

الفصل الواحد والعشرون

قطاف وتسويق

العنب والتين والرمان والفريز والتوت الشامي

Grapes العنب

أصناف العنب:

- تنتشر العديد من الأصناف في الزراعة المحلية، نذكر منها:
- البلدي: العناقيد كبيرة، الحبوب بيضاء كبيرة متطاولة. يصلح للتقديم على المائدة، وهو من الأصناف الفاخرة.
 - الحلواني: العناقيد كبيرة، الحبوب حمراء كبيرة مستديرة. يصلح للتقديم على المائدة، وهو من الأصناف الفاخرة أيضاً.
 - الزيني: العناقيد كبيرة، الحبوب بيضاء، وهو من أصناف المائدة الجيد.
 - أحمر دومانى: العناقيد متوسطة، الحبوب كروية صغيرة حمراء. تصلح لصناعة الدبس.
 - أحمر ديراني: العناقيد متوسطة، الحبوب مستديرة محمرة كبيرة، تصلح لتصنيع الدبس والمشروبات الروحية.
 - أسود ديراني: العناقيد متوسطة، والحبوب شبه كروية سوداء، تصلح لتصنيع الدبس والزبيب والمشروبات الروحية.
 - دربلي أبيض: العناقيد متوسطة، الحبوب بيضوية مصفرة، يصلح لصناعة الزبيب.
 - بناتي: العناقيد كبيرة، الحبوب كروية صغيرة خضراء مصفرة، وهو من أصناف المائدة.
 - موسكات الإسكندرية: العناقيد كبيرة، الحبوب طويلة صفراء، وهو من

أصناف المائدة.

- الجحافي الأبيض: العناقيد صغيرة، الحبوب مستديرة صغيرة بيضاء مصفرة وهو من أصناف المائدة.
كما يوجد أصناف أخرى نذكر منها الصنف الجبلي وهو صنف سكري يصلح لصناعة النبيذ والخل.

علامات النضج البستاني للعنب:

- سهولة انفصال الحبات عن العنقود.
 - ظهور الطعم المستساغ على حبات العنقود.
 - ظهور اللون الأخضر الفاتح على عنق العنقود والفروع الجانبية.
 - ظهور اللون البني أو الأسمر على البذور داخل الحبة.
 - أن تكون العناقيد قد أخذت اللون والحجم والشكل والطعم المميز للصنف.
- ويتم التأكد من ظهور هذه العلامات على المحصول عن طريق أخذ عينات عشوائية من مواقع مختلفة في البستان.

متطلبات الجودة التي يجب أن تتوفر في عنب المائدة

- 1- أن تكون الثمار سليمة غير مصابة بالعفن والإصابات الحشرية والميكانيكية من جروح وتهشم وغيرها.
- 2- أن تكون خالية من آثار المبيدات الفطرية والحشرية.
- 3- أن تكون الثمار قد وصلت درجة النضج البستاني.
- 4- أن تكون خالية من الطعوم والروائح الغريبة.
- 5- أن تكون معبأة ضمن عبوات صحية.

قطاف العنب للتسويق:

يتبع في ذلك الخطوات الآتية:

1- القطاف:

تُقطف عناقيد العنب باستعمال المقصات، على أن يقوم العامل بقص الحبوب

المصابة والمتقدمة بالنضج. توضع العناقيد في سلال مفلطحة وتودع في مكان ظليل لعدة ساعات قبل تعبئتها حتى تصبح العناقيد مرنة لا تتكسر.

2- التفقيش:

يجب التفقيش على العناقيد بدقة للتأكد من أن جميع الحبوب المصابة والمتقدمة بالنضج قد استبعدت.

3- التعبئة:

يُستعمل هنا إما الصناديق الخشبية أو البلاستيكية أو الكرتونية. وفي جميع الأحوال يجب أن تنطبق عليها الشروط الآتية:

- يكون الصندوق مقب لت تحقيق التهوية.
- يكون خال من الداخل من المسامير والنتوءات.
- يكون خال من الروائح الغريبة.

توضع العناقيد في قاع الصندوق بعد تبطينه بالورق، على أن ترصف العناقيد بشكل مندمج مع بعضها، ثم ترص فوقها عناقيد أخرى تلوى من نهايتها وهكذا... على أن يترك الجزء العلوي من الصندوق بدون تعبئة حتى لا تهرس الحبات.

