

أصناف التمور بالمملكة العربية السعودية

الدكتور / محمد علي باشه

قسم الإنتاج النباتي

يبلغ عدد أصناف التمور المعروفة على مستوى العالم حوالي ٥٠٠٠ صنف، حسب ما ذكرته بعض المراجع العلمية. ويوجد بالمملكة حوالي ٤٥٠ صنفًا، أما باقي الأصناف فهي موزعة على الدول الأخرى التي تنتشر بها زراعة النخيل وخاصة الدول العربية والإسلامية.

وتختص كل منطقة من مناطق زراعة النخيل في العالم بأصناف محددة ومعروفة، وبعض هذه الأصناف انتقلت من مناطق نشأتها إلى مناطق أخرى جديدة بالأسماء نفسها، أو ربما أُعطيت أسماء جديدة، لذلك قد نجد للصنف نفسه أكثر من اسم، أو قد نجد اسمًا واحدًا لصنفين مختلفين.

ومن المعروف علميًا أن أصناف التمور الموجودة حاليًا عبارة عن أصناف منتخبة، ونشأت صدفة في مناطق زراعتها خلال فترات طويلة من الزمن تتجاوز المئات بل آلاف السنين. ومع مرور الزمن، نجد أن هناك بعض الأصناف الجديدة التي تُعرف في بعض المناطق، وأصنافًا أخرى تختفي، وذلك حسب مواصفات الصنف ومميزاته، وإقبال المزارعين على زراعته، ورغبة المستهلك.

ومن الأصناف القديمة المعروفة بالمملكة منذ مئات السنين أصناف: العجوة وهو من الأصناف المشهورة في المدينة المنورة، وكذلك صنف البرني المشهور بالمدينة المنورة وبعض المناطق الأخرى، وكذلك الحلوة والعنبرة وغيرها. كما أن صنف الفرض من

أصناف التمور المهمة جدًا والمعروفة منذ سنوات طويلة جدًا في منطقة الخليج وخاصة في عُمان .

وتعتبر أسماء أصناف التمور عن صفة مميزة للصنف، فقد يُسمى الصنف حسب الصفات والمميزات التالية :

١ - لون الثمرة :

مثل أصناف الأحمر أو الأصفر أو الأشقر أو الخضراوي .

٢ - شكل وحجم الثمرة :

مثل أصناف الجوزي أو أصابع العروس أو خيارية أو بطيخي أو ظلف الغزال، وغيرها .

٣ - نوعية الثمرة وميعاد نضجها :

مثل أصناف سكري أو حلوة بيدارية أو ابكيرة أو مبكر .

٤ - صفات النخلة :

مثل أصناف هدل أو أم السلاء أو مشوك وغيرها .

٥ - اسم مكتشفها أو مكثرها :

مثل أصناف نبتة سلطان أو دجلة نور أو دجل موسى ودجل عباس وغيرها .

٦ - اسم المنطقة :

مثل أصناف حساوي أو حجازي أو مدني أو سيوي أو بهرزي أو بصراوي .

التمييز بين أصناف التمور:

أجريت محاولات عديدة منذ القدم لتمييز أصناف التمور وحصرها، وقد ذكر في بعض الكتب القديمة وصف لبعض هذه الأصناف القديمة وخاصة المزروعة بالجزيرة العربية ولكن الوصف لم يكن محددًا بدرجة كافية، كما لم يشمل معظم الأصناف المزروعة في كل منطقة. وفي أوائل القرن العشرين حاول بعض الباحثين الأجانب دراسة بعض أصناف التمور المزروعة في بعض الدول العربية وخاصة في تونس والمغرب ومصر والسودان والعراق وليبيا. ثم جاء الباحث نيكسون عام ١٩٥٠م، حيث وضع الوصف النباتي لأهم أصناف التمور التي أدخلت إلى الولايات المتحدة الأمريكية من العالم القديم. وهناك بعض الصعوبات التي يواجهها المشتغلون بحصر ووصف أصناف التمور في الدول المختلفة نتيجة لوجود بعض الأصناف تختلف تسميتها من مكان لآخر للصنف نفسه، كما تظهر سلالات جديدة من بعض الأصناف.

