيكوك ديليو آر ٦٠ Peacock W R 60 :

الثمار مستطيلة ، متوسطة الحجم ، والقشرة رقيقة لونها أخضر قاتم . اللب لونه أحمر قاتم ، البنور سوداء ، متوسطة الحجم .



شكل (٦-٦) : صنف البطيخ كونجو Congo .

الاحتياجات البيئية

ينمو البطيخ جيداً ، ويعطى نوعية ممتازة من الثمار فى الأراضى الرملية والخفيفة بوجه عام . كما يمكن الزراعة فيها مبكراً فى الربيع ؛ لأن درجة حرارتها تكون مرتفعة ؛ الأمر

الذى يساعد على سرعة نمو النباتات فيها .

ويعد البطيخ من الخضروات الحساسة للبرودة ، وهو يتطلب موسم نمو دافئ ، طويل لا يقل فيه متوسط درجة الحرارة الشهرى عن 20°C لمدة أربعة أشهر .

تنبت البذور أسرع ما يمكن فى درجة حرارة 25°C ، ويتراوح المجال المناسب لإنباتها من $21 - 25^{\circ}\text{C}$ ، ولا يحدث أى إنبات عند انخفاض درجة الحرارة عن 15°C ، أو ارتفاعها عن 40°C (Lorenz & Maynard 1980) . أما نمو النباتات .. فيكون جيداً فى درجة حرارة 28°C ، وتقل سرعة النمو بانخفاض درجة الحرارة عن ذلك .

ويعد البطيخ أقل تأثراً بالرطوبة الجوية من الشمام ، والقارون ؛ إذ يمكن إنتاجه بصورة جيدة فى كل من المناطق الجافة ، وشبه الجافة ، والرطبة على حد سواء ، إلا أنه يكون أكثر تعرضاً للإصابة بأمراض المجموع الخضرى كلما ارتفعت الرطوبة النسبية .

التكاثر وطرق الزراعة

يتكاثر البطيخ ، بالبذور التى تزرع - عادة فى - الحقل مباشرة . وفى الزراعات المبكرة فى نهاية فصل الشتاء .. يمكن أن تزرع البذور فى الشتلات ذات العيون الكبيرة (Hill 1989 : 2م) ، على أن يحتفظ بها فى الصوبات لمدة 15 - 25 يوماً قبل شتلها بصلاياها فى الحقل الدائم .

كمية التقاوى

يلزم لزراعة الفدان الواحد من البطيخ نحو 50 كجم من البذور فى الجو المائل إلى البرودة ، تنخفض إلى نحو كيلو جرام واحد عند الزراعة فى الجو المناسب ، وإلى نحو 100 جم فقط عند زراعة البذور - منفردة - فى عيون الشتلات .

معاملة البذور

نظراً لأن إنبات البذور يكون بطيئاً وضعيفاً فى درجات الحرارة التى تقل عن 20°C ؛ لذا .. ينصح فى الزراعات المبكرة بتثبيت البذور قبل الزراعة بتنعها فى الماء لمدة 24 ساعة ، وهى داخل أكياس صغيرة من القماش ، على أن يجدد الماء فى منتصف المدة ، ثم ترفع

إكياس البنود من الماء ، وتترك على حالها - أى وبها البنود - لمدة يوم آخر حتى تبدأ فى الإنبات (التلسين) ويكفى لذلك مجرد بروز الجنير من البذرة . ويجب أن تجرى عملية التثبيت كلها فى حجرة دافئة .

وقد أوضحت دراسات Hall وآخرين (١٩٨٩) أن استنبات بنود الصنف كرمسون سويت إلى حين بروز الجنير بطول مليمترين (بنقع البنود لمدة ٧٢ ساعة فى ماء مهبوى على درجة ٢٢ - ٢٤ °م) ، ثم زراعتها محمولة فى السوائل (جل Laponite 508 مخلوطاً بالماء بنسبة ١٥ : ١٠٠ بالوزن) أدى إلى تحسین الإنبات (خاصة عندما كانت درجة الحرارة أقل من المثالية) ، وزيادة المحصول المبكر .

ويرغم أن عملية التلسين هذه لاتجرى عند الزراعة فى الجو الدافئ . إلا أنها قد تجرى - أياً كانت درجة الحرارة السائدة عند الزراعة - بغرض الحماية من الإصابة بمرض لفحة الساق الصمغية وبعض الأمراض الفطرية الأخرى التى تعيش مسبباتها فى التربة . ويلزم فى هذه الحالة أن يكون نقع البنود فى محلول لأحد المبيدات المناسبة ، مثل الثيرام بتركيز ٠.٢ ٪ ، أو البينوميل بتركيز ٠.٣ ٪ ، أو الفيتافاكس ٢٠٠ (فيتافاكس / ثيرام) بتركيز ٠.١ ٪ أو الفيتافاكس ٣٠٠ (فيتافاكس / كابتان) بتركيز ٠.١ ٪ . ويراعى فى حالة الزراعة فى الجو الدافئ أن يكون نقع البنود لمدة ١٢ ساعة فقط ، وأن يكون كمرها لمدة مماثلة .

طرق الزراعة

تتوقف طريقة زراعة البطيخ فى الأراضى الرملية على نظام الرى المتبع ، كما يلى :

١ - فى حالة الرى بالغمر .. تحرث الأرض ، وتزحف إذا لزم الأمر ، ثم تقطع إلى مصاطب بعرض مترين ، ويعمق بطن المصطبة (قناة الرى) إلى خندق بعمق ٥٠ سم ، يوضع فيه السماد البلدى إلى ارتفاع حوالى ٢٠ سم فى بطن الخط ، ثم الأسمدة الكيميائية السابقة للزراعة ، ويردم عليها بالتراب إلى ارتفاع ١٠ سم . يلى ذلك رى الخنادق رياً غزيراً ، ثم تترك حتى تستحرت .

تزرع البنود المستنبطة فى منتصف ميل الخندق بالجانب المواجه للشمس فى الزراعات

التي يسودها جو مائل إلى البرودة في بداية حياة النبات ، وفي الجانب الآخر في الزراعات التي يسودها جو دافئ أو حار منذ البداية . تكون الزراعة في جور تبعد عن بعضها بمسافة ٥٠ - ٧٥ سم - حسب الصنف - وبمعدل ٢ - ٤ بنور في كل جورة ، حيث يزيد العدد عند الزراعة في الجو المائل إلى البرودة . تغطي البنور بالتراب الرطب ، ثم بالتراب الجاف ، ولا تروى الأرض إلا بعد ظهور النباتات فوق سطح التربة . ولكن إذا جفت الطبقة السطحية من التربة قبل الإنبات .. فإنه يلزم إعطاء الحقل رية سريعة .

أما زراعة البنور التي لم يسبق استنباتها ، فتكون بنفس الطريقة السابقة ، لكن مع الزراعة في أرض جافة ، والرى بعد الزراعة ، وتكرار الرى - إذا لزم الأمر - إلى أن تظهر البادرات فوق سطح التربة .

٢ - في حالة الرى بالرش .. تقطع الأرض إلى مصاطب بعرض مترين كما سبق ، ثم تعمق قنوات المصاطب قليلاً ، ويضاف فيها السماد البلدي والأسمدة الكيميائية السابقة للزراعة ، ثم يعاد تقطيع الأرض من منتصف المصاطب للترديم على الأسمدة التي تصبح في منتصف مصاطب جديدة مرتفعة قليلاً . تزرع البنور في منتصف هذه المصاطب ؛ أي فوق خنادق الأسمدة ، ويحيث تكون البنور على مسافة حوالي ١٠ - ٢٠ سم من الأسمدة .

تكون زراعة البنور في جور تبعد عن بعضها بنحو ٥٠ - ٧٥ سم - حسب الصنف ، على عمق ٢ - ٤ سم ، وبمعدل ٢ - ٤ بنور في الجورة .

٣ - في حالة الرى بالتنقيط - وهي الطريقة المفضلة لرى البطح في الأراضي الرملية - توضع الأسمدة ، وتقام المصاطب بنفس الطريقة السابق بيانها في حالة الزراعة تحت نظام الرى بالرش ، ثم تمد أنابيب (خراطيم) الرى بالتنقيط في منتصف المصاطب فوق خنادق الأسمدة مباشرة . تكون زراعة البنور في جور تبعد عن بعضها بنحو ٥٠ سم ، على مسافة نحو ٧ سم من المنقطات ، وعلى عمق ٢ - ٤ سم ، وبمعدل ٢ - ٤ بنور في الجورة .

وعند الزراعة بالشتلات ذات الصلايا (المنتجة في الشتلات) ، فإن الشتل يكون في حفر يتم عملها بالعمق المناسب على نفس الأبعاد السابقة ، مع مراعاة تغطية الصلية تماماً بالتربة ، والضغط عليها (على الصلية ، وليس على ساق النبات) بأصابع اليدين ؛ لتجنب

وجود أية فراغات هوائية كبيرة فى التربة حولها .

وبالرغم من أن الزراعة بالشتلات يمكن اتباعها مع أى من نظم الري الثلاثة (يراجع لذلك نفس الموضوع تحت الطعاطم) ، إلا أنها لا تتبع - عادة - فى البطيخ إلا عند الري بطريقة التنقيط ، وربما كان ذلك بسبب زيادة تكلفة الإنتاج عند إنتاج الشتلات ، مع توقع مردود اقتصادى أعلى عند الري بالتنقيط .

مواعيد الزراعة

يُزرع البطيخ فى مصر فى العروات التالية :

١ - العروة الصيفية المبكرة :

تُزرع بذورها فى شهرى يناير ، وفبراير ؛ إما فى الحقل مباشرة فى المناطق الدافئة ، وإما فى الشتلات داخل الصوبات فى المناطق الأقل دفئا ، مع مراعاة أن الشتل يكون بعد نحو ١٥ - ٢٥ يوما من زراعة البذور . ويجب توقيت موعد الزراعة فى الحالة الأخيرة بحيث يتم الشتل بعد تحسن الأحوال الجوية ؛ لأن شتلات البطيخ تكون كبيرة الحجم بعد ٢٥ يوما من زراعة البذور ، وتقل فرصة نجاح شتلها ، أو قد يتوقف نموها لفترة طويلة بعد الشتل ، كما لا يمكن وقف نموها فى المشاتل ، بغرض تأخير شتلها إلى أن تتحسن الأحوال الجوية.

٢ - العروة الصيفية العادية :

تُزرع بذورها من منتصف شهر فبراير إلى منتصف شهر أبريل ، وهى العروة الرئيسية فى مصر .

٣ - العروة الخريفية :

تُزرع بذورها خلال شهرى مايو ، ويونيو ، وتنتشر زراعتها فى الوجه القبلى بصفة خاصة .

٤ - العروة الشتوية :

تُزرع بذورها فى أواخر نوفمبر وخلال شهر ديسمبر فى المناطق الدافئة من محافظتى

المنيا والإسماعيلية . ويفيد استعمال الأنفاق البلاستيكية المنخفضة - في هذه العروة - في حماية النباتات من الصقيع خلال فصل الشتاء ؛ حيث يستمر النمو النباتي خلاله إلى أن يغطى قواعد الأنفاق التي تكون بعرض ١٠٠ - ١٢٠ سم . ويكتفى بعد ذلك باستعمال الغطاء البلاستيكي في حماية النباتات من أعلى ومن الجهة التي تهب منها الرياح ، ثم تزال الأنفاق نهائيا عندما تتحسن الأحوال الجوية . والتفاصيل الخاصة بإقامة الأنفاق البلاستيكية والزراعة بهذه الطريقة .. يراجع الموضوع تحت الطماطم .

عمليات الخدمة الزراعية

تحتاج حقول البطيخ إلى عمليات الخدمة الزراعية التالية :

الترقيع

يجب أن تجرى عملية الترقيع في وجود رطوبة مناسبة ، وفي أقرب وقت ممكن بعد الزراعة ، وبيذور مستنبطة ، أو بشتلات بصليا منتجة في الشتلات .

الخف

تحف حقول البطيخ على مرحلتين ؛ تكون أولا هما بعد حوالي ثلاثة أسابيع من الإنبات ، ويترك فيها ٢ - ٣ نباتات بكل جورة ، وتكون الثانية بعد أسبوع آخر بحيث يتبقى نبات واحد أو نباتان بكل جورة ، ويتوقف العدد على الصنف المستخدم ، والمسافة بين الجور .

تجرى الخفة الأولى مع بداية ظهور الورقة الحقيقية الثانية ، وتزجّل الخفة الثانية لحين ظهور أربع أوراق حقيقية بالنبات . ويراعى عند الخف عدم خلخلة الجذور حول النباتات المتبقية في الجورة ، وأن يروى الحقل بعد الخف مباشرة .

العزق والغطية البلاستيكية للتربة

تعزق حقول البطيخ بفرض التخلص من الحشائش ، ويكون العزق سطحيا حتى لا يؤدي إلى الإضرار بجذور النباتات . وفي حالة الزراعة مع نظام الري بالغمر ، يتم التريدم قليلا على قواعد النباتات أثناء العزق ؛ بحيث تصبح النباتات على مسافة نحو ٢٥ سم من قناة المصطبة بعد العزقة الأخيرة . يفيد هذا الإجراء في حماية قواعد النباتات من التعرية بفعل

مياه الري التي تملا قنوات المصاطب ، ولمى تشجيع نمو المجموع الجذرى خلال الأسمدة المضافة قبل الزراعة ؛ نظرا لأن هذه الأسمدة تصبح - بعد التريدم - إلى جانب مجرى قنوات المصاطب الجديدة .

ويستفيد البطيخ من استعمال الأغذية البلاستيكية للتربة ، خاصة فيما يتعلق بمكافحة العشائش (تحت البلاستيك الأسود) ، ورفع درجة حرارة التربة فى المواسم التى تسودها درجات حرارة منخفضة نسبيا . وللتفاصيل الخاصة باستعمال الأغذية البلاستيكية للتربة ، وكيفية الزراعة فى وجودها .. يراجع الموضوع تحت الطعالم .

هذا .. وكانت استفادة البطيخ من أغطية التربة (زيادة النمو الخضرى ، والمحصول المبكر ، والمحصول الكلى) أكبر عند اتباع نظام الري بالتنقيط ، مع غطاء بلاستيكى أسود (Bhella ١٩٨٨) .

تعديل النباتات

يلزم توجيه الفروع فوق المصاطب أثناء نموها ، ويعرف ذلك باسم عملية التعديل . ويجب أن تتم بحيث يكون النمو النباتى فى اتجاه الرياح السائدة فى منطقة الزراعة . ومن الطبيعى أن يتحدد هذا الأمر عند إقامة المصاطب والزراعة ، فتكون المصاطب متعامدة على اتجاه الرياح السائدة ، وتكون الزراعة على الريشة المواجهة للرياح . إلا أن ذلك لا يؤخذ فى الحسبان إلا فى المناطق التى تهب فيها رياح قوية فى اتجاه معين يخشى منها على النباتات . توجه الفروع من قممها النامية فقط . ولا ينصح بقطع (تطويش) القمم النامية للفروع .

الرى

يُعد الرى بالتنقيط أنسب نظام لرى البطيخ فى الأراضى الرملية . ويحتاج النمو الجيد للنباتات إلى أن تروى بانتظام ربا خفيفا وعلى فترات متقاربة ، مع مراعاة ما يلى :

- ١ - يؤدي نقص الرطوبة الأرضية إلى ضعف النمو الخضرى ، بينما تؤدي زيادتها إلى تعفن الجنور .
- ٢ - يؤدي الرى وقت اشتداد درجة الحرارة إلى تساقط الأزهار .

- ٣ - يؤدي عدم انتظام الري ، أو إجراؤه وقت الظهيرة إلى تشقق الثمار .
 ٤ - تؤدي زيادة الرطوبة الأرضية إلى زيادة نسبة الرطوبة في الثمار ، ونقص حلاوتها تبعاً لذلك .

التسميد

يعطى البطيخ نفس برنامج تسميد الطماطم الذي سبقت مناقشته في الفصل الثاني ، مع بعض الاعتبارات التي يجب أخذها في الحسبان ، كما يلي :

١ - يستجيب البطيخ للتسميد العضوي بشكل جيد ، لذا .. تفضل زيادة الكمية المستخدمة منه إلى ٣٥ - ٤٠ م^٢ سماد بدياً ، أو مخلوط من ٢٠ م^٢ سماداً بدياً مع نحو ٥ م^٢ سماد ككتوت ، و٣ م^٢ زرق حمام (رسمال) ، علماً بأن البطيخ يعد أكثر محاصيل الخضراوات استجابة للتسميد بزدق الحمام .

٢ - تكون إضافة الأسمدة - بعد الزراعة - بطريقة التكييس في نظام الري السطحي ، وبطريقة النثر بالقرب من جذوع النباتات في حالة الري بالرش ، أما في حالة الري بالتنقيط .. فيكون التسميد مع ماء الري كما سبق بيانه بالنسبة للطماطم .

٣ - ربما لا توجد حاجة إلى التسميد بنترات الجير (عبود) ؛ نظراً لأنه لم يثبت وجود علاقة مؤكدة بين نقص الكالسيوم وإصابة ثمار البطيخ بتعفن الطرف الزهري ، بخلاف ما هو معروف في الطماطم .

٤ - تكون أقصى معدلات التسميد بالفوسفور ، والنيتروجين ، والبوتاسيوم بعد الزراعة بنحو أربعة أسابيع ، وعند الإزهار وبداية عقد الثمار ، وعند ما تصبح الثمار الأولى في حجم ثمرة القارون الكبيرة على التوالي .

الفسيزولوجي

صفات الجودة

١ - محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة الكلية

لانتقل نسبة المواد الصلبة الكلية الذائبة في الثمار الجيدة من ١٠.٥ ٪ في مركز الثمرة.

وتكون أعلى نسبة حول البنور ، ثم فى مركز الثمرة ، بالمقارنة ببقية أجزائها ، ثم فى طرفها الزهرى ، ثم فى جانبها العلوى ، ثم فى جانبها السفلى الذى كان ملامسا للتربة قبل الحصاد ، ثم فى طرفها المتصل بالعنق .

وقد قام Chisholm & Picha (١٩٨٦) بدراسة توزيع السكريات ، والأحماض العضوية الرئيسية فى الثمار الطازجة لصنفى البطيخ تشارلستون جراى ، وجوبلى Jubilee (وكلاهما من الأصناف المستطيلة) ، ووجدوا أن نسبة المواد الصلبة الذائبة فى الصنفين ، ونسبة السكر فى تشارلستون جراى كانت أعلى ما يمكن فى مركز الثمرة ، ثم فى الطرف الزهرى ، وأقل ما يمكن فى طرف الثمرة المتصل بالعنق . وكان تركيز الجلوكوز ، وحامضى المالك والستريك أعلى فى منطقتى مركز الثمرة وطرفها الزهرى ، بالمقارنة بالطرف الساقى ، بينما كان تركيز الفركتوز أعلى فى الطرف الزهرى مما فى الطرف الساقى . ولم يظهر فرق معنوى بين جانب الثمرة العلوى ، والجانب الملامس للتربة فى أى من السكريات ، أو الأحماض .

وقد كان الفركتوز هو السكر الرئيسى فى كل مناطق الثمرة فى الصنف جوبلى ، بينما توقف نوع السكر الرئيسى (سكروز أم فراكثوز) فى الصنف شارلتون جراى على المنطقة الثمرية . وكان حامض المالك هو الحامض العضوى الرئيسى فى كل أجزاء الثمرة فى الصنفين .

٢ - اللون

يرجع اللون الداخلى لثمار البطيخ إلى وجود صبغتى الليكوبين والكاروتين ، وتتوقف كثرة اللون الأحمر على تركيز صبغة الليكوبين . هذا .. بينما لا تحتوى ثمار الأصناف الصفراء إلا على صبغة الكاروتين فقط ، ويستمر تكوين صبغة الليكوبين فى ثمار البطيخ مع ارتفاع درجة الحرارة من ٢٠ إلى ٣٧ م ، بعكس الحال فى ثمار الطماطم التى يقل فيها تكوين الصبغة فى درجات الحرارة المرتفعة .

العيوب الفسيولوجية

١ - تعفن الطرف الزهرى Blossom End Rot

تظهر حالة تعفن الطرف الزهرى فى ثمار الأصناف المستطيلة فقط ، ويتراوح قطر

المنطقة المصابة من ٢٥ - ٧٥ سم أو أكثر . وتكون المنطقة المصابة ناعمة ، جلدية الملمس ، وقوية ، إلا أنها تصبح طرية وتتسفن إذا حدثت بها إصابات ثانوية بأحد الفطريات ؛ مثل : *Pythium* ، أو *Fusarium* ، أو *Rhizopus* (شكل ٦ - ٧) .



شكل (٦ - ٧) : ثمرة بطيخ مصابة بتسفن الطرف الزهري Blossom End Rot (عيب فسيولوجي) ، مع إصابة ثانوية بأحد الكائنات الدقيقة المسببة للعفن .

ترجع هذه الحالة أساسا إلى عدم انتظام الرطوبة الأرضية مع ارتفاع درجة الحرارة ، ويؤدي سوء التغذية إلى تفاقمها (Reed & Webb ١٩٧٥) . وتزداد حدة المشكلة في الظروف التي تزيد فيها كمية الماء التي يفقدها النبات بالنتح عن الكمية التي تمتصها الجذور من التربة ، ويحدث ذلك في الحالات التالية :

- أ - عند نقص الرطوبة الأرضية .
- ب - عند زيادة تركيز الأملاح في المحلول الأرضي ؛ مما يقلل من كفاءة الجذور في امتصاص حاجتها من الرطوبة .
- ج - عندما تسود الجو درجة حرارة عالية ، أو رياح قوية جافة .. حتى مع توفر الرطوبة الأرضية .

٢ - التشقق أو التفلق Bursting

تصاب ثمار البطيخ بالتشقق ، أو التفلق (شكل ٦-٨) عندما تروى الحقول ريا غزيرا بعد فترة من العطش . كما تزيد الثمار التي تتشقق بعد الحصاد إذا قطفت الثمار التامة النضج في ساعات الصباح الأولى ؛ وذلك لأن أنسجتها تكون حينئذ ممثلة بالرطوبة turgid .



شكل (٦ - ٨) : ثمرة بطيخ مصابة بالتفلق Bursting .

٣ - تشوهات الثمار

ترجع تشوهات الثمار- أساسا - إلى سوء التلقيح ، وضعف العقد ، كما قد تحدث نتيجة لأي ضرر يصيب المبيض أو الثمار الصغيرة أثناء نموها (شكل ٦-٩) .

النضج والحصاد والتخزين

يبدأ إزهار البطيخ بعد نحو ٤٠ - ٥٠ يوما من الزراعة ، ويبدأ نضج الثمار بعد ذلك بنحو شهر ونصف إلى شهرين ، أي بعد ٣ - ٤ شهور من الزراعة ، ويستمر الحصاد لمدة تتراوح من شهر إلى شهر ونصف الشهر في الحقل الواحد .



شكل (٦-٩) : أحد مظاهر التشوه في ثمار البطيخ . يرجع التشوه في هذه الحالة إلى حدوث ضرر ميكانيكي لأحد جانبي الثمرة وهي صغيرة ، وربما كان ذلك بسبب تغذية إحدى العشرات عليها .

علامات النضج

لا تصل ثمرة البطيخ إلى أفضل نوعية لها إلا بعد اكتمال نضجها : لذا .. فإنه من الأهمية بمكان ألا تقلق الثمار قبل بلوغها تلك المرحلة . ونظراً لأن ثمار البطيخ لاتحدث بها تغيرات ظاهرية أثناء النضج (لا تعد الزيادة في الحجم دليلاً على النضج) ، لذا .. فإن تقدير الوقت المناسب للحصاد يعد أمراً صعباً ، ويعتمد على الخبرة ، مع الاستعانة بعلامات النضج التالية :

١ - جفاف المحلاق المقابل لعنق الثمرة ، ومع أن المحلاق قد يجف لأسباب أخرى لاعلاقة لها بالنضج (كإصابته بأحد الأمراض) ، إلا أن عدم جفافه ويقاؤه أخضر اللون يعد دليلاً مؤكداً على عدم نضج الثمرة .

٢ - تغير لون جلد الثمرة في الجزء الملامس للأرض من اللون الأبيض الضارب إلى الخضرة إلى اللون الأصفر الفاتح .

٣ - صعوبة خدش قشرة الثمرة الناشجة في الجزء الملامس للأرض .

٤ - يحدث الطرق على الثمرة صوتاً معدنياً رناناً إذا كانت غير ناشجة ، وصوتاً مكتوماً إذا كانت ناشجة ، وذلك في معظم الأصناف ، وخاصة في الصباح الباكر .

الحصاد

تتلف الثمار الناضجة بما لا يقل عن ٥ سم من عنق الثمرة ، ويفضل قطع العنق بمقص لتقليم جراعى عدم ترك الثمار فى الحقل لمدة طويلة بعد الحصاد ، وعدم وضعها على طرفها الزهري ، وعدم تكويمها فى كومات كبيرة ؛ لأن ذلك كله يؤدي إلى زيادة نسبة الثمار التالفة .

التخزين

يمكن - عند الضرورة - تخزين ثمار البطيخ بحالة جيدة لمدة ٢ - ٣ أسابيع فى درجة حرارة ١٠ - ١٥°م ، مع رطوبة نسبية تتراوح من ٨٠ - ٨٥ ٪ . وتصاب الثمار بأضرار البرودة إذا تعرضت لدرجة صفر - ٧°م ؛ فتظهر نقر سطحية ، وصبغات بنية على قشرة الثمرة ، ويتكون بها طعم غير مرغوب فيه بعد أسبوع واحد من التخزين فى هذا المجال الحرارى ، وتكون أكثر قابلية للإصابة بالأعفان . كما تفقد الثمار لونها الأحمر القاتم فى المخازن المبردة ، بينما يتحسن لون الثمار وطعمها بعد أسبوع واحد من الحصاد إذا خزنت فى درجة حرارة ٢١°م (Lutz & Hardenburg ١٩٦٨) .

وقد أمكن تقليل حدة الأعراض الخارجية لأضرار البرودة (أقل من ٧°م) - وخاصة ظهور الصبغات البنية على قشرة الثمرة - وذلك بوضع الثمار فى درجة حرارة ٢٦°م لمدة ٣ - ٤ أيام قبل التخزين فى درجة الحرارة المنخفضة . وقد أدت هذه المعاملة إلى تأخير ظهور أعراض البرودة إلى اليوم الثانى عشر من التخزين فى درجة الصفر المتوى ، بالمقارنة بظهورها فى اليوم الرابع فى حالة التخزين فى درجة الصفر المتوى بعد الحصاد مباشرة (Picha ١٩٨٦ ، و Risse وآخرون ١٩٩٠) .

وتجدر الإشارة إلى أن ثمار البطيخ لاستفيد من المعاملة بالإيثيلين ، بل - على العكس - إن معاملة الثمار بالغاز فى أية مرحلة من النضج يجعل المشيمة شديدة الطراوة كالمثقوبة فى الماء Water Soaked . ويرغم أن المعاملة بالغاز - فى أية مرحلة من النضج - أدت إلى زيادة معدل تنفس الثمار .. فإن معدلات التنفس عادت إلى وضعها الطبيعى بمجرد إنهاء المعاملة بالإيثيلين . وبالمقارنة .. فإن الثمار التى حُفظت فى الهواء العادى لم ينتج منها سوى آثار من غاز الإيثيلين ، ولم تحدث بها تغيرات تذكر فى قوام

المشيعة خلال فترة التخزين . ويستدل مما تقدم على أن البطيخ ليس من الشعار الكلايمكتيرية Nonclimacteric (Elkashif وأخرون ١٩٨٩) .

الأمراض والآفات

يبين جدول (٦-١) أهم الأمراض التي تصيب القرعيات الرئيسية في مصر (البطيخ، والقارون ، والخيار ، والكوسة) ومسبباتها . كما يصاب البطيخ - والقرعيات الأخرى - بعدد من الحشرات ؛ منها : المن ، وخنفساء الخيار المنقطة ، وخنفساء الخيار المشطية ، وخنفساء الحمراء ، والنجاسة البيضاء ، ونجاسة البطيخ ، والحفار ، والنطاط . وتصاب القرعيات - أيضا - بالعنكبوت الأحمر .

ولزيد من تفاصيل هذه الأمراض والآفات ، ووسائل مكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٨).

جدول (٦-١) : أهم الأمراض التي تصيب البطيخ ، (القارون) ، والخيار ، والكوسة في مصر ومسبباتها .

القرعيات التي تصاب بالمرض (*)				المسبب	المرض
البطيخ	القارون	الخيار	الكوسة		
x	x	x	x	<i>Alternaria cucumerina</i>	الانترناريا
x	x	x	x	<i>Fusarium</i> spp.	عفن الثمار الفيوزاري
x	x	x	x	<i>E. solani</i> f. <i>cucurbitae</i>	عفن الجذور الفيوزاري
			x	<i>E. oxysporium</i> f. <i>niveum</i>	الذبول الفيوزاري
x	x	x	x	<i>Mycosphaerella melonis</i>	لحة الساق الصمغية
x	x	x	x	<i>Erysiphe cichoracearum</i>	البياض الدقيقي
x	x	x	x	<i>Rhizoctonia solani</i>	الرايزوكتونيا
			x	<i>Phytophthora cryptogea</i>	عفن الجذور والتاج
				<i>Erwinia ariodca</i> & <i>E. carotovora</i>	العفن الطرى البكتيري
x	x		x	<i>Pratylenchus</i> spp.	نيماتودا تفرح
x	x	x	x	<i>Rotylenchulus reniformis</i>	النيماتودا الكروية
x	x	x	x	<i>Meloidogyne</i> spp.	نيماتودا عقد الجذور
	x			Cucumber mosaic virus	فيروس موزايك الخيار

القاوون (الكانتلوب)

تعريف بالمحصول وأصنافه النباتية

يعد القاوون من خضر العائلة القرعية Cucurbitaceae الهامة التي تنجح زراعتها في الأراضي الصحراوية ، وهو الذي يطلق عليه في بعض البلدان العربية اسم بطيخ ، أو بطيخ أصفر . تتبع جميع أصناف القاوون النوع النباتي *Cucumis melo* L. ، وتصنف كل مجموعة منها تحت واحد من ثلاثة أصناف نباتية botanical varieties ، كما يلي :

١ - مجموعة أصناف القاوون الشبكي

تتبع أصناف هذه المجموعة الصنف النباتي *C. melo* var. *reticulatus* Naud ، ويطلق عليها اسم muskmelon ؛ نظرا لأنها تعطى عند تنوعها رائحة المسك ، وهي التي تنتشر زراعتها في مصر ، حيث يطلق عليها - كما هي الحال في الولايات المتحدة - اسم كانتلوب Cantloupe ، ولكن هذه التسمية خاطئة . والثمار متوسطة الحجم ، شبكية الجلد ، لونها الداخلى أخضر ، أو أصفر ، أو برتقالي ، وقد يكون برتقاليا ، مشويا بالحمرة . تنفصل الثمار انفصالا طبيعيا عن العنق عند النضج . وتحمل النباتات غالبا أزهارا مذكرة ، وأزهارا خنثى ، أى إنها andromonoecious . وينتمى إلى هذه المجموعة معظم الأصناف البستانية الهامة المعروفة من القاوون .

٢ - مجموعة أصناف الكانتلوب

تتبع أصناف هذه المجموعة الصنف النباتي *C. melo var. cantalupensis* Naud. ويطلق عليها اسم القارون الأوروبي ، أو الكانتلوب . وثمارها خشنة الملس ، وحرسقية scaly ، ومضلعة ، تزرع تجاريا في كل من أوروبا ، وآسيا ، ولكنها نادرا ما تزرع في أمريكا ، كما لا تزرع في مصر ، ولاتنفصل ثمارها انفصالا طبيعيا عن العنق عند النضج .

٣ - مجموعة أصناف القارون الأملس

تتبع أصناف هذه المجموعة الصنف النباتي *C. melo var. inodorus* Naud . وتسمى بقارون الشتاء winter melon ، وهي تزرع في مصر على نطاق ضيق ، ويطلق عليها اسم كانتلوب ، كما يطلق عليها في الولايات المتحدة - أحيانا - اسم Muskmelon . إلا أن هذين الإسمين يخصان مجموعتين أخريين من القارون كما سبق بيانه . وتشتهر هذه المجموعة بأسماء طرز الأصناف التي تتبعها ، والتي من أهمها ما يلي :

أ - شهد العسل (أو قطر الندى) Honey Dew : وهي مجموعة من أصناف القارون الأملس تتميز بجلدها الأملس ، ولونها الأبيض ، ويمثلها الصنف هنري ديو (شهد العسل) Honey Dew ، وهي التي تزرع في مصر على نطاق ضيق .

ب - الكاسابا Casaba : وهي مجموعة من أصناف القارون الأملس تتميز بجلدها الخشن المجعد غير الشبكي ، ولونها الأخضر الذي يتحول إلى الأصفر عند النضج ، ويمثلها الصنفان كرينشو Crenshaw ، و Santa Clause ، وهي غير معروفة تقريبا في مصر .

وأهم ما يميز مجموعة أصناف القارون الأملس - بوجه عام - أن نباتاتها وحيدة الجنس وحيدة المسكن Monoecious ، وأن ثمارها تتطلب وقتا أطول حتى تنضج ، ولاتنفصل انفصالا طبيعيا عن العنق عند النضج (مع بعض الشواذ لهذه القاعدة) ، ولها قدرة أكبر على التخزين بعد انتهاء موسم الحصاد في نهاية فصل الصيف ، ومن هنا جاءت تسميتها بقارون الشتاء (Whitaker ، ١٩٧٠) .

تلك كانت مجاميع الأصناف التي تعرف جميعها في العربية باسم قارون . ويستدل من المناقشة السابقة على أن الاسم " كانتلوب " - الذي يطلق في مصر بطريق الخطأ على

جميع أصناف القاوون - هو اسم خاص بمجموعة من الأصناف لانتشار زراعتها في مصر.

هذا .. وينتمي للنوع *C. melo* عدد من الأصناف النباتية الأخرى - التي لاتعد من القاوون - من أهمها ما يلي :

١ - مجموعة أصناف الشمام .. وهي تتبع الصنف النباتي *C. melo var. Aegyptiacus* ، وتعرف في الإنجليزية باسم Sweet melon ، وثماره مستطيلة صفراء اللون ، لها رائحة عطرية مميزة .

وبرغم نجاح زراعة الشمام في الأراضي الصحراوية ، إلا أنه قليل الانتشار فيها ؛ بسبب انخفاض أسعاره مقارنة بالقاوون ، الذي حل محل الشمام كلية - تقريبا - في الأراضي الصحراوية في مصر .

وتجدر الإشارة إلى أن الشمام يتشابه كلية - تقريبا - مع القاوون في الاحتياجات البيئية ، والتكاثر ، وطرق الزراعة ، وفي عمليات الخدمة الزراعية ، والأمراض والآفات التي تصيب كلا منهما .

هذا .. ويعرف الشمام - وكذلك جميع أصناف القاوون (الشبكي ، والكانتلوب ، والأملس) - في بعض البلدان العربية باسم بطيخ ، أو بطيخ أصفر كما أسلفنا .

٢ - مجموعة أصناف القثاء .. وهي تتبع الصنف النباتي *C. melo var. flexuosus* Naud ، وتعرف في الإنجليزية باسم Snake melon ، أو Serpent melon ، وثماره مستطيلة رفيعة ملتوية يتراوح قطرها من ٢ر٥ - ٧ر٥ سم .

وتعد القثاء من محاصيل الخضار المرغوبة ، التي تنتشر زراعتها في الدول العربية ، ولكن زراعتها محدودة في الأراضي الصحراوية في مصر ؛ بسبب انخفاض أسعارها وقلة عائدها الاقتصادي . وهي - مثل الشمام - تشبه القاوون في عديد من الجوانب الإنتاجية .

