

الأناناس

قل بين محاصيل المناطق الحارة ما بلغ من النجاح السريع في التجارة الدولية قدر ما بلغه الأناناس . ويرجع تقدمه السريع وانتشاره بين الناس في نصف القرن الأخير إلى قيمته الطبيعية كفاكهة من فواكه المائدة . فقد أصبح الأناناس الآن ينافس الموز والموالح وفواكه المناطق المعتدلة المتساقطة الأوراق (الخلويات) . وقليل من الفواكه ما يتفوق عليه في الطعم وأقل من ذلك ما يفوقه حجماً وقد لا يوجد ما يفضله صحياً .

وفيا عدا روسيا والامالكن النائية من آسيا تجد الأناناس موجوداً على شكل ما في كل الممالك . ونباتاته تزرع عادة في كل البلاد الحارة وينمو في كثير من مناطق أفريقيا على الحالة البرية .

وبالرغم من تشكك بعض الكتاب القليبين . فلا شك أن الأناناس نبات أمريكي أدخله الاوربيون إلى آسيا وأفريقية قديماً . ولا يوجد في كتب اليونان أو الرومان أو العرب أي ذكر لهذا النوع الذي أدخل على ما يظهر إلى الدنيا القديمة بعد اكتشاف أمريكا .

ومن المؤكد أنه وجد في أمريكا الاستوائية من زمن بعيد إذ أنه يندر أن يحمل الآن بزوراً ويقال أن النامى منه على الحالة البرية يكون بزوراً .

وقد أنتشر منها إلى جميع أنحاء العالم التي يلائم جوها زراعته وإلى بلاد أخرى أكثر برودة حيث يربي بطارق صناعية .

وسنغافورة هي اولى البلاد التي نجحت في حفظه في العلب وذلك منذ ثلاثين سنة . ولا تزال بورنيو والملايو تنتجان بعض أنواع من أكبر أنواع الأناناس وأحسنها وكانت

فلوريدا منذ خمس وعشرين سنة من المراكز الشهيرة بانتاج الأناناس ثم أنتقل العمل منها إلى كوبا وبورت ريسكو ولا تزال صناعته موجودة بهما إلى الآن وعلى أشدها في الجزيرة الأخيرة منهما وأما كوستا ريكا فإنها تناضل لتوجد لها مكاناً في التجارة . كما أن سرديب ومدغشقر وكوينزلاند تقوم بزراعة الأناناس أيضاً . وأما هواي فتخرج نحو ٧٥ ٪ من مجموع ما ينتج منه .

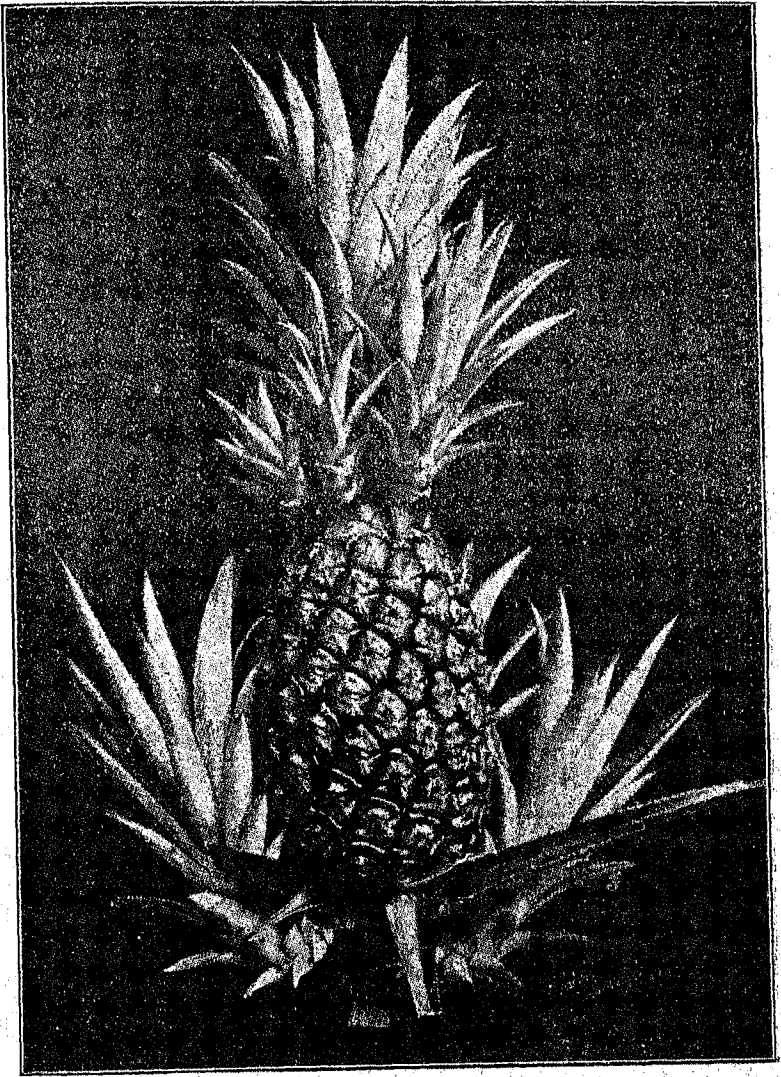
ولا ندري ما إذا نضع بما ذكره ولكيفسن من ان الأناناس قد وجد داخل قدور مزججة بين آثار من آثار مصر القديمة . ومن الصدف أن بين أصناف الأناناس صنف يعرف بالأناناس المصرى الذى يقال أن اسمه الحقيقى هو كليوباترا كان يزرع إلى عهد قريب بفلوريدا ثم أخذت زراعته في الأقرض منها تدريجاً .

