

زراعة الفاكهة بالاقطار السورية وفلسطين

ومقارنة ذلك بزراعتها في مصر

مقدمته

يكاد يصدق على مصر ما قاله بعضهم أنها « مزرعة قطن » . فإنها تعتمد في ثروتها كل الاعتماد على محصول واحد هو القطن، رغم أن أرضها ومناخها يسمحان لها بأن تكون بجانب ذلك « بستان الشرق والغرب » فهي تستطيع أن تزرع أصناف الشرق وأصناف الغرب من الفاكهة ، وبفضل مركزها الجغرافي ومواسم ثمارها تجدها لفاكحتها سوقاً رائجة . ولكن للأسف ان الجهود التي بذلت في سبيل احلال مصر المركز الذي يجب أن تكون فيه من هذه الوجهة ، لم تكن جهوداً منمعة اجماعية ، بل كانت متقطعة فردية . فقد اهتم بعض الولاة وكبار الاعيان باستيراد

أصناف من الفاكهة الي القطر . ولكنهم فعلوا ذلك في الاغلب لفائدتهم الشخصية ، ولم تنتشر هذه الاصناف خارج بساتينهم الخاصة ، بل منهم من كان يحرص على عدم السماح بتكاثر هذه الاصناف حتى لا تتواجد عند أحد سواه

وقد اهتم قسم البساتين بالاكتشاف ما أمكن من أصناف الفاكهة الجيدة التي وجدت في داخلية القطر حتى يزداد انتشارها وتأخذ مكان الاصناف المنحطه التي تزرعها الغالبية ولم يقف عنده هذا الحد ، بل اهتم ايضا باستيراد الاصناف المشهورة في الخارج وقد رأى أخيرا ان الاعتماد على المحال التجارية في ارسال الاصناف التي تطالب منها لادخالها الى القطر لا يأتي تمام الغرض ، وانه يجب ارسال مندوبين الي الاقطار المختلفة يتقبون في البساتين الخاصة والعامه على الاصناف الجيدة من الفاكهة ويرسلون منها عيون للعالم أو البذور أو الاشجار حسب ما يقتضى به الحال ، ولسنا في اتباع ذلك الا ناهجين منهج الامم الراقية التي تخصص فريقا من موظفيها الزراعيين لارتياد الممالك المختلفة واستيراد ما ينتظر نجاحه من أصناف المزروعات ، والولايات المتحدة في مقدمة الممالك التي تعمل لذلك ، فان في وزارة الزراعة عندهم مصلحة خاصة لاستيراد النباتات وتأفهامها (تعويدها على الاقليم والمناخ) ويتم هذه المصلحة عدد من الموظفين تسميهم بالرواد الزراعيين « Agricultural Explorers » وهم يتخبون من بينا كبر الاخصائين عندهم . وقد زار منهم القطر المصري مرتين جناب المستر « ميسون » وهو يعد من النفاة في فن فلاحه البساتين وقد اهتم على الاخص بنقل فساتيل من أنواع البائع المختلفة التي عندنا الى اميركا

وقد كان لي الحظ في أن انتخبت في صيف سنة ١٩٢٣ لاستيراد
انواع الفاكهة من القطر السوري. وفي العام الذي قبله زرت فلسطين لمثل
هذه الغاية. وقد أحضرت من القطرين عدة أصناف من الفاكهة الفاخرة
ولاشك ان كل من اسمه الحظ بتمضية وقت في احد هذين القطرين
تتمى لو ان ما يأكله الانسان هناك من الفاكهة يستطيع ان يجده في بلاده
لهذا فاني أحمل هؤلاء وغيرهم بشرى نجاح اكثر الاصناف التي جلبتها
الى مصر من هناك. وارجو أن لا يعنى وقت طويل قبل أن يوجد في
أسواقنا فاكهة هذه الاصناف الفاخرة

