

## أولاً: البطيخ

البطيخ من الخضراوات القرعية المحببة لدى الجميع وتؤكل كفاكهة، وهو من الأكلات المفضلة لدى الكثير على أنها وجبة أساسية مع الجبن والخبز، وهو من أفضل الأكلات المرطبة في فصل الصيف، حيث الجو الحار. ويحتوى على كمية من السكر وهو غنى جداً بمادة النياسين (٠,٢ مجم/١٠٠ جم)، كما أنه يحتوى على كمية متوسطة من فيتامين أ (٥٩٠ وحدة دولية/١٠ جم). وبالرغم من أن البطيخ فقير في محتواه من بقية العناصر الغذائية إلا أنه يعد غنياً في المادة الكربوهيدراتية حيث يحتوى على ٦,٤٪ من الجزء الصالح للاستعمال.

والبطيخ نبات حولى صيفى زاحف من الفصيلة القرعية وأول ما زرع في الهند ومصر، حيث ورد ذكره في أوراق إيبرس الطبية ومنها انتقل إلى دول حوض البحر الأبيض المتوسط. وهو من أهم فاكهة الصيف لاحتوائه على نسبة عالية من الماء (٩٠-٩٣٪) وهو يطفىء الظمأ ويرطب البدن.

ويذكر أن البطيخ نشأ في الأصل في أفريقيا الاستوائية، ومن هناك انتشر إلى كل مكان مناسب من حيث التربة والمناخ.

ويعرف البطيخ في الدول العربية بالعديد من الأسماء. ففي مصر يطلق عليه البطيخ، وفي بلاد الشام يطلق عليه البطيخ الأصفر والأخضر والجبس، وفي ليبيا دلاع، وفي العراق ورقى، وفي الإمارات وجح، وفي حلب وزبس، أما في بلاد الحجاز فيسمى طبيخ، أو ححب.

وبغض النظر عن هذه التسميات فهو معروف لدى الجميع وخصوصاً سكان المناطق الحارة الذين يروون عطشهم بتناوله.

وقد عرف القدماء المصريون البطيخ حيث توجد رسومات مصرية قديمة للبطيخ تعود إلى أكثر من أربعة آلاف سنة، حيث وجد مرسوماً على بعض الآثار المصرية

القديمة. ويرجع تاريخ البطيخ إلى أيام الفراعنة الذين زرعه قبل ٥ آلاف عام، واعتبره المستكشفون الأوائل والجدود الفاكهة المنقذة من العطش، وانتقلت زراعة البطيخ من مصر إلى الصين في القرن العاشر الميلادي ودخل إلى أوروبا الجنوبية في القرن الثالث عشر نتيجة للتبادل التجاري وبيع البذور من منطقة الشرق الأوسط. وقد عرفه بنو إسرائيل وأطلقوا عليه أباتيكوم التي اشتق منها كلمة البطيخ. ويقال: إن كلمة البطيخ مشتقة من الكلمة القبطية «بتوك» وهذه الكلمة مشتقة من الكلمة المصرية القديمة «بتوكا». وقد عرف الأوروبيون البطيخ ونقلوه إلى أمريكا عن طريق المستعمرين الأوروبيين والعييد الأفارقة الذين أحضروا بذوره إلى أمريكا الشمالية، ولكن بعض المؤرخين أكدوا أن له أصولاً أمريكية، وذلك عندما اكتشف الباحثون الفرنسيون أن الهنود قد زرعو هذه الفاكهة في وادي المسيسيبي. وقد استخدم البطيخ أثناء الحروب كمصدر رئيسي للسكر والدبس، ويستخدم حالياً في صناعة الحلويات والمربات، كما يتم تناول بذوره بعد تحميصها كأحد أنواع التسالي اليومية.

#### الإنتاج العالمي من البطيخ:

تعتبر دول قارة آسيا من أكثر الدول التي تزرع بها مساحات كبيرة من البطيخ، حيث وصلت المساحة المنزعة به حوالي ٩٤٢ ألف هكتار تركزت معظمها في الاتحاد السوفيتي السابق والصين وتركيا، حيث كانت المساحات المنزعة به كالآتي: ٢٥٠، ٣٠٥، ٤٢٥ ألف هكتار على الترتيب.

والدول العربية التي تزرع البطيخ تترتب تبعاً للمساحة المنزعة على النحو التالي: سوريا - مصر - العراق، حيث بلغت المساحة المنزعة فيها ٧٣، ٥٤، ٤٠ ألف هكتار على الترتيب. ومن الجدير بالذكر أن إنتاج الهكتار في مصر بلغ ٢٥ طناً بالمقارنة بنحو ١٣ طناً بالدول المتقدمة و ١٦ طناً في الدول النامية.

#### الوصف النباتي للبطيخ:

يتميز البطيخ بالجذور كثيرة الانتشار والتي تنتشر في الطبقة السطحية من التربة بعمق ٤٥ سم. ويتكون الجذر من جذر رئيسي حيث يصل إلى عمق ١٢٠ سم بينما يصل عمق الجذور الجانبية من ٦٠ - ٩٠ سم.

أما ساق النبات فيغطي بشعيرات كثيفة وعليها محاليق متفرعة ويلاحظ أن مقطعيها العرضي مزلج، وتمتد الساق إلى مسافة ٣ - ٤ أمتار تقريباً.

وتختلف الأصناف عن بعضها من حيث نوع الأزهار. ففي بعض الأصناف مثل الجيزة ١ يحمل النبات الواحد أزهاراً مذكرة وأزهاراً خنثى، بينما في معظم الأصناف الأمريكية يوجد على نفس النبات أزهار مذكرة وأخرى مؤنثة، وغالباً ما تكون النسبة بينها ١ : ٧ على الترتيب. وتتميز أزهار البطيخ بتفتحها بعد شروق الشمس بنحو ساعة إلى ساعتين، حيث تظل المياسم مستعدة لاستقبال حبوب اللقاح طوال اليوم، وقبل المساء تغلق الأزهار. ومن الجدير بالذكر أن عملية التلقيح تتم أساساً بواسطة النحل، ويلاحظ أنه حتى في الأزهار الخنثى فإن التلقيح لا بد وأن يتم بواسطة الحشرات نظراً للزوجة حبوب اللقاح، والتي يصعب انتقالها إلى مياسم الأزهار تلقائياً، ولكي يكون العقد جيداً يجب ألا يقل عدد حبوب اللقاح التي تصل إلى مياسم الزهرة عن ١٠٠٠ حبة لقاح لضمان العقد وعدم تشوه الثمار، ويحتاج الفدان الواحد إلى خلية نحل لتحقيق ما سبق ذكره.

وثمار البطيخ تتميز بالقشرة الصلبة ولكن تختلف الأصناف فيما بينها من حيث شكل الثمار. فهناك الشكل الكروي، والمستطيل، والبيضاوي، وتختلف الأصناف أيضاً فيما بينها من حيث لون القشرة الخارجية. فمنها الخضراء المبرقشة بالأبيض، والخضراء ذات اللون الأخضر القاتم، والخضراء المخططة بخطوط طولية خضراء قاتمة. أما لون الثمرة عند النضج فيختلف أيضاً من صنف إلى آخر. فهناك الثمار ذات اللون الأحمر، والوردي وهي الشائعة. وتوجد الأصناف ذات اللون الأصفر. وتحتوي ثمرة البطيخ الواحدة على ٢٠٠ - ٢٥٠ بذرة، والبذرة مبطة وناعمة واللون الشائع للبذور هو اللون الأسود، ويوجد أيضاً بعض الأصناف ذات البذور البنية والحمراء والمبرقشة. ومن الجدير بالذكر أن صنف البطيخ الجورمة يزرع أساساً بغرض إنتاج البذور والتي تستخدم في لب التسالي، وثمار هذا الصنف كروية الشكل أو بيضاوية ولونها الخارجى أخضر فاتح، ولب الثمرة متماسك وبه نسبة مرتفعة من البكتين ويكثر به البذور.