وهناك أسس معينة يمكن الاعتماد عليها في التمييز بين أصناف التمور المختلفة وهذه تشمل:

أولاً: المواصفات الخضرية للنخلة:

وهي تشمل:

١) جذع النخلة:

يختلف جذع النخلة حسب الأصناف، حيث نجد أن هناك أصنافاً ضخمة الجذع، وأصنافاً متوسطة، وأصنافاً ضعيفة، كما تختلف سرعة نمو الجذع، فهناك أصناف سريعة في نمو الجذع، وأخرى متوسطة، وأخرى بطيئة، لكن يجب أن يلاحظ أن سمك الجذع وسرعة نموه قد يختلف داخل الصنف الواحد حسب عمليات الخدمة والعناية بالأشجار مثل توفر الأسمدة والري وخلافه.

ب) الأوراق (السعف):

يمكن الاعتماد على السعف (الأوراق) في التمييز بين أصناف التمور المختلفة على أساس عدة اعتبارات:

١ - لون السعف :

يتراوح لون السعف بين :

١ (أخضر فاتح .

ب) أخضر عادي .

ج) أخضر غامق .

٢ - طول السعف :

يُقاس طول السعف من أدنى شوكة في قاعدة الورقة إلى نهاية الخوصة الطرفية .
وقد وُجد أن طول السعفة يختلف حسب الأصناف حيث نجد أن هناك ٣ أقسام :

١ (طويل : وهو ما زاد في الطول على ٤٥٠ سم .

ب) متوسط : من ٣٥٠ إلى ٤٥٠ سم .

ج) قصير : أقل من ٣٥٠ سم .

٣ - وضع السعف :

١ (قائم .

ب) أفقي .

ج) متهدل .

٤ - قاعدة السعف :

وهذه قد تكون عريضة أو متوسطة أو ضعيفة ، كذلك قد يكون لونها أخضر أو بنيا
أحمر أو لونا آخر .

٥ - الأشواك :

وتختلف الأشواك حسب الأصناف على أساس الاختلاف في :

١ (العدد .

ب) الطول .

ج) المسافة التي تشغلها الأشواك .

د (الغلظ والمتانة .

٦ - الخُوص:

يختلف الخوص حسب الأصناف وهو يقسم حسب:

- أ (الطول.
- ب) العرض.
- ج) انتظام مجاميع الخوص.
- د (زاوية الخوص في قمة السعفة.
- هـ) دليل نسب مسافة قواعد الخوص.

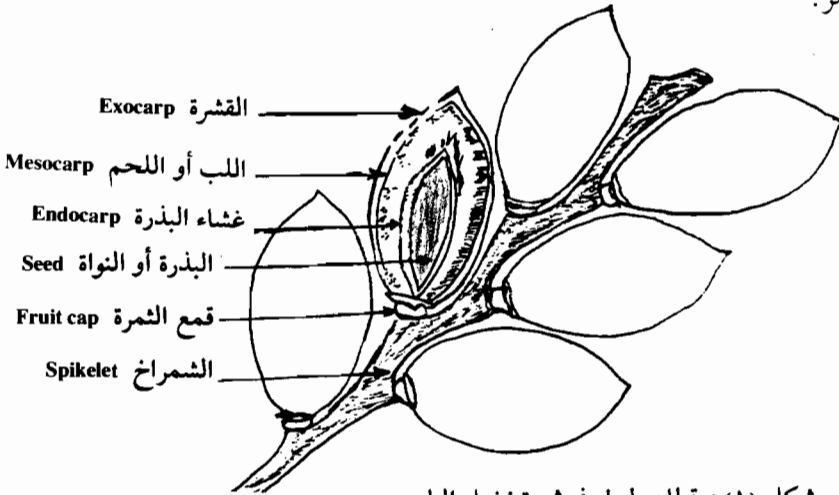
٧ - العِذْق:

قد يكون طويلا أو متوسطا أو قصيرا، وتشمل كذلك الشمايخ، فقد تكون مختلفة في العدد والطول ومعدل عدد الأزهار على كل شمراخ.