4- التبريد:

تتقل الصناديق إلى داخل البراد بدرجة حرارة الصفر المئوي ورطوبة نسبية 85-90%، إذ يمكن أن يبقى العنب مدة شهرين على هذه الحالة شرط المحافظة على درجة الحرارة والرطوبة النسبية المذكورة ثابتة. علماً أن الصنف الحلواني هو الصنف الوحيد الصالح للتخزين داخل غرف التبريد.

تصنيع منتجات العنب:

يُصنع من العنب العديد من المنتجات الغذائية نذكر منها:

- الزبيب (اقرأ الفصل الثامن).

- دبس العنب (أقرأ الفصل الثامن والعشرون).

- خل العنب (أقرأ الفصل الواحد والثلاثون).

التين Fig

شجرة التين واحدة من الأشجار المباركة، وهي غزيرة الإنتاج، تتميز ثمارها بقيمة غذائية عالية وطعم ونكهة لذيذة. ومن صفات الجودة للتين الصالح للاستهلاك الطازج:

- طراوة اللب مع تماسكه بحيث لا يسمح بتشقق الثمار.

- اللون أخضر أو أخضر مصفر أو أحمر فاتح أو بنفسجي.

- البذور طرية وقليلة.

الأصناف:

- 1- البياضي: الثمار كروية متوسطة الحجم إلى صغيرة. اللب أبيض، لون الثمار أبيض شمعي. ينضج في شهر آب ويؤكل طازجاً أو مجففاً.
- 2- الخضير: الثمار كمثرية الشكل واللون ضارب إلى الخضرة، ينضج في شهر آب ويؤكل طازجاً وهو سهل التقشير.
- 3- البريغلي: الثمار كروية لونها بنفسجي غامق، الحجم متوسط، الطعم سكري يميل إلى الحموضة. ينضج في أواخر شهر تموز.
- 4- العسيلي: الثمرة كروية كبيرة الحجم لونها أصفر مخضر، القشرة رقيقة سهلة التقشير، اللب عسلي والطعم سكري، ينضج في شهر أيلول.
- 5- العبيدي: الثمرة كروية كبيرة الحجم، اللون أسود، واللبن أصفر يشوبه الاحمرار، والطعم يميل إلى الحموضة، ينضج في أول شهر آب.
- 6- الصرصعاني: الثمرة كروية كبيرة، اللون أخضر مشوب بالأبيض والبنفسجي واللبن أحمر، والقشرة سمكية. ينضج في أواخر شهر آب.
- 7- الشبلي: الثمرة متوسطة كروية مضغوطة، لون الثمرة بني مشوب بالأصفر، واللبن أبيض إلى عسلي والقشرة رقيقة، ينضج في أواخر شهر تموز.

8- الأنزوكي: الثمرة كبيرة كروية مضغوطة، اللون أخضر مشوب بالأصفر، واللب زهري فاتح والقشرة رقيقة سهلة الفصل، ينضج في أوائل شهر أيلول.

كما أن هناك أصناف أخرى نذكر منها البحري والبشاري والحلواني والخاني والشامي...

النضج وجمع الثمار:

تبدأ أشجار التين في إعطاء الثمار بشكل غزير في السنة الخامسة أو السادسة. والمحصول الأول الذي يُعرف بتين الهواء (تين زهر) والذي ينضج في أوائل الصيف لا يُشكل سوى 5-6% من المحصول الكلي. لذا لا نعتبره إنتاجاً. والمحصول الحقيقي هو الذي يظهر لنا في أواخر فصل الصيف وأوائل الخريف.

وعند قطاف الثمار يجب أن تكون في مرحلة النضج الملائم للاستهلاك، حيث تأخذ الثمار اللون المميز للصنف، وبدء ليونة حامل الثمرة. ويفضل أن يكون القطاف بعد شروق الشمس وبعد زوال الندى حتى لا تتعرض الثمار للتخمر بعد التعبئة. على أن تجمع الثمار بحذر لمنع هرسها أو خدشها. ويفضل أن يرتدي العامل قفازات قطنية أثناء عملية القطاف لحماية يديه من تأثر المادة اللبنية التي تسيل من الأفرع والثمار. تجمع الثمار كما ذكرنا برفق وترصف مباشرة بشكل منتظم في صناديق مثقبة الجوانب مبطنة بالورق الذي لا يكسب الثمار أي رائحة. وتكون التعبئة في صفيين فقط حتى لا تتكسر الثمار بسبب الضغط. تنقل الصناديق مباشرة إلى غرف التبريد تمهيداً لنقلها إلى الأسواق لأن تركها تحت أشعة الشمس يؤدي إلى سرعة فسادها.

منتجات التين:

يُصنع من التين:

- 1- التين المجفف (اقرأ الفصل الثامن).
- 2- مربى التين (اقرأ الفصل السادس والعشرون).