كذلك . يتبع *C. melo* عدد آخر من الأصناف النباتية القليلة الانتشار جدا ، أو غير المعروفة في مصر ، وجميعها ليست من القاوون ؛ مثل :

Pickling melon	<i>C. melo</i> var. <i>Conomon</i> Mak .
Mango melon المجدور	<i>C. melo</i> var. <i>Chito</i> .
Pocket melon أبو الشمام	<i>C. melo</i> var. <i>dudaim</i> Naud .
Snap melon	<i>C. melo</i> var. <i>mormordica</i>
غير مزروعة (برية)	<i>C. melo</i> var. <i>agrestis</i> Naud .

وفي محاولة منها لتجنب اليليلة التي تحدثها المسعيات - التي يجانبها الصواب - لبعض مجاميع الأصناف التي تتبع النوع *C. melo* .. فقد صوتت مجموعة الباحثين (الأميريكيين) المشتغلين بهذا النوع - في نوفمبر ١٩٩٠ - إلى جانب تفسير إسمها من National Muskmelon Research Group إلى National Melon Research Group . مع استخدام الاسمين Muskmelon . و Cantaloupe على مجموعتيهما التابعتين لهذا النوع .

ولمزيد من التبسيط .. اقترح Munger & Robinson (١٩٩١) دمج الصنفين النباتيين *C. melo* var. *reticulatus* (القارون الشبكي Muskmelon) . و *C. melo* var. *cantalupensis* (الكانتلوب Cantaloupe) - معا - تحت اسم واحد هو الثاني . وقد برر هذا الدمج بأن كثيراً من الطرز التي نتجت من التهجين بين هذين الصنفين النباتيين كانت وسطية في صفاتها بينهما ، بما لا يسمح بتبعيتها لأي منهما .

الموطن والقيمة الغذائية

يعتقد بأن موطن النوع *C. melo* في قارتي أفريقيا وآسيا . خاصة في الهند (Whitaker & Bernis ١٩٧٦) .

ويعد القارون (وكذلك الشمام) من الخضراوات الغنية بالنياسين (٦.٠ مجم / ١٠٠ جم) ، وحامض الأسكوربيك (٢٢ مجم / ١٠٠) . كما تعد الأصناف ذات اللب البرتقالي غنية جدا بفيتامين أ (٢٤٠٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم) . أما الأصناف ذات اللب الأخضر فهي فقيرة نسبيا بهذا الفيتامين (٢٨٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم) . ولا يعد القارون الإنسان إلا بنحو ٢٠

الوصف النباتي

القارون نبات عشبي حولي . الجذر وتدى متعمق كثير التفرع . الساق عشبية تتخشب قليلا مع تقدم النبات في العمر ، وتمتد أفقيا لمسافة ١,٥ - ٣ أمتار . تتفرع الساق الرئيسية عند العُقد الأولى على النبات ، وتعطى ٤ - ٥ فروع أولية تنمو حتى تتساوى في الطول مع الساق الرئيسية ، كما تتفرع هذه الفروع كذلك معطية فروعاً ثانوية .

تحمل الأوراق متبادلة على الساق ، وهي بسيطة شبه مستديرة في الشكل ، ولكنها مفصصة إلى ٣ - ٥ فصوص . ويتراوح التفصيص من بسيط وغير واضح - كما في الشمام - إلى عميق حتى منتصف الورقة كما في القارون ، وتوجد محاليق متفرعة مقابلة للأوراق .

يحمل النبات الواحد أزهاراً مذكرة وأخرى مؤنثة ؛ أي يكون النبات وحيد الجنس وحيد المسكن monoecious في معظم أصناف القارون الأوروبية ، بينما يحمل أزهاراً مذكرة وأخرى خنثى - أي يكون andromonoecious - في معظم الأصناف الأمريكية . وبينما تحمل الأزهار المؤنثة أو الخنثى مفردة في أباط الأوراق ، تحمل الأزهار المذكرة في مجموعات من ٣ - ٥ أزهار في أباط الأوراق التي لا يوجد فيها أزهار مؤنثة أو خنثى . تظهر الأزهار المذكرة مبكرة إذا قورنت بالأزهار المؤنثة ، ويكون عددها أكبر بكثير من الأزهار المؤنثة ؛ حيث تبلغ النسبة بينهما من ١٠ - ١٢ : ١ .

يتكون كأس الزهرة من خمس سبلات ، ويتكون التويج من خمس أو ست بتلات صفراء اللون ، والطلع من خمس أسدية ؛ واحدة منفصلة ، والأربع الأخرى تلتحم كل اثنتين منها معا ؛ فيبدو الطلع وكأنه مكون من ثلاث أسدية فقط ، والمبيض سفلى ، يتكون من ٣ - ٥ حجرات ، والميسم مفصص إلى فصوص يتساوى عددها مع عدد المساكن .

تتفتح الأزهار في الصباح الباكر ، ويتأخر نفتحها عند انخفاض درجة الحرارة ، وعند ارتفاع الرطوبة النسبية ، وفي الجو الملبد بالغيوم . التلقيح خلطي غالباً ، وقليلاً ما يحدث التلقيح الذاتي حتى في الأزهار الخنثى ؛ وذلك لأن حبوب اللقاح لزجة ولا تنقل إلا بواسطة

الحشرات . ويعد النحل أهم الحشرات الملقحة . وتتراوح نسبة التلقيح الخلطي من ١ - ١٠٠ ٪ في مختلف الثمار ، وتتباين تقديرات الباحثين كثيرا في هذا الشأن : حسب طبيعة الإزهار في الأصناف المستخدمة في تلك الدراسات (عن Nugent & Hoffman ١٩٨١) .

الثمرة عنبية تختلف في حجمها ، وملسها ، ومدى تظليلها ، ولونها الخارجى والداخلى باختلاف الأصناف . تحتوى الثمرة الواحدة على ٤٠٠ - ٦٠٠ بذرة ، وتكون البذور بيضاوية الشكل ، وطرفها المشيى مدببا ، بينما طرفها الآخر مستديرا ، ولونها أصفر ، أو أبيض ، وهى أكثر امتلاء من بذرة الخيار . ويحتوى الجرام الواحد على نحو ٤٠ بذرة .

الأصناف

من أهم أصناف القاوون المنتشرة في الزراعة ، أو التى يوصى بزراعتها ما يلى :

أولاً : أصناف القاوون الشبكي

تتبع هذه الأصناف البستانية الصنف النباتى *C. melo var. reticulatus* ، وأهم ما يميزها أن الثمار تنفصل طبيعيا عن العنق عند النضج . ويرغم أن معظم أصنافها ذات ثمار شبكية ، إلا أن بعضها ذات ثمار ملساء . وجميع أصناف هذه المجموعة لها رائحة المسك *musky* ، ولا تتحمل التخزين لفترة طويلة .

١ - أناناس Ananas :

يطلق عليه في مصر اسم أناناس الأردن . صنف مفتوح التلقيح (ليس هجينا) ، ثماره بيضاوية الشكل ، يبلغ متوسط وزنها نحو ٢ كجم . جلد الثمرة شبكي قليلا ، برتقالى اللون ، والللب أبيض صلب ، إلا أنه عصيرى وحلو المذاق .

٢ - شارانتية Charantais :

صنف مفتوح التلقيح ، ثماره كروية منضغطة قليلا ، صغيرة يصل وزنها إلى نحو ٨٠ - ١٠٠ كجم . الفراغ الداخلى للثمرة صغير ، بينما اللب كبير يصل سمكه إلى ٢ - ٣ سم ، وهو برتقالى نوارحة قوية يصلح للتسويق الحلى والتصدير . ويتعين حصاد الثمار قبل اكتمال انفصالها عن النبات (شكل ٧ - ١) .



شكل (٧-١) : صنف القارون شارانتيه Charantais .

٢ - شلتون Chilton :

صنف مفتوح التلقيح ، ثماره كروية شبكية لونها بني فاتح بها خطوط لونها أخضر مائل إلى الصفرة . يبلغ متوسط وزن الثمرة نحو ٧٥٠ جم . اللب برتقالي اللون ، يتراوح سمكة من ٢٫٥ - ٣ سم ، جيد الطعم والرائحة .

٤ - أوجن Ogen :

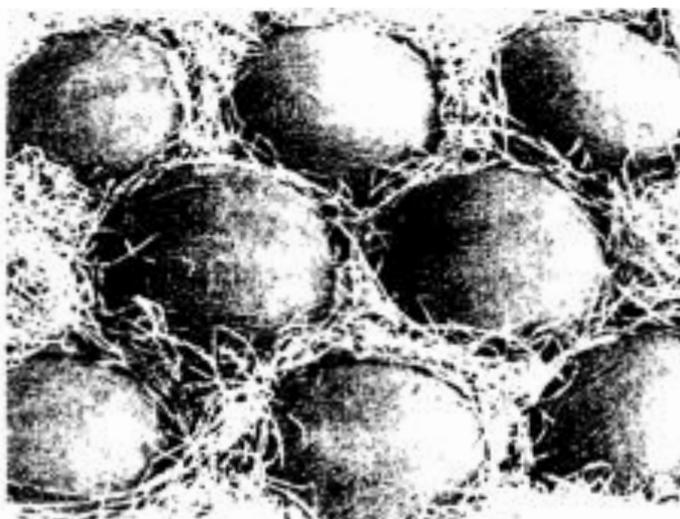
صنف مفتوح التلقيح ، ثماره كروية صغيرة ، يبلغ قطرها ١٢ - ١٥ سم ، جيد الطعم ، مقاوم للبياض الدقيقي ، ينجح في الزراعات المكشوفة والمحمية ، ويصلح للتصدير . تنفصل ثماره طبيعياً عن العنق عند النضج .

٥ - بوليدور Polidor :

هجين مبكر جدا ، ثماره كروية متوسطة الحجم ذات قشرة شبكية نقيطة صفراء برتقالية . مقاوم للبياض الدقيقي . يصلح للزراعة تحت الأنفاق المنخفضة (شكل ٧ - ٢) .

٦ - بانشا Pancha :

هجين من طراز شارانتية ، ثماره كروية ، شبكية قليلا ، لونها أخضر ضارب إلى



شكل (٧ - ٢) : صنف القارون بوليدور Polidor .

الصفرة . اللب برتقالي قاتم حلو . يبلغ متوسط وزن الثمرة كيلو جراما واحدا ، مقاوم لمرض الذبول الفيوزارى ، والبياض الدقيقى .

٧ - سويت أناناس المحسن Sweet Ananas Improved :

هجين نو شمار بيضاوية الشكل كبيرة الحجم يبلغ متوسط وزنها ١,٥ - ٢,٥ كجم . القشرة برتقالية داكنة وشبكية قليلا . اللب أبيض ، قوى الرائحة حلو المذاق .

٨ - فاستوسو Fastoso :

هجين مبكر ، ثماره بيضاوية قليلا ، وشبكية قليلا أيضا ، ولونها برتقالي . يناسب الزراعة تحت الأنفاق المنخفضة .

٩ - جاليا Galia :

هجين يصلح للزراعة تحت الأنفاق .

١٠ - جاليكوم :

هجين مبكر جدا ! حيث ينضج فى خلال ٨٠ يوما من الزراعة ، ثماره مستديرة بقطر

حوالى ١٢ سم ، وتزن حوالى كيلو جرام واحد . القشرة الخارجية شبكية خفيفة ، لونها أصفر عند النضج . اللب أخضر حلو المذاق مقاوم للبياض الدقيقى ، ويتحمل الشحن .

١١ - أميجو Amego :

ثانياً : أصناف القارون الأملس

تتبع هذه الأصناف البستانية الصنف النباتى *C. melo var. inodorus* . وجميعها ذات ثمار ملساء ، وأهم ما يميزها أن ثمارها لا تنفصل بصورة طبيعية عن العنق عند النضج (برغم أن لهذه القاعدة شواذ كما فى الصنف هنى ديوبيسى سلب Honey Dew Baby Slip) . تتميز الثمار بأنها تتحمل الشحن والتخزين لفترات طويلة .

١ - قطر الندى (هنى ديو) Honey Dew :

صنف مفتوح التلقيح ثماره كروية ملساء غير مضلعة ، يتراوح قطرها من ١٥ - ٢٠ سم . لون الجلد عاجى مشوب بالخضرة يتحول إلى أبيض كريمى عند النضج ، ولا ينفصل العنق عن الثمرة عند النضج . اللب متماسك حلو ، ومصيرى ، والفراغ الداخلى للثمرة كبير . متأخر النضج .

٢ - هنى ديو جرين فليش Honey Dew Green Flesh :

صنف مفتوح التلقيح ، ثماره كروية ، يبلغ متوسط قطرها حوالى ١٨ سم . جلد الثمرة ناعم وصلب ، ولونه أبيض كريمى عند النضج . اللب لونه أخضر فاتح حلو المذاق ، متأخر ، ويصلح للشحن والتخزين .

الاحتياجات البيئية

يتشابه القارون مع البطيخ - إلى حد كبير - فى احتياجاته البيئية . فكلهما محصول صيفى يتناسبه الجو الدافئ الصحو الخالى من الصقيع ، ولكن بينما لا يقل موسم النمو فى البطيخ عن ٤ شهور ، فإنه يتراوح فى القارون من ٢ - ٣ شهور .

وكما في البطيخ .. لا تثبت البنور جيدا في التربة الباردة ، ويستغرق الإنبات نحو أسبوعين في درجة حرارة ١٥°م ولا يكون مؤكدا ، بينما يستغرق الإنبات أسبوعا واحدا في درجة حرارة ٢٠°م ، وخمسة أيام فقط في درجة حرارة ٢٥°م .

وأنسب درجة حرارة للنمو هي ٢٠°م ، بينما تتراوح الدرجة المثلى لانتشار حبوب اللقاح وعقد الثمار من ٢٠ - ٢١°م . ولانتشار حبوب اللقاح في درجة حرارة تقل عن ١٨°م .

يساعد الجو الحار الجاف على نمو الشبك على الثمار بصورة جيدة ، وتكون الثمار صلبة صالحة للشحن ، وترتفع فيها نسبة السكر . وعلى العكس من ذلك .. فإن الجو الرطب الملبد بالغيوم تنتشر فيه الأمراض ، وتموت النعوات الخضرية مبكرا ؛ مما يؤدي إلى تكوين ثمار صغيرة مصابة بلفحة الشمس ، ومنخفضة في نسبة السكر .

التكاثر وطرق الزراعة

يتكاثر القاوون بالبنور التي تزرع في الحقل الدائم مباشرة ، وقد تزرع في الشتلات - في الزراعات المبكرة في الجو البارد - كما في البطيخ .

وتكون الزراعة في كليهما (الحقل الدائم والشتلات) بنفس الطرق التي سبق بيانها بالنسبة للبطيخ ، مع بعض الاعتبارات التي يجب أخذها في الحسبان ، كما يلي :

١ - تبلغ كمية التقاوى التي تلزم لزراعة الفدان الواحد نحو ٢٥ كجم عند الزراعة بالبنور مباشرة في الجو البارد ، تنخفض إلى نحو ١٥ كجم في الجو الدافئ ، وإلى نحو ٢٠٠ جم فقط عند الزراعة في الشتلات .

٢ - يزرع القاوون بنظامي الري بالتنقيط والري السطحي . وتكون خطوط الري بالتنقيط على مسافة ١٥٠ سم من بعضها ، وتزرع الجور على مسافة ٥٠ سم من بعضها في الخط . وعند اتباع طريقة الري السطحي .. تكون الزراعة على الريشة الشمالية لمصاطب بعرض ١٥٠ سم أيضا ، وتكون الجور على مسافة ٥٠ سم كذلك . وتكون الزراعة كما في البطيخ .

٣ - إذا زرع القاوون بطريقة الشتل .. يراعى نقل الشتلات إلى الحقل قبل أن تتكون

للنبات أربع أوراق حقيقية ، ويكون ذلك عادة بعد حوالي ٢ أسابيع من زراعة البذور . ويراعى - إن أمكن - أن تكون درجة حرارة الصوبة التي تنتج فيها الشتلات من ٢١ - ٢٩ م نهارا ، ومن ١٦ - ١٨ م ليلا ، مع تعريض الشتلات لإضاءة قوية ، وألا تقل المسافة بين الشتلة والأخرى عن ٥ سم .

يلزم كذلك تعريض الشتلات للجو الخارجى ، مع توفير حماية جزئية لها من الانحرافات الحادة فى العوامل البيئية قبل الشتل بنحو ٣ - ٤ أيام . وتشتل النباتات بصلايا .. كما فى البطيخ .

مواعيد الزراعة

يزرع القارون فى مصر فى العروات التالية :

١ - العروة الصيفية المبكرة :

تزرع بنورها فى شهرى يناير ، وفبراير ؛ إما فى الحقل مباشرة فى المناطق الدافئة ، وإما فى الشتلات داخل الصوبات فى المناطق الأقل دفئا ، مع مراعاة أن الشتل يكون بعد نحو ٢ أسابيع من زراعة البذور .

٢ - العروة الصيفية العادية :

تلك هى العروة الرئيسية ، وتزرع بنورها ابتداء من منتصف شهر فبراير إلى منتصف شهر أبريل .

٣ - العروة الخريفية :

تزرع بنورها خلال شهر يوليو ، مع مراعاة عدم تبكير الزراعة عن ذلك ؛ حتى لاتتعرض النباتات للجو الشديد الحرارة خلال فترة الإزهار ، وكما يراعى عدم تأخيرها عن ذلك لكى لاتتعرض النباتات للجو البارد خلال فصل الخريف ، مع الاهتمام بمكافحة الأمراض الفطرية التى تنتشر مع ازدياد الرطوبة خلال تلك العروة .

٤ - العروة الشتوية :

تزرع بنورها فى أواخر نوفمبر وأوائل شهر ديسمبر تحت الأنفاق البلاستيكية

المنخفضة . ويفضل كذلك استعمال أغذية بلاستيكية شفافة للتربة . وتقام الأنفاق وأغذية التربة . ويتم الزراعة في وجودهما بنفس الطرق التي سبق شرحها بالتفصيل تحت الطعاطم .

عمليات الخدمة الزراعية

تحتاج حقول القارون إلى نفس عمليات الخدمة الزراعية التي تعطها حقول البطيخ . مع التأكيد على ما يلي :

١ - يعد الري بالتنقيط أنسب نظام لري القارون في الأراضي الرملية . كما يمكن إنتاجه بنظام الري بالغمر . إلا أن الري بالرش لايناسبه ؛ لأنه يؤدي إلى انتشار الأمراض بسبب ارتفاع الرطوبة .

٢ - تزداد الحاجة إلى الرطوبة الأرضية أثناء الإزهار وعقد الثمار . وتؤدي زيادة الرطوبة قبل وأثناء نضج الثمار إلى إحداث تشققات بها .

٣ - يرتبط مستوى الرطوبة الأرضية سلبيا مع محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة . والمادة الجافة . والسكريز . وحامض الأسكوربيك . والبيتاكاروتين (Wells & Nugent ١٩٨٠) .

٤ - يسمد القارون بنفس كميات الأسمدة ونظام التسميد الذي يتبع مع البطيخ . ولكن نظرا لأن القارون يبقى في التربة لفترة أقصر من البطيخ . لذا .. يفضل خفض كميات الأسمدة التي تسمد بها حقول القارون بعد الزراعة إلى نحو ٨٠ ٪ فقط من تلك التي تسمد بها حقول البطيخ ؛ أي يخصص للفدان الواحد من القارون بعد الزراعة نحو : ٨٠ كجم نيتروجينا . و١٢ كجم P_2O_5 . و ٦٤ كجم K_2O . مع بقاء الكميات التي تضاف مع السماد العضوي كما هي . وهي : ٢٠ كجم نيتروجينا . و٤٥ كجم P_2O_5 . و ٢٠ كجم K_2O . و ٥ كجم MgO . أما الأسمدة العضوية التي تضاف لحقول القارون .. فيفضل أن تكون كنفس معدلات التسميد العضوي للبطيخ (٢٥ - ٤٠ م^٢ سمادا بليداً . أو مخلوطاً من ٢٠م^٢ سمادا بليداً مع نحو ٢م^٢ سماد كتكوت . و ٢م^٢ زرق حمام) . أو أن تخفض إلى نحو ٧٥ ٪ من تلك الكميات .

٥ - تكون أعلى معدلات للتسميد بالفوسفور ، والنيتروجين ، والبوتاسيوم بعد الزراعة بنحو أربعة أسابيع ، وعند الإزهار وبداية عقد الثمار ، وعندما تصبح الثمار الأولى فى حجم البرتقالة الصغيرة على التوالي .

٦ - يعد القارون من أكثر محاصيل الخضر استجابة لاستعمال الأغطية البلاستيكية للتربة ؛ حيث يؤدي ذلك - فى المواسم الباردة - إلى رفع درجة حرارة التربة ، وزيادة النمو الخضري ، والمحصول المبكر والكلى (Bonanno & Lamont ١٩٨٧ فى نورث كارولينا ، وMaiero وآخرون ١٩٨٧ فى ميرلاند) . وقد كانت الزيادة فى المحصول أكبر عندما استعمال البلاستيك الأسود مقارنة بالبلاستيك الشفاف (Battikhi & Ghawi ١٩٨٧ فى الأردن ، و Schales & Ng ١٩٨٨ فى ميرلاند) .

٧ - كذلك يستجيب القارون لاستعمال أغطية النباتات ؛ حيث أدى استعمال الأنفاق المنخفضة المغطاة بالبولىثيلين الشفاف المثقب perforated ، أو ذات الفتحات الطولية slitted وكذلك أغطية البوليستر ال spunponded (التى توضع على النباتات مباشرة) .. أدت إلى رفع درجة حرارة التربة والهواء (فى أوريجون) ؛ بدرجة أكبر من مجرد استعمال الأغطية البلاستيكية السوداء للتربة . كما أدت أغطية النباتات إلى زيادة المحصول المبكر والكلى ، لكن الزيادة كانت أقل عندما استعمال غطاء البوليستر (Hemphill & Mansour ١٩٨٦) .

وتتوقف استجابة القارون لمختلف أنواع أغطية النباتات على درجة الحرارة السائدة أثناء موسم النمو ؛ فبينما كان المحصول المبكر أعلى عندما استخدمت أى من أغطية النباتات (فى نورث كارولينا) ، لم يتأثر المحصول الكلى باستعمال الأغطية ، وكان أقل تحت غطاء البولىثيلين المشقوق ؛ مقارنة بغطاء البوليستر ؛ وذلك بسبب شدة ارتفاع درجة الحرارة تحت الأول منهما (Molsenbocker & Bonanno ١٩٨٩) .

هذا .. ويستفاد من دراسات Brown & Osborn (١٩٨٩) زيادة المحصول المبكر والكلى عند الزراعة بطريقة الشتل تحت غطاء من البوليستير ، مع استعمال غطاء بلاستيكي أسود للتربة .

٨ - يعد توفير خلايا النحل أمرا حيويا بالنسبة للعقد الجيد في القاوون ؛ ذلك لأنه توجد علاقة قوية بين وزن ثمرة القاوون وعدد البذور فيها ؛ فتحتمى الثمرة الجيدة التكوين على ٤٠٠ بذرة على الأقل . ومن الطبيعي أن تكوين كل بذرة يتطلب أن تنتقل حبة لقاح إلى الميسم ، ثم تثبت وتصل الأنبوية اللقاحية إلى البويضة ، على أن يتم ذلك كله خلال الفترة المناسبة للتلقيح ، وهي لا تتعدى ساعات قليلة في الصباح ، وربما لا تتجاوز الساعة في الجو الحار ؛ لذلك فإنه يلزم توفير نشاط حشرى كبير في فترة قصيرة نسبيا ؛ حتى يمكن توفير حبوب اللقاح اللازمة للعقد الجيد . ويتطلب ذلك ضرورة أن يزور النحل كل زهرة من ١٠ - ١٥ مرة . ويتحقق ذلك بتوفير خلايا النحل - من بداية الإزهار - بواقع ٣ خلايا للفدان . هذا علما بأن أفضل الثمار هي تلك التي تعقد بالقرب من قاعدة النبات (Crown Set McGregor ١٩٧٦) .

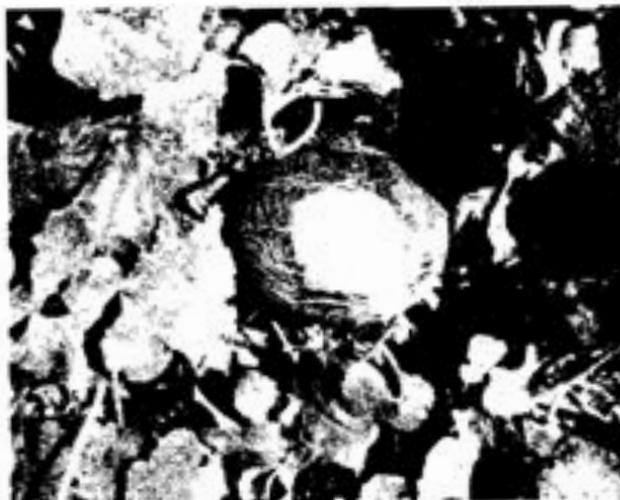
٩ - مع أن خف ثمار القاوون يؤدي إلى زيادة نسبة المواد الصلبة الذائبة بالثمار المتبقية .. إلا أنه لا يؤثر في حجمها أو شكلها ؛ فهي تصل إلى حجم كبير دون الحاجة إلى الخف ، ويؤدي ذلك إلى نقص المحصول الكلى ؛ مما يسبب خسارة للمنتج (Davis & Meinert ١٩٦٥) . لكن ينصح دائما بالتخلص من الثمار المشوهة والمصابة بمجرد التعرف عليها وهي في مراحل نموها الأولى ؛ ليتوفر ما تستغذه من غذاء لنمو ثمار أخرى .

١٠ - يفضل دائما تغطية الثمار بالنموات الخضرية للنبات حتى لا تتعرض للإصابة بلفحة الشمس (شكل ٧ - ٢) ، وخاصة في المواسم الشديدة الحرارة .

الفسيزولوجي

النسبة الجنسية

تزيد نسبة الأزهار المذكورة إلى الإزهار المؤنثة في القاوون كما في البطيخ والقرعيات الأخرى . وقد أوضحت دراسات Hemphill وآخرين (١٩٧٢) أن سلالات القاوون وحيدة الجنس وحيدة المسكن Monoecious ، وتلك التي تحتوى على أزهار منكرة وأزهار خنثى Andromonoecious يقل فيها مستوى الجبريلين في البذور وفي النباتات عما في السلالات الخنثى Hermaphroditic ، والمؤنثة Gynoecious .



شكل (٧-٢) : ثمرة قارون مصابة بلفحة الشمس Sunscald.

وتتأثر النسبة الجنسية في القارون بالمعاملة بمنطلعات النحو على النحو التالي :

١ - زيادة نسبة الأزهار المؤنثة :

تؤدي المعاملة بالإيثيون إلى زيادة نسبة الأزهار المؤنثة ، فقد وجد Karchi (١٩٧٠) أن معاملة نباتات القارون بالإيثيون بتركيزات تراوحت من ١٥٠ - ٦٠٠ جزء في المليون أدت إلى زيادة نسبة الأزهار المؤنثة ، ونقص نسبة الأزهار المذكرة . كما أدت المعاملة في طول الورقة الحقيقية الثانية إلى إنتاج أزهار مؤنثة في كل من الأصناف الخنثى ، والأصناف التي تحمل أزهاراً مذكرة وأزهاراً خنثى ، وإلى إنتاج أزهار خنثى في الأصناف وحيدة الجنس وحيدة المسكن . كما وجد Loy (١٩٧١) أن المعاملة بالإيثيون بتركيز ٢٤٠ أو ٤٨٠ جزءاً في المليون في الصوية ، أو بتركيز ٥٠٠ جزء في المليون - في الحقل - منعت تكوين الأزهار المذكرة ، وشجعت تكوين الأزهار المؤنثة لفترة طويلة . وتوصل Sulikeri & Bhandary (١٩٧٢) إلى أن معاملة نباتات القارون بتركيز ٢٥٠ جزء في المليون - وهي في طول البادرة - حورت النسبة الجنسية من ٥٩٥ مذكر : ١ مؤنث إلى ٢٢٢٥ مؤنث : ١ مذكر .

كما وجد Rudich وآخرون (١٩٧٢) أن معاملة نباتات القارون من صنف

Ananas PMR (الذى ينتج أزهارا مذكرة وأزهارا خنثى) بالألار أدت إلى زيادة نسبة الأزهار الخنثى . وقد صاحب ذلك نقص فى محتوى الثمار من الجبريللين بدأ بعد ٢ - ٧ أيام من المعاملة ، ثم تلاشى خلال أسبوعين ، وكان ذلك قبل زوال تأثير المعاملة على الإزهار؛ مما يعنى أن الألار أثر على النبات من خلال تأثيره فى مستوى الجبريللين به .

٢ - زيادة نسبة الأزهار المذكرة :

تمكن Rudich وآخرون (١٩٧٢) من زيادة نسبة الأزهار المذكرة فى أحد أصناف القاوون التى تنتج أزهاراً مذكرة ، وأزهاراً خنثى (وهو الصنف Ananas PMR) بمعاملة النباتات بالجبريللين .

نسبة السكريات فى الثمار

تشكل السكريات أكثر من ٩٧ ٪ من المواد الصلبة الذائبة الكلية فى ثمار القاوون ، ويستدل من نسبتها على عديد من صفات الجودة ؛ مثل : الحلاوة ، والمذاق ، والنضج . ويشكل السكروز نحو ٥٠ ٪ من هذه السكريات .

وتوضح الدراسات أن الصفات الأكلية تكون فى الطرف الزهرى للثمرة أفضل مما فى طرف الساق ، أو فى الجزء الملامس لسطح التربة . ويصل الفرق فى نسبة المواد الصلبة الذائبة بين طرفى الثمرة الزهرى والساقى إلى نحو ٢ ٪ . ويحتوى اللب الداخلى على نسبة أعلى من المواد الصلبة الذائبة ، بينما تقل هذه النسبة تدريجياً كلما اتجهنا نحو قشرة الثمرة (من Cohen & Hicks ١٩٨٨) .

هذا .. وتكون نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية فى ثمار القاوون منخفضة خلال المراحل المبكرة من تطور الشعرة ، وتتكون معظم السكريات خلال تلك المرحلة من الجلوكوز والفراكتوز . ولكن مع بداية النضج .. ترتفع نسبة السكريات الذائبة بسرعة متزايدة . ويرجع معظم الارتفاع فى نسبة السكر آنذاك إلى زيادة نسبة السكروز ، بينما تنخفض نسبتا الجلوكوز والفراكتوز ، أو بقيان ثابتين (عن McCollum وآخرين ١٩٨٨) .

النضج ، والحصاد ، والتخزين

النضج

تنضج ثمار القارون بعد نحو ٢ - ٤ شهور من الزراعة ، ومن أهم علامات النضج مايلي :

أولاً : القارون الشبكي

يعرف نضج القارون الشبكي بالعلامات التالية :

١ - يكتمل تكوين الشبك بجلد الثمرة ويتحول من شبك مسطح ذي زوايا حادة إلى شبك ناعم ومحدب .

٢ - يبدأ لون جلد الثمرة بين الشبك في التحول من اللون الأخضر الداكن أو الأخضر الرمادي إلى الأخضر المائل إلى الصفرة .

٣ - يظهر شق حول عنق الثمرة عند موضع اتصاله به ، وتعرف هذه المرحلة من النضج باسم : نصف الانفصال Half Slip . ومع استمرار نضج الثمرة .. يحيط الشق إحاطة تامة بمنطقة اتصال الثمرة بالعنق ، وتعرف هذه المرحلة باسم : اكتمال الانفصال Full Slip . وبالرغم من هذه التسمية .. فإن الثمرة لا تنفصل تماما عن العنق ، بل تبقى متصلة به من المركز ، وتكون في هذه المرحلة سهلة الانفصال تماما عن العنق وجاهزة للتسويق ، بينما تتطلب الثمار في مرحلة نصف الانفصال قوة أكبر للحصاد ، وتكون أقل نضجا . وفي كلتا الحالتين .. يكون الشبك قد اكتمل تكوينه ، وتغير لون جلد الثمرة .

ثانياً : القارون الأملس والكانتلوب

جميع أصناف هاتين المجموعتين لاتنفصل فيها الثمار طبيعيا عن العنق عند النضج ، ويعرف فيها النضج بالعلامات التالية :

١ - اصفرار جلد الثمرة أو جزء منه .

٢ - طراوة الطرف الزهري للثمرة قليلا ، ويظهر ذلك عند الضغط عليه .

٣ - تغير لون جلد الثمرة عند موضع اتصالها بالتربة (Kasmire ١٩٨١) .

الحصاد والتداول

تحصد حقول القارون مرة كل ١ - ٣ أيام حسب درجة الحرارة السائدة ؛ حتى لا تصيح بعض الثمار زائدة النضج إذا طالت الفترة بين القطفات . ويجرى الحصاد فى الصباح الباكر قبل ارتفاع درجة الحرارة ، أو فى المساء ، مع حماية الثمار من أشعة الشمس بعد الحصاد حتى تنقل من الحقل .

وعند تسويق الثمار محليا .. فإنها تقطف عند تمام نضجها (أى فى مرحلة الانفصال الكامل بالنسبة للقارون الشبكي) .. ولكن قبل أن تفقد صلابتها . أما فى حالة الشحن .. فإن الثمار تحصد قبل تمام نضجها . مع مراعاة ألا تكون غير ناضجة إلى الدرجة التى لانتضج معها جيدا بعد الحصاد . أما ثمار شهد العسل .. فإنها تتطلب المعاملة بالإيثيلين حتى تنضج ؛ حيث تلين قليلا عند الطرف الزهري ، وتظهر بها الرائحة المميزة .

تتم معاملة ثمار شهد العسل الناضجة نباتيا - ولكنها لم تصل إلى مرحلة النضج الاستهلاكى - بالإيثيلين بتركيز ٢٠٠ - ١٠٠٠ جزء فى المليون لمدة ٢ - ٥ أيام فى درجة حرارة ٢١°م ، أو أعلى من ذلك . تؤدي هذه المعاملة إلى سرعة وصول الثمار إلى مرحلة النضج الاستهلاكى مع تجانس نضجها ، وتصاحب ذلك زيادة نسبة السكريات الكلية بالثمار ، وتحول السكريات المختلفة إلى سكروز ، وتغير اللون الخارجى من الأخضر إلى الأصفر ، وليونة جلد الثمرة . وتجدر ملاحظة أن هذه المعاملة لاتفيد إذا جمعت الثمار قبل وصولها إلى مرحلة النضج النباتى ، أو بعد بدء دخولها فى مرحلة النضج الاستهلاكى .

التخزين

نادرا ما تخزن ثمار القارون الشبكي ، ويكون ذلك لفترات محدودة عندما تكون الظروف التسويقية غير مناسبة ، كما يلى :

- ١ - تخزين الثمار فى مرحلة نصف الانفصال لمدة ١٥ يوما فى درجة ٢ - ٤°م .
- ٢ - تخزين الثمار فى مرحلة الانفصال الكامل لمدة ٥ - ١٤ يوما فى درجة صفر- ٢°م .

وتكون الرطوبة النسبية من ٨٥ - ٩٠ ٪ فى كلتا الحالتين . علما بأن أضرار البرودة تظهر على الثمار إذا زادت فترة تخزينها عن الحدود المبينة .

هذا .. وقد وجد Cohen & Hicks (١٩٨٦) أن نسبتي الفراكتوز و الجلوكوز تزدادان في ثمار القاوون بزيادة فترة التخزين من يومين إلى تسعة أيام ، وبارتفاع درجة الحرارة التي تخزن عليها الثمار من ٥ إلى ٢٠ م° . كذلك ازدادت نسبة الفراكتوز إلى الجلوكوز بزيادة فترة التخزين ، ولكن لم يلاحظ أى تغير في نسبة السكروز ، أو في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية .

