

أنصاف التمر في مصر

د. /فائق محمد بدوي ، د. /أسما محمود طلعت صبور ، د. /عباس سعد عبدالله
نشرة رقم 855 / 2003

الأهمية الاقتصادية للنخيل

تعد التمور من السلع والمحاصيل الغير تقليدية الهامة التي يمكن الاستفادة منها سواء للاستهلاك المحلي أو التصديري، يعزى ذلك إلى ما تمتاز به التمور من احتوائها على العديد من المواد الغذائية والفيتامينات والأملاح المعدنية كما يمكن أن يعتمد عليها الإنسان كغذاء كامل لفترة زمنية طويلة نسبياً، بالإضافة إلى إمكانية تصنيعها والحصول منها على نواتج ثانوية متعددة (المربي وعسل البلح، صناعة الكحول الطبي والصناعي والخل والسكر السائل وغيرها)، فإذا ما أضفنا إلى ذلك المكاسب التي يمكن الحصول عليها من نخيل البلح ومنتجاته الثانوية (الجريد، الخوص، الليف، جذوع النخيل)، واستخداماتها في العديد من الصناعات المنزلية وصناعة الأخشاب يوضح لنا مدى الأهمية التي يجب أن تولي لزراعة النخيل والتي ذكرت في جميع الأديان السماوية، ذكرت في القرآن الكريم في 20 موضعاً، كذلك في العديد من الأحاديث النبوية الشريفة، والتي منها (النخيل والشجر بركة علي أهلهم وعقبيهم) (أطعموا نساءكم التمر في خيراً من التمر لأطعمها إياه).

وفي الواقع فإن أهمية التمر ونخيله لا تتوقف عند تنمية وتنويع الصادرات المصرية بل تتعدى ذلك إلى مآثره في الآونة الأخيرة من توسع في تعمير الصحراء في العديد من المناطق الجديدة (توشكي، شرق العوينات، سيناء) ومثل هذه المشروعات تحتاج إلى زراعة أشجار مستديمة للاستفادة منها كأشجار ظل من ناحية ومصدات رياح من ناحية أخرى، ويعد النخيل من المحاصيل المؤهلة للقيام بهذا الدور لقدرتها على التكيف مع مناخ تلك المناطق وظروفها، فهي تنمو جيداً في الأراضي الرملية وتحمل الظروف الجوية القاسية لدرجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة علي حد سواء، علاوة علي ما يمكن الاستفادة من منتجاتها في إقامة العديد من الصناعات التي يمكن أن تساعد في فتح فرص عمل جديدة للشباب لتخفيف حدة البطالة السائدة بينهم حالياً.

هناك تغيرات حدثت في التركيب الصنفي للتمور في مصر خلال الفترة من عام 1980 إلى عام 1995 حيث زادت الأهمية النسبية لأعداد النخيل المثمر من الأصناف نصف الجافة من حوالي 52.6% في عام 1980 إلى حوالي 59.7% في عام 1995 زادت نسبة إنتاجها الكلي من 51.3% عام 1980 إلى 55.1% عام 1995 من جملة إنتاج التمور في مصر علي الرغم من إمكانية إنتاج التمور المصرية بكميات كبيرة، إلا أن حجم الصادرات منها سواء علي المستوي العربي أو العالي لا يتناسب مع تلك الإمكانيات (لا تتعدى 0.6% من حجم الإنتاج المحلي) في حين بلغت حوالي 23.5% في تونس وحوالي 17% في الإمارات العربية المتحدة، حوالي 6% في الجزائر، كذلك سعر تصدير الطن الواحد من التمر المصري يقل عن مثيله في العديد من الدول

(حوالي 537 دولار/ طن (1981 – 1996) الأمر الذي يعني انخفاض جودة البلح المصري المصدر إلى الأسواق الخارجية.

ولتحقيق هدف تنمية توسيع الصادرات المصرية من التمور باعتبارهم من السلع الزراعية غير التقليدية، فإن الأمر يقتضي اتخاذ مجموعة من الوسائل والأساليب التي يمكن إبراز أهمها في النقاط التالية:

(1) ضرورة الاهتمام بجودة الإنتاج المحلي من التمور وحل المشكلات الإنتاجية التي تواجهه، والاهتمام بزراعة وإحلال أصناف جديدة محل الأصناف القديمة، وتشجيع الزراعة على الاهتمام بعمليات الخدمة سواء التقليدي، التقلييم، التقويس والخف، التسميد والري، ووقاية الأشجار من الإصابات الحشرية والمرضية وغيرها، زيادة فاعلية جهاز الإرشاد الزراعي في هذا الشأن، فضلاً على حل المشكلات المتعلقة بتسويق التمور وإنشاء جمعيات تعاونية تساعد في حل تلك المشكلات.

(2) ضرورة العمل على فتح أسواق جديدة للتوسع في تصدير التمور فمثلاً قارة آسيا تستورد وحدها حوالي 70% من إجمالي الواردات العالمية وتستورد أوربا حوالي 19%، تستورد قارة أفريقيا حوالي 4.1% كما أن الدول العربية (باستثناء مصر) تستورد حوالي 24% من إجمالي الواردات العالمية للتمور، الأمر الذي يعني وجود مجال واسع لتصدير التمور المصرية يجب استغلاله في ظل الظروف والعلاقات السياسية المتميزة لمصر مع دول العالم.

(3) إعادة النظر في عملية التصدير وتحويل التمور إلى صور أخرى كتصنيعه مربات وعصائر مما يفتح مجال جديد لزيادة الصادرات من ناحية وإطالة فترة التصدير من ناحية أخرى.

(4) تخزين التمور في صورته الرطبة (الطازجة) وعرضه في الأسواق في غير موسمه باستخدام التقنيات الحديثة حيث يساعد ذلك في مد الأسواق الخارجية بسلعة طازجة عالية الجودة بأسعار ألي عن سعرها في مرحلة النضج التام.

(5) ضرورة الاهتمام بجودة التمر المصدر وإحكام الرقابة على الصادرات الذاتية لبعض مصدري التمر من أجل التوسع في إقامة محطات لتجهيز وتعبئة التمور في مناطق تركيزها وفقاً لأساليب علمية مدروسة تراعي الشروط والمواصفات الفنية التي تتطلبها الدول المستوردة في السلعة المصدرة من حيث مطابقتها للشروط الصحية والبيئية.

(6) الاهتمام بعمليات الدعاية والترويج عن طريق المعارض الدائمة والمؤقتة وخصوصاً في الأسواق الإفريقية والإسلامية التي يمثل التمر لها سلعة غذائية رئيسية.

وفي اعتقادنا أنه بإتباع مثل هذه الوسائل وغيرها يمكن زيادة الصادرات المصرية من التمور، ومن ثم يمكن أن تلعب دوراً كبيراً في تنمية الصادرات القومية بصفة عامة وهو ما تهدف إليه الدولة في الوقت الراهن، علاوة على الفائدة الكبيرة من التوسع في زراعة النخيل في مناطق الاستصلاح الجديدة سواء من أجل هدف تنمية الصادرات من التمر أو تشجيع إقامة الصناعات من نخيل البلح في تلك المناطق.