وكان يوجد الأناناس في بعض حدائق القاهرة والاسكندرية في عهد المغفور له اسماعيل باشا وقد كتب المرحوم احمد ندا بك في كتابه « حسن الصناعة في علم الزراعة » المطبوع سنة ١٢٩١ هجرية عن الطريقة المتبعة في زراعته في أوروبا . وقد أتبع ذلك في مصر فيما مضى ولم يتحصل على نتيجة .

وقد بذلت محاولات عدة في مصر لزراعة الأناناس على نمط تجارى وقد نجح لحد ما المستر فيشر في زراعته بجزيرة الدبشة بالمتانيا منذ سنوات قريبة وعرض بعض ثمار قليلة منه في السوق .

وقد أدخلت الخاصة الملكية زراعة الأناناس في تفتيش الاسماعيلية التابع لها والكائن بناحية إنشاص شرقية وقد نجحت في زراعته نجاحاً يذكر بالشكر للقائمين بشؤونها وللعلومات العملية المدرجة في المذكرات الآتية مستفاداً من تفتيش الاسماعيلية المذكور .

واسم الأناناس يطلق على هذا النبات في العربية وكذا في الفارسية والهندية والفرنسية والانجليزية ويسمى بالانجليزية أيضاً (Pineapple) . وأما اسمه العلمى فهو ناناس ساتيفوس (Ananas Sativus) وفصيلته الانناسية Bromelaceae



ثمرة أناناس ويوجد عند قاعدتها فراخ كما توجد في أعلاها كذلك نحت قمتها التي تعرف بالتاج وقد وصفه ندا بك بأنه « نبات معمرا وراقه جذرية متنية طولها من ٨٠ سنتيمتراً الى متر وهي مقعرة يوجد على حافاتهما شوك قصير أو تكون ملساء بحسب الأصناف ولونها أخضر طحلي والساق بسيطة لحمية طولها من ٣٠ إلى ٣٥ سنتيمتراً تنتهي بسنبلة

من أزهار زرقاء، يعلوها تاج من أوراق معمرة فوق السنبلة التي تصير ثمرًا بعد التزهير والمبايض ملتصمة كلها ببعضها فتتولد منها كتلة لحمية يمكن تشبيهها بشمر الصنوبر وثمر الأناناس اللذيذ حويضي تتصاعد منه عند نضجه رائحة ذكية جداً « والتمر إما إسطواني أو بيضي الشكل ويزن من رطل إلى ٣٢ رطلاً