الرمان Pomegranate

تنتشر زراعة أشجار الرمان في معظم محافظات القطر العربي السوري نذكر منها إدلب واللاذقية وطرطوس ودمشق وحلب...

الأصناف المحلية:

ينتشر في الزراعة المحلية العديد من الأصناف نذكر منها:

1- الوردي (الموردي): الثمرة كبيرة الحجم بيضاوية الشكل. لون قشرتها صفراء محمرة. لون الحب قرنفلي كثير العصير ذو طعم حلو يخلو من الحموضة ومن المواد القابضة.

2- المليس (الملاسي): الثمرة متوسطة الحجم مستديرة الشكل. لون قشرتها صفراء مخضرة عليها لون أرجواني فاتح من الجهة المعرضة للشمس، لون الحب وردي عصيري ذو طعم حلو يخلو من الحموضة.

3- السوسي: نسبة إلى قرية السوسة التابعة لمنطقة أبو كمال. الثمار متوسطة الحجم ومستديرة مضلعة، لون الثمار وردي إلى نحاسي. والحبوب متوسطة الحلاوة والحموضة. وهو من الأصناف الفاخرة. ويعد أفضل هدية يقدمها سكان تلك المنطقة إلى أصحابهم وذويهم في المحافظات الأخرى.

4- الأسود: الثمار متوسطة الحجم إلى صغيرة وشكلها مستدير، لون القشرة أحمر بنفسجي كلون البانجان. الحبوب متوسطة الحجم ذات طعم حامض جداً، يصلح لصناعة دبس الرمان.

5- الحامضي: الثمرة متوسطة إلى كبيرة وشكلها كروي ولون القشرة خضراء. والحب كبير غامق اللون وحامض جداً، يصلح لتصنيع دبس الرمان.

6- اللغاني: الثمرة متوسطة الحجم مضلعة الشكل، لون القشرة أصفر باهت وفيه جانب أصفر برتقالي. الحب متوسط الحجم. الطعم متوسط الحلاوة يجمع بين الحلاوة والحموضة.

النضج والقطاف:

يبدأ إثمار الأشجار بعد سنتين من الزراعة ويزداد تدريجياً حتى يصل العمر

إلى 15 سنة. وتعمر الأشجار حتى 50 سنة أو أكثر. وتحمل الأشجار البالغة أكثر من 200 ثمرة.

تُقطف الثمار بعد وصولها مرحلة النضج. وتجرى عملية القطاف باستعمال المقص حيث تجمع الثمار في صناديق مناسبة. يجرى بعدها استبعاد جميع الثمار المصابة والمعطوبة. ثم تدرج الثمار تدريجاً حجمياً إلى كبيرة ومتوسطة وصغيرة.

تسمح الثمار باستعمال قطع نظيفة من القماش ثم تعبأ في صناديق مناسبة بطبقتين. وفي حال الرغبة بتخزين الثمار تنشر الثمار تحت أشعة الشمس فوق حصيرة مناسبة بحيث لا تلامس الثمار بعضها بعضاً. ثم تجمع الثمار وتعبأ كما ذكرنا، إذ يمكن تخزين الثمار بهذه الطريقة لعدة أشهر، شرط خلو الثمار من الجروح والكدمات.

منتجات الرمان:

يُصنع من الرمان:

- 1- دبس الرمان (اقرأ الفصل الثامن والعشرون).
- 2- شراب الرمان (اقرأ الفصل الخامس والعشرون).

الفريز Strawberry

تعد ثمار الفريز من الفاكهة العزيزة، إذ تستهلك كفاكهة طازجة، ويُصنع منها بعض المنتجات نذكر منها العصير والمربى والهلام. كما تستخدم الثمار في تزيين العديد من الحلويات والمثلجات اللبينة.

وقد أدخل في الزراعة المحلية وبشكل محدود العديد من الأصناف منها ذات ثمار كبيرة وأخرى ذات ثمار صغيرة. والواقع أن هذه الأصناف بحاجة إلى المزيد من الدراسة لاختيار الأنسب منها لكل منطقة ملائمة لزراعته، لأن الأصناف التي تلائم منطقة محدودة لا تلائم المناطق الأخرى بسبب تأثير المناخ.

نضج الثمار:

تتوقف سرعة نضج ثمار الفريز ودرجة جودتها على العديد من العوامل نذكر منها:

1- درجة الحرارة: إن درجة الحرارة المثلى لنضج ثمار الفريز تقع بين 18 و 25°م. ارتفاعها أو انخفاضها عن هذه الحدود له تأثير سلبي على درجة جودة الثمار.

