بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة الزراعة والموارد الطبيعية
هيئة البحوث الزراعية – إدارة نقل التقانة وإدارة المعرفة
بالتعاون مع
الإدارة العامة للإرشاد الزراعي ونقل التقانة الإتحادية

أصناف التمور السودانية

سلسلة كتيبات زراعة وفلاحة النخيل
كتيب رقم (٧)

بسم الله الرحمن الرحيم

جمهورية السودان

وزارة الزراعة والموارد الطبيعية

هيئة البحوث الزراعية - إدارة نقل التقانة وإدارة المعرفة

بالتعاون مع

الإدارة العامة للإرشاد الزراعي ونقل التقانة

سلسلة كتيبات زراعة وفلاحة نخيل التمر - كتيب رقم (٧)

أصناف التمور السودانية والمستقدمة حديثاً

إعداد:

أ.د/ فاطمة عبدالرؤوف أحمد - مدير مركز بحوث المحاصيل البستانية
أ.د/ داود حسين داود - المنسق القومي لبحوث الفاكهة

تصميم الدليل قسم الإصدارات - إدارة الإعلام - الإدارة العامة للإرشاد الزراعي ونقل التقانة

نوفمبر ٢٠٢٠م

مقدمة

هذا الكتاب موجه الي مزارعي نخيل التمر، هذه الشجرة المباركة وذلك ايماناً من مركز بحوث المحاصيل البستانية بهيئة البحوث الزراعية بالتعاون مع إدارة نقل التقانة وإدارة المعرفة بهيئة البحوث الزراعية لأهمية دور التمور كمحصول إستراتيجي و غذائى لسد الفجوات الغذائية وكوارث المجاعات. فقد إهتم المركز بالنهوض بنشر تقانات إنتاجه و تسليط الضوء علي أصناف التمور السودانية والمستقدمة حديثاً و أهمية تعريف مزارعي النخيل بأهم أصناف التمور التي تنمو بنجاح منقطع النظير عند تطبيقه للتقانات الحديثة وتدر عليه ربحاً وفيراً بإذن الله.

الأصناف وتوزيعها الطبيعي في السودان

تعتبر الحرارة والرطوبة أهم العوامل المؤثرة علي زراعة النخيل عامة وعلي مدي ملائمة الأصناف المختلفة علي مناطق معينة دون غيرها. ومن الملاحظ لأنه بعد نجاح تقانة الزراعة النسيجية لإكثار العديد من الأصناف وخاصة تلك المنتجة لثمار ذات جودة عالية، فقد انتشرت فسائل تلك الأصناف في كثير من الأقطار غير التقليدية لإنتاجها ووصل كثير منها لطور الإثمار واظهر ملائمة جيدة مما شجع علي زيادة أعداد الفسائل من كافة الأصناف المرغوبة والتي يمكن الحصول علي فسائل من المختبرات العاملة في هذا المجال. وقد وضح حتى قبل انتشار الزراعة النسيجية أن صنف دقلة نور هو الصنف الوحيد الذي لم يتلاءم مع كافة الظروف المناخية التي أدخل إليها بما في ذلك ظروفنا المحلية. فقد أشتهر صنف دقلة نور بثمار شبه جافة ذات جودة عالية وطعم ونكهة مميزتين، ألا أنه في كافة الأقطار والمناطق الي أدخل إليها تحولت الثمار الي جافة جداً وصغيرة الحجم مما لم يشجع علي انتشاره في غير مناطق زراعته التقليدية إضافة الي (وادي كوشلا) في جنوب كلفورنيا التي وصل إليها في أوائل القرن الماضي. وقد لوحظ أن (وادي كوشلا) هو أكثر المناطق المشابهة لمنطقة زراعته التقليدية في تونس من حيث درجة الحرارة ونسبة الرطوبة وانخفاض كلا المنطقتين عن سطح البحر. أما الأصناف العالمية ألآخري المذكورة سابقاً وبعد انتشارها في مناطق وأقطار أخري بعيدة عن منشأها ومناطق زراعتها التقليدية فلم يشاهد عليها تغيير يذكر عدا صنف البرحي الذي لم تتحمل ثماره الرطوبة العالية في منطقة مثل ساحل الباطنة في سلطنة عمان ولكن يلاحظ أن زراعته لم تتوقف حتى في تلك المنطقة لأن من الممكن استهلاك الثمار المنتجة في مرحلة الخلال لعدم وجود صنف مماثل له علي امتداد مناطق السلطنة . وقد أوضحت الدراسات التي أعدت من قبل مركز تطوير زراعة النخيل وإنتاج التمور أنه لايوجد اختلافاً واضحاً بين درجات الحرارة ونسبة الرطوبة في السودان شمال مدينة كوستى والمدن العربية الأخرى في المملكة العربية السعودية ودولة الإمارات العربية المتحدة وبما أن معظم الأصناف العالمية المذكورة منشأها تلك المناطق أو تكون قد أدخلت إليها مؤخراً من مناطق مماثلة، فمن المؤكد أن هذه الأصناف ستكون ملائمة لكافة المناطق شمال مدينة كوستي وعلي امتداد السودان شرقاً وغرباً وحتى الحدود المصرية . فمن المؤكد أن هذه المناطق من البلاد يمكن أن تكـون في المستقبل القريب أكبر منطقة لزراعة النخيل وإنتاج التمور في العالم وذلك دون أي تأثير يذكر علي ما يزرع في تلك المنطقة من محاصيل لأن النخيل يمكن زراعته في كثير من المناطق التي قد لا تصلح لغيره من المحاصيل الاخري . ومن الولايات التي يمكن المشاركة في برنامج التوسع الأفقي في زراعة النخيل بالتركيز علي الأصناف المستوردة وهي:

ولاية النيل الأبيض، ولاية سنار، ولاية غرب كردفان، ولاية شمال كردفان، ولاية غرب دارفور، ولاية شمال دارفور، ولاية الجزيرة، ولاية القضارف، ولاية الخرطوم، ولاية نهر النيل، ولاية البحر الأحمر و الولاية الشمالية.

ورغم أن زراعة النخيل التقليدية ظلت محصورة في ولايتي نهر النيل والشمالية، إلا أن كافة الولايات الاخري المذكورة لاتخلو من بعض أشجار النخيل التي ربما يكون وجودها ضمن النباتات الطبيعية رغم أن القليل منها يجد العناية ويعود بالفائدة المتوقعة منه بمقدار العناية التي تبذل. ومن الملاحظات التي تذكر علي النخيل المنتشر في كل من ولايتي كسلا والقضارف أنه يزهر مرتين في العام. هذه ظاهرة يمكن الاستفادة منها مستقبلاً بعد إدخال أعداد كثيرة من الأشجار إلي الولايتين، حيث من المؤكد إن أسباب هذه ألظاهرة يعود إلي الظروف المناخية السائدة في تلك المنطقة ولا تتاثر بنوعية الأصناف المزروعة.

وعموما فقد أثبتت تجاربنا وتقييمنا للأصناف المختلفة تحت ظروف المجمعات الوراثية التي أنشأت في مشروع السليت بولاية الخرطوم والمجمع الوراثي في الدامر بولاية نهر النيل

ودقش بمنطقة الرباطاب وكحيلة بولاية الشمالية بأن كل الأصناف المستوردة حديثا وأهمها المجهول والصقعي والعنبرة والسطاوي والعجوة والبرحي والخضراوي والخلاص والخنيزي تجود كتمر تحت ظروف كحيلة ودقش وبالتالي أوضحت تجارب المشاهدة نجاح نفس الأصناف سابقة الذكر في دنقلا وبقية الولاية الشمالية أما البرحي والخضيري والخنيزي تجود زراعتهم كرطب فقط تحت ظروف الخرطوم والدامر.