## أصناف البطيخ:

يحتوى البطيخ الأخضر على السكر (٦ - ٩٪) وهو غنى بالفيتامين ج، سى، وفقر بالفيتامين أ، حمض اللايكوبين، ويحتوى على الأملاح المعدنية بنسبة عالية، وخاصة الفوسفور والكلور والصودا، ولغناه بالبوتاسيوم له فعل مدر معروف. ويرى عالم التغذية الأمريكى (اينسلى) أن عصير البطيخ يقى من التيفوئيد ويفيد المصابين بالربثية (الروماتيزم).

أهم أصناف البطيخ هى: جيزة ١، وجيزة ٢١، والهجين المستورد، أو أسوان. ١ - جيزة ١: الثمرة مستديرة - ولونها الخارجى أخضر لامع مع وجود تعريق رفيع لونه أخضر غامق - متوسط وزن الثمرة من ٥-٦ كيلو جرامات - اللحم أخضر غامق - نسبة السكر ١٠٪ - البذرة كبيرة لونها أسمر - يتحمل هذا الصنف مرض ذبول الفيوزاريوم - النضج بعد ١١٠ - ١٤٠ يوماً تبعاً لميعاد الزراعة والظروف الجوية المصاحبة للنمو - سمك القشرة من ١ - ١,٥ سم والثمرة تتحمل الحفظ والنقل والتصدير - متوسط محصول الفدان ١٠ أطنان.

٢ - جيزة ٢١: سلالة محسنة من الصنف جيزة ١ - النباتات أكثر تجانساً ونسبة العقد عالية مما يسمح للنباتات بحمل عدد أكبر من الثمار ودرجة تحملها لذبول الفيوزاريوم أعلى بالإضافة إلى تحمل النباتات للإصابة الفيروسية بالمقارنة بالصنف جيزة ١ - النمو الخضرى قوى جداً وأثبت نجاحاً كبيراً فى الزراعات البعلية، حيث يغطى الخنادق بالكامل - الثمرة أكثر استدارة - اللون الخارجى أخضر مع وجود تعريق رفيع غامق - متوسط وزن الثمرة ٥ كيلوجرامات. أما اللحم فأحمر غامق - نسبة السكر ١٠٪ - البذور كبيرة لونها أسمر - النضج بعد ١٠٠-١٤٠ يوماً من الزراعة تبعاً لميعاد الزراعة والظروف الجوية المصاحبة للنمو - سمك القشرة ١ سم والثمرة تتحمل الحفظ والنقل والتصدير - متوسط محصول الفدان ١٣ طنًا.

٣ - هجين أسوان: هجين مستورد نموه الخضرى قوى جداً - الثمرة مستديرة - اللون الخارجى أخضر داكن لامع، وتجانس الثمار عالٍ مما يجعل أكثر من ٧٠٪ من المحصول يتخطى وزن ثماره ٧ كيلو جرامات، والمحصول مرتفع يصل

فى المتوسط إلى ٢٠ - ٢٥ طنًا/ فدان وتعطى الزراعات المعتنى بها بالتسميد، ومكافحة الآفات من ٣٥ - ٤٠ طنًا للفدان - لون اللحم أحمر غامق - والبذور صغيرة لونها بنى، ولذلك يكفى كيلو التقاوى لزراعة ٧-٨ أفدنة وخاصة إذا استخدمت طريقة الشتل - متوسط وزن الثمرة ٦ - ٨ كيلو جرامات، ونسبة السكر تصل إلى ١١٪ - سمك القشرة سم - وينضج بعد ٨٥ - ٩٠ يومًا من الزراعة ويعتبر من الأصناف المبكرة.

عزيزى القارئ، سوف نعرفك بأنواع جديدة من البطيخ، حيث تم التوصل إلى إنتاج بطيخ بدون بذور كما توصل علماء يابانيون، فى يونيو ٢٠٠١، إلى إنتاج بطيخ مكعب على شكل مربعات (انظر ملزمة الألوان)، وذلك عن طريق زراعته فى غلب زجاجية مكعبة الشكل. وهذا النوع سيسهل رصه فى المحلات التجارية، ووضعه داخل الثلاجات المنزلية. والبطيخ رباعى الشكل تم إنتاجه بتقنية جديدة لتغيير الجينات.

ولقد ذكر هؤلاء اليابانيون الذين عرضوا مؤخرًا هذا النوع الجديد من البطيخ رباعى الشكل، إنه ثمرة زراعية ناجحة من مشروع تغيير الجينات، طعمها حلو جدًا بل هى صالحة بشكلها الرباعى للحفظ والنقل وحظيت بترحيب وإقبال كبير من التجار والمستهلكين كل على حدة.

### بشرى لمرضى السكر

تمكن باحثون مختصون من تطوير أنواع من البطيخ الأحمر أقل دسما، وبنفس حلاوة ومظهر البطيخ الحالى، يساعد فى تقليل السرعات الحرارية المتناولة. وأكد الباحثون أن نوعية ثمرة البطيخ الصالحة للأكل تعتمد على ملمسها ومحتواها المائى، ولونها الأحمر، وحلاوتها. ويعتبر عامل الحلاوة أو محتواها العالى من السكر عاملا مهما لإقبال الناس على تناولها فضلا عن كونه عاملا يسهم فى زيادة الوحدات الحرارية خصوصا لمن يتناولون كميات كبيرة منه. وأظهرت التجارب أنه بالإمكان إنتاج أنواع من البطيخ الأحمر الحلو منخفض السرعات وقليل السكر. وأوضح الخبراء أن هناك ثلاثة أنواع من السكر موجودة فى البطيخ: الجلوكوز

والفركتوز والسكروروز، وكل منها مسئول عن طعم حلاوة خاص ومختلف، ولكن الفركتوز هو الذى ينتج أكبر إحساس بالحلاوة. وبالتالي فإن نسبة قليلة من الفركتوز تضىفى نفس المذاق الحلو الذى تعطيه الكميات الكبيرة من الجلوكوز و السكروروز. وقام الباحثون باستخدام الأنواع البرية من البطيخ التى تحتوى على نسب ودرجات مختلفة من السكريات لإنتاج نوع يحتوى على الفركتوز كسكر رئيسى فيه وهو ما أتاح تقليل المحتوى الكلى للسكر بحوالى ٤٠ فى المائة دون فقدان المذاق الحلو.

### الاحتياجات البيئية للبطيخ:

البطيخ من الخضراوات الصيفية والحساسة للبرودة ويحتاج النمو الجيد إلى درجات حرارة مرتفعة نسبياً وموسم نمو طويل دافئ، لا يقل فيه متوسط الحرارة الشهرى عن ٢٠<sup>0</sup>م لمدة أربعة شهور. وتتراوح درجة الحرارة المناسبة لإنبات البذور بين ٢١-٣٥<sup>0</sup>م. ولا تنبت البذور مطلقاً إذا ما انخفضت الحرارة عن ١٥<sup>0</sup>م أو ارتفعت عن ٤٠م. وأفضل نمو خضرى يكون بين درجة الحرارة بين ٢٨-٣٠<sup>0</sup>م، وتقل سرعة النمو بانخفاض الحرارة عن ذلك. والبطيخ أقل تأثراً بالرطوبة الجوية بالمقارنة بالشمام والكانتلوب، حيث يمكن إنتاجه بصورة جيدة فى المناطق الجافة وشبه الجافة والرطبة على حد سواء، ولكنه يكون أكثر عرضة للإصابة بأمراض المجموع الخضرى كلما ارتفعت الرطوبة النسبية.

### طرق تكاثر البطيخ:

يزرع البطيخ بالبذور التى تزرع مباشرة فى الأرض المستديمة، وفى بعض الحالات يزرع فى أوعية نمو النباتات، ثم تنقل البادرات بأوعيتها إلى الأرض المستديمة، ومن الجدير بالذكر أن الزراعة تبدأ فى هذه الحالة فى الصوبة المدفأة قبل نقل النباتات إلى الأرض المستديمة بحوالى ٣ أسابيع.