وقد تمكنت في فرصة هاتين المأموريتين ان ادوس بمض المسائل
المتعلقة بزراعة اهم اصناف الفاكهة في كل من هذين القطرين وقد اعدت
هذه المقالة لمقارنة الزراعة فيهما بما يتبع عندنا تماما لفائدة من هذه الابحاث
الأشجار الحمضية

يشتهر ميناء صيدا القديم بزراعة الفواكه وأهمها الاشجار الحمضية
وتزرع في مساحات واسعة جدا فان الانسان لير بالسيارة نحو نصف
ساعة في طريق علي جانبيها بساكن ممتدة الى مسافات بعيدة ومنزعة
أغلبها بأشجار البرتقال والليمون الاضاليا الذي يصدر اليها منه كمية
كبيرة في أشهر الصيف أو يباع في أسواقنا بثمن مرتفع بسبب قلة الليمون
البلدى عندنا في ذلك الوقت .

وتختلف زراعة الاشجار الحمضية عندهم عما هو متبع في مصر أو
فلسطين ، فاننا في مصر اما أن نزرعها من البذرة - وهي طريقة آخذة في
الاندثار شيئا فشيئا بسبب طول المدة التي تأخذها الاشجار حتى تحمل

وهي في العادة بين ثمان وعشر سنوات وبسبب كثرة ما يتقاضى في تبخير أشجار البذرة من المصاريف نظرا لكبر حجمها وكثرة شوكتها - واما أن تطعم على الترنج وقد كانت هذه أكثر الطرق شيوعا الى عهد قريب حين بدأ قسم البساتين أن ينصح الاهالي باستبدالها بالتطعيم على النارج وهي الطريقة التي يتبعها أكثر المزارعين الآن اتباعا منهم لتلك النصيحة أما في فلسطين فانهم لا يكثرون من الاشجار الحمضية بطريق البذرة بل يطعمون البرتقال على الليمون الحلو المنزرعة نباتاته من البذرة أو العقلة أو على النارج الذي يسمونه (بالخشخاش) . ولكن طريقة التطعيم على الليمون الحلو البلدي أكثر شيوعا خصوصا في الاراضي الرملية

أما المتبع في صيدا بالاقطار السورية - فهو التطعيم على النارج فقط ويسمونه « بسفير » . وقد رأيت بضواحي صيدا بستانا للاشجار الحمضية به أشجار من البرتقال البلدي زرعت من البذرة منذ نحو مائة وعشرين سنة تقريبا ويبلغ ارتفاع تلك الاشجار نحو عشرة أو اثنا عشر مترا . ويستنتج من وجود هذه الاشجار أن زراعة البرتقال من البذرة كانت الطريقة المتبعة في تكثير الاشجار الحمضية قديما ولكنها طريقة اندثرت من زمن بعيد وحل محلها التطعيم على النارج ، وقد دخل قطرنا في هذا الدور حديثا وقد دلتني ما شاهدته في الأقطار الثلاثة الى أن التطعيم على الليمون الحلو البلدي البذرة ربما كان أحسن ما يتبع فيما اذا كان المراد زراعة الأشجار في أرض رملية ، وذلك رغما عن تعرضه في بعض الأحيان لمرض «المال دي جو ما» أما في غير تلك الأرض ، فأحسن الطرق اتباعا هي التطعيم على النارج

وتختلف الأقطار الثلاثة في كيفية تحضير الأشجار الحمضية الصغيرة للزراعة ، ففي مصر يشتري المزارعون أشجارهم جاهزة من المشاتل الأهلية أو مشاتل الحكومة ومجالس المديرية إلا من كان منهم مشتغلا بالمشاتل أو كان يريد زراعة عدد كبير من الأشجار، وفي الحالة الأخيرة يعمل المزارع لنفسه مشتلا صغيرا يربي فيه الأشجار إلى أن تصبح صالحة للنقل والزراعة ، ويكون ذلك غالبا اتباعا منه لمشورة قسم البساتين الذي يمدّه في كثير من الأحوال بالمستأمنين الذين يطعمون له الأشجار رغبة في تقليل نفقات إنشاء تلك الجنائن على المزارع. وفي غير هاتين الحالتين لا نرى من المزارعين عندنا اقبالا على تكثير أشجارهم بأنفسهم .