ثانياً: المواصفات الثمرية:

يمكن الاستعانة بالصفات الثمرية التالية للتمييز بين أصناف التمور المختلفة وهي من الصفات المهمة للتمييز بين أصناف التمور وهي تشمل (شكل ١).

أ (اللون: قد يكون أصفر فاتحاً أو أصفر مخضراً أو أصفر أو برتقالياً أو وردياً أو أحمر غامقاً أو أحمر فاتحاً. كما يختلف كذلك لون الثمار في مرحلة الرطب ومرحلة التمر.

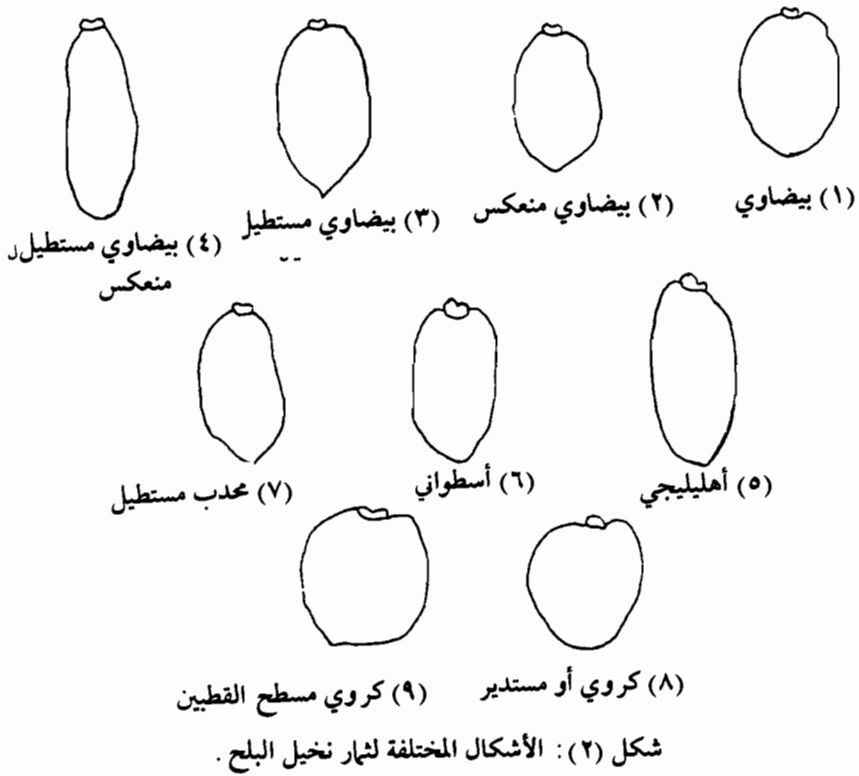


شكل (١): قطاع طولي في ثمرة نخيل البلح.

ب) الشكل : قد يكون كرويا أو بيضيا أو مستطيلا أو أسطوانيا أو أهليلجيا أو غيرها (شكل ٢).

ج) الحجم : صغيرة أو متوسطة أو كبيرة.

د) القمع : وهو يتخذ شكلاً وحجماً مميزاً.



هـ) قوام الثمرة: فقد تكون طرية أو لينة أو نصف جافة أو جافة .
و) وقت النضج: مبكر أو متوسط أو متأخر.

ز) كما تشمل أيضاً مواصفات البذور وغير ذلك من الصفات الأخرى .

تقسيم أصناف التمور حسب تركيب الثمار الكيميائي :
يمكن تقسيم أصناف التمور إلى مجموعات متقاربة حسب التركيب الكيميائي
للثمار وهذه الأقسام :

أولاً : التقسيم حسب الرطوبة Moisture :
وتقسم الثمار إلى الآتي :

أ) الأصناف الرطبة Soft varieties :
وهي الأصناف التي تزيد نسبة الرطوبة في ثمارها على ٣٠٪ .