إن الغرض من إصدار هذا المصور هو تعريف المهتمين بأصناف التمور المزروعة في مصر وخاصة أنه لم يصدر في مصر أي كتاب أو نشرة مصورة بالألوان تعرف الناس بالأصناف المنتشرة والمعروفة من زمن بعيد وهناك سلالات أخرى من الجيدة إلى الممتازة ظهرت نتيجة الزراعات البذرية المجهولة مما نتج عنها بعض السلالات الجيدة والمنتخبة نتيجة لحدوث الإنعزالات الوراثية، وسوف نتعرض لتعريف الأصناف والسلالات المنتخبة بتوصيفها وصفاً نباتياً وكذلك وصف الثمار وصفاً خارجياً من حيث اللون والشكل والأبعاد وداخلياً من

حيث سمك اللحم والمادة العفصية والألياف والمحتوي السكري للثمار، وكذلك الإشارة إلى الاحتياجات الحرارية الملائمة لكل مجموعة من المجموعات الثلاثة التي تناسب نجاح كل صنف من هذه الأصناف مما يؤدي إلى:

- (1) اكتساب المزارع والمهتم بالتمور معرفة الظروف البيئية الملائمة لنجاح زراعة أصناف النخيل.
 - (2) ارتباط حجم الأشجار بمسافات الزراعة ونوع التربة.
- ويجب أن يكون المهتمين بزراعة النخيل علي علم بمعرفة الآتي:
- تقسيم الأصناف تبعاً للاحتياجات الحرارية والرطوبة النسبية..... حيث تقسم التمور إلى ثلاث مجموعات:

(1) الأصناف الرطبة (الطرية):

وهي تؤكل طازجة في طور الرطب، تحتاج إلى حرارة حوالي 25°م (متوسط درجة الحرارة اليومية) في الفترة من أول مايو حتى آخر أكتوبر وهي فترة نمو ونضج الثمار أي تحتاج إلى مجموع وحدات حرارة 2000 – 2100 وحدة فهر نهيت، وتبلغ نسبة رطوبة ثمارها أكثر من 30%، وأهم أصنافها هي الزغلول والسماي وينتشر بمناطق إدكو ورشيد، وبنت عيشة والحياي ويكثر بمحافظات إسكندرية ودمياط والمرج والقلوبية والشرقية وصنف الأمهات وأهم مناطق انتشاره محافظة الجيزة والفيوم ويؤكل في طور الرطب.

(2) الأصناف النصف جافة (شبه الجافة):

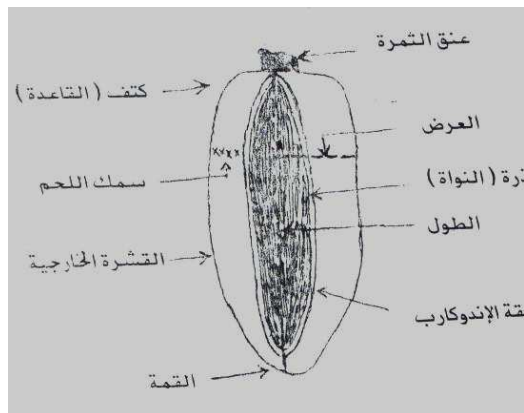
هذه الأصناف تتجاوز ثمارها مرحلة الإرباب إلى مرحلة الجفاف النسبي ولكن لا تتصلب وتظل محتفظة بصفات جودتها وصلاحيتها للاستهلاك مدة طويلة وتحتاج هذه المجموعة إلى درجة حرارة حوالي 30°م بمجموع وحدات حرارة حوالي 2500 – 2700 وحدة فهر نهيت وتبلغ نسبة رطوبة ثمارها ما بين 20 – 30% ومن أهم أصنافها السيوي (الصعيد) وأهم مناطق انتشاره محافظة الجيزة والواحات وصنفي العمري والعجلاني وتشتهر بهما محافظة الشرقية والإسماعيلية.

(3) الأصناف الجافة:

وهي من الأصناف التي تصل ثمارها للجفاف الكامل دون أن تفقد مقومات الجودة ويمكن تخزينها لفترات طويلة وهي تستهلك كثرة جافة حلوة المذاق (أكثر من 65% سكروز) وتحتاج إلى حرارة تزيد عن 32°م بمجموع احتياجات حرارية حوالي 3800 – 4200 وحدة فهر نهيت ورطوبة ثمارها تقل عن 20% ومن أهم أصنافها الملكابي والسكوتي (البر كاوي) والبرتمودة والجنديلة والدجنة والجراودا والشامية والكولمة وأهم مناطق إنتاجها هي محافظة أسوان.

وعلي ضوء ما سبق فإنه يجب التفكير قبل زراعة أشجار أي صنف من أصناف التمور في أي منطقة وذلك بدراسة درجات الحرارة والرطوبة السائدة في هذه المنطقة من واقع بيانات الأرصاد الجوية لتقدير مدي نجاح أي صنف من أصناف النخيل بها. ولوصف الثمرة نبين بعض الاصطلاحات الخاصة المستخدمة كما يلي:

- (1) قاعدة الثمرة: هي الجزء المتصل بالعنق.
- (2) قمة الثمرة: هي الجزء المقابل للقاعدة.
- (3) شكل الثمرة: هو النسبة بين الطول علي قطر الثمرة رسم توضيحي للثمرة.



أهم أصناف التمور في مصر

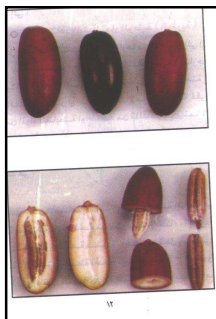
لمصر ميزة نسبية تتمتع بها حيث تتميز بوجود المجموعات الثلاث من أصناف البلح فالأصناف الشائعة تزيد علي سبعة عشر صنفاً بالإضافة إلي أعداد لاحصر لها من أصناف محدودة الانتشار وتجمعات كبيرة من النخيل البذري حيث تنقسم الأصناف إلي:

أولاً: مجموعة الأصناف ذات الثمار الرطبة (الطرية):

تشمل أصنافاً تختلف ألوان ثمارها من الأحمر إلى الأصفر والأصفر المشوب بحمرة خفيفة، وتؤكل عادة طرية (طازجة) بعد الجمع مباشرة، بعض الأصناف تؤكل عقب بلوغها مرحلة اكتمال النمو والتلوين (بسر أو خلال) وذلك لإحتواء لحمها علي كمية قليلة من المواد القابضة أو خالية من تلك المواد، بينما لاتصلح ثمار البعض الآخر من أصناف هذه المجموعة للأكل إلا بعد تعرضها لتغيرات النضج أو الإنضاج الصناعي، وأهم أصناف هذه المجموعة هي:

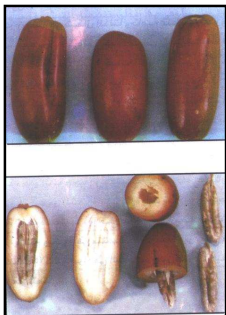
1) الحياتي:

وهو من أكثر الأصناف انتشاراً بمصر وخاصة الوجه البحري، النخلة ضخمة نوعاً السعف متوسط الانحناء، الجريد رفيع، الأشواك طويلة ورفيعة منفردة، الخوص متدل ومغطي بغبرة شمعية، الثمرة متوسطة الحجم، يبلغ طولها 4 - 5 سم وقطرها 2.5 - 3 سم لونها أحمر داكن عند اكتمال النمو، شكلها اسطواني وقمتها مخروطية، قوام اللحم لين قليل الألياف وهي سوداء عند النضج (رطب) وفي هذا الطور تتفصل القشرة بسهولة عن اللحم، يبدأ ظهوره في الأسواق حوالي منتصف أغسطس (مبكر) يبلغ متوسط إنتاج النخلة حوالي 90 كيلو في العام وقد يصل إلي حوالي 200 كيلو جرام.



