



زراعة البطاطا في فلسطين

تأليف: خليل المقدادي



زراعة البطاطا في فلسطين

تأليف: خليل المقدادي

صدرت الطبعة الأولى منه عام ١٩٤٣
عن المطبعة العصرية في يافا

وزارة الثقافة الفلسطينية

سلسلة الموروث الثقافي

اسم المؤلف: خليل المقدادي

اسم الكتاب: زراعة البطاطا في فلسطين

الطبعة الأولى: ١٩٤٣ عن المطبعة العصريّة في يافا

الطبعة الثانية: ٢٠٢٢

مراجعة وتدقيق: رشيد عناية

تصميم الغلاف: فاطمة حسين

لوحة الغلاف للفنان: صوفي حلبي

جميع الحقوق محفوظة. لا يسمح بإعادة إصدار هذا الكتاب، أو أي جزء منه، أو تخزينه في نطاق استعمال المعلومات، أو نقله بأي شكل من الأشكال، دون إذن مسبق من الناشر.

All rights are reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without prior permission of the publisher.

فلسطين

www.moc.pna.ps

تقديم

سيادة الرئيس محمود عباس «أبو مازن»

لم تكن فلسطين أرضاً قاحلة، بل أرض خصبة مطاوعة
دكان ابناؤها وبناتها بدمعهم في الشعر والقصة والرواية
والمرح والموسيقى والسينما والعلوم الاجتماعية والفن
والفلسفة. انه هذه الكوكبية من الكتب التي نعيد اصداها
تقدم باقية من هذه البدايات التي تملك في عمقها قيمة لغوية
التي هي روحنا للثقافة والمعرفة.

كانت فلسطين تزخر بالمطابع والكتبات والصحف والمجلات
والمسرح ودور السينما والرائد الثقافية والمدارس والمعاهد
ولم تكن سنانة يهدى بيده للخراب، ويفدونه اليد الجلياً
للعلم والمعرفة في حياة الثقافة التي كانت تزدهر سراً.
نعتز بمجودتنا للثقافة الذي ابدعه اجدادنا، ونريد ان
نحافظ عليه، ونريد للجيل القادم ان يقرأه ويعتقد
به ويتبع كما ابدع اسلافهم.



٢٠١٤ / ٤ / ٤٤

زراعة البطاطا في
فلسطين

زراعة البطاطا (في فلسطين)



غيايل المقمراوى

مهندس زراعى

بدرية بن مكتبة الطاهر احواى

يافا س.ب. ١٣٤ تقوون ٢٦٦

طبع فى المطبعة العصرية - يافا - شارع الملك جورج

الغلاف الأصيلى للكتاب

مقدمة (إحصاءات ومعلومات عامة)

لقد ارتفعت أسعار البطاطا في هذه السنة وفي العام الماضي إلى درجة لم ينتظرها أي مزارع، الأمر الذي دفع الكثيرين من المزارعين إلى الإقبال على زراعة هذا الصنف الجديد الذي تدر زراعته أرباحًا كبيرة. ولا نبالغ إذا قلنا إن عدداً غير قليل من المزارعين جمعوا ثروات كبيرة من هذه الزراعة بسبب ارتفاع سعر البطاطا الناتج عن قلة المحصول وزيادة الطلب، فيوجد في البلاد عدد كبير من الذين اعتادوا استهلاك البطاطا في معظم وجبات الطعام كما أن العرب في فلسطين الذين قلما اعتادوا أكل هذا الصنف فيما مضى أخذوا يقبلون على استهلاكه بمقدار غير قليل. وقد كان لرأي الأطباء في البطاطا أثر كبير في إدخالها إلى بيوت الكثيرين.

وقبل الدخول في موضوع زراعة البطاطا نبين القارئ ما قد يجنيه المزارع من الأرباح من هذه الزراعة، فقد تحسب أن زراعة الدونم الواحد، من بذور وحرثاة وتسميد واسقاء وأشغال أخرى، تكلف نحو خمسة وأربعين جنيهاً فلسطينياً؛ على اعتبار أن سعر بذور البطاطا هو سبعون جنيهاً للطن الواحد؛ ومعدل مثلي كيلو من البذور للدونم، أما المحصول فيتراوح بين طن واحد وثلاثة أطنان؛ ويمكن أن نجزم أن الزراعة المتقنة تعطي ما لا يقل عن طن ونصف الطن للدونم الواحد فإذا حسبنا أن المزارع استطاع أن يبيع محصوله بسعر الحكومة الرسمي (نحو ٤٥ جنيهاً للطن) يكون ربحه الصافي نحو (٢٢ جنيهاً)؛

وأي زيادة في المحصول عن طن ونصف تكون ربحًا إضافيًا؛ ولا شك أن هذا ربح معقول وكاف ومشجع.

إن لزراعة البطاطا في الوقت الحاضر أهمية كبيرة؛ ففي البلاد ما لا يقل عن أربعين ألف دونم مخصصة لهذه الزراعة، وعلى أقل تقدير لا يقل محصولها عن خمسين ألف طن، وإذا بيعت بالسعر الرسمي كانت قيمتها ٢,٢٥٠,٠٠٠ جنيه. وقد لا يكون لها نفس المستقبل بعد الحرب؛ غير أنها مهما تضاءلت فإن مستقبلها مضمون؛ كما أن إدخالها في دورة الفلاح الزراعية إلى جانب عظيم من الأهمية والفائدة، فلطالما وجهت الانتقادات الصحيحة إلى دورة الفلاح الثنائية والتي يجب أن تكون ثلاثية أو أكثر. فتكون البطاطا أحد محاصيل هذه الدورات.

منذ بضع سنين لم تكن المساحة المزروعة بالبطاطا في فلسطين تزيد عن ألفي دونم؛ غير أن هذه المساحة اتسعت كثيرًا وتضاعفت إلى حد كبير ولم يكن ذلك إلا نتيجة لما جناه المزارعون من أرباح ولمسوا من فوائد (فقد كانت المساحة في سنة ١٩٣٩ ثمانية آلاف دونم، وزادت على سبعة عشر ألف دنم في سنة ١٩٤٠؛ وكان المحصول في سنة ١٩٤٠ عشرين ألف طن وتقدر المساحة في هذه السنة بأربعين ألف دونم؛ وقد انتشرت في السنتين الأخيرتين في قرى بربرة وجباليا ومدينتي غزة واللد وغيرها .