### كمية التقاوى:

يحتاج فدان البطيخ من ١ - ١,٥ كجم من التقاوى مع مراعاة:  
□ زيادة كمية التقاوى فى حالة الجو البارد (أى فى الزراعات المبكرة) وفى هذه الحالة يجب وضع عدد أكبر من البذور فى الجورة الواحدة للتدفئة.

□ يجب أن تستنبت البذور وذلك بنقعها في الماء لمدة ٢٤-٣٦ ساعة قبل الزراعة، وذلك بوضعها في أكياس صغيرة من القماش قبل النقع، على أن يجدد الماء كل ١٢ ساعة، ثم ترفع أكياس التقاوى من الماء وتترك على حالها (أى وبها البذور) لمدة يومين آخرين حتى تبدأ الإنبات، مع مراعاة ألا يزيد طول النبتة عن نصف سم حتى لا تنكسر. ويفضل إضافة مبيد الفيتاكس كابيتان (بمعدل ١ جرام لكل لتر من الماء) ويمكن أن تتم عملية الكمر السابقة في البرسيم، ويطلق المزارعون على عملية الاستنبات هذه بالتلسين.

### مواعيد زراعة البطيخ:

يزرع البطيخ البعلى (خنادق) اعتباراً من النصف الثانى من شهر ديسمبر وأوائل شهر يناير ويمكن التبرير عن ذلك بأسبوع فى الوجه القبلى. أما بالنسبة للزراعات المسقوى (العادية) فيزرع اعتباراً من النصف الثانى من شهرى فبراير ومارس ويمكن زراعة عروة متأخرة خلال شهر أبريل فى بعض مناطق البحيرة والإسكندرية.

### إعداد الأرض للزراعة:

تجود زراعة محاصيل العائلة القرعية بالأراضى الخفيفة بصفة عامة على أن يراعى جودة الصرف وعدم تذبذب ارتفاع وانخفاض الماء الأرضى. أما فى البطيخ البعلى فيؤدى ارتفاع مستوى الماء الأرضى إلى تلف السماد العضوى واختناق المجموع الجذرى وانتشار أمراض التربة وما يتبع ذلك من أعراض تضرر بالمجموع الخضرى والأزهار والثمار. أما فى حالة انخفاض مستوى الماء الأرضى عن منطقة الجذور فلايستطيع النبات الحصول على احتياجاته المائية. ولهذا ينصح بالابتعاد فى مناطق زراعة البطيخ البعلى (الخنادق) عن أراضى الرى المستديم، وخاصة بالغمر التى تسبب ظاهرة ارتفاع وانخفاض مستوى الماء أثناء موسم النمو أو يلزم الفصل بينها بمصارف عميقة على أن يتم التخلص من مياه الصرف المتجمعة أولاً بأول. كما لا ينصح بزراعة البطيخ والكنالوب فى الأراضى الطينية الثقيلة، بينما تجود زراعة الخيار والكوسة فى الأراضى الطينية متوسطة القوام. والمحاصيل القرعية بصفة عامة لا تتأثر كثيراً

بارتفاع نسبة الكالسيوم الموجودة بالأراضي الجيرية بشرط زيادة الاهتمام بالتسميد العضوى والبوتاسى والفوسفورى مع إضافة الحديد والزنك والمنجنيز. وينصح باتباع دورة ثلاثية فى الأراضي الخالية من الأمراض الفطرية والديدان الثعبانية. أما فى الأراضي التى يثبت إصابتها بأمراض فطرية أو ديدان ثعبانية فيتبع دورة كل ٦ سنوات على الأقل مع تطبيق التوصيات الخاصة بمكافحة هذه الآفات بالتربة.

وبالإشارة إلى أنه فى حالة ارتفاع درجة الملوحة فى مياه الري عن ١,٣ للبطيخ. ١,٥ للكانتلوب، ١,٧ للخيار مليون/سم على درجة ٢٥°م يؤدى إلى نقص فى المحصول يزيد باضطراد كلما زادت درجة الملوحة مع العلم بأن الكنتالوب أكثر قدرة على تحمل زيادة الملوحة. كما أن الري بالتنقيط والتسميد بمخلفات الدواجن مع زيادة معدلات الري (الاحتفاظ برطوبة مناسبة فى التربة حول منطقة الجذور) يقلل من التأثير الضار للملوحة التربة نسبياً على النباتات.

### طرق الزراعة

#### ( أ ) زراعة البطيخ البعلى (الخنادق):

زراعة تقليدية قديمة وتستخدم لزراعة البطيخ فى الأراضي الرملية التى لا يتوفر فيها مصدر دائم للرى، ويجب مراعاة الآتى:

- اتجاه الخندق يكون من الشرق إلى الغرب.
- يتم حفر الخنادق إلى عمق يعلو مستوى سطح الماء الأرضى ٤٠-٥٠ سم.
- يستراوح عرض الخندق من القمة بين ٣-٥ أمتار تبعاً لمستوى الماء الأرضى. وبالتالى عمق الخندق وميله. ولهذا يختلف عدد خنادق الفدان من منطقة لأخرى بينما يبلغ عرض قاع الخندق متراً واحداً.
- يفضل استخدام سماد الكتكوت كمصدر للسماد العضوى بمعدل ١٠ أمتار مكعبة للفدان. أو النصف سماد بلدى قديم جيد التحلل والنصف الثانى سماد كتكوت تضاف إلى جور تحفر فى الجانب البحرى من قاع الخندق وعلى عمق يصل إلى مستوى الماء الأرضى ويفصل بين الجورة والأخرى ٧٥ سم.

- ثبت أن إضافة كمية السماد العضوى اللازمة للقدان على دفعتين الأولى أثناء التجهيز قبل الزراعة، والثانية بعد ٤٥ يوما من يوم الزراعة تعطى نتائج أفضل من إضافته دفعة واحدة قبل الزراعة.
- إضافة الأسمدة الكيماوية بالوتد فى حفر بين النباتات تصل إلى منطقة الجذور وغمرها بالماء أفضل من طريقة التكبيش.
- يترك فى كل جورة نباتان يتوجه أحدهما إلى الميل البحرى للخذق والآخر إلى الميل القبلى للخذق.
- المعتاد زراعة الثعير أو القمح على ميل الخندق لحماية النباتات والثمار من أشعة الشمس وتثبيتها أثناء تسلقها انحدار الخندق كما يعطى عائداً إضافياً يغطى جزءاً من التكاليف.

#### (ب) الزراعة المسقوى التقليدية:

- وهى طريقة متبعة فى جميع محاصيل الخضراوات القرعية فى الأراضى التى تستخدم الرى بالغمر ويراعى فيها:
- حرث الأراضى مرتين قبل التخطيط بعمق ٣٠ سم.
- يفضل وضع الأسمدة العضوية والكيماوية قريبا من منطقة الجذور على أن تخلط بالتربة ثم يغطى بطبقة من التربة سمكها ٢٠ سم.
- تتم الزراعة على الريشة البحرية أو الغربية حسب اتجاه التخطيط على المسافات التالية:

فى البطيخ ٢ × ٠,٧٥ م

فى الخيار ١ - ١,٢ × ٠,٣٠ م

فى الشمام ١,٥ × ٠,٥ م

فى الكوسة ٠,٨ × ٠,٥ م

#### (ج) الزراعة الحديثة:

- وهى التى تستخدم شبكات الرى بالتنقيط سواء فى الحقول المكشوفة أم المغطاة بأنفاق بلاستيك وفى العادة تكون المسافة بين خراطيم الرى ١,٧٥ متر. والمسافة بين

النقاطات فى الخرطوم ٥,٠ متر، وتكون الزراعة إما بالبذرة مباشرة بجوار كل نقاط على أن يترك نبات واحد بعد الخف فى حالة الكنتالوب أو نباتان فى حالة الخيار والكوسة. أما فى حالة البطيخ فيتم عند نَقَاطٍ ويترك عند نَقَاطٍ (أى يزرع نصف عدد النَقَاطَات فى المساحة). أما إذا كانت الزراعة بشتلات سبق إعدادها فى مشتل منفصل فيتم زراعة نبات واحد من الكنتالوب عند كل نَقَاطٍ أو نباتين من الخيار والكوسة على جهتي النَقَاطٍ وعلى مسافة ١٠-١٥ سم منه - أما فى البطيخ فتزرع شتلة عند نقاط ويترك النقاط الذى يليه ويراعى عند تجهيز الأراضى التى تستخدم شبكات الرى بالتنقيط وضع السماد العضوى والأسمدة الكيماوية المضافة قبل الزراعة فى خندق يحفر بطول الأرض تحت خرطوم الرى بعق ١٥ سم ويردم بعد وضع الأسمدة بالتربة وتقام المصاطب بحيث يصبح عمق الأسمدة ٣٠ سم.