(2) الزغلول:

تنتشر زراعته في شمال الدلتا وخاصة بمنطقتي إدكو ورشيد بمحافظة البحيرة، النخلة تشبه الحياني وتختلف عنه في كون الأشواك خالية من الأعناق كما أنها أقصر وأقل عدداً.



الثمرة كبيرة الحجم طولها حوالي 6سم وقطرها 2.5 - 3سم ويصل وزنها إلى حوالي 25جرام، الثمرة أسطوانية الشكل مستطيلة ذات قمة مسحوبة وقاعدة مستديرة يعلوها قمع أصفر اللون ملتصق بها بشدة لونها أحمر زاهي عند إكمال نموها، اللحم متوسط السمك لين قليل الألياف وخالي من المواد القابضة، حلو الطعم جداً ويستهلك في مرحلة إكمال النمو (البسر)، تحتوي الثمرة على بذرة ذات تعاريج واضحة يمكن بسهولة التعرف عليها، ويجمع عادة بشماريخه حتى لا يربط بسرعة، ينضج ويسوق في منتصف شهر سبتمبر، يبلغ متوسط إنتاج النخلة 75 كيلو جرام في العام قد يصل إلى 130 كيلو جرام في الأشجار المعتني بها.

(3) السماني:

تنتشر زراعته في المناطق الشمالية في رشيد وإدكو، النخلة قوية النمو، قواعد السعف عريضة خضراء الأشواك



تحتل حوالي 25% من طول السعفة والأشواك مزدوجة، الشجرة تعطي محصول عالي يصل متوسط إنتاجها إلى 85 كيلو جرام، تزداد إلى حوالي 300 كيلو جرام إذا ما أعتني بخدمتها، الثمرة بيضاوية الشكل قصيرة ذات قمة مسحوبة وقاعدة مفلطحة، القمع غائر، يبلغ طولها من 5.3 - 5.8سم وقطرها من 2.8 - 3.5سم لون الثمرة أصفر مشوب ببقع أو خطوط حمراء عند إكمال النمو يتحول إلى اللون الزيتي في مرحلة الرطب، اللحم ذو قوام لين سميك وقليل الألياف، حلو الطعم وكثير العصارة، تستهلك الثمار في مرحلة البسر يظهر بالأسواق في منتصف سبتمبر، ومن الناحية الاقتصادية يفضل هذا الصنف عن الصنف الزغلول وذلك لإمكانية استهلاك ثماره طازجة (مرحلة البسر أو الرطب) كما يصنع منه المربي.

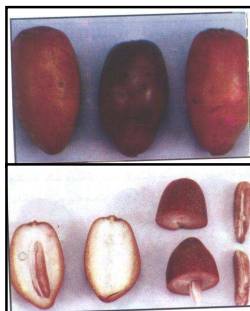
(4) الأمهات:

تنتشر زراعته في محافظة الجيزة وقليل في الفيوم، جذع النخلة متوسط الضخامة، الرأس غير متدل، السعف



أخضر مزرق قليل الانحناء قواعد السعف غليظ، الأشواك متوسطة الطول والسمك، كثيرة ومنفردة، الخوص عريض ومتقارب يتدلى قليلاً، يصل إنتاج النخلة إلى 70 كيلو جرام يزداد أحياناً ليبلغ 200 كيلو جرام بالخدمة الجيدة، والثمرة صغيرة الحجم نسبياً ذات شكل اسطواني قصير يبلغ طولها حوالي 3سم وقطرها 2 - 2.5سم، ذات قاعدة مسطحة وقمة مسحوبة، لون الثمرة أصفر فاتح في مرحلة إكمال النمو يتحول إلى اللون الأسمر الداكن في طور الرطب اللحم لين القوام قليل العصارة حلو الطعم خالي من الألياف، ينضج أواخر أغسطس، يلفظ رطبياً من العذوق كل ثلاثة أيام وتستمر عملية النضج حوالي 20 - 25 يوماً ويعمل منه عجوة أحياناً.

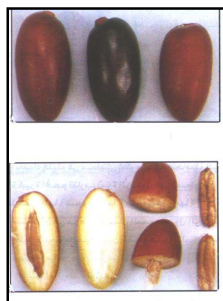
(5) بنت عيشة:



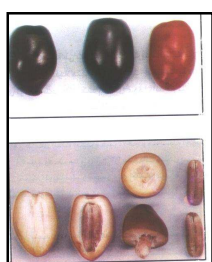
تنتشر زراعته في منطقتي إدكو ورشيد وبعض مناطق محافظتي الشرقية ودمياط، متوسط إنتاج النخلة حوالي 80 كيلو جرام وقد يصل إلى 150 كيلو جرام الثمرة متوسطة الحجم طولها 3.5-4 سم قطرها حوالي 2.2 - 2.5 سم، ذات شكل أسطواني قصير الثمرة لونها أحمر داكن عند إكمال النمو لا يلبث أن يتحول إلى الأسود في طور الرطب مغطاة بطبقة شمعية تميزها، القمع لونه أحمر داكن اللحم لين القوام مكتنز، حلو الطعم قليل العصارة والألياف في مرحلة الرطب، تؤكل ثماره في مرحلتي البسر والرطب، وقد يعمل منه بلح كبيس بعد تجفيف الثمار في الشمس وهو من الأصناف متأخرة النضج ويظهر في الأسواق في أوائل شهر نوفمبر.

(6) أم الفراخ (أم الفروخ):

يزرع بأعداد قليلة في منطقتي إدكو ورشيد بمحافظة البحيرة، والثمرة كبيرة الحجم تقارب ثمرة الزغلول فهي أسطوانية الشكل مستطيلة طولها 6 سم وقطرها 3 سم ويبلغ وزنها 25 - 30 جرام لونها أحمر داكن في مرحلة إكمال النمو يتحول إلى الأسود في طور الرطب اللحم سميك لين القوام قليل الألياف معتدل الحلاوة يحتوي غا علي مواد قابضة تستهلك ثماره في مرحلتي إكمال النمو (البسر) والرطب تظهر الثمار بالأسواق في شهر ديسمبر وهو من الأصناف المتأخرة النضج، يبلغ متوسط محصول النخلة حوالي 130 كيلو جرام وقد يصل إلى 180 كيلو جرام سنوياً يتميز هذا الصنف بأنه قليل المعاومة



(7) العربي (عربي):



يزرع بأعداد قليلة بمنطقتي إدكو ورشيد، الثمرة متوسطة إلى كبيرة الحجم نوعاً ذات شكل بيضاوي، يبلغ طولها 4 - 4.5 سم وقطرها 2 - 2.5 سم أعرض عند المنتصف مسحوبة عند القمة لون الثمرة أحمر داكن عند اكتمال نموها تسود عند النضج اللحم ذو قوام لين قليل الألياف، حلو الطعم في مرحلة الرطب، تستهلك في مرحلتي البسر والرطب تظهر في الأسواق في منتصف شهر نوفمبر، إنتاج النخلة حوالي 100 - 120 كيلو جرام سنوياً.