وللبطاطا قيمة غذائية كبيرة نظراً لما تحتويه من المواد النشوية والزلاية والأملاح؛ يضاف إلى ذلك سهولة هضمها وتركيبها كما يلي:

ماء	٪٧٨
مواد معدنية	٪١
مواد زلاية (بروتين)	٪٢
نشا	٪١٨
مواد دهنيّة	٪١
مجموع المواد المحتوية	٪١٠٠

وتتنمي البطاطا إلى العائلة الباذنجانية (التي تشمل البندورة والباذنجان والفلفل والتبغ والبطاطا) وتعتبر من النباتات المجهدة للأرض واسمها العلمي (Solanum Tuberosum) وتدعى في مصر بطاطس؛ وبالإنكليزية Potato وموطنها الأصلي أميركا وقد نقلها الإسبان إلى أوروبا ومن هنالك انتشرت، وتتكاثر بوساطة الدرناات؛ غير أنه يمكن تكثيرها بوساطة بذورها (من الأزهار) خصوصاً لإنتاج أنواع جديدة أو لإنعاش أنواع متأخرة، وأحسن حرارة لنموها بين ١٦ و ٢٠ سنتغراد.

مواعيد الزراعة

أكثر ما يطرح من الأسئلة عن زراعة البطاطا يتعلق بمواعيد زرعها، ويختلف المزارعون في ذلك كثيرا، وكل منهم يتكلم عن محيطه الخاص. فالأراضي والظروف والأحوال الجوية والأقاليم وامكانية الإسقاء والأسعار؛ كلها عوامل مهمة في تعيين الوقت المناسب للزراعة؛ فالزراعة الشتوية تعطي محصولاً قليلاً بالنسبة للربيعية، ولكن محصولها يأتي في وقت تكون فيه قليلة في الأسواق فتباع بأسعار عالية، فيتعوض المزارع ويربح رغم قلة المحصول. ثم إن ظروف المزارع الخاصة واستعداده للإسقاء يمكنانه من تأخير الزراعة الربيعية إلى نيسان أو أيار ومن تقديم الزراعة الخريفية إلى أوائل آب؛ ولذا فإن الحقول في فلسطين تكاد لا تخلو من البطاطا في جميع أشهر السنة.

ويمكن تقسيم مواسم زراعة البطاطا إلى ثلاثة أقسام رئيسية (وهذه تنطبق على سواحل فلسطين بصورة خاصة؛ وبشيء من التعديل تنطبق على الجبال والغور).

أ- الزراعة الخريفية: وتمتد من أواسط شهر آب إلى نهاية تشرين الأول؛ ويجمع محصولها بعد زرعها بنحو مئة يوم؛ وتعتمد هذه الزراعة على الإسقاء؛ إلا في أواخر زراعتها إذا حدثت أمطار مبكرة. وتنجح في الأراضي الخفيفة الرملية والثقيلة الطينية وبشرط أن تكون الأخيرة قد أصحلت بإضافة كميات كافية من الزبل البلدي لتفكيكها إذا كانت شديدة الاندماج.

ب- الزراعة الشتوية: وقد تعتمد على الإسقاء عند بدايتها إذا لم تسقط أمطار في الوقت المناسب؛ غير أنها تعتبر شتوية وبعلية لاعتمادها على ماء المطر اعتماداً يكاد يكون كلياً، وأوان زرعها من أواسط تشرين الأول إلى نهاية كانون الأول. وتقلع وتجمع بعد زرعها بنحو أربعة أشهر (أي حوالي شهر آذار). ويشترط لنجاح هذه الزراعة أن تكون الأرض خفيفة غير مندمجة وأن تكون فيها كمية وافرة من الزبل البلدي. أما في الأراضي الطينية الثقيلة فلا يمكن انتظار أي نجاح لهذه الزراعة.

ج- الزراعة الربيعية: وهي الزراعة الأكثر شيوعاً في فلسطين وسوريا؛ وتبدأ في أواسط شهر شباط وتمتد إلى نهاية شهر نيسان؛ وذلك حسب حالة الجو في المنطقة المقصودة، إلا أنها تحتاج الإسقاء، وقد لا تحتاج إذا حصلت أمطار في آذار ونيسان؛ غير أن ذلك نادر؛ وإسقاؤها ضروري للحصول على ناتج كبير. ويمكن انتخاب الأراضي الخفيفة والثقيلة لهذه الزراعة، والأفضل تكبير الزراعة في الخفيفة، ولا مانع من تأخيرها في الثقيلة.

نوع التربة وتحضيرها

يمكن زراعة البطاطا في أراضٍ مختلفة ومتنوعة ولا يكفي أن تنتخب الأرض المناسبة؛ بل المهم هو مقدار العناية التي يمكن تقديمها للأرض وأعتقد أن معظم الأراضي صالحة؛ والنجاح يتوقف على مقدار العناية والحراثة والتزيبيل والتسميد وميعاد الزراعة ومكافحة الأمراض وغير ذلك.

وبصورة عامة يمكن القول إن أجود الأراضي لزراعة البطاطا هي الأراضي المتوسطة بين المتماسكة والخفيفة والخالية من النزاز والأحجار على أن تكون الأرض بطبيعتها غنية بالمواد الغذائية وأن تكون قد أضيفت إليها كميات وافرة من الزبل البلدي والسماذ الكيماوي ولا بد من ملاحظة أن الأراضي الطينية صالحة للزراعة الربيعية المتأخرة والريفية المتقدمة فقط؛ أما للزراعة الخريفية والشتوية فالأفضل انتخاب الأراضي الخفيفة والرملية الغنية.

إن حراثة الأراضي بعمق كافٍ (٣٠ - ٤٠ سنتمتر) أمر ضروري مهما كان نوع الأرض؛ على أن يكون ذلك في الصيف لقتل الأعشاب وتفكيك التربة وتسهيل نمو الدرنات؛ عدا عن أن الحراثة العميقة الصيفية تجدد التربة وتعرضها للشمس والهواء وتحضرها لأخذ وخبز أكبر كمية من مياه الأمطار.

ولا يمكن الاكتفاء بالحراثة الصيفي، إذ لا بد من إعادة الحراثة عدة مرات وتمشيط التربة لقتل الأعشاب وتفكيك التربة وتسويتها.

شركة المواد الزراعيّة المحدودة^١

(شركة مقدادي سابقاً)

حيفا	يافا
شارع الحجاز قرب جامع الاستقلال	شارع الملك جورج
ص.ب ١٢٩٥	ص.ب ٦٢٦
تلفون ٢٥٨٢	تلفون ١٣١٣

تقدّم للمزارعين

(١) الأسمدة الكيماويّة المضمونة. (٢) بذور الخضار الممتازة. (٣) الأدوية الزراعيّة لمكافحة الحشرات والأمراض. (٤) أدوات تربية النحل. (٥) بذور البطاطا. (٦) ماكنات الرّش والتّغبير. (٧) آلات وأدوات ومحارث زراعيّة. (٨) لوازم المزارعين.