#### ملحوظة:

يراعى نقع التقاوى قبل الزراعة فى محلول بنليت أو توبسين بتركيز (١ فى الألف لمدة ساعة) لتقاوى البطيخ و(١١ ساعة) فقط لتقاوى باقى المحاصيل الثلاثة لتلافى الإصابة بفطريات التربة فى المراحل الأولى للنبات.

#### ( د ) الزراعة المبكرة تحت الأغطية البلاستيكية:

يستخدم فى إقامة الخنادق سلك مجلفن نمره ٥ (قطره ٥ ملليمترات)، وطول السلك الواحد ١٣٠ سم ويحتاج الفدان إلى ٤٠٠ كجم من السلك وتثبت الأسلاك على هيئة أقواس يفصل بينها ١٥٠ سم فى اتجاهى الريح (قبلى - بحرى) ثم تغطى الأغطية بالبلاستيك الأبيض الشفاف بسلك ١٠ ميكرون وعرض ١,١ متر وتثبت جيدا بوتر فى طرف الخندق الذى يمتد بطول خرطوم التنقيط وبحيث تشكل مع السلك هيكلًا منتظمًا محكمًا مع دفن جانب البلاستيك من الجهة القبلىة فى التربة. ولتثبيت الغطاء فوق القبو أو الخندق وضمان عدم تطايره بفعل الرياح مستقبلًا ويثبت سلك فوق البلاستيك كل خمسة أمتار أو بشد دوبارة تمتد من جانب الخندق إلى الجانب الآخر وتكون متقاطعة فوق البلاستيك. ويراعى تثبيت الجانب الشرقى

من الخندق بقطع مناسبة من الطوب أو القلاقل بحيث يسهل إزاحتها عند فتح الخندق في الصباح وإعادتها عند قفل الخندق في المساء.

### ما يجب مراعاته عند إجراء عملية الري:

- ١ - يجب انتظام كمية الري في الفترة ما بين الريّة والأخرى.
- ٢ - عدم الإفراط في ري نباتات البطيخ في أية مرحلة من مراحل النمو، حيث إن الإفراط في مياه الري وخاصة في حالة الري بالتنقيط تغسل الأسمدة أو تدفعها بعيداً عن منطقة الجذور بالإضافة إلى ارتفاع تكاليفها، كما أنها تؤدي إلى زيادة الرطوبة النسبية في الجو المحيط بالنباتات وتسبب انتشار الأمراض الفطرية.
- ٣ - يجب تعطيش النباتات في فترات قبل التزهير لدفع الجذور إلى الانتشار والتعمق، وإعداد النباتات لتحمل العطش في فترة نضج الثمار لرفع نسبة السكر.
- ٤ - يجب الدقة في انتظام الري بعد العقد وأثناء مرحلة نمو الثمار في البطيخ دون إفراط لتفادي تشقق وسهولة تلفها مع مراعاة عدم تعطيش النباتات في هذه الفترة بالذات حرصاً على نوعية وحجم الثمار.
- ٥ - وتفيد عملية تعطيش النباتات في زيادة قدرة الثمار على الحفظ حيث يجب وقف الري والتسميد تماماً قبل تمام نضج الثمار بفترة أسبوع إلى أسبوعين حسب نوع التربة ودرجة الحرارة.
- ٦ - يفضل في أراضي الري بالتنقيط تغطية المصاطب ببلاستيك الملش الأسود لحماية الثمار من التعفن نتيجة لزيادة الرطوبة على ظهر المصطبة.

### التسميد:

يراعى أن يضاف من ٢٠-٣٣٠ من السماد البلدي المتحلل توضع في باطن الخط قبل الزراعة، كما يراعى أن تضاف الكميات التالية من الأسمدة الكيماوية اللازمة للحدان كما في الجدول التالي:

سماد سلفات البوتاسيوم	سماد سوبر فوسفات	سماد سلفات النشادر
%٤٨	الكالسيوم %١٥,٥	
١٠٠ كجم	١٥٠ كجم	٣٠٠ كجم
يضاف نصفه بعد الخف، والنصف الثاني عند العقد.	يضاف نصف الكمية قبل الزراعة، والنصف الثاني بعد الخف.	تقسم إلى ثلاث دفعات: الأولى مع الزراعة، والثانية بعد الخف، والثالثة عند بداية العقد.

والجدولان التاليان يوضحان برنامج تسميد البطيخ من خلال المياه فى الأراضى الجديدة التى تروى بطرق الرى الحديثة (التنقيط - الرش):

أولاً: فى حالة استخدام الأسمدة الكيماوية التقليدية فى التسميد:

حامض فوسفوريك كجم/ فدان	سلفات بوتاسيوم كجم/ فدان	الأسمدة الأزوتية (كجم/ للفدان)			مرحلة النمو
		نترات نشادر	سلفات نشادر	يوريا	
٠,٥	٤	-	٢	٢	الفترة من ٧ - ٦٠ يوما من الزراعة (النمو الخضرى)
٥.-	٤	٢	-	-	الفترة من ٦٠ - ٧٥ يوما من الزراعة (الإزهار والعقد)
٠,٥	٨	٥	١,٥	-	الفترة من ٧٥ - ٩٠ يوما من الزراعة (النمو الثمرى)
-	٤	٢	-	-	٩٠ يوما وحتى قبل الجمع بأسبوعين (نضج الثمار)

ملحوظة:

- تضاف المعدلات من الأسمدة التقليدية السابقة ٤ مرات في الأسبوع.
- يراعى زيادة كميات الأسمدة المذكورة بمعدل ٢٥٪ عند زراعة أصناف الهجن عالية الإنتاج.
- يجب وقف التسميد قبل أسبوعين من نهاية مرحلة جمع الثمار.

ثانياً: فى حالة استخدام الأسمدة غير التقليدية (السائلة):

مرحلة النمو	رتبة السماد ن/ فو ٢٥/ ١٢	الكمية المضافة لتر/ فدان
النمو الخضرى	١٠ / ١٢ / ٠,٥	٧
الإزهار والعقد	٦ / ١٢ / ٠,٥	٦
النمو الثمرى	٦ / ١٢ / ٠,٥	١٥
نضج الثمار	٨ / ١٢ / ٠,٥	٦

- يراعى أن تضاف كميات الأسمدة السابقة ٥ مرات فى الأسبوع.
- يجب وقف التسميد قبل أسبوعين من نهاية مرحلة جمع الثمار.

يراعى النقاط التالية عند تسميد البطيخ للحصول على أفضل محصول:

- ١ - بالرغم من أهمية التسميد الأزوتى لزيادة النمو الخضرى للنباتات إلا أنه من المؤكد أن التسميد البوتاسى يلعب دوراً أساسياً فى خروج النوات الجديدة. لذلك يجب إضافة القدر المناسب من التسميد البوتاسى بحيث تكون النسبة بين الأزوت والبوتاسيوم فى مرحلة النمو الخضرى ١ : ١ وتزداد كميات التسميد البوتاسى تدريجياً خلال مراحل الإزهار والعقد ونمو الثمار والنضج لتصل النسبة بين النيتروجين والبوتاسيوم ٢ : ١ أو ٣ : ١.
- ٢ - يفضل استخدام سلفات النشادر كمصدر أساسى للتسميد الأزوتى عند ارتفاع درجة الحرارة عن ٢٥ درجة مئوية خلال النمو الخضرى، بينما يفضل اليوريا خلال نفس المرحلة عند انخفاض الحرارة عن ٢٥ درجة مئوية. بينما يستخدم

نترات النشادر كمصدر للأزوت خلال النمو الثمرى مع مراعاة تخفيض التسميد الأزوتى أو إيقافه أثناء مرحلة التزهير والعقد فى البطيخ والكتالوب ولا يبدأ التسميد بنترات النشادر إلا بعد الاطمئنان إلى أن النباتات تحمل كميات مناسبة من العقد الصغير.