أهم اصناف التمور في السودان المحلية و المستقدمة حديثاً:

ظل السودان مشتهراً بانتاج التمور الجافه لبيئته المشمسه الحارة الجافه والرطوبة النسبية المنخفضه. كان يعتمد السودان لوقت قريب علي ستة اصناف تجارية محلية، اضافة لقليل من الاصناف المتواجده باعداد محدوده (عثمان، ١٩٨٤). لا توجد بيانات عن الصفات المورفولوجيه لهذه الاصناف ولكن يمكن اعطاء المعلومات الاساسية والصور الفوتوغرافيه. وبينما تمت المحافظة علي هذه الاصناف بالاكثار بالفسائل، فان هنالك تبايناً كبيراً بين تمور كل صنف بانتظار برنامج انتخاب لتحسن صفات كل صنف. ويمكن التفاوت البيئي في السودان من انتاج العديد من اصناف التمور الجافه وشبه الجافه والرطبه.

أهم الأصناف الجافة في السودان:

وأهمها البتموده و البركاوى والقنديله فى شمال السودان واردب وكبوسه وسوميتا فى كتم تتحول الثمار من مرحلة الخلال إلى التمر مباشرة وتفقد نسبة كبيرة من الرطوبة مما يجعلها صلبه وأكثر قابلية للتخزين الطويل. تزرع هذه الاصناف في الحدود الشمالية من حزام زراعة النخيل بين خطي عرض ١٨ ° – ٢١ ° شمالاً وتتطلب جواً جافاً مع وحدات حرارة تتراوح بين ٢٠٩٣ ° – ٢٣١٦° مئويه. نسيج التمور الجافه صلب الملمس لدرجة لا تتعدي نسبة رطوبتها العشرين في المائه وادناه وصف لبعضها:

١- بتمودة Bentamoda

اجود الاصناف السودانيه، يحمل هذا الصنف مسميات مختلفه ولكن الاسم الصحيح لهذا الصنف هو ابتموده. ابتي هو الاسم النوبي لصنف البركاوي وهذا نمط متقدم من البركاوي (ابتي موضه محرفه). وقد ذكر نكسون (١٩٦٧) في تقريره عن احتمالات تحسين النخيل في السودان، ان معظم نخيل الابتموده موجودة بين منطقتي دنقلا ووادي حلفا، ومن حيث الجودة فقد يكون افضل الاصناف الجافة الممتازة، والنخلة هيفاء قمتها متوسطة التكاثف والخوص دقيق قصير غير متباعد بعضه عن البعض الآخر على الجريدة وغير منشق إلى نصفين، والثمرة أطول من البركاوي إذ يبلغ طولها حوالى ٥ – ٦ سم وقطرها حوالى ١,٦ – ٢ سم وهى ليست متماثلة الجوانب حيث تتضخم عند منتصفها ثم تتضاءل وتستدق عند القاعدة والقمة، لون القشرة برتقالى مبرقش بالأحمر قبل النضج (البسر) يتحول إلى البنى الفاتح عند النضج، واللحم ذو تجاعيد خفيفة ومتوسط السمك وقوامه لين غير لزج حلو المذاق أي ان لون الخلال برتقالى مبرقش باللون الأحمر. التمر لونه بنى فاتح واللحم لين ذو نكهة مميزة ابرز مميزات الصنف أن ثماره متجانسة فى الحجم والشكل واللون وإيضاً صغر حجم نواتها ونسبة السكر بالنسبة للألياف عالية.

البتموده شبيه بالصنف دقلة نور ويتطور لتمر جاف لو حفظت الثمار علي النخيل لفترة طويله. و لو تم جني الثمار في مرحلة نضج مبكر، واحتفظ بها بصورة جيده فهو تمر نزوة رطب. اطوال الثمار بين ٥ – ٦ سنتمترات واعراضها بين ١,٥ –٢ سنتمتراً. يدر صنف الابتموده اسعاراً عاليه ولكن لا توجد منه كميات كافيه للتاثير علي الاسواق.

– ومن عيوبها أن النخلة لا تعمر كثيراً مقارنة بالبركاوى. وهو من أميز الأصناف السودانية جداً يفضل أستهلاكه مباشرة اوأعداده قليله جداً في السودان لا يتجاوز ال ٥٪ من نخيل السودان ولكنه ايضاً متقدم نحو الانتشارلتميزه كصنف راقي وهو صنف حساس جدا للظروف المناخية والبيئية فيجود فقط شمال سهل ماريا في منطقة المحس والسكوت وتنتج النخلة في المتوسط حوالي ١٢٠ – ١٥٠ كجم تمر سعره يتجاوز سعر القنديلة احياناً وهو من أهم تمور المائدة في

السودان.

البتمودة

٢- البركاوى Barakawi

أشهر الأصناف السودانية واكثرها زراعة بالولاية الشمالية ويشكل حوالي ٤٥٪ من أعداد نخيل السودان وأكثر اصناف التمور الجافة انتشاراً واهمها في شمال السودان مكوناً ما يقارب ٨٥٪ من نخيل منطقة مروي – دنقلا. ذكر ماسون (١٩٢٧) ان في السودان صنفاً جافاً من الدرجة الاولي القليلة في العالم يسمي البركاوي. ويمتاز بأنه صنف صلب جداً لو ترك علي النخل لوقت طويل لذا فهو ليس عرضه لهجوم أفات التخزين. الثمار مستطيلة ٤ – ٥ سنتمترات طولاً و ١,٥ سنتمتر قطراً، ويصلح للاكل في أخر مراحل التمر فقط لاحتواء ثماره علي نسبة عالية من التانينات في المراحل الاولي من نمو الثمره وعموماً النخلة طويلة هيفاء منفرجة الرأس، والخوص دقيق ليس منشقاً ويوجد على الجريدة متباعداً بعضه عن البعض الأخر، والثمرة مدببة مسحوبة الطرف يبلغ طولها بين ٤ – ٥ سم وقطرها من أعلى حوالى ١,٥ سم، لون القشرة أصفر غامق عند القاعدة وأسمر قارب إلى الحمره من القمة إلى أسفل، لحمها متوسط السمك حلو المذاق عند النضج. يمكن أن يخزن لمدة عامين أو اكثر بدون أن يفقد صفاته أو تقل جودته يمتاز صنف البركاوي بغزارة أنتاجه حيث يصل أنتاجه ٣٥٠ – ٤٠٠ كجم في المتوسط وبصفته الصنف التجاري الاول في السودان يعادل ٦٠٪ من انتاج السودان الكلي البالغ ٩٥٠,٠٠٠ تسعمائة وخمسون الف طن سنوياً أيضاً يمتاز بسهولة التخزين في حالة عرضه مباشر في الاسواق الافريقية وجنوب وشرق اسيا. عند الأعتناء بعملياته الفلاحيه وخدمته جيداً ينافس البتمودة شكلاً وقد يفوقها مظهراً وليس مذاقا. تنتج النخلة من ١٠ – ١٥ فسيلة فى مدة حياتها وهى صعبة التجذير.