(8) الحلاوي:

ينتشر في شمال الدلتا بأعداد قليلة، الثمرة متوسطة الحجم ذات شكل اسطواني مستطيل ذات قمة مستديرة، لونها أحمر في مرحلة اكتمال النمو وأسمر في مرحلة الرطب اللحم متوسط السمك ذو طعم قابض في مرحلة البسر، تكل الثمار في مرحلة الرطب، متوسط إنتاج النخلة 120 كيلو جرام، يظهر في الأسواق أواخر شهر أكتوبر.

(9) الكبي:

يزرع بأعداد قليلة في شمال الدلتا، قريب الشبه من العرابي إلا أن ثمرته أكبر قليلاً منها، الثمار ذات جودة عادية ذات شكل بيضاوي لونها أحمر داكن عند إكتمال نموها واللحم لين، وهي من الثمار التي تنتضج في منتصف الموسم.

(10) الكبوشي:

يزرع في شمال الدلتا الثمرة كبيرة الحجم متوسطة الجودة طولها من 5-5.5 سم وقطرها من 2-2.3 سم ذات شكل اسطواني أو بيضاوي تقريباً، لونها أصفر محمر عند اكتمال نموها قوام اللحم لين من الأصناف متوسطة النضج.

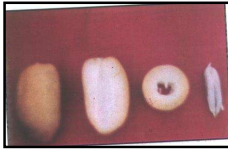
(11) صفر الدوميين:

ينتشر بأعداد قليلة بمحافظة الشرقية الثمار ذات جودة عادية الثمرة كبيرة الحجم ذات شكل اسطواني، طولها 4.5 - 5 سم وقطرها 2-2.5 سم لونها أصفر عند اكتمال نموها، اللحم لين القوام، ذو طعم قابض، من الأصناف المتأخرة النضج.

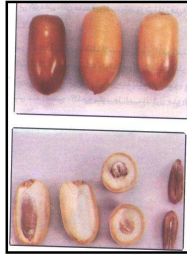
(12) السرجي:

الثمرة كبيرة الحجم نوعاً يبلغ طولها 4-4.5 سم وقطرها 2.2 - 4.4 سم وسطها غليظ لونها أصفر ليموني عند اكتمال النمو يتحول إلي كهرماني داكن عندما يربط وتصير شفافة قليلاً.

(13) السلمي:

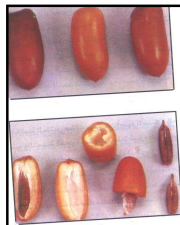


ينتشر بأعداد قليلة بمحافظة الإسماعيلية، الثمرة متوسطة الحجم ذات شكل اسطواني يبلغ طولها حوالي 3 سم وقطرها 2-2.5 سم لون الثمرة أصفر فاتح في مرحلة اكتمال النمو، يتحول للون البني عند النضج، اللحم متوسط السمك لين حلو المذاق.



(14) أفسر:

ينتشر بأعداد قليلة في مركز الداخلة بالوادي الجديد، الثمرة متوسطة الحجم يبلغ طولها من 3.5-4 سم وقطرها من 2.5-3 سم لون الثمرة أصفر ليموني في مرحلة اكتمال النمو، أصفر زيتي في طور الرطب حلوة المذاق عسلية، تؤكل في مرحلتها اكتمال النمو والرطب.



(15) سلالة بذرية:

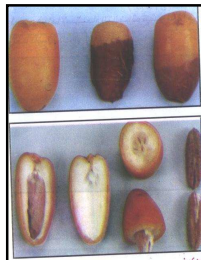
قليلة الانتشار بمركز الداخلة بالوادي الجديد الثمرة متوسطة الحجم طولها من 3-4 سم وقطرها من 1.8-2.3 سم لون الثمرة أصفر غامق في مرحلة اكتمال النمو تتحول للون البني عند النضج تؤكل في طور الرطب.

ثانيا : مجموعة الأصناف النصف جافة :

تتميز هذه المجموعة بأن ثمارها تصبح ذو رطوبة متوسطة عند تمام نضجها كما تحتوي علي كميات مرتفعة من المواد الصلبة الذائبة وأغلبها سكريات .

1) السيوي (الصعيدي) :

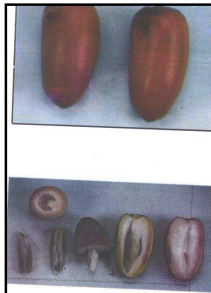
وهو من أهم الأصناف نصف الجافة انتشارا وتنتشر زراعته في الوادي الجديد والواحات والحيزة والفيوم ، يبلغ إنتاج النخلة 90 كيلو جرام أو أكثر مكن 150 كيلو جرام في الأشجار المعتني بها ، الثمرة كبيرة الحجم نوعاً إذ



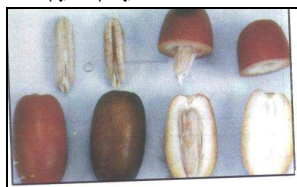
يصل طولها 3.5 - 4 سم وقطرها 2-2.5 سم لونها أصفر عند اكتمال النمو ويمكن أن تستهلك في هذا الطور ، وبعد أن تجف الثمرة قليلاً يتحول لونها إلي البني الداكن عند النضج ، اللحم شديد الحلاوة وسميك وقليلة الألياف ، النواة ممثلة طولها يعادل نصف طول الثمرة والصنف المنزرع في الواحات يمتاز عن المنزرع بالوادي بأنه يجفف علي النخلة وذلك لملائمة الطقس هناك ، وهو من أجود الأصناف الصالحة للتصنيع والتعبئة كعجوة كما يمكن حفظ ثماره بعد جمعها لمدة طويلة وسيتم زيادة الكميات المصدرة منه للخارج .

2) العمري :

تنتشر زراعته بمناطق فاقوس وأبو كبير والصالحية والقرين بمحافظة الشرقية وهو من الأصناف التجارية التي تصدر للخارج ، يبلغ متوسط إنتاج النخلة من 70-100 كيلو جرام ، الثمرة كبيرة الحجم طولها بين 5-5.5 سم وقطرها من 2-2.5 سم ، منتفخة من الوسط لون القشرة أحمر برتقالي عند اكتمال النمو تتحول إلي الأسود الداكن عند النضج اللحم متوسط السمك لذيق الطعم قليل الألياف ، تقطف الثمار عند مرحلة اكتمال نموها ثم تنتشر لتجف جزئياً لمدة 3-6 أيام ثم تكوم لمدة 10-12 يوم لكي تنضج ثم يتم فرزها لاستبعاد التالف ثم تنشر مرة أخرى لعدة أيام ثم تعبأ للاستهلاك أو التصدير .