2- الرطوبة: إن هطول الأمطار خلال مراحل النضج الأخيرة للثمار وأثناء القطاف يسبب إلى درجة جودة الثمار، إذ تتعرض للإصابة بالأعفان. كما أن قلة الري يتسبب في إنتاج ثمار صغيرة الحجم.

3- التسميد الأزوتي: إن زيادة التسميد الأزوتي خلال فترة نمو الثمار يؤدي إلى خفض درجة حلاوتها وخفض درجة صلابتها فتصبح طرية ورخوة لا تتحمل التداول.

4- المبيدات: إن الرش الجائر بالمبيدات والخطأ في توقيت الرش خصوصاً الرش الأخيرة يلحق بالثمار قدر ملموس من الأذى وتدني درجة الجودة.

قطاف الثمار:

ثمار الفريز رقيقة وحساسة لا تتحمل التداول اليدوي، لذا يجب بذل العناية الكافية للمحافظة عليها من التجريح والتصدع. تتم عملية القطاف عادة كل ثلاث أيام وذلك حسب درجة الحرارة، ويفضل دائماً أن تتم عملية القطاف في الصباح الباكر بعد زوال الندى. وبها يحمل العامل صندوقين بجانب بعضها على يده اليسرى، الصندوق الأول يخصص للثمار الناضجة والتي تسوق محلياً، والصندوق الثاني للثمار التي بدأت تنضج والتي عادة تكون مخصصة للنقل للأسواق البعيدة. على أن تكون الصناديق صغيرة مصنوعة من البلاستيك أو الفلين... وليس سلال عادية لأنها تتسبب في تجريح الثمار، وبالتالي خفض درجة جودتها. وعملية القطاف تتم بثني عنق الثمرة وكسره بالظفر بين الإبهام

والسبابة. على أن تصف الثمار بشكل منتظم في الصناديق. وبعد ملئ الصناديق حتى ما تحت الشفة تغلف بورق السلفان أو النايلون المثقب وتنقل مباشرة وبدون تأخير إلى البراد. وأفضل درجة حرارة تخزين هي ما بين 2-4°م حيث يمكن حفظه لمدة 5-7 أيام. هذه المدة كافية لإيصاله إلى البلد المستورد في حال الرغبة بشحنها في البرادات المتنقلة.

حفظ الفريز:

يمكن حفظ ثمار الفريز ضمن عبوات في محلول سكري داخل البراد لتسويقها للمنشآت السياحية والمطاعم وصانعي الحلويات.. وتتم هذه العملية باتباع الخطوات المتسلسلة الآتية:

1- تؤخذ ثمار الفريز المتناسكة القوام ذات اللون الأحمر والمتجانسة في الحجم والشكل.

2- تتقع الثمار وتغسل بالماء لإزالة كل ما هو عالق على سطحها من أدران.

3- تزال أعناق الثمار والقاعدة الخضراء برفق.

4- تعبأ الثمار في مرطبات نظيفة أو دبجانات.

5- يحضر محلول سكري بتركيز 40-50% ويسخن حتى الغليان ويترك حتى يبرد إلى درجة حرارة 70°م.

6- يُصب المحلول فوق الثمار في المرطبات أو الدبجانات حتى الشفة ثم تغلق المرطبات بإحكام.

7- تودع المرطبات أو الدبجانات مباشرة وبدون تأخير داخل غرف التبريد بدرجة حرارة دون 4°م وتبقى بداخلها حتى التسويق.

تصنيع منتجات الفريز:

يصنع من ثمار الفريز كل من:

- شراب الفريز (مشروح في الفصل الثامن والعشرون).

- مربى الفريز (مشروح في الفصل التاسع والعشرون).

التوت الشامي Black berries

التوت الشامي من الثمار المرغوبة في تصنيع الشراب، إذ تحرص ربات البيوت على تحضيره ليستعمل كشراب مطفى للظما في فصل الصيف. تقطف الثمار بعد تمام نضجها وتحول لونها من الأحمر الفاتح إلى الأحمر الداكن فتصبح بذلك الثمار عسيرية ذات نكهة مرغوبة ومميزة. وتتم عملية القطاف عادة في الصباح الباكر حيث تجمع الثمار في أوعية من البورسلان لترسل إلى الأسواق قبل ارتفاع درجة حرارتها وتخمرها. وقد تودع الأوعية داخل البراد في حال تأخير تسويقها.

شراب التوت الشامي:

(اقرأ الفصل الخامس والعشرون).