

الفصل السادس

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 ، وزبس في حلب . لا ينمو البطيخ برياً إلا في المناطق الرملية الجافة من جنوب أفريقيا ، وخاصة في صحراء كالاهوى 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 الفرنسي 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 بولية / ١٠٠ جم) ، إلا أنه يعد فقيراً نسبياً فى محتواه من مختلف العناصر الغذائية الأخرى . وبرغم محتواه من السكريات التى تكسبه مذاقه الحلو ، فإنه لا يمد الجسم سوى بنحو ٢٦ سعراً حرارياً / ١٠٠ جم .

الوصف النباتى

البطيخ نبات عشبى حولى . الجذر وتدى متعمق كثير التفرع 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 بدورها .

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 .

تنفتح 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 عنبه 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 بنور .

الاصناف

أهم أصناف البطيخ التى تنتشر زراعتها فى مصر مايلى :

١ - جيزة ١ :

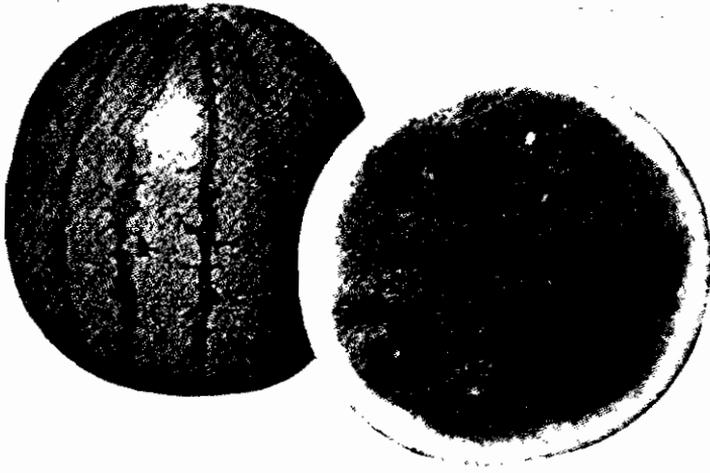
يعد جيزة ١ أهم أصناف البطيخ وأكثرها انتشاراً . وقد نتج من التهجين بين الصنف المحلى فرسكا المقاوم للذبول الفيوزارى ، والصنف شليان بلاك . وثماره كروية ، متوسطة إلى كبيرة الحجم ، لونها الخارجى أخضر قاتم به تعريق أخضر ، ولون اللب أحمر قاتم . والبذور كبيرة الحجم ، لونها بنى ضارب إلى السواد ، وهو صنف مقاوم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

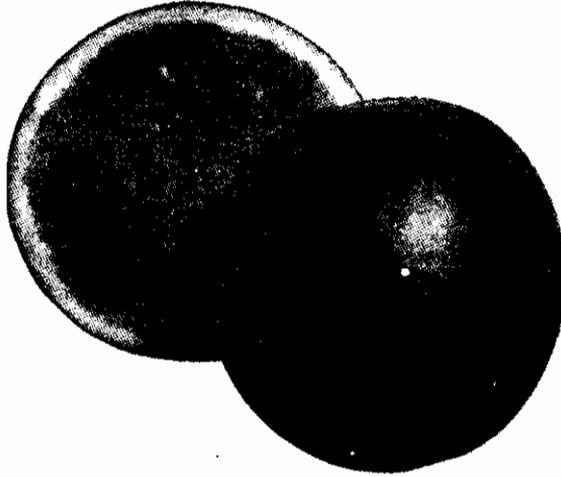
القشرة رقيقة صلبة . اللب أحمر . البنور صغيرة جداً ، لونها رمادي قاتم . الصنف مبكر النضج ، ومرغوب للتصدير (شكل ٦-٣) .

٥ - كرمسون سويت Crimson Sweet :

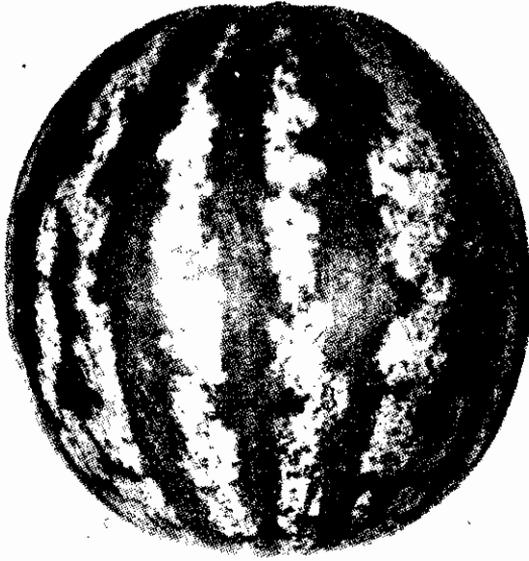
الثمار متوسطة الحجم تميل إلى الاستطالة قليلاً ، لونها أخضر مصفر ، أوفاتح به خطوط طولية خضراء قاتمة . اللون الداخلى أحمر زاهٍ وردي . البنور صغيرة بنية اللون (شكل ٦-٤) .

