

الفصل العاشر

إنتاج التقاوى

تعد أكثر المناطق صلاحية لإنتاج البطاطس هي تلك التي تنخفض فيها درجة الحرارة عن ١٨ م ، وتزيد فيها نسبة الرطوبة عن ٧٥ ٪ ، وتهب عليها رياح قوية ، لأن هذه الظروف لاتناسب حشرة المن *Myzus persicae* ، وهي المسئول الأول عن نقل الأمراض الفيرية في البطاطس . وتتوفر هذه الظروف في مناطق إنتاج التقاوى العالمية الهامة ، كما في اسكتلندا ، وشمال أيرلندا ، كما يمكن إنتاج تقاوى البطاطس في المناطق الاستوائية التي تكون فيها درجة الحرارة أعلى مما يمكن لحشرة المن أن تتحملها ، إلا أن المحصول يكون منخفضاً فيها بسبب شدة ارتفاع درجة الحرارة (Smith ١٩٧٧) .

مراحل إنتاج التقاوى :

يمر إنتاج تقاوى البطاطس بعدة مراحل ، ولكل دولة نظامها الخاص باعتماد التقاوى ، حيث تخضع للمديد من الخطوات وعمليات الإكثار والاختبارات المستمرة . ويمكن تقسيم التقاوى إلى نوعين رئيسيين هما :

١ - تقاوى الأساس foundation seed ، وهي على درجات لايسمح في كل منها بزيادة نسبة الإصابات الفيرية عن حد معين . وتستخدم في إنتاج التقاوى المعتمدة .

٢ - التقاوى المعتمدة Certified seed : وهي التي يستخدمها المزارعون في الإنتاج التجاري .

يمر إنتاج تقاوى البطاطس في هولندا بعدة مراحل . ويرمز للتقاوى المنتجة في كل مرحلة برمز معين يشير إلى رتبة التقاوى . وهذه الرتب هي كالتالى مرتبة تنازلياً من اليسار إلى اليمين .

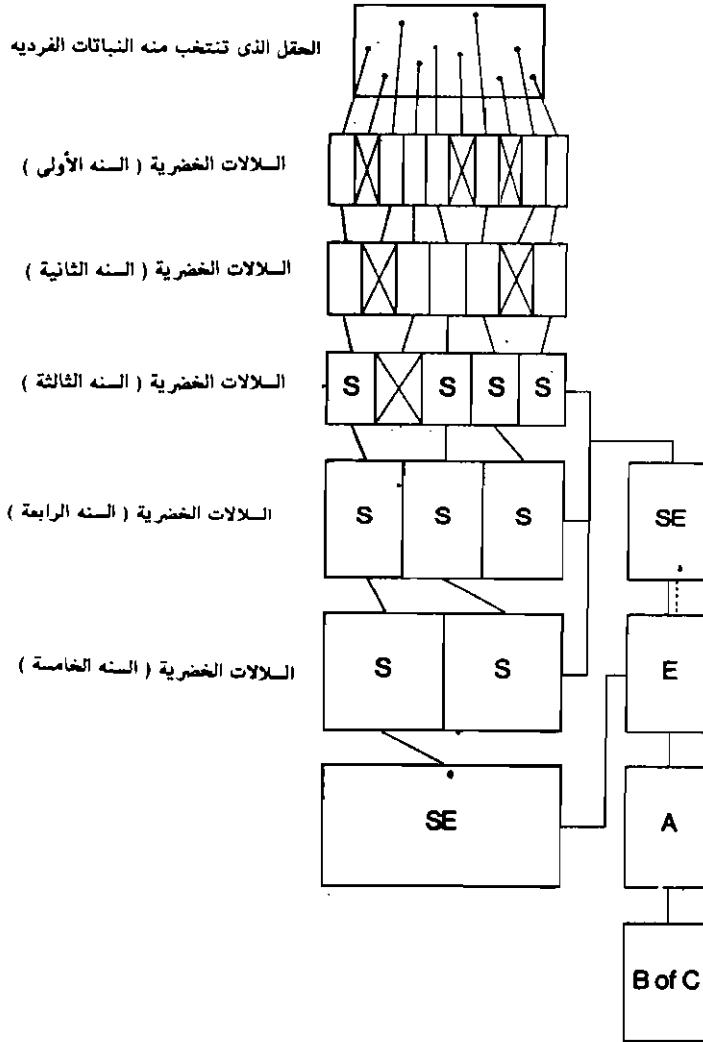
S, SE, E, A, B&C

تعرف الرتب الثلاث الأولى (S, SE&E) بتقاوى الأساس ، وتعرف الرتب الثلاث الأخيرة (A, B, & C) بالتقاوى المعتمدة ، وهي التي تستعمل في الإنتاج التجارى للبطاطس .