أما ثمار قطر الندى (هنى ديو) .. فإن الظروف المثلى لتخزينها تتوقف على درجة نضجها كما يلي :

١ - الثمار التي نضجت نباتيا ، لكنها لم تصل بعد إلى مرحلة النضج الاستهلاكى :

تعامل هذه الثمار بالإيثيلين كما سبق بيانه ، ثم تبرد ببطء على مدى يومين أو ثلاثة أيام إلى درجة ١٦ م° ، ثم على مدى ٣ - ٤ أيام أخرى إلى درجة ٧ - ١٠ م° .

٢ - الثمار التي نضجت نباتيا ، وبدأت الوصول إلى مرحلة النضج الاستهلاكى :

تفيد معاملة هذه الثمار بالإيثيلين في إسراع نضجها ، ولكن المعاملة ليست ضرورية .
توضع الثمار بعد المعاملة مباشرة في درجة حرارة ٧ - ١٠ م° ورطوبة نسبية ٨٥ - ٩٥ % :
حيث تبقى بحالة جيدة لمدة ٢ - ٣ أسابيع .

٣ - الثمار التي وصلت إلى مرحلة النضج الاستهلاكى :

تخزن هذه الثمار مباشرة في درجة ٧ - ١٠ م° ، ورطوبة نسبية ٨٥ - ٩٥ % .

ويؤدى تخزين ثمار الهنى ديو في درجة حرارة منخفضة لمدة طويلة إلى ظهور أعراض البرودة عليها ؛ فتعرض للتلف سريعا بعد إخراجها من المخزن للتسويق ، وتفقد صلابتها ، وتتحلل أنسجتها ، ويظهر بها طعم ونكهة غير مرغوبين ، وتزداد سرعة ظهور أضرار البرودة بتخزين الثمار في درجة حرارة ٥ م° أو أقل .

وقد تبين وجود علاقة عكسية بين شدة الإشعاع الشمسى الذى تتعرض له الثمار أثناء نضجها ، وبين القابلية للإصابة بأضرار البرودة عند ماخزنت الثمار - بعد الحصاد مباشرة - لمدة ١٧ يوما على درجة ٢٥ م° . هذا .. وتؤدى زيادة التعرض للإشعاع

الشمسى - أثناء نضج الثمار - إلى ظهور اصفرار خفيف في جزء الثمرة المواجهة للإشعاع (Solar Yellowing) . وتمشيا مع ما سبق بيانه .. فإنه توجد علاقة عكسية كذلك بين شدة هذا الاصفرار ، وشدة أمراض أضرار البرودة (Lipton & Peterson) . (١٩٨٧) .

الأمراض والآفات

يراجع الموضوع تحت البطيخ ، كما يراجع موضوع اصفرار الأوراق السفلى - ما بين العروق - تحت الخيار .

الفصل الثامن

الخيار

تعريف بالمحصول

يعد الخيار من محاصيل الخضار المحببة لدى الكثيرين ، وهو من أهم محاصيل الخضار التابعة للعائلة القرعية Cucurbitaceae ، ويسمى بالإنجليزية Cucumber ، أما اسمه العلمي فهو . *Cucumis sativus* L .

يعتقد أن موطن الخيار في شمال الهند ؛ حيث ينمو هناك الصنف النباتي *C. sativus* var. *hardwickii* ، الذي يعتقد بأنه الأصل البري للخيار المزروع .

ولقد عرف الخيار في عصر قدماء المصريين (الأسرة الثانية عشرة) ، كما كان معروفا لدى اليونانيين والرومان ، وأدخل إلى الصين قبل القرن السادس الميلادي ، وزرع على نطاق واسع في أوروبا قبل أن ينتقل إلى أمريكا بعد اكتشافها (Purseglove ١٩٧٤) .

هذا .. ولا يعد الخيار غنياً - بصورة عامة - بأى من العناصر الغذائية ، ولكنه يستهلك على نطاق واسع ؛ لما يتميز به من مذاق مرغوب .

الوصف النباتي

يتشابه الخيار مع القاوون - إلى حد كبير - في طبيعة نمو النبات وصفاته المورفولوجية . النبات عشبي حولي ، والجذر وتدئ متعمق كثير التفرع ، والفروع سطحية النمو غالباً ، والساق مدادة مغطاة بشعيرات خشنة لها أربعة أضلاع ، تتفرع بدرجة قليلة ، وتنمو لمسافة ١٢٠ - ٢٠٠ سم ، وتتكون منها محاليق غير متفرعة .

أما الأوراق فلها عنق طويل ، ونصلها عريض ، وتتكون من خمسة قصوص ، والفص العلوى مدبب يأخذ شكل زاوية حادة فى قمته ، ويصنع زاوية منفرجة مع الفصين التاليين له . تحمل معظم أصناف الخيار أزهارا مذكرة وأزهار مؤنثة على نفس النبات ؛ أى إنها تكون وحيدة الجنس وحيدة المسكن Monoecious ، إلا أنه توجد أصناف قليلة تحمل أزهارا مذكرة وأزهارا خنثى على نفس النبات ، أى تكون Andromonoecious ، وأصناف أخرى كثيرة تحمل أزهارا مؤنثة فقط ، وتعرف بأنّها Gynoecious ، وجميعها من الهجن الحديثة .

تُحمل الأزهار المؤنثة عادة مفردة فى أباط الأوراق ، ورغم أنه قد تتكون أحيانا زهرتان مؤنثتان أو أكثر فى إبط الورقة الواحدة . أما الأزهار المذكرة .. فتحمل غالبا فى حناقيد من خمس أزهار فى أباط الأوراق الأخرى .

تكون الزهرة المؤنثة سفلية ؛ حيث يظهر المبيض بوضوح أسفل الكأس والتويج ، ويتكون الكأس من خمس سبلات ، ويتكون التويج من خمس بتلات صفراء ، وتكون الأسدية فيها أثرية ، أما المتاع ... فيتكون من مبيض به 4 - 5 مساكين ، وقلم قصير سميك ، وتوجد بكل مسكن عدة صفوف طويلة من البويضات ، والأزهار المذكرة ذات عنق طويل ، وتتشابه مع الأزهار المؤنثة فى الكأس والتويج ، وتختلف عنها فى احتوائها على محيط من ثلاث أسدية تحتوى إحداها على متك واحد ، وتحتوى كل من السداتين على متكين ، كما لا تحتوى الزهرة المذكرة على متاع (Hawthorn & Pollard ١٩٥٤) .

يكون موسم الزهرة مستعدا لاستقبال حبوب اللقاح طوال اليوم الذى تتفتح فيه الزهرة . التلقيح خلطى بالحشرات وأهمها النحل ، وتتراوح نسبة التلقيح الخلطى من ٦٥ - ٧٠ ٪ .

تختلف ثمار الخيار فى الطول من ٨ - ٤٠ سم أو أكثر حسب الصنف ، يكون لون الثمار أخضر قبل النضج ، ثم يتحول إلى أبيض مصفر ، أو بى بعد النضج . تبدو مساكين المبيض فى القطاع العرضى كمثث ، وتمثل المساكين بالبذور والمشيمة ، وتوجد طبقة سميكة نسبيا من اللب الأبيض المخضر بين المشيمة وجلد الثمرة .

وتوجد على الثمار أشواك صغيرة Spines تكون غالبا بيضاء اللون فى الأصناف التى

تؤكل طازجة Slicing varieties ، وسوداء في أصناف التخليل Pickling varieties ، ثم يتغير لون هذه الأشواك عند النضج إلى اللون الأبيض المصفر وإلى اللون الأصفر الذهبي أو البرتقالي أو البني في مجموعتي الأصناف على التوالي . وقد تكون الأشواك غير ظاهرة في بعض الأصناف .

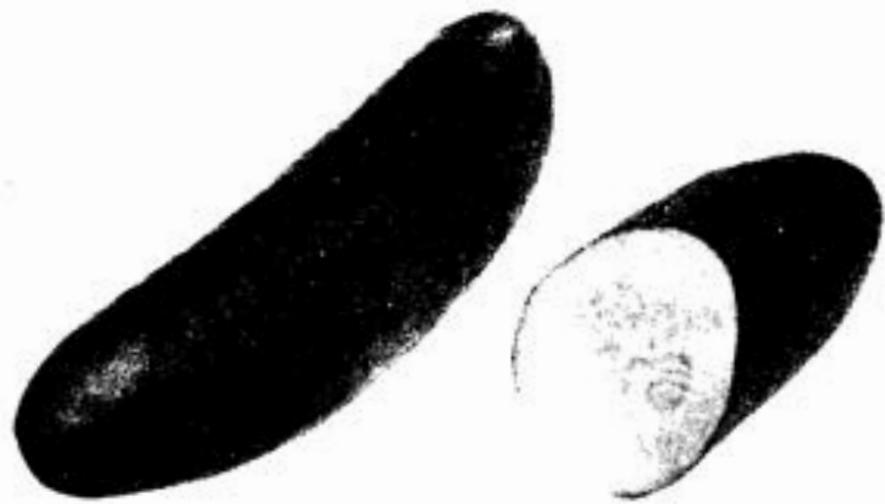
تحتوي الثمرة الواحدة على ٤٠٠ - ٦٠٠ بذرة . والبذور الناضجة منسफطة ، وبيضاوية ذات أطراف مدببة ، وسطحها ناعم ، ولونها كريمي . غلاف البذرة سميك ، يحتوي بداخله على الإندوسبرم والجنين ، وتشغل الفلقتان معظم حجم البذرة . يحتوي الجرام الواحد على نحو ٢٥ بذرة .

الأصناف

من أهم أصناف الخيار التي تنتشر زراعتها ما يلي :

١ - بيت ألفا Beit Alpha :

صنف مفتوح التلقيح (غير هجين) ، ثماره ذات نوعية جيدة تناسب نوق المستهلك (شكل ٨ - ١) .



شكل (٨ - ١) : صنف الخيار بيت ألفا Beit Alpha .

٢ - بيت ألفا هجين Beit Alpha Hybrid :

هجين من طراز بيت ألفا يناسب الزراعات المكشوفة بدرجة أكبر من المحمية .

٢ - بيت ألفا هجين أنثوى Beit Alpha Female Hybrid :

هجين يحمل أزهارا أنثوية بنسبة تصل إلى ٩٠ ٪ ؛ ولذا .. فإنه يخلط أثناء الزراعة
بنباتات من الصنف بيت ألفا غير الهجين لتعمل كملقحات (شكل ٨ - ٢) .



شكل (٨ - ٢) : صنف الخيار بيت ألفا هجين أنثوى Beit Alpha Female Hybrid .

٤ - أميرة ٢ Amera 2 :

هجين من طراز بيت ألفا ، أنثوى ، يتحمل أمراض البياض الزغبي ، والبياض النقيص ،
ومفيس موزايك الخيار .

هجين أنثوي تقريبا من طراز بيت ألفا . مقاوم لأمراض البياض الزغبى ، والبياض الدقيقى ، وفيرس موزايك الخيار (شكل ٨ - ٣) .



شكل (٨ - ٣) : صنف الخيار مدينة Medina .

٦ - راميتا Ramita ، وحامادا Hamada ، وصفاء Safaa :

هجين نو ثمار خضراء قاتمة اللون ، مقاومة لفيرس موزايك الخيار ، تتحمل أمراض البياض الزغبى والبياض الدقيقى . تصلح للزراعة تحت الأنفاق المنخفضة .

هجين نو شمار قصيرة . يتحمل الإصابة بالبياض الثقيل . يصلح للزراعة تحت الأنفاق المنخفضة .

هجين مبكر أنثوي بدرجة عالية ، ثماره طويلة من طراز بيت ألفا ، ناعمة . يتحمل الإصابة بكل من البياض الثقيل ، والبياض الزغبي ، وفيرس تبرقش الخيار .

ومن الهجن الأخرى المعروفة في الزراعة : دليلة Dalilah ، وسويت كرنش Sweet Crunch ، وسليبرتي Celebrity ، وكونكورد Concorde ، وهيلارس Hylares ، ونجاح .

الاحتياجات البيئية

يتشابه الخيار مع القارون والبطيخ في احتياجاته البيئية . ورغم كونه من خضر الجو الدافئ التي تضار بشدة من الصقيع ، إلا أنه أكثر تحملاً لانخفاض درجة الحرارة من البطيخ والقارون .

تنبت بذور الخيار في مدى حراري يتراوح من ١١ - ٢٥°م . ولكن الإنبات يكون بطيئاً في الحرارة المنخفضة حتى ١٨°م ، وأنسب درجة حرارة للإنبات تتراوح من ٢٥ - ٣٠°م . ويتراوح المجال الحراري المناسب لنمو النباتات من ١٨°م ليلاً إلى ٢٧°م نهاراً .

التكاثر وطرق الزراعة

يتكاثر الخيار بالبذور التي تزرع في الحقل مباشرة ، وقد تزرع في الشتلات لإنتاج شتلات بصلياً في العروات التي يسودها جوارد خلال المراحل المبكرة من النمو . ويتشابه الخيار في هذا الشأن مع القارون .

تبلغ كمية التقاوي التي تلازم لزراعة الغدان نحو ١.٥ كجم من البذور عند الزراعة في الحقل مباشرة في الجو البارد ، وتتخفف الكمية اللازمة إلى كيلو جرام واحد في الجو الدافئ ، وإلى ٢٥٠ جم عند الزراعة في الشتلات .

ويزرع الخيار كما يزرع القاوون والبطيخ ، مع بعض الأمور التي يجب أخذها في
المسبان كما يلي :

١ - تكون الزراعة في حالة الري بالغمر على مصاطب بعرض ١٢٠ سم وعلى مسافة
٣٠ سم بين الجور في المصطبة الواحدة . مع ترك نبات واحد في كل جورة بعد الخف . أما
في حالة الري بالتنقيط (وهي الطريقة المفضلة لري الخيار في الأراضي الرملية) .. فتكون
مسافات الزراعة : ١٢٥ سم بين خراطيم الري ، و ٥٠ سم بين الجور في الخط الواحد ،
مع ترك نباتين في كل جورة .

٢ - يمكن إنتاج الخيار تحت الأغطية البلاستيكية المنخفضة في العروات الباردة نسبيا
كما في القاوون . يفيد ذلك في تحسين النمو الخضري وزيادة المحصول (Wolfe وآخرون
١٩٨٩) .

٣ - يمكن تربية الخيار رأسيا في الزراعات المكشوفة بنفس الطريقة التي سبق بيانها
تحت الظمام ، ولكن الخيار لا ينتج بهذه الطريقة إلا عندما تكون الظروف البيئية مثالية
للمنمو من حيث الحرارة المعتدلة ، والرطوبة النسبية المتوسطة ، وانعدام الرياح الباردة
والحارة الجافة ؛ وذلك لأن أي انحراف عن الظروف المثلى يؤدي إلى سرعة نبول الأوراق
وتلفها وجفافها ، وينعكس ذلك بشكل سيء على النمو النباتي والمحصول .

وقد وجد Hanna وآخرون (١٩٨٧) زيادة جوهرياً في محصول نباتات الخيار المرباة
رأسيا في بعض الزراعات المكشوفة عن الزراعات المحمية الأرضية العادية . وقد ازداد
المحصول الصالح للتسويق في بعض الحالات لأكثر من الضعف ، كما انخفضت أعفان
الثمار جوهريا . وقد صاحبت التربية الرأسية للخيار زيادة في نسبة الأزهار المؤنثة العاقدة ،
وزيادة في النمو الورقي . كما أدى نقص مسافة الزراعة بين النباتات من ٣٠ سم إلى ١٥
سم إلى زيادة المحصول جوهريا .

ويعتقد أن تربية الخيار رأسيا تؤدي إلى زيادة تعرض الأوراق للأشعة الشمسية ، وزيادة
حركة الهواء بين الأوراق ؛ الأمر الذي يساعد على نقص الرطوبة النسبية بين أوراق النبات ،
واقترابها من الرطوبة النسبية للهواء الجوي ، فتقل بذلك فرصة الإصابة بالمرض . كما

تساعد التربة الرأسية على مكافحة الآفات بصورة أفضل مما في الزراعات الأرضية التي تكون فيها الأوراق متزاحمة بدرجة لا تسمح بوصول مطول الرش إلى كل الأسطح الورقية كما في الزراعات الرأسية .

مواعيد الزراعة

يزرع الخيار في مصر في أربع عروات : صيفية مبكرة ، وصيفية عادية ، وخريفية ، وشتوية كما سبق بيانه بالنسبة للقائون، مع ملاحظة أن العروة الخريفية (المحدد لزراعتها شهر يوليو في القايون) يمكن أن تمتد زراعتها إلى منتصف أغسطس في الوجه البحري ، وإلى سبتمبر وأكتوبر في مصر العليا ؛ لأن الخيار يبقى في الأرض فترة أقصر من القايون، ويحمل انخفاض درجة الحرارة بدرجة أكبر منه أيضاً .

عمليات الخدمة الزراعية

تأخذ حقول الخيار نفس عمليات الخدمة الزراعية التي تجرى لحقول القايون ، مع التأكيد على الأمور التالية :

١ - يفضل ري الخيار بطريقة التنقيط مع عدم ربه بطريقة الرش ؛ تجنباً لانتشار الأمراض .

٢ - يحتاج الخيار إلى توافر الرطوبة الأرضية بصفة دائمة خلال موسم النمو . وأحرج الفترات التي تحتاج فيها النباتات إلى الماء هي أثناء الإزهار ، ويؤدي نقص الرطوبة الأرضية خلال هذه الفترة إلى حدوث نقص كبير في المحصول .

٣ - يفيد تحليل النبات - في بداية مرحلة عقد الثمار - في تحديد مدى حاجته من الأسمدة . فإذا كانت مستويات العناصر في عرق الورقة السادسة من القمة النامية للنباتات خلال هذه المرحلة ٥٠٠٠ جزء في المليون من الأزوت (على صورة NO_3) ، و ١٥٠٠ جزء في المليون من الفوسفور (على صورة PO_4) ، و ٢ ٪ من البوتاسيوم .. فإن ذلك يعني أن النباتات تعاني بالفعل من نقص هذه العناصر ، أما إذا كانت مستويات العناصر ٩٠٠٠ جزء في المليون أزوت ، و ٢٥٠٠ جزء في المليون فوسفور ، و ٥ ٪ بوتاسيوم .. فإن ذلك يدل على أن النباتات تحصل على كميات كافية منها للنمو الجيد ، وتدل المستويات الوسطية بين

هذه الحدود على أن النباتات يمكن أن تستجيب للتسميد .

٤ - تتشابه احتياجات الخيار من مختلف العناصر الغذائية مع احتياجات القارون كما يلي :

أ - قبل الزراعة : ٢٠ م سماداً بليداً ، أو مخلوط من ٢٠ م سماد بليدي مع ٥ م سماد كنتكوت ، يضاف إليها ٢٠ كجم نيتروجيناً ، و ٤٥ كجم P_2O_5 ، و ٢٠ كجم K_2O ، للفدان (يراجع موضوع التسميد السابق للزراعة تحت الطماطم) .

ب - بعد الزراعة : ٨٠ كجم نيتروجيناً ، و ١٢ كجم P_2O_5 ، و ٦٤ كجم K_2O للفدان .

٥ - تكون أعلى معدلات للتسميد بعناصر الفوسفور والنيتروجين والبوتاسيوم بعد الزراعة بنحو أربعة أسابيع ، وعند الإزهار ، أو بعد نحو أسبوعين من بداية الحصاد على التوالي .

٦ - تلزم الحشرات - وبصفة خاصة النحل - لإتمام عملية التلقيح في الخيار . ويجب أن تصل عدة مئات من حبوب اللقاح إلى كل زهرة حتى يحدث إخصاب كامل . ويزيد عدد البذور في الثمرة مع زيادة عدد زيارات النحل حتى ٤٠ - ٥٠ زيارة لكل زهرة ، ولكن لا تلزم سوى ٢٠ زيارة فقط لكل زهرة للحصول على أعلى محصول . ويؤدي ضعف التلقيح إلى إنتاج ثمار مشوهة .

يتطلب التلقيح الجيد توفير خلية نحل لكل فدان من الأصناف الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن تزيد إلى ثلاث خلايا للفدان في حالة الأصناف الأنثوية gynocious التي تزرع معها ملقحات (McGregor ١٩٧٦) .

الفسينولوجي

الطعم والنكهة

ترجع النكهة المميزة المحسوبة للخيار بدرجة كبيرة إلى مركب hex-2- enal ، ويدرجة أقل إلى مركب nona-3- trans, 6 cis- dienal . ويعد المركب Non - 2 enal المسئول عن الطعم القابض غير المرغوب الذي يظهر أحياناً في بعض

النسبة الجنسية

تختلف أصناف الخيار كثيرا في نسبة الأزهار المذكرة إلى المؤنثة : فبينما تكون هذه النسبة واسعة جدا ، وتميل بشدة إلى جانب الأزهار المذكرة في الأصناف الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن monoecious ، نجد أنها تنقلب إلى أقل من ٠,١ - أكثر من ٩ في الأصناف الأنثوية بدرجة عالية ، وإلى صفر : ١ في الأصناف الأنثوية gynoecious .

وتبين دراسات Hayashi وآخرين (١٩٧١) أن نباتات الخيار الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن تحتوي على تركيزات أقل من الجبريللين عن النباتات الأنثوية . كما وجد Hemphill وآخرون (١٩٧٢) أن بنور ونباتات الخيار الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن ، والخيار الذي يحمل أزهارا مذكرة وأزهارا خنثى (andromonoecious) تحتوي على كميات من الجبريللين أعلى جوهريا عما في النباتات الأنثوية . كما أدى ارتباع بنور السلالة الأنثوية إلى تكوينها لبعض الأزهار المذكرة ، وصاحب ذلك زيادة في نشاط الجبريللينات .

كما تبين دراسات Rudich وآخرين (١٩٧٦) أن السلالات الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن - وتلك التي تحمل أزهارا مذكرة وأزهارا خنثى - محتواها من الإيثيلين أقل مما في السلالات الأنثوية ، أو السلالات الخنثى hermaphroditic . وقد ظل إنتاج الإيثيلين منخفضا في النباتات التي تنتج أزهارا مذكرة ، وأزهارا خنثى طوال فترة التجربة التي دامت شهرا . أما النباتات الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن .. فقد ظهرت بها قفزة في إنتاج الإيثيلين عند بدء ظهور الأزهار المؤنثة .

وتتأثر النسبة الجنسية في الخيار بكل من العوامل البيئية ، ومعاملات منظمات النمو كما يلي :

١ - تأثير العوامل البيئية

بينما لا تؤثر العوامل البيئية على طبيعة الإزهار في أصناف الخيار الأنثوي ، نجد أن لها تأثيرا كبيرا على النسبة الجنسية في الأصناف الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن : فتزيد نسبة الأزهار المذكرة بارتفاع درجة الحرارة ، وزيادة شدة الإضاءة ، والفترة الضوئية ،

ومعاملات التسميد الأزوتى ، والرطوبة الأرضية ، إلا أن الأصناف تختلف فى مدى استجابتها لهذه العوامل .

٢ - تأثير منظمات النمو

تؤدى معاملة نباتات الخيار بالجبريللين إلى زيادة نسبة الأزهار المذكرة ، ويكون تأثير المعاملة أقوى ما يمكن فى الأصناف الأنثوية ، ثم فى الأصناف التى تنتج أزهارا مؤنثة ، وأزهارا خنثى ، ودرجة أقل فى الأصناف الوحيدة الجنس الوحيدة المسكن (Bhattacharya & Tokumasu ١٩٧٠) .

ويمكن إكثار الأصناف الأنثوية برشها بتركيز ١٠٠ جزء فى المليون من GA4+7 لتنتج أزهارا مذكرة . كذلك يمكن دفع نباتات الخيار الأنثوية لإنتاج أزهار مذكرة - بغرض إكثارها - برش النباتات ٢ - ٢ مرات بنترات الفضة بتركيز ٢٠٠ - ٥٠٠ جزء فى المليون ابتداء من مرحلة الورقة الحقيقية الأولى (Kasrawi ١٩٨٨) .

وعلى العكس من معاملات الجبريللين وبنترات الفضة ، فإن معاملة نباتات الخيار بالإيثيفون Ethephon تحدث زيادة جوهرية فى كل من نسبة الأزهار المؤنثة والمحصول ؛ حيث تستمر النباتات فى إنتاج أزهار مؤنثة فقط لمدة ٢ - ٢ أسابيع فى بداية مرحلة الإزهار . وتعد أفضل معاملة هى رش النباتات مرتين فى مرحلتى نمو الورقة الحقيقية الثانية والرابعة بتركيز ٢٥٠ - ٥٠٠ جزء فى المليون (Rudich وآخرون ١٩٧٠) ، ولتوقيت المعاملة - حسب مرحلة النمو النباتى - تأثير كبير فى هذا الشأن .

كذلك وجد أن معاملة نباتات الخيار التى تنتج أزهارا مذكرة وأزهارا خنثى بالإيثيفون يحولها إلى نباتات وحيدة الجنس وحيدة المسكن . ويتوقف مدى التحول على التركيز المستعمل ، ومرحلة النمو التى تجرى عندها المعاملة (Augustine وآخرين ١٩٧٣) .

ولزيد من التفاصيل عن النسبة الجنسية فى الخيار والعوامل المؤثرة فيها .. يراجع حسن (١٩٨٨) .

١ - عدم انتظام شكل الثمار

تكون ثمار الخيار أحيانا غير منتظمة الشكل ، كأن تكون ممثلة من طرف الساق ، أو من وسطها ، ويصاحب ذلك انحناء الثمرة وانبعاجها نسبيا من الطرف الزهري ؛ وترجع هذه الظاهرة إلى عدم اكتمال التلقيح بصورة جيدة ، أو إلى فشل الإخصاب بسبب عدم ملاصقة الظروف البيئية . وتعرف هذه الحالة باسم Crooking ، وتعد من أهم العيوب الفسيولوجية في الخيار .

يبدأ انحناء الثمرة في مرحلة مبكرة من نموها وهي بطول ١.٥ سم . ويعد وجود مواعع تعوق النمو الطبيعي للثمرة من أسباب التواء ثمرة الخيار ، وكذلك تغذية بعض الحشرات الثاقبة الماصة - كالمن ، والتريس - على أحد جوانب الثمرة وهي صغيرة .

٢ - اللب الإسفنجي Pillowwy

اقترح Staub وآخرون (١٩٨٨) إطلاق اسم Pillowwy (من وسادة Pillow) على عيب فسيولوجي يظهر بثمار الخيار عند تعرض النباتات لنقص الكالسيوم . يتميز هذا العيب بظهور مناطق شبيهة بالاستيروموم Styrofoam-Like في جدار الثمرة الوسطى Mesocarp (اللب) ، تكون بيضاء معتمة مسامية القوام Porous - textured ، وتبدو خلاياها البرانشيمية - بالفحص الميكروسكوبي - أكبر حجما ، بينما تكون المسافات البينية (بين الخلايا) أقل ، أو معدومة . وبينما لا يكون هذا العيب الفسيولوجي ملحوظا في الثمار التي تستهلك طازجة ، فإن هذه المناطق تأخذ لونا ضاريا إلى الرمادي بعد تخليل الثمار ، لذا .. فإنه يعد خطيرا في أصناف التخليل ؛ لأنه يجعل الثمار المخلة غير صالحة للاستهلاك.

ويزداد معدل وشدة الإصابة بهذا العيب الفسيولوجي عند تعرض النباتات لنقص في الرطوبة الأرضية خلال مرحلة الإثمار (Thomas & Staub ١٩٩٢) .

وتبين دراسات Frost & Kretchman (١٩٨٩) أن نقص الكالسيوم يصاحبه كذلك ظهور مناطق متحللة مائية المظهر في كل من بشرة الثمار epidermis وجدها pericarp

عند طرفها الزهري . كما تظهر في بعض الثمار - التي تعاني نقص الكالسيوم - جيوب هوائية أسطوانية الشكل بين مساكن الثمرة بالقرب من طرف الثمرة المتصل بالعنق ؛ ويرجع ذلك إلى اختلال في النمو الطبيعي للثمرة .

النضج والحصاد والتخزين

النضج

يبدأ حصاد الخيار عادة بعد ٤٥ - ٦٠ يوماً من الزراعة حسب الصنف ودرجة الحرارة؛ حيث يكون الحصاد أسرع في الجو الحار . وفي الأصناف التي تستهلك ثمارها وهي صغيرة . وعموماً فإن حصاد الخيار يتم على أساس حجم الثمرة ، والغرض من الزراعة ، فتجمع ثمار التخليل وهي صغيرة جداً (بعد يوم من تفتح الزهرة) ، أو عندما يصل طول الثمرة إلى ٨ - ١٥ سم (بعد ٤ - ٥ أيام من تفتح الزهرة) ؛ وذلك لأنها تصبح زائدة النضج إذا زاد طولها على ذلك . وتجمع ثمار الصنف بيت ألفا - وكذلك الأصناف الأخرى من نفس الطراز - عندما يتراوح طولها من ١٥ - ١٨ سم . أما الأصناف الأمريكية فتحصد ثمارها عندما يبلغ طولها من ٢٠ - ٢٥ سم .

الحصاد

يجرى الحصاد يدوياً ، ويستمر لمدة ١ - ٢ شهرًا . وتتوقف المدة على الظروف البيئية السائدة ، وحالة النمو النباتي ، ومدى سلامته من الإصابة بالآفات . ويمكن الحصاد - عادة - كل ٢ - ٣ أيام في بداية موسم الحصاد ، ثم يومياً بعد ذلك ، وتزيد المدة بين مرات الجمع إلى ٥ - ٧ أيام في الجو البارد . ويلزم ترك جزء من عنق الثمرة متصلاً بها عند الحصاد .

ويؤدى تأخير الحصاد - ولو إلى أيام قليلة - إلى تخطى الثمار للطور المناسب للتسويق . ويلزم في هذه الحالة حصادها والتخلص منها بدلاً من تركها على النبات ؛ وذلك لأن تكوين البذور ونضجها يستنفذ جزءاً كبيراً من طاقة النبات ، ويمنع نمو الثمار الأخرى ، ويقلل سرعة النمو الخضري والمحصول .

التخزين

تخزن ثمار الخيار في درجة حرارة تتراوح من ٧ - ١٠°م ، مع رطوبة نسبية تتراوح من ٩٠ - ٩٥٪ ، وتحتفظ الثمار بنضارتها تحت هذه الظروف لمدة ١٠ - ١٤ يوماً ، وتتعرض الثمار للإصابة بأضرار البرودة إذا خزنت في درجة حرارة تقل عن ٧°م لمدة أكثر من يومين . وتظهر هذه الأضرار على شكل بقع مائية ، ونقر ، وانهياب بأنسجة الثمرة ، كما تتحلل أنسجة الثمرة بسرعة بعد إخراجها من المخزن . وقد أفاد نقل الثمار إلى درجة ١٢°م لمدة ١٨ ساعة كل ثلاثة أيام في إطالة فترة تخزينها على درجة ٢٥°م دون أن تظهر عليها أضرار البرودة عندما نقلت إلى درجة ٢٠°م بعد إخراجها من المخزن . وبالمقارنة .. فإن الثمار التي خزنت على درجة ٢٥°م بصفة دائمة ظهرت عليها أضرار البرودة بعد ستة أيام فقط من التخزين (Cabrera & Saltveit ١٩٩٠) .

ويؤدي تخزين الثمار - في درجة حرارة تزيد على ١٠°م - إلى سرعة اصفرارها ، ويبدأ التغيير في اللون في غضون يومين ، وتزداد سرعته إذا وجدت ثمار منتجة للإيثيلين - كالتفاح - مع الخيار في المخزن . أما الرطوبة النسبية العالية .. فترجع أهميتها إلى منع انكماش وذبول الثمار بسرعة أثناء التخزين .

الأمراض والآفات

يراجع الموضوع تحت البطيخ .

اصفرار الأوراق

انتشرت خلال السنوات الأخيرة في مصر وعدد من دول المنطقة - وكذلك في مناطق أخرى من العالم ؛ مثل : إسبانيا ، وفرنسا ، واليابان ، وولاية كاليفورنيا الأمريكية - ظاهرة اصفرار ما بين العروق في الأوراق السفلى لنباتات العائلة القرعية ؛ مثل : الخيار ، والقاوون ، والبطيخ ، والكوسة .

تبدأ الأعراض في الظهور على الورقة الأولى بالنبات بعد نحو ٢٥ - ٤٥ يوماً من الزراعة كتبرقش مصفر خفيف بين عروق الورقة . وبالتدريج .. تصبح المناطق المبرقشة صفراء اللون ، وتلتحم معا ، ثم تكتسب لونا أصفر زاهياً ، بينما تبقى العروق الرئيسية

خضراء اللون (شكلا ٨ - ٤ ، و ٨ - ٥ ، يوجدان في آخر الكتاب) .

تنتشر هذه الأعراض تدريجيا في الأوراق الأحدث بسرعة تزيد عن معدل تكوين الأوراق الجديدة ، إلى أن يصبح بالإمكان مشاهدة كل مراحل تطور أعراض الاصفرار على النبات الواحد ، بينما تبقى أحدث الأوراق المكتملة التكوين خالية من الأعراض ، أولا تظهر بها سوى نقاط صغيرة صفراء قليلة العدد . كذلك تصبح الأوراق المسنة أكثر سمكا ، وأكثر عرضة للتقصف عند محاولة ثنيها .

وفي البطيخ .. قد تصبح مناطق الورقة الصفراء متحللة ، بينما تبقى الأوراق الحديثة صغيرة الحجم ، ويظهر بها النفاق بسيط ، وتصبح أكثر سمكا .

ويصاحب ظهور أعراض الاصفرار بطء في النمو ؛ فتصبح النباتات ضعيفة ، وتموت مبكرة ، ويتوقف النقص في المحصول وتدهور صفات الجودة في الثمار على مرحلة النمو النباتي التي يبدأ فيها ظهور الأعراض . فعندما يبدأ ظهور الأعراض بعد ٤ - ٥ أسابيع من الزراعة ، من الزراعة يقل المحصول بشدة ، ولا يكون من المتوقع الحصول على أى عائد من الزراعة ، بينما يكون المحصول المتوقع لا بأس به إذا بدأ ظهور الأعراض بعد ١٠ أسابيع من الزراعة .

تُحدث مجموعة من الفيروسات الأعراض التي سبق بيانها في مختلف القرعيات . ففي ولاية كاليفورنيا الأمريكية .. يُسبب هذه الأعراض فيروس اصفرار الخس المعدى *Lettuce Infectious Yellow Virus* ، وهو فيروس ينتشر هناك بصورة وبائية - منذ عام ١٩٨٢ - على الخس والقاوون ، ولكنه يصيب معظم القرعيات الأخرى (*Duffus & Flock* ١٩٨٢ ، و *Duffus* وآخرون ١٩٨٦) . وينتقل هذا الفيروس بواسطة طراز A (أو طراز البانسية *Poinsetta type* من حشرة الذبابة البيضاء *Bemisia tabaci* *McCreight* ١٩٩٢) .

وفي اليابان .. ظهرت أعراض مماثلة على الخيار بواسطة فيروس أطلق عليه اسم فيروس اصفرار الخيار *Cucumber Yellow Virus* ، ثم تبين أنه مماثل لفيروس اصفرار البنجر الكائب *Beet Pseudo Yellow Virus* الذي ينتقل بواسطة حشرة الذبابة

البيضاء *Trialeurodes vaporariorum* (Zenbayashi وآخرون ١٩٨٨) .

وفي فرنسا .. ظهرت تلك الأعراض على قاوون الصويات ، وأرجعت إلى فيروس - ينتقل بواسطة الذبابة البيضاء *T. vaporariorum* - أطلق عليه اسم فيروس اصفرار القاوون Muskmelon Yellows Virus (Lot وآخرون ١٩٨٣) .