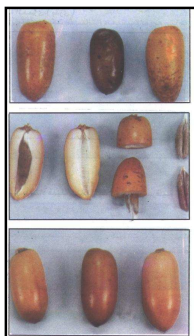


شبيه العمري (بذري)



3) العجلاني

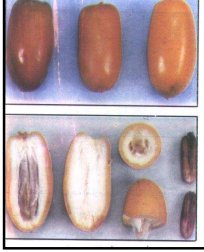
ينتشر بأعداد قليلة بمناطق محافظة الشرقية ، الثمرة متوسطة الحجم طولها من 3.5 - 4 سم وقطرها من 2-2.5 سم ، لون الثمرة أصفر فاتح عند اكتمال النمو ذات مادة قابضة عالية فإذا نضجت أصبحت بنية اللون داكنة ذات لم ليناً حلو المذاق تصنع منه العجوة ويجفف فيصير تمرأ وبتراوح محصول النخلة من 40-80 كيلو جرام سنوياً .





شبيه العجلاني (بندى)

4) حجازي أبيض :



تنتشر بأعداد قليلة بواحة الخارجة والداخلة بالوادي الجديد الثمرة كبيرة الحجم يبلغ طولها 4-4.8 سم وقطرها من 2.2 - 2.3 سم لون القشرة أصفر غامق تتحول إلي اللون الأصفر الزيتي عند نضج اللحم متوسط السمك قليل الألياف حلو المذاق يؤكل في طور البسر والرطب ، النضج خلال شهر سبتمبر وهناك سلالة منه هي سلالة الحجاز الأحمر .

ثالثاً : مجموعة الأصناف الجافة

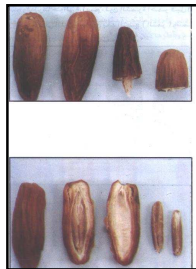
نتيجة للظروف المناخية الحارة فإن محافظة أسوان تكاد تنفرد بوجود أصناف من التمور الجافة الفاخرة ذات الشهرة التجارية إلي جانب أصناف أخرى أقل أهمية نشأت نتيجة التكاثر البذري ويطلق عليها (البلدي) وإن كان فيها بعض الأصناف الجيدة مثل الشامية والكولمة ، والتي يمكن حصرها عن طريق الانتخاب والإكثار منها عن طريق الفسائل ، يبدأ نضج الثمار في شهر سبتمبر وتترك الثمار علي النخلة حتى تجف ، ثم تقطع العراجين وتنتشر في الشمس لمدة 2-3 أيام ثم تفرط الثمار وتنتشر علي الأرض وتخلط بالرماد لمدة 5-6 أسابيع وتقلب كل 4 أيام ، بعد ذلك تعبأ ويخلط معها الرماد وبذلك تكون معدة للبيع ، وتتميز ثمار هذه المجموعة إذا بلغت مرحلة تمام النضج بانخفاض نسبة الرطوبة وارتفاع نسبة السكريات (السكروز) ولذلك يمكن حفظ الثمار بالوسائل الطبيعية لمدة طويلة ، وأهم الأصناف الجافة هي :

1) السكوتي (الأبريمي والبركاوي) :



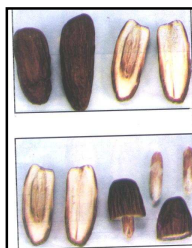
النخلة طويلة هيفاء متفرجة الرأس ، والخص دقيق ليس منشقاً ، ويوجد علي الجريدة متباعداً بعضه عن البعض الآخر ، والثمرة مدببة مسحوبة الطرف يبلغ طولها بين 4-5 سم وقطرها من أعلي حوالي 1.5 سم ، لون القشرة أصفر غامق عند القاعدة وأسمر قارب إلي الحمرة من القمة إلي أسفل ن لحمها متوسط السمك حلو المذاق عند النضج متوسط محصول النخلة حوالي 55 كيلو جرام ، أكثر الأصناف انتشاراً .

2) البرتمودا (بنتمودا) :



من أجود الأصناف الجافة الممتازة ، والنخلة هيفاء قمتها متوسطة التكاثر والخص دقيق قصير غير متباعد بعضه عن البعض الآخر علي الجريدة وغير منشق إلي نصفين ، الثمرة أطول من السكوتي إذا يبلغ طولها حوالي 5-6 سم قطرها حوالي 1.6-2 سم وهي ليست متماثلة الجوانب حيث تتضخم عند منتصفها ثم تتضائل وتستدق عند القاعدة والقمة ، لون القشرة برتقالي مبرقش بالأحمر قبل النضج (الفسر) يتحول إلي

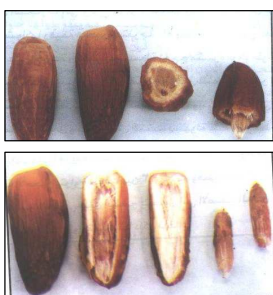
البنّي الفاتح عند النضج ، واللحم ذو تجاعيد خفيفة ومتوسط السمك وقوامه لين غير لزج حلو المذاق ويتراوح متوسط محصول النخلة بين 30-50 كيلو جرام.



(3) الملكابي :

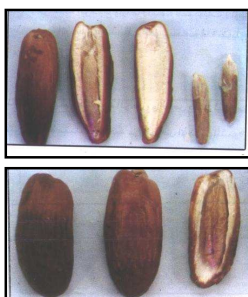
من أجود الأصناف الفاخرة وأغلاها ثمناً ، النخلة طويلة هيفاء كسابقاتها ، الثمرة طويلة ذات قمة مستدقة يبلغ طولها حوالي 5-6.5 سم وقطرها حوالي 2.5 سم ، لون الثمرة أحمر قبل النضج (البسر) يتحول إلى اللون العنبري بعد النضج (التمر) وتتشابه مع الكولمة واللحم سميك ، لين وحلو الطعم سكري .

(4) الجنديله :



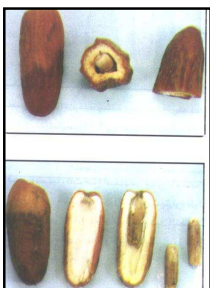
تصل أشجارها إلى ارتفاع كبير ، النخلة متفرجة الرأس سعتها رقيق وأشواكها رفيعة قصيرة متفرجة ، الخوص رقيق منفرج بعضه عن البعض علي الجريدة ، الثمرة متوسطة الحجم مكتنزة نوعاً طولها من 4-4.5 سم وقطرها بين 2.2-2.5 سم لونها قبل النضج أصفر ليموني بينما عند النضج فلونها أصفر عند القاعدة وبني ضارب إلى الحمرة من القمة إلى أسفل واللحم هش تنفقت بسهولة عند الضغط عليها ، سهلة المضغ ، سكري المذاق ، متوسط محصول النخلة 25-35 كيلو جرام .

(5) الجراجودا :



النخلة رفيعة لا يتعدي محيط جزعها 100 سم متكاثفة القمة سعتها رقيق ، الأشواك رفيعة متوسطة الطول مزدوجة ، والخوص قصير نوعاً غير متباعد علي الجريدة وغير منشق نصفين ، الثمار متوسطة الجودة مختلفة الأحجام يتراوح طولها بين 3-4 سم وقطرها من 1.5-2 سم لونها أصفر ليموني قبل النضج يتحول إلى الأصفر الداكن (البنّي الفاتح) عند القاعدة والقمة لونها داكن نوعاً.