٣ - عند تعرض المجموع الخضرى لظروف غير ملائمة مثل الصقيع أو ارتفاع الحرارة (الشرد) أو لرياح الخماسين، وجفاف الأوراق يراعى الاهتمام بالاعتماد على التسميد الأزوتى فى صورة يوريا ويتحدد معدل الإضافة على حسب عمر النبات ونوع التربة مع تكرار مرات الإضافة حتى تتحسن حالة النمو الخضرى، ثم يتابع برنامج التسميد العادى مع ملاحظة أن التسميد البوتاسى يدفع النباتات إلى دورات تزهير جديدة.

٤ - عند تعرض الجذور لمشاكل الإصابة المرضية مثل أعفان الجذور أو النيماطودا أو زيادة الملوحة الأرضية يجب الاعتماد أساساً على التغذية الورقية حيث ترش النباتات مرتين أسبوعياً باستخدام المخلوط الآتى والذى يحضر فى مياه ذات ملوحة أقل من ١٠٠٠ جزء فى المليون: يذاب فى كل ١٠٠ لتر ماء ٥٠ جرام كربونات بوتاسيوم أو ٢٥٠ جم سلفات بوتاسيوم + ١٠٠ جرام يوريا + ٢٥ جرام حديد مخلبى + ١٠ جرامات منجنيز مخلبى + ١٠ جرامات كبريتات نحاس.

٥ - تحت ظروف استخدام مياه الرى ملوحتها أكثر من ٢ ملليموز (١٣٠٠ جزء فى المليون) يراعى استخدام اليوريا كمصدر أساسى للأزوت. كذلك يجب مراعاة عدم زيادة ملوحة مياه الرى بعد الخلط مع الأسمدة فى نظام الرى بالتنقيط عن ١٠٠٠ جزء فى المليون، وينصح بتقسيم معدلات التسميد لتضاف على أكثر عدد من المرات، وليكن ٤-٦ مرات أسبوعياً مع زيادة معدلات الرى لتقليل الملوحة حول الجذور فى التربة.

٦ - يمكن إضافة مخلوط العناصر الصغرى التالية رشا على الأوراق مرة كل أسبوعين بتركيز نصف فى الألف يذاب فى كل ١٠٠ لتر ماء ١٠٠ جرام يوريا + ٥٠ جرام حديد مخلبى + ١٥ جرام زنك مخلبى + ٢٥ جرام منجنيز مخلبى + ١٠ جرامات كبريتات نحاس.

٧ - يراعى إيقاف عمليات التسميد قبل أسبوعين من تمام نضج البطيخ وبعد تمام تكوّن الشبكة على الثمار ووصولها إلى حجمها النهائي في الكنتالوب والشمام وقبل نهاية المحصول بأسبوعين في الخيار والكوسة.

### علامات نضج ثمار البطيخ:

توصل طلبة إحدى الجامعات الأمريكية، سنة ١٩٩٩، إلى اختراع جهاز للكشف عن باطن (الدلاح) لمعرفة مستوى نضجه. وهذا الجهاز - إذا انتشر - سيريح المشترين من عمليات مبتدعة كثيرة عديمة الجدوى، كالضرب على سطح (الدلاحة) بباطن الكف، أو شم رائحتها، أو إلصاق الأذن على سطحها، أو جس نبضها بالأصبع.

الأمراض التي تصيب الخضر القرعية (البطيخ - الكنتالوب - الخيار - الكوسة - القرع العسلي):

يوضح الجدول التالي بعض الأمراض التي تصيب نباتات البطيخ:

نوع المرض	المسبب المرضي	أعراض الإصابة	طرق المقاومة
موت البادرات وعفن الجذور	العديد من فطريات الأرض	تصيب الجذور وتسدها وتسبب تعفن الجذور وذبول النباتات في مراحل مختلفة وينتج عنها غياب الجور ونقص عدد النباتات في الحقل	١ - تنظيم الري. ٢ - تحسين الصرف. ٣ - نقع البذور لمدة ١٢ ساعة في محلول الفيتافاكس - ثيرام والكمر لمدة ٢٤ ساعة ثم تزرع

نوع المرض	المسبب المرضي	أعراض الإصابة	طرق المقاومة
نفحة الساق الصمغية	فطر ينتقل عن طريق البذور، كما يسهل انتقاله من الأرض والرياح	وجود تشققات وتقرحات عند منطقة التاج وتظهر إفرازات صمغية ذات لون بني محمر. تتلون تلك المناطق باللون الأسود المميز للأعداد الكبيرة من جراثيم الفطر.	١ - زراعة تقاوى من مصدر موثوق منه خالية من الفطر. ٢ - معاملة التقاوى قبل الزراعة بمعدل ١ جم من الفيتافاكس كايبتان أو الفيتافاكس ثيرام أو البليت. ٣ - أو نقع التقاوى فى أحد المبيدات السابقة لمدة ١٢ ساعة بمعدل ١ جم/ لتر ماء وتكرر وتزرع البذور
تبقع الأوراق فى البطيخ	فطر يصيب النباتات فى الأعمار الكبيرة.	تظهر بقع بنية فاتحة مستديرة غير منتظمة وتظهر حلقات سوداء من جراثيم الفطر	مادة ايوبارين بمعدل ٢٠٠سم/ ١٠٠ لتر ماء (وذلك كل أسبوعين) وفى حالة الإصابة الشديدة كل ١٠ أيام - ويحتاج من ٥ - ٦ رشات (طول موسم النمو).

نوع المرض	المسبب المرضي	أعراض الإصابة	طرق المقاومة
البياض الدقيقي	فطر	تظهر بقع بيضاء زغبية على السطح الأسفل للأوراق وفي الإصابة الشديدة تظهر على السطح الأعلى والأفرع والثمار	١ - تعفير النباتات بالكبريت الميكروني أو القابل للبلل. ٢ - الرش بالكاراتين السائل أو القابل للبلل بمعدل ٥٠سم <sup>٣</sup> / ١٠٠ لتر أو ١٠٠ جم/ ١٠٠ لتر على الترتيب بالتبادل مع مبيد الأفوجان الجهازى بمعدل ١٠٠سم <sup>٣</sup> / ١٠٠ لتر ماء، ويكرر الرش مرة كل أسبوعين
البياض الزغبى	فطر	تظهر بقع صفراء على السطح الأعلى للورقة يقابلها نمو زغبى على السطح الأسفل للورقة ذولون رمادى أو سمنى ويتحول اللون إلى البنى الفاتح والداكن فى الإصابة الشديدة	ترش النباتات بإحدى المواد التالية على أن يكرر الرش مرة كل أسبوعين (يحتاج الفدان ٤ - ٥ رشات): ١ - رودوميل نحاس بمعدل ١٥٠ جم/ ١٠٠ لتر ماء. ٢ - داكوانيل بمعدل ٢٥٠ جم/ لتر ماء.

## الإصابات الحشرية التي تصيب الخضر القرعية:

تصاب القرعيات ومنها البطيخ بعدد كبير من الحشرات منها:

### ١ - الدودة القارضة:

حيث تقرض البادرات فوق سطح الأرض. والقرض إما يكون جزئياً فتميل النباتات وتصفّر الأوراق (ويتشابه هذا مع مرض الفيوزاريوم)، أو يكون القرض كاملاً فيسقط النبات ويموت، ويمكن ملاحظة يرقات سوداء مقوسة أسفل النباتات المصابة.

