زراعة الفستق فى العراق

للمهندس الزراعى عز الدين فراج

مدرس بكلية الزراعة فى جامعة القاهرة

تنمو أشجار الفستق بحالة برية فى الهند وإيران وأفغانستان ، وتتكون منها غابات متقاربة ، وتزرع فى سوريا وتركيا زراعة نظامية . أما فى العراق فتوجد بعض الأشجار فى البساتين القريبة من بغداد ولكن ثمارها قليلة . أو فى شمال العراق يزرع الفستق على نطاق واسع حيث يكون المناخ مناسباً لزراعته ، وبرودة الشتاء واعتدال الصيف فى الموصل وما جاورها من خير العوامل الجوية التى ساعدت على نجاح الفستق فى شمال العراق ، وقد وجدت فى بساتين الموصل أشجار فستق بلغ عمرها أكثر من مائة سنة وما زالت تنتج إنتاجاً مربحاً .

وينحصر استعمال الفستق فى العراق فى الأغراض التالية :

١ — تستعمل أغلفة الثمار اللحمية الخارجية كمادة مسكنة لجيشان النفس ووقف القيء ، وذلك بأن تنزع هذه الأغلفة من الثمار الناضجة باليد وتجفف دون أن تغسل ثم تحفظ إلى وقت الحاجة إليها أو تباع للعطارين . وتستعمل ثماره للتسلية بأكلها بعد جمعه وتفريط عناقيده . أما الأخشاب فيستعملها العراقيون لصناعة بعض الآلات الزراعية اليدوية . وقد استعرضت أصناف الفستق فى شمال العراق فكانت على النحو التالى :

١ — الحلبى : وشجرته ضخمة ومحصوله كبير، ولكن ثماره صغيرة الحجم ، وأبعادها ٢ × ٢,٥ سم .

٢ — العجمى : وشجرته أصغر حجما وأقل محصولا ، ولكن ثماره أكبر حجما من ثمار الفستق الحلبى ، وأبعادها ٢,٥ × ٢ سم .

ونظراً لحدوث التلقيح الخلطى وجدت عدة أصناف هجين بين الفستق الحلبى والفستق العجمى .

وقد شاهدت أثناء زيارتى لمزارع الفستق كثيراً من الثمار ينشق غلافها الداخلى الصلب من جهة القمة شقاً بسيطاً بتأثير زيادة نمو البذرة وتشبعها بالرطوبة ، وهذه الصفة مرغوبة تجارياً هناك ، إذ يستدل منها على تمام تكوين البذرة وامتلاء الغلاف الداخلى ، كما أن الانشقاق يساعد على تسرب محلول الملح إلى اللب عند تمليح الثمار .

ولوزة الفستق ذات غلاف رقيق ، وغلافها الثمرى الخارجى هش يكون أخضر اللون فى بداية نمو الثمرة ، ثم يصير رماديا مشوبا ببعض الحمرة فى خلال نضج الثمرة ، أما الغلاف الثمرى الداخلى فصلب ذو مصراعين ينفتحان عند النضج . والبذرة المحاطة بالغلاف هى التى تؤكل ، وهى ذات شحمية خضراء تحيط بها قشرة رقيقة ضاربة إلى الحمرة .

أصلح الأراضى لزراعته :

ينمو الفستق فى جميع أنواع التربة إلا أن وفرة ثماره وجودتها تتحقق فى التربة الخفيفة الغنية بالمركبات الجيرية .

الإكثار :

تتكاثر أشجار الفسق بالعراق بطريقتين :

(أولا) بالبذور .

(ثانيا) بالتطعيم .

أولا : التكاثر بالبذور :

قبل زراعة البذرة يجب انتخاب البذور من أشجار وفيرة المحصول، جيدة الثمار. وذلك باختيار عناقيدها المناسبة وهى فوق الأشجار ، ثم تنشر فى مكان ظليل مدة تتراوح بين ثلاثة وخمسة أيام حتى تجف .

