

الزيتون

الزيتون من الاشجار الخشبية المثمرة وقد ورد ذكره في الآثار والكتب المقدسه وهو من الاشجار الدائمة الخضرة الجميله المنظر ويبلغ ارتفاعا عظيما وهو من الفصيلة الزيتونية ولكنه ليس شائع الانتشار بمصر اللهم الا في بعض بلاد مديرية الفيوم وخصوصا في بلدى الفديين والسيامين تاريخ وجوده :

وجد شجر الزيتون على الحالة البرية في مختلف الممالك الممتدة من البانجاب Punjab الى مراكش وعلى جانبي البحر الابيض المتوسط من جبال الاطلس الى جنوب فرنسا واسبانيا ومقدونيا وقيل ان اصل منشأه آسيا الصغرى وامتدت زراعته الى الاقطار المذكورة في مختلف الاوقات وادخلت زراعته الى مصر في عهد بطليموس أول ملوك اليونان الذين حكموا هذا القطر غير انه قد تحقق أخيرا ان بدء زراعته في مصر أسبق من هذا العهد فان المستر لاكو مدير الآثار المصرية اتضح له من مراجعة ورق البردى الذى وجد في معهد الكرنك . ان شجرة من الزيتون واخرى من الحناء كانتا فى مكان معين أمام المعبد المذكور ومع كل فقد انتشرت زراعته في عهد والى مصر المرحوم محمد على باشا ونجله ابراهيم باشا وخصوصا فى الصحراء الغربية ومديرية الفيوم واخذت زراعته فى الانتشار واتسع نطاقها حتى بلغ عدد اشجاره مليونى شجرة أى مايشغل ٢٠٠٠٠ فدان باعتبار الفدان مائة شجرة مع أنها اليوم لاتزيد عن ٢٠٠٠ فدان اما نقص المساحة الحالية للزيتون فقد جاء بعد توافر المياه فى الجهات

التي كان يزرع فيها سابقا فان مزارعي هاته الجهات اقتلعوا أشجاره ليزرعوا مكانها الحاصلات المادية وحجتهم في ذلك قلة الارباح من زراعة الزيتون ولكن لو أخذت البلاد بالطرق المصرية في استخراج الزيت وفي حفظ الثمار لوجدت ان زراعة هذه الشجرة مربحة جدا وهذا نفس ما وقع في البلاد التي تزرع الزيتون بكثره كأمريكا وأستراليا وجنوب أفريقيا فان اهالي هذه الممالك لم يجتنوا الارباح العظيمة من زراعة الزيتون الا بعد تحسين طرق استخراج الزيت وحفظ الثمار ولما فعلوا ذلك راجت زراعته عندهم أعظم رواج فما علينا الا اقتفاء اثرهم في هذا السبيل وبالاخص لأن شجرة الزيتون تنجح في ظروف قد لا توافق تماما زراعة أصناف اخرى

نوع الارض .

أحسن انواع الارض لغرس الزيتون هي الصفراء الخفيفة الحسنة الصرف وقد يزرع في الاراضي الطينية ولا ينجح في الاراضي الغدقه او المالحه

تكاثر الزيتون.

يتكاثر الزيتون باحدى الطرق الآتية

١ الفسائل (السرطانات او الخلفة) ٢ البذره ٣ الطعم ٤ العقلة
فالطريقة الاولى هي المعروفة بمصر وهي المنتشرة في مديرية الفيوم فتؤخذ السرطانات التي حول الاشجار وتقطع من اصلها بجزء يعرف بالكعب ثم تقص الافرع الجانبية وكذلك نفس الفسائل بحيث لا يزيد طولها عن ستين سنتيمترا عادة وتغمس السكوب في روب من الطين وتحفر الجور في الخلطوط التي يكون بعدها من بمضها نحو ٧٠ سم .

وتفرس السرطانات على بعد لا يقل عن ٥٠ س . م من بعضها ثم تقام الخطوط (تمسح) وتروى الارض وتجري هذه العملية ابتداء من شهر يناير حتى منتصف شهر مارس ويمكن اجراؤها في شهرى اغسطس وسبتمبر

ويجب موالاة الارض بالزى كل اسبوع على الاكثر وتنظيفها من الحشائش حتى تتكون الجذور وتنمو النباتات . واذا كانت الارض قوية (خصبة) والرى والتنظيف منتظمين فانه يمكن الحصول على نباتات تنقل للمحل المستديم بعد عام . وقد يمكن التطعيم عليها بعد سنة من غرسها في المشتل