ويزرع الأناناس إما على حدة أو يزرع كحصول مؤقت بين أشجار الفاكهة الطويلة العمر إذ أنه يمكن الاستفادة منه قبل أن تكون قد أثمرت هذه الأشجار بمدة

أصناف الأناناس — يوجد من أصنافه بتفتيش الخاصة الملكية بانخاص

ما يأتي : بلاك أنتيكا Black Antiqua شوجر لوف Sugar Loaf كوين سوين Queen Suen كابيزونا Cabesona بلو بوند Blue Pond رد سبانش Red Spanish

وقد ظهر أن أحسن الأصناف في التفتيش هو الصنف المسمى بلاك أنتيكا

Black Antiqua لشدة نمو نباتاته وكبر حجم أثماره ويليه في الجودة الصنف المسمى شوجر لوف Sugar Loaf ثم الصنف المسمى كوين سوين Queen Suen

الاكثار — توجد خمسة طرق لأكثار الأناناس : إما بقطع الجذع القديم المدفون في الأرض أو بالخلفة الهوائية (Suckers) أو بالخلفة الأرضية (Ratoons) أو بالفراخ (Slips) التي تنمو في مواضع مختلفة من النبات أو بالجزء العلوي الذي يوجد في قمة الثمرة ويعرف بالتاج (Crown) أو بالبزور

فبعد قطع الثمرة الطرفية يشق الجذع القديم ، أو قرمة النبات ، إلى أقسام طول الواحد منها ثلاثون سنتيمترا وتغرس (كما تغرس كهوب قصب السكر) في التربة بحيث يبرز أحد طرفيها . ولكن هذه الطريقة ليست شائعة لأسباب فنية عديدة .

والخلفة الهوائية هي عبارة عن سرطان ينمو أوراق النبات الأصلي وهي أحسن



٢ - الخلفة الهوائية

١ - الخلفية الأرضية

٤ - الفراخ التاجية

٣ - الفراخ الجانبية

٥ - التاج

وإذا تركت الخلفة تنمو على النبات الأصلي بعد جمع ثماره فالجذور تخرج منها وتنمو حول الأوراق السفلى وعلى محور أوراق النبات الأصلي وفي هذه الحالة تنمو الخلفة وتثمر والمهم في هذا أن النباتات متى كانت متقاربة من بعضها البعض فيمكن جمع ثمار الخلفة النامية في قاعدة النباتات الأصلية

ولأجل الزراعة تقطع الخلفة من الأمهات وبعد تجهيزها تزرع في الارض على
الابعاد المطلوبة

أما الخلفة الأرضية فهي عبارة عن الخلفة التي تنمو من الجزء المدفون في الأرض
من النبات الأصلي وسرعان ما يخرج منها جذور وبعد جمع ثمار الأم تترك بعض الخلفة
الأرضية لتعطي محصول السنة التالية ولا يجب ترك أكثر من اثنتين من الخلفة
الأرضية لهذا الغرض أما البقية فتجب إزالتها واستعمالها في الزراعة الجديدة

والفراخ عبارة عن نباتات صغيرة تنمو على الحامل الثمرى وتحت الثمرة وهي تشابه
الخلفة الهوائية والأرضية وإنما من النادر ان تأخذ حجماً كبيراً وقد تفصل من النبات
الأصلي وتستعمل في الزراعة وقد تعرف بالفراخ الجانبية

وتتجمع الأوراق في قمة الثمرة وهذه الأوراق المتجمعة تعرف بالتاج وعند قطعه من
الثمره يمكن استعماله في الزراعة وكثيراً ما يظهر بعض الفراخ تحت وحول التاج وتعرف
بالفراخ التاجية أو القمية أو *Crown slips* وهذه غالباً تكون صغيرة ولا تستعمل للزراعة
إذا كان من الممكن الوصول الى غيرها من وسائل الاكثار الاخرى

وكثيراً ما تكون الاحوال موافقة في نجاح الخلفة أكثر من الفراخ وذلك لان
الاولى تعتمد في غذائها على الجذور التي تمتص ما يحتاجه النبات من الغذاء من الارض
مباشرة أما ما عداها فتعتمد في غذائها على ما تمتصه من نبات الأم كما ان الخلفة تنمو في
أسفل الأم عادة قبل ان تتكون الثمار وعلى ذلك تكون اكبر سناً يبضع شهوور عن
الفراخ التي تظهر فيما بعد والتي تكون صغيرة واطرف نسبياً تبعاً لذلك