يتولّى إدارة شركة المواد الزراعيّة مهندسون زراعيّون، فتستطيع تقديم الإرشادات الفنيّة لجميع المزارعين.

١ دعاية وردت كما هي في النّسخة الأصليّة للكتاب.

التّزليل والتّسميد

إن زراعة البطاطا في الوقت الحاضر ثمينة جدا (فالبذار وحده يكلف أكثر من عشرة جنيهات للدونم) ولا يجوز للمزارع أن يهمل أي شرط من الشروط التي تزيد المحصول وتحسن نوعه؛ ولا يغني استعمال الزبل البلدي أي العضوي عن السماد الكيماوي؛ ولا يغني الثاني عن الأول. فكلاهما ضروري ومتمم للآخر .

كما أن استعمال الزبل البلدي وحده بكميات كبيرة قد يضر زراعة البطاطا (الزبل البلدي يحتوي على نسبة عالية من الازوت وقليلة من الفسفور والبوتاس؛ الأمر الذي يزيد في النمو الخضري ويقلل إنتاج الدرناات ويزيد إمكانية انتشار الأمراض النظرية).

للزراعة الربيعية يضاف الزبل البلدي إلى الأرض في أوائل الشتاء ويقلب بالحرثة ليمضي على وجوده في الأرض وقت كافٍ (من شهرين إلى ثلاثة) بحيث يختمر ويتحلل ويصبح جاهزاً ليستفيد منه النبات في ميعاد زراعته (شباط وآذار) أما وضع الزبل البلدي عند الزراعة (كما يفعل البعض)، خصوصاً إذا كان غير مختمر؛ فهو قليل الفائدة وقد يسبب بعض الأضرار للبطاطا. وللزراعتين الخريفية والشتوية؛ يضاف الزبل قبل ميعاد الزراعة بشهرين ويقلب بالحرثة ويمزج مع التربة ويمكن الاكتفاء بالزبل البلدي الذي يكون قد وضع في الأرض في الشتاء السابق للزراعة إذا كانت كميته وافرة.

ويحتاج الدونم الواحد نحو ثلاثة أطنان من الزبل البلدي المختمر،

على أن هذا وحده لا يكفي لإعطاء محصول جيد؛ ولا بد من إضافة الأسمدة الكيماوية التالية بالمعدل الآتي للدونم الواحد من الأراضي المتوسطة الخصب والتركيب:

- ٢٠ كيلو سلفات أو كلورور البوتاس.

- ٢٠ كيلو سوبر فوسفات عيار ٣٨٪.

أو ٤٠ كيلو من مسحوق العظام أو من سوبر فوسفات بسيط عيار ١٨٪

- سلفات الأمونيأك أو ما يعادل ذلك من نترات الصودا أو نترات الكلس أو ساد الأوريا.

ملاحظة: يحتوي سلفات الأمونيأك على ٢٠,٥٪ ازوت، والنترات على ١٥,٥٪ ازوت، والاوريا على ٤٦٪ ازوت.

تمزج هذه الاسمدة معًا، وتوضع بعد نمو النبات. وإذا استعمل مسحوق العظام فالأفضل وضعه في الأرض قبل ميعاد الزراعة بشهر أو أكثر لأنه بطيء الانحلال.

إن أسعار الأسمدة الأزوتية في الوقت الحاضر عالية جدًا؛ وقد تكلف المزارع مبالغ جسيمة للحصول عليها؛ ولذا يمكن تقليل كمية سلفات الأمونيأك إلى عشرة كيلوات للدونم الواحد؛ وبخاصة إذا أخذت الأرض نصيبًا كافيًا من الزبل البلدي أو من الأسمدة الخضراء (الفول للأرض الطينية والترمس للأرض الرملية، يبذر في الأرض لمدة شهرين ثم يقلب

فيها فيعطيها كمية كبيرة من الأزوت الذي يأخذه من الهواء ويساعد على تفكيك التربة).

إن عنصر البوطاس مفيد للبطاطا كثيرا والأحسن أن تزداد كميته إلى ٢٥ كيلو للدونم الواحد في الأراضي الرملية (وهي فقيرة في هذه المادة).

وللزراعة الربيعية البعلية يجب وضع السماد الكيماوي في أوائل شباط حيث تسقط عليه الأمطار مرة أو أكثر ليذوب ويتحلل ويستطيع النبات امتصاصه والاستفادة منه في ميعاد الزراعة وأثناء نمو النبات.

أما للزراعة الخريفية والشتوية فيبذر السماد عند الزراعة؛ إما على الأرض كلها نثرًا أو في الأتلام قبل الزراعة، أو يوضع حول الشتلة نفسها وعلى بعد خمسة عشر سنتي منها وذلك بمعدل فنجان قهوة صغير واحد (٢٠ - ٣٠ غرام) لكل شتلة، من خليط السماد من الأنواع الثلاثة المذكورة وذلك قبيل الري وعلى مرتين بينهما نحو شهر.

ويجب ملاحظة نوع السماد فإذا كان سلفات الأمونيأك وهو يتحلل ببطء وضع عند الزراعة أو كما ذكرنا آنفا. أما النترات والأوريا (وهي سريعة التحلل) فالأفضل أن توضع بعد الزراعة وأثناء نمو النبات.

كمية البذار وانتخاب النوع

إن كمية البذار تتوقف على نوع الدرنة وحجمه والأبعاد بين النباتات ووقت الزراعة وتتراوح الكمية اللازمة للدونم الواحد بين ١٢٠ و ٢٠٠ كيلو وهنالك من يضع أقل أو أكثر إلى نحو (٢٥٠ كيلو) وبعضهم يكتفي بزرع العيون فقط؛ فتحرم النبتة في بداية نموها من الاستفادة من الغذاء المملون لها في الدرنة؛ الأمر الذي يعوق نموها ويقلل محصولها جدا.

ملاحظة: الأوريا سماد قوي جدا وسريع التحلل فيجب وضعه عندما يكون النبات، ناميا.

ويفضل كثيرا أن ينتخب المزارع درنات متوسطة الحجم ويزرع الدرنة بكاملها بدون تقسيم إلا إذا كانت كبيرة جدا فيمكن تقسيمها طوليا، حيث يضمن وجود عيون كافية في كل من القسمين.

أما الدرنات الصغيرة فيجب ألا تُزرع لأن مصدرها قد يكون من نباتات مريضة.