اما الطريقة الثانية (طريقة البذرة) فغير شائعة بصغر ولكنها كثيرة الانتشار بامريكا وبلاد فلسطين وطهم في ذلك اساليب مختلفة . فبعضهم ينقع البذور بعد استخراجهما من الاصم في محلول الصودا الكاوية بنسبة ٣ . / . لمدة نصف يوم والبعض الآخر يستعمل رماد الحريق (لما يحتويه من كربونات الصودا يوم) كما في بلاد فلسطين وكل ذلك لاذابة الطبقة الزيتية الموجودة على البذور لانها تمنع نفاذ الماء الى الجنين

والبعض يقص طرف البذرة المديبين بواسطة مقصات خاصة لذلك وقد دلت التجارب في كاليفورنيا ان احسن الطرق لزراعة البذرة هي قص الطرفين او نقع البذور في محلول الصودا الكاوية

والبعض يستعمل طريقة وضع الثمار على هيئة طبقات بينها اخرى من الجير الحى لمدة يوم او اثنين

وقد اجرى قسم البساتين عدة تجارب على زراعة البذره فكانت

النتائج كما يأتى

انه يحسن (بل يجب) زراعة البذرة بعد تمام نضج الثمار (بعد ان تسود) وبعد نزع البذور من اللحم فان تأخير البذور لا يضر الشتاء يؤخر الانبات وينقص نسبهه وعلى ذلك يكون انسب الاوقات المزراعة ما بين سبتمبر ونوفبر وذلك اضمن لآنبات البذور لآن جنينها صغير جدا فلو حفظت البذرة الى مارس ربما يؤثر عليها الجفاف كما دلت على ذلك التجارب

ويحسن زراعة البذرة فى ارض خفيفة (طمي) ويجب ملاحظتها بالرى المنتظم

(١) كانت نسبة النجاح فى البذرة التى قسى طرفاها ٨٠ ٪. وكانت اسرع التجارب انباتا

(٢) وكانت نسبة النجاح فى البذرة التى عوملت بمحلول الصودا ٧٠ ٪. وانبتت عقب الاولى

(٣) والى عوملت بالجير الحى ٢٥ ٪. وانبتت متأخرة

وكل ما سبق اجرى على بذرة ناضجة (سوداء) فى شهرى اكتوبر ونوفبر وأما التى زرعت فى مارس فلم تنبت الا فى نوفبر من نفس السنة وكانت نسبة النجاح فيها ضعيفة جدا ولقد زرعت بذرة من ثمار خضراء وعوملت بما سبق شرحه فلم ينبت منها شىء يذكر

أما الطريقة الثالثة وهى طريقة التطعيم بالعين (الزرد) كما هو المتبع فى المواعظ وغيرها فيمكن اجراؤها فى أشهر مارس وابريل ومايو ويونيه وأغسطس وسبتمبر بنجاح كبير وفى هذه الطريقة يكون خروج العين

نموها) بطيئاً فقد تنكث بعض العيون نحو سنه حتى تظهر وإذا ما ظهرت فإنها تأخذ أطوار نمو الزيتون العادية وتتمو بقوة ونشير باتباعها واذاعتها عصر وخصوصاً للحصول على بعض أنواع خاصة فإن التطعيم أضمن طريق المحافظة على صفات النوع الذي يراد الاكثار من أشجاره

أما الطريقة الرابعة طريقة العقل . فهي أقل الطرق السانفة نجاحاً ويحسن أن تؤخذ العقل من خشب ناضج عمره سنة واحدة على الأقل واثنين على الأكثر ويكون ذلك في منتصف يناير الى منتصف شهر مارس وطول العقل نحو ٣٠ سم وتغرس في أرض ضعيفة (طبي) في مكان ظليل ويلزم مراعاتها بالري حتى تخرج أوراقها وتتكون جذورها ثم تنقل للمشتل على خطوط عملي بعد ٥٠ سم من بعضها نقل الشتلة وخدمتها .