بركاوي

لاحظ أختلاف اللون لأختلاف طرق التجفيف

٣- القنديلة Gondeila

هذا هو الصنف المهم الثاني الذي يلي البركاوي في السودان ويكون حوالي ٥٪ من عدد النخيل في السودان، تصل أشجارها إلى ارتفاع كبير، النخلة منفرجة الرأس سعفها دقيق وأشواكها رفيعة قصيرة منفرجة، الخوص رقيق منفرج بعضه عن البعض على الجريدة، الثمرة متوسطة الحجم مكتنزة نوعاً طولها من٤ – ٤,٥ سم وقطرها بين٢,٢ – ٢,٥٢ سم لونها قبل النضج أصفرليمونى بينما عند النضج فلونها أصفر عند القاعدة وبنى ضارب إلى الحمرة من القمة إلى أسفل واللحم هش تتفتت بسهولة عند الضغط عليها، سهلة المضغ، سكرى المذاق . يعامل عادة كصنف جاف، ولكنه ليس في صلابة البركاوي ويبدو انه اكثر عرضة لهجوم أفات المخازن. لو تم حصاده في مرحلة نضج مبكر وتخزينه بصورة جيده، فهو صنف جيد النوعيه، ذو نكهة ممتازه و قد يكون عدم اتساق لون الثمار من عيوب الصنف ولكن للقنديله نكهة ممتازه ويسوق بواحد ونصف سعر البركاوي. انه صنف مفضل جداً. لون الخلال أصفر فاتح، والتمر اسمر ضارب إلى الحمرة وطعم الثمار جيد سكرى المذاق. ويفوق البركاوى من حيث الجودة والثمار صالحة للأكل فى طور الرطب الذى يكبس بطريقه خاصه لصناعة العجوه محلياً . عيوبها أنها لا تتحمل التخزين لفترات طويلة. تحت درجات حرارة عاليه حيث يتحول اللون إلى بنى داكن أو أسود بعد فترة من التخزين. وهو صنف ممتاز ومقاوم لكثير من إمراض النخيل وآفاته من التمور التي تجد رواج في سوق التمور المباشر فهي تصلح ان تعرض مباشر في عبوات حديثة بعد الفرز والتدريج تصلح تمور لدرجة الثانية منها لمسحوق البلح (سكر) الذي يستخدم في الحلويات وكمسكرات ومنهكات في الحليب والذبادي ويمكن ان يستخدم مع بعض المكونات كسلاك (الشعير واللبن الجاف او الطازج) غذاء سهل ومفيد للأطفال وكبار السن ايضآ يمكن ان يدخل في تصنيع النسكافي بعد خلطه مع نوى البلح المحمصة والمسحونة مع الحليب. أنتاج القنديلة لا يتعدى ٢٥٪ من إنتاج السودان الكلي ولكن هذا الصنف في طريقه الي الإكثار عبر زراعة الأنسجة نسبة لجودته فلذا يمكن ان يتفوق علي بعض الكثيرمن الأصناف و أهم مناطق انتاجه الولاية الشمالية ونهر النيل اخيراً يمكن تصديره إذا ماتم حفظه مبرداً ورطباً إلي السوق العالمي وهو صنف رائج جداً وذو نكهة خاصة تجود النخلة بثلاثة إلى سبعة فسائل فى كل عمرها وهى صعبة التجذير ولكن يمكن نجاح تجذيره بطريقة الدفن الكامل أو السمبرتو. يقدر أنتاج النخلة بحوالي ٣٥٠ – ٤٥٠ كجم في المتوسط. يحتاج هذا الصنف لمزيداً من الدراسات لتحديد السلالات الموجودة به فهناك فروقات واضحة في لون الثمار والسكريات وحتي كمية حبوب اللقاح عند التلقيح وقد يكون أثر بيئي فقط فالملاحظ أن ثمار قنديلة في أقصي شمال السودان (منطقة المحس) وبالتحديد شمال سهل ماريا اجود من قنديلة منطقة الشايقية وتميل ثماره الي اللون الغامق المحمر ويفوق صنف جنوب منطقة الشايقية في السكر بالأضافة الي أحتواء الثمرة علي لونيين ويطلق عليه (أسكيرت وبلوزه).

٤- دجلة نور Deg1et Noor or Tunisie or Tamrut seedy

أُستقدمت للسودان أول مرة في (عام ١٩١٠) بواسطة جاكسون وزرعت في منصور كتي وكورتي ثم أُستقدت مره أخري من تونس كهدية للرئيس الأسبق النميري في (عام ١٩٧٠) وزرعت في القرير ونوري ورغم أنها التمرة الأولي عالمياً وأنها شبه جافة غير أنها في شمال السودان أصبحت جافة جداً وفي تقيم العالم (Nixon) لدي وقوفه عليها في مناطق زراعتها المختلفة في السودان بأننا لم نوفق في أختيار مواقع ممتاز لتجريب زراعتها في السودان بالأضافة الي أحتياجها لمناخ أكثر رطوبة من شمال السودان وأننا عاملناها بنفس ثقافة زراعة البركاوي واصنافنا الجافة الأخري، أي أننا لم نعطها القدر الكافي من الأهتمام والرعاية وهذا رأي الكثير من العلماء الذين يأتون للوقوف علي أداء الأصناف في السودان وتنتج من الفسائل ١٢ – ١٤ فسيلة فى مدة حياتها وفي برنامجنا أن نحاول زراعتها جنوباً حيث الرطوبة أكثر نسبياً وأختيار ترب غنية وخفيفة لزراعتها وألأهتمام ببرنامج بحثي لها مركزاً علي العمليات الفلاحية المختلفة وأهمها عمليات مابعد الحصاد وسميت بتمرة سيدي لأن السادة المراغنة قد آلت اليهم ملكية جنائن جاكسون باشا.

دجلة نور أو تمرة سيدي

٥- كُلمة

وهى من أكبر التمور حجماً فى شمال السودان وفق نكسون (١٩٦٧) حيث لا تفوقها إلا ثمرة عشة مرة فى شمال دارفـور والكلمة هذه يمكن أن تؤكل رطباً وتمر جاف ولكن هذا الصنف لم يكن محبباً لنكسون لاعتقاده باحتواء الثمار علي نسبة عالية من الالياف. أعداده اقل بكثير من الأصناف سالفة الذكر لانه صنف بخيل بإنتاج الفسائل لا يتعدى انتاجه ١٪ من إنتاج السودان الكلي ايضاً هو تمر عرض و مائدة ممتاز، يمتاز بكبر الحجم والنكهة وقلة السكر تتركز زراعته جنوب مدينة مروي بالولاية الشمالية.

كلمة

٦ - العبد رحيم Abdul Rahim

تمرة جافة لكنها inferior وجافة جداً وقليلة اللب ومنخفضة القيمة الغذائية وتوجد في المنطقة بين بربر وأبوحمد بولاية نهر النيل سريعة النمو جداً. ولها سوق جيد في غرب وشرق السودان وتزرع في كتم بولاية شمال دارفور بكميات كبيرة رغم أصابتها بالبثرة او اللفحة السوداء وتنتج من الفسائل ٢٠ – ٣٠ فسيلة فى مدة حياتها وتمتاز أيضاً بسرعة النمو وغزارة الأنتاج وتنتج حوالي ٢٥٠ – ٣٠٠ كجم تمر.

٧- دقنة Daigna

واسعة الإنتشار تحت إسم دقنة إيضاً – وهى ثمرة جافة غير جيدة و تستعمل فى صناعات مختلفة والنخلة قصيرة نسبياً، ذات جذع اسمك من جميع الأصناف الجافة السابقة، كثيرة الإثمار، الثمرة صغيرة الحجم حيث يتراوح طولها بين ٢,٥ – ٣ سم وقطرها من ١ – ١,٥ سم لونها أصفر قبل النضج يتحول إلى البني الفاتح عند النضج لحمها معتدل السمك، تسوق تحت الأصناف البلدية: الصنف السابق.

٨- قرقودة أو ترقوة أو البورة

ثمرتها ذات لون غامق وهى مثل السكرة والشنادة ولكنها تتميز بالإنتاج الغزير جداً. تسمى فى منطقة وادي حلفا والمحس قرقوده. النخلة رفيعة لا يتعدى محيط جذعها ١٠٠ سم متكاتفة القمة سعفها رقيق، الأشواك رفيعة متوسطة الطول مزدوجة، والخوص قصير نوعا غير

متباعد على الجريدة وغير منشق نصفين، الثمار متوسطة الجودة مختلفة الأحجام يتراوح طولها بين ٣ – ٤ سم وقطرها من ١,٥ – ٢ سم لونها أصفر ليمونى قبل النضج يتحول إلى الأصفر الداكن (البنى الفاتح) عند القاعدة والقمة لونها داكن نوعاً. تتميز بالإنتاج الغزير جداً. تسمى فى منطقة وادي حلفا والمحس (قرقوده).

قرقودة أو ترقوة أو البورة

٩- الشدة Shidda

ثمرة جافه وتشبه البركاوي ولكنها أعرض وأقل صلابة وتنتج من الفسائل ١٠ – ١٢ فسائل فى مدة حياتها.

الشدة

١٠- الكرشا Karoosh

ثمرة تشبه القنديلة ولونها برتقالي غامق علي أصغر حجماً وأقل في محتوي التانين، مقرشة وتتميز بتحملها للأراضي المالحة والسيئة الصرف وتنتج من الفسائل ١٢ – ١٨ فسائل فى مدة حياتها.