ب) الأصناف نصف الجافة Semi-dry varieties :
وهي الأصناف التي تتراوح نسبة الرطوبة في ثمارها بين ٢٠ و ٣٠٪ .

أ) الأصناف الجافة Dry varieties :
وهي الأصناف التي يقل محتواها من الرطوبة عن ٢٠٪ .

ثانياً : التقسيم حسب السكريات الكلية والسكر Total Sugars and Sucrose
وتقسم إلى :

أ) أصناف نسبة السكر بها ٢٠٪ أو أكثر وهي عادة تكون من الأصناف الجافة .
ب) الأصناف التي تحتوي على ١٠ - ٢٠٪ من السكر وهذه الأصناف تشمل
الأصناف الرطبة ونصف الجافة .

ج) الأصناف التي تحتوي على نسبة سكروز أقل من ١٠٪ وهي تضم الأصناف الرطبة والأصناف نصف الجافة.

ويلاحظ أن أكثر السكريات حلاوة هو سكر الفركتوز وأن حلاوة الجلوكوز تعادل ٦٦٪ من حلاوة السكر، وهذا أقل في الحلاوة من الفركتوز. أما السكر المحول (خليط من الجلوكوز والفركتوز) فهو أقل حلاوة من السكر.

ثالثاً: تقسيم الثمار حسب الألياف Crude Fibers :

وتقسم إلى :

أ) أصناف نسبة الألياف بها ٢٪ فأكثر.

ب) أصناف تتراوح نسبة الألياف بها بين ١ و ٢٪ وهي النسبة الغالبة من أصناف التمور.

ج) أصناف تحتوي على نسبة ألياف أقل من ١٪.

أصناف التمور في مناطق المملكة

أولاً: أصناف التمور بالمنطقة الوسطى :

تعتبر هذه المنطقة من أهم مناطق زراعة النخيل بالمملكة، ويوجد بها العديد من أجود أصناف التمور، ويرجع ذلك إلى ملاءمة الظروف البيئية بالمنطقة لزراعة النخيل، كما تتميز تربة هذه المنطقة بأنها خفيفة وقليلة الملوحة بالإضافة إلى وفرة المياه الجيدة، كما أن مزارعي هذه المنطقة لديهم خبرة كبيرة بزراعة النخيل وخدمته منذ القدم. والأصناف الرئيسية في هذه المنطقة هي :

١ - نبوت سيف :

من أفضل أصناف المنطقة الوسطى، وشكل الثمرة بيضي منتفخ من الوسط، وهي متوسطة الحجم، ولون البسر أصفر ذهبي ضارب إلى السمرة في مرحلة الرطب، ولحم الثمار جيد، وله نكهة ممتازة، والقوام لين، ويؤكل رطباً أو تمراً وهو متوسط النضج.

٢ - الخضري :

من الأصناف التجارية، وهو واسع الانتشار، وشكل الثمرة أسطواني مستطيل، وهي كبيرة الحجم، ولونها أحمر دموي في طور البسر، وبنية داكنة في طور التمر، والطعم جيد عند النضج، واللحم قليل الألياف.

٣ - السلج :

من الأصناف المنتشرة، والثمار متوسطة الحجم، شكلها أسطواني مستطيل، ولونها أصفر في طور البسر، ويتحول إلى لون كهرماني في طور الرطب، والثمار جيدة ومرغوبة في الأسواق.

٤ - الصقعي :

من الأصناف المعروفة، والثمار متوسطة الحجم ذات شكل أسطواني غليظ، والقمة بارزة مصفرة، ولون الثمرة أصفر فاتح في طور البسر، يصير لونها بنيا داكنا في طور التمر، ولحم الثمار ذو قوام صلب.

٥ - الصفري :

من الأصناف واسعة الانتشار، والثمار كبيرة الحجم، شكلها أهليلجي مستطيل، ولونها أصفر في مرحلة البسر، يتحول إلى أصفر مسمر في طور الرطب، ولحم الثمار ذو قوام لين وطعم جيد.

