

## 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 ، وبالتنقيط ، ولكن تفضل طريقة الري بالتنقيط .

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 . ويكفى لنمو الباذنجان جيدا ما يضاف إلى التربة من كالسيوم - في صورة سوپر فوسفات - قبل الزراعة .

٤ - يستجيب الباذنجان لاستعمال الأغذية البلاستيكية السوداء ؛ حيث يزيد المحصول جوهريا ( Carter & Johnson ١٩٨٨ ) . ورغم أن استعمال تلك الأغذية يجعل الإصابة بمرض ذبول فيرتسيلليوم أسرع - عند وجود الفطر المسبب للمرض في التربة - مما في حالة ترك التربة مكشوفة .. إلا أن النباتات النامية في التربة المغطاة تكون أقوى نموا ، 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 مماثلة . وتكون الثمار في مرحلة النضج الاستهلاكي عندما تصل إلى ثلثي حجمها الكامل ، وتقطف ابتداء من تلك المرحلة حتى وصولها إلى حجمها الكامل ، ولكن قبل أن تبدأ بنورها 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 ببطء شديد دل ذلك على أنها زائدة النضج .  
وتعد الثمار المناسبة للاستهلاك وسطا بين الحالتين ( Sims وآخرون ١٩٧٨ ) .

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

ويتناسب محصول الباذنجان طرديا مع التأخر فى حصاد الثمار ، إلا أن ذلك تصاحبه  
احتمالات تجاوز الثمار مرحلة النضج المناسبة للاستهلاك . وإذا حدث ذلك .. فلابد من  
حصاد هذه الثمار والتخلص منها ؛ لأن تركها على النبات يُعجل من شيخوخته ، ويؤدى إلى  
نقص المحصول .

وتحصد الثمار بأعناقها كل ٢ - ٥ أيام فى الأصناف ذات الثمار الطويلة ، وكل ٥ - ١٠  
أيام فى الأصناف ذات الثمار الكروية والبيضية ، حيث تقصر المدة بين الجمعات فى الجو  
الحار وتطول فى الجو البارد . ويقطع عنق الثمرة بالسكين ، أو بمقص تقليم .

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

## الأمراض والآفات

من أهم الأمراض التى تصيب الباذنجان ما يلى :

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

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

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

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

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