وفي إسبانيا .. ظهرت أعراض معاشلة على القاوون ، ووجد أن مسببها ينتقل بواسطة الذبابة البيضاء *T. vaporariorum* (تقارير ١٩٨٩ - ١٩٩١ من تعاونية وراث القرعيات Cucurbit Genetics Cooperative) .

وفي دولة الإمارات ظهرت الأعراض التي سبق بيانها وانتشرت وبائياً - منذ عام ١٩٨٥ - على مختلف القرعيات ، وخاصة القاوون ، والبطيخ ، وخيار الصويات ، ووجد أن سببها فيروس - قد يكون جديداً - ويشبه فيروس اصفرار الخس المعدى مورفولوجياً ، وينتقل بواسطة الذبابة البيضاء *B. tabaci* (Hassan & Duffus ١٩٩٠) .

وفي اليمن .. عُزل من نباتات البطيخ المصابة بالاصفرار والتقرم فيروس من مجموعة الجيمينفاي Geminivirus . بينما عُزل من نباتات القاوون التي ظهرت عليها أعراض معاشلة فيروس من مجموعة الكلوستيريو Closterovirus (Jones وآخرون ١٩٨٨) . وكانت نسبة الإصابة ٥٠ - ٦٠٪ في القاوون ، ونحو ٩٠٪ في البطيخ .

أما في مصر .. فقد لوحظ انتشار تلك الأعراض بصورة وبائية على خيار الصويات منذ موسم ١٩٩٠ / ١٩٩١ ، كما لوحظ انتشاره في كثير من زراعات الخيار والقاوون المكشوفة ، ودرجة أقل في زراعات الكوسة منذ صيف ١٩٩١ ، ولكنه لم يلاحظ على البطيخ ، الأمر الذي يدل على احتمال أن مسببه - إن كان فيروساً - يختلف عن الفيروس المسبب لتلك الأعراض في الإمارات . وجدير بالذكر أن شدة الإصابة بهذه الأعراض ترتبط إيجابياً بشدة الإصابة بالذبابة البيضاء *B. tabaci* . ونظراً لأن مكافحة الذبابة البيضاء - كعائل للفيروسات - يعد أمراً غاية في الصعوبة ؛ حيث تكفي تغذية ثلاث ذبابات فقط حامة للفيروس على النبات لكي تنقله إليه ؛ لذا .. فإن الوسيلة الوحيدة العملية لمكافحة هذه الفيروسات تكون بالتربية لإنتاج أصناف مقاومة نظراً لأن المقاومة لا تتوفر حالياً في أي من الأصناف التجارية المنتشرة في الزراعة .

الفصل التاسع

الكوسة

تعريف بالمحصول

تعد الكوسة Squash (أو Summer Squash) أحد أهم محاصيل الخضار التابعة للعائلة القرعية Cucurbitaceae وتتبع جميع أصناف الكوسة النوع *Cucurbita pepo* L.

توجد أدلة كثيرة على أن أمريكا الشمالية هي موطن الأنواع الخمسة الرئيسية التابعة للجنس *Cucurbita* . ويستدل من أقدم الآثار التي يرجع تاريخها إلى ٧٠٠٠ - ٥٥٠٠ سنة قبل الميلاد على وجود النوع *C. pepo* في المكسيك ، وأنه كان منتشرًا على نطاق واسع في شمال المكسيك ، وفي الولايات الأمريكية الجنوبية الغربية قبل عصر كولبس (١٩٧٤ Purseglove) .

وتبعًا لسرور وآخرين (١٩٣٦) .. فإن القرع بأنواعه المختلفة (بما في ذلك قرع الكوسة) كان يوجد في مصر قديمًا ، وكان يطلق عليه في اللغة المصرية القديمة لفظة ببا . وقد شاهده في مصر عبد اللطيف البغدادي .

تحتوى الكوسة على كميات متوسطة من بعض الفيتامينات ؛ مثل : النياسين (١٠ ر٠ مللجم / ١٠٠ جم) ، والريبوفلافين (٠.٩ ر٠ مللجم / ١٠٠ جم) ، وحامض الأسكوربيك (٢٢ مللجم / ١٠٠ جم) ، ولكنها تعد من الخضار الفقيرة في محتواها من العناصر الغذائية الأخرى .

الوصف النباتي

الكوسة نبات عشبي حولي . الجذر وتدى متعمق في التربة كثير التفرع ، إلا أن الجنور الجانبية تكون سطحية غالبا .

للساق خمسة أضلاع مغطاة بشعيرات خشنة ، وقد تكون قائمة أو مفترشة يصل نمو الأصناف القائمة إلى مسافة ٩٠ - ١٢٠ سم . أما الأصناف المفترشة ... فإنها قد تمتد لمسافة ٦ - ٩ أمتار . الأوراق كبيرة بسيطة ، ويغطي النصل والعنق شعيرات خشنة . العنق طويل ، والنصل مكون من ٢ - ٧ فصوص غائرة . وتظهر في بعض الأصناف بقع بيضاء على نصل الورقة في أماكن تلاقي العروق وتفرعاتها .

معظم الأصناف وحيدة الجنس وحيدة المسكن . تحمل الأزهار المذكرة على أعناق طويلة ورفيعة ، بينما تحمل الأزهار المؤنثة على أعناق قصيرة وسميكة تصبح بعد العقد بمثابة عنق أو سوقة الثمرة Fruit Stalk .

التلقيح خلطي بدرجة عالية ، ويتم - أساسا - بواسطة النحل الذي يكثر نشاطه في الصباح حتى منتصف النهار .

الثمار لبية Pepo تختلف في الشكل والملمس واللونين الخارجى والداخلى باختلاف الأصناف . ويتوقف شكلها على اتجاه الانقسام الميوزوى من بداية المراحل الأولى لنمو الثمرة ؛ ففي الثمار المستطيلة .. تكون خيوط المغزل موازية للمحور الطولى للثمرة في معظم الانقسامات . أما في الثمار الكروية .. فإن اتجاه خيوط المغزل يكون عشوائيا . وتوجد البذور في تجويف يتكون في مركز الثمرة عند النضج . والبذور بيضاوية الشكل تبلغ أبعادها حوالى ٠.٦ × ١.٢ سم ، لونها أبيض إلى رمادى فاتح ، وسطحها خشن قليلا . ويحتوى الجرام الواحد على حوالى ١٠ بذرات .

الأصناف

الطرز الصيفية

تقسم أصناف الكوسة إلى الطرز التالية :

١ - طراز الزوكيني Zucchini Type .. وتتميز أصنافه بأن ثمارها أسطوانية الشكل ، متجانسة بامتداد طولها ، ناعمة الملمس ، يتراوح طولها من ١٥ - ٢٠ سم ، وقطرها من ٥ - ٧ سم . يختلف لونها الخارجى من الأخضر الفاتح المبرقش بالأبيض إلى الأخضر القاتم المائل إلى الرمادى ، كما يختلف لونها الداخلى من الأبيض إلى الأخضر الفاتح والكريمى . ومن أمثلتها : الكوسة الإسكندراني ، والبلدى ، وجرای زوكيني Gray Zucchini (شكل ٩ - ١) .



شكل (٩-١) : صنف الكوسة جرای زوكيني Grey Zucchini .

٢ - طراز الإسكالوب Scallop type .. وتتميز أصنافه بأن ثمارها منضغطة ، ذات حواف مسننة من أحد جانبيها . يتراوح قطرها من ٥ - ٧ سم ، ويختلف لونها الخارجى من الأخضر الفاتح إلى الأبيض الكريمى والأصفر الذهبى . ومن أمثلتها : هوايت بوش سكالوب White Bush Scallop ، وجولدن بوش سكالوب Golden Bush Scallop ، والصنف الهجين بيتريان Peter Pan (شكل ٩ - ٢) .



شكل (٩-٢) صنف الكوسة بيتربان Peter Pan .

٢ - طراز الأصناف الصفراء الكريمة Yellow Type .. وتتميز أصنافه بان ثمارها منبعجة قليلا من طرفها الزهري ، بينما يكون طرفها الآخر قصيرا أو مستقيما Straightneck ، أو طويلا ملتويا Crockneck . ويأن لونها الخارجى أصفر كريمى والداخلى أبيض كريمى ، ويتراوح طولها من ١٥ - ١٧ سم . ومن أمثلتها

الأصناف : إيرلى بروليفك ستريت تك Early Prolific Straightneck ، وإيرلى يلو سمر كروككك Early Yellow Summer Crookneck .

٤ - الطراز الكروي Round Type .. وتتميز أصنافه بأن ثمارها كروية تماما ، ومن أمثلتها الصنف Round Zucchini ..

٥ - طراز الفجتل مارو Vegetable Marrow Type .. وتتميز أصنافه بأن ثمارها أسطوانية الشكل ، مثل طراز الزوكيني ، إلا أنها تستدق قليلا من جهة طرف عنق الثمرة ، وهي تميل إلى القصير ؛ حيث تتراوح في الطول من ١٥ - ١٧ سم ، ولونها الخارجى أخضر فاتح أو مبرقش والداخلى أبيض أو كريمى . ومن أمثلتها : الصنف فجتل مارو Vegetable Marrow ، والهجين كلاريتا Clarita (شكل ٩ - ٣) .



شكل (٩-٣) : صنف الكوسة كلاريتا Clarita .

الأصناف الهامة

يعد الصنف الإسكندرنى أكثر الأصناف انتشارا فى الزراعة فى مصر . النباتات قائمة ، يتراوح لون الثمار من الأخضر الفاتح جدا إلى الأخضر المتوسط الدكنة ، واللون

الفاتح هو المفضل ، وهو صنف مبكر غزير المحصول ؛ إذا يتساوى مع معظم الأصناف الأجنبية - بما في ذلك الهجن - أو يتفوق عليها في المحصول . هذا .. إلا أن زراعته تدهورت كثيرا في السنوات الأخيرة ؛ بسبب إصابته بعدد من الأمراض الفيروسية ، التي ينتقل بعضها عن طريق البنور ، مع إصابة نسبة كبيرة منها بهذه الفيروسات .

وكما أسلفنا .. ينتمي الصنف الإسكندرانى إلى الطراز الزوكينى نظرا لأن ثماره تكون غالبا أسطوانية الشكل ، متجانسة بامتداد طولها ، ناعمة اللمس ، إلا أنه كثيرا ما تشاهد سلالات منه ذات ثمار منبعجة قليلا عند طرفها الزهرى ، وتلك السلالات تنتمي إلى طراز الفجتيل مارو . وبتركز جهود الباحثين نحو محاولة انتخاب سلالات جديدة تكون أفضل لونا وأكثر تجانسا ، وأعلى محصولا من الصنف الحالى ، كما يجب توجيه نفس القدر من الاهتمام إلى ضرورة خلو حقول إنتاج البنور من الأمراض الفيروسية التي تنتقل عن طريق البنور .

ومن الأصناف الجديدة التي توافق النوق المصرى ونجحت زراعتها في الأراضى الصحراوية بدول عربية أخرى .. الهجين كلاريتا Clarita (شكل ٩ - ٢) ، وهو من مجموعة الفجتيل مارو كما أسلفنا ، وهو هجين عالى المحصول ، وأنثوى بدرجة عالية ، يستمر في الإنتاج لفترة طويلة ، وثماره ذات لون أخضر فاتح .

الاحتياجات البيئية

تتشابه الكوسة مع غيرها من خضر العائلة القرعية في احتياجاتها البيئية الأرضية والجوية ، لانتبت بنورها في درجة حرارة أقل من 15°C أو أعلى من 28°C . ويتراوح المجال الحرارى - الملائم لإنبات البنور ، ونمو النباتات - من 21°C - 25°C . ويكون الإنبات أسرع مايمكن في درجة حرارة 25°C . وتتأثر النباتات بشدة بالصقيع ، إلا أنها تتحمل البرودة بدرجة أكبر من درجة تحمل البطيخ ، والقاوون ، والخيار .

وتستمر نباتات الكوسة في الإثمار في الجو البارد بعد أن تتوقف القرعيات الأخرى عن الإثمار .

طرق التكاثر والزراعة

تكاثر الكوسة بالبذور التي تزرع في الحقل الدائم مباشرة ، وهي تتشابه في ذلك مع البطيخ ، ولكن مع بعض أوجه الاختلاف كما يلي :

١ - يلزم لزراعة الفدان الواحد نحو ٢٥ كجم من البذور عند الزراعة في الجو الدافئ تزيد إلى نحو ٤ كجم عند الزراعة في الجو البارد . ويرغم إمكانية إنتاج شتلات الكوسة في الشتلات (كما هي الحال بالنسبة للخضر القرعية الأخرى) إلا أن ذلك لا يجرى - عادة - لأسباب اقتصادية . ومع ذلك .. فإذا وجد المنتج أن زراعة الكوسة بهذه الطريقة اقتصادية ، فإنه يلزم لزراعة الفدان في هذه الحالة نحو كيلو جرام واحد من البذور .

٢ - تتوقف مسافات الزراعة على الصنف المستخدم ونظام الري المتبع . وعادة .. لا تزرع سوى الأصناف القائمة ، ويفضل اتباع طريقة الري بالتنقيط ، وإن كان من الممكن إنتاج الكوسة بطريقة الري بالغمر ، ولكن - كما في حالة القارون والخيار - فإن الري بالرش لا يناسب الكوسة ؛ لأنه يؤدي إلى انتشار الأمراض . وتكون مسافات الزراعة بالنسبة للأصناف القائمة كما يلي :

أ - عند اتباع نظام الري بالغمر .. تكون الزراعة على مصاطب بعرض متر ، في جور تبعد عن بعضها بنحو ٣٠ - ٤٠ سم في الخط ، وعلى ريشة واحدة من المصطبة .

ب - عند اتباع نظام الري بالتنقيط .. تكون الزراعة في جور متبادلة في خطوط مزدوجة حول خرطوم الري ؛ حيث تكون الجور على مسافة ٥٠ سم من بعضها في الخط الواحد ، بينما تفصل مسافة ٥٠ سم بين كل خطين متجاورين (خط مزدوج) حول خرطوم الري ، و ١٧٥ سم بين خطوط الري (منتصف الخطوط المزدوجة) .

أما الأصناف المدادة .. فإنها تزرع كالبطيخ .

مواعيد الزراعة

تزرع الكوسة في مصر على مدار العام تقريبا ، ولكن في مناطق مختلفة من القطر .. فتبدأ زراعة البذور في شهرى ديسمبر ويناير في الأراضي الرملية الدافئة ، أو في منتصف

شهر يناير لإنتاج الشتلات التي تشتل في الحقل الدائم بعد ذلك ، وتعتمد الزراعة بعد ذلك من فبراير حتى سبتمبر في مختلف جهات القطر . وتزرع البنود في أكتوبر ونوفمبر في الوجه القبلى ، وفي نوفمبر في المناطق الدافئة تحت الأقيية البلاستيكية المنخفضة .

عمليات الخدمة الزراعية

تعطى حقول الكوسة نفس عمليات الخدمة الزراعية التي تجرى لحقول الخيار .

النضج والحصاد والتخزين

يبدأ حصاد نباتات قرع الكوسة بعد نحو ٤٠ يوماً من الزراعة في الجو الدافئ ، وبعد نحو ٥٠ يوماً في الجو البارد نسبياً . ويتطلب وصول الثمار إلى مرحلة النضج الاستهلاكى مدة تتراوح من يوم إلى أربعة أيام من العقد في الأصناف الزوكينى والشيبية بها ، ويزداد المحصول كلما سمح للثمار بالزيادة في الحجم قبل الحصاد ، ولكن يقابل ذلك انخفاض في نوعية الثمار .

يستمر حصاد الكوسة حوالى شهرين ، ويكون الحصاد كل ٢ - ٢ أيام صيفاً ، وكل ٥ - ٧ أيام شتاءً . وتحصد الثمار - عادة - بجزء من العنق . وفي حالة تخطى أية ثمرة لمرحلة النضج الاستهلاكى .. يجب قطعها والتخلص منها : وذلك لأن تركها على النبات يؤدي إلى ضعف نموه وتقص محصوله .

لا تخزن ثمار الكوسة - عادة - إلا لأيام قليلة قبل عرضها للبيع عند زيادة العرض على الطلب . ويفضل في هذه الحالة أن يكون التخزين في درجة حرارة صفر - ٤°م ، مع رطوبة نسبية ٩٠٪ . تبقى الثمار في هذه الظروف لمدة ٤ - ٥ أيام بحالة جيدة دون أن تتعرض لأضرار البرودة ، ويمكن إطالة فترة التخزين إلى أسبوعين برفع درجة حرارة المخزن إلى ما بين ٥ و ١٠°م . أما حفظ الثمار لهذه المدة في درجة صفر - ٤°م .. فإياه يؤدي إلى إصابتها بأضرار البرودة ، وهي سرعة تدهور الثمار بعد إخراجها من المخزن ؛ حيث تتبدل ، ويصفر لونها ، وتظهر بها نقر سطحية .

هذا .. إلا أنه أمكن إطالة فترة تخزين الكوسة في درجة ٢ر٥ - ٥°م - دون أن تظهر عليها أضرار البرودة - إما بوضع الثمار على درجة ١٠ - ١٥°م لأيام قليلة قبل تخزينها

في الحرارة المنخفضة ، وإما بتعريضها لدرجة ٢٠ م لمدة يوم بعد كل يومين من التخزين
في الحرارة المنخفضة (Kramer & Wang ١٩٨٩)

الأمراض والآفات

يراجع الموضوع تحت البطيخ .

التلون الفضي

يظهر لون أبيض بين العروق الكبيرة في أوراق بعض أصناف الكوسة ، وعديد من
أصناف القرع العسلي Pumpkin ، وقرع الشتاء Winter Squash . وينتشر هذا التلون
في بعض الأصناف ليشمل معظم مساحة سطح الورقة . وتلك ظاهرة وراثية يتحكم فيها
جين واحد سائد ، ولا ضرر منها . وهي تتشابه مظهرها مع ظاهرة التلون الفضي Silvering
- التي هي محور اهتمامنا في هذا الجزء - ولكنهما يختلفان كليا .

تعد ظاهرة التلون الفضي حديثة نسبيا ؛ حيث لم يلاحظ ظهورها (في مصر وبعض
الدول الأخرى) إلا منذ سنوات قليلة ، وفيها يأخذ كل نصل الورقة مظهرا فضيا متجانسا ،
وقد تشمل الأعراض كل أوراق النبات (شكل ٩ - ٤ ، يوجد في آخر الكتاب) . سواء أكان
صغيرا ، أم كبيرا ، ولكن بداية ظهور الأعراض تكون في عروق الورقة . وتؤدي الحالة -
حسب شدتها - إلى نقص بسيط أو كبير في المحصول ، مع بهتان لون الثمار . وبينما
يستمر التلون الفضي في أي ورقة يظهر بها ، إلا أنه ربما لا يظهر في الأوراق التي تليها
في التكوين ، والعكس صحيح ، كما قد يظهر على جميع أوراق النبات ، ولكنها تبقى دائما
محصورة في سطحها العلوي فقط . وقد شوهدت الظاهرة على معظم أصناف النوع C.
pepo ، وبعض أصناف النوعين C. maxima و C. moschata .

وقد أوضحت دراسات Burger وآخرين (١٩٨٨) أن الأوراق ذات اللون الفضي توجد
فيها مسافات بيغية كبيرة تفصل بين البشرة العليا وخلايا النسيج الوسطى ، وكذلك بين
خلايا النسيج الوسطى وبعضها البعض ، وكانت فيها الخلايا العمادية أصغر حجما ، وكانت
الخلايا الإسفنجية أقل عددا معا في الأوراق العادية . كما كان محتوى الكلوروفيل أقل
بنسبة ١٤ ٪ من نظيره في الأوراق الخضراء . كذلك وجد أن معدل البناء الضوئي ينخفض

كلما ازدادت شدة التلون الفضى إلى أن يصل مقدار الانخفاض إلى ٢٠ ٪ فى الأوراق الملونة تماما باللون الفضى ، مقارنة بالأوراق الخضراء العادية ، بالرغم من توفر الإضاءة وغاز ثانى أكسيد الكربون فى مستوى التشبع .

وقد تبين أن حدة الإصابة بالتلون الفضى تزداد مع ازدياد أعداد حشرة الذبابة البيضاء من النوع *Bemisia tabaci* فى حقول الكوسة . كما أوضحت الدراسات التى أجريت على هذه الظاهرة أن أعراض التلون الفضى ربما تظهر نتيجة لإفراز حوريات العشرة مواد سامة فى أنسجة الورقة أثناء تغذيتها عليها ؛ حيث تتطور تلك الأعراض - على الأوراق الحديثة التكوين - بعد ثلاثة أيام من تغذية الحوريات . ويكون ظهور أعراض التلون الفضى - دائما - على الأوراق التى تلى فى التكوين الأوراق التى تغذت عليها الحوريات ، وتزداد حدة التلون الفضى مع زيادة فترة تغذية الحوريات ؛ مما يدل على أن سبب تلك الأعراض ينتقل فى النبات . وإذا أبيضت حشرة الذبابة البيضاء وحورياتها تماما من على النبات ، فإن الأعراض يتوقف ظهورها على الأوراق التى تتكون بعد ذلك (Yokomi وآخرون ١٩٩٠ ، Schuster وآخرون ١٩٩١) .

وقد أكد Cohen وآخرون (١٩٩١) أن ظهور تلك الأعراض يكون نتيجة لإفراز حوريات الذبابة البيضاء لسموم جهازية أثناء تغذيتها على النبات . ولكنهم أضافوا أن تلك الأعراض لاتحدثها سوى سلالة معينة من الذبابة البيضاء ؛ حيث وجدوا أن عشائر *B. tabaci* - فى كاليفورنيا - تتكون من طرز تختلف فى عدة أمور ، منها القدرة على إحداث أعراض التلون الفضى .

ويذكر McCreight (١٩٩٢) أن سلالة الذبابة البيضاء القادرة على إحداث أعراض التلون الفضى - فى كاليفورنيا - تختلف عن سلالة الذبابة الأصلية فى أن مدى عوائلها أكبر ، وأن نورة حياتها أقصر . وبالإضافة إلى قدرتها على إحداث أعراض التلون الفضى ، فإنها - مقارنة بالسلالة الأصلية - غير قادرة على نقل فيروس اصفرار الخس المعدى lettuce infectious yellows virus ، الذى يصيب الخس ومختلف القرعيات ، وخاصة القاوون . ويطلق على سلالة الذبابة البيضاء القادرة على إحداث التلون الفضى اسم طراز البانسيه Poinsetta (أو B - type ، أو 90 biotype - IV) ، بينما يطلق على

السلالة القادرة على نقل فيروس اصفرار الخس المعدى اسم طراز القطن Cotton (أو A-type ، أو IV - 81 biotyp) وتعد القدرة على إحداث أعراض التلون الفضى ، ونقل فيروس اصفرار الخس المعدى اختبارا بيولوجيا للسلاتين على التوالي ، وكلاهما تنتمي إلى *B. tabaci* (ذبابة البطاطا الحلوة البيضاء Sweetpotato Whitefly) .

هذا .. وكان Yokomi وآخرون (١٩٩٠) قد أشاروا إلى ارتباط تغذية حوريات الذبابة البيضاء في النباتات التي تظهر عليها أعراض التلون الفضى بوجود حامض أر إن أى مزدوج الخيط Double Stranded RNA . وقد أكد Bharathan وآخرون (١٩٩٢) ذلك الارتباط ، وأضافوا أن تراكم الحامض النووي يزداد مع زيادة كثافة الحشرة ، وشدة التلون الفضى ويدا واضحا أن هذا الحامض يتحرك في النبات ، ولكن تمثيله في النبات كان محدودا في غياب الحشرة . وترجح هذه الدراسة أن مسبب ظاهرة الاصفرار ربما كان فيروساً أو شبيها بالفيروسات .

وللتغلب أية وسيلة لمكافحة هذه الظاهرة (أو هذا المرض) في الوقت الحاضر سوى التربية لإنتاج أصناف مقاومة ، علما بأن مصادر المقاومة تتوفر بالفعل في بعض أصناف وسلالات الكوسة .



الفصل العاشر

الفاصوليا

تعريف بالمحصول

تعرف الفاصوليا في الإنجليزية باسم Beans ، وتسمى علميا *Phaseolus vulgaris* . وهي أحد أهم محاصيل الخضراوات التابعة للعائلة البقولية Leguminosae . تزرع الفاصوليا إما لأجل القرون الخضراء وتسمى Snap Beans ، وإما لأجل البذور الجافة وتسمى Dry Beans ، أو للفرضين . ومن المعروف أن موطن الفاصوليا أمريكا الجنوبية .

تعد بذور الفاصوليا الجافة من الخضراوات الغنية جدا بالمواد الكربوهيدراتية (٢٦١ ٪) ، والسعرات الحرارية (٣٤٠ سعرا حراريا / ١٠٠ جم) ، والبروتين (٢٢٢ ٪) ، والكالسيوم (١٤٤ مجم / ١٠٠ جم) ، والفوسفور (٤٢٥ مجم / ١٠٠ جم) ، والحديد (٨ ٪) ، والثيامين (٠٦٥ مجم / ١٠٠ جم) ، والريبوفلافين (٠٢٢ مجم / ١٠٠ جم) ، والنياسين (٤ ٪) ، والنياسين (٤ ٪) ، كما تعد الفاصوليا الخضراء غنية جدا بالنياسين ، وتعد متوسطة في محتواها من فيتامين أ (٦٠٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم) ، وحامض الأسكوربيك (١٩ مجم / ١٠٠ جم) ، بينما تخلو البذور الجافة منهما .

كذلك تعد الفاصوليا الجافة مصدرا جيدا لفيتاميني : حامض الفوليك ، وإي E (أو التوكوفيرول) (Robertson & Fraizer ١٩٧٨) . وبينما تعد الفاصوليا فقيرة نسبيا في الأحماض الأمينية الضرورية : methionine ، و cystine ، و tryptophan ، إلا أنها غنية

بالحامض الأميني الضروري lysine ، وبذا .. فإنها تعد مكملة للحبوب الصغيرة التي تعد فقيرة في هذا الحامض (Evans ١٩٧٦) .

الوصف النباتي

الفاصوليا نبات عشبي حولي ، الجذر الأولي وتدئ يتعمق في التربة ، ولكنه يتفرع كثيرا في الطبقة السطحية من التربة . وساق الفاصوليا عشبية تتخشب قليلا مع تقدم النبات في النمو ، وتقسم الأصناف حسب طول الساق إلى ثلاث مجموعات كما يلي :

١ - أصناف قصيرة Bush ، أو Dwarf .. وتتميز بأن الساق قصيرة قائمة ، والعقد متقاربة ، مثل : جيزة ٣ ، وكوتندر .

٢ - أصناف متوسطة الطول Semivining .. وتتميز بأن ساقها زاحفة ، يتراوح طولها من ٦٠ - ١٢٠ سم .

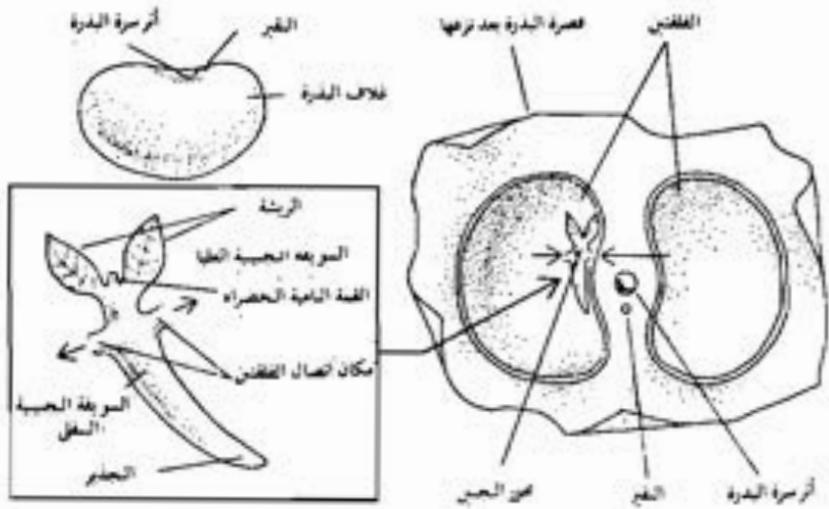
٣ - أصناف طويلة أو متسلقة Climbing .. وتتميز بأن ساقها طويلة يتراوح طولها من ٢٤٠ - ٣٠٠ سم ، وهي متسلقة وتلتف حول الدعامات ، السلاميات طويلة ، ومتأخرة النضج ، ويستمر حصادها لمدة أطول ، مثل : بلوايك ، وكنتكي وندر .

تكون أول ورقتين حقيقيتين على النبات بسيطتين بيضاويتين . أما الأوراق التالية .. فتكون مركبة ريشية فردية مكونة من ثلاث وريقات . عنق الورقة طويل مقعر ، في حين أن أعناق الوريقات قصيرة . تحمل الأزهار في نورات عنقودية غير محدودة ، يتكون كل منها من ٢ - ٨ أزهار ذات أعناق قصيرة ، والأزهار كبيرة خنثى وحيدة التناظر . يمتد التويج خارج الكأس ، ويكون الزورق (البتلان الأماميتان) على شكل منقار طويل يحيط بالأعضاء الأساسية للزهرة . يختلف لون التويج في الأصناف المختلفة بين الأبيض ، والأصفر ، والوردي ، والبنفسجي . يتكون الكأس من خمس سبلات غير ملتحمة . أما الطلع فيتكون من ١٠ أسدية ، تلتحم تسع منها وتشكل أنبوية سدائية تغلف المبيض ، أما العاشرة - وهي الخلفية - فتبقى سائبة . والمبيض طويل ، ويتكون من كريله واحدة ، والقلم طويل ، وينحني مع الزورق . والميسم طويل ومتلو ومغطى بشعيرات .

التلقيح الذاتي هو السائد ، وثمره الفاصوليا قرن طويل تختلف صفاته باختلاف

الأصناف ؛ فقد يكون مستقيما أو منخيا ، مستديرا أو مبسطا في المقطع العرضي ، وذا لون أخضر ، أو أصفر شمعي ، أو مخططا .

تتكون البذرة من الجنين والغلاف البذري . وتشكل الفلقتان معظم حجم الجنين . وتخزن بهما كميات كبيرة من البروتين والمواد الكربوهيدراتية . والبذرة كلوية الشكل (شكل ١٠-١) تختلف في اللون و الحجم باختلاف الأصناف . ويتراوح عدد البذور في الجرام من ٢-٤ بذرات .



شكل (١٠-١) : تركيب بذرة الفاصوليا (عن Halfacre & Barden ١٩٧٩) .

الأصناف

تزرع معظم مساحة الفاصوليا في مصر بالأصناف القصيرة ، و من أهمها ما يلي :

١ - جيزة ٣ :

يزرع لأجل القرون الخضراء والبذور الجافة . أنتجته شعبة بحوث الخضار بوزارة الزراعة من التهجين بين الصنفين سويس بلان ، وكوتنتندر . محصوله وثير ، وقرونه خضراء مستقيمة بها انحناء خفيف قرب الطرف ، وهي لحمية غضة خالية من الألياف . البذور

الجافة بيضاء اللون ، أصغر من بنور سويس بلان ، و النبات مقاوم لفيروس موزايك الفاصوليا العادي ، و قد حصل على المقاومة من الصنف كونتندر ، إلا أنه فقد جزءاً من مقاومته ؛ حيث تظهر به بعض الإصابة في نهاية الموسم . يصاب بالصدأ .

٢ - جيزة ٦ :

يزرع لأجل البنور الجافة فقط . أنتجته شعبة بحوث الخضر من التلقيح بين الصنفين سويس بلان ، وجيزة ٢ . بنوره بيضاء اللون ، وقرويه تشبه قرون الصنف سويس بلان ، ويحتوى القرن على ٥ - ٦ بنور . البنور الجافة كبيرة تعادل في حجمها بنور الصنف سويس بلان ، ويصل محصولها إلى ٢٥ ر ١ طنا للفدان . وهو صنف مقاوم للصدأ بالرغم من أن أبويه غير مقاومين .

٢ - سويس بلان Swiss Blanc :

يزرع لأجل بنوره الجافة . القرون متوسطة الطول مستقيمة كثيرة الألياف وبيضية المقطع . البنور مستطيلة لونها أبيض عاج . وهو صنف مبكر ، شديد القابلية للإصابة بالصدأ ، خاصة في العروتين الخريفية والشتوية ، ويوصى باستبدال زراعته بالصنف جيزة ٦ .

٤ - مورجان Morgan :

يزرع لأجل القرون الخضراء . قرويه رفيعة جدا Extra Fine . يناسب التصدير لفرنسا .

٥ - برونكو :

يزرع لأجل القرون الخضراء والبنور الجافة . القرون متوسطة السمك Fine . يناسب التصدير لهولندا .

٦ - ديمتر Demeter :

يزرع لأجل القرون الخضراء . القرون طويلة متوسطة السمك fine ، مقطعتها دائري ، وذات لون أخضر قاتم .

٧ - نوماكس :

يعد بديلا للصنف جيزة ٢ .

٨ - هارvester : Harvester :

يزرع لأجل القرون الخضراء . والقرون طويلة متوسطة السمك . مقطعتها دائري ، ذات لون أخضر متوسط .

٩ - نرينا Nerina :

يعد كذلك بديلا للصنف جيزة ٢ . مقاوم لفيرس موزايك الفاصوليا العادي .

الاحتياجات البيئية

التربة المناسبة

تنجح زراعة الفاصوليا في الأراضي الرملية ؛ حيث يكون المحصول فيها أكثر تبكيرا ، ولكن مع ضرورة الاهتمام ، بالتسميد ، بما في ذلك التسميد بالزئك والمنجنيز ؛ حيث تستجيب الفاصوليا للتسميد بهما ، خاصة في الأراضي الرملية ، نظرا لأنها تكون عالية القلوية .

وتعد الفاصوليا من أكثر محاصيل الخضر حساسية للملوحة ، و التركيزات المرتفعة من عنصر البورون . وتؤدي الملوحة العالية إلى ضعف النمو واصفرار الأوراق ، واحتراق حوافها ، ونقص المحصول ، وصغر حجم القرون . كما تحدث زيادة البورون نقصا جوهريا في النمو النباتي ، وينخفض محصول القرون بمقدار ١٢ر١ ٪ مع كل زيادة في تركيز البورون في المحلول الأرضي مقدارها جزء واحد في المليون عن الحد الأقصى للتركيز المناسب وهو جزء واحد في المليون (Francois ١٩٨٩) .

العوامل الجوية

تعد الفاصوليا من محاصيل الجو الدافئ ، وتحتاج إلى موسم نمو دافئ خال تماما من الصقيع . يتراوح المجال الحراري الملائم لإنبات البذور ونمو النباتات من ١٨ - ٢٤ م .

ولانتبت البنور فى درجة حرارة تقل عن ١٥° م ، أو تزيد عن ٣٥° م : حيث تتعفن فى التربة دون أن تثبت . وتزيد سرعة الإنبات تدريجياً بارتفاع درجة الحرارة من ١٥ إلى ٣٠° م ويتوقف نمو النباتات فى درجة حرارة تقل عن ١٠° م وتنخفض نسبة العقد بارتفاع درجة الحرارة أثناء الإزهار ، ويكون العقد ضعيفاً أو معدوماً فى درجة حرارة ٣٥° م . وتختلف الأصناف فى شدة حساسيتها للحرارة العالية .. فيعقد الصنف كونتندر Contender بصورة جيدة نسبياً فى الجو الحار ، ويتحمل الصنف كاليفورنيا رد California Red ارتفاع درجة الحرارة القصوى إلى ٣٨° م لمدة يومين أثناء تفتح الأزهار (Yamaguchi ١٩٨٣) .

طرق التكاثر و الزراعة

تتكاثر الفاصوليا بالبنور التى تزرع فى الحقل الدائم مباشرة .

