

مقدمة

يعتبر التين الشوكى فاكهة متعددة الأغراض، وذلك لقدرته العالية على النمو فى كل من الأراضى الجافة وشبه الجافة، كما أن التين الشوكى يمثل محصولاً إقتصادياً فى تربيته حيث يمد الإنسان بثماره التى تسد جزءاً من إحتياجاته الغذائية، كما يمكن إستخدام ألواح اللحمية كخضروات للسكان مباشرة أو بعد إزالة الأشواك منها فى بعض الأصناف، وتصدر المكسيك كميات كبيرة من تلك الألواح إلى الولايات المتحدة الأمريكية واليابان ودول شمال أوروبا - وبلغت القيمة النقدية لتصديرها نحو ٣٠ مليون دولار عام ٢٠٠١، علاوة على أن تلك الألواح ذات قيمة غذائية عالية فى تغذية الحيوانات فى المناطق الجافة، ويمكن للإبل والماعز والماشية أن تتغذى عليها أو تضاف لها كعليقة مغذية فى حالة حدوث جفاف ونقص فى الغذاء لفترة طويلة نسبياً.

وفضلاً عن ذلك، فإن الثمار ومنتجاتها وألواح التين الشوكى لها من العديد من الإستعمالات الطبية.

ولذلك أصبح التين الشوكى فى العقود الثلاثة الأخيرة، من محاصيل الفاكهة الهامة فى الأراضى الجافة وشبه الجافة فى عديد من دول العالم مثل المكسيك وشيلي وكوستاريكا والعديد من دول حوض البحر الأبيض المتوسط، وخصوصاً الساحل الجنوبى والشرقى، حيث يلعب دوراً إستراتيجياً فى الزراعة الثانوية Subsistence Agriculture فى هذه المناطق.

وإذا كانت زراعة التين الشوكى فى العالم القديم قبل إكتشاف الأمريكتين (وبالذات فى الهند) كما ذكر (1968) Mattioli فإن أحد مناطق نشوءه فى العالم هى منطقة أمريكا الوسطى (من وسط المكسيك وحتى كوستاريكا) كما ذكر (1975) Harlan - فقد صادف نجاحاً كبيراً عند زراعته فى شمال أفريقيا منذ القرن التاسع عشر، وزاد إنتشاره فى العقد الثالث من القرن العشرين فى هذه المناطق، حيث يستخدم كعلف للحيوانات، وكمانع لتعرية التربة والتصحر فى تونس والجزائر والمغرب، كما أصبح أحد المحاصيل الإقتصادية التى تزرع فى بعض أقطار حوض البحر الأبيض المتوسط الأخرى، مثل أسبانيا واليونان وتركيا وصقلية وغيرها.

أما فى مصر فتقدر المساحات المزروعة بالتين الشوكى حسب إحصاء عام ٢٠٠١ بنحو ٢٧٤٧ فداناً، موزعة فى محافظات القليوبية والبحيرة والجيزة وبمعدل ١١٩٩ ، ٧١٨ ، ٥٠٦ فداناً على التوالى، وهذا وقد تبين أن المساحات التى يمكن زراعتها بالمحاصيل التى تتحمل الجفاف، وخاصة التين الشوكى والزيتون ونخيل البلح تقدر بنحو ١٦,٣ مليون فدان على مستوى جمهورية مصر العربية.

وكتاب الأساليب العلمية الحديثة فى إنتاج ووقاية التين الشوكى يتضمن إثنى عشرة باباً، فالباب الأول يحتوى على نبذة تاريخية عن تطور زراعة التين الشوكى، فى حين يناقش الباب الثانى التقسيم النباتى للتين الشوكى ويتناول الباب الثالث الوصف النباتى للتين الشوكى كما يوضح الباب الرابع تكشف البراعم الزهرية والعوامل التى تؤثر عليها فى التين الشوكى ويبين الباب الخامس الظروف البيئية المناسبة لنمو وإنتاج التين الشوكى ويستعرض الباب السادس طرق تكاثر التين الشوكى فى حين يتضمن الباب الثامن خدمة حديقة التين الشوكى كما يلقى الضوء على إنتاجية التين الشوكى

فى الباب التاسع وىذكر الباب العاشر جمع وتعبئة وتخزين وتداول ثمار
والواح التين الشوكى وىبىن الباب الحادى عشر أصناف التين الشوكى الهندى
وىختتم الكتاب بالباب الثانى عشر عن الأمراض والآفات التى تصىب التين
الشوكى ومكافحتها، ونىل للكتاب بقائمة لأحدث المراجع العلمىة التى تتناول
ماسبق سرده من أبواب.

وبوجه عام ىعتبر كتاب الأسالىب العلمىة الحدىثة فى إنتاج ووقاىة
التين الشوكى نو فائدة علمىة وعملىة لمنتجى التين الشوكى والمستمىرین فى
الأراضى الصحراوىة وحدىثة الإستصلاح وشباب الخرىجین وطلاب
الجامعات والمعاهد العلىا للزراعىة فى كافة ربوع الوطن العربى.

والله نسال أن تعم للفائدة العلمىة والعملىة من هذا الكتاب فى كافة
ربوع الوطن العربى ولن نكون قد وفقنا فى تزوىد المكنبة العربىة بمرجع
ىضم أحدث التقنىات والأبحاث فى هذا المجال.

والله للموفق، إنه نعم المولى ونعم النصىر

المؤلفان

أ.د. عبدالفتاح حامد شاهىن

أ.د. عبدالحمىد محمد طرابىة

الاسكندرىة فى ىناىر ٢٠٠٧