٦ - تشارلستون جراى ١٣٣ ١٣٣ Charleston Gray 133 :

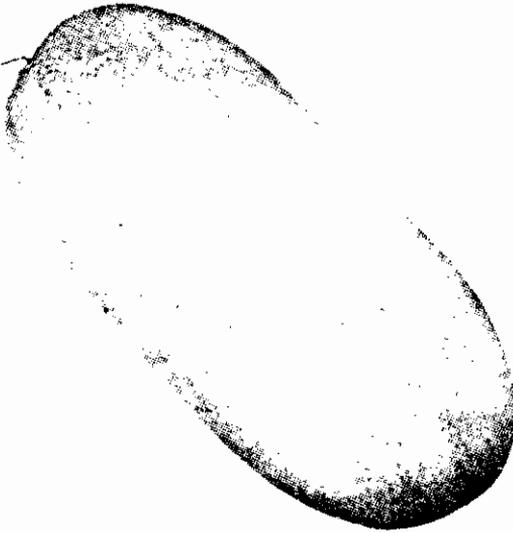
الثمار كبيرة مستطيلة ، لونها أخضر فاتح ، بها عروق خضراء قاتمة . اللب أحمر زاهٍ حلو متماسك . البنور بنية وبها عروق أشد قتامة فى اللون (شكل ٦-٥) .



شكل (٦-٣) : صنف البطيخ شوجر بيبى Sugar Baby .



شکل (۶-۴) : صنف البطیخ کرمسون سویت Crimson Sweet .



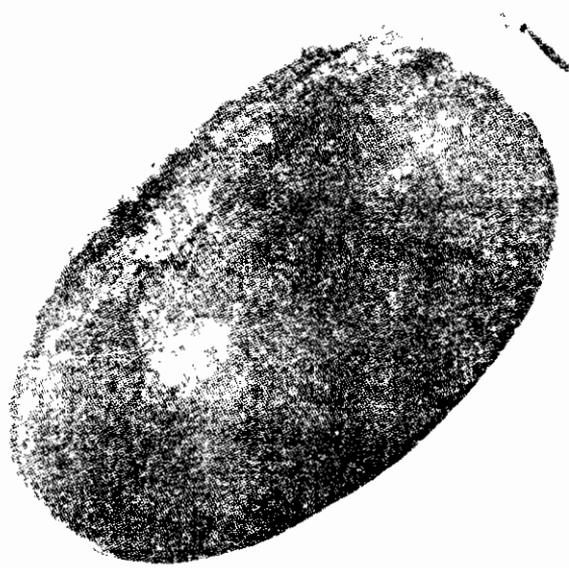
شکل (۶-۵) : صنف البطیخ تشارلستون جرای ۱۳۳ Charleston Gray 133 .

٧ - كونجو Congo :

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

٨ - بيكوك دبليو 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 ٢٠م° لمدة أربعة أشهر .

تتبت البنور أسرع ما يمكن فى درجة حرارة ٣٥م° ، ويتراوح المجال المناسب لإنباتها من ٢١ - ٣٥م° ، ولا يحدث أى إنبات عند انخفاض درجة الحرارة عن ١٥م° ، وأارتفاعها عن ٤٠م° (Lorenz & Maynard ١٩٨٠) . أما نمو النباتات .. فيكون جيداً فى درجة حرارة ٢٨م° ، وتقل سرعة النمو بانخفاض درجة الحرارة عن ذلك .

ويعد البطيخ أقل تأثراً بالرطوبة الجوية من الشمام ، والقاوون ؛ 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 ، بالبنور التى تزرع - عادة فى - الحقل مباشرة . وفى الزراعات المبكرة فى نهاية فصل الشتاء .. يمكن أن تزرع البنور فى الشتلات ذات العيون الكبيرة (Hall ١٩٨٩ : ٣سم) ، على أن يحتفظ بها فى الصوبات لمدة ١٥ - ٢٥ يوماً قبل شتلها بصلياً فى الحقل الدائم .

كمية التقاوى

يلزم لزراعة الفدان الواحد من البطيخ نحو ١٥ كجم من البنور فى الجو المائل إلى البرودة ، تنخفض إلى نحو كيلو جرام واحد عند الزراعة فى الجو المناسب ، وإلى نحو ٤٠٠ جم فقط عند زراعة البنور - منفردة - فى عيون الشتلات .