(6) الدجئة : النخلة قصيرة نسبياً ، ذات جذع أسمك من جميع الأصناف الجافة السابقة ، كثيرة الإثمار ، الثمرة صغيرة الحجم حيث يتراوح طولها بين 2.5-3 سم وقطرها من 1-1.5 سم لونها أصفر قبل النضج يتحول إلى البنّي الفاتح عند النضج لحمها معتدل السمك ، تسوق تحت الأصناف البلدية كالصنف السابق .



(7) الشامية :

ناتجة من البذرة لكنها تعتبر كصنف فاخر جداً يمكن العناية به وإكثاره عن طريق الفسائل الناتجة من أشجاره ، عندما قليل حالياً . الثمرة مخروطية كبيرة الحجم طولها بين 6-8 سم وقطرها من 2.5-3 سم لون الثمرة يميل إلى البنّي الفاتح أو المصفر مع وجود

لون بني داكن أو مشوب بحمره في أحد جوانب الثمرة اللحم سميك ولكنه أقل حلاوة عن الأصناف السابقة .

(8) الكولمة :

قليلة الانتشار ، الثمرة مخروطية الشكل لحمية مكتنزة يختلف لونها ما بين العنبري إلى اللون البني الداكن أقل حلاوة من لحم ثمار الملكابي فهي تشابهه إلى حد كبير ويصعب علي الكثيرين التمييز بينهما .



وهناك سلالات كثيرة منتشرة بالواحات والوادي الجديد مثل سلالاتي الحجازي الأحمر والأبيض وسلالة السلطاني وهي تشبه صنف المجهول بالمغرب وفي واحة سيوه ينتشر صنف الغزالي والفر يحي .

وفي جنوب سيناء يوجد الحلوى وكبيس وفي غيرها من المناطق وهي تدخل ضمن الأصناف البلدية ومنها ما يتميز بصفات ثمرية جيدة تم تقييمها .

أهم الأصناف المستوردة :

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 1) البرحي | 2) الحلاوي | 3) الخضراوي |
| 4) الساير (أسطة عمران) | | 5) الزاهدي |
| 6) أم الدهن | 7) أشقر (شقرة) | 8) أصابع العروس (أصبع العروس) |
| 9) الديري | 10) حلوة (حلوة الجبل) | |
- هذه السلالات من الطمور العراقية .
- | | |
|---|------------|
| 9) المجهول (ميدجول) | 12) بوفقوس |
| 13) دجلة نور من تمور المغرب العربي شمال أفريقيا | |

1) البرحي :

صنف ممتاز من العراق له ميزات طيبة ترغبه للاستهلاك والتوسع في زراعته أخذ في التزايد في مصر وتوجد نماذج منه في مختلف المناطق التي تزرع النخل .



وصف النخلة :

الجذع ضخم والسعف طويل غليظ الجريد قليل الانحناء والخص طول وعريض وبعضه متدلي ، كعب السعف عريضة خضراء والقديم منها كستائية الحواف ، منطقة الأشواك حوالي 1/5 طول السعفة ومعظم الشوك مزدوج ، العراجين طويلة وغليظة صفراء برتقالية مقوسة .

وصف الثمرة :

الثمرة في طور الخلال صفراء فاقعة يميل إحدي خدي الثمرة للون البرتقالي طعمه حلو يكاد يخلو من المادة العصفية القابضة ولهذا يؤكل في طور الخلال والرطب والتمر ويفضل رطبه علي معظم أصناف التمور ، والتمر

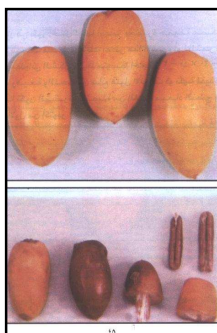
أصفر مسمر لين شكل الثمرة بيضي محدب القشرة رقيقة منفصلة عن اللحم عادة في بعض أجزاء الثمرة ، اللحم سميك خالي من الألياف ذو نكهة لذيذة موعد النضج أواخر أكتوبر ونوفمبر متوسط محصول النخلة أكثر من 150 كيلو جرام .

(2) الحلاوي :

وهو من الأصناف التجارية العالمية المختارة وهو في مقدمة الأصناف التي تسوق في أمريكا وأوروبا .

وصف النخلة :

يتميز بإخضرار سعفه الطويل المستقيم أما الجريدة أو نصل السعفة غليظة نسبياً كما أن الكربة كبيرة ولون كعب السعف أخضر مشوب بأسوداد أو بسيط ، الخوص طويل وعريض وقائم قليل الشوك ومتباعد عن بعضه وهذا يسهل خدمة العذوق ، والنخلة سريعة النمو وتثمر عادة في السنة الرابعة ومعدل إنتاجه 60-100 كيلو مع الخدمة الجيدة والتسميد الكافي .



وصف الثمرة :

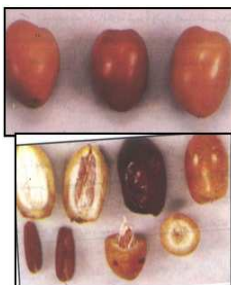
الثمرة لونها أصفر شاحب في طور الخلال وطعمه عصفي قابض مشوب بحلاوة ويمكن جمعه في طور الخلال والرطب ، أما التمر فلونه أصفر أو ذهبي داكن ذو نكهة وطعم جيد ، اللحم لين به القليل جداً من الألياف ، أما التمر فإن القسم اليابس منه يكون بني اللون وقد يبلغ نصف الثمرة ، الثمرة مستطيلة مسلوكة تكون عريضة عند القمع وتستدق عند القمة ، متوسط الحجم (32-45 مم X 15-20 مم) القشرة رفيعة غير متصلبة غالباً ماتكون ملتصقة باللحم ، متوسط محصول النخلة أكثر من 85 كيلو جرام .

(3) الخضراوي :

من الأصناف التجارية الممتازة.

وصف النخلة:

نخيفة الجذع نسبياً بطيئة النمو ذات حجم صغير السعف متوسط الطول مستقيم وأطرافه غير منحنية وسوق السعف أخضر أما الخوص فقصير ومتقارب متوسط محصول النخلة أكثر من 10 كيلو جرام.



وصف الثمرة:

الثمار في طور الخلال لونها أصفر بخضرة خفيفة عصفي المذاق والرطب شفاف مخضر لذلك أعطي هذا الاسم، أما التمر فأحمر مسمر اسطواني الشكل غليظ متوسط الحجم (30 - 40 × 20 مم) القشرة رفيعة واللحم لين مانع قليل الألياف ذو نكهة لذيذة مميزة كثيراً ما تكون القشرة منفصلة عن اللحم ميعاد النضج يبدأ في الأسبوع الأول من أكتوبر .