ويجب ملاحظة نقاوة البذور ونظافتها وخلوها من الأمراض والحشرات (يطلب دائما شهادة من البائع بخلو البذور من الأمراض أو يتم ذلك بإشراف هيئة رسمية للمحافظة على المزارع) ويجب أن تكون الدرنات ذات عيون نامية ظاهرة، طولها نحو سنتي واحد وأن تكون ثخينة وليست رفيعة.

تعقيم البذور: ويستحسن بل يجب معالجة البذور وتطهيرها بإحدى المواد المعقمة كمادة الفورمالين؛ وتستعمل بتذويبها في الماء بنسبة (٤ في الألف) ثم توضع البطاطا في المحلول لمدة ساعتين. وهناك مواد أخرى معقمة بأسماء تجارية؛ يمكن استعمالها والاستفادة منها، وهي فضلاً عما فيها من تعقيم وتطهير تفيد في دفع العيون وتقويتها.

أنواع البطاطا

لا يمكن البحث في انتخاب النوع في الوقت الحاضر نظراً لقلّة الأنواع في السوق فالبطاطا التي كانت تستورد من لبنان ويطلق عليها اسم الزحلاوية رغم أنها أكثر من نوع واحد قد أصبح استيرادها الآن يلاقي صعوبات كبيرة. وكانت تستورد البطاطا من قبرص غير أن استيرادها الآن غير ممكن وتوجد البطاطا المحلية من الأنواع الإنجليزية وأهمها وأكثرها انتشاراً ونجاحاً نوع (أب توديت) (to Date Up) وبذورها كانت ولا تزال تستورد من إنجلترا غير أن استيرادها غير مضمون في كل وقت (بسبب ظروف الحرب) وقد لا يفي ما يرد منها بالمطلوب للزراعة ولذلك أصبح لزاماً أن يتدبر المزارع تأمين بذاره محلياً. وقد جرب الكثير من المزارعين زراعة البطاطا الإنجليزية التي استوردت سابقاً ونبتت في فلسطين (بدون جلب بذور جديدة)؛ فكان لهذه البذور نتائج حسنة بعكس الفكرة السائدة عن ضرورة جلب البذور سنوياً. غير أن الصعوبة لم تقتصر على انتخاب النوع؛ بل اعترضت أيضاً انتخاب البذور اللازمة للزراعة، الريفية والشتوية (ولهذين الموسمين كانت تستورد بذور البطاطا من لبنان وقبرص وإنجلترا من محصول تلك البلدان الصيفي والخريفي) وقد حلت هذه المشكلة عند بعض المزارعين بالطرق الآتي ذكرها.

١- انتخاب البذور اللازمة والمناسبة للزراعة من المحصول الصيفي (أي البطاطا التي تقع في حزيران وتموز) وخبزها في ثلاجات تحت درجة

حرارة معينة (نحو ٤ مئوية فوق الصفر) لحين موسم الزراعة الخريفية والشتوية والربيعية.

٢- خزن البطاطا من المحصول الصيفي في الرمل أو في الصناديق الخشبية مع الرمل في أماكن باردة بحيث لا تزداد درجة الحرارة عن ٢٦ مئوية؛ فتحفظ البطاطا لمدة ثلاثة أشهر ويستفاد منها للزراعة الخريفية فقط. غير أن هذه الطريقة لم تنجح تماما. فهي خطيرة ولا بد فيها من توقع النقص في الدرر والتعفن الذي لا يقل عن ٢٥٪.

٣- للزراعة الشتوية والربيعية يمكن الحصول على بذار من المحصول الخريفي (تشرين ثاني وكانون أول) وحفظه في أمكنة دافئة ورطبة بدرجة حرارة ٢٨ مئوية لمدة ستة أسابيع فتظهر عيون البطاطا وتصبح صالحة للزراعة وتستعمل مختلف الطرق لرفع درجة الحرارة الميدانية العادية في البيوت أو الأفران وغيرها.

ولا بد من الإشارة إلى أنه لا يزال يوجد مزارعون من قبلي الخبرة لا يفرقون بين البطاطا الصالحة وغير الصالحة للزراعة فيأخذون البطاطا الجديدة كبذار قبل أن تكون عيونها قد نمت، فتبقى البطاطا بعد زرعها مدة طويلة في الأرض (خصوصا الزراعة الشتوية) وتتعرض للتعفن والتلف وإذا نمت تكون قليلة المحصول وتنمو ثموا خضريا بدون درنات كافية.

ومن أهم الأنواع المستوردة من إنجلترا نوع (أب تو ديت) والبطاطا من هذا النوع مستطيلة الشكل ولذيذة الطعم وذات عيون كثيرة أكثر

ما تكون على جهة واحدة وهي تتحمل الحرارة أكثر من غيرها وهذا ما يفسر كثرة انتشارها في فلسطين.

وقد عرف مؤخراً نوع (أرون بانر) Arron Banner وهو مستدير الشكل وعيون الدرنات فيه غائرة بخلاف (أب تو ديت) ويتحمل هذا النوع برد الشتاء وهنالك أنواع أخرى كثيرة مثل (جريت سكوت) Great Scot وحجمه كبير؛ ونوع (رويال كيدني) Royal kidney وهو كلوي الشكل متوسط الحجم لذيد الطعم، ونوع (ايبكيور) Epicure وغيرها.

الأبعاد والنوع

لا يمكن عمل قاعدة ما للأبعاد، إذ تختلف حسب الأراضي والموسم؛ غير أن الأرقام الحالية تعتبر معدلاً مناسباً لعموم الحالات وهي: ٦٠-٧٠ سنتيمتر بين تلم وآخر و ٣٠-٤٠ سنتيمتر بين نبتة وأخرى ويستحسن أن تكون زراعة الربيع أوسع، وذلك أن يكون بين تلم وآخر ٧٠ سنتيمتراً وبين نبتة وأخرى ٤٠ سنتيمتراً. أما في زراعة الخريف والشتاء فيكون بين تلم وآخر ٦٠ سنتيمتراً وبين نبتة وأخرى ٣٠ سنتيمتراً؛ وذلك لأن نباتات البطاطا تنمو في الربيع أكثر من نموها في الخريف والشتاء.

وإذا كانت الدرنات صغيرة وجب تقليل المسافات إلى ٥٠ سنتيمتراً بين تلم وآخر و ٢٥ سنتيمتراً بين نبتة وأخرى.