أما في سوريا وفلسطين فالحال على عكس ذلك فانه ليس بدينك الفطرين مشاتل تقوم بتربية أشجار الفاكهة وبيعها للأهالي . ويوجد مشتل في قريه تعنايل يملكه الرهبان الذين يقومون ببيع أشجار التفاح والكمثرى والبرقوق والكرز ولكن ليس بذلك المشتل أشجار حمضية بالمره . ويوجد بضواحي دمشق بعض المشاتل الصغيرة ولكنها تبيع أشجار المشمش البندرية فقط . ويوجد بمدرسة «مكفى اسرائيل» القريه من يافا بفلسطين مشتل صغير يربي فيه نحو المائتين أو الثلاثمائة شجرة من البرتقال في قصارى كبيرة وتباع لمن يطلبها بسعر مرتفع جدا وسأقارن باختصار فيما يأتي بين طرق تكاثر الأشجار الحمضية في الأقطار الثلاثة :

تزرع بذرة النارج في مصر وفلسطين وسوريا - وكذا بذرة الليمون

الحلو البلدي في فلسطين - في الربيع أى في مارس وابريل ، وتنقل الشتله في فلسطين الى حياض ويكون البعد بين الشتله والاخرى من ١٥ - ٢٠ سنتيمترا ، وذلك بعد سبعة أشهر من زراعة البذرة. وتمكث هناك مدة تختلف من سبعة شهور الى سنة ونصف تنقل بعدها الى مكناها المستديم من البستان ، حيث تطعم بعد نقلها بنحو سنتين

أما في سوريا فتمكث شتلة النارج حيث زرعت بنورها سنة أو سنتين والغالب سنتين ثم تنقل بعدها الى مكناها المستديم من البستان مباشرة حيث تطعم بعد سنة أخرى

أما في مصر فاننا ننقل الشتله بعد زراعتها بستة أشهر أو سنة الى المشتل اولا حيث تطعم بعد سنة أو ستة أشهر - ومن ذلك يتبين انه - بينما يمكث ساق النارج ثلاثة أو اربعة سنوات بفلسطين من ابتداء زراعة البذرة حتى يطعم - يمكث في سوريا مدة أقلها سنتان وأقصاها ثلاث سنوات، ولا يمكث في مصر سوى سنة ونصف أو سنتين . أى اننا في مصر نقتصد من المدة التى تمضى بين زراعة بذرة النارج وتطعيم ساقه سنة ونصف الى سنتين ونصف بالنسبة لفلسطين وستة شهور أو سنة بالنسبة لسوريا - وليس ذلك بالشىء الوحيد الذى نمتاز طريقتنا به في تكاثر تلك الاشجار عن طريقة كل من القطرين بل هناك نقطة اخرى جوهرية وهى اننا لا ننقل اشجارنا الى مكناها المستديم من البستان الا بعد ان نهيئ اشجارا مطعومة ومتأصلة ويقتصر عملنا بعد ذلك على الخدمة المادية للأرض من عزيق وري وتسميد . اما في سوريا وفلسطين فان المزارعين في ذينك القطرين ينقلون نباتات النارج قبل تطعيمها الى مكناها