(4) السائر:

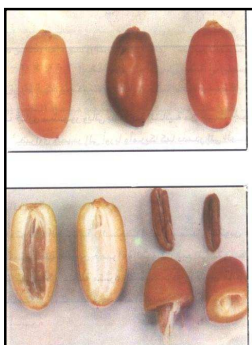
صنف تجاري مشهور ويأتي بالدرجة الثانية من حيث الجودة بعد الحلاوي والخضراوي ويصدر إلى أوروبا وأمريكا كما يصدر إلى الهند وسائر البلدان الشرقية يقاوم التربة الغ دقة إلى حد بعيد، ويطلق عليه في بعض المناطق اسم أسطه عمران.

وصف النخلة:

الجذع متوسط الضخامة، السعف أخضر معتدل التقوس، قواعد السعف متوسطة العرض خضراء والشوك رفيع إلى متوسط الغلظ والقريب منه لرأس النخلة منفرد والبعيد مزدوج الخوص قائم والقديم منه أحياناً متدلي، متوسط محصوله أكثر من 70 كيلو.

وصف الثمرة:

الثمار في طور الخلال صفراء اللون بلفحة حمراء خفيفة قرب القمع عصفية المذاق ويؤكل رطباً، التمر مسمر داكن أو كستنائي والشكل أهليجي أو بيضي مستطيل متوسط الحجم (36 - 48×17 - 22مم) القشرة سميكة نسبياً ملتصقة باللحم وأحياناً منفصلة، اللحم لين قليل الألياف ذو نكهة جيدة ميعاد النضج منتصف أكتوبر يأتي بعد الخضراوي.

**(5) الزهدي:**

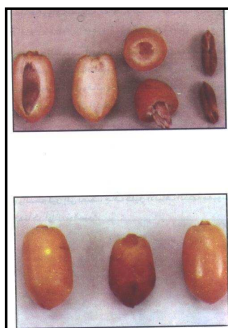
صنف تجاري مشهور ويأتي في المرتبة الرابعة من حيث الجودة يتحمل مختلف الأجواء والتربة.

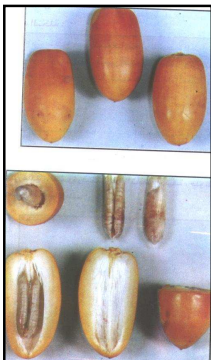
وصف النخلة:

الجذع ضخيم السعف أخضر، كثيف وطويل ومستقيم بانحناء بسيط أطراف السعف القديم تجف، عادة الكروب عريضة صفراء مخضرة والخوص طويل وقائم والقديم يتدلي، الشوك غليظ وكثير وطوي، متوسط محصول النخلة أكثر من 65 كيلو جرام.

وصف الثمرة:

الثمرة صفراء في طور الخلال عصفية المذاق التمر نصف جاف الجزء اللين منه أحمر مسمر واليابس بني وشكل الثمار بيضي منعكس متوسط الحجم (34 - 40×23 - 25مم) القشرة سميكة ملتصقة باللحم واللحم لين إلى نصف جاف قليل الألياف النكهة مقبولة موسم النضج متأخر أوائل نوفمبر.

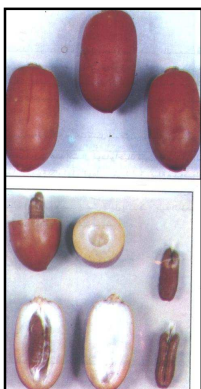


(6) أم الدهن:**وصف النخلة:**

الجدع متوسط الحجم، السعف منحني متوسط الطول، توجد بقع سوداء على الكرب والخص قصير وقائم لونه أخضر داكن يتميز بوجود أشواك قوية مزدحمة وطويلة، متوسط محصول النخلة 40 - 50 كيلو جرام.

وصف الثمرة:

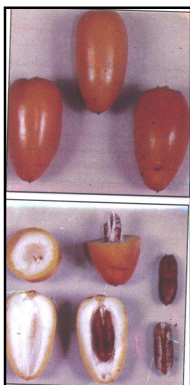
الثمرة متوسطة الحجم ذات شكل أسطواني متطاوّل رفيعة يبلغ طولها من 4.5 - 4.7 سم وقطرها من 2.3-2.5 سم والثمرة لونها أصفر مشوب بحمرة خفيفة قرب القاعدة عند اكتمال النمو، والرطب عسلي غامق، القشرة رقيقة، المادة القابضة خفيفة، حلو المذاق تؤكل في طوري الخلال والرطب.

(7) أشقر (شقرة):**وصف النخلة :**

جدع النخلة متوسط الحجم والرأس هرمي قصير ، السعف قصير وضعيف ، يبدأ من القاعدة بلون ثم لون أصفر ثم أخضر فاتح ، والسعف أفقي ومنحني من الوسط والخص عريض وقائم ، لون النخلة العام أخضر فاتح ومتوسط المحصول حوالي 80 كيلو جرام للنخلة .

وصف الثمرة :

الثمرة متوسطة الحجم ذات شكل إسطوانيّ متطاوّل ، لونها أصفر مشوب بحمرة وردية عند إكتمال نموها وأحياناً تكون الحمرة هي الغالبة وقد تشمل الثمرة بكاملها ، الرطب بني غامق ، يبلغ متوسط طول الثمرة من 3.8 - 4.2 سم وقطرها من 2.2 - 2.3 سم والقشرة رفيعة غير متصلبة ، واللحم عصيري هش قليل الألياف ، جيد الطعم ممتاز النوعية ، ميعاد النضج خلال شهر سبتمبر

(8) أصابع العروس (أصبع العروس) :**وصف النخلة :**

جدع النخلة ضخم والسعف قائم إلى أفقي منحني الأطراف والخص عريض وقائم أخضر اللون ومنطقة الأشواك قصيرة ، متوسط محصول النخلة 70-90 كيلو جرام .

وصف الثمرة :

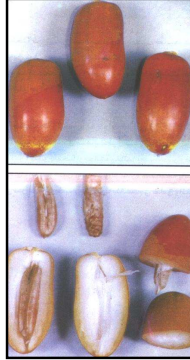
الثمرة إسطوانية متوسطة الحجم ورفيعة عند القمة والثمار المكتملة النمو لونها أصفر فاتح واللحم قليل السمك رقيقة القشرة والنواة كبيرة الحجم عصفية المذاق تؤكل رطباً ، الرطب عسلي ، متأخرة النضج يبلغ طول الثمرة من 4.0 - 4.6 سم وقطرها من 2.2

- 2.5سم

(9) الديري :

وصف النخلة :

جذع النخلة نحيف والسعف طويل بإنحناء بسيط عند القمة ، الخوص طويل ورفيع ومتدلي ومتباعد عن بعضه ، الشوك معظمة مزدوج، قواعد السعف خضراء ضعيفة ومفلطحة، متوسط محصول النخلة 40 كيلو جرام.



وصف الثمرة:

الثمرة متوسطة الحجم يبلغ طولها حوالي 3.6 - 5.0 سم وقطرها من 2 - 2.5 سم، ذات شكل مستطيل مدبب الرأس لون الثمار مكتملة النمو أحمر بلفحة أرجوانية وغالباً بخد أصفر، طعم الثمار عصفي المذاق واللحم قليل الألياف والقشرة ملتصقة باللحم، تؤكل الثمار في مرحلة الرطب، والرطب بنفسجي غامق والتمر نص جاف.