وتحفظ البذور عادة فى مكان جيد التهوية ، بعيد عن الرطوبة وأشعة الشمس حتى يحين موعد زراعتها فى أواخر يناير .

وعند الزراعة تختار البذور الناضجة الممتلئة ، بغمسها فى الماء ، فما يطفو منها لا ينتخب . أما البذور الراسبة فهى التى تختار وتنتخب . وتنقع البذور فى الماء يومين تؤخذ بعدهما للزراعة . وفى بعض المناطق الشمالية فى العراق ينقعون البذور بعدذلك فى ماء الثوم لمدة ٨ — ١٠ ساعات اعتقادا منهم أن ذلك ينفر الحشرات والطيور من أن تعبث بها أو تلتقطها عقب زراعتها مباشرة .

ولزراعة البذور تحضر الارض بحرثها عدة مرات وتسميدها بالسماد العضوى ثم تقسم إلى أحواض مربعة طول ضلعها ٣,٥ أمتار، ثم تمهد أرض الاحواض وتسوى وتنعم توطئة لزراعة البذور فى سطور يبعد بعضها عن بعض ٢٠ سنتيمترا . وتوالى الأحواض بعد ذلك بالرى حسب حاجتها إلى الماء حتى تنبت البذرة ويستغرق ذلك عادة أربعين يوماً .

وتظل البادرات فى المشتل المدة كاملة تخدم فيها بريها وتسميدها وتنقية ما حولها من حشائش وأعشاب حتى تنقل إلى مكانها الدائم فى أواخر يناير التالى .

ثانيا — التكاثر بالتطعيم :

تتكاثر أشجار الفستق بالتطعيم بالعين فى فصل النمو على الأصول البزرية، وهذه الطريقة اتبعت حديثا فى بعض المشاتل بمدينة حلب . وقد شاهدت أشجاراً مطعمة فى هذه المشاتل ونموها اعتيادى ، ولكنها لم تثمر بعد . وفى اتباع هذه الطريقة تستحسن زراعة البزور فى أحواض البذرة ثم تنقل الشتلات فى الشتاء التالى إلى المشتل بعد تحضير أرضه إلى خطوط يبعد بعضها عن بعض ٧٠ سنتيمترا وتزرع الشتلات على أبعاد مقدارها ٢٥ سنتيمترا ، وتخدم بريها وتسميدها وعزقها طول السنة حتى تبلغ فى السنة التالية حجما مناسبا لإجراء عملية التطعيم فى فصلى النمو (أبريل ومايو) وتنقل الشجيرات بعد نجاح الطعم فى الشتاء التالى إلى الأرض المستديمة . وباتباع هذه الطريقة نحصل على أشجار معروفة الجنس والصنف لتزرع فى محلها المستديم على الأبعاد المناسبة وحسب النسب المطلوبة بين الذكور والإناث .

زراعة الأشجار فى مكانها المستديم :

تحضر أرض البستان بحرثها مرتين وتعين مواقع الأشجار على صفوف يبعد بعضها عن بعض خمسة أمتار ، وبين الحفر ٣ أمتار، ثم تقسم الأرض إلى أحواض وتحفر الجور بعمق يتراوح بين ٤٠ و ٥٠ سنتيمترا ثم تقلع الشجيرات ذات الجذور من المشتل فى أواخر شهر يناير أو شهر فبراير وتغرس فى الحفر المعدة لها ثم تروى وتخف بعد معرفة جنسها على مسافة تتراوح بين ٤ و ٥ أمتار فتزال جميع الذكور أولا إلا عددا منها تكون نسبته إلى الإناث ١ : ٢٢ وتوزع فى البستان بحيث تتبقى عدة أشجار فى كل صف ثالث ، فإذا كان فى الصف اثنتان وعشرون شجرة تركت ثلاث أشجار مذكرة موزعة فى كل صف ثالث ، وتؤدى عملية إزالة الأشجار المذكرة إلى ترك فراغات كبيرة بين الأشجار تملأ بأشجار من المشتل وتعاد عملية استبدال ما يكون مذكراً منها .