٦ - المكتومي :

من الأصناف الممتازة، والثمرة كبيرة الحجم ذات شكل أسطواني غليظ في المنتصف، لونها أصفر فاقع عند طور البسر، يتحول إلى لون أحمر مسمر عند النضج، والثمار تؤكل في مرحلة البسر والرطب والتمر، وطعم الثمار جيد.

وهناك بالإضافة إلى هذه الأصناف عشرات الأصناف الأخرى العادية والتي تزرع على نطاق محدود، ومن هذه الأصناف:

١ (أصناف مبكرة النضج مثل :
بريسة، بيدنجان أحمر، حساوية، طيارة.

ب) أصناف متوسطة النضج مثل :
أهلية، أم أرحيم، أم كبار، جفيلي، حلاو أحمر، حلاو أصفر، خشكار، ذاوي، قطار أبيض، قطار أسود، مطواح، نبتة زامل، نبتة علب، نبتة قرين، ونان، منيفي .

ج) أصناف متأخرة النضج مثل :
أبيض، تناحيب، خصاب، داهينة، روثان أصفر.

ومن الأصناف النادرة بالمنطقة الوسطى :
أحميصية، أخصية، أم الأصابع، أم النحاوة، حلوة البسر، حلوة واسط، خوخة، خويلدي، فنحاء، قنعة، كل واشكر، لحمية صفرا، نبتة بن راشد، نبتة حوشان، نبتة عبد، نبتة مزعل .

ويوضح شكل (٣) بعض أصناف نخيل البلح في المنطقة الوسطى من المملكة .

ثانياً: أصناف المنطقة الشرقية :

تنتشر زراعة أشجار نخيل البلح في هذه المنطقة منذ القدم وتنتشر زراعة النخيل في منطقة القطيف على ساحل الخليج العربي، كما تنتشر أيضاً زراعة نخيل البلح في منطقة الأحساء .

ومن أهم أصناف هذه المنطقة :

١ - الخلاص :

يعتبر من أفضل الأصناف في الأحساء، الثمار بيضية الشكل ومتوسطة الحجم، ولون الثمر في طور البسر كهرماني فاتح، والتمر لونه كهرماني محمر، واللحم جيد الطعم قليل الألياف، ويمكن استهلاك الثمار في جميع مراحل النضج .

٢ - الرزيزي (رزيز) :

يعتبر من أكثر الأصناف انتشاراً في منطقة الهفوف، وهو يأتي بعد صنف الخلاص في الجودة، إلا أن ثماره أصغر في الحجم وأعمق في اللون عن الخلاص، والثمار بيضية الشكل مسحوبة ومتوسطة الحجم، ولونها في مرحلة البسر أصفر مخضر وبني في طور الرطب وهو من الأصناف الغزيرة المحصول.

٣ - شيشي :

من الأصناف العادية بالأحساء، وثماره شكلها مخروطي طويل وقاعدتها مسطحة، ولون الثمار في طور البسر أصفر فاتح ولونها ذهبي فاتح في طور الرطب والتمر متوسط الجودة.

٤ - خنيزي :

من الأصناف التجارية المهمة في منطقة القطيف، وهو من الأصناف المنتشرة هناك (يمثل من ٥٠ - ٦٠٪ من أصناف النخيل في المنطقة)، وهو متوسط الجودة ولكنه سريع النمو ومحصوله غزير ويتحمل ارتفاع المستوى الأرضي وزيادة نسبة الرطوبة الجوية، والثمار متوسطة الحجم ولون البسر أحمر، وهي حلوة المذاق، وقليلة المواد القابضة، ويصير لون الثمار أسود داكنا في طور التمر.

٥ - بكيرة (ابكيرة) :

من أصناف منطقة القطيف وهو يلب الخنيزي في الانتشار (حوالي ١٥٪ من مجموع النخيل بالقطيف)، وهو مرغوب لنضجه مبكراً في أول الموسم، وطعم الثمار جيد، وله نكهة مميزة، ونخال من الألياف ومحصوله كبير.