الكرشا

١١- الرشا Rush or Rusha

تشبه البركاوي ولكنها أصغر حجما وأكثر حلاوة وأقل تانين ومقرشة وأقل اليافاً ولونها أزهي من البركاوي وتعد من أهم التمور النوبية التي يكرم بها الضيوف والأن ناميية في منطقة العمدة سمعريب في منطقة مروي بالولاية الشمالية وعادة ما تنتج من الفسائل ٦ – ٨ فسائل فى مدة حياتها وعموماً يعد من الاصناف الفاخر جداً يمكن العناية به واكثاره عن طريق الفسائل الناتجة من أشجاره، عددها قليل حالياً، الثمرة مخروطية كبيرة الحجم طولها بين ٦ – ٨ سم وقطرها من ٢,٥ – ٣ سم لون الثمرة يميل إلى البنى الفاتح أو المصفر مع وجود لون بنى داكن أو مشوب بحمرة فى أحد جوانب الثمرة اللحم سميك ولكنه أقل حلاوة عن الأصناف السابقة.

١٢- سلطانى١

وهو من الأصناف التى إستجلبت من واحات الداخلة من مصر وجادت نمواً وأنتاجاً تحت ظروف شمال السودان والأن نامية في منطقة أرقو وكرمة النزل بالولاية الشمالية.

١٣- سلطانى٢

وهو من الأصناف التى إستجلبت من مصر وهي أجود من سلطاني ١ وأقلها في التانينات والألياف وتقدم للضيوف وتعرف بتمرة الضيوف (أسكتن فنتي) وضنينة الفسائل حيث تنتج ٦ – ٨ فسائل في تاريخها.

١٤- الجاو أو (الحربي) كما يطلق عليه في منطقة الرباطاب

ويطلق هذا الأسم علي كل الأصناف التي نشأت من النوي ومعظمها ثمار ذات صفات غير جيدة في صفاتها ومعظمها أصناف جافة وشبه جافة وتعادل الدقل أو الجش في بقية الأقطار العربيه و قد عملت الباحث د.مريم أبنعوف في جمع وتصنيف عدد من السلالات الواعدة و ذات القيمة الأقتصادية في منطقة مروي والجدير بالذكر أن هناك ذخيرة من الأصناف البذرية الواعدة وهناك برنامج بحثي مستمر لأنتخاب هذه السلالت الواعدة وتقديمها للجنة أجازة الأصناف القومية لتسميتها كأصناف تمور سودانية جديدة وتسجيلها وتكملة كل أجراءتها اللوجستية ومن ثم أكثارها نسيجياً

وقد ضم أول مجمع وراثي للنخيل في محطة بحوث الحديبة والذي أنشأه عثمان سيد كشومة في ١٩٦٨ سلالتين من الجاو وهما الجاو الأحمر والجاو الأبيض.

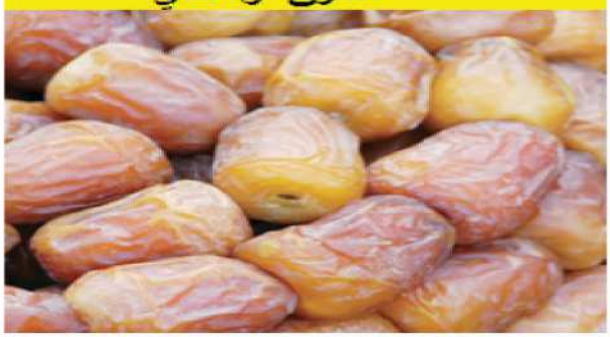
أهم الأصناف شبه الجافة (أو شبه رطبة)

تتطلب هذه الاصناف ١٤٠٠ – ١٥٠٠ درجة مئويه من مجموع وحدات حراريه وجو جفاف معتدل. تبدأ المنطقه المناخيه لهذه الاصناف عند منطقة مروي بولاية الشمالية حوالي خط عرض ١٨° شمالاً وتزداد تدريجياً باتجاه الجنوب حيث تطغي الاصناف شبه الرطبة في منطقة ابوحمد وتمتد جنوباً حتي تحد الرطوبة العاليه من انتشار انتاج التمور جنوباً. ينتشر الصنفان التجاريان الشبه جافين المشرق ود لقاي ومشرق ود خطيب في السودان. الملمس الخارجي لهذه الاصناف شبه الجافه يشابه افضل الاصناف العراقيه (نكسون ١٩٦٧). المشرق ود خطيب اقل درجة من المشرق ودلقاي في الجوده لان لحمتها اقل تماسكاً وانه اقل نعومة في الملمس وتنفصل قشرتة، ونواته اكبر. يفضل زراع الاصناف التجارية صنف الخطيب لانه اصلب وافضل تاقلماً مع البيئة. ولكن صنف المشرق ود لقاي اكثر نزوه. ثمار الصنفين صغيرة الحجم وتحتاج الخف للوصول للاحجام اللائقة. محصول النخيل شبه الجافة اكثر غزارة من الاصناف الجافة وتوجد العديد من الأصناف الشبه جافة الأخري في السودان مثل عشه مره والموسوى والإبراهيمية وتمرة خاطر فى كتم. وهذه المجموعه تمثل الغالبيه العظمى من الأصناف ذات الأهمية الإقتصادية. تتحول الثمار طبيعياً من الرطب إلى التمر الذى يخزن فى الظروف العادية دون تلف.

١٥- مشرق ود لقاى MishrigWad Lagai

وهى من أهم التمور الشبه رطبة وتمتاز هذه الثمرة بقلة الألياف وصغر حجم النواة والمحصول العالى جداً إذ يمكن للشجرة أن تحمل اكثر من ستمائة كجم رطب فى الموسم و حقيقة أنتج المزارع مصطفي كرار من الشجرة الواحدة في منطقة العتمور في منطقة الرباطاب حوالي ٧٠٠ كجم تمر (أي سبعة جوالات ومقطف). تجود زراعة هذا الصنف فى أسوأ الأراضى وأفقرها وتتحمل ثماره قسوة الطبيعة من رياح جافة وساخنة ومحملة بجزيئات الرمل والغبار. كما تتحمل الآفات والحشرات أكثر من غيرها من أصناف التمور – تجود النخلة بحوالى (٨ – ١٢) فسيلة فى حياتها.

مشرق ود لقاي



١٦- مشرق ود خطيب Mishrig Khatiab

تشكل حوالي ٥٪ من تمور السودان وهى مثل سابقتها فى معظم صفاتها، غيرأن نسبة الألياف إلى السكر فيها عالية، وقشرة الثمرة تنفصل عند النضج ويكون اللب اكثر سمكاً من ودلقاي يصلح لتصنيع عجينة التمور التي تدخل في الصناعات التحويلية الاخرى ايضاً يصلح لتصنيع عسل البلح (الدبس) يصل سعر الطن في اثناء الموسم من أكتوبر وحتى ديسمبر إلي ١٥٠٠٠ خمسة عشره إلف جنية سوداني ويبدأ التصاعد بعد ذلك، ايضاً يمكن أن يفرغ منه الهواء ويعرض مباشر في عبوات بلاستيكية، وتجود النخلة بحوالى (٢٥ – ٣٠) فسيلة فى مدة حياتها ويلاحظ أن ظاهرة أنفصال القشرة في هذا الصنف وصنف ودلقاي تزيد في أنفصالها في الأراضي الرملية عن الأراضي الثقيلة والكلسية.

مشرق ود خطيب

١٧- شـانادة

الثمرة أكبر من ثمرة الزغلول والكلمة سوداء عند النضج – شبه جافة ونسبة السكر عالية جداً بالنسبة للألياف.

شـــانادة

١٨- سكرة Sukara

تمرة رطبة حلوة المذاق عالية السكر وعالية المحصول جداً و ثمرتها تشبه الخضراوى ويفضل

اكلها رطباً وتستخدم إيضاً فى صناعة عسل التمر (الدبس). ويمكن الأهتمام بها لمنافستها أرقي التمور العالمية.