معاملة البذور

نظراً لأن إنبات البنور يكون بطيئاً وضعيفاً فى درجات الحرارة التى تقل عن ٢٠م° ؛ لذا .. ينصح فى الزراعات المبكرة بتثبيت البنور قبل الزراعة بنقعها فى الماء لمدة ٢٤ ساعة ، وهى داخل أكياس صغيرة من القماش ، على أن يجدد الماء فى منتصف المدة ، ثم ترفع

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

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

وبرغم أن عملية التلسين هذه لاتجرى عند الزراعة فى الجو الدافئ ، إلا أنها قد تُجرى - أيا 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 البنور 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 البنور لمدة ١٢ ساعة فقط ، وأن يكون كمرها لمدة مماثلة .

طرق الزراعة

تتوقف طريقة زراعة البطيخ فى الأراضى الرملية على نظام الري المتبع ، كمايلى :

١ - فى حالة الري بالغمر .. تحرث الأرض ، وتزحف إذا لزم الأمر ، ثم تقطع إلى مصاطب بعرض مترين ، ويعمق بطن المصطبة (قناة الري) 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 البنور المستتبته 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 ٣ - 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 تصبغ 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 ٣ - ٤ سم ، وبمعدل ٣ - ٤ بنور في الجورة .

٣ - في حالة الرى بالتنقيط - وهي الطريقة المفضلة لرى البطيخ 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 ٣ - ٤ سم ، وبمعدل ٣ - 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 تماما 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 الطماطم) ، 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

يزرع البطيخ فى مصر فى العروات التالية :

١ - العروة الصيفية المبكرة :

تزرع 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 :

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

٣ - العروة الخريفية :

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

٤ - العروة الشتوية :

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

المنيا والإسماعلية . 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 . وللتفاصيل 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

تخف 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 ، وتؤجل 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 بغرض 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 تملأ قنوات المصاطب ، وفي تشجيع نمو المجموع الجذرى خلال الأسمدة المضافة قبل الزراعة ؛ نظرا لأن هذه الأسمدة تصيح - بعد التزديم - إلى جانب مجرى قنوات المصاطب الجديدة .

ويستفيد البطيخ من استعمال الأغذية البلاستيكية للتربة ، خاصة فيما يتعلق بمكافحة الحشائش (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 الطماطم .

هذا .. وكانت استفادة البطيخ من أغذية 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 .

الري

يُعد الري بالتنقيط أنسب نظام لري 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 الجذور .

٢ - يؤدي الري 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 سماداً بليدياً ، أو مخلوط من ٢٠ م^٢ سماداً بليدياً مع نحو ٥ م^٢ سماد ككتوت ، و٣ م^٢ زرق حمام (رسمال) ، علماً بأن البطيخ يعد أكثر محاصيل الخضر استجابة للتسميد بزرق الحمام .

٢ - تكون إضافة الأسمدة - بعد الزراعة - بطريقة التكبش 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 ببترات الجير (عبود) ؛ نظراً لأنه لم يثبت وجود علاقة مؤكدة بين نقص الكالسيوم وإصابة ثمار البطيخ بتعفن الطرف الزمري ، 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 القاوون الكبيرة على التوالي .

الفسيزولوجي

صفات الجودة

١ - محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة الكلية

لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية الذائبة في الثمار الجيدة عن 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 فراكتوز) فى الصنف شارلتون جراى على المنطقة الثمرية . وكان حامض المالك هو الحامض العضوى الرئيسى فى كل أجزاء الثمرة فى الصنفين .

٢ - اللون

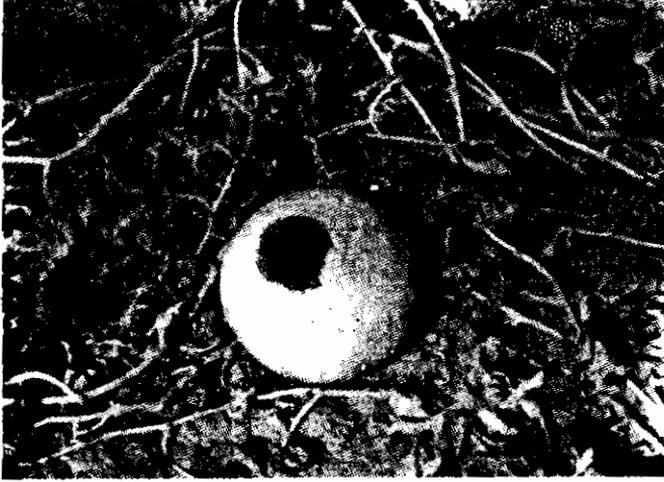
يرجع اللون الداخلى لثمار البطيخ إلى وجود صبغتى الليكوبين والكاروتين ، وتتوقف دكنة اللون الأحمر على تركيز صبغة الليكوبين . هذا .. بينما لا تحتوى ثمار الأصناف الصفراء إلا على صبغة الكاروتين فقط ، ويستمر تكوين صبغة الليكوبين فى ثمار البطيخ مع ارتفاع درجة الحرارة من ٢٠ إلى ٣٧°م ، بعكس الحال فى ثمار الطماطم 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 وتتعمق إذا حدثت بها إصابات ثانوية بأحد الفطريات ؛ مثل : Pythium ، أو Fusarium ، أو Rhizopus (شكل ٦ - ٧) .