المستديم وتمكث هناك سنتين أو ثلاثة حتى تصير اشجارا مطعومة
ومتأصلة، وعاة اتباعهم ذلك دراية أصحاب الحدائق هناك بتطعيم الاشجار
من جهة ولصعوبة نقل الاشجار في الاراضي الرملية من جهة اخرى، وفي
ذلك عطل الارض لديهم اثناء هانيز السنين الامر الذي لو اتبع في مصر
ل زاد كثيرا من نفقات انشاء بساتين الاشجار الحمضية خصوصا لما هو
معروف من ارتفاع ثمن اراضيها وارتفاع ايجارها . وربما كان الاهالي
سواء في يافا بفلسطين أو صيدا بسوريا لا يشعرون بعطل ارضهم نظرا
لانها ارض رملية رخيصة الثمن . — وتمكننا طريقة المسائل التي نحن
متبعوها من زيادة المساحة التي يمكن زراعتها اشجار حمضية زيادة كبيرة
في زمن قصير جدا بالنسبة لما تحتاجه زراعة تلك المساحة نفسها في القطرين
السوري والفلسطيني . ويلاحظ ذلك فعلا فاننا جادون في انشاء تلك البساتين،
ونزرع منها سنويا مساحة كبيرة لاننا نذكر بجانبها المساحة التي تتجدد في
سوريا او فلسطين. أضف الى ذلك انه بطريقتنا في مقدور صغار المزارعين
انشاء بساتين الاشجار الحمضية وذلك لقله ما يتكافونه في انشائها من
المصاريف من جهة ، وانظر السهولة الحصول على اشجار رخيصة الثمن
نسبيا من جهة اخرى في السنين الاولى من انشائها بالخضروات وبعض
المحاصيل الاخرى مما لا يشعر معه المزارع الصغير بتضحية كبيرة اما في
سوريا وفلسطين فانه لا يقبل على انشاء تلك البساتين الا أصحاب الثروة
من المزارعين نظرا لكثرة النفقات التي يتكبدها فيها في انشائها

ويجب ان نلاحظ هنا نقطة هامة وهي أن مزارعنا كثيرا ما يقومون في
خطأ زراعة الاشجار المطعومة على النارنج عميقا بحيث يدفنون مكان الطعم

من ساق النارج ، الأمر الذي يجعل تلك الأشجار عرضة لفتك مرض «المالدى جو ما» بها. أما في سوريا وفلسطين فلا تصاب أشجارهم المظومة على النارج بهذا المرض وذلك لانهم يطعمون أشجارهم وهى فى محالها المستديرة ويكون مكان الطعام مرتفعا من الساق بحيث لا يكون هناك مجال لدفنه فى الارض فيصيبه المرض

وفى صيدا تزرع الأشجار الحضية على مسافة ١٥ - ٢٠ قدما من بعضها بالتبادل فى صفوف بينها تلك المسافة . اما فى يافا فتزرع الأشجار المظومة على الليمون الحلو على بعد ثلاثة أمتار ونصف أو اربعة أمتار، والمظومة على النارج تزرع على بعد بين خمسة وستة أمتار بالتبادل . اما فى مصر فتزرع على بعد ثلاثة أمتار ونصف الى خمسة أمتار والقليل منهم يزرعها على قصبتين متبادلة فى صفوف بعدها عن بعضها قصبية واحدة . ويزرع بعض اصحاب البساتين فى سوريا أشجار التوت فى صفوف متبادلة مع صفوف أشجار البرتقال بغرض الاستفادة من اوراق أشجار التوت فى تربية دودة القز حتى اذا كبرت أشجار البرتقال وتزاحمت ازيات أشجار التوت من بينها