سكرة

١٩- حلوة الكدق

من تمور الرباطاب الهامة، حلوة وقليلة الألياف وشبه رطبة وأكبر حجماً من القنديلة وتمتاز بقلة الألياف وإرتفاع السكر ولونها اصفر إلى سمنى عند النضج. وتشبه تمرة الصقعى السعودية. ومنتشرة في منطقة الرباطاب في عدة مناطق ونجوع. موجودة حالياً في مجمع صادقاباي بالرباطاب بالولاية الشمالية.

الكدق

٢٠- الأسدة Asada

ثمرة شبه رطبة عالية الجودة وتمتاز بنكهة الكراميل وقليلة الألياف ولها نكهة خاصة ولكن أنتاجها من التمور قليل جداً مقارنة ببقية الأصناف الجافة (أي تعتبر تمرة مائدة للأسر فقط) و تنتج من الفسائل ١٢ – ١٦ فسائل فى مدة حياتها.

الأسدة

٢١- كومبيلا

ثمرة رطبة مقرشة حلوة المذاق عالية السكر وعالية المحصول جداً و ثمرتها تشبه الخستاوي وتمتاز بنكهة الكراميل ومتوسطة الحجم وذات لون برتقالي غامق الي بني محمر عصيرية اللب يسيل منها عسلا قاني اللون وقد وصفها Col. Jackson (١٩٠٥) بأنها أحلي تمرة وقد وجدت في نواحي منصور كتي وأمر بأكثار فسائلها رغم لنها ضنينة جداً حيث تنتج ٦ – ٨ فسائل فى مدة حياتها. موجودة حالياً في مجمع صادقاباي بالرباطاب بالولاية الشمالية.

كومبيلا

٢٢- أم كميم Um kemame

تمرة شبه رطبة سوداء في مرحلة النضج كثيرة الشبه بالتمر الأشرسي الأيراني حلوة جداً ومقرشة وقليلة التاننات والألياف وتعد من التمورالراقية التي تقدم للضيوف (أسكتن فنتي) و هي ضنينة في أنتاج الفسائل تنتج من الفسائل ٦ – ٨ فسائل فى مدة حياتها .

أم كميم

٢٣- النوي Nawoa

تمرة شبه رطبة صغيرة وجيدة الحفظ وعالية السكر عصيرية اللب ويصنع منها الدبس والعجوة وعموماً تشبه تمرة اللولو الأماراتية موجود ونامية في منطقة الرباطاب بالولاية الشمالية تنتج من الفسائل ١٢ – ١٦ فسائل فى مدة حياتها . موجودة حالياً في مجمع صادقاباي بالرباطاب.

النوي

أهم أصناف التمور الرطبة

تتطلب هذه الاصناف ١١٠٠- ١٥٠٠ درجة مئوية من مجموع وحدات حرارية. وهي عموماً قليلة جداً في الولايات الشمالية.

٢٤- البريير Burair

تمرة رطبة لبية رقيقة القشرة وسميكة اللب ممتازة الخواص الثمرية ولكن يأخذ عليها سرعة أستطالة ساقها وسهولة أنفصال قمعها الثمري عند بدأ النضج مما يعرضها للتلف وفقد قوامها الثمري عند سقوط ثمارها علي الأرض وبالتالي عزوف المزارعين عن زراعتها ويمكن تصنيفها بانها أيلة للأنقراض رغم مميزاتها و تنتج من الفسائل ١٠ – ١٢ فسائل فى مدة حياتها.

٢٥- المدينة Medina

وهي من أجود الأصناف الرطبة فى السودان واكثرها تبكيراً بالنضج وحجم الثمرة أكبر حجماً من المشرق وتتميز النخلة بجمال جذعها الأصفر الضخم وأنتشار سعفها المتدلي المصفر و المتوسط الأنحناء، المدينة هي أهم الأصناف الرطبه السودانية. وهي اولي الاصناف التجارية ابكاراً في النضج. تداول المدينة وتستهلك كصنف طازج تماماً وقد يورد في الاسواق المحلية في شهر يوليو الثمار كبيرة وجاذبه. الساق ضخم مقارنة بمعظم الاصناف السودانية. يجب تلقيح هذا الصنف بمجرد فتح الاغريض والا فشلت عملية التلقيح. لا توجد سوي بضعة الاف نخلة من صنف المدينه في السودان وقد غمر سد مروي الذي انشئ حديثاً المناطق الرئيسية لانتاج هذا الصنف واتلف الكثير من نخيل الصنف مدينه. و تنتج من الفسائل ٨ – ١٢ فسائل فى مدة حياتها.

٢٦- زغلول

وهو من الأصناف المصرية الممتازة وقد إحتفظ بصفاته وموجود فى مزرعة محطة بحوث الجزيرة وعدة مناطق اخرى . الثمرة كبيرة الحجم طولها حوالى ٦ سم وقطرها ٢,٥ – ٣ سم ويصل وزنها إلى حوالى ٢٥ جم، الثمرة اسطوانية الشكل مستطيلة ذات قمة مسحوبة وقاعدة مستديرة يعلوها قمع أصفر اللون ملتصق بها بشدة لونها أحمر زاهى عند اكتمال نموها، اللحم

متوسط السمك لين قليل الألياف وخالى من المواد القابضة، حلو الطعم جدا ويستهلك فى مرحلة اكتمال النمو (البسر) تحتوى الثمرة على بذرة ذات تعاريج واضحة يمكن بسهولة التعرف عليها، ويجمع عادة بشماريخه حتى لا يرطب بسرعة، ينضج ويسوق فى منتصف شهر سبتمبر، يبلغ متوسط إنتاج النخلة ٧٥ كجم فى العام قد يصل إلى ١٣٠ كجم فى الأشجار المعتنى بها.

٢٧- خضراوى Kudary

ينضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل يوليو وحتي سبتمبر وهو من الأصناف العراقية الرطبة وأدخل فى آخر الستينات وإحتفظ بخصائصه الثمرية كما فى موطنه وموجود فى منطقة القرير وفيه كثير من الفسائل حيث يعرف بالعراقى. وتنتج النخلة حوالي ٦٠ – ٨٠ كجم سنوياً.

٢٨- الحياني Hayany ('Hayani)

تمرة رطبة سريعة التلف تؤكل طازجة حمراء – أسود اللون وحلوة جداً – أستقدمت من مصر بواسطة السير جاكسون ١٩١٠ وزرعت في منصور كتي.

التمور المستقدمة حديثاً للسودان

٢٩- برحي

من التمور العراقية المعروفة عالمياً، والتي أستقدمت للسودان بواسطة عدة جهات أولها البحوث الزراعية في ١٩٩٣ كفسائل تقليدية ثم شركة جانديل كفسائل أيضاً ثم بعد ذلك الأفراد والشركات المختلفة وزرعت في أنحاء القطر المختلفة و تتميز ثمارها بنكهتها الحلوة، وذلك

لخلوها من المادة العفصية القابضة في مرحلة تحولها إلى التمر. تؤكل خلالاً ورطباً وتمراً، لون الرطب كهرماني والتمر بني فاتح بغبرة شمعية ومذاق الثمرة حلو في مرحلة البسر وهش وخالي من المادة الدباغية والألياف تقريباً. وتجود زراعته في كل المناطق التي زرعت فيها في السودان وهو مرشح لكي يكون تمرة السودان الأولي عدداً وجودة كرطب في مناطق السودان الرطبة وكتمر في مناطق السودان الجافة (ولايتي نهر النيل وشمال السودان) وأعداده تقارب المليوني نخله وتجود بحوالي ٣٥٠ – ٤٠٠ كجم رطب/نخلة تحت ظروف الخرطوم وحوالي ٢٥٠ – ٣٥٠ كجم تمر تحت ظروف نهر النيل والولاية الشمالية، حيث يصل مرحلة التمر علي النخيل، موعد نضجه أوائل يوليو وحتي سبتمبر يفضل خفه عند التلقيح. الثمرة فى طور الخلال صفراء فاقعة يميل إحدى خدى الثمرة للون البرتقالى طعمه حلو يكاد يخلو من المادة العصفية القابضة ولهذا يؤكل فى طور الخلال والرطب والتمر ويفضل رطبه على معظم أصناف التمور، والتمر أصفر مسمر لين شكل الثمرة بيضى محدب القشرة رقيقة منفصلة عن اللحم عادة فى بعض أجزاء الثمرة، اللحم سميك خالى من الألياف ذو نكهة لذيذة، وعند زراعته في الأراضي الخصبة (الجروف والجزر النيلية) يصاب بال Black nose (الأنف الأسود) بل تتفاقم أحيانا الي الأصابه بالوشم والتشطيب، وذلك أكثر من زراعته في الراضي الثقيلة. ولكن عيوب ثمار البرحي في الأرض الطينية صغر حجم التمرة مقارنة بالرمليه وعموما هو من أجود التمور المستوردة نجاحاً في السودان يصعب تخزينه لمدة طويلة وأقصى مدة له في التخزين المبرد العادي وليس المجمد حوالى الثلاث أسابيع يمكن ان يترك حتى يصل مرحلة التمر ويمكن ان يعرض مباشر (ولاية الخرطوم أكثر المناطق التي تمتاز به).