ونحذر المزارعين من الخطر الكبير في زرع البطاطا في أسفل التلم، وبخاصة في الزراعة الشتوية، فقد تتعفن الدرنات وكذلك الساق ويقل المحصول أو ينعدم. ولا يجوز كذلك أن تزرع في رأس التل فتكون بعيدة عن الرطوبة اللازمة لها، خصوصاً في بداية نموها، وتكون أيضاً بعيدة عن الغذاء، والأفضل أن تزرع في منتصف التلم (بطنه).

وفي الزراعة الربيعية؛ إذا كانت الأتلام ممتدة من الشرق للغرب؛ تزرع البطاطا في بطن التلم من الجهة الشمالية لتبقى في محيط أقل حرارة مما لو وضعت في الجهة الجنوبية. أما في الزراعة الشتوية فتعكس الزراعة للحصول على أوفر قسط من الحرارة.

العمق: يتراوح بين ٥ و ١٠ سنتمترات في الأراضي الطينية الثقيلة، وتزرع البطاطا على عمق قليل خصوصا للزراعة الشتوية. أما للزراعة الربيعية فيمكن زيادة العمق إلى عشرة سنتمترات. وفي الأراضي الرملية والخفيفة يفضل أن تكون الزراعة عميقة من ١٠ إلى ١٢ سنتمتر، فإن هذه الأراضي تجف وتسخن بسرعة.

بنك الأمة العربيّة المحدود^١

مركزه: القدس، فلسطين

فروعه في: الخليل، وحيفا، ونابلس، وغزة، وطولكرم، وعكا، والرملة، وطبريا، وبيسان، والنّاصرة، وصفد، واللد، والمجدل، وعمّان، وإربد.

يقبل الودائع تحت الطّلب؛ ولأجل التّوفير بفائدة رابحة إنماءً للثروة القوميّة، ويسلف على الأوراق التّجاريّة والماليّة، ويخصم الكمبيالات التّجاريّة لأجل، وبالاطّلاع، ويقبل أيّضاً الأمانات والكمبيالات برسم التّحصيل، ويسحب الشكات على داخل البلاد وخارجها، ويقدم الكفالات للدوائر الرّسميّة وللبنوك ولسائر المؤسّسات التّجاريّة والصّناعيّة، ويقوم بجميع أعمال المصارف - البنوك - ورائده في عمله الصّدق والأمانة والإخلاص، وحافزه الجدّ والإقدام، فزجو من كلّ عربيّ صميم، ووطنيّ كريم، أن يخدم أمته ووطنه بمعاملته ومؤازرته، فإنّ الأمم لا تنهض ولا ترفع قواعد مجدها إلّا بالتّعاون والتّعاقد، والله وليّ التّوفيق.

«الإدارة»

١ دعاية وردت كما هي في النّسخة الأصليّة للكتاب.

هل يمكن الاستغناء عن جلب البذور من الخارج؟

لم يثبت ما ينفي ذلك؛ إذا روعيت الأمور التالية:

أ- أن تكون البطاطا المستوردة في بادئ الأمر خالية من أمراض الفيروس Virus وسنأتي على ذكر هذا المرض.

ب- بما أن الأمراض الفيروسية تكثر في البلاد الحارة والمعتدلة، فعلى الزارع أن يلاحظ مزرعته وأن يبعد عنها جميع النباتات التي قد تكون مصابة بهذا المرض.

ج- مكافحة حشرة المن التي تعتبر أكبر عامل في نقل المرض من نبات مريض إلى آخر سليم.

د- تجنب زراعة بذور البطاطا الصغيرة، لأن الدرنات الصغيرة إنما تكثر في النباتات المصابة.

هـ- يجب أن تنمو البطاطا في أرض غنية بالمواد الغذائية للحصول على بذور نباتات قوية

و- عند قلع البطاطا يجب ألا تعرض للشمس الحارة؛ فشدة الحرارة تتلفها وتضعفها وتقلل قابلية الخزن فيها (قد تصل درجة الحرارة في الصيف في الطبقة العليا من الأرض إلى ٦٠ درجة مئوية).

إذا روعيت الشروط المذكورة يمكن الاستغناء عن جلب بذور جديدة لمدة خمس سنين على الأقل. ولكن بما أن اتباع الشروط المار ذكرها

غير سهل، أو بالأحرى غير ممكن عملياً إلا في محطات إنتاج خاصة؛ فقد أصبح لزاماً العمل على جلب بذور جديدة مرة كل سنتين أو ثلاث سنوات. وقد ذكر الدكتور كمال رمزي في كتابه «زراعة الخضروات» حين بحث في زراعة البطاطا في مصر؛ أن محصول البطاطا التي أخذت بذورها من محصول أول عام قد نقص ٢٠٪ وكان النقص في السنة التالية ٤٠-٦٠٪.

الإسقاء

هنالك طريقتان للإسقاء: الطريقة الجديدة التي يستعملها المزارعون اليهود في فلسطين للبطاطا وغيرها، وهي ما يمكن تسميته بطريقة المطر الاصطناعي، وهي تمتاز على الطريقة العادية بأن الأرض التي تسقى بها تتسع لعدد أكبر من النباتات على أن هذا لا يعادل سيئاتها وأهمها:

١- أنها كثيرة النفقات لما تحتاجه من الأنابيب الكثيرة.

٢- أنها تعرض النباتات لشتى الأمراض الفطرية كمرض الفيتوفتورا ومرض تبقع الأوراق Alternaria وغيرها، وقد ظهرت هذه الأمراض بكثرة في زراعات المزارعين اليهود؛ ولم تظهر حادثة واحدة منها في مزارع العربي رغم أن المزارعين اليهود كانوا يستعملون العلاجات لمكافحة الأمراض الفطرية أكثر من استعمال المزارعين العرب لها.

ولذا ننصح أن يستمر المزارع العربي على طريقة الإسقاء التي يستعملها ويجب ملاحظة أن الزراعة الربيعية والخريفية تحتاج إلى إسقاء مرة في الأسبوع على أن يقف الإسقاء قبل قلع المحصول بأسبوعين.

العناية بعد الزرع

المفروض أن تكون الأرض خالية من الأعشاب ولكن تحدث أن تنمو أعشاب مختلفة يجب إزالتها بالنكش الذي يفيد أيضا في تفكيك، التربة وتقليل التبخر. وتزداد أهمية النكش في الزراعات البعلية ويشترط أن يكون النكش سطحياً حيث لا يصل إلى الدرنات فيتلفها. وفي أثناء عملية النكش يجمع التراب حول ساق النبتة (التخنيق) مرتين أو ثلاث مرات لتغطية الدرنات وحمايتها من حرارة الشمس وحشرة فراشة البطاطا ولزيادة نمو الدرنات.