التقاوى واعدادها للزراعة

تتراوح كمية التقاوى التى تزرع لزراعة هكتار من الفاصوليا من ١٥ - ٢٠ كجم - فى الأصناف المتوسطة الطول والطويلة - إلى ٢٠ كجم فى الأصناف القصيرة التى تنتشر زراعتها .

و من أهم معاملات إعداد التقاوى للزراعة ما يلى :

١ - معاملة البنور بأحد المطهرات الفطرية - مثل الفيتافاكس - بمعدل ٢ - ٣ جم / كيلوجرام بذرة .

٢ - معاملة البنور ببكتيريا العقد الجذرية ، الخاصة بالفاصوليا ، وهى *Rhizobium phaseoli* . ولكن يوصى فى حالة معاملة البنور بالمطهرات الفطرية أن تضاف بكتيريا العقد الجذرية إلى التربة مباشرة بعد خلطها بكمية من تربة الحقل ؛ لتسهيل توزيعها على المساحة المراد زراعتها . وتعد الفاصوليا من أقل البقوليات كفاءة فى التعايش مع بكتيريا العقد الجذرية .

٣ - استبعاد البنور التى تظهر بها أضرار ميكانيكية واضحة ؛ نظراً لأن إنتاجها يكون

ضعيفا ، وتعطى بادرات شاذة قليلة أو عديمة المحصول ، هذا .. علما بأن سوء تداول التقاوى وإسقاطها - وهى بكميات كبيرة فى الأجلة - يؤدىان إلى تشقق غلاف البذرة ، و كسر الفلقات و محور الجنين ، وزيادة نسبة البادرات الشاذة .

٤ - تهيئة البذور الشديدة الجفاف للإنبات ؛ وذلك بتركها لمدة أسبوع أو أسبوعين قبل الزراعة فى مكان تبلغ رطوبته النسبية حوالى ٦٠ ٪ . تكتسب البذور بعض الرطوبة خلال تلك الفترة ، ويؤدى ذلك إلى قلة إصابتها بالكسور الميكانيكية عند الزراعة الآلية ، وقلة حالات الكسور بمحور الجنين عند الإنبات ، وزيادة نسبة الإنبات فى الأراضى الباردة (Roos & Manalo ١٩٧٦ ، و Ware & MaCollum ١٩٨٠) .

طرق الزراعة

لايناسب الفاصوليا نظام الري بالرش ، ولذا .. فإن زراعتها تقتصر على نظامى الري بالغمر ، والري بالتنقيط ، وتكون مسافات الزراعة - بالنسبة للأصناف القصيرة المنتشرة فى الزراعة - كما يلى :

١ - فى حالة الري بالغمر :

تكون الخطواط بعرض ٦٠ سم ، وتزرع البذور إما سراً فى منتصف ميل الخط على مسافة ٥ - ٧ سم ، أو قد تزرع كل ٣ - ٤ بذور معا فى جورة ، على أن تبعد الجور عن بعضها بمسافة ١٠ - ١٥ سم ويراعى فى هذه الحالة الخف على نباتين فى الجورة .

٢ - فى حالة الري بالتنقيط :

يفضل استعمال خراطيم الري التى ترشح بامتداد طولها . توخع الخراطيم على مسافة ١٢٠ سم من بعضها فى الحقل ، وتزرع البذور فى خطين على جانبي خرطوم الري وعلى بعد ١٥ سم منه ؛ أى تكون المسافة بين خطى الزراعة المزدوجين - اللذين يتوسطهما خرطوم الري - هى ٣٠ سم . وتزرع البذور - فى كل خط - فى جور تبعد عن بعضها بمقدار ١٠ سم ، وبمعدل ٣-٤ بذور فى الجورة على أن تخف على نباتين فقط بعد الإنبات .

أما الأصناف المتوسطة الطول والطويلة .. فإن مسافات الزراعة بين الخطوط وبين الجور

في الخط الواحد تزيد فيهما - عما في الأصناف القصيرة - بمقدار ٥٠ ٪ و ١٠٠ ٪ على التوالي ، على أن يراعى - في حالة الري بالتنقيط - أن تكون زراعة الأصناف الطويلة على جانب واحد لخطوط (خراطيم ري) تبعد عن بعضها بمسافة ١٢٠ سم .

وتزرع البذور - وهي جافة - في أرض جافة على عمق ٤ - ٥ سم . و تلك هي الطريقة " العفير " التي تناسب الزراعة في الأراضي الرملية .

مواعيد الزراعة

تزرع الفاصوليا في عروبتين رئيسيتين ؛ هما :

١ - العروة الصيفية :

تزرع البذور من أوائل فبراير إلى منتصف مارس .

٢ - العروة الخريفية :

تزرع البذور في الأسبوع الأخير من أغسطس و الأسبوع الأول من سبتمبر .

هذا .. و تجدر ملاحظة ما يلي :

١ - تزرع الفاصوليا لإنتاج القرون الخضراء طول العام تقريبا في مناطق مختلفة من الدولة ، و تقتصر زراعتها خلال شهرى يونيو و يوليو على المناطق الساحلية ، و خلال شهرى ديسمبر و يناير على المناطق الدافئة من الوجه القبلى .

٢ - يوصى بالتبكير في زراعة الفاصوليا الجافة في العروة الصيفية ؛ حتى لا تتعرض النباتات للحرارة المرتفعة أثناء عقد القرون ؛ فيقل محصول البذور تبعا لذلك .

٣ - يؤدى التبكير في زراعة العروة الخريفية عن الأسبوع الأخير من أغسطس إلى نقص محصول البذور ؛ وذلك بسبب تعرض النباتات لدرجات حرارة عالية أثناء عقد القرون، و للإصابة الشديدة بذبابة الفاصوليا .

٤ - يؤدى التأخير في زراعة الفاصوليا الجافة في العروة الخريفية عن أوائل سبتمبر إلى تعرض النباتات في نهاية موسم النمو لدرجات حرارة منخفضة ؛ مما لا يتناسب مع

نضج البذور وجفافها .

ه - تعد العروة الصيفية أنسب لإنتاج الفاصوليا الجافة ؛ وذلك لأن الجو السائد في نهاية موسم النمو يساعد على نضج البذور وجفافها .

عمليات الخدمة الزراعية

تحتاج حقول الفاصوليا إلى عمليات الخدمة التالية :

١ - الترقيع والخف

يتم ترقيع الجور الغائبة قبل الري الأولى بعد الإنبات . كما يجرى الخف بعد تمام الإنبات وظهور الورقتين الأوليين .

٢ - العزق

يراعى - في حالة الري بالغمر - أن تعزق حقول الفاصوليا من ٣ - ٤ مرات ؛ تكون الأولى منها بعد تمام الإنبات ، ثم كل حوالى ثلاثة أسابيع بعد ذلك . أما في حالة الري بالتنقيط .. فإن التربة تكوّم حول قاعدة النباتات من على جانبي الخط المزروع مرة واحدة بعد نحو ٣ - ٤ أسابيع من الزراعة . وتزال الحشائش بعد ذلك باليد ، أو بالخريشة السطحية للتربة بين خطوط الزراعة .

ويراعى في جميع الأحوال مايلي :

أ - يجب أن يكون العزق سطحيًا ؛ حتى لا تتقطع الجذور التي يكون نموها كثيفًا في العشرين سنتيمترا السطحية من التربة .

ب - يراعى عدم إجراء العزق عندما تكون النباتات مبتلة ؛ وذلك للحد من انتشار الأمراض .

ج - يلاحظ أن الفاصوليا تكون في أكثر مراحلها حساسية لأضرار العزق عند عقد القرون .

٣ - الري

يساعد الري بالرش على انتشار الأمراض الفطرية والبكتيرية في حقول الفاصوليا ؛
ولذا .. فإنها تروى بطريقة الغمر ، أو بالتنقيط ، والأخيرة هي المفضلة .

يراعى أن يكون الري خفيفا وسريعا قبل الإنبات - خاصة في الجو الحار - حتى
لا تتعفن البذور في التربة . ويساعد الري المنتظم بعد الإنبات (كلما وصلت الرطوبة في
التربة إلى ٥٠ ٪ من السعة الحقلية) على استمرار النمو الخضري القوي .

ويؤدي نقص الرطوبة الأرضية - وخاصة قبل الإزهار مباشرة ، وأثناء مرحلة الإزهار -
إلى نقص المحصول بشدة ، وتكوين قرون مشوهة . هذا .. بينما تؤدي زيادة الرطوبة
الأرضية إلى انتشار أعفان الجنور ، واصفرار الأوراق .

ولزيد من التفاصيل عن احتياجات الفاصوليا المائية والتوقيت الأمثل للري ..
يراجع Singh (١٩٨٩) ، و Smittle وآخرون (١٩٩٠) .

٤ - التسميد

تُسَمَّدُ الفاصوليا في الأراضي الصحراوية بنفس الطرق المتبعة مع محاصيل الخضرا
الأخرى والمبينة تفاصيلها تحت الطماطم في الفصل الثاني ، مع مراعاة ما يلي :

أ - تكون كميات الأسمدة التي تخصص للفدان الواحد من الأصناف القصيرة كما يلي :

(١) قبل الزراعة : ٢٢٠ سماداً بليدياً ، أو مخلوط من ٢١٠ سماداً بليدياً مع ٤ سماد
كثكوت يضاف إليها ٢٠ كجم نيتروجينياً ، و ٤٥ كجم P_2O_5 ، و ٢٠ كجم K_2O .

(٢) بعد الزراعة : ٦٠ كجم نيتروجينياً ، و ٨ كجم P_2O_5 ، و ٥٠ كجم K_2O .

ب - تزيد كميات الأسمدة التي تخصص للفدان الواحد بعد الزراعة في حالتى الأصناف
المتوسطة الطول والطويلة بنسبة ٢٠ ، و ٤٠ ٪ على التوالي ، نظرا لبقائهما في التربة لفترة
أطول .

ج - تكون أقصى معدلات للتسميد بعناصر الفوسفور ، والنتروجين ، والبوتاسيوم -

بالنسبة للأصناف القصيرة - بعد الزراعة بنحو أربعة أسابيع ، وعند الإزهار ، وبعد ذلك بنحو أسبوعين على التوالي .

د - ضرورة الاهتمام بالتسميد بالعناصر الدقيقة : الزنك ، والحديد ، والمنجنيز .

الفسيولوجي

سكون البذور

يرجع السكون في بذور الفاصوليا - إن وجد - إلى صلابة قشرة البذرة ، وعدم نفاذيتها للماء ، وهي الحالة التي تعرف باسم hard seed coats ، أو اختصارا بالبذور الصلدة hard seeds . ويرغم أن هذه الظاهرة شائعة في السلالات البرية من الفاصوليا إلا أنها نادرة في الأصناف التجارية .

و من المعروف أن بذور الفاصوليا تصبح صلدة إذا انخفضت نسبة الرطوبة فيها إلى أقل من ٨ ٪ . فمثلا .. وجد أن تخزين البذور في درجة حرارة ٢١°م ورطوبة نسبية ٢٠ ٪ - إلى أن وصلت رطوبتها إلى ٩ و ٧ ٪ - جعلتها صلدة . كما أدى تجفيف بذور الصنف White Seeded Kentucky Wonder فوق كلوريد الكالسيوم لمدة ٦٠ يوما في جو رطوبته النسبية ١٠ ٪ إلى زيادة نسبة البذور الصلدة من ٢٢ر٥ ٪ إلى ٧٤ . ٤ ٪ ، علما بأن نسبة الرطوبة في البذور كانت ٨ . ٢ ٪ عند بداية التجفيف .

ويمكن تصحيح الوضع بالنسبة لهذه البذور بتخزينها - لمدة أسبوع إلى أسبوعين قبل الزراعة - في درجة حرارة ٢١°م ، مع رطوبة نسبية مقدارها ٦٠ ٪ (Justice & Bass ١٩٧٩ ، و Dickson & Boettger ١٩٨٢) . وتفيد هذه المعاملة في تحسين إنبات البذور في الجو البارد ، فقد وجد لدى زراعة بذور تجارية تراوحت نسبة الرطوبة فيها من ٧٧ ٪ إلى ١٢٧ ٪ - في أرض باردة - أن أفضل إنبات كان عند زيادة نسبة الرطوبة في البذور عن ١٢ ٪ (Rocs & Manalo ١٩٧٦) .

الأضرار الميكانيكية التي تحدث بالبذور

يوجد - عادة - خمسة أنواع من الأضرار الميكانيكية التي تحدث

بالبذور Mechanical Seed Injuries ، وهي كما يلي :

١ - تشقق قصرة البذرة Seed Coat Cracking ، حيث تظهر شقوق في قصرة البذرة ، وهي أقل أنواع الأضرار الميكانيكية خطورة ، إلا أنها قد تدل على وجود أضرار أخرى أكثر خطورة داخل البذرة .

٢ - موت القمة النامية لجنين البذرة أو انفصالها ؛ إذ تعطى هذه البذور ؛ عند إنباتها بادرات بدون قمة نامية ، يطلق عليها اسم baldheads ، تموت بعد عدة أيام من الإنبات .

٣ - انفصال الفلقتين أو إحداهما عن محور الجنين Detached Cotyledons ؛ حيث تعطى هذه البذور عند إنباتها بادرات خالية من الأجزاء المنفصلة ؛ وهي ضعيفة النمو وأقل محصولاً من البادرات الطبيعية .

٤ - تشقق أو انكسار الفلقات Cracked or Broken Cotyledons ؛ حيث تعطى هذه البذور عند إنباتها بادرات تخلو من جزء الورقة الفلقية المتشقق أو المكسور ، وهي تكون ضعيفة وقليلة المحصول ، ويتناسب مدى النقص في المحصول مع مساحة الجزء المفقود من النبات .

٥ - انكسار محور الجنين Broken Root - Shoot Axis ؛ إذ تعطى هذه البادرات عند إنتاجها بادرات بدون قمة نامية ، وربما لا تثبت إذا كان الكسر في السويقة الجنينية السفلى (Robertson & Frazier ١٩٧٨) .

و تكثر الأضرار الميكانيكية في الحالات التالية :

١ - عند معاملة البذور بخشونة أثناء عمليات الحصاد والاستخلاص والتنظيف والتداول ، وتؤدي العوامل التالية إلى زيادة نسبة البذور المصابة بأضرار :

أ - زيادة السرعة التي تعمل بها آلات الحصاد ، واستخلاص ، البذور وتنظيفها .

ب - تغذية هذه الآلات بقلل من طاقتها .

ج - انخفاض نسبة الرطوبة في البذور إلى أقل من ١٠ ٪ .

د - المواصفات الخاصة بالبذور ذاتها ؛ وهي :

- (١) الحجم : يقل أثر الضغوط الميكانيكية على البذور مع زيادتها في الحجم .
 (٢) الشكل : يقل الضرر في البذور الكروية عنه في الأشكال الأخرى .
 (٣) اللون : تتحمل البذور الملونة الضغوط الميكانيكية بدرجة أكبر من البذور البيضاء .

٢ - عند انخفاض نسبة الرطوبة كثيرا في البذور المزرومة :

تؤدي زراعة بذور - تنخفض فيها نسبة الرطوبة بدرجة كبيرة - إلى سرعة تشربها بالماء عند الإنبات بدرجة يصاحبها حدوث تباين في الزيادة في حجم الفلقتين . مما يؤدي إلى حدوث كسر في الجنين (Dickson & Boettger ١٩٧٦ ، و Robertson & Frazier ١٩٧٨) .

صفات الجودة

١ - المذاق والنكهة :

أمكن تعرف على أكثر من ٤٠ مركبا متطايرا في الفاصوليا الخضراء ، كان من بينها مركب أعطى النكهة المميزة الخاصة بالفاصوليا الخضراء ، وهو Cis - hex - 3 - en - 1 - ol وعدد من المركبات أعطت النكهة المميزة للفاصوليا المعلبة ، وهي (عن Stevens و آخرين ١٩٦٧) :

cis - hex - 3 - en - 1 - ol

linalool

pyridine

oct - 1 - en - 3 - ol

∞- terpineol

furfural

٢ - نسبة الألياف :

تعد قلة الألياف أو انعدامها في القرون من أهم صفات الجودة في الفاصوليا الخضراء ، وهي صفة وراثية تختلف كثيرا باختلاف الأصناف . وتكثر الألياف عادة في القرون الخضراء للأصناف التي تزرع لأجل إنتاج البذور الجافة ؛ مثل سويس بلان . وقد وجد Nightingale وآخرون (١٩٦٨) أنه لم يكن لنقص الرطوبة الأرضية أي تأثير في نسبة الألياف في القرون .

الإزهار وعقد الثمار

تعد معظم أصناف الفاصوليا محايدة بالنسبة لاستجابتها للفترة الضوئية ، إلا أن الأصناف التي تنتشر زراعتها في المناطق الاستوائية تتأثر كميًا بالفترة الضوئية ، فتزهر بسرعة أكبر عندما تكون الفترة الضوئية أقصر من ١٢ ساعة (Seelig & Lockshin) (١٩٧٩) .

أما عقد ثمار الفاصوليا فإنه يتأثر بكل من درجة الحرارة ، ومعاملات منظمات النمو .

١ - تأثير درجة الحرارة :

لدرجة الحرارة المرتفعة والمنخفضة تأثير سلب على عقد الثمار في الفاصوليا : فيكون العقد ضعيفا أو معدوما في درجة حرارة ٢٥° م . وإذا عقدت بعض الثمار .. فإنها تكون بكرية : أي بدون بذور .

وقد وجد Halterlein وآخرون (١٩٨٠) أن تعريض النباتات لدرجة حرارة ٢٥° م نهارا مع ٢٠° م ليلاً ، أو لحرارة ٢٥° م باستمرار أدى إلى نقص حيوية حبوب اللقاح في أربعة أصناف من الفاصوليا . وقد اختلفت الأصناف في مدى تأثر حبوب لقاحها بالحرارة المرتفعة ، ولكن عقد الثمار لم يتأثر ما دامت الحرارة لم يصل ارتفاعها إلى ٢٥° م .

وقد تبين من دراسات Monterroso & Wien (١٩٩٠) أن براعم أزهار الفاصوليا تكون حساسة للحرارة العالية (٢٥° م ليومين متتاليين بمعدل ١٠ ساعات يوميا) ، ابتداء من قبل تفتح البرعم بنحو ستة أيام إلى حين تفتحه . وأيا كان وقت تعرض البراعم الزهرية للحرارة العالية .. فإن القرون قد سقطت دائما وهي صغيرة وبطول لا يزيد على سنتيمترين . وأوضحت الدراسة أن حبوب اللقاح كانت أكثر تأثرا بالحرارة العالية من الأجزاء الأنثوية للزهرة .

كما وجد Dickson & Boettger (١٩٨٤) أن إنبات حبوب اللقاح على ميسم الزهرة كان في حرارة ٨ ، أو ١٢° م أقل منه في درجة حرارة ١٨° م ، ووجدوا كذلك اختلافات كبيرة بين الأصناف في هذا الشأن . وكانت أقل نسبة عقد في النباتات النامية في حرارة ٢٠° م / ٨° م (نهار / ليل) . وقد تبين من دراستهما أن درجة حرارة الليل المنخفضة أثرت في

حيوية البويضات ، بينما أثرت حرارة النهار العالية في حيوية حبوب اللقاح .

أما Dickson & Petzoldt (١٩٨٨) .. فقد وجدوا أن أى ارتفاع في درجة الحرارة عن ٣٠م أثناء الإزهار أدى إلى نقص المحصول بدرجة تناسبت مع فترة ارتفاع درجة الحرارة . كما أدى تفاوت درجة الحرارة أثناء الإزهار - من ٢٥م نهارا إلى ١٠م ليلا - إلى انعدام المحصول ، بينما لم تؤثر حرارة ليل ١٠م مع حرارة نهار ٢٠م في المحصول ، وكانت أخرج الفترات متأثراً بالحرارة العالية قبل تفتح الأزهار بمدة ٢ - ٢ أيام .

٢ - تأثير منظمات النمو :

يؤدى رش نباتات الفاصوليا ببعض منظمات النمو إلى تحسين عقد الثمار وزيادة المحصول عندما تكون درجة الحرارة أعلى من ٢٢م أثناء الإزهار . ويصاحب ذلك نقص في عدد البذور في القرن ، وتكون القرون أصغر حجماً وأفضل نوعية . كما تؤدي المعاملة بمنظمات النمو - عندما تكون الظروف مناسبة للعقد - إلى زيادة المحصول ، ولكن الزيادة تكون قليلة ، ولا تتعدى ١٠ - ٢٠ ٪ ؛ وترجع الزيادة في المحصول - في هذه الحالة - إلى زيادة نمو القرون في النباتات المعاملة .

ومن بين منظمات النمو التي استخدمت بنجاح لتحسين عقد الثمار في الفاصوليا الأوكسينات التالية :

١ - نفتالين حامض الخليك alpha - naphthaleneacetic acid (اختصاراً NAA) بتركيز ٥ - ٢٥ ٪ جزءاً في المليون .

ب - نفتوكسي حامض الخليك beta - naphthoxyacetic acid (اختصاراً : NOA) بتركيز ٥ - ٢٥ جزء في المليون .

ج - فينوكسي حامض الخليك parachlorophenoxyacetic acid (اختصاراً : CLPA) بتركيز ١ - ٥ أجزاء في المليون .

د - فينوكسي حامض البروبيونيك alpha - chlorophenoxypropionic acid (اختصاراً CIPP) بتركيز ١ - ٥ أجزاء في المليون .

تجرى المعاملة برش النبات كله ، ويكفى - عادة - رشة واحدة عندما تكون النباتات فى مرحلة الإزهار التام Full Bloom . ويمكن - عند الضرورة - إجراء رشة ثانية بعد نحو ٧ - ١٠ أيام أخرى . ولاتحدث هذه المعاملة أية أضرار للبراعم الزهرية الصغيرة (Wittwer ١٩٥٤) .

النضج . والحصاد . والتخزين

تكون حقول الفاصوليا الخضراء - عادة - جاهزة للحصاد بعد نحو ٥٠ - ٦٠ يوما من الزراعة بالنسبة للأصناف القصيرة ، وبعد ذلك بنحو ١٠ أيام أخرى بالنسبة للأصناف الطويلة التى يستمر فيها الحصاد لفترة طويلة . وتكون بداية الحصاد بعد نحو ١٢ - ١٤ يوما من تفتح الأزهار الأولى على النبات .

وتحصد قرون الفاصوليا الخضراء قبل اكتمال نموها ، وقبل أن تكبر فيها البذور إلى الدرجة التى تؤدى إلى انتفاخ مواضع البذور فى القرن . وتعد مرحلة النمو التى تصل فيها البذور إلى ربع حجمها الطبيعي - أفضل مرحلة للحصاد . وإذا تركت القرون بدون حصاد بعد بلوغها هذه المرحلة .. فإنها تكبر وتثيف ، وتقل نوعيتها بدرجة كبيرة ، ويكون ذلك مصاحبا بزيادة كبيرة فى المحصول . وتكون الزيادة اليومية فى حجم القرون أكبر بكثير فى الجو الدافئ مما فى الجو البارد .

يجرى الحصاد يدويا كل ٤ - ٦ أيام حسب درجة الحرارة السائدة ، ويستمر فى الأصناف القصيرة لمدة ٢٠ - ٢٠ يوما حسب درجة الحرارة السائدة . أما الأصناف المتسلقة .. فيستمر فيها الحصاد لمدة ثلاثة أشهر .

كذلك قد يجرى الحصاد أليا مرة واحدة فى الأصناف القصيرة . وتتميز الأصناف المناسبة للحصاد الآلى بالعقد خلال فترة زمنية قصيرة ، وسهولة فصل القرون من النبات بآلة الحصاد . ويعيب الحصاد الآلى أنه يحدث أضرارا كثيرة بجميع قرون النبات ؛ مما يؤدى إلى سرعة فقدتها للرطوبة .

وتحصد الفاصوليا التى تزرع لأجل القرون الجافة (وجميعها من الأصناف القصيرة) بعد جفاف أغلب القرون وقبل انشطار القرون السفلى ، ويتم الحصاد بقطع النبات من تحت

سطح التربة يدويا أو آليا ، على أن يكون ذلك في الصباح الباكر أثناء وجود الندى على النباتات لتقليل انتشار البذور . وقد تترك النباتات في مكانها معرضة للشمس والهواء حتى تجف ، أو تنتقل إلى أماكن مخصصة لذلك . و أنسب موعد لقطع النباتات هو عندما تتراوح نسبة الرطوبة في البذور من ١٦ - ٢٠ ٪ .

وبالنسبة للتخزين .. فإن قرون الفاصوليا تحتفظ بنضارتها لمدة أسبوع إذا خزنت في درجة حرارة ٧° م ، و رطوبة نسبية من ٩٠ - ٩٥ ٪ . وإذا خزنت القرون في درجة حرارة ٤° م ، أو أقل - لمدة ثلاثة أيام أو أكثر - فإنها تتعرض للإصابة بانسداد البرودة ، التي تكون على صورة نقر سطحية ، مع ظهور لون أحمر صديء . وتشاهد هذه الأضرار بعد إخراج القرون من المخزن المبرد بيوم أو يومين . وتزداد حدة الاحمرار عند وجود رطوبة حرة على القرون ، وهو ما يشاهد في وسط العبوات ؛ حيث يتكثف بخار الماء عادة .

ومن الممكن حفظ الفاصوليا الخضراء بحالة جيدة لمدة ١٠ أيام في درجة حرارة ٤° م إذا استعملت بعد إنتهاء فترة التخزين مباشرة . وهو ما يحدث مثلا عند التخزين المؤقت للمحصول المعد للتصنيع .

الأمراض والآفات

تصاب الفاصوليا بعدد من الآفات (فطريات ، بكتيريا ، ونييماتودا ، وفيروسات ، وحشرات ، وأكاروس) . وفيما يلي قائمة بالأمراض التي تصيب الفاصوليا في مصر :

المسبب	المرض	
<i>Macrophomina phaseoli</i>	Charcoal rot (Ashy stem blight)	العفن الفحمي
<i>Fusarium solani</i> , <i>Pythium debaryanum</i>	Damping off	التبول الطري أو تساقط البادرات
<i>Rhizoctonia solani</i> , <i>Sclerotium rolfsii</i>		
<i>Fusarium oxysporum f. phaseoli</i>	Fusarium yellows	الاصفرار الفيوزاري
<i>Erysiphe polygoni</i>	Powdery mildew	البياض الفطقي
<i>Rhizoctonia solani</i>	Rhizoctonia disease	مرض رايزيكتونيا
<i>Fusarium solani f. phaseoli</i>	Dry root rot	عفن الجذور الجاف
<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>	Sclerotinia disease	مرض اسكليريوتينيا
<i>Uromyces phaseoli var. typica</i>	Rust	الصدأ
<i>Botrytis cinerea</i>	Grey Mold	العفن الرمادي
<i>Heterodera</i> spp.	Cyst nematode	التيماتودا المتحصنة
<i>Pratylenchus</i> spp.	Lesion nematode	تيماتودا التقرح
<i>Rotylenchulus reniformis</i>	Reniform nematode	التيماتودا الكلوية
<i>Meloidogyne</i> spp.	Root knot nematode	تيماتودا عقد الجذور
Bean common mosaic virus		فيروس موزايك الفاصوليا العادي
Bean southern mosaic virus		فيروس موزايك الفاصوليا الجنوبي
Bean yellow mosaic virus		فيروس موزايك الفاصوليا الأصفر

ولزيد من التفاصيل عن أمراض الفاصوليا ومكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٩) .

اللوبياء

تعريف بالمحصول

تعرف اللوبياء في الإنجليزية بالإسمين Cowpea و Southern Pea ، وتسمى علمياً *Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* .

وقد أضيف تحت النوع *unguiculata* إلى الاسم العلمي لتمييز اللوبياء عن محصولين آخرين يتبعان نفس النوع النباتي ، هما : اللوبياء الهليونية *asparagus bean* ، والكاتجانج *catjang* ، وتتلقح هذه المحاصيل الثلاثة بسهولة مع بعضها بعضاً .

يعتقد أن وسط أفريقيا هو موطن اللوبياء ؛ حيث زرعت هناك منذ القدم .

وتزرع اللوبياء - مثل الفاصوليا - لأجل استعمال القرون الخضراء ، أو البذور الجافة . وتعد اللوبياء الجافة من الخضراوات الغنية جداً بكل من البروتين (٢٢٫٨ ٪) ، والمواد الكربوهيدراتية (٦١٫٧ ٪) ، والفوسفور (٤٢٦ مجم / ١٠٠ جم) ، والحديد (٨ مجم / ١٠٠ جم) ، والمغنسيوم (٢٣٠ مجم / ١٠٠ جم) ، والثيامين (١٠ مجم / ١٠٠ جم) ، والريبوفلافين (٢ مجم / ١٠٠ جم) ، والنياسين (٢٫٢ مجم / ١٠٠ جم) ، كما تعد من الخضراوات الغنية بالكالسيوم (٧٤ مجم / ١٠ جم) ، وبالمقارنة .. فإن اللوبياء الخضراء تعد من الخضراوات الغنية جداً بالنياسين (١٫٢ مجم / ١٠٠ جم) ، والمتوسطة في محتواها من كل من : الكالسيوم (٦٥ مجم / ١٠٠ جم) ، والفوسفور (٦٥ مجم / ١٠٠ جم) ، وفيتامين أ

(١٦٠٠ وحدة نولية / ١٠٠ جم) ، والريبوفلافين (١٤ - مجم / ١٠٠ جم) ، وحامض الأسكوربيك (٢٢ مجم / ١٠٠ جم) (Watt & Merrill ١٩٦٢) . ويعد بروتين اللوبيا غنيا بالحامض الأميني الضروري ليسين lysine : حيث تتراوح نسبته في البروتين من ٢٢ - ٢٥٪ (Steele ١٩٧٦) .

الوصف النباتي

تتشابه اللوبيا مع الفاصوليا في الوصف النباتي : فالجذر الأولي وتدئ متعمق كثير التفرع في الطبقة السطحية من التربة ، والساق إما قصيرة وقائمة ، وإما طويلة زاحفة والورقتان الأوليان بسيطتان ومتقابلتان ، بينما الأوراق التالية لهما مركبة ثلاثية . وتختلف ورقة اللوبيا عن ورقة الفاصوليا في كونها ناعمة وأذيناتها أكبر مما في الفاصوليا .

تحمل أزهار اللوبيا في نورات راسمية ، وحامل الزهرة طويل يخرج من أباط الأوراق . الأزهار بيضاء أو بنفسجية اللون ، تشبه في تركيبها زهرة الفاصوليا . التلقيح الذاتي هو السائد ؛ حيث لا تزيد نسبة التلقيح الخلطي على ١٪ .

قرون اللوبيا طويلة مستقيمة أو منحنية ، مستديرة المقطع ، تظهر عليها من الخارج انخفاضات بين مواقع القرون . والبذور صغيرة تختلف في الشكل ، واللون ، والحجم حسب الأصناف . واللون الغالب أبيض أو كريمي . وقد توجد بالبذرة سرة سوداء أولا توجد . يتراوح عدد البذور في الجرام من ٤ - ٥ بذرات .

الأصناف

من أهم أصناف اللوبيا التي تنتشر زراعتها ما يلي :

١ - أزميزلي :

النمو الخضري قوي ، والقرون طويلة خضراء مع لون بنفسجي في طرف القرن ، والبذور الناضجة كبيرة نوعا ، لونها كريمي ، وبها سرة سوداء . وهو صنف مبكر النضج ، وغزير المحصول ، شديد القابلية للإصابة بالصدأ ؛ لذا تفضل زراعته في العروة الصيفية .

٢ - فطريات :

النمو والخضري أقوى مما في الصنف الأزيميرلي ، والقرون طويلة خضراء ، وأرفع من قرون الصنف الأزيميرلي . البذور الناضجة أصغر حجماً من بذور الأزيميرلي ، ولونها أبيض ، وبدون سرة سوداء . متأخر النضج عن الصنف الأزيميرلي بنحو أسبوعين ، مقاوم للصدأ ، إلا أن مقاومته فقدت جزئياً .

٣ - بلاك آى Black Eye :

النباتات قوية النمو ، متوسطة الطول ، قائمة وكثيرة التفريع ، والقرون طويلة . وهو صنف أكثر تبيكراً - بنحو أسبوع - من الأزيميرلي ، ويتفوق عليه في المحصول بنحو ١٥ - ٢٠ ٪ . البذور الناضجة كبيرة نوعاً ، كريمية اللون ، لها سرة سوداء . يصاب بالصدأ بدرجة أقل من الصنف الأزيميرلي .

٤ - كريم ٧ Cream 7 :

النمو والخضري قائم ، والنباتات قصيرة ، متوسطة التفريع ، والبذور الجافة لونها كريمي بها هالة بنية قائمة حول السرة ، أكبر حجماً من بذور الصنف فطريات . وهو أكثر الأصناف المزروعة حالياً تكبيراً في النضج ، وأكثرها انتشاراً في الزراعة ، قابل للإصابة بالصدأ . وقرون هذا الصنف تستهلك خضراء ، أو تستعمل بذوره الجافة .

الاحتياجات البيئية

تعد اللوبيا من أنسب المحاصيل للزراعة في الأراضي القليلة الخصوبة ، مثل الأراضي الرملية ، ولا توجد أية مشاكل تتعلق بإنتاجها في تلك الأراضي مادامت زراعتها اقتصادية .

كما أنها تتحمل الملوحة بدرجة أكبر من الفاصوليا . كذلك فإنها أكثر تحملاً للبيورون من الفاصوليا ؛ حيث ينخفض محصول البذور بمقدار ١١ ٪ مع كل زيادة في تركيز البيورون في المحلول الأرضي مقدارها ٢٥ جزء في المليون عن التركيز المناسب وهو جزء واحد في المليون (Francois ١٩٨٩) .

وتعد اللوبيا - مثل الفاصوليا - من خضروات الجوالد التي لا تتحمل البرودة

ويضرها الصقيع ، ويلتئم نمو النباتات حرارة مقدارها ٢٤ م° . كذلك تعد اللوبيا من النباتات المحايدة بالنسبة لتأثير الفترة الضوئية على الإزهار ، بينما يتأثر النمو الخضري بطول النهار ؛ حيث يزداد طولاً في النهار الطويل ، ويؤدى ارتفاع الرطوبة الجوية إلى زيادة تعرض النباتات للإصابة بالصدأ .

طرق التكاثر والزراعة

تتكاثر اللوبيا بالبذور التي تزرع في الحقل الدائم مباشرة . وتتراوح كمية التقاوى التي تلزم لزراعة الفدان من ٢٠ - ٤٠ كجم حسب حجم بذور الصنف ، ومسافة الزراعة التي تتحدد بطبيعة نموه الخضري .

يتعين تلقيح بذور اللوبيا ببكتيريا العقد الجذرية قبل زراعتها ، وخاصة في الأراضي التي لم تسبق زراعتها باللوبيا . وتتخصص على اللوبيا سلالة خاصة من نوع البكتيريا *Rhizobium japonica*

تزرع اللوبيا بنفس الطريقة التي تزرع بها الفاصوليا ، وتعامل - من حيث مسافات الزراعة - إما كأصناف الفاصوليا القصيرة ، أو المتوسطة الطول . فتزرع بذور اللوبيا الجافة - بعد معاملتها ببكتيريا العقد الجذرية المناسبة لها - في أرض رملية جافة ، ثم يروى الحقل بعد الزراعة .

وتتوقف مسافات الزراعة على الصنف المستخدم ونظام الري المتبع كما يلي :

١ - في حالة نظام الري بالغمر .. تزرع بذور اللوبيا من الأصناف القصيرة سراً على بعد ٥ - ٧ سم على عمق ٢ - ٥ سم على الريشة المواجهة للشمس لخطوط بعرض ٦٠ سم . أما الأصناف المدادة .. فإن بنورها تزرع على نفس العمق في جور تبعد عن بعضها بمقدار ٢٠ - ٣٠ سم ، بمعدل ٢ بذور في الجورة على الريشة المواجهة للشمس لخطوط بعرض ٨٠ - ٩٠ سم ، على أن تخف على نباتين فقط بعد الإنبات .