٣٠- المجهول أو المجدول

من أفضل أنواع التمور عالمياً وأغلاها، وأستقدمت في شكل فسائل نسيجية ولذلك أحيانا لها مشاكل تشيص وتتميز ثمارها بنكهه فريدة من الكراميل والعسل البري، وتشتهر بحجمها الكبير. ولها فوائد صحية عديدة، خصوصاً أنها تحتوي على سعرات حرارية قليلة، ونسب مرتفعة من البوتاسيوم ومضادات الأكسدة والفيتامينات والمعادن. نجحت زراعته في كل ولايات السودان ولكن تميزت في ولايتي الشماليه ونهر النيل ولأهميته عالمياً ننصح التوسع في زراعتها بعد الدراسة المتأنية للسوق العالمي حيث أوضحت العديد من الدراسات أن أستهلاك العالم من التمور لا يتعدي ثلاثون الف طن ولدينا ايضاً تجربة بعض الأقطار العربية حيت توسعوا في صنف الخلاص علي حساب الأصناف الأخري لأنه أعلي ألأصناف ثمناً والأن يعتبر أقلها سعراً وبدأ مزارعي هذا الصنف في أتلاف فسائله وعزوفهم علي زراعته وأتجاههم للسكري والصقعي.

يمتاز المجهول النامي في شمال السودان عموماً، بأن لون الثمار يتحول إلى اللون العنبري المحمر وبخطوط رفيعة سمراء والتمر لونه أحمر شفاف ومغطي بطبقة شمعية رقيقة والثمار شكلها بيضاوي مستطيلة عكس النامي في الخرطوم وجنوب الخرطوم حيث يكون اللون غامق جداً والثمار اصغر حجما، يصل طول الثمرة تحت ظروف كحيلة في شمال السودان حوالي٣٨ – ٤٠ سم، ٢٦ – ٣٢ مم وقد يصل الوزن للثمرة ٣٠ جم والقشرة ملتصقة باللحم وتنكمش مع اللحم مكونة

تجاعيد كثيرة خشنة وسمك اللحم ٥ – ٧ مم وقليل الألياف ولذيذ الطعم وننصح المزارعين بخفه عندما تصبح حجم الثمرة بقدر الحمصة ويترك علي الشمراخ الواحد ١٠ – ١٥ ثمرة وقد تمكن المزارع الحاج بشير محمد عيد من أنتاج حجم الجامبو في مجمعاته بكحيلة ودقش وعموما ينتج في مجمعاته الوراثية بنهر النيل والشمالية حوالي ١٠٠ – ١٢٠ كجم تمر/النخلة وما زال نخله فتياً.

لأهمية المجدول كتمرة عالمية لها مميزات تفضيلية كثيرة وواعدة تحت ظروف شمال السودان ولاننا في برنامج التوسع في النخيل القومي نري أهمية التركيز و التوسع في هذا الصنف شمال الخرطوم والتركيز عليه في ولايتي الشمالية ونهر النيل. قد تمت زراعة كميات لابأس بها من فسائل هذا الصنف لتميز أنتاجها في عدة مواقع بشمال السودان ومعظمها لم تصل مرحلة الإنتاج الفعلي بعد وتعرض مباشره بأحجام مختلفة منها حجم الجامبو الذي بياع بالحبة التي تصل الي دولار في السوق الاروبي والأمريكي وهو صنف واعد في السودان.

المجدول أو المجهول معناها من اصل غير معروف، مجدول يعني ذو قيمة بالأمازيغية من الأصناف المغربية و يحتل الصدارة في الأسواق العالمية لحجم ثمرته الكبيرة واتزان حلاوته وتميزه بالنكهة و الشكل الجميل وهو من الأصناف الرطبة.

تحتاج ثمار المجدول إلى إجراء عملية الخف لأن تزاحم الثمار يجعل حجمها صغير ويزيد من درجة الحرارة ويبكر النضج.

× يحتاج إلى معدلات حرارية عالية لنضج الثمار.
× كثير الفسائل والرواكيب.
× تنجح زراعته في كافة أنواع الترب.
× مقاومة لملوحة التربة وللجفاف وللرياح.

انتشرت زراعة صنف المجدول في العديد من بلدان زراعة النخيل وإنتاج التمور، لما يتمتع به من ميزات. منها كبر حجم الثمار وتحمل الشحن والنقل وارتفاع اسعاره في الاسواق العالمية ولاكثاره بالزراعة النسيجية.

جدول (٥) الدليل التسويقي لتمورالمجدول

الدرجة	وزن التمرة (جم)	عدد حبات التمر في (الكجم)
سوبر جمبو	٢٩–٣٠	٣٥–٤٧
جمبو	٢٤–٢٩	٤٨–٥٦
كبيرة	٢٠–٢٤	٥٦–٦٨
متوسطة	١٥–٢٠	٦٨–٨٠
صغير	أقل من ١٥	٨٠–٩٢

ملاحظات عامه

الحرارة العالية والرطوبة تعطي نضج كامل وثمار ذات لحم سميك وغامقة اللون بينما في المناطق الجافه والصحراوية والتي يكون الجو فيها بارد ليلاً تكون الثمار فاتحه اللون. من الملاحظات العامه في الترب الطينية والثقيلة يكون اللون غامق اكثر من الرملية، وكذلك في الترب الغنية بالمادة العضوية.

– انخفاض الرطوبة والجفاف مع هبوب رياح جافة وساخنه وعدم تنظيم الري في مرحلة الخلال يسبب الذنب الابيض او ابو طويق.

– ارتفاع درجة الحرارة مصحوبا بارتفاع الرطوبة النسبية خلال المراحل الاولى لنمو وتطور الثمار يسبب انفصال القشرة عن اللب.

– إن تعرض الثمار لأشعة الشمس المباشرة خاصة عند الحرارة المرتفعة الى ٥٠ درجة مئوية في بعض المناطق الجافة يؤدي إلى إصابتها بلفحة الشمس Sun Scald وخاصة جزء الثمرة المقابل للشمس مما يؤثر على قيمتها التسويقية – هكذا فلنعمل جميعاً علي أن تصبح التمرة الأولي في شمال السودان بعد البتمودة والقنديلة.

لأهتمام مركز بحوث المحاصيل البستانية بتقيم أداء وسلوك الأصناف الرائدة المستوردة حديثاً بهدف تجويد عملياتها الفلاحية فقد قام المركز بدراسة وتقييم الأصناف عمبره والصقعي والمجهول مقارنة بالمشرق ودلقاي والمشرق ود خطيب.

٣١- العجوة Ajwa

توصف بأنها سيدة ثمار الدنيا إذ كان الرسول (ص) يفضلها عن الأنواع الأخرى. تتميز تمور عجوة المدينة بشكلها الدائري ولونها الأسود، وهي من الأنواع المفضلة للحجاج. كما أن طعمها يجعلها واحدة من أفضل التمور السعودية ناهيك عن قيمتها الغذائية؛ إذ تحتوي على السكريات والكالسيوم والماغنيسوم والحديد. ومعدل محصول النخلة ٧٠ – ٨٠ كجم/النخلة/الموسم.