وإذا كان من الممكن الحصول على جميع التقاوى من الخلفة فمن الواجب عدم
استعمال ما عداها

وحيث ان بعض النباتات كثيراً ما تميل الى اعطاء فراخ كثيرة وهذا مما يؤثر
في تكوين الثمار فيجب عند انتخاب الخلفة للزراعة ملاحظة تجنب مثل هذه النباتات

ويجب انتخا ب الخلفة الكبيرة وان تكون من نبات جيد الثمار قوى النمو والتركي ب كما يجب ازالة اوراقها السفلى قبل غرسها ويستحسن ازالة قاعدتها الجامدة فيما تحت الجذيرات

واكثر اصناف الاناناس تنتج قليلا من البزور وقيمة البذور الناتجة تتوقف على الجهة المزروع بها النبات وكذا على موسم الحصول كما ان بعض الاصناف ا كثر محصولا من غيرها وقد زرع الاناناس من البزور فى محطات التجارب بامريكا وجزيرة هاوى وقد نتج منها اصناف برهنت على ان لها قيمة من الوجهة التجارية

والاناناس المتكاثر من البزور لا يماثل الاصل فى الصفات فبعض الناتج منها يكون مشابهاً للاصل او يفوقه فى الصفات وكثيراً ما كان اقل منه وعلى ذلك لا يمكن ان يكون لتكاثر الاناناس من البزور شأن يذكر من الوجهة التجارية وللوصول الى نتيجة جيدة فى اتباع طريقة الزراعة من البزور يحتاج الامرالى تجارب عديدة ووقت طويل ويكثر الاناناس فى تفتيش الاسماعيلية بانشاص شرقية من الفراخ التى تحيط بالثرة عند اتصالها بالحامل النمرى . والطريقة المتبعة هى ان تنزع باليد من الثرة ثم تزرع بالأصص (القصارى) وتوضع فى الصوبة الدافئة .

ويكثر هناك أيضاً من الخلفة التى تنمو فى الارض بجوار النبات الاصلى بعد اثماره وفى حالة الاكثار من الفراخ التى تنمو على الثرة تربي تلك الخلفة فى الاصص نمره ١٠ وتوضع فى الصوبة الدافئة لمدة عام حتى تتكون لها الجذور ويمكن زراعتها فى الارض بعد ذلك — وهذه الطريقة تمكن الزارع من الحصول على نباتات كثيرة لان اغلب الثمر يحمل فراخ من واحد الى عشر فرخاً . والمتوسط حوالى خمسة فراخ وموسم ظهور الثمر من نصف سبتمبر الى منتصف نوفمبر

اما طريقة الاكثار من الخلفة التى تنمو فى الارض فالحصول عليها غير ميسور كثيراً لأنها تترك غالباً بالجورة النابتة فيها — لتحل مكان النباتات التى تموت بعد اعطائها الثمر . وعند استعمال هذه الخلفة للاكثار لا يحتاج الحال الى الصوبة الدافئة

بل تؤخذ في موسم الزراعة وتزرع في مكانها الدائم مباشرة . ويلاحظ ان تحتوي على بعض جذور عند نزعها من حول الامهات وتنزع أوراقها الجافة وتقص بقية الأوراق مقابل ما تفقده من جذور عند النقل .

ميعاد الزراعة — يزرع الأناناس في شهرى مارس وابريل وهذا أحسن وقت للزرع أذ يدخل على النباتات جو دافىء يشجعها على النمو قبل دخول الشتاء .