هذا وإن قطع الأزهار حين ظهورها يساعد كثيراً على زيادة المحصول. ومن المهم جداً الانتباه التام للحشرات والأمراض التي قد تظهر ومكافحتها حالاً.

الشركة الأميركية للشرق الأدنى^١

١١ شارع ويست ٤٢ (نيويورك)

مكتب فلسطين: ٣٤ شارع يافا - تل أبيب

وهي الشركة التي تصنع وتوزع السماد المشهور

(الفسفانيت) و (الفوسفان)

وهي الأسمدة الممتازة: للبطاطا والخضار والحمضيات وأشجار الفاكهة

والزيتون والحبوب.

الوكلاء الوحيدون في فلسطين

شركة المواد الزراعية المحدودة بيافا وحيفا

١ دعاية وردت كما هي في النسخة الأصلية للكتاب.

النضوج والمحصول

تنضج البطاطا بعد زرعها بمدة تتراوح بين مئة ومئة وعشرين يومًا، وذلك يتوقف على ميعاد زراعتها وحالة الجو، فالزراعة الربيعية تنضج خلال مئة يوم أو أقل من ذلك، والخريفية تحتاج مئة وعشرة أيام وتستغرق الشتوية ١٢٠ يومًا. ويجب الملاحظة أن البطاطا التي تكون عيونها نامية نموًا كافيًا تنمو حالًا بعد زرعها وتكون مدة بقائها في الأرض أقل من التي تزرع وعيونها غير نامية تمامًا.

وعلامات النضوج هي اصفرار الأوراق وبلوغ الدرنات إلى أقصى حجمها، وصلابة القشرة الخارجية بحيث لا تنفصل بسهولة. ويجب إيقاف الاسقاء قبل قلع البطاطا بأسبوعين حتى تجف قليلًا لتكون صالحة للخبز.

أما جمع المحصول فيمكن إتمامه بمحارث خاصة أو بالفؤوس اليدوية ويجب أن يباشر الجمع في الصباح والمساء لتجنب تأثير حرارة الشمس التي تضعف حيوية البطاطا وتقلل من قابلية خبزها. ومن المستحسن أن تفرز البطاطا حال قلعها إلى ثلاثة أصناف حسب حجمها؛ الكبيرة والمتوسطة والصغيرة، وصنف رابع يحتوي على البطاطا غير السليمة

كالمجروحة والمتعفنة والمريضة، وتتصرف كل هذه الأصناف في الأسواق بأسعار متفاوتة؛ فالكبيرة منها تباع للأكل، والمتوسطة تفضل للزراعة فتخزن؛ والصغيرة تباع للطعام ولكن بأسعار منخفضة. وبعد جمع البطاطا وتنظيفها وتجفيفها في الظل، توضع في أكياس سعة الواحد منها خمسون كيلو، على أن تكون الأكياس من النوع الذي يسمح بدخول الهواء بسهولة.

كمية المحصول

يوجد عاملان مهمان في تقرير مقدار المحصول؛ الأول ميعاد الزراعة والثاني العناية والجهود التي يبذلها المزارع، ويمكن اعتبار طن ونصف الطن من البطاطا كمعدل جيد للدونم الواحد في الزراعة الخريفية والشتوية وطينين ونصف الطن للزراعة الربيعية.

على أن هنالك حالات كثيرة وصل فيها المحصول إلى طنين ونصف الطن أو أكثر في الزراعة الخريفية، وثلاثة أطنان أو أكثر في الزراعة الربيعية، وسنذكر أدناه أهم العوامل في زيادة المحصول:

١- جودة الأرض ونوعها؛ فلا تكون ثقيلة، ولا خفيفة جدا.

٢- استعمال الكمية الكافية من الزبل البلدي والسماذ الكيماوي.

٣- استعمال بذور جيدة خالية من الأمراض.

٤- لا يمكن انتظار محصول كبير من بذار قليل؛ فمئة كيلو بذار للدونم الواحد لا تعطي بمقدار ما تعطيه مئتا كيلو.

٥- الإسقاء وتنظيمه وألا يقل عن مرة في الأسبوع، خصوصا للزراعة الربيعية، حيث تبقى الأرض باردة فيزداد عدد الدرنات التي تتكون ويزداد حجمها.

٦- مكافحة الحشرات والأمراض بكل عناية؛ ولا يجوز الاستسلام لها إذ في الإمكان مقاومتها.

٧- البطاطا زراعة مجهددة للأرض؛ فلا يجوز تكرارها أكثر من مرة في الأرض نفسها كل ثلاث سنين؛ فإذا استعملت الأرض أكثر من ذلك فلا بد من استعمال كميات كبيرة من الزبل البلدي والسماد الكيماوي والحرث العميق لتجديد التربة.

٨- إبعاد أوراق البطاطا عن الحقل لاحتوائها على مواد سامة Solanine يؤثر في جودة الأرض.

٩- تجنب البطاطا الصغيرة التي قد يكون منشؤها من بطاطا مصابة بمرض الفيروس. والدرنات الكبيرة مفضلة حتى ولو قسمت.

١٠- الطقس البارد أفضل لنمو وإنتاج البطاطا. مثلاً في سهل البقاع وجبال لبنان يفوق محصول دونم البطاطا المعدل الذي نجنيه في فلسطين أو في سواحل سوريا.

الحشرات والأمراض

«نحن نحصد ما تبقى له لنا الحشرات والأمراض». هذا ما قاله أحد كبار علماء الزراعة؛ وإن أكبر خدمة يمكن أن يقدمها مهندس زراعي إلى مزارع هو إرشاده إلى طرق مقاومة الحشرات والأمراض التي تصيب المزروعات، فكثيراً ما تحدث للمزارعين خسارات كبيرة بسبب هذه الأمراض. ففي هذه السنة كان المحصول في مساحة دونم واحد طناً من البطاطا وفي آخر أكثر من ثلاثة أطنان وكانت ظروف المكانين واحدة، ما عدا أن الأول أصيب بالأمراض ولم تكافح فيه، والثاني كان سليماً لأن صاحبه لم يهمله. فتأمل كم كان الفرق بين الاثنين؛ وتصور كم يكون الفرق كبيراً لو قيس على مساحات واسعة. وسأحاول فيما يلي أن أتكلم عن أهم الحشرات والأمراض التي تصيب البطاطا.

«الفيروس» Virus: هذا المرض يظهر في النبات بصور مختلفة، وسببه كائنات حية صغيرة جداً لا ترى حتى بالميكروسكوب؛ ولذلك لا يعرف عن ماهيتها شيء كاف؛ وإنما تعرف أعراضها وكيفية انتقالها (بالعدوى).