٣٢- الصقعي

تنضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل يوليو وحتي سبتمبر و لون الثمرة اصفر فاتح وشكلها بيضاوي مخروطي متطاول يشبه الخلاص إلا انه اكبر حجما، لون القمع اصفر ومنخفض عن مستوى سطح الثمرة وقمته بارزة والندبة واضحة لون البذرة بني ويظهر لمعانها بعد رفع الغشاء الخارجي والنقير في وسط البذرة والشق البطني متوسط العرض والعمق ومتناسق ولا يصل إلى نهاية البذرة. مذاق الثمرة في مرحلة البسر حلو مع وضوح الطعم القابض لارتفاع نسبة المادة الدباغية والألياف قليلة، لون الرطب كهرماني والتمر بني ويعتبر من الأصناف الجافة. يستهلك رطباً وتمراً ويعتبر من الأصناف الجيدة جداً، وينصح بنشر زراعته في جميع أنحاء القطر وخاصة الولاية الشمالية ونهر النيل. ومعدل محصول النخلة ٢٥٠ – ٣٥٠ كجم /النخلة/الموسم ويفضل حصاده كرطب ويخزن تحت الصفر – ٣م مئويه وينصح بالتلقيح مباشرة بعد أنشقاق الطلع وتغطيته بأكياس ورق مثقبة

صقعي كحيلة

٣٣- السكري

تنضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل يوليو وحتي سبتمبر كتمر ويتميز بأنه شديد الحلاوة والثمره شكلها إهليجي منتفخ الوسط قليلاً، متوسطة الحجم، والقمع متوسط أصفر اللون ذو بقع مسمرة والحافة مستوية، البسر لونه أصفر ذو مذاق حلو عفصي خفيف، وفي الرطب يكون الطعم جيد مرغوب أما التمر فطعمه ممتاز ذو حلاوة زائدة وقوام هش، جادت في شمال السودان ونهر النيل تنتج النخلة حوالي ١٢٠ – ١٥٠ كجم /نخلة/السنة.

سكري أنتاج السليت

٣٤-الخصاب Khasab

صنف متأخر و تنضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل سبتمبر وحتي نوفمبر تتميز نخلة الخصاب بجمال جذعها الضخم وأنتشار سعفها المتدلي و المتوسط الأنحناء كما أن الصنف خصاب من التمور الحمراء اللون في مرحلة البسر علماً أن هذا الصنف أنتشر بشكل كبير حاليا لجودته ووزن الثمرة كبير والبذرة صغيرة جداً ويستهلك رطب وتنتج النخلة حوالي ١٢٠ – ١٥٠ كجم /نخلة/السنه تحت ظروف دنقلا بالولاية الشمالية.

خصاب

٣٥- خنيزي

تتميز بلونها الوردي الغامق وشكلها البيضاوي. تحتوي على نسب عالية من السكريات والأملاح والفيتامينات والمعادن وهو من الأصناف التجارية الممتازة ويجود في المناطق ذات الرطوبة العاليه وهو ذو أنتاجية جيدة و عالية في مرحلة الرطب وتنتج النخلة حوالي ١٢٠ – ١٥٠ كجم/نخلة/السنة وتنضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل يوليو وحتي أغسطس. يحصد في

مرحلة الرطب طازجاً وخزنه تحت درجة حراره ١٨ – ٢٢ مئوية تحت الصفر ولوحظ أصابة الثمار بالذبول عند أرتفاع درجة الحرارة وعدم أنتظام الري وتتفاقم ظاهرة التساقط (تساقط يونيو) تحت الولاية الشمالية.

خنيزي

٣٦- سبق الجوع

من التمور الرطبة المنتخبة لتبكيرها الشديد في النضج مقارنة ببقية الأصناف المبكرة التقليدية مثل المدينة والبرير وهي من تمور منطقة الرباطاب وقريبة الشبه بالخنيزي جداً غي أنها أكثر حلاوة وتنتج النخلة حوالي ٢٠٠ – ٢٥٠ كجم /رطب/السنة وتنضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل يوليو وحتي أغسطس ونسبة اللب/البذرة عالية جداً وحتاج لمزيد من الدراسات الفلاحية حيث يعاب عليها عدم أنتظامها في الحمل سنوياً

سبق الجوع – منتخب مبكر

٣٧- تمرة فاطمة

من التمور الرطبة المنتخبة لتبكيرها الشديد في النضج (من منطقة الرباطاب) ممتازة في كل خواصها الكيميائية والمورفولوجية – خالية تماما من الألياف.

تمرة فاطمة

٣٨- عنبرة

تنضج ثماره تحت ظروف السودان في أوائل يوليو وحتي سبتمبر و تعد تمور العنبرة من أفضل انواع التمور في السعودية وأكثرها رواجاً بفضل طعمه الرائع وتميزه بشكل مستطيل ولونه الأحمر بالإضافة إلى كونه لين وحجمه كبير وقد أستقدم للسودان كفسائل نسيجية وجادت جداً تحت ظروف السودان المناخية وأعطت ثماراً حمراء غامقة مستطيلة كبيرة الحجم، تجود في شمال

السودان ونهر النيل وتنتج النخلة ٨٠ – ١٠٠ كجم تمر ويجفف في غرف ذات تهويه جيدة.

٣٩- الخلاص Khulass

أستقدمت للسودان كفسائل نسيجية و وأعطت ثمار ذات خصائص ممتازة في جميع أنحاء القطر. لون بسرها أصفر مشمشي عفصي المذاق بحلاوة والرطب كهرماني فاتح شمعي شفاف غير لاذع الحلاوة وممتاز الطعم والتمر كهرماني محمر بغبرة شمعية خفيفة شكل الثمرة بيضي القاعدة مبتورة ومائلة، القمع كبير بارز القمة والحافة غائرة ووضعة مائل والثمرة متوسطة الحجم واللحم لين شفاف عسلي اللون قليل أو عديم الألياف لذيذ الطعم غير حاد الحلاوة ويسوق رطباً أو تمر، ينضج وسط الموسم في كل أنحاء السودان من أوائل يوليو وحتي أوائل سبتمبر.

أنتاج النخلة حوالي ٦٠ – ٧٠ كجم /سنة/النخلة رطب ويصلح للتخزين المبرد ويمتاز بمقاومته للجفاف وتصلح زراعته في المناطق السكنية لجمال نخيله ويجود زراعته في كل البيئات الرطبه والجافة ومن عيوبه انه يحتاج لكمية لقاح كبيرة جداً وتغطية العذق مباشرة بعد ذلك بأكياس ورق مثقبة ويفضل جنيه في مرحلة الرطب

٤٠- نبتت سيف Nabtat Saif

من الأصناف الممتازة والتي أستقدمت كفسائل نسيجية بسرها أصفر بلفحة برتقالية عفصي المذاق، شكل الثمرة بيضوي منتظم منتفخ الوسط يكاد يكون كروي، متوسطة الحجم، التمر دهبي مسمر لذيذ الطعم والنكهة، اللحم سميك لين القوام، ويستهلك رطباً وتمراً، ينضج وسط الموسم

وتميزت نمواً في كل أنحاء السودان.

نبتت سيف

٤١- خضري

من الأصناف التجارية والثمرة كبيرة الحجم وتتميز بخلو جلدتها من القشور وتبقي الثمار طازجة ولينة مدة طويلة لوجود سكر الفركتوز وينصح بطريقة الجني المتعدد في مرحلة الرطب ويحفظ في غرف ذات تهوية جيدة وتنتج النخلة حوالي ٩٠-١٢٠ كجم /رطب/سنة.

خضري

٤٢- شيشي

من الأصناف الممتازة والتي أستقدمت كفسائل نسيجية وتعتبر نوعيه ممتازة ووزن الثمرة كبير الي وزن اللب الي وزن البذرة وينصح بتغطية العذق بكيس ورقي مثقب طلع بعد التلقيح مباشر يحصد في مرحلة الرطب ويمكن خزنه تحت درجة حرارة صفر -٣ مئوية حيث تتحول الي تمر ويمكن تجفيفه بواسطة غرف التكييف أنتاج النخلة حوالي ١٣٠ - ١٥٠ كجم/سنة/النخلة رطب.