تنتخب تقاوى الأساس بربتها المختلفة خلال الأربع سنوات الأولى على الأقل ، حيث تنتخب سلالة خضرية لزراعتها في السنوات التالية . وتستمر زراعة السلالات الخضرية المنتخبة مستقلة عن بعضها البعض حتى السنة الخامسة . ويشار إليها في السنوات الثالثة والرابعة والخامسة بالرمز S ، وهي أعلى

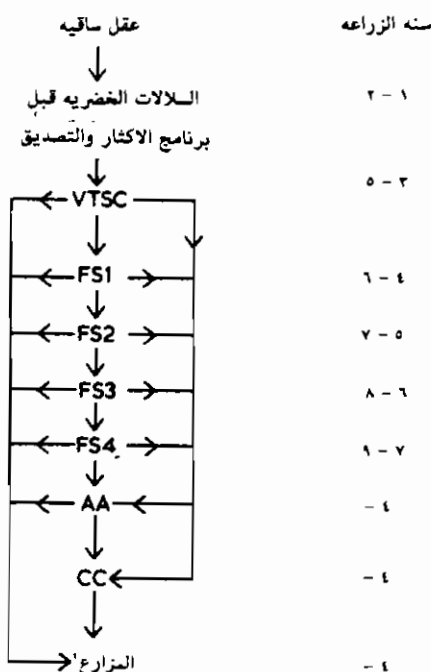
رتبة ، ولايزيد إكثارها أبداً عن خمسة أجيال ، أما التقاوى من رتبة SE ، فإنها تنتج من خلط السلالات الخضرية المنتخبة فى السنوات الثالثة والرابعة والخامسة معاً ، أو من إكثار السلالات الخضرية المستقلة فى السنة السادسة . وتستعمل رتبة SE فى إكثار رتبة E .

وتستخدم رتبة E فى إكثار رتبة A ، وهى التى تستخدم فى إكثار التقاوى من رتبتى B و C . ويتوقف رمز الرتبة على شدة الإصابة بالأمراض الفيرسية ، حيث يسمح بزيادتها فى C عن B . ويوضح شكل (١٠ - ١) خطوات إنتاج التقاوى السالفة الذكر فى هولندا (Sneep وآخرون ١٩٧٩) .



شكل (١٠ - ١) : برنامج إنتاج تقاوى البطاطس فى هولندا (يراجع المتن للتفاصيل) .

وتستخدم نفس الرموز السابقة ونفس الطريقة فى إنتاج التقاوى فى معظم الدول الأوروبية ، فيما عدا إنجلترا وأيرلندا ، حيث يستخدم الرمز FS مكان E ، والرمز AA أو A4A مكان A . ويتبع فى إنجلترا نظام اعتماد التقاوى المبين فى شكل (١٠ - ٢) . وتشتمل تقاوى الأساس على الدرجات VTSC (عقل ساقية اختبار خلوها من الفيروسات Virus - tested - stem - cuttings) ، و FS (تقاوى الأساس Foundation seed) ، و AA . أما التقاوى المعتمدة ، فهى التى يرمز لها بالرمز CC . وتبين الأسهم المراحل التى يمر بها إكثار العقل الساقية المختبرة حتى إنتاج التقاوى المعتمدة ، وتظهر بالشكل السنة التى يبدأ فيها إنتاج كل درجة من درجات التقاوى من وقت زراعة السلالات الخضرية التى يبدأ بها برنامج الإكثار حتى إنتاج التقاوى المعتمدة (Wurr ١٩٧٨) .



شكل (١٠ - ٢) : برنامج إنتاج تقاوى البطاطس فى إنجلترا (يراجع المتن للتفاصيل) .

وللمزيد من التفاصيل الخاصة بطرق إنتاج تقاوى البطاطس المعتمدة يراجع كل من Box (١٩٧٢) ، بخصوص الطريقة المتبعة فى هولندا ، و Hooker (١٩٨١) بخصوص الطريقة المتبعة فى الولايات المتحدة الأمريكية .