٢ - في حالة نظام الري بالتنقيط .. يفضل استخدام خراطيم الري التي ترشح بامتداد طولها . توضع الخراطيم في حالة الأصناف القصيرة - على مسافة ١٢٠ سم من بعضها في الحقل ، وتزرع البذور في خطين على جانبي خرطوم الري وعلى بعد ١٥ سم منه ؛ أي

تكون المسافة بين خطى الزراعة المزدوجين - اللذين يتوسطهما خرطوم الري على مسافة ٢٠ سم ، تزرع البذور - فى كل خط - فى جور تبعد عن بعضها بمقدار ١٠ سم ، بمعدل ٢ بذور فى الجورة ، على أن تخف على نباتين فقط بعد الإنبات .

أما الأصناف المدادة .. فإن بذورها تزرع فى جور تبعد عن بعضها بمسافة ٢٠ سم على جانب واحد لخطوط (خراطيم) رى بالتقليط تبعد عن بعضها بمسافة ١٢٠ سم . هذا .. ولايناسب الري بطريقة الرش إنتاج اللوبيا ؛ لأنه يؤدي إلى انتشار الأمراض .

مواعيد الزراعة

إن أنسب موعد لزراعة اللوبيا يكون فى عروة صيفية من مارس إلى مايو، وتزرع اللوبيا فى عروة أخرى خريفية من يوليو إلى منتصف أغسطس ، إلا أن النباتات تتعرض فيها للإصابة بالأمراض الفطرية - خاصة مرض الصدأ - بسبب ارتفاع رطوبة الجو خلال هذا الموسم .

وبينما تزرع اللوبيا لأجل إنتاج القرون الخضراء فى أى من العروتين .. فإن إنتاج البذور الجافة لا يكون إلا فى العروة الصيفية ، وكذلك يمكن زراعة الأصناف المقاومة للصدأ فى أى موعد ، بينما لا يجوز تأخير زراعة الأصناف القابلة للإصابة عن منتصف شهر أبريل ؛ حتى لاتتعرض للإصابة الشديدة بالصدأ .

عمليات الخدمة الزراعية

تعطى حقول اللوبيا نفس معاملات الخدمة الزراعية التى تجرى لحقول الفاصوليا ؛ من خف ، وترقيع ، ومزيق ، وري ، وتسعيد ، مع مراعاة ما يلى :

١ - تجنب الإفراط فى الري أو فى التسميد الأزوتى ؛ لأن ذلك يؤدي إلى غزارة النمو الخضري على حساب النموين الزهرى والثمرى .

٢ - تكون كميات الأسمدة التى تخصص للفدان الواحد من الأصناف القصيرة كما يلى :

أ - قبل الزراعة : ٢م١٥ سماداً بلدياً ، يضاف إليها ١٥ كجم نيتروجيناً ، و ٢٠ كجم P_2O_5 ، و ١٥ كجم K_2O .

ب - بعد الزراعة : ٤٥ كجم نيتروجيناً ، و ٨ كجم P_2O_5 ، و ٤٥ كجم K_2O .

٢ - تزيد كميات الأسمدة التى تخصص للفدان الواحد قبل وبعد الزراعة بنسبة الربع

تقريباً في حالة الأصناف المدادة ؛ نظراً لبقيانها في التربة لفترة أطول .

النضج والحصاد

يبدأ حصاد اللوبيا التي تزرع لغرض استعمال القرون الخضراء بعد نحو ٢ - ٣ شهور من الزراعة ، ويستمر كل ثلاثة أيام لمدة ٢ - ٣ شهور أخرى . وتحصد اللوبيا التي تزرع لأجل استعمال البذور الخضراء بعد اكتمال نمو البذور ، ولكن قبل تصلبها وجفاف القرون . وأنسب موعد لحصادها هو عند اختفاء اللون الأخضر من القرون ، ويكون ذلك في اليوم التاسع عشر من تفتح الزهرة .

أما اللوبيا التي تزرع لأجل استعمال البذور الجافة فإنها تحصد أولاً نحو ٣ - ٤ مرات على مدى شهر ، بعد نحو ٤ - ٥ شهور من الزراعة ؛ نظراً لأن قرون اللوبيا لا تنضج في وقت واحد ، في حين يؤدي ترك القرون الجافة على النبات إلى انشطارها وفقد البذور . ويكون جمع القرون الجافة - في الصباح الباكر - في وجود الندى ، وبعد ذلك تترك النباتات حتى تنضج القرون المتبقية عليها ، ثم تقطع وتنقل إلى مكان جيد التهوية لتجف ، ثم تستخلص منها البذور .

الأمراض والآفات

تشترك اللوبيا مع الفاصوليا في الإصابة بالآفات التالية :

- ١ - الفطر *Colletotrichum lindemuthianum* المسبب لمرض الأنثراكنوز .
- ٢ - الفطر *Erysiphe polygoini* المسبب لمرض البياض النقي .
- ٣ - الفطر *Macrophomina phaseoli* المسبب لمرض العفن الفحامي .
- ٤ - نيماتودا تعقد الجذور (*Meloidogyne spp.*) ، وتعد اللوبيا عن عوائلها المفضلة .
- ٥ - الفطر *Uromyces spp.* المسبب لمرض الصدأ .
- ٦ - الفطريات المسببة لأعفان الجذور من أجناس *Fusarium* و *Rhizoctonia* و *Pythium* .
- ٧ - العنكبوت الأحمر .
- ٨ - ذبابة الفاصوليا ، والذبابة البيضاء ، والنودة القارضة ، والسوس . كما تصاب اللوبيا منفردة بدودة قرون اللوبيا .

الفصل الثاني عشر

البامية

تعريف بالمحصول

تعد البامية أهم محاصيل الخضراوات التي تتبع العائلة الخبازية Malvaceae ، وهي تعرف في الإنجليزية باسم Okra ، واسمها العلمي *Abelmoschus esculentus* (L.) Moenth . يعتقد أن موطن البامية كان في أفريقيا الاستوائية في المنطقة التي تضم الآن الحبشة و السودان .

وتعد البامية من الخضراوات الغنية جدا بالريبوفلافين (٢١ مجم / ١٠٠ جم) ، والنياسين (١٠ مجم / ١٠٠ جم) ، كما تعد غنية نسبيا بالكالسيوم (٩٢ مجم / ١٠٠ جم) ، ومتوسطة في محتواها من المواد الكربوهيدراتية (٧٦ ٪) ، والفوسفور (٥١ مجم / ١٠٠ جم) ، وفيتامين أ (٥٢٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم) ، وحامض الأسكوربيك (٣١ مجم / ١٠٠ جم) .

الوصف النباتي

البامية نبات عشبي حولي ، الجذر وتدي متعمق ومتفرع . الساق قائمة يتراوح ارتفاعها من ٥٠ - ٨٠ سم حسب الأصناف . تتخشب الساق بكبر النبات في السن ، وتوجد عليها شعيرات خشنة . وتتفرع الساق إلى عدة أفرع بالقرب من قاعدة النبات ، وتنمو

هذه الأفرع رأسيا .

الأوراق كبيرة يبلغ قطرها نحو ٢٠ سم ، وهي مفصصة إلى ٢ - ٥ فصوص أو أكثر .
يختلف عمق التفصيص باختلاف الأصناف من طفيف جدا إلى عميق جدا . تعريق الورقة
راحي ، وعتقها طويل ، وتوجد شعيرات حادة على سطح الأوراق و أعناقها .

تحمل أزهار البامية فردية في أباط الأوراق . وتظهر أولا بلول من قاعدة النبات نحو
قمته على الساق الرئيسية وجميع الأفرع . والزهرة خنثى لها وريقات كثيرة تحت الكاس
التي تتكون من خمس سبلات ، ويتكون التويج من خمس بتلات . والأسدية ملتحمة من
خيوطها . وتكون أنبوية سدائية تحمل المتوك كزوائد صغيرة على امتداد طولها . ويتكون
المبيض من خمس غرف أو أكثر ، يوجد بكل منها عدد كثير من البويضات . يوجد القلم
داخل الأنبوية السدائية . والميسم مقسم إلى عدة فصوص .

التلقيح الذاتي هو السائد ، ولكن النبات يعد خلطى التلقيح جزئيا ؛ نظرا لحدوث نسبة
من التلقيح الخلطى بالحشرات تتراوح من ٤ - ١٨ ٪ .

ثمرة البامية علبة مقسمة من الخارج ببروزات طولية إلى خمسة أقسام أو أكثر ، وتغلى
من الخارج بشعيرات تختلف في خشونتها باختلاف الأصناف . يتراوح طول الثمرة
الناضجة من ١٠ - ٣٠ سم ، وتتخشب الثمرة عند النضج ، تتفتح عند البروزات الطولية
الخارجية ، وتنتثر منها البذور .

البذور كروية صغيرة يبلغ قطرها نحو ٥ - ٥ سم ، ولونها أخضر قاتم إلى بني قاتم ،
ويبقى الجبل السرى متصلا بها . ويحتوى الجرام الواحد على نحو ١٨ بذرة .

الأصناف

من أهم أصناف البامية المنتشرة في الزراعة ما يلي :

١ - الإسكندراني أو الرومي :

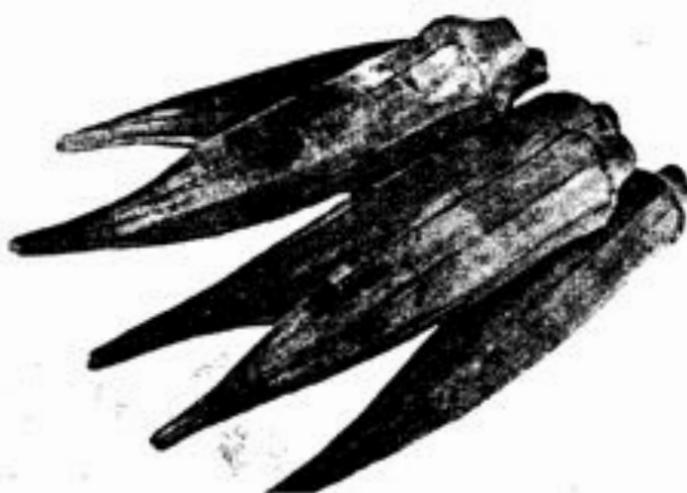
الثمار ملساء لونها أخضر فاتح ، و الزغب الموجود عليها ناعم .

٢ - البلى :

توجد منه سلالة قصيرة وأخرى طويلة . والثمار مضلعة لونها أخضر قاتم ، وعليها زغب شوكي خشن . تكثيف الثمار بسرعة إن لم تجمع وهي صغيرة .

٣ - كليسون سباينلس *Clemson Spineless* :

يتراوح طول النبات من ١٢٠ - ١٥٠ سم ، ويبلغ طول القرن عند الحصاد ١٥ سم ، وهي منضغطة قليلا ، وخضراء اللون (شكل ١٢ - ١)



شكل (١٢ - ١) : صنف البامية كليسون سباينلس *Clemson Spineless* .

٤ - بيركتز سباينلس *Perkins Spineless* :

يبلغ طول النبات حوالي ٩٠ سم ، و طول القرن عند الحصاد ١٨ سم ، وهي مضلعة ، خضراء اللون .

٥ - لويزيانا جرين فيلث *Louisiana Green Velvet* :

يتراوح طول النبات من ١٥٠ - ١٨٠ سم ، ويبلغ طول القرون عند الحصاد ١٨ سم ،

وهي رفيعة ، ومضلعة قليلا ، وخضراء اللون .

٦ - هوايت فيلغت White Velvet :

يترواح طول النبات من ١٥٠-١٨٠ سم ، ويبلغ طول الثمار عند الحصاد ١٥ - ١٨ سم ، وهي ملساء مستديرة المقطع مستدقة ناعمة ، لونها أبيض كريمي (Schweers & Sims) (١٩٧٦) .

الاحتياجات البيئية

لا توجد أية مشاكل تتعلق بإنتاج البامية في الأراضي الرملية .. فإننتاجها ممكن مادامت زراعتها اقتصادية . والبامية محصول صيفي يحتاج إلى موسم نمو طويل ودافئ . ويترواح المجال الحرارى الملائم لإنبات البنور من ٢١ - ٢٥ م° . ويلتزم نمو النبات مجال حرارى يترواح من ٢٠ - ٢٥ م° . ويؤدى تعرض النباتات للجو البارد - سواء حدث ذلك ليلاً فقط ، أم ليلاً ونهاراً - إلى ضعف الإزهار ، والإثمار ، وتكون ثمار منبججة وغير منتظمة الشكل .

طرق التكاثر و الزراعة

تكاثر البامية بالبنور إلى تزرع في الحقل الدائم مباشرة ، ويلتزم منها نحو ٥ - ٧ كجم عند الزراعة في الجو المناسب ، ونحو ١٠ كجم عند الزراعة في الجو البارد .

تزرع البامية تحت أى من نظامى الري بالغمر ، أو الري بالتنقيط ، وتكون مسافات الزراعة كما يلي :

١ - في حالة الري بالغمر :

تزرع البنور في جور تبعد عن بعضها بمسافة ٢٠ سم على الريشة المواجهة للشمس لخطوط بعرض ٦٠ - ٩٠ سم ؛ حسب النمو الخضري للسنبل المستعمل في الزراعة .

٢ - في حالة الري بالتنقيط :

تزرع بنور الأصناف القصيرة في خطوط مزروجة في جور متبادلة حول خرطوم الري ، وعلى مسافة ٥٠ سم من بعضها في الخط الواحد ، بينما تفصل مسافة ٥٠ سم بين كل

خطين متجاورين (خط مزوج) حول خرطوم الري ، و ١٢٥ سم بين خطوط الري (منتصف الخطوط المزوجة) . وتزيد المسافة بين خطوط الري بزيادة حجم النمو الخضري للصنف المستخدم فى الزراعة ، إلى أن تصل إلى ١٧٥ سم .

تزرع البذور الجافة فى أرض جافة ، ثم يروى الحقل ، ويمكن نقع البذور فى الماء لمدة يوم واحد قبل الزراعة فى الجو البارد . تكون الزراعة على عمق ٣ - ٤ سم ، وبمعدل ٢ بذور فى الجورة ، على أن يجرى الخف بعد الإنبات على نبات واحد فى الجورة .

مواعيد الزراعة

تمتد زراعة البامية فى مصر من شهر يناير إلى شهرى سبتمبر و أكتوبر فى مناطق مختلفة من الدولة ، وتكون الزراعات المبكرة والمتأخرة فى المناطق الدافئة من مصر العليا . أما الموعد الشائع للزراعة فى معظم أنحاء مصر فهو من فبراير إلى مايو .

عمليات الخدمة الزراعية

تحتاج حقول البامية إلى نفس عمليات الخدمة الزراعية التى تجرى لحقول الفاصوليا : وهى : الخف ، والترقيع ، والرى ، والتسميد . وتجرى تلك العمليات بنفس الكيفية التى تجرى فيها مع الفاصوليا كما سبق بيانها فى الفصل العاشر ، مع ملاحظة ما يلى :

١ - يراعى أن الانتظام فى الري يئدى إلى استمرار النمو الخضري ، واستمرار الإزهار والإثمار تبعاً لذلك .

٢ - تكون أعلى معدلات للتسميد بعناصر الفوسفور ، والنيتروجين ، والبوتاسيوم بعد الزراعة بنحو شهر ، وشهرين ونصف الشهر على التوالى ، مع استمرار المعدلات العالية للتسميد بكل من عنصرى النيتروجين ، والبوتاسيوم لمدة شهرين لكل منهما .

النضج والحصاد والتخزين

يبدأ حصاد البامية بعد ٣٠ - ٤٥ يوماً فى العروة الخريفية التى تزرع بذورها فى يوليو (أغسطس) ، و ٦٠ - ٧٥ يوماً فى العروة الصيفية المتأخرة (التى تزرع بذورها من فبراير إلى مايو) ، و ٩٠ - ١٢٠ يوماً فى العروتين الصيفية المبكرة (فى يناير) و الشتوية (فى سبتمبر وأكتوبر) . ويستمر الحصاد لمدة ثلاث أشهر حسب الحالة الجوية .

تجمع القرون - وهي مازالت صغيرة - قبل أن تتليف وتتخشب ، ويكون ذلك بعد ٢ - ٦ أيام من التلقيح حسب الصنف و الظروف الجوية ، حيث تقل الفترة في الأصناف المحلية (الإسكندراني و البلدي) ، وفي الجو الحار ؛ ولذا .. فإن الحصاد يجرى يوميا في الجو الحار ، وكل يومين في الجو الدافئ ، وكل ٢ - ٤ أيام في الجو المعتدل ، وكل ٥ - ٦ أيام في الجو البارد .

ويؤدي تأخير حصاد البامية عن الموعد المناسب للتضيق الاستهلاكي إلى ضعف النمو والإثمار التالي .

تعد البامية من الخضراوات سريعة التلف ؛ ولذا .. فإنها لا تخزن - عادة - إلا لفترات قصيرة لحين تحسن الأسعار . ويجب الحرص التام عند تداول ثمار البامية ؛ وذلك لأن أي تجريح بها يتبعه تغير لون الأجزاء المجروحة إلى اللون الأسود خلال ساعات قليلة . وهي سريعة التنفس بدرجة كبيرة ، وخاصة في درجات الحرارة العالية .

ويمكن تخزين البامية لمدة ٧ - ١٠ أيام بحالة جيدة في درجة حرارة ٧ - ١٠ م ورطوبة نسبية ٩٠ - ٩٥ ٪ ؛ بشرط أن تكون الثمار جيدة قبل بداية التخزين . وتتعرض قرون البامية للإصابة بأضرار البرودة إذا انخفضت حرارة التخزين إلى أقل من ٧ م ، وأعراض ذلك هي : ظهور تغيرات في اللون ، مع تحلل القرون ، وتكون نقر سطحية بها . ويزداد ظهور النقر بدرجة كبيرة إذا تعرضت الثمار لدرجة الصفر المئوي لمدة ثلاثة أيام .

الأمراض والآفات

تصاب البامية بالأمراض التالية

المسبب	المرض
<u>Fusarium solani</u>	عفن الجذر الفيوزاري
<u>Pythium spp.</u>	الذبول الطري
<u>Rhizoctonia solani</u>	عفن الجذور
<u>Sclerotium rolfsii</u>	
<u>Fusarium oxysporum</u>	الذبول الفيوزاري
<u>Meloidogyne spp.</u>	نيماتودا تعقد الجذور

كما تصاب البامية - أيضا - بكل : من العنكبوت الأحمر ، وحشرات المن ، ونبوة ودق القطن ، والنودة القارضة ، وديدان اللوز (الأمريكية ، والشوكية ، والقرنظية) .
ولزيد من التفاصيل عن أمراض وأفات البامية وطرق مكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٩) .

الفصل الثالث عشر

البطاطا

تعريف بالمحصول

يطلق على البطاطا اسم "بطاطا حلوة"، أو "فندال" في عدد كبير من النول العربية، بينما يقتصر استعمال اسم "بطاطا" في هذه النول على المحصول المعروف باسم "بطاطس" في مصر. تعرف البطاطا في الإنجليزية باسم Sweet Potato، واسمها العلمي *Ipomoea batatas* (L) Lam. وهي أهم محاصيل الخضراوات تتبع العائلة العليقية Convolvulaceae. ولا توجد أية مشاكل تتعلق بإنتاج البطاطا في الأراضي الصحراوية مادامت زراعتها إقتصادية.

يعتقد أن البطاطا نشأت في الأمريكتين في المنطقة المعتدلة من جنوبي المكسيك إلى شمالي أمريكا الجنوبية.

تعد جذور البطاطا من الخضراوات الغنية جدا بالمواد الكربوهيدراتية (٢٦٣٪)، والنياسين (٠.٦ مجم / ١٠٠ جم)، وفيتامين أ حيث يبلغ محتواها من الكاروتين نحو ٢٠٠٠٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم من الجذور في الأصناف البرتقالية، إلا أن ذلك المحتوى ينخفض إلى نحو ٦٠٠ وحدة دولية في الأصناف ذات اللب الأصفر الفاتح، وإلى آثار في الأصناف ذات اللب الأبيض. والمتوسط العام لمستوى فيتامين أ في الأصناف ذات الجذور الصفراء والبرتقالية هو نحو ٨٨٠٠ وحدة دولية / ١٠٠ جم. كذلك تعد البطاطا غنية

بمحتواها من حامض الأسكوربيك (٢١ مجم / ١٠٠ جم) .

الوصف النباتي

البطاطا نبات عشبي حولي ، ولكن تجدد زراعته سنويا . الجنور عرضية تتشأ من عقد الساق التي توجد أسفل سطح التربة عند الإكثار بالعقل الساقية ، أو من أى جزء آخر يلامس تربة رطبة .

تكون الجنور ليفية فى البداية ، ثم يزداد سمك بعضها مع تقدمها فى العمر ، ويكون ذلك فى الجنور التي توجد عند قاعدة العقلة السفلية . أما باقى المجموع الجنرى فيكون كثيفا ، متعمقا ، متفرقا جيدا امتلاء الجنور بعد نحو شهرين من الزراعة . ولا توجد عيون بالجنور المتدنة ، ولكن تتكون عليها - عند زراعتها - براعم عرضية ، تنمو معطية نموات هوائية ، تتكون عليها جنور عرضية ليفية فى الأجزاء الموجودة أسفل سطح التربة .

تختلف الجنور المتدنة فى الشكل من الكروى إلى المفلزى ، وقد تكون ملساء أو مضلعة ، وتتباين فى اللون الخارجى بين الأبيض ، والأصفر ، والبرتقالى ، والأحمر والقرمضى ، والبنى . كما تتباين فى اللون الداخلى بين الأبيض ، والأصفر ، والبرتقالى ، والأحمر ، والقرمضى .

الساق زاحفة متفرعة ، ذات لون أخضر أو قرمضى ، ويتراوح طول النبات من ١ - ٥ أمتار . الأوراق قلبية مفصصة بدرجات متفاوتة ، كاملة الحافة ، ذات عنق طويل ، وتوجد بسطحها العلوى شعيرات قليلة . وهى تحمل على الساق فى ترتيب حلزوى . التعريق راحى ، وتكون العروق بارزة على السطح السفلى للورقة ، ويكون لونها هو لون الساق غالبا . توجد عادة - ندبة قرمزية اللون عند اتصال نصل الورقة بالعنق .

تختلف أصناف وسلالات البطاطا فى قدرتها على الإزهار و العقد تحت الظروف المصرية . ونظرا لأن البطاطا تتكاثر خضريا ، لذا .. فإن موضوع إزهارها لا يهم سوى مربي النبات . وعموما .. فإن أزهار البطاطا خنثى ، والتلقيح فيها خلطى بالحشرات . والثمرة علبة تحتوى على ١ - ٤ بنور ، والبنور صغيرة يبلغ قطرها نحو ٤ مم ، لونها بنى أو أسود . وقصرة البذرة سمكية بدرجة تمنع دخول الماء عند محاولة إنتاجها ، مما يستلزم

تجريحها أو معاملتها بحامض الكبريتيك المركز قبل زراعتها .

الأصناف

أهم أصناف البطاطا التي تنتشر في الزراعة ما يلي :

١ - الإسكندرانى :

صنف قديم قليل المحصول . اللون الخارجى للجنود رمادى فاتح . ولون اللب كريمى تتخفص فيه نسبتا السكر ، والكروتين ، ولايوصى بزراعته .

٢ - مبروكة :

أكثر الأصناف انتشارا في الزراعة في مصر . اللون الخارجى للجنود أرجوانى ، و لون اللب كريمى فاتح ، متوسط الحلاوة و عالى المحصول .

٣ - الصنف ١٧ - ٨ :

تنتشر زراعته في مصر ، و هو عالى المحصول ، و جنوده ذات لون قرمضى من الخارج ، و يرتقالى قاتم من الداخل ، و حلوة المذاق . يعرف هذا الصنف أيضا باسم " منجاوى " (استينوو آخرون ١٩٦٣) .

ومن أصناف البطاطا التي تنتشر زراعتها في ولاية كاليفورنيا الأمريكية : جوليان Julian ، و نانسى هول Nancy Hall ، و بورتوريكو Puerto Rico ، وجميعها ذات لب أصفر قاتم ، أو يرتقالى اللون (Sims و آخرون ١٩٧٨) .

الاحتياجات البيئية

تنتج البطاطا في الأراضى الرملية بصورة أفضل مما في الأراضى الثقيلة ، و يشترط لذلك انتظام الري ، و جودة الصرف ، و قلة الأملاح في التربة و ماء الري ؛ نظرا لحساسية البطاطا للملوحة العالية . تعد البطاطا من النباتات الرهيفة التي يلزم لنجاح زراعتها توفر موسم نمو دافئ ليلا ونهارا ، خال تماما من الصقيع ، صحو تسطع فيه الشمس معظم فترة الزراعة التي تمتد لنحو ٥ - ٦ أشهر ، و يتراوح المجال الحرارى المناسب لنمو

النباتات من ٢٠ - ٢٥ م نهارا ، وحوالى ٢٠ - ٢٢ م ليلا . ويوقف النمو النباتى بانخفاض درجة الحرارة إلى ١٥ م ، وتصفر الأوراق تدريجيا إلى أن يموت النبات فى درجة حرارة ١٠ م (Yamaguchi ١٩٨٢) . ولايتأثر تكوين الجنور المتضخمة أو المحصول فى البطاطا بطول الفترة الضوئية (Kay ١٩٧٣) .

طرق التكاثر و الزراعة

تتكاثر البطاطا تجاريا بإحدى طريقتين كما يلى :

أولاً : العقل الساقية

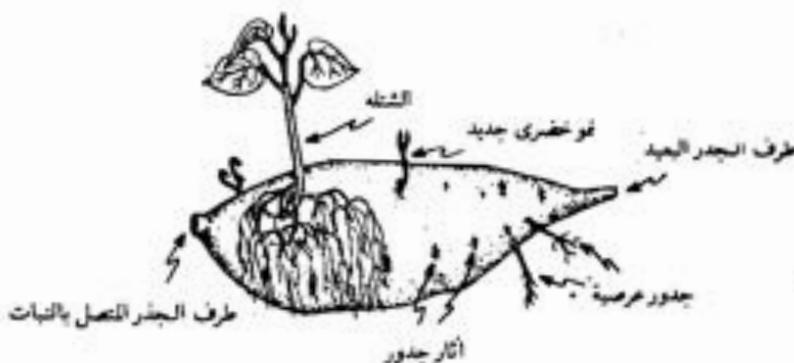
تستخدم لذلك عقل ساقية ، يتراوح طولها من ٢٥ - ٣٠ سم ، لا يحتوى كل منها على أربع عيون على الأقل . يلزم لزراعة الغدان - عادة - نحو ٢٥ ألف عقلة ، ويمكن توفير النموات الخضرية التى تؤخذ منها العقل بإحدى طريقتين : إما بحجز مساحة من محصول البطاطا السابق ، تعادل نحو ثمن المساحة المطلوب زراعتها ، مع حمايتها من البرودة خلال فصل الشتاء ، وإما بزراعة عقل من الزراعة القديمة - عند تقليع المحصول - على جانبيه خطوط بعرض ٥٠ - ٦٠ سم ، وعلى مسافة ١٥ سم من بعضها ، مع خدمتها ، وحمايتها من البرودة خلال فصل الشتاء ؛ لتعطى نموات جديدة خلال فصل الربيع ، وهى التى تؤخذ منها العقل للزراعة .

ومقارنة الطريقتين .. نجد أن الطريقة الأولى تؤدى إلى فقد ثمن المحصول ، وشغل المساحة المخصصة التى تترك لإنتاج العقل لمدة ٤ - ٦ شهور ، وهى ثلاثة قراريط (القيراط = ١٧٥ م^٢) مقابل كل فدان (٤٢٠٠ م^٢) يراد زراعته ، بينما يؤخذ كل المحصول فى الطريقة الثانية ، ويكفى - عادة - مساحة قيراط واحد لإنتاج ما يكفى من العقل لزراعة فدان . وبالرغم من ذلك .. فإن الطريقة الأولى هى الأكثر شيوعا فى مصر .

ثانياً : زراعة الجنور لإنتاج شتلات البطاطا

تستخدم لإنتاج شتلات البطاطا الجنور الرفيعة إلى المتوسطة السمك التى لاتصلح للاستهلاك . تعطى الجنور عند زراعتها براعم عرضية كثيرة ، ينمو كل منها إلى ساق تحمل أوراقا خضرية فوق سطح التربة . وتنمو على الساق الموجودة تحت سطح التربة جنور

ليفية عرضية كثيرة ؛ وذلك يصبح لكل نمو جنوره و مجموعه الخضري الخاص به (شكل ١٣-١) تنفصل هذه النوات بسهولة عند جذبها ، ويدا .. يمكن زراعتها كالشتلات العادية تماما .



شكل (١-٣) : طريقة نمو " الشتلة " من جنر البطاطا .

وتتوقف كمية الجذور التي تلزم لإنتاج شتلات تكفي لزراعة فدان من البطاطا على العوامل التالية :

١ - حجم الجنور المستخدمة : فتعطى الجذور الكبيرة الحجم عددا أقل من الشتلات بالنسبة لوحدة الحجم من الجنور .

٢ - عدد مرات حصاد الشتلات (عدد الـ Pullings) التي يمكن إجراؤها دون أن تتأخر الزراعة ، ويمكن عادة " حصاد " المشتل ثلاث مرات ، تكون الأولى منها بعد ٤ - ٦ أسابيع من زراعة الجنور . ثم بعد ١٥ يوما ، و٣٠ يوما .

٣ - مسافة الزراعة في الحقل الدائم .

يلزم - عادة - حوالي ٢٥٠ كجم من الجنور الصغيرة الحجم لزراعة مشتل ينتج شتلات تكفي لزراعة فدان .

وتتميز هذه الطريقة بما يلي :

١ - يمكن فرز الجذور قبل زراعتها : وبذا .. نضمن الحصول على نباتات مطابقة للصف .

٢ - الاستفادة من الجذور الرفيعة التي لاتصلح للتسويق باستعمالها ككتاف .

٣ - تحتوى كل شتلة على نمو خضرى ونمو جذرى قويين : مما يساعد على النمو السريع ، وإعطاء محصول مبكر .

٤ - زيادة المحصول الكلى .

نظرا لأن شتلات البطاطا يجب أن تكون جاهزة للزراعة فى الموعد المناسب - وهو شهر أبريل - لذا .. فإن زراعة الجذور لأجل إنتاج الشتلات يكون خلال شهرى يناير وفبراير . أثناء انخفاض درجة الحرارة : الأمر الذى يتعين معه أن يتم ذلك فى الصوبات ! لأن البطاطا لايمكنها النمو فى الجو البارد .

وتجرى معاملات خاصة للجذور قبل زراعتها : منها : رفع درجة الحرارة التى تخزن عليها من ١٣ - ١٦ م^٢ إلى ٢٤ - ٣٠ م^٢ - بصورة تدريجية . وتطهيرها سطحيا : بغمسها لمدة دقيقة واحدة فى معلق لأحد المبيدات المناسبة . والتخلص من السيادة القاعدية (ظاهرة تركيز خروج النموات الجديدة عند الطرف القاعدى للجذر) : بفرض زيادة عدد الشتلات التى يمكن الحصول عليها من الجذر الواحد . ومن هذه المعاملات مايلى :

أ - قطع الجذور عرضياً على مسافة ١ - ٢ سم من طرفها القاعدى .

ب - غمس الجذور فى محلول ٢ . ٤ - د 2,4-D بتركيز ١٠ أجزاء فى المليون .

ج - وضع الجذور فى حيز مفلق لمدة ٧٢ ساعة ومعالمتها بالإيثيلين كلوروهيدرون Ethylene Chlorohydrin بمعدل ٤٠ مل لكل ١٠٠ كجم من الجذور .

د - غمر الجذور فى محلول الإيثيفون Ethephon بتركيز ١٥٠٠ جزء فى المليون لمدة ١٠ دقائق (Hall ١٩٩٠) .

هـ - المعاملة بحامض الجيريليك بتركيز ٢٥٠ - ١٠٠٠ جزء فى المليون . إلا أن هذه المعاملة تؤدى إلى إنتاج نموات خضرية طويلة ورفيعة .

ولإنتاج الشتلات يعد المشتل فى أواخر شهر ديسمبر بوضع طبقة من سماد الخيل

(سبلة) بسمك حوالي ٢٠ سم - لتوفير التدفئة اللازمة - ثم تغطى بطبقة من الرمل بسمك ٧ سم ، وتضغط الطبقتان جيدا ، وتترك المراقدة لمدة أسبوع ، إلى أن تنخفض درجة الحرارة إلى الحد الأدنى الذى لا يضر بالجنود عند زراعتها .

تتم الزراعة بعد ذلك (فى شهر يناير) بوضع الجنود المتساوية فى الحجم معا : حتى يمكن تغطيتها إلى نفس العمق . توضع الجنود على سطح التربة أو الرمل ، قريبة من بعضها ، على ألا تتلامس ، مع ضغطها قليلا فى المراقدة ، ثم تغطى بالرمل حتى يصل سمك الغطاء فوقها إلى ٢٥ سم . ويلي ذلك رى المشتل لتثبيت الرمل حول الجنود .

ومع بداية ظهور النموات الخضرية .. تضاف طبقات جديدة من الرمل بصورة تدريجية ، إلى أن يصل سمك الغطاء فوق الجنود إلى ٨ - ١٠ سم ، ويعمل ذلك على تكوين مجموع جذرى جيد على امتداد الساق أسفل سطح التربة ؛ فتكون النموات الجديدة قوية . لانتجوز إضافة هذه الطبقة السميكة منذ البداية ؛ لأن ذلك يؤدي إلى تأخير الإنبات .

تقلع الشتلات (تسمى أيضا Slips ، أو Sprouts ، أو Draws) بجذبيها باليد ، على أن توضع اليد الأخرى على سطح التربة ؛ حتى لا تقلع قطع التقاوى (الجنود) الأصلية . لا تقلع سوى النموات الجيدة فقد ، وتترك الباقية حتى تستكمل نموها . تحتوى الشتلة الجيدة على ٦ - ١٠ أوراق ، ويبلغ طول نموها الخضري حوالي ٥ سم ، والجذرى من ٣ - ٤ سم . ويوضع شكل (١٣ - ٢) مقارنة بين الشتلات والعقل الساقية .

طرق الزراعة

تزرع البطاطا تحت أى من نظم الرى الثلاثة كما يلى :

١ - فى حالة الرى بالغمر .. تكون الزراعة فى جور تبعد عن بعضها بمسافة ٣٠ سم على الريشة المواجهة للشمس لخطوط بعرض ٧٥ سم . يعد الرى بالغمر أنسب الطرق للتكاثر بالعقل ؛ لأنها - أى العقل - تكون خالية من النموات الجذرية ، ولكن لا يوجد ما يمنع من التكاثر بالشتلات عند الرى بهذه الطريقة .

٢ - فى حالة الرى بالرش .. تكون الزراعة فى جور تبعد عن بعضها بمسافة ٣٠ سم فى الخط ، ومتبادلة مع جور الخط المجاور الذى يبعد عنه بمسافة ٥٠ سم . يشكل الخطان



شكل (١٣-٢) : مقارنة بين الشتلات والعقل الساقية في البطاطا . تظهر من اليسار إلى اليمين على التوالي : عقل ساقية معدة للزراعة - شتلات ناتجة من زراعة الجذور في المشتل - عقل ساقية تكونت عليها الجذور بعد زراعتها في العقل الدائم (من Greig ١٩٦٧) .

ما يعرف بالخط المزدوج double row . ويترك مسافة ١٥٠ سم بين منتصف كل خطين مزدوجين . وطريقة الري هذه لا تناسب التكاثر بالعقل لأن العقل تتعرض للجفاف إن لم يروى الحقل في الحال بعد زراعتها ، الأمر الذي لا يمكن تحقيقه بكفاءة ، كما أن ري الحقل بالرش قبل الزراعة - بهدف غرس العقل في تربة رطبة - يجعل الأرض موحلة إلى درجة لاتسمح ، بالمرور فيها لإجراء عملية الزراعة .