وأهم الأعراض التي يظهر بها هذا المرض تجعد الأوراق أو التفافها على نفسها وصغر حجمها وصغر النبتة التي تحملها، أو اصفرار في الأوراق ويدعى التبرقش (موزايك) فتتكون على الورقة خيوط وبقع صفراء وتمنع الورقة من القيام بوظيفتها. والنباتات المصابة بهذا

المرض تعطي محصولاً قليلاً وتكون درناتها صغيرة. ولا يوجد علاج لهذا المرض إلا أن يتم اتقاؤه بالطرق الآتية:

١- عدم استعمال بذور نشأت من نبات مصاب.

٢- إذا كنت تريد بذورا من حقلك فافحصه وأبعد عنه جميع النباتات المصابة.

٣- قاوم مرض المن والحشرات الأخرى، فهي عامل مهم في نقل العدوى.

٤- المياح واللمس تنقل العدوى فحاول ألا تترك في حقلك نباتا مصابا.

٥- لا يتمكن الانسان بمجرد فحص بذور البطاطا من التأكد مما إذا كانت مصابة بهذا المرض؛ فلا تشتري البذور إلا من تاجر أمين وموجب شهادة رسمية.

الحشرات

١- الديدان القارضة: ومنهار «أكروتيس» *Agrotis* وطولها أربعة سنتمترات؛ وغيرها من الديدان القارضة التي تأكل أوراق النباتات وهذه تقاوم بنثر طعم سام على الأرض كالنخالة أو الذرة المجروشة التي تسمم بوساطة أخضر بارييس بنسبة جزء منه إلى ٢٥ من النخالة أو بوساطة فلوسيليكات الباريوم أو الصوديوم بنسبة ١-٩، وإذا لم يكف هذا فيمكن تسميم أوراق النبات برشها بمحلول سام كمحلول زرنیخات الرصاص أو أخضر بارييس بنسبة نصف بالمئة إلى ثلاثة أرباع بالمئة فتتسمم الديدان عندما تأكل الأوراق.

٢- أبو فاحور: ويدعى كلب الماء أو كلب البحر واسمه العلمي *Gryllotalpa Vulgaris* ويبلغ طوله ٤ سنتمترات، يتغذى على جذور النباتات؛ وحفر خنادق تحت سطح الأرض ويسبب أضراراً جسيمةً للبطاطا ولأنواع كثيرة من الخضار، ويعالج بنشر نخالة أو جريشة مسممة - كما مر في بحث الديدان القارضة- على الأرض الموبوءة بعد الإسقاء.

٣- المن: وهو حشرة صغيرة يبلغ طولها مليمترين وهو على ألوان كثيرة خضراء وسمراء، وهو يمتص من الأوراق عصارتها بوساطة خرطوميه فلا ينفع في مكافحته تسميم سطح الأوراق بل يجب رش النباتات المصابة بمحلول سلفات النيكوتين بنسبة واحد ونصف بالألف. والمن من

الحشرات التي تصيب عدداً كبيراً من النباتات وتعالج بهذه الطريقة نفسها حيثما ظهرت.

٤- فراشة البطاطا: ديدان هذه الحشرة؛ أو بالأحرى يرقاتها، تصيب درنات البطاطا في الأرض وفي أمكنة التخزين وتقاوم بجعل الزراعة عميقة ١٢-١٥ سنتمترا، وبتغطية الدرنات المكشوفة وألاً تترك البطاطا ليلا في الحقل كي لا تبيض الفراشة عليها فتصاب فيما بعد في المخزن عندما تفقس هذه البيوض؛ وأما في المخازن فتعالج بتبخير هذه المخازن بمادة ثاني كبريتيد الكربون.

٥- الديدان الثعبانية: وهي عبارة عن ديدان صغيرة جدا تصيب الدرنات والجذور فتسبب تورما فيها؛ وتصيب نباتات كثيرة أخرى. وتظهر على شكل بقع مشوهة تحت قشرة الدرنات ولا علاج لهذه الديدان إلا الوقاية؛ فلا تزرع الدرنات المصابة في الأرض وإذا كانت الأرض موبوءة وجب أن تترك مرة من الزمن دون أن تزرع نباتات قابلة للإصابة.

إن الزبل البلدي غير المختمر والبذور المصابة هي من أهم العوامل لنقل هذا الوباء من أرض إلى أخرى.

الحيوانات الضّارة

الخلند: وهو من أهم الحيوانات الضارة ولا يقتصر ضرره على مزروعات البطاطا فحسب، بل يوقع أضرارًا كبيرة في مزروعات أخرى عديدة. ومن خواصه شدة ذكائه وحساسيته وأقوى الحواس فيه الشم والسمع واللمس وبصره ضعيف جدا؛ لقلّة استعماله فهو يعيش تحت الأرض ومقاومته ليست هينة غير أنه توجد بعض الوسائل للقضاء عليه نذكر أهمها:

أ- الغازات السامة: هنالك خراطيش بأسماء تجارية مختلفة تخرج غازات سامة فيكشف عن سرداب الخلند وتشعل الخرطوشة ثم توضع بإحكام في فوهة السرداب، وتغطى بالتراب ويستمر اشتعال الخرطوشة ويخرج منها غاز سام ينتشر في سرداب الخلند ويقتله خنقا. ويشترط أن تكون الخراطيش سريعة الاشتعال فيتكون الغاز السام بسرعة وبكثرة قبل أن يبني الحيوان سدًا بينها وبين مصدر الغاز. ويوجد أيضًا مساحيق بأسماء تجارية على أساس غاز سيان هيدريك، أو كبريتيد الكربون التي إذا وضعت منها كمية في سرداب الخلند خرج منها غاز سام خانق. وتستعمل الطريقتين نفسيهما في مكافحة الفئران.

ب- الطعوم السامة: وأكثر ما يستعمل البصل لهذه الغاية لرائحته الجذابة ففي مزارع البطاطا تسمم رؤوس البصل بأخضر باريس أو زرنیخات الرصاص وتوضع على باب سرداب الخلند وفي مزارع البصل تستعمل البطاطا.

ج- المصائد: يوجد عدد كبير من المصائد المحلية والمستوردة لها مفعول كبير بشرط أن يحكم وضعها وأن تكون عديدة وألّا تمس باليد خشية بقاء رائحة الإنسان عليها فيتنبه الحيوان ويتعد عنها.