بعد سنتين على الاكثر من تربية الشتلة في المشتل تنقل الى محلها المستديم على بعد عشرة أمتار من بعضها في الأراضي القوية وعلى بعد قصبتين في حالة الأشجار المطعومة . وتزرع الأشجار في بادئ الامر في أحواض (بواكبي) لسهولة رعايتها بعد تمام نموها وبلوغها حجماً مناسباً يحسن عمل مصاطب بين الأشجار حتى تروى رياً خفيفاً

ويمكن استغلال الأرض بأشجار مؤقتة حتى يعطي الزيتون محصوله فتقاع تلك الأشجار والزيتون من النباتات التي لا تحتاج لماء كثير بعد تمام نموها ولكنه يحتاج الى التسميد الكثير بالسماد البلدي في كل عام وتثمر الشجرة في السنة الخامسة (بشائر) من غرسها في المحل المستديم وتظهر الثمار الخضراء بالسوق من أواخر يوله وتستمر الثمار

السوداء الى الشتاء

ويختلف محصول الشجرة فيتراوح بين كيلتين وست وقد يبلغ
محصول الشجرة الواحدة نحو أردنين وذلك في النادر
ويحسب جمع الثمار باليد حتى لا تنجرح الثمار أو ترض من استعمال
المصبي وهز الأفرع وسقوطها علي الأرض اذ أن الثمار الموضوعة لانهيش
في التتميل كثيرا

الفرض من زراعة الزيتون واصنافه

يزرع الزيتون لفرضين ١ التتميل (التخليل) ٢ استخراج الزيت
والمعتاد استعمال الانواع المصرية كلها للفرض الأول وهي خمسة

انواع

التفاحي ويليها العجيزي الشامي فالبلدي فالعجيزي المقص ثم القبرصي
والتفاحي اكبرها حجما واجملها منظرا ولكنها سريعة الحطب بسبب طريقة
التتميل التي تتبع ولا يمكنك طويلا في السوق
وقد يتبل الزيتون وهو اخضر وهذا هو الشائع بمصر او يتبل وهو
ناضج تماما (اسود) وذلك غير متبع كثيرا بمصر وطرق التتميل مختلفة
نذكر بعضها بالاجمال

الاخضر يتبعون في الفيوم التتميل في الملح والماء ويعرفون المقدار
اللازم من الملح بأن يضعون بيضة في الماء ويضيفون من الملح ما يكفي
لان تكون كثافة المحلول بحيث تطفو البيضة على سطحه فيضعون الزيتون
في الاواني ويصبون فوقه هذا المحلول وينتظرون لمدة تتراوح بين ٢٥ - ٣٠
يوما ثم يكون صالحا للأكل والبيض ينقع الزيتون في الماء من ثلاثة ايام

الى اسبوعين يغير في اثنائها الماء كل يوم وذلك لتخفيف المرارة ثم يضيفون الماء والملح اليها . والبعض يزيد عصير الليمون او قطع الليمون نفسها لبصير اللون اصفر ويأخذ الزيتون طعما خاصا والبعض قد يشق الثمار لسرعة نضجها والبعض يضيف زيت الزيتون بعد اتمام النضج

ويقال انه لو اتبعت طريقة التخمير لا يمكن حفظ الثمار بدون ان يلحقها عطب وكيفيه ذلك ان توضع الثمار والمحلول في صفايح فوق نار هادئه او في اوان زجاجيه وتوضع الاخيره في اناء به ماء ويسخن تحتها حتى يطرد الهواء ثم تلحم الصفايح بالقصدير أو تسد الاواني بسدادات محكمه مباشره وهي على النار بعد طرد الهواء

اما الاسود فالغالب في تميله أن توضع الثمار مع الملح الناعم طبقات طبقات في زنبيل من زناييل الارز او في مقطف ويشقونها بالاحجار (ويضيفون) لكل كيله ورقتين من الملح الناعم المكرر) فتصفي ماء الثمار بالضغط ولكن هذه الطريقة تسبب تفاق (تشقق) بعض الثمار

وقد يضع البعض الثمار مع الملح في كيس صغير (مخلاه) وتقلب الثمار ثم يلقى الكيس على ان يقاب رأسا على عقب كل يوم وهذه الطريقة افضل من سابقتها

ويضيف البعض الآخر للملح للثمار ويضع الجميع في (القدر الاسكندري) الاواني وهذه تغطى بقطع من ليف النخل وتقاب على اقامها لترشيع

واما في الفيوم فيضيفون الملح الناعم ويقلبون الثمار فيه ثم يضعونها في الشمس لمدة يومين مع تقليبها من آن لآخر ثم يضعونها في الاواني كما سلف