وتعد الزراعة بالشتلات - مع استخدام الآلات في غرس الشتلات في التربة - أنسب وسيلة لزراعة البطاطا عند اتباع طريقة الري بالرش ؛ ففي هذه الحالة .. يتوفر لكل شتلة مجموعها الجذري الخاص بها ، كما تسمح آلة الشتل بإضافة نحو ريع لتر من الماء أو محلول سمادى مخفف في موضع كل جورة عند الشتل . ويسمح ذلك ببقاء الشتلات بحالة جيدة إلى حين ري الحقل بالرش بعد الانتهاء من زراعتها .

٣ - في حالة الري بالتنقيط - و هو أنسب الطرق لري البطاطا في الأراضي الرملية - تكون الزراعة في جور تبعد عن بعضها بمسافة ٣٠ - ٥٠ سم في الخط (٢٠ سم في حالة استعمال خرطوم الري التي ترشح على امتداد طولها) وتكون متبادلة على جانبي خط (خرطوم) الري ؛ وبذا تكون المسافة بين كل خطين متجاورين (خط مزبوج) هي ٥٠ سم ، ويتوسطهما خرطوم الري . أما المسافة بين خرطوم الري فتكون ١٥٠ سم .

يلزم ري الحقل جيدا بتشغيل شبكة الري بالتنقيط حوالي ١٠ ساعات قبل الزراعة ، مع الاستمرار في الري أثناء الزراعة وبعد استكمالها بساعة أخرى . هذا .. وتصلح طريقة الري هذه لزراعة البطاطا بأي من طريقتي النكاثر : العقل ، و الشتلات .

مواعيد الزراعة

يمكن أن تبدأ زراعة البطاطا في شهر مارس وأوائل أبريل في المناطق الدافئة ، ولكنها تزرع في معظم أنحاء مصر من أواخر شهر أبريل إلى أوائل يونيو . وقد تتأخر الزراعة إلى أواخر شهر يونيو إلا أن ذلك يؤثر تأثيرا سلبيا في المحصول . ويفضل - دائما - التبكير في الزراعة ، حتى يكون موسم النمو طويلا ودافئا .

عمليات الخدمة

تحتاج حقول البطاطا إلى عمليات الترقيع ، والعزيق ، والري ، والتسميد ، كما يلي :

١ - تجرى عملية الترقيع - في وجود الماء - بعد نحو أسبوع من الزراعة .

٢ - تجرى عادة نحو ٢ - ٣ عزقات مع التريدم على خطوط الزراعة ، وخاصة في حالة الري بالغمر . ويراعى عدم تحريك النموات الخضرية من مكانها أثناء العزيق ؛ لأنها تكون جنورا عرضية على أجزاء الساق التي تلامس التربة الرطبة .

٣ - الري :

تعد البطاطا من الخضمر التي يمكنها تحمل نقص الرطوبة الأرضية ، ولكن لا يجب تعريضها للعطش ، وخاصة وقت تكوين الجنور . كما أن الإفراط في الري يؤدي إلى رداة (بهتان) لون الجنور ، ونقص محتواها من الكاروتين ، والبروتين ، و المادة الجافة ، بينما

يؤدي عدم الانتظام في الري إلى تشقق الجذور . وينصح بأن تكون الريات خفيفة ، وعلى فترات متقاربة ، ويفضل دائماً ري الحقل كلما وصلت الرطوبة الأرضية إلى ٥٠ ٪ من السعة الحلقية (عن Smittle و آخرين ١٩٩٠) . ويوقف الري قبل الحصاد بنحو أسبوعين .

ويمكن للبطاطا أن تروى بأن من نظم الري الثلاثة (الفهر ، والرش ، و التثقيط) ، ولكن بشروط خاصة كما أسلفنا تحت موضوع طرق الزراعة .

٤ - التسميد :

يراعى بالنسبة لتسميد البطاطا ما يلي :

١ - لا يناسب البطاطا التسميد الغزير ؛ لأنه يؤدي إلى غزارة النمو الخضري على حساب النمو الجذري .

ب - يلاحظ أن عنصر البوتاسيوم ضروري لتكوين جذور معتلثة ، وأن عنصر البورون ضروري لمنع تكون تعرقات قاتمة اللون Dark Streaks في مركز الجذور ، وهي التي تعد عيباً فيسولوجياً . أما عنصر النيتروجين .. فهو ضروري لتكوين نمو خضري قوى قبل أن يبدأ حجم الجذور في الزيادة .

ج - يسعد الفدان الواحد من البطاطا بكميات الأسمدة التالية :

(١) قبل الزراعة : نحو ٢١٥ م^٢ سماداً بلياً ، و ٢٠ وحدة نيتروجين ، و ٢٠ وحدة P₂O₅ ، و ٢٠ وحدة K₂O .

(٢) بعد الزراعة : ٤٠ وحدة نيتروجين ، و ٨ وحدات P₂O₅ ، و ٥٠ وحدة K₂O .

د - تكون أعلى معدلات للتسميد بعناصر الفوسفور ، والنيتروجين ، والبوتاسيوم بعد الزراعة بنحو شهر ، وشهرين ، وثلاثة شهور على التوالي .

هـ - تستفيد البطاطا من عدوى التربة - في مواضع الجور - ببكتيريا تثبتت أزوت الهواء الجوي من جنس *Azospirillum* ؛ حيث تؤدي إلى زيادة المحصول ، مع نقص النعوات الخضرية ، وزيادة محتوى الجذور والأوراق من النيتروجين ، وخاصة عند مستويات

الفسيزيولوجي

الكثافة النوعية ومحتوى الجذور من النشا والمواد الكربوهيدراتية الكلية

يمكن تمييز قيمتين للكثافة النوعية في جنود البطاطا الأولى هي الخاصة بالكثافة النوعية المعدلة ، وهي الكثافة النوعية للأنسجة ذاتها بعد ملء الفراغات بين الخلايا بالماء تحت تفرغ ، والثانية هي الكثافة النوعية غير المعدلة . وقد فصّل Kushman & Pope (١٩٦٨) طرق تقدير الكثافة النوعية بنوعيتها ، وحجم المسافات البينية داخل أنسجة الجنود . كما توصل Kushman وآخرون (١٩٦٨) إلى معادلات يمكن استخدامها في حساب نسبة المادة الجافة في الجنود ، إذا ما عرفت كثافتها النوعية المعدلة ، وهي كما يلي :

١ - بالنسبة للجنود المديح الحصاد :

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = ١٠٠ + ١٠٠ \times (\text{س} - ١) .$$

٢ - النسبة للجنود المعالجة لمدة ١٤ يوما .

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = ١٠٠ + ١٠٠ \times (\text{س} - ١) .$$

٣ - المتوسط العام لجميع الأصناف :

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = ١٠٠ + ١٠٠ \times (\text{س} - ١) .$$

حيث س = الكثافة النوعية المعدلة .

وقد تباينت نسبتا النشا والسكريات الكلية (على أساس الوزن الطازج) في ٧٥ صنفا وسلالة من البطاطا في مصر كما يلي :

١ - أصناف المائدة : نسبة النشا تراوحت من ١٠.٢٩ - ١٦.٥٣ ٪ ، وتراوحت نسبة السكريات الكلية من ٢.٧٧ - ٤.٦٥ ٪ .

٢ - الأصناف النشوية : نسبة النشا من ١٦.٦٠ ٪ - ٢٢.٧٢ ٪ ، ونسبة السكريات

الكلية من ١٦٦٩ - ٣٢٣٪ . وكان من بين الأصناف والسلالات المهمة - التي أنتجت في مصر ، وتميزت باحتوائها على نسبة عالية من النشا - كل من الصنف مبروكة الذي لم يزرع أبدا لهذا الغرض ، وانتشرت زراعته كصنف مائدة ، والسلالتين ٦٢ ، و٢٦٦ اللتين أنتجتها وزارة الزراعة ، علما بأن السلالة الأخيرة تنتج حوالي ٣٢٣ طناً من النشا للفدان (عن Tawfik ١٩٧٤) .

محتوى الجذور من الكاروتين

تتباين أصناف وسلالات البطاطا كثيرا في محتواها من الكاروتين ؛ ففي دراسة أجريت على ٧٥ صنفا وسلالة في مصر .. تراوحت النسبة (على أساس الوزن الرطب) من آثار إلى ١٢٧ مجم /جم في الأصناف النشوية البيضاء ، ومن ٥٢ - ١٥١٤ مجم /جم في أصناف المائدة الصفراء والبرتقالية .

ويقدر محتوى الكاروتين (بالمليجرام لكل جرام من الجذور الطازجة) بنحو ٢٥ ر . في الصنف الإسكندرانى ، و ٦٠ في الصنف بورتوريكو ، و ١٢٠ في الصنف جولد لرش Goldrush ، و ١٧٠ في الصنف سينتينيال Centennial ، و ٢١٣٧ في السلالة المنتجة محليا ١ - ٦ . ويشكل البيتاكاروتين أكثر من ٨٥٪ من الكاروتينات الكلية التي تضم كلا من: الفيتوتين Phytoene ، والفيتوفلون Phytoflune ، والزيثكاروتين .

هذا .. وتختلف نسبة الكاروتين من جنر لآخر على النبات نفسه بمقدار ٤٧٪ - ٨٢٪ ، كما تختلف في أجزاء الجذر المختلفة ؛ فهي تكون أعلى ما يمكن في الطرف القاعدي (المتصل بالنبات) ، وتقل باتجاه الطرف الأخضر ، وتزيد في المركز عنها في الأجزاء الخارجية للجذر (عن Tawfik ١٩٧٤) .

ويرتبط محتوى الجذور من الكاروتين بعدد من الصفات الأخرى . والارتباط إيجابى ، ويقدر بنحو ٥٧ ر . مع نسبة الرطوبة ، و ٦٥ ر . مع نسبة السكريات الكلية بالجذور . كما يوجد ارتباط سلبي يقدر بنحو - ٦٩ بين محتوى الجذور من الكاروتين ونسبة النشا بها (Stino وآخرون ١٩٧٧) .

وقد ثبت من تجارب التطعيم التي أجراها Millar & Gaafar عام ١٩٥٨ (عن مرسى

والمربيع ١٩٦٠) أن الكاروتين يُصنَّع في الجذور ، ويبدو أن تمثيل الكاروتين في الجذور يستمر لمدة بعد الحصاد .

السيادة القاعدية

تؤدي ظاهرة السيادة القاعدية basal dominance - التي توجد في جذور البطاطا - إلى كثرة البراعم العرضية التي تتكون على الطرف القاعدي للجذور عند زراعتها ، وتقل بالاتجاه نحو الطرف الآخر ، ويؤدي ذلك إلى نقص عدد النموات (الشتلات) التي يمكن الحصول عليها من كل جذر .

وقد وجد Cordner وآخرون (١٩٦٦) أن هذه الظاهرة تقل حداثتها مع زيادة فترة تخزين الجذور بعد الحصاد ؛ فبعد سنة من التخزين على درجة ١٤ °م ازداد عدد النموات بكل جذر من ٥ في الجذور غير المخزنة إلى ٣٠ في الجذور المخزنة .

العيوب الفسيولوجية

من أهم العيوب الفسيولوجية التي تظهر بجذور البطاطا ما يلي :

١ - تشققات النمو Growth Cracks :

تظهر تشققات النمو على صورة شقوق طويلة وعرضية في الجذور ، تتعمق خلال طبقة الجلد ، والمنطقة الخارجية من القشرة . تلتئم هذه الشقوق - غالبا - دون أن تحدث إصابات ثانوية بالكائنات المسببة للعفن ، ولكنها تحط من نوعية الجذور . ويزداد الضرر عندما تحدث إصابات ثانوية ، وينتشر العفن . وتزيد التشققات عند عدم انتظام الري .

٢ - البثرات أو التقرحات Blisters :

يظهر هذا العيب الفسيولوجي في صورة بثرات ، أو تقرحات سطحية جافة ، تتراوح مساحتها من مجرد بقع صغيرة مفردة إلى بقع كبيرة متجمعة ، تغطي نحو نصف مساحة الجذر . تظهر هذه الأعراض بعد تخزين الجذور لمدة لا تقل عن شهر .

يرتبط ظهور هذه الأعراض بمعدلات التسميد المرتفعة بكل من : النيتروجين ،

والبرتاسيوم ، والمغنيسيوم . وقد أمكن الحد من هذه الحالة الفسيولوجية بإدخال البورون في برنامج التسميد (Miller & Nielsen ١٩٧٠) .

النضج . والحصاد . والتداول . والتخزين

النضج

تنضج جذور البطاطا بعد نحو ٥ - ٦ شهور من الزراعة ، ويكون ذلك في شهري أكتوبر ونوفمبر - تقريباً - في مصر . وأهم علامات النضج في البطاطا ما يلي :

- ١ - توقف النمو الخضري النشط .
- ٢ - قلة محتوى الجذور من المادة اللبنية .
- ٣ - تبدو الأسطح المقطوعة للجذور جافة ، ولا يتغير لونها عند تعرضها للهواء .
- ٤ - ارتفاع نسبة السكر في الجذور ؛ نظراً لأن النشا المخزن في الجذور لا يبدأ في التحول إلى سكر إلا بعد موت المجموع الخضري أو توقف نشاطه .

ويلاحظ أن تأخير الحصاد تصاحبه زيادة في المحصول ، وتَحَسُّن في لون الجذور ، ولكن التبخير قد يكون أمراً مرغوباً فيه عند ارتفاع الأسعار في بداية الموسم ؛ حيث تحصد الجذور بمجرد بلوغها حجماً صالحاً للتسويق ، ويراعى في هذه الحالة عدم حصادها قبل اكتمال نضجها .

الحصاد

يُفضَّل الحصاد قبل حلول موسم الأمطار في الخريف . كما يجب إجراء الحصاد قبل الصقيع بغض النظر عن مرحلة النضج التي وصلت إليها الجذور ؛ لأن الصقيع يؤدي إلى موت النموات الخضرية ، وقد يمتد العفن منها إلى الجذور .

يراعى أن تكون التربة جافة عند الحصاد ؛ حتى لا تلتصق بالجذور . وتزال النموات الخضرية قبل الحصاد ، أو ترعى فيها الأغنام . يراعى عند إجراء الحصاد - ألياً - أن يكون سلاح المحراث عميقاً في التربة تحت مستوى الجذور .

ترك الجذور في مكانها بعد تقليعها لمدة ٢ - ٣ ساعات حتى تجف ثم تغرز ، للتخلص

من الجنور المصابة . وتجمع بعد ذلك مباشرة . مع تداولها بعناية كبيرة ؛ حتى لا تزداد فيها الجروح التي تعد منفذا خطيرا لإصابتها بالكائنات المسببة للعفن . ويلاحظ أن الجروح تقل معدلاتها بزيادة نضج الجنور .

العلاج أو المعالجة

تعد جنور البطاطا من أكثر الخضمر حساسة لعمليات التداول القسنة التي تؤدي إلى تجريحها . تعد الجروح منفذا مهما للفطريات والبكتيريا المسببة للأعفان . كما أن الجروح التي تلتئم تصبح صلبة ، وقائمة اللون ، ذات مظهر سيء .

ويعد علاج أو معالجة Curing جذور البطاطا أمرا ضروريا حتى يمكن تخزينها بحالة جيدة لفترة طويلة ؛ نظرا لأن العلاج يساعد على سرعة تكوين طبقة البيريدرم تحت الأماكن المجروحة أو المقطوعة ، يتبعها تكوين طبقة فلينية على السطح .

يجب أن يبدأ العلاج في نفس يوم الحصاد ، ويكون ذلك بوضع الجنور عند درجة حرارة 27 - 29°م ، ورطوبة نسبية من 80 - 85 ٪ لمدة حوالي 4 - 7 أيام ، مع التهوية الجيدة؛ لمنع تكثف الرطوبة على الجنور .

وتعالج جذور البطاطا في مصر بتركها في كومات صغيرة لا يزيد ارتفاعها على 60 - 90 سم في مكان ظليل رطب لمدة 7 - 10 أيام ، تغطي أثنائها (بعروش) البطاطا . تعمل العروش - وهي النموات الخضرية - على رفع الرطوبة النسبية داخل الكومة ، بينما يؤدي تنفس الجنور إلى رفع درجة الحرارة .

ويلاحظ أن فترة العلاج تطول بدرجة كبيرة مع انخفاض درجة الحرارة . فبينما لاتستغرق أكثر من 4 - 7 أيام عند درجة حرارة 29°م .. فإنها قد تستغرق 4 أسابيع إذا أجريت في درجة حرارة 24°م ، ويزداد معها الفقد في الوزن ، وقد تظهر نموات جديدة بالجنور . ولاتحدث أية معالجة في درجة حرارة 16°م أو أقل . وتعمل درجات الحرارة المرتفعة على سرعة تكوين فلين الجروح ، كما تعمل الرطوبة النسبية المرتفعة على سرعة التئام الجروح بتشجيع تكوين فلين الجروح ، وتقليل انكماش الجذور بتقليل فقد الرطوبة منها .

تفقد الجنور أثناء علاجها نحو ٥ - ١٠ ٪ من وزنها ، ويرجع معظم الفقد في الوزن إلى فقدان الرطوبة ، بينما ترجع نسبة قليلة من الفقد إلى تنفس الجنور . وللتأكد من أن عملية العلاج قد تمت بالفعل .. يجرى اختبار حك جذرين كل منهما بالآخر ، فإذا انسلك الجلد بسهولة .. كان ذلك دليلا على أن العلاج لم يستكمل بعد . وتخفص درجة الحرارة بعد إنهاء فترة العلاج مباشرة . ومن أهم التغيرات التي تحدث في الجنور أثناء العلاج .. تحول جزء من النشا إلى سكر بصورة تدرجية (Greig ١٩٦٧) .

التخزين

الظروف المناسبة للتخزين

يتطلب تخزين الجنور لأطول فترة ممكنة أن تكون تامة النضج ، خالية من الجروح والخدوش ، وخالية من الإصابة بالأعفان ، ومعالجة جيدا ، وأن تبقى - بصفة دائمة - في درجة الحرارة والرطوبة النسبية التي يوصى بها . ويمكن حفظ الجور بحالة جيدة لمدة ٤ - ٦ شهور إذا وضعت بعد علاجها في درجة حرارة ١٢ - ١٦ م نسبية ٨٥ - ٩٠ ٪ .

أضرار البرودة

تصاب الجنور بأضرار البرودة عند تعرضها لدرجة حرارة منخفضة ، وتظهر الأعراض في غضون أسبوع واحد في ٤ م ، وتزيد المدة في درجات الحرارة الأعلى حتى ١٠ م ، وتقتصر في درجات الحرارة الأقل حتى درجة التجمد (حوالي ١ - ١ م) . وتقل الأضرار في الجنور التي سبق علاجها جيدا .

ومن أهم الأضرار ما يلي :

- ١ - حدوث تحلل داخلي ، وظهور مناطق متغيرة اللون ، ومجوثة Pithy داخل الجنور بعد ثمانية أسابيع من تعرض الجنور لدرجات حرارة منخفضة تقل عن درجة التجمد . وتزيد هذه الأعراض بزيادة فترة التعرض للحرارة المنخفضة حتى ١٠ - ١٢ أسبوعا .
- ٢ - ظهور نقر سطحية .
- ٣ - زيادة قابلية إصابة الجنور بالعفن .
- ٤ - ظهور طعم غير مقبول عند تجهيز الجنور للاكل .

هذا .. وتزداد أعراض البرودة بزيادة فترة التعرض للحرارة المنخفضة (Picha ١٩٨٧).

التغيرات المصاحبة للتخزين

من أهم التغيرات التي تطرأ على جذور البطاطا أثناء التخزين ما يلي :

١- النقص في الوزن .

يرجع معظم النقص في وزن الجذور أثناء التخزين إلى الفقد الرطوبي ، ويبلغ النقص في الوزن نحو ٢ - ٦ ٪ أثناء فترة العلاج ، ثم حوالي ٢ ٪ شهريا أثناء التخزين . ويزيد الفقد الرطوبي بارتفاع درجة حرارة التخزين ، وعند نقص الرطوبة النسبية في المخزن ، وفي حالة عدم اكتمال عملية العلاج قبل التخزين .

وإلى جانب الفقد الرطوبي .. فإن نسبة من الفقد في الوزن تحدث نتيجة ما يلي :

أ - فقدان المادة الجافة ؛ نتيجة للتنفس الذي يزداد معدله بارتفاع درجة الحرارة .

ب - تثبيت (تزييع) الجذور ، وهو يزداد عند ارتفاع درجة الحرارة عن ١٨ °م .

ج - الإصابة ، بالأعفان ، وتكون الإصابة أقل ما يمكن في درجة ١٢ °م ، وهي الدرجة المناسبة للتخزين .

٢ - زيادة نسبة السكريات :

يزداد محتوى الجذور من السكروز ، والسكريات الكلية أثناء فترتي العلاج والتخزين ؛ فبينما تكون نسبة السكريات حوالي ٣ ٪ عند الحصاد .. فإنها تزيد بسرعة كبيرة أثناء فترة العلاج ، ثم تستمر زيادتها ببطء أثناء التخزين ، إلى أن تصل إلى حوالي ٦ ٪ بعد ثلاثة شهور من التخزين في درجة ١٥ °م . وتقل سرعة التحول من النشا إلى سكر ، مع ارتفاع درجة الحرارة ما بين ٤ ، و ٣٠ °م . يمثل السكروز نحو ثلثي السكريات الكلية . تؤدي هذه التغيرات إلى زيادة حلوة الجذور ، وزيادة طراوتها عند إعدادها للأكل .

٣ - زيادة محتوى الجذور من الكاروتين ، ونقص محتواها من حامض الأسكوربيك

(Uritani ١٩٨٢) .

الأمراض والآفات

من أهم الأمراض التي تصيب البطاطا ما يلي :

المسبب	المرض	
<i>Alternaria solani</i>	Alternaria disease	مرض الترناريا
<i>Ceratostomella fimbriata</i>	Black rot	العفن الأسود
<i>Macrophomina phaseoli</i>	Charcoal rot	العفن الفحمي
<i>Diaporthe batatas</i>	Dry rot	العفن الجاف
<i>Fusarium solanif f. batatas</i>	Fusarium root rot	عفن الجذر الفيوزاري
<i>E. oxysporum f. batatas</i>	Fusarium wilt	الذبول الفيوزاري
<i>Diplodia tubericola</i>	Java black rot	عفن جافا الأسود
<i>Pythium ultimum</i>	Pythium disease	مرض بيثيم
<i>Rhizopus nigricans & R. stolonifer</i>	Rhizopus soft rot	عفن ريزوبس الطرى
<i>Erwinia carotovora</i>	Bacterial soft rot	العفن البكتيري الطرى

وتكافح أمراض البطاطا - بوجه عام - بمراعاة ما يلي :

- ١ - استعمال تقاوي (جنور) خالية من الإصابات المرضية .
 - ٢ - اتباع بودة زراعية ثلاثية أو رباعية .
 - ٣ - معاملة الجنور بالمطهرات السطحية .
 - ٤ - استخدام رمل ، أو تربة خالية من المسببات المرضية في أحواض إنتاج الشتلات .
 - ٥ - العناية بتداول الجنور بعد الحصاد : لتقليل تجريحها إلى أدنى مستوى ممكن .
 - ٦ - إجراء عملية العلاج بسرعة بعد الحصاد .
 - ٧ - تخزين الجنور المعالجة في حرارة 13°C - 16°C م .
 - ٨ - زراعة الأصناف المقاومة .
- كما تصاب البطاطا - أيضا - بكل من بودة ورق القطن ، والحفار ، والبودة القارضة ، والمن ، والذباب البيضاء ، وبق الفراش ، وبودة ورق البطاطا ، والعنكبوت الأحمر .
- ولمزيد من التفاصيل عن أمراض البطاطا وآفاتها ومكافحتها .. يراجع حسن (١٩٩٠) .

مصادر الكتاب

- استينو ، كمال رمزي ، وعزالدين فراج ، ومحمد عبد المقصود محمد ، ووريث عبد البروريد ، وأحمد عبد المجيد رضوان ، وعبد الرحمن قطب جعفر (١٩٦٢) . إنتاج الخضر مكتبة الأنجلو المصرية - القاهرة - ١٣١٠ صفحة .
- الإدارة المركزية للبساتين - وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي - مصر (١٩٩٠) . التوصيات الفنية لبرنامج تطوير إنتاج الطماطم - ٤٧ صفحة .
- الششتاوي ، محمد (١٩٨٢) . أمراض الخضر الاقتصادية . نشرة إرشادية رقم ٣٦ . وزارة الزراعة والأسماك - سلطنة عمان - ٥٦ صفحة .
- حسن ، أحمد عبد المنعم (١٩٨٨) . الطماطم . الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٢٣١ صفحة .
- حسن ، أحمد عبد المنعم (١٩٨٨) . القرعيات . الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٢٠٧ صفحة .
- حسن ، أحمد عبد المنعم (١٩٨٩) . الخضر الثمرية . الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٢٠١ صفحة .
- حسن ، أحمد عبد المنعم (١٩٩٠) . الخضر الجذرية والساقية والورقية والزهرية . الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٣٧٤ صفحة .
- حسن ، أحمد عبد المنعم (١٩٩٢) . أساسيات إنتاج الخضر في الأراضي الصحراوية . الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٢٨٧ صفحة .
- سرور ، مصطفى ، ومحمد بيومي على ، ومحمد عبد البديع (١٩٣٦) . الخضروات في مصر . مطبعة مصر - القاهرة - ٤٤٠ صفحة .
- متولى ، عادل محمد ، وصفوت عزمي ، ونهسي عبد المنعم فاضل (١٩٩١) . زراعة الطماطم . الإدارة المركزية للإرشاد الزراعي - وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي - مصر - ٢٢ صفحة .
- مرسي ، مصطفى على ، وأحمد المربع (١٩٦٠) . نباتات الخضر ، الجزء الثاني : زراعة نباتات الخضر مكتبة الأنجلو المصرية - القاهرة - ٧١٥ صفحة .

- Abou - Hadid, A. F. , A.S. El - Beltagy, M.S. El -Beltagy, and S.M. Singer. 1988 . Protected nursery for winter tomato cultivation in Egypt. *Egypt. J. Hort.* 15 : 47 - 54 .
- Adams , P. 1986. Mineral nutrition . In J. G. Atherton and J. Rudich (Eds) " The Tomato Crop " ; pp. 281 - 334 . Chapman and Hall , London.
- Alvarado, A.D., K.J. Bradford, and J.D. Hewitt. 1987. Osmotic priming of tomato seeds : effects on germination, field emergence, seedling growth, and fruit yield . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 112 : 427 - 432 .
- Atherton , J.G. and G.P. Harris . 1986. Flowering . In J.G. Atherton and J. Rudich (Eds) " The Tomato Crop " ; pp. 167 - 200 , Chapman and Hall , London.
- Augustine, J.J. , L.R. Baker, and H.M. Sell. 1973 . Chemical reversion of sex expression on dioecious cucumber with ethephon and a Benzothiadiazole . *HortScience* 8 : 218 - 219 .
- Augustine, J.J., L.R. Baker, and H.M. Sell . 1973. Female flower induction on androecious cucumber, *Cucumis sativus* L. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98: 197 - 199 .
- Auerswald, H. 1978. Effect of climatic conditions on fruit set of glasshouse tomatoes . (In De) , *Gartenbau* 25 : 297 - 299 .
- Babu, R.S.H., D. Lokeshwar, N.S. Rao, and B.R.B. Rao. 1988 . The response of chili (*Capsicum annuum* L.) plants to early inoculation with mycorrhizal fungi at different levels of phosphorus . *J. Hort. Sci.* 63: 315 - 320 .
- Bakker, J.C. 1989. The effects of air humidity on growth and fruit production of sweet pepper (*Capsicum annuum* L.). *J. Hort. Sci.* 64 : 41 - 46 .
- Bakker, J.C. 1990 . Effects of day and night humidity on yield and fruit quality of glasshouse eggplant (*Solanum melongena* L.) *J. Hort. Sci.* 65 : 747 - 753.
- Banuelos, G.S., G.P. Offermann , and E.C. Seim. 1985. High relative humidity promotes blossom - end rot on growing tomato fruit. *HortScience* 20 : 894 - 895 .
- Bano, F., T.Mahmud, S.M. Shah and M.R. Awan . 1987. Trials to enhance salt tolerance of tomato cultivars at germination stage using choline chloride . *Pakistan J. Agr. Res.* 8: 195 - 198 .
- Barker, A.V. and K.A. Corey. 1990 . Ethylene evolution by tomato plants receivi-

nig nitrogen nutrition from urea . HortScience 25 : 420 - 421.

Barlow, E.W.R. and A.M. Haigh . 1987 .Effect of seed priming on the emergence , growth and yield of UC 82 tomatoes in the field. Acta Hort. 200 : 153 - 164 .

Barten, J.H.M., J.W. Scott, N. Kedar, and Y. ElKind. 1992. Low temperatures induce rough blossom - end scarring of tomato fruit during early flower development. J. Amer. Soc. Hort. Sci : 117 : 298 - 303 .

Bttikhi , A.M. and I. Ghawi. 1987. Muskmelon production under mulch and trickle irrigation in the Jordan Valley . HortScience 22 : 578 - 581 .

Bharathan, N., K.R. Narayanan, and R.T. McMillan, Jr. 1992. Characteristics of sweetpotato whitefly - mediated silverleaf syndrome and associated double - stranded RNA in squash . Phthopathology 82 : 136 - 141.

Bhattacharya, A. and S. Tokumasu. 1970 . Effect of gibberellin upon sex expression and internode length in gynoeious and monoecious cucumber . J. Jap. Soc . Hort . Sci . 39 : 224 - 231 . (C.f. Pl. Breed . Abstr. 42 : Abstr . 3803 . 1972) .

Bhella , H. S . 1988 . Effect of trickle irrigation and black mulch on growth , yield, and mineral composition of watermelon . HortScience 23 : 123 - 125 .

Bhella , H.S. 1988 . Tomato response to trickle irrigation and black polyethylene mulch. J. Amer. Soc. Hort. Sci . 113 : 543 - 546 .

Bogle, C.R., T.K. Hartz, and C.Nunez. 1989. Comparison of subsurface trickle and furrow irrigation in plastic - mulched and bare soil for tomato production. J. Amer. Soc. Hort. Sci . 114 : 40 - 43 .

Bonanno, A.R. and W.J. Lamont , Jr. 1987. Effect of polyethylene mulches, irrigation method, and row covers on soil and air temperature and yield of muskmelon. J. Amer. Soc. Hort. Sci . 112 : 735 - 738.

Brecht, J.K. 1987. Locular gel formation in developing tomato fruit and the initiation of ethylene production. HortScience 22 : 476 - 479 .

Brown, J.E. and M.C. Osborn. 1989 . Optimizing planting methods for an intensive muskmelon production system . HortScience 24 : 149 .

Brown, J.E., C. Stevens , M.C. Osborn, and H.M. Bryce. 1989. Black plastic

mulch and spunbonded polyester row cover as method of southern blight control in bell pepper. *Plant Dis.* 73 : 931 - 932.

Burger, Y., A. Schwartz, and H.S. Paris. 1988. Physiological and anatomical features of the silvering disorder of Cucurbita. *J. Hort. Sci.* 63 : 635 - 640.

Cabrera, R.M. and M.E. Saltveit, Jr. 1990. Physiological response to chilling temperatures of intermittently warmed cucumber fruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 : 256 - 261.

Carter, J. and C. Johnson. 1988. Influence of different types of mulches on eggplant production. *HortScience* 23 : 143 - 145.

Casas Diaz, A.V., J.D. Hewitt, and D. Lapushner. 1987. Effects of parthenocarpy on fruit quality in tomato. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 112 : 634 - 637.

Charles, W.B. and R.E. Harris. 1972. Tomato fruit set at high and low temperatures. *Canad J. Plant Sci.* 52 : 497 - 506.

Chisholm, D.N. and D.H. Picha. 1986. Distribution of sugars and organic acids within ripe watermelon fruit. *HortScience* 21 : 501 - 503.

Cohen, R.A. and J.R. Hicks. 1986. Effect of storage on quality and sugars in muskmelon. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 111 : 553 - 557.

Cohen, S., J.E. Duffus, H.Y. Liu, and R. Perry. 1991. Introduction of silverleaf of squash by *Bemisia* whitefly from California desert whitefly populations. *Plant Dis.* 75 : 862.

Coons, J.M., R.O. Kuehl, N.F. Obeker, and N.R. Simons. 1989. Seed germination of seven pepper cultivars at constant or alternating high temperatures. *J. Hort. Sci.* 64 : 705 - 710.

Cordner, H.B., T. Thomson, and M.S. Jayousi. 1966. Proximal dominance and plant production in bedded roots of the sweet potato, *Ipomoea batatas* Lam. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 88 : 472 - 476.

Corey, K.A., A.V. Barker, and L.E. Craker. 1987. Ethylene evolution by tomato plants under stress of ammonium toxicity. *HortScience* 22 : 471 - 473.

Curme, J.H. 1962. Effect of low night temperatures on tomato fruit set. In Campbell

Soup Compy * Proceedings of Plant Science Symposium *; PP. 99 - 108. Camden, N.J.

Dainello, F.J. and R.R. Heineman. 1987 . Influence of polyethylene - covered trenches on yield of bell pepper. HortScience 22 : 225 - 227 .

Davis, G.N. and U.G.H. Meinert. 1965. The effect of plant spacing and fruit pruning on the fruits of P.M.R. No. 45 cantaloupe. Proc . Amer. Soc. Hort. Sci. 87: 299 - 302.

Davis, T.D., J.E. Ells, and R.H.Walser. 1990. Emergence, growth, and freezing tolerance of tomato seedlings grown from uniconazole - treated seed. HortScience 25 : 312 - 313 .

Decoteau, D.R., M.J. Kasperbauer, and P.G. Hunt. 1988. Yield of fresh - market tomatoes as affected by plastic mulch color. (Abstr.) . HortScience 23 : 804 .

Decoteau, D.R. , M.J. Kasperbauer and P.G. Hunt . 1989. Mulch surface color affects yield of fresh - market tomatoes . J.Amer. Soc. Hort. Sci. 114 : 216 - 219 .

Decoteau , D.R., M.J. Kasperbauer and P.G.Hunt. 1990. Bell pepper plant development over mulches of diverse colors. HortScience 25 : 460 - 462 .

Dickson, D.B. and J.P.McCollum. 1964. The effect of calcium on cracking in tomato fruits. Proc. Amer . Soc. Hort. Sci. 84 : 485 - 489 .

Dickson, M.H. and M.A. Boettger. 1976. Factors associated with resistance to mechanical damage in snap beans (*Phaseolus vulgaris* L.) J. Amer. Soc . Hort. Sci . 101 : 541 - 544 .

Dickson , M.H.and M.A. Boettger . 1982 . Heritability of semi - hard seed induced by low seed moisture in beans (*Phaseolus vulgaris* L.) . J. Amer . Soc. Hort. Sci. 107 : 69 - 71 .

Dickson , M.H. and M.A. Boettger . 1984 . Effect of high and low temperatures on pollen germination and seed set in snap beans . J. Amer. Soc . Hort. Sci. 109 : 372 - 374 .

Dickson, M.H. and R. Petzoldt. 1988 . Heat tolerance and pod set in beans. (Abstr.) . HortScience 23 : 771 .