٦ - غرة :

من الأصناف المنتشرة في القطيف والأحساء، والثمار شكلها مستطيل محدب ومتوسط الحجم، ومبكرة النضج، وذات نوعية جيدة، ولون الثمار في طور البسر أصفر قابض.

٧ - شيببي :

الثمار بيضية مستطيلة الشكل، متوسطة إلى كبيرة الحجم، ولون البسر أصفر مخضر، ويتحول إلى اللون الكهرماني في طور الرطب وإلى الكهرماني الغامق في طور التمر، ونوعية الثمار متوسطة الجودة ويؤكل رطباً وتمراً.

٨ - شهل (شهلة) :

من أصناف الأحساء العادية، والثمار شكلها بيضي متوسطة الحجم، والبسر لونه أشقر، وهو متأخر النضج والرطب ذو نوعية جيدة، أما التمر فأقل في النوعية. وهناك بعض الأصناف الأخرى العادية منها:

أ) أصناف مبكرة النضج مثل :

استعمران (سائر)، بنت سعيد، بريم، جبيلي، حاتمي، دعادع، دعالج، طيار، فيراني، كسبي، ماجي، مبشر، هليلي.

ب) أصناف متوسطة النضج مثل :

أبو الحلاو، أصبع بنات، حريزي، خصبة أرزيز، زاملي، سترابي، شكيري، عماري، غزال، غيمي، مكتومي أحمر.

ج) أصناف متأخرة النضج مثل :

تناحيب، حلاو أبيض، حلاو أحمر، حمري، خرقانة، خصيب حسين، خصيب مريا، ريبيعي، صبو، عوينات، مكتومي أبيض، هلالي.

ثالثاً: أصناف تمر المنطقة الغربية والجنوبية :

تنتشر زراعة النخيل في هاتين المنطقتين منذ القدم وخاصة بالمنطقة الغربية، حيث يوجد في منطقة المدينة المنورة وحدها حوالي ٢٠٠ صنف أو أكثر. وأهم أصناف التمور في هاتين المنطقتين هي :

١ - العنبرة:

يعتبر من أفضل الأصناف في المدينة المنورة، والثمرة مستطيلة الشكل مخروطية كبيرة الحجم جداً، ولون البسر أحمر ولون التمر كستنائي محمر، والتمر جيد الطعم، وله نكهة جيدة والقوام لين.

٢ - الشلبي:

من أفضل الأصناف في المدينة المنورة، ويأتي في المرتبة الثانية بعد العنبرة في الجودة، ولكن محصوله قليل ويكثر به الثمار الشيص، وقد تترك الثمار الشيص حتى النضج ثم تباع كتمر خالٍ من البذور، والثمرة أسطوانية الشكل غليظة مخروطية القمة كبيرة الحجم، ولون الثمار المكتملة النمو أصفر برتقالي، ولون التمر ذهبي مسمر، والتمر جيد الطعم، واللحم لين وقليل الألياف.

٣ - الحلوة:

تعتبر من الأصناف الممتازة والواسعة الانتشار بالمدينة المنورة، والثمرة ذات شكل بيضي مستطيل ومتوسطة الحجم، ولون البسر أحمر حلو المذاق، وعندما تصل الثمار لطور التمر يصبح لونها داكناً والثمار مرغوبة وتؤكل في جميع مراحل نموها.

٤ - العجوة:

من الأصناف المشهورة والقديمة بالمدينة المنورة، وشكل الثمار بيضي تقريباً، وهي متوسطة الحجم، ولونها عند اكتمال النمو أحمر قابض وعندما تصبح تمراً يصبح قوامها ليناً ولونها كستنائياً.

٥ - المقفزي:

يزرع بكثرة في وادي تربة وبيشة وشكل الثمار بيضي وهي متوسطة الحجم وذات لون أصفر عند اكتمال النمو وهي حلوة المذاق والتمر لونه أصفر مسمر، لين القوام وهو جيد الطعم والنكهة.