وفى أثناء زيارتى رأيت المزارعين يعملون فى إعداد الثمار للسوق فوجدت الفرصة سانحة لدراسة الخطوات التى تمر بها الثمار منذ قطفها حتى تصبح فى متناول أيدينا ، فرأيتهم يقطفون العناقيد باليد من الشجرة مباشرة مستعينين بعصى طويلة لها رءوس تزيل الأغصان العالية وتسهل قطف العناقيد ، وسلالم خشبية مزدوجة للحصول على الثمار البعيدة عن متناول اليد .

وراحوا بعد ذلك ينقلون عناقيد الفستق إلى مكان يقال له « البير » ثم جلسوا يفصلون الثمار من عناقيدها ، وبعد ذلك مرت الثمار بالخطوات التالية :

١ — التقشير : تزال فيه أغلفة الثمار اللحمية بنقلها إلى أرض مبلطة خاصة بهذه الطريقة ، وتشكيلها على هيئة محيط دائرى يتسع حسب الكمية وحسب عدد العمال ثم يصطف عليها العمال جنباً لجنب رجالا ونساء متماسكى الأيدى يدوسون عليها بالأرجل بحركة منتظمة راقصة تتفق مع أنغام محلية ينشدونها ، وبالانتقال من جزء إلى آخر على المحيط تنفصل قشرة الثمار الناضجة بسهولة تامة .

٢ — الغسيل : توضع الثمار بعد إجراء العملية السابقة فى سلال غير محبوكة النسيج ، وتغسل بغمر السلة وما بها فى الحوض العمومى للبستان ذى الماء

الجارى ، وبغمرها ونشلها عدة مرات مع تحريك الثمار فى كل مرة تنظف من فتات القشور .

٣ ــ العزل : تفرغ الثمار على مفارش وتعزل منها الثمار اللاصقة عادة ، وهى الثمار غير التامة النضج، الصغيرة الحجم التى تكون فى العناقيد المزدحمة ، وهذه بعد عزلها تزال قشرتها بوضعها فى إناء حجرى وضربها (دقها) بعمود ذى طرف أملس مثقل بقطعة خشبية اسطوانية عمودية على طرفه الآخر حتى إذا انفصلت قشرتها غسلت لتكون ثماراً من الدرجة الثانية .

٤ ــ التجفيف : تنشر الثمار بعد ذلك فى الشمس على مفارش يومين كاملين حتى تجف تماماً وتخزن أو تباع للتجار .

٥ ــ التمليح : يجرى التاجر هذه العملية فى الغالب ، وقد يجريها البستانى أيضاً ، وتتم بنقع الثمار يومين فى الماء مع تغييره عدة مرات ثم تغسل ويضاف إليها الملح المطحون بنسبة ١٠ ٪ من وزن الثمار الجافة ، ثم تقلب جيداً وتنشر فى الشمس حتى تجف ، وقد يعمد بعض التجار إلى الغش بإضافة دقيق القمح إلى الملح ليعمل على زيادة لون الثمار دون زيادة نسبة الملوحة .

٦ ــ التحميص : تحمص الثمار فى أفران محلية خاصة لتكسب نكهة معروفة وتقل أو تمنع إصابتها بحشرات المخازن إذا وضعت فى مكان نظيف بعد التحميص خصوصاً ديدان الفراشة التى تتغذى على اللب وتملأ الثمر ببرازها وتتكاثر عليها بشدة حتى لقد يوجد عدد من الديدان فى ثمرة واحدة فيتلفها ويسبب خسارة فادحة .

وبعد تجهيز الثمار كما سبق تكون نسبة الجافة منها غير المملحة ٤٠ ٪ من وزن الثمار المفروطة .

والفستق يعتبر من المحاصيل الرئيسية لبساتين مدينة الموصل وما جاورها من قرى ، ويباع جزء قليل منه فى صورة محصول أخضر ، أما الجزء الأكبر فيباع فى صورة فستق جاف للتجار بالممارسة .