### طرق المقاومة:

( أ ) المقاومة اليدوية بجمع اليرقات أسفل النباتات.

(ب) يستخدم مبيد هوستاثيون ٤٠٪ بمعدل ١,٢٥ لتر حيث يراعى وضعه تكييماً بجوار النباتات المصابة.

### ٢ - الحفار:

يقرض الحفار الجذور تحت سطح الأرض لكي يتغذى عليها فيسيب ذبول النباتات وموتها، كما يلاحظ ظهور أنفاق الحفار فوق سطح الأرض في حالة الإصابة بعد الري.

### طرق المقاومة:

١ - نظافة الحقل من الحشائش..

٢ - يستخدم مبيد هوستاثيون ٤٠٪ بمعدل ١,٢٥ لتر + ٢٥ كجم من مجروش الذرة + ١٥ لتر ماء، ويترك هذا الخليط ليتخمر حيث يوضع سرسبة في بطن الخط بعد زراعة التقاوى عند غروب الشمس ثم الري وتكفي هذه الكمية لمدان، كما يمكن أن تكرر هذه المعاملة في حالة ظهور الإصابة.

### ٣ - يرقات الجعال:

تتغذى تلك اليرقات على جذور البطيخ فتصفّر الأوراق وتذبل وتتساقط.

### طرق المقاومة:

١ - لتجنب الإصابة يجب عمل مكمورة من الأسمدة العضوية مع الكيماوية

قبل معاملة الأرض بها وذلك لقتل يرقات الجعال مع مراعاة رش الكمورة بالماء كل أسبوع، ويستمر الكمر لمدة شهر.

٢ - فى حالة ظهور اليرقات والنباتات قائمة يتم خريشة الأرض أسفل النباتات وتنقى اليرقات باليد ثم الرى مباشرة.

#### ٤ - الذبابة البيضاء:

تمتص الذبابة البيضاء عصارة الأوراق فى أماكن متفرقة محدثة بقعاً صفراء لا تلبث أن تتجمع وتلتحم مع بعضها محدثة مساحات غير منتظمة، وفى حالة الإصابة الشديدة بأطوار الحشرة غير الكاملة تظهر على السطح الأسفل للأوراق مادة عسلية سوداء اللون نتيجة نمو الفطر الأسود على إفرازات الحشرات.

#### طرق المقاومة:

١ - رش بذرة القطن أو مصرونا ٩٤٪، أحد الزيوت المعدنية بمعدل ١ لتر/٦٠٠ لتر ماء.

٢ - ترش النباتات بالتناوب من اكتليك بمعدل ٣٠٠سم<sup>٣</sup>/١٠٠ لتر ماء ومارشال ٢٥٪ بمعدل ٢٠٠ جم/١٠٠ لتر ماء، وذلك عندما يصل تعداد الحشرات الكاملة من ٢-٣ حشرات/ أو ورقات أو ٤-٦ حوريات أو يرقات/ورقة.

٣ - نظافة الحقل من الحشائش.

#### ٥ - ذبابة أوراق القرعيات:

تتغذى اليرقات على الأنسجة بين بشرتى الورقة وتتلف النسيج العمادى وتصنع اليرقة نفقا متعرجاً خيطياً ويكون لونه أبيض مخضراً أولاً ثم يتحول إلى اللون البنى وتتعدز اليرقة خارج الأنفاق.

#### طرق المقاومة:

١ - تجمع الأوراق المصابة وتحرق.

٢ - تجمع العذارى من تحت الثمار وتحرق.

## ٦ - ذبابة المقات:

تصيب هذه الحشرة ثمار القرعيات عامة وتظهر على الثمار المصابة وخصوصا الكانتلوب إفرازات صمغية صفراء وعند تقدم الإصابة تشاهد اليرقات تتغذى على اللب وبيذور الثمرة وتصنع أنفاقاً طويلة لونها بني، بعد ذلك تتعفن الثمار نتيجة مهاجمة الفطريات والبكتيريا.

## طرق المقاومة:

- ١ - جمع الثمار المصابة وحرقها.
- ٢ - الاهتمام بنقاوة الحشائش يدوياً والعزيق والرى المنتظم والتسميد.

## ٧ - المن:

ينتشر على السطح الأسفل للأوراق وكذلك على البراعم الطرفية لنباتات العائلة القرعية أفراد المن المجنحة وغير المجنحة وتسبب التواء حواف الأوراق وتلوثها بالمادة العسلية التي ينمو عليها الفطر الأسود وينقل من الخوخ الأخضر بعض الأمراض الفيروسية.

## طرق المقاومة:

- ١ - تنقية الحشائش من الحقل.
- ٢ - للتنبؤ بكثافة الإصابة ومعرفة تعداد حشرات المن تستخدم المصائد الصفراء.
- ٣ - فى حالة الإصابة الخفيفة ترش النباتات بمحلول الصابون السائل بمعدل ١٠٠ لتر ماء/فدان.
- ٤ - فى حالة الإصابة الشديدة ترش النباتات بأحد المبيدات الموصى بها، أو يستخدم محلول رش الخميرة المكون من خليط ١,٥ كجم خميرة + ١ كجم دقيق + ١ كجم عسل أسود/١٠٠ لتر ماء، ويجب وصول محلول الرش إلى السطح الأسفل للأوراق.

## ٨ - الأكاروس (العنكبوت):

يصيب البطيخ وجميع نباتات العائلة القرعية.

### أعراض الإصابة:

يظهر على السطح الأعلى للأوراق بقع بيضاء بدرجة كثيفة، يقابلها على السطح الأسفل بقع لونها بني فاتح، وتتكون خيوط عنكبوتية في حالة اشتداد الإصابة على السطح الأسفل للأوراق.

### طرق المقاومة:

يستخدم الكبريت الميكرونى رشاً على النباتات بمعدل ٢ كجم/فدان وذلك كل ١٠ أيام.

### ٩ - الخنفساء الحمراء:

تصيب نباتات القرعيات ومنها البطيخ.

### أعراض الإصابة:

- ١ - أوراق النباتات المصابة تبدو صفراء وتذبل.
- ٢ - يشاهد العديد من اليرقات الحمراء عالقة بالجذور عند اقتلاع النباتات المصابة من الأرض.
- ٣ - تجف الأوراق وتسقط.

### طرق المقاومة:

- ١ - جمع النباتات المصابة مع مراعاة اقتلاع المجموع الجذرى مكان وجود اليرقات وحرقيها.
- ٢ - وضع الجير الحى فى الجور وذلك لقتل البيض واليرقات كوسيلة جيدة للتطهير.

### ١٠ - نيماتودا تعقد الجذور:

من الآفات التى يكثر انتشارها فى الأراضى الرملية الخفيفة، وعندما تزرع بها محاصيل القرعيات تصيب هذه الديدان جذور القرعيات محدثة تدرنات تختلف فى أحجامها تبعاً لدرجة عددها فى الأرض.

## أعراض الإصابة:

النباتات المصابة تظهر متقرمة، وتكون ضعيفة النمو، وغالباً ما تموت تلك النباتات قبل تكوين الثمار عندما تشتد الإصابة بالنيماتودا، ومن الجدير بالذكر أن إصابة النباتات بالنيماتودا تزيد قابليتها للإصابة بمرض ذبول الفيوزاريوم.

## طرق المقاومة:

١ - يجب حرث الأرض حرثاً عميقاً وأن تتعرض لأشعة الشمس خصوصاً في فصل الصيف.

٢ - تزرع الأصناف المقاومة للإصابة بهذه الآفة.

## التسمم بالبطيخ:

وعن ظاهرة إصابة بعض المواطنين بحالات من القيء والإسهال وارتفاع درجة الحرارة نتيجة تناولهم البطيخ فإن السبب في التسمم كان نتيجة قيام بعض المزارعين برش ثمار البطيخ بمبيد فوسفورى عضوى لسرعة إنضاجها واكتسابها اللون الأحمر وتم جمع ثمار البطيخ قبل انتهاء مفعول المبيد وهى أسبوعان من الرش وعلى الرغم من خطورة المبيد الفوسفورى. لذا يجب ألا يتم حصاد الفاكهة التى تم رشها به قبل فترة زوال مفعول ذلك المبيد.