- Duffus, J.E. and R.A. Flock . 1982 . Whitefly - transmitted disease complex of the desert southwest . Calif . Agr . 36 (11/12) : 4 - 6 .
- Duffus, J.E., R.C. Larsen, and H.Y. Liu. 1986 . Lettuce infectious yellows virus : a new type of whitefly - transmitted virus . *Phytopathology* 76: 97 - 100 .
- El - Ahmadi, A.B. and M.A. Stevens. 1979 . Reproductive responses of heat - tolerant tomatoes to high high temperatures . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 104 : 686 - 691 .
- Elkashif, M.E., D.J. Huber, and J.k. Brecht. 1989 . Respiration and ethylene production in harvested watermelon fruit : evidence for nonclimacteric respiratory behavior. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114 : 81 - 85 .
- Elmer, W.H. and F.J. Ferrandino. 1991 . Effect of black plastic mulch and nitrogen side-dressing on verticillium wilt of eggplant . *Plant Dis.* 75 : 1164 - 1167 .
- Evans, A.M. 1976 . Beans. In N.W. Simmonds (Ed.) " Evolution of Crop Plants " ; pp.168 - 172. Longman, London .
- Fernandez - Munoz, R. and J. Cuartero. 1991 . Effects of temperature and irradiance on stigma exertion, ovule viability and embryo development in tomato . *J. Hort. Sci.* 66 : 395 - 401 .
- Francois , L.E. 1989. Boron tolerance of snap bean and cowpea . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114 : 615 - 619 .
- Frost, D.J., and D.W. Kretchman. 1987. Influence of dikegulac on the growth of processing tomatoes. *HortScience* 22 : 232- 234 .
- Geisenberg, C. and K. Stewart. 1986. Field crop management. In J.G. Atherton and J. Rudich (Eds) " The Tomato Crop " ; pp. 511 - 557 . Chapman and Hall, London .
- Gerard, C.J. and B.W. Hipp. 1968. Blossom - end rot of ' Chico' and ' Chico Grande ' tomatoes . *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 93 : 521 - 531 .
- Gould , W.A. 1974. Tomato Production, processing and quality evaluation . The AVI Pub. Co., Inc., Westport . Conn. 445 p.
- Greenleaf, W.H. 1986. Pepper breeding. In M.J. Bassett (Ed.) "Breeding Vegetable Crops " ; pp. 67 - 134. AVI Pub. Co., Inc., Westport, Connecticut .
- Greenough, D.R., L.L. Black, and W.P. Bond . 1990. Aluminum - surfaced mulch :

approach to the control of tomato spotted wilt virus in solanaceous crops. *Plant Dis.* 74 : 805 - 808 .

Greig, J.K. 1967. Sweetpotato production in Kansas. Kansas State Univ., Agr. Exp. Sta. Bul. 498. 27 p.

Grierson, D. and A.A.Kader .1986. Fruit ripening and quality. In J.G. Atherton and J.Rudich (Eds) " The Tomato Crop " ; pp. 241 - 280. Chapman and Hall, London .

Halfacre, R.G. and J.A. Barden , 1979. Horticulture. McGraw - Hill Book Co, N.Y. 722 p .

Hall, M.R. 1989. Cell size of seedling containers influences early vine growth and yield of transplanted watermelon. *HortScience* 24 : 771 - 773.

Hall, M.R. 1990. Short duration presprouting, ethephon, and cutting increase plant production by sweetpotato roots. *HortScience* 25 : 403 - 404.

Hall, M.R., S. R. Ghate, and S.C. Phatak. 1989. Germinated seeds for field - establishment of watermelon .*HortScience* 24 : 236 - 238.

Halterlein, A.J., C.D. Clayberg, and I.D. Teare. 1980. Influence of high temperature on pollen grain viability and pollen tube growth in the styles of *Phaseolus vulgaris* L. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 105 : 12 - 14.

Hanna, N.Y., A.J. Adams, and R.N. Story. 1987. Increased yield in slicing cucumbers with vertical training of plants and reduced plant spacing. *HortScience* 22 : 32 - 34.

Hassan, A.A. and J.E. Duffus. 1991. A review of a yellowing and stunting disorder of cucurbits in the United Arab Emirates. *Eemirates J. Agric. Sci.* 2 : 1 - 16.

Hassan, A.A. , H.M. Mazyad, S.E. Moustafa, and I.A.M.Desouki . 1985 . Yield response of some tomato cultivars to artificial inoculation with tomato yellow leaf curl virus . *Egypt . J. Hort .* 12 : 55 - 60 .

Hassan, A.A., M.M. Marghany, and W.L. Sims. 1987 . Genetics and physiology of parthenocarpy in tomato. *Acta Hort .* 200 : 173 - 183 .

Hassan, A.A., M.S.Wafi, and M.R. Shahin . 1990. Processing tomato cultivar evaluation in Al - Ain, U.A. E. *Emir. J. Agric. Sci.* 2 : 37 - 49.

Hawthorn., L.R. and L.H. Pollard . 1954 . Vegetable and flower seed production. The Blakiston Co, Inc., N.Y. 626 p.

Hayashi, F. and others. 1991 . The relative content of gibberellin in seedlings of gynoecious and monoecious cucumber (*Cucumis sativus*). Phytochemistry 10 : 57 - 62. (C. f. Hort . Abstr. 41 : Abstr. 6542. 1971).

Heiser, C.B., Jr. 1976. Peppers . In N.W. Simmonds (Ed) * Evolution of Crop Plants * ; pp. 265 - 268 . Longman, London .

Hemphill, D.D., Jr. 1949 . Proc. Amer. Soc . Hort. Sci . 54 : 261 .

Hemphill, D.D.Jr. and N.S. Mansour . 1986 . Response of muskmelon to three floating row covers. J.Amer .Soc. Hort . Sci . 111 : 513 - 517.

Hemphill , D.D., Jr., L.R. Baker and H.H. Sell. 1972. different sex phenotypes of *Cucumis sativus* and *C. melo* and their endogenous gibberellin activity . Euphytica 21: 285 - 291 .

Ho, L.C. and J.D. Hewitt . 1986. Fruit development. In J.G. Atherton and J. Rudich (Eds) * The Tomato Crop * ; pp. 201 - 239 . Chapman and Hall , London .

Hobson, G.E. 1987. Low - temperature injury and the storage of ripening tomatoes. J. Hort . Sci . 62 : 55 - 62 .

Hochmuth, G.J. 1992 a . Fertilizer management for drip - irrigated vegetables in Florida. HortTechnology 2 : 27 - 32 .

Hochmuth, G.J. 1992 b. Concepts and practices for improving nitrogen management for vegetables. HortTechnology 2 : 121 - 125 .

Inaba, M. and K. Chachin. 1988. Influence of and recovery from high - temperature stress on harvested mature green tomatoes. HortScience 23: 190 - 192 .

Johnson , H., Jr. 1975. Greenhouse tomato production. Univ. Calif. , Div. Agr. Sci. Leaflet 2806 . 23 p.

Jones, P., M.H.A. Sattar, and N.Alkaff. 1988 . The incidence of virus diseases in watermelon and sweetmelon crops in the Peoples Democratic Republic of Yemen and their impact on cropping policy. Abstr. No. 88. Abstracts Book, Third Arab Congress of Plant Protection, AL - Ain, December 5-9, 1988. Arab Society for Plant Protection.

- Justice, O.L. and L.N. Bass. 1979 . Principles and practices of seed storage , Castle House Pub. Ltd., London , 289 p.
- Kaniszewski, S., K. Elkner , and J. Rumpel . 1987. Effect of nitrogen fertilization and irrigation on yield , nitrogen status in plants and quality of fruits of direct seeded tomatoes . *Acta Hort* . 200 : 195 - 202 .
- Karchi, Z. 1970 . Effects of 2 - chloroethanephosphonic acid on flower types and flowering sequences in Muskmelon . *J. Amer . Soc . Hort . Sci* . 95 : 515 - 518 .
- Kasmire , R.F. (Comp.) . 1981 . Muskmelon production in California . Univ. Calif, Div. Agr . Sci . Leaflet No. 2671 . 23 p.
- Kasrawi, M.A. 1988 . Effect of silver nitrate on sex expression and pollen viability in parthenocarpic cucumber . (*Cucumis sativus* L.) *Dirasat* 15 (11) : 69 - 78 .
- Kay, D. E. 1973. Root crops . The Tropical Products Institute. 245 p.
- Keithly , J.H., H. Kobayashi, H. Yokoyama , and H.W. Gausman . 1991 . Enhanced vegetative growth and development of processing tomato by DCPTA treatment of seed. *J. Amer. Soc . Hort. Sci.* 116 : 693 - 696.
- Kramer , G.F. and C.Y. Wang . 1989 . Reduction of chilling injury in zucchini squash by temperature management . *HortScience* 24 : 995 - 996.
- Kraus, E.J. and H.R. Kraybill . 1918 . Vegetation and reproduction with special reference to the tomato. *Oreg Agr. Exp. Sta. Bul.* 149 .
- Kuo, C.G. and C.T. Tsai. 1984 . Alteration by high temperature of auxin and gibberellin concentrations in the floral buds, flowers, and young fruit of tomato. *HortScience* 19 : 870 - 872 .
- Kuo, C.G., B.W. Chen , M.H. Chou , C.L. Tsai, and , T.S. Tsay. 1979. Tomato fruit- set at high temperatures. In *Asian Vegetable Research and Development Center " Proceedings of the 1 st Symposium on Tropical Tomato "* ; pp. 94 - 108. Shanhuah , Taiwan .
- Kushman, L.J. and D.T. Pope. 1968 . Procedure for determining intercellular space of roots and specific gravity of sweetpotato root tissue . *HortScience* 3 : 44 - 45 .
- Kushman, L.J., D.T. Pope, and J.A. Warren. 1968. A rapid method of estimating dry

- matter content of sweetpotatoes . Proc . Amer . Soc. Hort. Sci . 92 : 814 - 822 .

Latimer, J.G.and P.A. Thomas . 1991 . Application of brushing for growth control of tomato transplants in a commercial setting . HortTechnology 1 : 109 - 110 .

Leskovar , D.I. , D.J. Cantliffe, and P.J. Stoffella. 1991 . Growth and yield of tomato plants in response to age of transplants . J. Amer . Soc. Hort. Sci . 116 : 416 - 420 .

Levy. A., H.D. Rabinowitch , and N.Kedar. 1978. Morphological and physiological characters affecting flower drop and fruit set of tomatoes at high temperatures. Euphytica 27 : 211 - 218 .

Lin , S., W.E.Splitstoesser , and W.L. George. 1983. Factors controlling the expression of parthenocary in " Severianin " tomato. Scientia Hort. 19 : 45 - 53 .

Lipton, W.J., S.J. Peterson, and C.Y.Wang. 1987 .Solar radiation influences solar yellowing, chilling injury, and ACC accumulation in "Honey Dew " melons . J.Amer . Soc Hort. Sci . 112 : 503 - 505 .

Lorenz, O.A. And D.N.Maynard . 1980 (2nd ed.) Knott's handbook for vegetable growers . Wiley - Interscience , N.Y. 390 p.

Lot, H., B. Delecolle . , and H. Lecoq. 1983 . A whitefly - transmitted virus causing muskmelon yellows in France. Acta Hort. 127 : 175 - 182.

Loy, J.B.1971. Effects of (2 - Chloroethyl) phosphonic acid and succinic acid - 2, 2 dimethylhydrazide on sex expression in muskmelon . J. Amer. Soc . Hort . Sci . 96 : 641 - 644 .

Lurie, S. and J.D. Klein . 1991 . Acquisition of low - temperature tolerance in tomatoes by exposure to high temperature stress. J. Amer. Soc . Hort . Sci. 116 : 1007 - 1012 .

Lutz, J.M. and R.E. Hardenburg . 1968 . The commercial storage of fruits, vegetables , and florist and nursery stocks . U.S.Dept. Agr., Agr. Handbook No.66. 94 p .

Maas, E.V. 1984 . Crop tolerance . Calif. Agr . 38 (10) : 20 - 22.

Maiero, M., F.D. Schales , and T.J. Ng. 1987 . Genotype and plastic mulch effects on earliness, fruit characteristics and yield in muskmelon. HortScience 22 : 945 - 946 .

Matthews, R.E., P. Crill, and D.S. Burgis. 1973. Ascorbic acid content of tomato varieties . Proc. Fla State Hort . Soc . 86 : 242 - 245 .

Naynard, D.N., A. V. Barker, and W.H. Lachman. 1966. Ammonium - induced stem and leaf lesions of tomato plants . Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 88 : 516 - 520 .

McCollum , T.G., D.J. Huber, and D.J. Cantliffe .1988. Soluble sugar accumulation and activity of related enzymes during muskmelon fruit development . J.Amer. Soc. Hort . Sci . 113 : 399 - 403 .

McCreight, J.D. 1992 . Preliminary screening of melons for sweetpotato whitefly resistance . Cucurbit Genet . Coop . 15 : 59 - 61 .

McGregor, S. E. 1976. Insect pollination of cultivated crop plants. U.S.D.A., Agr. Res. Ser., Agr. Handbook No. 496 , 411p .

Miller, C.H. and L.W. Nielsen. 1970. Sweet potato blister, a disease associated with boron nutrition. J. Amer. Soc . Hort.. Sci. 95 : 685 - 686.

Mitchell, J.P., C. Shennan, S.R. Grattan , and D.M. May. 1991. Tomato fruit yield and quality under water deficit and salinity. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 116 : 215 - 221 .

Mizrahi, Y., E. Taleisnik, V.Kagan - Zur, Y.Zohar, R. Offenbach, E. Matan, and R. Golan. 1988 . A saline irrigation regime for improving tomato fruit quality without reducing yield . J. Amer. Soc . Hort. Sci. 113 : 202 - 205 .

Monterroso, V.A. and H. C.Wien. 1990 . Flower and pod abscission due to heat stress in beans. J. Amer. Soc . Hort . Sci. 115 : 631 - 634 .

Mortley, D.G. and W. A. Hill. 1990. Sweetpotato growth and nitrogen content following nitrogen application and inoculation with Azospirillum. HortScience 25 : 758 - 759 .

Motsenbocker, C.E. and A.R.Bonanno . 1989 . Row cover effects on air and soil temperatures and yield of muskmelon. HortScience 24 : 601 - 603.

Munger, H.M. and R.V'. Robinson. 1991 . Nomenclature of Cucumis melo L. Cucurbit Genetics Coop. Rep . 14 : 43 - 44 .

Nassar, S.H., W.L. Sims, and A.A. Hassan. 1984. Nation - wide programme of tomato cultivar evaluation in Egypt : 1980- 1982 trials , Egypt . J. Hort . 11 : 163 - 190

Nightingale , A. E., E.T. Graham, and H.T. Blackhurst .1968. Fiber development in snap bean (*Phaseolus vulgaris* L. cv. ' Wade ') as influenced by N - dimethyl amino succinamic acid sprays and moisture stress . Proc . Amer . Soc. Hort . Sci. 92 : 426 - 431 .

Nitsch , J.P. 1962 . Basic physiological processes affecting fruit developmenet . In Campbell Soup Company " Proceedings of Plant Science Symposium " ; pp. 5 - 21 . Camden , N.J.

Nitzsche, P. , G.A. Berkowitz, and J. Rabin. 1991. Development of a seedling - applied antitranspirant formulation to enhance water status, growth , and yield of transplanted bell pepper. J. Amer . Soc. Hort . Sci. 116 : 405 - 411 .

Nugent, P.E. and J.C. Hoffman. 1981. Natural cross pollination in four andromonoecious seedling marker lines of muskmelon . HortScience 16 : 73 - 74 .

Ochigbo, A.A. and G.P. Harris . 1989 . Effects of film plastic cover on the growth and yield of bush tomatoes grown in bed system . J. Hort . Sci . 64 : 61 - 68 .

Perry , K.B. , A.R. Bonanno , and D.W. Monks. 1992. Twa putative cryptoprotectants do not provide frost and freeze protection in tomato and pepper . HortScience 27 : 26 - 27 .

Peterson, R.H. and H.G. Taber. 1991. Tomato flowering and early yield response to heat buildup under rowcovers. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 116 - 206 : 209 .

Picha , D.H. 1986 . Postharvest fruit conditioning reduces chilling injury in watermelons . HortScience 21 : 1407 - 1409 .

Picha , . D.H. 1987. Chilling injury , respiration , and sugar changes in sweet potatoes stored at low temperature. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 112 : 497 - 502 .

Picha , D.H. 1987. Physiological factors associated with yellow shoulder expression in tomato fruit. J. Amer . Soc. Hort . Sci : 112 : 798 - 801.

Picha , D.H. 1987 . Sugar and organic acid content of cherry tomato fruit at different ripening stages . HortScience 22 : 94 - 96 .

Picha, D.H. and C.B. Hall . 1981. Influence of potassium, cultivar, and season on

tomato graywall and blotchy ripening. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 166 : 704 - 708 .

Picken, A.J.F. and M. Grimmett. 1986. The effects of two fruit setting agents on the yield and quality of tomato fruit in glasshouse in winter. *J. Hort. Sci.* 61 : 243 - 250 .

Pisarczyk , J.M. and W.E. Splittstoesser . 1979. Controlling tomato transplant height with chlormequat , Daminozide and Ethephon. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 104 : 342 - 344 .

Purseglove , J.W. 1974. Tropical crops : dicotyledons . The English Language Book Society , London . 719 p.

Pyzik , T.P. and M.D. Orzolek . 1986 . The effect of plant growth regulators and other compounds in gel on the emergence and growth of tomato seedlings in a cool potting medium. *J. Hort. Sci.* 61 : 89 - 94 .

Radwan , A.A., A.A. Hassan, and N.M. Malash. 1979. Physiological studies on tomato fruit firmness, total soluble solids and vitamin C content. *Fac. Agr., Ain Shams Univ., Res. Bul. No. 1063* . 17 p.

Radwan, A.A., A.A. Hassan , and M.A.M. Ibrahim. 1986. Tomato cultivar evaluation for high temperature tolerance. *Egypt. J. Hort.* 13 : 145 - 151 .

Rao, N.K.S. 1985. The effects of antitranspirants on leaf water status, stomatal resistance and yield in tomato . *J. Hort. Sci.* 60 : 89 - 92 .

Rick., C.M. 1978 . The tomato. *Scientific American* 239 (2) : 76 - 87 .

Risse, L.A., J.K. Brecht , S.A. Sargent, S.J. Locasico, J.M. Crall, G.W. Elmstrom, and D.N. Maynard. 1990. Storage characteristics of small watermelon cultivars. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 : 440 - 443 .

Robertson, L.S. and R.D. Frazier (Ed.) 1978 . Dry bean production : principles & practices . Mich . State Univ., Agr. Exp. Sta . Bul . E - 1251. 225 p .

Roos , E.F. and J.R. Manalo . 1976 . Effect of initial seed moisture on snap bean emergence from cold soil. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 101 : 321 - 324 .

Rudich, J., N., Kedar , and A.H. Halevy . 1970 . Changed sex expression and possibilities for F₁ - hybrid seed production in some cucurbits by application of ethrel and

alar (B-995) . *Euphytica* 19 : 47 - 53 .

Rudich, J., A.H. Halvey , and N.Kedar. 1972. Intereaction of gibberellin and SADH on growth and sex expression of muskmelon . *J.Amer. Soc. Hort. Sci.* 97 : 369 - 372 .

Rudich, J., L.R.Baker, J.W. Scott, and H.M. Sell. 1976. Phenotypic stability and ethylene evolution in androecious cucumber. *J.Amer. Soc. Hort. Sci.* 101 :48 - 51 .

Rudich, J., E. Zamski, and Y. Regev. 1977. Genotypic variation for sensitivity to high temperature in the tomato : pollination and fruit set. *Bot. Gaz.* 138 : 448 - 452 .

Rylski, I. 1973 . Effect of night temperature on shape and size of sweet pepper (*Capsicum annuum* L.). *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98 : 149 - 152.

Sadik, S. and P.A. Minges , 1966 . Symptoms and histology of tomato fruits affected by blotchy ripening. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 88 : 532 - 543 .

Saez Alonso , E., V. Gomez Garcia, and M. del Mar Abad Martin , 1983. Growth regulator treatment in tomato in relation to application temperature (In Spanish) . *Boletín Informativo , Estacion de Investigacion sobre Cultivos Horticolas Intensivos (No.6)* : 31 - 61 .

Sanders, D.C., T.A. Howell, M.M.S. Hille., L. Hodges, D.Meek , and C.J. Phene . 1989 . Yield and quality of processing tomatoes in response to irrigation rate and schedule . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114 : 904 - 908 .

Sapers , G.M., J.G. Phillips , and A.K. Stoner . 1977 . Tomato acidity and the safety of home canned tomatoes . *HortScience* 12 : 204 - 208 .

Sapers, G.M., J. G. Phillips, O. Panasiuk, J. Carre, A.K. Stoner, and T. Barksdale . 1978 . Factors affecting the acidity of tomatoes . *HortScience* 13 : 187 - 189 .

Schales, F.D. and T.J.Ng. 1988 . Population density and mulch effects on muskmelon yields . (Abstr .) . *HortScience* 23 : 804 .

Schalk, J.M. and M. LeRon Robbins . 1987 . Reflective mulches influence plant survival , production, and insect control in fall tomatoes. *HortScience* 22 : 30 - 32 .

Schuch, W., J. Kanczler, D.Robertson , G. Hobson, G. Tucker, D. Grierson, S. Bright, and C. Bird. 1991. Fruit quality characteristics of transgenic comato fruit with altered polygalacturonase activity . *HortScience* 26 : 1517 - 1520 .

Schultheis, J. R., D.J. Cantliffe, H.H. Bryan, and P.J. Stoffella. 1988. Improvement of plant establishment in bell pepper with a gel mix planting . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 113 : 546 - 552 .

Schulteis, J.R., D.J. Cantliffe, H.H. Bryan , and P.J. Stoffella. 1988 . Planting methods to improve stand establishment, uniformity , and earliness to flower in bell pepper . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 113 : 331 - 335.

Schuster , D.J., T.F.Mueller, J.B. Kring , and J.F. Price . 1990. Relationship of the sweetpotato whitefly to a new tomato fruit disorder in Florida. *HortScience* 25 : 1618 - 1620 .

Schuster, D.J., J.B. Kring, and J.F. Price. 1991. Association of the sweetpotato whitefly with a silverleaf disorder of squash. *HortScience* 26 : 155 - 156 .

Schweers, V.H. and W.L. Sims . 1976. Okra production. Univ. Calif. Div. Agr. Sci., Leaflet 2679 . 6 p.

Scott, J.W. and W.L. George , Jr. 1984 . Influence of pollination treatments on fruit set and development in parthenocarpic tomato. *HortScience* 19 : 874 - 876 .

Seelig , R.A. and C. Lockshin. 1979. Fruit & vegetable facts & pointers : beans, snap . United Fresh Fruit and Vegetable Association, Alexandria , Va. 19 p .

Sikes, J. and D.L. Coffey . 1976 . Catfacing of tomato fruits as influenced by pruning . *HortScience* 11 : 26 - 27 .

Sims, W.L. and R.W. Scheuerman . 1979 . Mechanized growing and harvesting of fresh market tomatoes . Div. Agr. Sci., Univ. Calif., Leaflet No. 2815 , 21 p .

Sims, W.L. , H. Johnson, R.F.Kasmire , V.E. Rubatzky, K.B. Tyler, and R.E. Voss. 1978 . Home vegetable gardening . Div. Agr. Sci., Univ. Calif., Leaflet No. 2989 . 42 p.

Sims, W.L., M.P. Zobel, D.M. May, R.J. Mullen , and P.P. Osterli. 1979 . Mechanized growing and harvesting of processing tomatoes. Div. Agr. Sci., Univ. Calif. Leaflet No. 2686 . 31 p.

Singh, B.P. 1989 . Irrigation water management for bush snap bean production. *HortScience* 24 : 69 - 70 .

- Smith , O. 1932. Relation of temperature to anthesis and blossom drop of the tomato together with a histological study of the pistils. *J. Agr. Res.* 44 : 183 - 190 .
- Smittle, D.A., W.L. Dickens , and J.R. Stansell .1990. An irrigation scheduling model for snap bean . *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 115 : 226 - 230.
- Smittle, D.A., M.R. Hall, and J.R. Stansell. 1990. Effects of irrigation regimes on yield and water use by sweetpotato. *J. Amer. Soc Hort. Sci.* 115 : 712 - 714 .
- Staub, J.E., P. Rousos, and B.E. Struckmeyer. 1988. Anatomical characterization and possible role of calcium in " Pillowy " , a fruit disorder in processing cucumber. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 113 - 905 - 909.
- Steele, W.M.1976. Cowpeas. In N.W. Simmonds (Ed.) " Evolution of Crop Plants" ; pp. 183 - 185 . Longman, London. .
- Stevens, C., V.Khan, M.A. Wilson, J. Brown, and A.Y. Tang. 1988. Control of southern blight in bell peppers by soil solarization. (Abstr.). *HortScience* 23 : 830 - 831 .
- Stevens, M. A. 1970. Vegetable flavor. *HortScience* 5 : 95 - 98 .
- Stevens, M.A. 1972. Citrate and malate concentrations in tomato fruits: genetic control and maturational effects. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 97 : 655 - 658 .
- Stevens, M.A. and M.A. Long , 1971 . Inheritance of malate in tomatoes. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 96 : 120 - 121 .
- Stevens, M.A. and K.N. Paulson , 1976 . Contribution of components of tomato fruit alcohol insoluble solids to genotypic variation in viscosity . *J. Amer. Soc . Hort. Sci .* 101 : 91 - 96.
- Stevens, M.A. and J. Rudich. 1978. Genetic potential for overcoming physiological limitations on adaptability, yield and quality in the tomato. *HortScience* 13 : 673 - 678.
- Stevens, M.A., R.C.Lindsay, L.M. Libbey, and W.A.Frazier. 1967 . Volatile components of canned snap beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 91 : 833 - 845 .
- Stevens , M.A., A.A. Kader, M. Albright - Holton , and M. Algazi. 1977 . Genotypic variation of flavor and composition in fresh market tomatoes. *J. Amer . Soc.*

Stino, K.R., A.K. Gaafar , A.M. Alian, A.A.Hassan, and M.A. Tawfik. 1977. Preliminary studies on the evaluation of some sweet potato lines. Egypt . J. Hort. 4 : 9 - 23.

Stoffella, P.J. and D.N . Maynard . 1988 . Stand deficiencies and replanting effects on tomato fruit yields and size. J. Amer. Soc. Hort. Sci . 113 : 689 - 693.

Sulikeri, G.S. and K.R. Bhandary . 1973 . Studies on sex expression in muskmelon (*Cucumis melo* L.) as influenced by Edrel (2 - chloroethyl phosphonic acid) treatment . Current Res . 2 - (7) : 50 - 51 (c.f. Hort. Abstr. Vol. 44 . 1974).

Swiecki , T.J. and J.D. MacDonald. 1991. Soil salinity enhances phytophthora root rot of tomato but hinders asexual reproduction by *Phytophthora parasitica* . J. Amer . Soc . Hort . Sci . 116 : 471 - 477 .

Tawfik, M.A.1974 . Quantitative and qualitative evaluation of some sweet potato lines under Egyptian conditions . M.S. Thesis , Cairo Univ. 61 p.

Thomas , R.S. and J.E. Staub . 1992 . Water stress and storage environment affect pillowy fruit disorder in cucumber . J. Amer. Soc. Hort. Sci . 117 : 394 - 399 .

Thompson, A.E., M.L. Thomes, H.T. Erickson, E.V.Wann, and R.J.Armstrong. 1976 . Inheritance of crimson fruit color in tomatoes. Proc. Amer. Soc . Hort. Sci. 91 : 495 - 504 .

Thompson, H.C. and W.C.Kelly. 1957. Vegetable crops. McGraw - Hill Book Co., Inc., N.Y. 611 p.

Uritani, I. 1982. Postharvest physiology and pathology of sweet potato from the biochemical viewpoint. In R.L. Villarreal and T.D. Griggs (Eds) " Sweet Potato" ; pp. 421 - 428 . Asian Vegetable Research and Development Center, Taiwan.

Walter, J.M. 1967. Hereditary resistance to disease in tomato. Ann. Rev. Phytopath. 5 : 131 - 162 .

Warnock, S.J. 1991. Natural habitats of *Lycopersicon* species . HortScience 26 : 466 - 471 .

Waterer, D.R. and R.R. Colman . 1988 . Phosphorus concentration and application

interval influence growth and mycorrhizal infection of tomato and onion transplants. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 113 : 704 - 708 .

Waterer, D.R. and R.R. Colman . 1989 . Response of mycorrhizal bell peppers to inoculation timing, phosphorus and water stress. *HortScience* 24 : 688 - 690 .

Watkins, J.T. and D.J. Cantliffe. 1983 . Hormonal control of pepper and seed germination . *HortScience* 18 : 342 - 343 .

Watt, B.K. and A. L. Merrill. 1963. Composition of foods. U.S.Dept. Agr., Agr. Handbook No. 8. 190 p.

Watterson, J.C. 1985. Tomato diseases : a practical guide for seedsmen, growers & agricultural advisors . Petoseed Co, Inc. 47 p.

Wells, J.A. and P.E. Nugent . 1980. Effect of high soil moisture on quality of muskmelon. *HortScience* 15 : 258 - 259 .

Weston, L.A. 1988 . Effect of flat cell size, transplant age, and production site on growth and yield of pepper transplants . *HortScience* 23 : 709 - 711 .

Weston, L.A. and B.H. Zandstra . 1986 . Effect of root container and location of production on growth and yield of tomato transplants. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 111 : 498 - 501 .

Weston, L.A. and B.H. Zandstra. 1989. Transplant age and N and P nutrition effects on growth and yield of tomatoes . *HortScience* 24 : 88 - 90 .

Whitaker, T.W. 1970. Muskmelon vs. cantaloupe. *HortScience* 5 : 86.

Whitaker, T.W. and W.P. Bemis. 1976. Cucurbits . In N.W. Simmonds (Ed.) * Evolution of Crop Plants * ; pp. 64 - 69 . Longman, London .

Wien , H.C. and P.L. Minotti . 1987. Growth , yield , and nutrient uptake of transplanted fresh-market tomatoes as affected by plastic mulch and initial nitrogen rate . *J.Amer. Soc. Hort . Sci.* 112 : 759 - 763 .

Wien, H. C. and P. L. Minotti. 1988. Increasing yield of tomatoes with plastic mulch and apex removal. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 113 : 342 - 347 .

Wien, H. C. and P. L. Minotti. 1988. Response of fresh - market tomatoes to nitrogen fertilizer and plastic mulch in a short growing season. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*

Wien , H. C. and Y. Zhang. 1991. Gibberellic acid foliar sprays show promise as screening tool for tomato fruit catfacing. HortScience 26 : 583 - 585 .

Wilcox, G. E., J. E. Hoff, and C. M. Jones. 1973. Ammonium reduction of calcium and magnesium content of tomato and sweet corn leaf tissue and influence on incidence of blossom end rot of tomato fruit. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 98 : 86 - 89 .

Wilcox, G. E., G. C. Martin, and R. Langston. 1962. Root zone temperature and phosphorus treatment effects on tomato seedling growth in soil and nutrient solutions. Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 80 : 522 - 529 .

Winsor, G. W. 1973. Nutrition. In H. G. Kingham (Ed.) " The U. K. Tomato Manual " ; pp. 34 - 42 . Grower Books, London .

Wittwer, S. H. 1954. Control of flowering and fruit setting by plant regulators. In H. B. Tukey (Ed.) " Plant Regulators in Agriculture " ; pp. 62 - 80. Wiley , N. Y.

Wittwer, S. H. 1963. Photoperiod and flowering in the tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 83 : 688 - 694 .

Wittwer, S. H. and S. Honma. 1979. Greenhouse tomatoes, lettuce and cucumbers. Mich. State Univ., East Lansing. 225 p.

Wolfe, D. W. , L. D. Albright, and J. Wyland. 1989. Modeling row cover effects on microclimate and yield : I. Growth response of tomato and cucumber. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 114 : 562 - 568 .

Yamaguchi, M. 1983. World vegetables : principles, production and nutritive value. Avi Pub. Co. Inc., Westport, Connecticut. 415 p.

Yokomi, R. K. , K. A. Hoelmer, and L. S. Osborne . 1990. Relationship between the sweetpotato whitefly and the squash silvering disorder. Phytopathology 80 : 895 - 900 .

Zamir, D. , Y. Zakay, M. Zeidan , and H. Czosnek. 1991. Combating the tomato yellow leaf curl virus in Israel : the agrotechnical and the genetics approaches. In Proceedings of the Seminar of EEC " Resistance of the Tomato to TYLCV " ; pp. 9 - 13. INRA, Montfavet, France.

Zenbayashi, R. , Y. Shimazaki, and S. Shibukawa. 1988. Some properties of cucumber yellows virus occurred on cucurbitaceous crops in Japan. Abstracts 5th Int. Cong. of Plant Pathology, Kyoto, Japan 1 - 24 : 50.



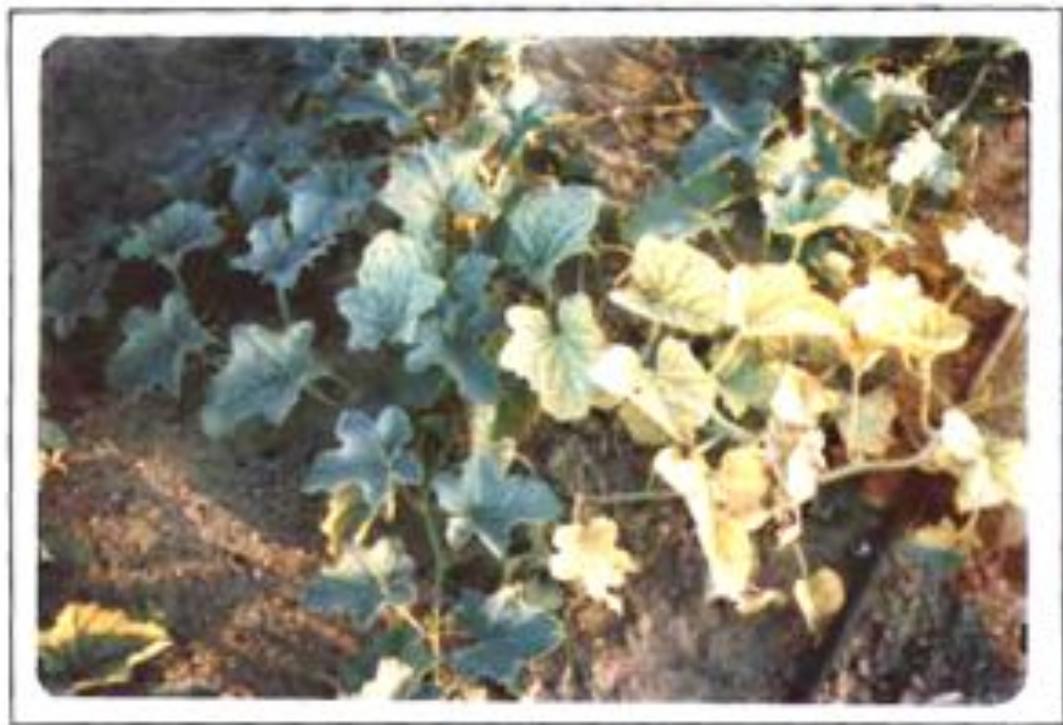
شكل (٢-٤) : صنف الفلفل الرومي Bomby :



شكل (٤-٤) : صنف الفلفل الرومي Orabelle .



شكل (8-1) : أعراض الإصابة بالاصفرار في الخيار .



شكل (8-5) - أعراض الإصابة بالاصفرار في القارون .



شكل (٩-١) : أعراض الثوبن الفضي (Silvering) في الكروية .

رقم الإيداع ٨٢٠٠ / ٩٣

تم جمع وتجهيز الكتاب - فنياً في

الشركة العربية للنشر والتوزيع

١٣ ش عدى - الدقى

ت: ٧٠١٠٣٩

دار النشر العربية للتوثيق
ARABIC BOOKS PUBLISHING HOUSE
13, EL-ADY STREET, EL-DOKKI, CAIRO, EGYPT