٦ - البرني :

من الأصناف المعروفة في المدينة المنورة، وهو منتشر أيضاً في منطقة تربة وبيشة والعللا، والثمرة شكلها بيضي مستطيل كبيرة الحجم ولون البسر أصفر قابض وتستخدم ثماره في التصنيع .

٧ - الروثانة :

تكثر زراعة هذا الصنف في المدينة المنورة، وينبع النخل، وشكل الثمرة بيضي عريضة وحجمها متوسط ولون البسر أصفر ولون الرطب ذهبي، والتمر ذهبي مسمر وثماره تؤكل في أطوار البسر والرطب والتمر، وتعتبر من أجود الثمار الرطبة في المدينة المنورة .

٨ - الصفاوي :

يعتبر من الأصناف الممتازة وهو يوجد بالمدينة المنورة وينبع، وشكل الثمرة بيضي مستطيل، وحجم الثمرة متوسط، ولون الثمار أحمر في طور البسر وكستنائي في طور التمر، والطعم جيد، وهو يستخدم في التعبئة والتصنيع .

٩ - سكرة ينبع :

يعتبر من الأصناف الجيدة، وشكل الثمار بيضي وهي متوسطة الحجم، ولون البسر أصفر حلو المذاق، والتمر لونه ذهبي مسمر، واللحم لين القوام قليل الألياف، وطعمه جيد، وتؤكل الثمار في جميع أطوار نضجها .

١٠ - الحلية :

من الأصناف المتوسطة الجودة، وشكل الثمار بيضي مستطيل، وحجمها متوسط، ولون الثمرة أحمر في طور البسر، وأسمر داكن في الرطب والتمر، وهو من الأصناف المبكرة جداً، ولذلك فهو من الأصناف المرغوبة بالرغم من أن جودته متوسطة والثمار تؤكل في طوري البسر والرطب، أما التمر فقليل الأهمية .

١١ - الصفري :

من أهم الأصناف في منطقة بيشة (يمثل حوالي ٩٠٪ من إجمالي النخيل بها) وثماره كبيرة الحجم مستطيلة الشكل، صفراء اللون في مرحلة البسر، لينة وذهبية اللون في مرحلة التمر، وهو من الأصناف المهمة في التعبئة والتصنيع.

بالإضافة إلى الأصناف السابقة هناك العديد من الأصناف الأخرى العادية والتي تزرع بمنطقة المدينة المنورة مثل :

أ) أصناف مبكرة الإزهار :

حلية مدني، خضرية مدني، خضرية نبتة، ربيعة، زهرة، زهو، لونة مساعد.

ب) أصناف متوسطة النضج :

أطايب خير، أم الحمام، أم الخشب، أم العسل، أم الندى، بنين، بردي، جلهميم، جوزان، دقلة نور، سالمي، سكرة المدينة، فرخ بيض، فرخ ينبع، لبانة مدني، ونانة، هجاري، هرموزي.

ج) أصناف متأخرة النضج :

أصابع العروس، برطجي، بيض ساحلي، بيض مدني، جبلية، خشمي، سويدة، طبرجلي، فندة، لبانة حمرا، لبانة مطوقة، لبانة منديل، مشوك، نبتة، نبوتة.

محصول الأشجار

يختلف محصول النخلة باختلاف عوامل عديدة من أهمها :

١ - الصنف .

٢ - عمر النخلة .

٣ - العمليات الزراعية (ري وتسميد وتقليم وغيرها) .

٤ - عمليات مقاومة الأمراض والآفات .

٥ - المنطقة المزروع بها الصنف .

ويمكن تقسيم أصناف التمور المزروعة بالمملكة من ناحية محصولها من الثمار إلى

ثلاثة أقسام هي :

أولاً: أصناف عالية الإنتاج:

وهذه الأصناف تعطي إنتاجاً يتراوح ما بين ١٠٠ - ٢٠٠ كجم، وقد يصل إنتاج بعض هذه الأصناف إلى حوالي ٣٠٠ كجم، وهذه الأصناف تتضمن: السكري، البرحي، المكتومي، أم الخشب، السري، الصفري، الكسب، الحسينية، الخشم وغيرها.