هذا .. ولاتستورد مصر تقاوى من رتبة SE لارتفاع أسعارها أو من رتبة B لرداءة نوعيتها . ويقتصر الاستيراد على رتبتي E و A .

إنتاج تقاوى البطاطس فى مصر :

سبق أن أوضحنا أن مصر تستورد تقاوى العروة الصيفية . وتبلغ الكمية المستوردة سنوياً لهذا الغرض نحو ٥٠ ألف طن . ويخصص نحو ١٥٠ ألف طن من محصول هذه العروة الذى يبلغ حوالى ٧٠٠ ألف طن لاستعماله كتقاوى للعروة الخريفية . وقد ظل الحال على هذا الوضع حتى اهتمت شعبة بحوث الخضر بوزارة الزراعة بالتعاون مع الجهات المعنية بإنتاج تقاوى بطاطس للعروة الصيفية أيضاً . وبدأ ذلك فى نهاية الستينيات بنحو ٣٠٠ طن فقط ، وزاد الإنتاج تدريجياً فى السبعينيات وحتى منتصف الثمانينيات حين وصلت الكمية المنتجة من التقاوى المحسنة إلى نحو ٢٠ ألف طن سنوياً ، وبرغم النجاح العملى الذى أحرز فى مجال إنتاج التقاوى المحسنة التى يمكن استخدامها فى العروة الصيفية ، فإن الكمية المستوردة من التقاوى لهذه العروة لم تنخفض فى عام ١٩٨٦ / ١٩٨٧ إلا بنحو خمسة أو عشرة آلاف طن فقط . ويرجع ذلك إلى منافسة التقاوى المستوردة للتقاوى المنتجة محلياً ، وعدم معرفة المزارعين بالتقاوى المنتجة محلياً التى يقرب سعرها من سعر التقاوى المستوردة ، وعدم قيام الأجهزة المهمة بالبطاطس بإرشاد المزارعين إلى جدوى استعمال التقاوى المنتجة محلياً .

وقد بدأ برنامج لإنتاج التقاوى المحسنة (للعروتين الخريفية والصيفية) فى محافظات البحيرة ، والغربية ، والمنوفية ، والدقهلية ، حيث خصصت قرى بأكملها لإنتاج التقاوى تحت إشراف دقيق . وتعطى هذه التقاوى محصولاً يتفوق على محصول التقاوى العادية (التى تنتج محلياً للعروة الخريفية) بنحو ٣٠ - ٤٠ % . وتستخدم لإنتاج التقاوى المحسنة تقاوى مستوردة من رتبتي E و A ، وإن كان من المفضل استخدام تقاوى من رتبة E فقط . وتعادل التقاوى المحسنة محلياً فى جودتها رتبة A .

ويتم اختيار القرى المخصصة لإنتاج التقاوى على أساس أن تكون معزولة عن زراعات البطاطس المعدة للاستهلاك ، أو المحاصيل الباذنجانية الأخرى ، وأن تكون بعيدة عن مناطق تجمع حشرات المن : مثل : أشجار الحلويات . ويزرع بكل قرية صف ورتبة معينة ، وتخضع الزراعة لدورة ثلاثية .

إنتاج تقاوى العروة الخريفية :

تراعى النقاط التالية عن إنتاج تقاوى العروة الخريفية :

- ١ - تزرع حقول إنتاج التقاوى بدرنات كاملة غير مجزأة ، تجنباً لانتشار الأمراض الفيرسية .
- ٢ - تفضل الزراعات الصيفية المبكرة فى منتصف يناير عن الزراعات المبكرة جداً قبل ذلك ، أو الزراعات المتأخرة ، لأن التبريد فى زراعة حقول إنتاج التقاوى عن منتصف شهر يناير يؤدى إلى نقص المحصول ، والتأخير عن هذا الموعد يؤدى إلى زيادة نسبة الإصابة بالأمراض الفيرسية .
- ٣ - ترش حقول إنتاج التقاوى بالمبيدات باستمرار لمنع الإصابات المرضية والحشرية ، خاصة حشرة المن والحشرات الثاقبة العصاة .

٤ - تجرى عملية التفتيش الحقلى أسبوعياً ، وتزال أثناء ذلك جميع النباتات التى تظهر عليها أعراض الإصابة بأى مرض فئرسى ، وكذلك النباتات المصابة بالأمراض الأخرى .