ويلاحظ أن بعض المبيدات الفوسفورية تساعد فى تغيير لون الفاكهة وإنضاجها قبل الأوان وإذا ما تناول الإنسان تلك الثمار قبل زوال مفعول المبيد وهو اسبوعان من الرش يصاب بحالات التسمم التى ظهرت على المواطنين.

## الفوائد الصحية والطبية للبطيخ:

فاكهة الصيف عند المصريين حيث يحتوى على ما يقرب من ٩٢٪ من وزنه ماء وقليل جداً من المواد الزلالية والدهنية. أما السكريات فنسبتها فيه تصل إلى ٨٪ وذلك تبعاً لنوع البطيخ وموسمه، وعلاوة على ذلك فالبطيخ به نسبة متوسطة من فيتامينات أ و ج وقيمة البطيخ الغذائية بسيطة إذا ما قورنت بقيمته الطبية وهو ملطف ومنعش فى الأجواء الحارة ويقلل من العطش نظراً لنسبة المياه العالية الموجودة فيه.

## أهم المكونات:

نشويات بروتين، دهون، فيتامينات (أ، ج) أملاح (كالسيوم، فوسفور).

## من فوائده الطبية:

- ١ - منشط ومرطب صيفا وهاضم وملين.
  - ٢ - مُقَوِّ للدم ومفتت لحصوة الكلى.
  - ٣ - مخفف للأمراض الجلدية.
  - ٤ - تفيد بذوره في تخفيض ضغط الدم المرتفع.
  - ٥ - تستعمل جذوره في وقف النزيف الدموي.
- هذا وقد أقر ابن سينا فوائده العديدة وخاصة قدرته على تنقية الدم وعلاجه للكلف والبهاق وقشر الرأس، كما استخدمه أطباء العرب القدماء في علاج الأورام. وقد أضاف ابن سينا أنه ينقي الجلد وينفع من الكلف والبهاق ويدر البول، ولهذا فهو يعتبر مفيداً لمن يعاني من الحصى أو الرمال البولية.

## ملحوظة:

تناوله بكميات كبيرة وبعد الأكل مباشرة قد تؤذي القولون وتسبب عسر الهضم. وذلك بسبب كثرة محتواه المائي وارتفاع نسبة الألياف به، ولذلك ينصح بتناوله بعد الوجبات الرئيسية وخاصة الغداء بثلاث ساعات على الأقل. أما بالنسبة للأشخاص الذين يشكون من المعدة والأمعاء فيمكنهم استخدامه كعصير طازج. وتجدر الإشارة إلى أن الإكثار من تناول البطيخ بأنواعه يسبب عسر الهضم أو اضطرابات هضمية، لهذا يفضل تناوله وحده بين الوجبات ولا ينصح من يعاني من التهاب في المعدة والأمعاء بتناوله.

## عصير البطيخ أغنى مصدر لمضادات الأكسدة:

أفاد باحثون أمريكيون أن تناول عصير البطيخ بانتظام يساعد في زيادة تركيز المواد الكيميائية الطبيعية ذات الكفاءة في محاربة السرطان. وأوضح أحد الباحثين أن هذا العصير غني بمادتي الليكوبين والبيتا كاروتين وهي مواد قوية مضادة للأكسدة تتمتع بخصائص وقائية ضد أمراض القلب وبعض أمراض السرطان مثل

البروستاتا والمثانة وعنق الرحم وبالرغم من النتائج التى أثبتتها هذه الدراسة عن فعالية عصير البطيخ فى زيادة مستويات المواد المضادة للأكسدة فى الدم إلا أن آثاره الصحية على المدى الطويل ما تزال قيد البحث والدراسة.

### قشر البطيخ يساعد فى حماية القلب والكلى:

أظهرت نتائج أبحاث معهد السكر فى مصر قابلية قشر البطيخ لعلاج كثير من الأمراض منها ارتفاع ضغط الدم والتهاب الكلى وأمراض القلب والاستشفاء بوجه عام، يأتى فى إطار الاعتماد على الطبيعة فى استخلاص الدواء القادر على علاج الأمراض المزمنة.

وكان استشارى الأغذية والصحة العامة بمعهد السكر بمصر الدكتور مدحت الشامى قد أعلن نتائج الأبحاث التى أجريت على أثر قشر البطيخ فى علاج الكثير من الأمراض بعد اختبار آثار العلاج به على عدد من المرضى.

وقال الشامى: إن الأبحاث التى قام بإجرائها على قشر البطيخ أثبتت أن قشر البطيخ بعد تجفيفه مفيد لمرضى القلب على أن يتم تناوله يوميا لمدة شهر. أما فى حالة مرضى الكلى فيقطع قشر البطيخ شرائح صغيرة ويتم غليها ويتناول المريض منها ملعقة كل صباح لمدة ثلاثة أسابيع.

من ناحية أخرى أشار الشامى إلى أن الأبحاث التى أجراها على البطيخ أكدت أن البطيخ له فوائد كثيرة حيث يحتوى على ألياف وسوائل وفيتامين ج، وهو يساعد فى علاج عسر الهضم ومناسب للوقاية من الحر الشديد، حيث يقوم بتعويض كميات المياه التى يفقدها الجسم من خلال العرق.

يذكر أن الدكتور مدحت الشامى يعد أحد المدافعين عن الاستشفاء بالوسائل والمواد الطبيعية بدلاً من استخدام المواد الكيميائية.

البطيخ فاكهة ممتازة وخاصة فى فصل الصيف، ولكن هل تعرفون أن قشرتها لها فوائد كثيرة لصحة الإنسان؟ واليكم بعض فوائدها:

### أولاً: لعلاج ارتفاع ضغط الدم:

عندما تصاب بمرض ارتفاع ضغط الدم، هناك طريقة شعبية لعلاجها بقشرة البطيخ

أى تجفف قشرة البطيخ الأخضر أولاً وتطحنها لتصبح مسحوقاً ، ثم تأخذ عشرين جراماً كل يوم وتضعها فى الماء وتغليها على النار ثم تشربها وتتأبر على ذلك لخفض ارتفاع ضغط الدم.

### ثانياً: لعلاج التهاب الكلى المزمن:

تقطع قشرة البطيخ الأخضر قطعاً صغيرة وتوضع فى الماء وتغلى على النار لمدة حتى تشكل عجينة البطيخ ، ثم تحفظ فى وعاء زجاجى . وتتناول كل يوم ملعقة منه مع الماء الساخن وذلك لعلاج التهاب الكلية المزمن.

### ثالثاً: علاج مدر للبول وتخفيف داء الاستسقاء:

تقطع قشرة البطيخ قطعاً صغيرة وتوضع فى الماء على النار وبعد أن تغلى لمدة خمس دقائق ، يضاف إليها قطع من الطماطم وسائل من البيض ليكون عصيراً مساعداً على التبول وتخفيف داء الاستسقاء.

### البطيخ فعال فى محاربة الأورام السرطانية:

كشفت دراسة نشرت حديثاً أن البطيخ فعال فى محاربة الأورام السرطانية كالطماطم تماماً بسبب احتوائه على مواد طبيعية مضادة للأكسدة تثبط عمل الجزيئات الضارة وتمنع تحول الخلايا السليمة إلى خبيثة.

واكتشف الباحثون حديثاً أن البطيخ مصدر جيد لمادة (لايكوبين) وهى من المواد المضادة للسرطان؛ لذلك فإنه يساعد فى حماية الإنسان من أشكال معينة من الأورام السرطانية الخبيثة. وأوضح الباحثون أن مادة (لايكوبين) المضادة للأكسدة والمتوفرة فى الطماطم والجريبفروت السورى والجوافة وتعطيها لونها الأحمر موجودة فى البطيخ أيضاً.