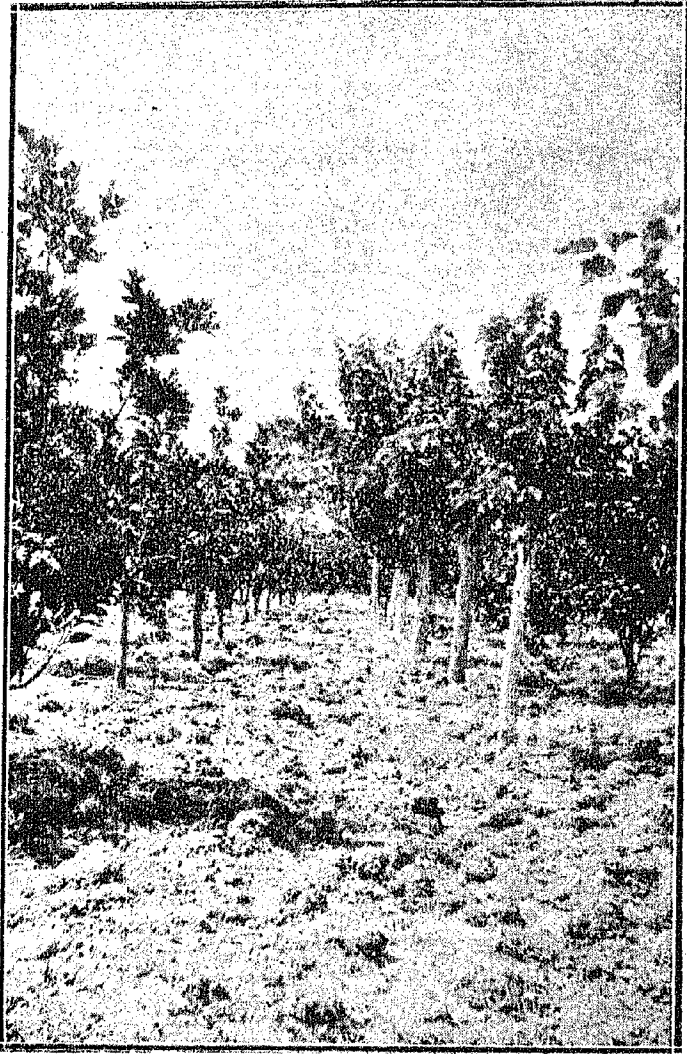
الانواع : أهم الانواع المنزرعة بصيدا من الأشجار الحضية البرتقال والليمون . أما البرتقال فالمنزرع من اصنافه الشاموتى واليافاوى والبلدى والماوردي والخملى والسكرى أو الصيىداوى . فالبرتقال اليافاوى ثماره اكبر من البلدى وقشره أسمك ولكنه قليل المضاره قليل الحلاوة ويفضلون عنه البرتقال الشاموتى لان ثماره أكبر وقشره أسمك ولذا يعتبرونه أكثر تحملا للنقل والتصدير . أما البرتقال البلدى فهو عين البلدى عندنا قشره متوسطا



تطعيم النارنج في مكانه المستديم
« بصيدا »
(صفحة ٢٣٦)



شجرة كبيرة قرط وطعم فرعان صغيران خارجان منها بتطعيم العين
« بصيدا » (صفحة ٢٣٧)



اشجار برنقال متبادلة مع اشجار التوت
« بصيدا » (صفحة ٢٤٠)



(صفحة ٢٤١)

الندلينا

السّمك، عصارته كثيرة، متوسط الحجم، حلو الطعم. ولا يختلف الختملى عن
البلدى الا فى وجود دائرة حول قبة البرتقال اشبه شىء بالخاتم. والبرتقال
الماوردى منه صنفان الماوردى البلدى والماوردى الشامى، فالماوردى البلدى
هو عين البرتقال « ابو دمه البلدى » عندنا، ثماره صغيرة كثيرة المصارة،
قشره احمر من الخارج ولحمه احمر من الداخل، له طعم مقبول خاص به.
والماوردى الشامى يختلف عنه فى أن ثماره أكبر حجماً، وقشره اسك
مشابهاً فى ذلك البرتقال الخليلى الاحمر فى مصر. والبرتقال السكرى أو
الحلو أو الصيدواوى كما يسمونه هو عين البرتقال السكرى فى مصر الذى
يشبه طعمه طعم الليمون الحلو الا انه خال من المرارة التى يشعر بها
الانسان أثناء أكله للأخضر

وهم أنواع الليمون المنزرعة بصيدا الليمون الاضاليا الذى سبق
وقلت انه تصدر كميات كبيرة من ثماره الى مصر أثناء فصل الصيف
وبياع فى أسواقنا بثمن مرتفع نظراً لقلة الليمون البلدى فى ذلك الوقت
وقلة عصارته الموجود منه من جهة أخرى