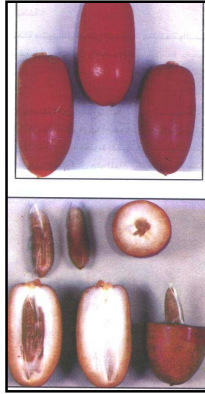
(10) حلوة (حلوة الجبل):

وصف النخلة:

جذع النخلة متوسط وسطور السعف منتظمة والسعف كبير وطويل وأفقي، الخوص طويل وأخضر اللون متوسط محصول النخلة 75 كيلو جرام.

وصف الثمرة:

الثمرة متوسطة الحجم يبلغ طولها 4.6 - 5.0 سم وقطرها 2.4 - 2.6 سم الثمار المكتملة النمو لونها أحمر دموي شكلها أسطواني مدبب الرأس متطاوّل توجد فيه خطوط أفقية في منتصف الثمرة، المادة العصفية قليلة، اللحم هش حلو المذاق، الرطب لونه بنفسجي يميل إلى السواد، القشرة الخارجية تنكش قليلاً نحو اللب وسهلة الفصل، يؤكل رطب أو عجوة.



(11) المجهول (الميدجول):

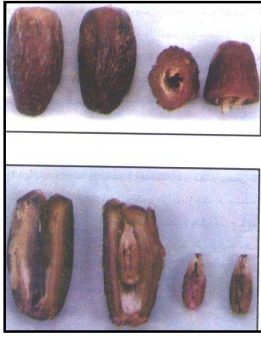
أجود صنف في بلاد المغرب بل وفي شمال أفريقيا بأسرها، كان يصدر لأسواق أوروبا بكميات كبيرة غير أن تقشي مرض البيوض كاد أن يقضي علي هذا الصنف الممتاز.

وصف النخلة:

الجذع متوسط الضخامة، السعف قصير إلى متوسط الانحناء، قواعد السعف متوسطة العرض تبدأ خضراء داكنة ثم تصفر ويظهر بها خطوط أوتبقع بني في الوسط، يتراوح عدد الأشواك من 30 - 38، تحتل 1/4 طول نصل السعفة، الأشواك مزدوجة عادة، الخوص قائم وقد يتدلي قليلاً، يتراوح طول الخوص من 70 - 85 سم وعرضه من 2.4 - 3 سم، لون العرجون برتقالي مصفر ومن عيوبه قصر العرجون الذي يتعرض للكسر عند التدليه.

وصف الثمرة:

علي الرغم من أن ثمار هذا الصنف تقع تحت مجموعة الأصناف الطرية إلا أن اللحم يعد أجمد (أصلب) من ثمار بعض الأصناف الأخرى مثل البر حي والخضراوي، وتتعرض ثمار هذا الصنف للضرر الناتج عن هطول الأمطار وارتفاع الرطوبة الجوية ولكن بدرجة بسيطة، يختلف حجم الثمار من صغير إلى متوسط إلى كبير وهو الأكثر شيوعاً، طول الثمرة من 3.8 - 4 سم وقطرها من 2.6 - 3.2 سم وزنها قد يصل لـ 30 جرام، الشكل بيضاوي مستطيل، لون الثمار أصفر برتقالي تعلوه خطوط رفيعة ذات لون بني محمر في طور البسر، يتحول للون العنبري عند تمام النضج (الرطب)، الثمر بني محمر مغطى بطبقة شمعية خفيفة، القشرة متوسطة السمك ملتصقة باللحم تنكش مكونة تجاعيد كثيرة خشنة، سمك اللحم 0.5 - 0.7 سم لين القوام قليل الألياف جداً، الطعم لذيذ، صنف مبكر يتراوح محصول النخلة بين 70 - 90 كيلو جرام.

**(12) بوفقوس:**

تنتشر زراعته جنوب المغرب كما يكثر غرب الجزائر، وهو غير المزروع بتونس ويحمل نفس الاسم، الثمار ذات صفات جيدة، لونها أصفر عند اكتمال النمو متوسطة الحجم ذات شكل مستطيل 3.5 × 2.5 سم، بيضاوية القمع برتقالي كبير، الثمر أحمر مسمر لين مانع يستهلك محلياً ويصعب حفظه لكثرة رطوبته، لا يقاوم مرض الببوض.

**(13) دجلة نور:**

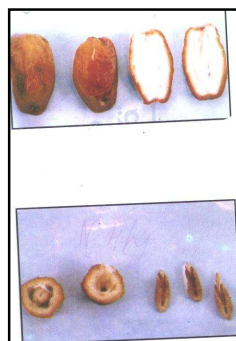
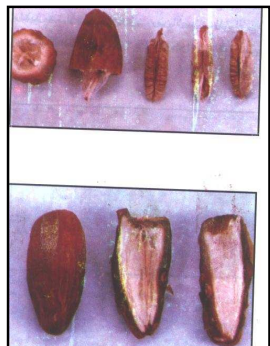
من أهم أصناف التمر نصف الجافة التي تزرع بتونس والجزائر حيث يحتل المكانة الأولى، نجحت زراعته في وادي كوت شيليا بأمريكا بينما لم ينجح بولاية أريزونا بسبب حساسية الثمار للتلف نتيجة للأضرار التي تسببها الأمطار والرطوبة العالية، كما أن زراعته لاتجود بالأراضي الثقيلة، تكون نسبة الثمار الجافة عالية إذا صادف موسم نضج الثمار موجة من الحر الشديد الجفاف، وفي المناطق ذات الرطوبة النسبية المنخفضة تزداد نسبة الثمر الجاف، ففي السودان والقاهرة والمدينة المنورة كانت ثمارها جافة، ولذلك فإن مجال زراعته من حيث المناخ والتربة ضيق.

وصف النخلة:

الجذع متوسط الضخامة، السعف أخضر زيتوني بسيط الانحناء، طول نصل السعفة من 3 - 5 م، قواعد السعف ضيقة إلى متوسطة العرض، زرقاء مخضرة بغبرة شمعية، الأشواك يتراوح عددها من 40 - 60 تحتل 1/4 إلى 1/3 طول النصل، منها 8 - 12 منفردة والباقي مزدوجة ما عدا 3 - 4 مجاميع ثلاثية، الخوص متدلي قليلاً وغالباً ما يكون المتدلي منه قرب منطقة الأشواك، طول الخوص 70 - 90 سم وعرضه 1.4 - 2.3 سم.

وصف الثمرة:

يختلف حجم الثمرة من متوسط إلى كبير ذات شكل بيضاوي مستطيل، لونها أحمر مرجاني عصفي المذاق عند اكتمال نموها، يصير عنبري في طور الرطب أما التمر فلونه عنبري داكن أو بني، يبلغ طول الثمرة 4 - 5 سم والقطر من 2 - 2.5 سم، قمع الثمرة كبير، القشرة متوسطة السمك ملتصقة باللحم تشكل تجاعيد عند النضج الكامل، الطعم لذيذ ممتاز مميز للصنف، من الأصناف المتأخرة النضج ويتراوح محصول النخلة بين 90 - 120 كيلو جرام.



- سائر:

- أحد السلالات البذرية المغربية نصف جافة.

- الزر:

- أحد السلالات البذرية المغربية نصف الجافة.