الأمراض الفطرية

اللفحة: الفيتو فتورا Phytophthora هو أهم مرض يصيب البطاطا في فلسطين وسببه طفيليات حاملا ما تصيب الأوراق تظهر على شكل بقع صفراء، ثم تكبر وتسمر وتسبب التواء الورقة. ويتكاثر هذا المرض بسرعة إذا كان الجو رطبًا ودافئًا وتنتقل بذيراته من نبتة إلى أخرى بوساطة ماء المطر أو ماء الإسقاء؛ وبهذه الوساطة تعم الإصابة جميع أو معظم نبات المزرعة ويتلف المحصول تلفًا كبيرًا. ويمكن اتقاء المرض برش النباتات مرة واحدة كل أسبوعين بمحلول بوردو بنسبة نصف بالمئة؛ وإذا ظهر المرض ينبغي القيام بالرش مرة كل أسبوع ومحلول بوردو بنسبة نصف بالمئة وهو عبارة عن محلول من الجنزارة كبريتات النحاس (سلفات النحاس) مع الكلس. فيذاب منه نصف كيلو في قليل من الماء في وعاء خشبي ثم تضاف إليه كمية من الماء ليصبح مجموع الكمية تسعين لترًا (التر هو كيلو ماء واحد) ثم يذاب نصف كيلو نحاس في عشرة لترات ماء ويصفى من الرواسب؛ ويخلط المحلولان معًا ويحرك المزيج جيدًا. إن هذا المحلول هو من عيار نصف بالمئة، ويمكن عمله من عيار ثلاثة أرباع بالمئة و١ بالمئة إذا كانت أوراق النباتات متكاملة النمو وليست طرية وإن كانت الإصابة بالمرض خطيرة. ولا بد من ملاحظة أن هذا المرض ينقل أيضا مع الدرنات؛ ولهذا يجب شراء البذور من محصول أراضٍ غير موبوءة. ويوجد مواد جاهزة لمعالجة هذا المرض بأسماء تجارية وقد ثبت مفعول أنواع منها ويمكن الحصول عليها من مختلف تجار المواد

الزراعية. إن محلول بوردو يفيد في مكافحة اللفحة وغيرها من الأمراض الفطرية.

عفن الدرنات: وسببه أمراض فطرية مختلفة منها الريزوكستونيا الفوزاريوم والبكتيريوم، وهي تسبب بقعا على الدرنات.

وعند الزراعة تتعفن الدرنات وقد لا تنبت، وإذا نبتت فقد يصاب الساق ويتعفن وبذبل النبات ويموت؛ وعلى كل حال يكون الحصول موبوءاً فلذلك أول ما يتبادر للذهن هو تجنب زراعة بذور مصابة. وبالإضافة لذلك يجب تعقيم البذور قبل زرعها بمادة الفورمالين بنسبة ٤% أو إحدى المواد التجارية الموثوق بها المعروضة في الأسواق.

الجرب (scab): وهو عبارة عن بقع سمراء خشنة تغلى على سطح القشرة، وهي تؤثر على مظهر المحصول وتقلل من قيمته، وتعالج وتتقي كما مر معنا بموضوع عفن الدرنات؛ أي بتطهير البذور قبل زرعها وانتخاب البذور غير المصابة. وهناك أمراض أخرى تصيب الأوراق وتظهر على شكل بقع كالمرض المتسبب عن فطر (الترناريا) ويعالج بواسطة الرش بأحد المحاليل كمحلول بوردو.

نفقات زراعة البطاطا في فلسطين سنة ١٩٤٣

لا شك في أن القارئ يرغب في معرفة ما يكلفه الدونم الواحد لزراعة البطاطا بصورة مفصلة ولذلك نورد بعض المعلومات عن هذا الموضوع:

ج.ف	مل		
٢		أجرة الأرض	١
١	١٠٠	حراثة عميقة	٢
٧	٥٠٠	زبل بلدي ٣ أطنان سعر جنيهين و ٥٠٠ مل بـ	٣
١	٥٠٠	ثلاث حرثات أخرى متوسطة العمق وتمشيط	٤
١٤		ثمان بذار ٢٠٠ كيلو بسعر الطن	٥
	٨٠٠ ٧٧٠ ٢٤٠	الأسمدة الكيماوية ٢٠ كيلو سلفات الامونياك ٣٥ كيلو سوبر فوسفات بسيط ٢٠ بوطاس	٦
١	٥٠٠	أجرة زرع البذور	٧
٤	٨٠٠	إسقاء ثماني مرات	٨
١	٥٠٠	نكش وتعشيب ثلاث مرات	٩
٢		معالجة الحشرات والأمراض الفطرية	١٠
١		حراسة	١١
٣		إدارة المزرعة، وإرشادات فنية	١٢
١	٥٠٠	جمع المحصول	١٣
١	٨٠	فائدة لمدة أربعة أشهر على أساس ٧,٥٪ سنويًا	١٤
٤٤	٢٩٠	مجموع النفقات	

إن هذه التكاليف هي أقصى ما يصرف لتوقع إنتاج كبير؛ ومن المزارعين من يصرف أقل ولكنه لا يحصل على ناتج كافٍ؛ ويمكن التأكيد أنه إذا روعيت الشروط المناسبة لنجاح الزراعة فإن محصول الدونم الواحد لا يجوز أن يقل عن طنين وإذا بيع بسعر الحكومة الرسمي أي ٤٥ جنيته للطن فتكون هذه الزراعة رابحة مئة في المئة.

كانون الأول ١٩٤٣

خليل المقدادي

لقد مثل النشر عبر العصور أداةً للتمدد والاحتواء، وهو بذلك استطاع أن يمتلك قدرة استثنائية على التجدد والتنوع في حركته وتحولاته التقنية، بدءاً من الإيماءة ومروراً بالنقش ثم الطباعة على الورق، ليُشكّل بذلك ضوئاً مُتعدّد الطبقات، يُقبضُ بوميضه على أحاسيسنا المتغيرة بفعل الزمن.

إن تمددًا على هذا النحو، يمكنه أن يقلص المسافة، وأن يُجسد حاجتنا إلى التنقل عبر المحطات العابرة للتاريخ، بل يُثري تجاربنا في تشكيل القوالب الحيّة لذاكرة لا تغيب.

فتلك التحولات التي أنتجتها التكنولوجيا لم تأت صدفةً، إنها انبثاقنا المبتكر نحو خلق الترابط مع الآخر في هذا العالم الواسع.

ضمن تلك الرؤية، صممت وزارة الثقافة مشروعها نحو النشر الرقمي ليقينها بضرورة توسيع نطاق النشر وإتاحته أمام أكبر عدد ممكن من الباحثين والدارسين والقراء.

وزير الثقافة
عماد عبدالله حمدان



مشروع النشر الرقمي