ثانياً: أصناف متوسطة الإنتاج:

وهذه الأصناف تعطي إنتاجاً يتراوح ما بين ٥٠ - ١٠٠ كجم، وهذه المجموعة تتضمن الأصناف التالية: النبوت سيف، السلج، الخضري، المنيفي، الصقعي، الصفاوي، الخلاص، البرني، الدخيني، أم الحمام، خصاب، ريزي، مقفزي، الحلوة وغيرها.

ثالثاً: الأصناف القليلة الإنتاج:

وهذه الأصناف تتضمن الأصناف التي تنتج أقل من ٥٠ كجم من الثمار، وقد يصل إنتاج النخلة إلى ٢٠ كجم فقط، وهذه المجموعة تشمل الأصناف التالية: الحلاو، الغرة، الخنيزي، أبكيرة، القطار، الشبيبي، لبان، حلاو أبيض، حاتمي، مشوك وغيرها.

جني التمور

تعتبر عملية جني التمور وتحديد الموعد المناسب لإجرائها من العمليات الزراعية المهمة في بساتين النخيل. ومن المعروف أن استهلاك التمور يبدأ من طور اكتمال النمو (الخلال أو البسر أو الزهو) وذلك في الأصناف التي تكون ثمارها في مرحلة البسر حلوة الطعم وخالية من الطعم القابض (التانين) مثل أصناف: البرحي والسكري وحلوة المدينة والمقفزي وشقراء القصيم والخنيزي.



شكل (٣): بعض أصناف نخيل البلح المهمة بالملكة:
(أعلى/ أصناف: السلج - المكتومي - السكري).
(أسفل/ أصناف: المنفي - الصقمي - المسكاني)

كما أن هناك أصنافا أخرى تستهلك في طور الرطب مثل أصناف: الخلاص والرزيزي والمكتومي والخصاب والسلج والروثانة وغيرها. والثمار التي تستهلك في طور اكتمال النمو وطور الرطب تتميز بزيادة الرطوبة بها مما يعرضها للتلف بسرعة لذلك يجب العناية بتوقيت وقت جنيها مع سرعة نقلها إلى الأسواق.

ومعظم أصناف التمور الأخرى من الأصناف الجافة ونصف الجافة وهذه تقل فيها نسبة الرطوبة عن ٣٠٪ ولذلك فهي تتحمل النقل والتخزين ولا تتلف بسرعة.

وفي المملكة يطلق على جني المحصول في المنطقة الشرقية اسم (صرام النخل)، وفي المنطقة الوسطى والغربية اسم (اختراف النخل).

وتختلف طرق الجني باختلاف المرحلة التي تجمع عليها الثمار، ففي حالة جمع الثمار في مرحلة البسر (الزهو) تجمع باليد. وكذلك في حالة الثمار التي تجمع في طور الرطب. أما الثمار التي تجمع في مرحلة التمر فتجمع عن طريق قطع العذوق الكاملة دفعة واحدة.



المملكة العربية السعودية
جامعة الملك سعود
كلية الزراعة
مركز الإرشاد الزراعي



الكتيب الإرشادي
للتقنين والتصدير

٢) جامعة الملك سعود، ١٤١٧هـ

مركز الإرشاد الزراعي
الكتيب الإرشادي للنخيل والتمور/ نخبة من المؤلفين
مركز الإرشاد الزراعي - كلية الزراعة
٢٥٠ ص؛ ١٧×٢٤ سم (إصدارات مركز الإرشاد الزراعي)
ردمك ٦ - ٢٤٨ - ٠٥ - ٩٩٦٠
ردمك ١٢٢٥ - ١٣١٩
١ - السعودية - النخيل ٢ - السعودية - التمور ١ - السلسلة
ديوي ٦٣٤,٦٥
١٦/٠٠١٤

رقم الإيداع: ١٦/٠٠١٤