٥ - تقلع عروش النباتات (أى نمواتها الهوائية) وهى مازالت خضراء ، على أن يكون ذلك قبل الحصاد بيومين على الأقل بجذبيها يدوياً ، ومراعاة ألا تبقى منها أى نموات يمكن أن تجذب إليها المن .

٦ - تجرى عملية العلاج التجفيفى للدرنات بعد تغليظها مباشرة بالطريقة التالية :

(أ) تهوى الدرنات لفترة قصيرة بعد التقليل .

(ب) تجمع الدرنات فى مراود فى رأس الحقل ، أو فى النواله مباشرة إن كانت قريبة ، حيث تجرى لها عملية فرز أولى ، وتؤخذ عينات من الدرنات لتحديد نسبة الإصابات البكتيرية .

(ج) يستمر العلاج مدة ١٠ - ١٥ يوماً حسب نوع التربة ، ودرجة النضج ، والصف تظل خلالها البطاطس فى مراود بارتفاع متر ، وتغطى بطبقة سمكها ٥٠ سم من قش الأرز ، مع تغفير القش بالكوتون دست Cotton dust .

(د) يجرى فرز آخر بعد انتهاء عملية العلاج التجفيفى لاستبعاد الدرنات التى كانت إصابتها غير ظاهرة عند الحصاد ، وتطورت أثناء العلاج .

(هـ) يتم أثناء الفرز اختيار الأحجام المناسبة لاستخدامها كتقاو .

٧ - تعبأ الدرنات بعد ذلك فى أجولة سعتها ٢٥ - ٣٠ كجم ، بدلاً من أقفاص الجريد .

٨ - تخزن الدرنات المعبأة فى الأجولة فى ثلاجات على درجة حرارة ٤ - ٥ ° م ، ورطوبة نسبية ٨٥ - ٩٥ ٪ ، مع مراعاة ترك فراغات مناسبة بين الرصات ، وعدم المغالة فى ارتفاعها ، حتى لا يؤدى ذلك إلى ارتفاع درجة الحرارة داخل الثلاجات . تخزن تقاوى الفروة الخريفية فى الثلاجات فى مصر خلال الفترة من شهر يونيو حتى شهر سبتمبر . وترفع درجة الحرارة فى الأسابيع الأخيرة من التخزين إلى ١٠ - ١٥ ° م لإصراع الإنبات ، وقد يتم إخراج التقاوى من المخازن قبل زراعتها بنحو ٢ - ٣ أسابيع ، دون ما حاجة إلى رفع درجة الحرارة . وتعتبر هذه الفترة ضرورية لبدء التنبيت الأخضر للدرنات . وتفرز الدرنات مرة أخرى قبل زراعتها . ويجب ألا تجرى عملية الفرز إلا بعد ترك الدرنات فى مكان مظلل جيد التهوية لفترة تكفى لأن تكتسب الدرنات درجة حرارة الظل . هذا .. وتتوفر فى مصر حالياً (١٩٨٧) ثلاجات تكفى لتخزين ١٥٠ ألف طن من تقاوى البطاطس ، وبذا تنتفى الحاجة إلى التخزين فى نوالات .

٩ - ومع ذلك .. فإن نسبة من الدرنات المعدة لاستعمالها كتقاو فى الفروة الخريفية مازالت تخزن فى النوالات . وهذه يجب أن تعالج بالطريقة السالفة الذكر ، ثم تخزن فى نوالات نظيفة لا يدخلها ضوء

الشمس المباشر ، وأن تكون درجة حرارتها مناسبة بقدر الإمكان ، مع ضرورة تطهيرها بمستحلب الـ د . د . ت ٢٥ ٪ بتركيز ١٦ ٪ لمقاومة فراش درنات البطاطس . ويجب عدم ارتفاع الدرنات لأكثر من متر واحد ، مع التغطية الجيدة بقش الأرز ، لارتفاع ٥٠ سم . ويراعى أيضاً الكشف على الدرنات أثناء التخزين للتأكد من عدم إصابتها بالأمراض ، خاصة العفن الجاف والطرى ، مع استبعاد الدرنات المصابة فوراً .

هذا .. ولاترك الدرنات للتنبيت وهى فى مكانها ، حيث تكون الظروف مظلمة ، مما يؤدي إلى إنتاج نموات طويلة ورهيفة ، بل يراعى إجراء عملية التنبيت فى مكان يدخله ضوء غير مباشر ، كذلك يراعى فرز الدرنات جيداً لاستبعاد التالفة وغير النابتة . ولاقطع الدرنات على الإطلاق عند التخزين فى النوات .