شكل (٦ - ٧) : ثمرة بطيخ مصابة بتعمق الطرف الزهري Blossom End Rot (عيب نسيولوجي) ، 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 الجود 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 ربا غزيرا بعد فترة من العطش . كما تزيد الثمار التي تتشقق بعد الحصاد إذا قطفت الثمار التامة النضج فى ساعات الصباح الأولى ؛ وذلك لأن أنسجتها تكون حينئذ ممتلئة 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 لآى 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 ، أى بعد ٣ - ٤ شهور من الزراعة . ويستمر الحصاد لمدة تتراوح من شهر إلى شهر ونصف الشهر فى 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 الحشرات عليها .

علامات النضج

لا تصل ثمرة البطيخ إلى أفضل نوعية لها إلا بعد اكتمال نضجها ؛ لذا .. فإنه من الأهمية بمكان ألا تقطف 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 وبقاءه 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 الناضجة في الجزء الملامس للأرض .

٤ - يحدث الطرق على الثمرة صوتاً معنياً رناناً إذا كانت غير ناضجة ، وصوتاً مكتوماً إذا كانت ناضجة ، وذلك في معظم الأصناف ، وخاصة في الصباح الباكر .

الحصاد

تقطف الثمار الناضجة بما لا يقل عن ٥ سم من عنق الثمرة ، ويفضل قطع العنق بمقص تقليم يراعى 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 المنوى ، بالمقارنة بظهورها فى اليوم الرابع فى حالة التخزين فى درجة الصفر المنوى بعد الحصاد مباشرة (Picha ١٩٨٦ ، و Risse وآخرون ١٩٩٠) .

وتجدر الإشارة إلى أن ثمار البطيخ لاتستفيد من المعاملة بالإيثيلين ، بل - على العكس - إن معاملة الثمار بالغاز فى أية مرحلة من النضج يجعل المشيمة شديدة الطراوة كالمثقوعة فى الماء Water Soaked . وبرغم 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

المشيمة خلال فترة التخزين . ويستدل مما تقدم على أن البطيخ ليس من الثمار الكلايمكتيرية Nonclimacteric (Elkashif وآخرون ١٩٨٩) .

الأمراض والآفات

يبين جدول (٦-١) أهم الأمراض التي تصيب القرعيات الرئيسية في مصر (البطيخ، والقاون، والخيار، والكوسة) ومسبباتها . كما يصاب البطيخ - والقرعيات الأخرى - بعدد من الحشرات ؛ منها : المن ، وخنفساء الخيار المنقطة ، وخنفساء الخيار المخططة ، والخنفساء الحمراء ، والذبابة البيضاء ، وذبابة 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 ، (القاون) ، والخيار ، والكوسة في مصر ومسبباتها .

القرعيات التي تصاب بالمرض (x)				المسبب	المرض
البطيخ	الشمام والقاون	الخيار الكوسة	(x)		
x	x	x	x	<i>Alternaria cucumerina</i>	الآلترناريا
x	x	x	x	<i>Fusarium</i> spp.	عفن الثمار الفيوزارى
x	x	x	x	<i>E. solani</i> f. <i>cucurbitae</i>	عفن الجذور الفيوزارى
			x	<i>E. oxysporium</i> f. <i>niveum</i>	الذبول الفيوزارى
x	x	x	x	<i>Mycosphaerella melonis</i>	لفحة الساق الصمغية
x	x	x	x	<i>Erysiphe cichoracearum</i>	البياض الدقيقى
x	x	x	x	<i>Rhizoctonia solani</i>	الرايزوكتونيا
			x	<i>Phytophthora cryptogea</i>	عفن الجذور والتاج
				<i>Erwinia ariodea</i> & <i>E. carotovora</i>	العفن الطرى البكتيرى
x	x		x	<i>Pratylenchus</i> spp.	نيماتودا تفرح
x	x	x	x	<i>Rotylenchulus reniformis</i>	النيماتودا الكلوية
x	x	x	x	<i>Meloidogyne</i> spp.	نيماتودا تمعد الجذور
	x			Cucumber mosaic virus	فيروس موزايك الخيار