الأرض المواتقة له — وينمو الأناناس في كثير من الأراضي حتى الضعيفة منها إلا أن أفضلها ما كانت ذات تربة خفيفة مفككة (أى التى بها كثير من الرمل) كأرض الجزائر وأن تكون بعيدة عن مهب الرياح جيدة الصرف إذ يجب الحذر بوجه خاص من عدم كفاية الصرف فان جذور الأناناس لا تقوى على كثرة الماء ففي الأراضي السكثيرة الرطوبة قد تختنق النباتات أو تنمو على النباتات أنواع كثيرة من الفطر الضارة كما شوهد ذلك في المناطق المشهورة بزراعته . ويجب أن يكون بالتربة مقدار كاف من الدبال سواء كان طبيعياً فيها او مضافا إليها . ويجب أن تكون التربة للمفككة عميقة لكي تصرف مياهها رأسياً والا فتزرع النباتات عالية على متون تقام لهذا الغرض . والأناناس يمكنه النجاح في التربة القليلة العمق أكثر مما يستطيع ذلك أى محصول آخر .

والأناناس لا يجهد التربة كثيراً . ويوجد في بورت ريكو حقول ظلت تزرع بالأناناس عدة عقب من السنين كما أن في ليبيريا توجد مساحات من التى أقلم فيها الأناناس منذ نصف قرن في الغالب .

الخدمة قبل الزراعة — تحرث الأرض ثلاثة اوجه وتزحف بعد كل حرثة ثم تقسم الى خطوط عرضها ٨٠ سنتيمترا متوسط كل خطين منها خط ضيق عرضه ٦٠ سنتيمترا أى ان كل خطين عريضين يتوسطهما خط ضيق ويزرع الأناناس على الخطوط العريضة وتترك الخطوط الضيقة لمرور العمال بين زراعة الأناناس للخدمة ويكون البعد بين نباتات الأناناس ١١٠ سنتيمترا

التسمير وطريقة وموعده - ليس من الضروري أ كثار السماد للأناناس وإنما المهم له نوع السماد ففي السنة الأولى يحتاج كل نبات إلى ربع مقطف من سماد أوراق الأشجار المتحللة في مكورة . أما في السنوات التالية فتحتاج كل جورة إلى خمس مقطف سماد من المسكة (الجلة) بعد دقها وتنعيمها .

وبما أن جذور الأناناس في أول عام لا تتحمل الاسمدة الشديدة لذلك يعطى إليه سماد أوراق الشجر المكورة وذلك بالطريقة الآتية :

يتلاحظ قبل تخطيط الأرض تعليم مكان زراعة الأناناس بفرس قطع من الغاب و يوضع ربع مقطف من سماد أوراق الشجر حول الغاب و بعد ذلك تخطط الخطوط مع بقاء قطعة الغاب للزراعة مكانها . وتزرع خلفه الأناناس فوق السماد بعد تغطيته بقليل من التراب . أما في السنين التالية فتحاط جورة الأناناس بدائرة تحفر باليد لوضع السماد (الجلة) بعيدة عن جذور النبات من كل ناحية بمقدار ١٠ سنتمترات .

والتسميد في السنة الأولى يكون في مارس وابريل مع بدء الزراعة . أما في السنين التالية فيكون التسميد في فبراير ومارس .

طريقة الزراعة - يزرع الأناناس في قمة الخط المخصص للزراعة سواء كان ذلك من الفراخ التي توجد حول الثرة بعد تربيتها في الاصح أو كان من الخلفة النامية في الأرض .

الحجزة بعد الزراعة - بما ان الأناناس من المحاصيل التي تنمو في المناطق الاستوائية فهو يحتاج في الصيف إلى رطوبة ويحتاج في الشتاء إلى وقاية من البرد . لذلك يجب تظليله بالجر يد لتوفير الرطوبة صيفاً والدف شتاءً وإذا امكن بعد زوال شدة البرد وقبل هجوم الحر أن يرفع عنه غطاء الجر يد ليتمتع النبات بنور الشمس في أواسط الربيع فلا مانع من ذلك مع ملاحظة اجراء التغطية قبل ارتفاع درجة الحرارة ويلاحظ في وضع الجر يد الايضاق أوراق الاناناس وان يكون بين الجر يدة والاخرى

ما يسمح لسقوط اشعة الشمس على النبات وان يترك للمظلة باب من الجهة البحرية لمرور الهواء للنبات. وتحتاج الجورة في أول السنة إلى ثلاث جريدات نخل تقسم إلى قطع صغيرة وتستعمل للتظليل. أما في السنين التالية فتحتاج إلى خمس جريدات وأهم عمل في الخدمة هو العزق المتكرر حتى لا تنمو الحشائش.