فقد وجد هؤلاء بعد متابعة ٢٣ رجلاً وامرأة أن مستويات اللايكوبين فى الدم كانت تنفس الارتفاع بين المتطوعين الذين شربوا ثلاثة أكواب من عصير البطيخ ، والذين شربوا كوباً واحداً من عصير الطماطم حيث زاد استهلاك البطيخ من مستويات اللايكوبين تماماً كعصير الطماطم المعالج إلى صلصات. وبالتالي فإن مضاعفة الجرعة المتناولة منه لم ترفع تلك المستويات إلى أعلى مما هى عليه فى حال شرب ثلاثة أكواب يومياً.

وأشار الخبراء في مجلة (التغذية) المتخصصة إلى أن كوبيين إلى ثلاثة أكواب من البطيخ ينتج ٢٠ ملليجراما من اللايكوبيين منوهين إلى أنه كلما كان لون البطيخ أكثر احمراراً كان أفضل للصحة.

### بذور البطيخ مفيدة للقلب والكبد:

أكدت دراسة علمية أنه لبذور البطيخ فوائد صحية عديدة وخاصة القلب والكبد.

وقالت الدراسة الصادرة عن كلية الزراعة بجامعة الأزهر أن بذور البطيخ ترفع كفاءة الكبد وتمنحه النشاط والانتظام في العمل مثلما تعمل الزيوت المستخرجة من بذور البطيخ على تنظيف الشرايين من الدهون العالقة، وبالتالي تحميها من التصلب. وأضافت أن لب البطيخ يفيد أيضا في خفض ضغط الدم المرتفع وإدرار البول كما يعتبر من المواد المليئة. وتنصح الدراسة بتناول البذور نيئة لكونها تكون مليئة بالإنزيمات مما يعظم من فائدتها الطبية.

ولكن الدراسة حذرت من الإفراط في تناول بذور البطيخ لأنها تؤدي إلى السمنة لما تحتويه من الدهون.

### القيمة الغذائية للبطيخ:

يعتبر البطيخ أذفاكهة الصيف وأفضلها؛ لما يتمتع به من طعم حلو المذاق وكثرة محتواه المائى الذى يعطى شعوراً بالانتعاش ويساعد فى التخلص من الشعور بالتعب فى الطقس الحار، كما يساهم فى تعويض سوائل الجسم المفقودة.

وأكد الخبراء أن البطيخ من الفاكهة الغنية بالعناصر الغذائية؛ إذ يحتوى على كميات كبيرة من فيتامين (أ) وعناصر الكالسيوم والحديد بالإضافة إلى غناه بالألياف الغذائية الضرورية لليونة الأمعاء. واكتشف الباحثون حديثاً أن البطيخ مصدر جيد لمادة (لايكوبين) وهى من المواد المضادة للسرطان؛ لذلك فإنه يساعد فى حماية الإنسان ضد أشكال معينة من الأورام السرطانية الخبيثة.

ولأن الماء يشكل ٩٢ فى المائة من وزن البطيخ؛ لذلك فهو يعد ترياقاً كاملاً للطقس الحار، ويسد النقص فى سوائل الجسم المفقودة أثناء التمارين. وحسب الإرشادات

الجديدة التي أصدرتها الإدارة الأمريكية للغذاء والدواء، فإن كوبيين من البطيخ المقطع يحتويان على ٨٠ سعرًا حراريًا وجرامين من الألياف الغذائية و٢٥ جرامًا من السكريات؛ إذ تشكل الكربوهيدرات الكلية ٩ في المائة من وزنه بالإضافة إلى ٢٥ في المائة من القيمة اليومية لفيتامين سى و٢٠ في المائة من القيمة اليومية لفيتامين (أ) إلى جانب عنصر اللايكوبين المضاد للسرطان. وينصح الأطباء بتناول البطيخ للمرضى الذين يعانون من ارتفاع مستوى الكوليسترول فى الدم؛ لأنه لا يحتوى على الكوليسترول أو أى نوع من أنواع الدهون. وقد أظهرت المسوحات الطبية أن المستهلكين يهتمون بالقيمة الغذائية للبطيخ ويعتقدون أنه أفضل بديل صحى من حيث النكهة وحلاوة الطعم.

وتشير كتب الطب الحديثة إلى القيمة الغذائية للبطيخ الأخضر حيث يعتبر مرطبًا، وملينًا، ويفيد لإدرار البول ومن يعانى من أمراض الروماتيزم. وغنيًا بفيتامين سى، وقليلًا بفيتامين (أ) ويحتوى على قليل من حمض النيكوتين، إضافة إلى أن بذوره تحتوى على العناصر الغذائية التالية:

- مواد سكرية ١٥٧٪ - مواد دسمة ٤٣٪ - مواد بروتينية ٢٧٪ وهو يحتوى على عناصر مفيدة كالكبريت والصوديوم والكلور والفوسفور.  
أما البطيخ الأصفر الذى يعرف بالشمام أو القاقون فهو غذاء غنى بالفيتامينات ومغذ ويفيد فى أنظمة الرجيم وينصح بتناوله قبل الطعام.

### معدل الاستهلاك من البطيخ:

وأكدت إحصائيات إدارة الزراعة الأمريكية وجود زيادة فى الاستهلاك العام للبطيخ، فقد ارتفع من ٦,٧ كجم لكل شخص فى عام ١٩٩٣ إلى ٧,٩ كجم لكل شخص عام ١٩٩٦. وقد سُجِّل أعلى استهلاك أمريكى للبطيخ عام ١٩٥٨، إذ كان الأمريكيون يأكلون ما معدله ٨,٢ كجم.

### الأمثال الشعبية المصرية والبطيخ:

(حط فى بطنك بطيخة صيفى)، و (زرعها بطيخ طلعت بذنجان).

## طرائف عن البطيخ:

حُكم على جحا بالإعدام فقالوا له: ما هي رغبتك الأخيرة هل تشتهي أن تأكل شيئاً قبل أن تموت؟

قال: نعم، أشتهى البطيخ.

فقالوا له: ولكن هذا ليس موسم البطيخ.

فقال جحا: أنتظر موسمه، فلست مستعجلاً.

في مصر:

البائع: ما رأيك في البطيخة التي اشتريتها منى بالأمس؟

الزبون: بنت حلال وقلبيها أبيض.

## شراب البطيخ:

### المقادير:

كيلو بطيخ - سكر - ماء - عصير ليمون

### الطريقة:

ينظف البطيخ من البذور ويخفق بالخلط + الماء + مكعبات الثلج

يحلّى بالسكر حسب الرغبة

يضاف إليه عصير الليمون ويقدم بارداً.

## مكونات البطيخ:

تحتوى مائة الجرام من البطيخ على ٩٠٪ من وزنه ماء - ١٠ جرامات سكر

- نصف جرام بروتين - ٧ مليجرامات دهون - ٩ مليجرامات كالسيوم.

كذلك يحتوى على فيتامين أ - فيتامين سى - وحديد ومغنسيوم وفوسفور

وصوديوم وبوتاسيوم.

يفيد البطيخ المصابين بالروماتيزم وهو مدر للبول وعلاج فعال للإمساك لاحتوائه

على كمية كبيرة من الألياف وعصير يقى من مرض التيفوئيد.

بذور البطيخ لها قيمة غذائية عالية لاحتوائها على نسبة ٤٢٪ من وزنها بروتينا

وحوالى ١٥٪ سكرًا ونشًا وحوالى ٢٧٪ زلاليات. ينصح بعدم الإكثار من أكل البطيخ للمصابين بمرض السكر.

### الإسلام والبطيخ:

عن عائشة رضى الله عنها: أن رسول الله صلى الله عليه وسلم كان يأكل البطيخ بالرطب (رواه أبو داود والترمذى وحسنه). وزاد أبو داود: وكان يقول: (نكسر حر هذا ببرد هذا). (وصححه السيوطى: قال الأرنؤوط: إسناده صحيح).