وبعد النضج في الملح بأى طريقة من الطرق المذكورة يضاف الزيت الطيب المعروف بزيت الزيتون ويضيف البعض الخل للمقدار الذى يستعمل للأكل اولا باول ويمكن الأكل منه بعد ١٥ - ٣٠ يوما أما الفرض الثامني من زراعة الزيتون وهو استخراج الزيت منه فلم يصادف أى اهتمام حتى الآن في مصر مع أنها تستورد كميات كبيرة من زيت الزيتون كل عام فمشير بنشر زراعة الأصناف التى تحتوى على كميات كبيرة من الزيت واستيرادها من الخارج واستكثارها بمصر ولقد استحضرت قسم البساتين بعض أنواع الزيتون منها ما هو خاص بالزيت ومنها ما هو خاص بالتنميل ولقد أثمر البعض منها وأجرى تحليل الثمار كيماويا وكذلك ثمار الأنواع البلدية للمقارنة فظهر من هذا التحليل أن الأنواع المصرية فقيرة في الزيت بالنسبة للمستوردة من الخارج (ماحلل من ثمارها حتى الآن) وذلك لاحتوائها على كمية كبيرة من الماء وكثر الأنواع المصرية زيتا هو العجيزي العقص اذ تبلغ نسبة الزيت في مجموع الثمرة السوداء ١١٫٣٤٪ وفي اللب الجاف ٥٤٫٦٥٪ ويليه البلدى بالنسبة في مجموع الثمرة ٤٫٦٩٪ واللب الجاف الأسود ٥٣٫٢٥٪ ثم القبرصي فالعجيزي الشامى فالتفاحي اذ تبلغ في القبرصي ٩٫٣٤٪ وفي الشامى ٩٨٫٨٪ وفي التفاحي ٢٧٫٧٪

وأما الأنواع الاجنبية التى أثمرت حتى الان بقسم البساتين وحلت ثمارها فهي الشمالى وهو من بلده سفاكس بتونس شديد النمو سريع الاثمار يحتاج لمسافات كبيرة ويتحمل العطش وقد زرع منه القسم بالجزيرة وفي مربوط (بالبرج) ولو أن ثماره صغيرة إلا أن طرحة كثير ويحتوى على

كمية كبيرة من الزيت فتبلغ في مجموع الثمرة ٦٣ و٢١٪ وفي اللب الجاف ٢٥ و٥٨٪ وهذه في عينه من الثمار المنزعة في مربوط

والنوع الثاني يعرف بالكريجيولاس Correggiolis وثماره أكبر من السابق ويحتوي الأخضر منه على نسبة من الزيت أكثر مما يحتويها عند نضجه ففي الأخضر تكون نسبة الزيت لمجموع الثمرة ٨٩ و١٧٪ ولللب الجاف ٣٠ و٦٤٪ وأما في الناضج منه فتكون ٩٧ و٧١٪ و ٥٨ و٦٢٪ ومثل الكريجيولاس في احتوائه على نسبة الزيت وهو أخضر أكثر مما فيه وهو ناضج نوع يسمى كوكو Cucco فيحتوي على ٩٧ و١١٪ في الناضج و ٥٢ و١٣٪ في الأخضر من مجموع الثمرة

وهناك نوع آخر يعرف بالمانزنيو Manzanillo ويحتوي على ٩٠ و١٥٪ وهو ناضج ٩١ و١٠٪ وهو أخضر من مجموع الثمرة

وبالقسم مزرعة الزيتون تحتوي على ستة عشر صنفا بما في ذلك الخمسة الاصناف المصرية وقد ابتدئ بزراعتها في عام ٩٢٠ وبيض الاصناف أثمر والبعض لم يثمر حتى الآن

والبلاد المشهورة بفرس الزيتون بكثرة هي إيطاليا واليونان وجنوب فرنسا وإسبانيا وفلسطين وبعض جهات في أمريكا ويقال أنه يوجد بواحات سيوه والفرافره أنواع من الزيتون تحتوي على كميات كبيرة من الزيت الجيد

آفات الزيتون

تصاب اشجار الزيتون باواع من الحشرات القشرية وكذلك بحفار ساق التفاح في الحالة الاولى يستعمل عليه التبخير الغاز السيانوري كما في

حاله السوايح واما في الحالة الثانية فيستعمل لقتيل الحفار (الديدان) سلك رقيق ثم يدهن مكان الحفار بالفطران او بعجينه بوردو وهي مكونه من كبريتات النعاس والجير الحى والماء بنسبة ١ : ٢ : ١٥

ويجب العمل على زيادة انتشار زراعة الزيتون وبالاخص تلك الانواع التى تحتوى على كميات كبيره من الزيت حتى تبغى البلاد من وراء ذلك الارباح الطائله بما توفره من الاثمان التى تدفعها سنويا لطلب المقادير الهائله من الزيت التى نستوردها من الخارج كل عام

محمد عبد البديع

مساعد فنى بقسم البساتين بالجيزه