هذه من أهم انواع الأشجار الحمضية التى تزرع فى صيدا ويوجد
غيرها قليل من أشجار الليمون الحلو « والمدينى » وهى نوع يشبه اليوسفى
البلدى عندنا الا أن قشرها وابها حمر وهى فى طعمها أقل حلاوة بكثير
من اليوسفى

الرى : تروى الأشجار فى صيدا بسوريا من آبار على مثال بيارات
يافا. وهى عبارة عن آبار يحفر الواحد منها على عمق من مائة وخمسين الى
مائة قدم وقطرها متر ونصف فاكثر على حسب اتساع المزرعة وتركب

عليها طامبة تدار بالغاز وترفع الماء بواسطة قواديس من الحديد تصب في حوض كبير متسع يكون مرتفعا عن بقية أرض البستان ليسهل توزيع الماء منه على جميع اجزاء الارض . وتجري المياه في مساقى وتروى كل شجرة على حدة بالحوال لان لكل منها حوضا صغيرا وذلك بخلاف ما نعمل في مصر فان مزارعي الأشجار الحمضية هنا أما أن يعملوا بواكي خاصة تروى منها الأشجار ، أو تنشأ في المسافة التي بين الصفوف عدة مساقى تجرى فيها الماء ويكون الشجر اذ ذلك واقعا على مساطب .

ويظهر أن السبب في اتباع اهالى سوريا واهالى فلسطين لتلك الطريقة أن أراضيهم رملية وتحتاج اذ اريبت على طريقتنا الى كمية كبيرة من الماء يذهب أغلبها سدى دون أن تستفيد منه الأشجار كثيرا . وربما لا يمكننا هنا اتباع الطريقة التي يستعملونها في سوريا وفلسطين لان كثيرا من بساتين الأشجار الحمضية عندنا مطعومة على ترنج ، وايصال الماء مباشرة للشجرة من شأنه أن يجعلها أكثر تعرضا لمرض «المال دى جو ما» وهم في سوريا يطعمون أشجارهم كما أسلفت على الترنج ذى المناعة ضد مرض «المال دى جو ما» وفي فلسطين يطعمون عليه وعلى الليمون الحلو وهو أقل تعرضا لهذا المرض من الترنج ، ومع كل ذلك فلا يخشى في أرضهم من وقوف الماء بجوار ساق الأشجار لأن أرضهم رملية تتسرب الماء من طبقتها العليا بسرعة :

وتروى الأشجار عندهم صيفا كل ثمانية الى اثني عشر يوما وفي الشتاء يكتفون في الغالب بنزول الامطار التي تبتدىء من شهر نوفمبر وتنتهي في شهر مارس . أما في مصر فتروى الأشجار صيفا كل خمسة

عشر يوما تقريبا وفي الشتاء كل ٢٥ - ٣٠ يوما

العزيق : المزارع المصرى المعنى بأشجاره يجد نفسه مضطرا للعزيق

بستانه في الصيف مرارا وذلك بسبب طريقة الري التى يتبعها ، وحفظا لرتوبة أرضه من جهة ، وإزالة الحشائش التي تستنفذ كثيرا من الغذاء والماء الضروريان للأشجار من جهة أخرى . أما في سوريا وفلسطين فانهم لا يضطرون لكثرة العزيق هناك لأن الأرض التي بين الأشجار لا تنمو بها حشائش لعدم وصول الماء إليها . هذا فضلا من أن مياه الري عندنا تحمل الكثير من بذور الحشائش ، بخلاف مياه آبارهم التي لا تحتوى على شيء منها ، أضف الى ذلك أن الاراضى هناك رملية لا تحتاج الى كثرة العزيق