اسناد الأثمار — بعد تكوين الأثمار والبدء في نموها يلزم لحامل الثمرة دعائم صغيرة من الغاب لمنع انكساره إذا زاد حجم الثمرة.

هني الأثمار — عند ما تبتدى الثمرة في النضوج يتغير لون الثمرة من الأحمر الداكن إلى اللون الأصفر البرتقالي وعند نضوج الثمرة تظهر للثمرة رائحة ذكية قوية وهي التي تعطى الاناناس المزروع مزية لا توجد في الاناناس المحفوظ في العلب.

موسم المحصول — يظهر المحصول من نصف سبتمبر إلى منتصف نوفمبر وبعض الأحيان تتأخر بعض الأثمار إلى ديسمبر إلا أن ذلك في حكم النادر. والنباتات تثمر في عامها التالي لعام زراعتها وقد يقع الأثمار بعد عام واحد إلا أنه نادر. والثمر الناتج بعد عام واحد يكون صغير الحجم. وتستمر الجورة تثمر لمدة خمس سنوات من النباتات التي تتكاثر حتى تصل إلى أربعة في الجورة الواحدة وقد يصادف أثمار النباتات الأربعة النابتة في جورة واحدة.

ولا يثمر النبات إلا مرة واحدة ولكن خلفته ثمر فيما بعد وتثمر النباتات الجيدة الملتقى بها لمدة خمسة أو ستة أعوام ثم تصغر الثمار بعد ذلك تدريجاً.

وتجمع الثمار حينما يتم نموها ويتكامل حجمها ولا تجمع قبل ذلك إذ لا يوجد طعمها كما أنها لا تترك على نباتاتها حتى يزداد نضجها لأن طعمها يفسد في هذه الحالة وتصير الثمرة مبططة لينة لا طعم لها ولا تعيش طويلاً.

والفاكهة إما أن تؤكل طازجة أو تحفظ في العلب أو تسكر وقد يصنع منها أيضاً الخنل أو السدر أو مشروبات أخرى.

والأوراق ملأى باللياف صلبة بيضاء لامعة . ولذلك اخترعت الآلات واستنبطت العمليات التي بها تستخرج هذه الألياف ولكن الزراع في المناطق المشهورة بزراعته يفضلون من الوجهة العملية في الوقت الحاضر عدم استخراجها لقلة الفائدة المادية المرجوة منها .

وفي الملايو والبرازيل وجزائر الفلبين تزرع أصناف طويلة الاوراق في أماكن مظلمة بعض التظليل وتفصل الاليف باليد بطريقة بطيئة مضية وهذه الخيوط ذات قيمة كبيرة . ومنذ نصف قرن أو أقل كانت المنسوجات المصنوعة من اليف الأناناس من أحسن منسوجات جزائر الفلبين الوطنية وكثيراً من مراتها الممتازة كانت تعد من أحسن أقشة العالم . فقد كان لها لمعان الحرير وقوة الكتان ومتانتها واحتمال الذهب المغزول ولا يوجد أى غزل آخر خلاف الغزل المصنوع من اليف الأناناس يمكنه احتمال رطوبة المناطق الحارة خمسين سنة . وتستعمل الألياف في الهند خيوطاً للعقود لشدة متانتها ولاها لا تتعفن . ويصنع منها أحياناً دوبراة وخيوط للصنابير (السنانير) وتعمل منها حبال أيضاً .

وعصير الأوراق الطازجة يعد في الهند طارداً قوياً للديدان كما يعد عصير الثمرة دواء مضاداً للأسقر بوط .

اعراض النباتات — لأن لم يظهر للنبات اعضاء بالقطر المصري والظاهر ان ذلك راجع لقلة النباتات المزروعة من هذا الصنف على انه لو حصل جرح للثمرة من الاهمال في وضع المساند فان ذلك يسبب تحول النخل إلى ذلك الجرح لامتنعاص المادة السكرية من الثمرة .