شيشي

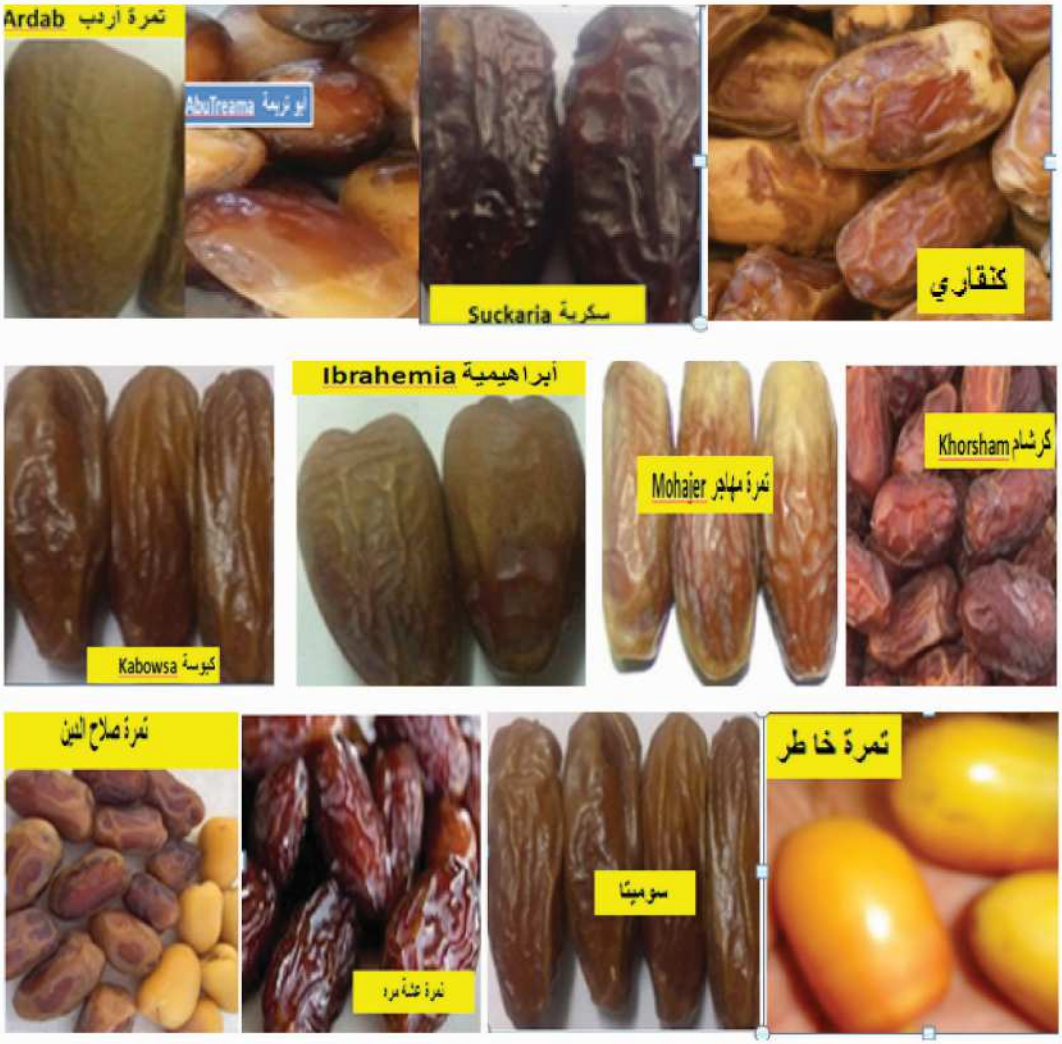
٤٣- الروثانة

من أميز الثمار الرطبه وتؤكل في جميع أطوار النضج نوعية الثمار جيدة ويجفف في غرف ذات تهوية جيدة والثمرة متوسطة لحجم أنتاج النخلة حوالي ٦٠-٧٠ كجم/سنة/النخلة رطب.

أهم تمور وادي كتم - شمال دارفور

تمت دراسة مستفيضة لحوالي سته أعوام متتالية لتقييم كل سلالات التمر النامية علي طول الوادي – وقد وكانت ٢٠٠ سلاله تم أنتخاب ٣٦ كسلالات رائدة وواعدة للتوسع فيها تحت ظروف منطقة شمال دارفور وأيضا بواسطة مجموعة المتذوقين (Pannle Test) وقدمت للجنة الأصناف القومية والتي أجازت منها الأصناف الأتية (خاطر، عشه مره، كنقاري، مهاجر، ابراهيميه، صلاح الدين، سكريه، ابو تريمه، كرشام، سوميتا، اردب، كبوسه) ولابد لنا من شكر منظمة ال GTZ لتمويلهم دراسة التقييم وذلك بهدف تكاثر الصناف المنتخبة نسيجياً وايضاً قيامهم بأعباء الندوات الارشادية والتوعوية لمدة ثلاث أعوام متتالية (داود وفاطمة، ٢٠٠٦) والجدير بذكره أن هذا العمل قد فاز بجائزة خليفة – السودان ٢٠١٧م.

تمور دارفور



المراجع:

- Bacon,G.H.1948,Crops in the Sudan- Ministry of Agric. Sudan
- Dawoud H.D.and Fatima A.El-Rauof. Evaluation of Pollination ability and metazenic effects of date palm males, on two females cultivars Mishrig Wad Laggai and Mishrig Wad Khatiab at New Halfa Sudan Journal of Agricultural Research VOL.,12-2008
- Dawoud H.D.and Fatima A.El-Rauof, Evaluation of some seedlings date palm cultivars grown along Wadi Kutom. Journal of Advanced and Innovative Research .Vol., 4, Issue 4, April, 2015
- Dawoud H.D. and Fatima A.El-Rauof, Metazenia effect of sex males on Maturity period, Quality and yield of Barhi Date Palm variety under Khartoum conditi Sudan Journal of Agricultural Research Vol., 21-2015
- Dawoud H.D ,Fatima A.El-Rauof, and Islam K. Saeed Physico-chemical Evaluation of Some Introduced Date Fruits Cultivars grown under Sudanese conditions , Persian Gulf Crop Protection, March 2014 , Volume 3 Issue 1
- Nixon.R.W. Possibilities of improving date culture in the Sudan. Information Production centre,Dept.of Agric Khartoum- Sudan. (1966)
- Tothell,S.D. London,oxford Universry .Press 1948 Amen House LondonEC.4

المراجع العربية:

- البكر ، عبد الجبار (1972) نخلة التمر ماضيها وحاضرها والجديد فى زراعتها وصناعتها وتجارتها - مطبق العالي - بغداد.
- التقارير السنويه ومضابط لجان هيئة البحوث الزراعية (لجنة إجازة العمليات الفلاحيه ولجنة الآفات والأمراض واللجنة القوميه لإجازة الأصناف منذ 1995 - 2005) .
- داؤود حسين داؤود وفاطمة عبد الرؤوف احمد (1998) - تقانات إنتاج النخيل بوادى كتم - نشرة إرشاديه - المشروع الألمانى لتنمية وادى كتم - (GTZ) .
- داؤود حسين داؤود ومحمد إبراهيم عبدالكريم - دراسه (تطور إنتاج وتسويق التمور والإستفاده من مخلفات النخيل فى السودان) دراسه قطريه-المنظمه العربيه للتنميةالزراعية 2004.

إعداد المادة العلمية والبحثية
هيئة البحوث الزراعية
بروفيسور. فاطمة عبدالرؤوف أحمد - مدير مركز بحوث المحاصيل البستانية
بروفيسور. داود حسين داود - المنسق القومي لبحوث الفاكهة
التصميم قسم الإصدارات - إدارة الإعلام الزراعي بالإدارة العامة للإرشاد الزراعي ونقل التقانة الإتحادية

نوفمبر ٢٠٢٠م