التسميد : يسمد أهالى صيدا أشجارهم الحمضية كل سنتين أو ثلاثة

بسماد الماعز أو البقر ، ويمطون منه زنبيلًا يخاطونه بالتراب ويضمونه حول الشجرة عند زراعتها في مكانها المستديم ، ثم يسمدونها مرة كل سنتين أو ثلاثة حسب مقدرة المزارع بالحفر حول جذور الشجرة ووضع ذلك السماد مختلطا بالتراب ، فاذا عملت هذه العملية في أوائل الصيف تروى الأرض بعدها مباشرة ، أما اذا عملت في الشتاء فهم عادة يسمدون الأرض قبل نزول المطر لأول مرة . وفي فلسطين تسمد الأشجار الحمضية بالسبلة ويعطى للشجرة الواحدة منها زنبيلين كل سنة أو سنتين بطريقة وضع ذلك السماد حول الشجرة وعزقه خفيفا

أما في مصر فالسماد الأعظم من المزارعين يسمدون أشجارهم

الحمضية بعضهم كل سنة وبعضهم كل سنتين أو ثلاثة بالسماد البلى ،

ويعطى للشجرة الواحدة نحو المقطفين وذلك في الشتاء وقد كانت الطريقة المتبعة الى عهد قريب في مصر والتي يتبعها الآن بعض المزارعين أن يحفروا جورا حول الأشجار يضعون فيها ذلك السماد الى أن نهام عنها قسم البساتين بواسطة النشر في المجالات وغيرها وكذا بواسطة موظفيه ومرشدى الجنائنيه التابعين له ، وذلك لأنه في اتباع تلك الطريقة مجال لكسر كثير من جذور الأشجار التي تعتمد عليها في الحصول على الماء والغذاء ، وينصحهم القسم بتفريد السماد على سطح الأرض حول الشجرة وعزقه عزقا خفيفا فيها ، بحيث يقل ما أمكن قطع الجذور السطحية . ولا ينتقد وضع السماد في جور تحفر حول الشجرة بسوريا الى حد ما ، نظرا لأن أراضي هذه الأقطار كما بينا رملية ، فالجذور فيها تميل الى التعمق بحثا وراء الماء ولا تنشعب كثيرا في الطبقة السطحية كما يحصل ذلك في أراضينا

المحصول : ربما كان محصول الأشجار في فلسطين أكبر منه في سوريا ومصر فانه قد يصل ما تحمله الشجرة الواحدة في بعض مزارع الاسرائيليين في مستعمراتهم القريبة من ياقا مثل ريخوبوت وبتاح تكفا الألف ثمره من البرتقال الشاموتي ، وهو النوع المنتشر لديهم ، وربما كان ذلك ناجما من شدة عنايتهم بأشجارهم ومهارتهم في فلاحتها . ويقال بالاجمال أن متوسط محصول الشجرة على العموم في فلسطين من ٢٥٠ - ٣٥٠ ثمرة . أما في مصر وسوريا فن ١٥٠ - ٢٥٠ ثمرة و يبلغ ما يصدر سنويا من البرتقال في سوريا نحو الثلاثمائة الف صندوق يزن كل منها ١٧ كيلو جراما

الآفات : اذا استئمننا الحشرة القشرية الحمراء « اسبيديوتس أورانتياى »
القليلة الضرر وكذا قليلا من البق الدقيق « ايسيريا پرشازى » فان الاشجار
الحمضية بفلسطين لاتصاب بآفات حشرية أخرى . أما فى صيدا بسوريا
فالخشرة القشرية السوداء « اسبيديوتس أوئبديجى » منتشرة هناك ويخشى
منها على الأشجار بذلك القطر . ومما يؤسف له أنه لا يوجد أى هيئة
سواء كانت أهلية أو حكومية تقوم بتبخير الاشجار هناك ، وربما يهلك
معظم مزارعهم الحمضية لو استمر الحال كذلك عشرة سنونات أخرى .
هذا مع العلم انى لم ألاحظ أمراضا فطرية تصيب الاشجار الحمضية فى
تلك الجهات

وقد اتجهت الانظار أخير الى ضرورة ادخال الانظمة المتبعة فى
مصر فى تدخين الأشجار الحمضية ، وقد حصلت الخابرة فى ذلك مع
بعض خريجى مدرسة الزراعة ولكن الآن لم يخرج هذا المشروع من
حين التفكير

منير بطرس

بتلى