إنتاج تقاوى العروة الصيفية :

يمكن التوفير فى استيراد تقاوى البطاطس لو اقتصر الاستيراد على التقاوى التى تستخدم فقط فى إنتاج التقاوى . ويمكن أن يتم ذلك بإحدى الطريقتين التاليتين :

١ - بأخذ تقاوى العروة الصيفية من محصول العروة الخريفية الذى ينتج فى ديسمبر أو يناير ، مع كس طور السكون فى الدرنات بالمعاملات الكيميائية .

٢ - بأخذ تقاوى العروة الصيفية من محصول العروة الصيفية السابق مع تخزينه فى الثلاجات وتبلغ فترة التخزين فى هذه الحالة ستة أشهر .

ونظراً لزيادة شدة الإصابة بالأمراض الفيرسية فى العروة الخريفية بسبب ارتفاع درجة الحرارة ، وزيادة النشاط الحشرى ، لذا فقد كان الاتجاه نحو الحل الثانى المتمثل فى أخذ تقاوى العروة الصيفية من محصول العروة الصيفية السابق مع تخزينه فى الثلاجات لحين استخدامه فى الزراعة . ومما شجع على رفض الحل الأول أنه يعنى إكثار التقاوى المستوردة مرتين (فى العروتين الصيفية والخريفية) قبل استعمالها فى العروة الصيفية التالية ، ويعنى ذلك تفاقم مشكلة الإصابات الفيرسية .

وتجدر الإشارة إلى أنه يمكن تخزين تقاوى البطاطس بحالة جيدة لمدة ١٠ شهور ، دون أن يؤثر ذلك على نسبة الإنبات عند الزراعة . وتتفاوت أصناف البطاطس فى مقدرتها على تحمل التخزين لفترات أطول من ذلك . وبرغم أن هذا الأمر غير ضرورى فى الإنتاج التجارى للتقاوى ، إلا أنه أمكن تخزين تقاوى بعض الأصناف لفترات وصلت إلى ٢٢ شهراً ، ووصلت فى الصنف نور ديلنج Noordeling إلى ثلاث سنوات ونصف ، إلا أن النموات الناتجة من زراعة هذه الدرنات كانت فى جميع الحالات رقيقة وضعيفة (عن Smith ١٩٦٨) .

وكما سبق بيانه .. فإن التقاوى المنتجة فى العروة الصيفية لاستعمالها فى العروة الصيفية التالية لاتخزن إلا لمدة ٦ أشهر ، كما إن إمكانيات التخزين فى الثلاجات متوفرة فى مصر حالياً ، حيث

وصلت السعة التخزينية إلى ١٥٠ ألف طن . ويخضع إنتاج هذه التقاوى لنفس برامج إنتاج التقاوى المحسنة للعروة الخريفية السالف الذكر . ولايستخدم فى إكثار هذه التقاوى إلا التقاوى المستوردة من رتبتي E و A ، وإن كان من المفضل استخدام تقاوى من رتبة E فقط .

وقد وصل إنتاج التقاوى المحسنة إلى نحو ٢٠ ألف طن سنوياً فى منتصف الثمانينيات لكن استيراد التقاوى للعروة الصيفية لم ينخفض بدرجة ملموسة .

وعلى أية حال .. فإنه حتى لو استمر استيراد تقاوى العروة الصيفية الرئيسية من الخارج ، فإنه لن يمكن استيرادها للعروة « المحيرة » التى تزرع خصيصاً للتصدير من منتصف شهر أكتوبر حتى أواخر نوفمبر ، والتى تعطى محصولها مبكراً ، ابتداء من منتصف شهر يناير ، مما يسمح بإطالة موسم التصدير ، لأن التقاوى المستوردة لايمكن الحصول عليها قبل شهر ديسمبر ، وبذا فإن إنتاج التقاوى الخاصة بهذه العروة فى العروة الصيفية ، وتخزينها فى الشلاجات حتى يحين موعد زراعتها يعد أمراً ضرورياً للتوسع فى تصدير البطاطس ، وإطالة موسم التصدير ليبدأ من منتصف شهر يناير ، بدلا من منتصف شهر مارس ، علماً بأن موسم التصدير يستمر حتى نهاية شهر أبريل .