

الفصل الخامس

البسلة

تعريف بالمحصول

تعد البسلة أحد أهم محاصيل الخضر التي تتبع العائلة البقولية Leguminosae . تعرف البسلة (أو البازلاء) فى الإنجليزية باسم peas ، وتسمى علمياً Pisum sativum . ويندرج تحت هذا النوع صنفان نباتيان ؛ هما :

١ - الصنف النباتى P.sativum var. humile :

يضم البسلة العادية التى تؤكل بنورها فقط ، سواء أكانت خضراء garden peas ، أم جافة field peas .

٢ - الصنف النباتى P.sativum var. macrocarpon :

يضم البسلة التى تؤكل قرونها كاملة ، أو ما يعرف بالبسلة السكرية .

يغلب الظن أن موطن البسلة يقع فى المنطقة الممتدة من وسط آسيا حتى شمال غرب الهند وأفغانستان والمناطق المجاورة . كما توجد مناطق نشوء ثانوية فى كل من الشرق الأدنى ، وهضاب الحبشة وجبالها . وقد عرفت البسلة عند قدماء المصريين ، والرومان ، والأغريق ، ووجدت بنورها فى مقابر قدماء المصريين .

تعد البسلة الخضراء من الخضر الغنية بجميع العناصر الغذائية ، وتفوق البسلة الجافة البسلة الخضراء فى القيمة الغذائية باستثناء محتواها من فيتامينى أ ، وجـ (جدول ٥ - ١)

جدول (٥ - ١) : المحتوى الغذائى لبذور البسلة الخضراء والبسلة الجافة فى كل ١٠٠ جم من البذور .

المكون الغذائى	البذور الخضراء	البذور الجافة
الرطوبة (جم)	٧٨	١١٧
السرعات الحرارية	٨٤	٣٤٠
البروتين (جم)	٦٣	٢٤١
الدهون (جم)	٠.٤	١.٣
الكربوهيدرات الكلية (جم)	١٤.٤	٦٠.٣
الآلياف (جم)	٢.٠	٤.٩
الرماد (جم)	٠.٩	٢.٦
الكالسيوم (ملليجرام)	٢٦	٦٤
الفوسفور (ملليجرام)	١١٦	٣٤٠
الحديد (ملليجرام)	١.٩	٥.١
الصوديوم (ملليجرام)	٢	٣٥
البوتاسيوم (ملليجرام)	٣١٦	١٠٠٥
فيتامين أ (وحدة دولية)	٦٤٠	١٢٠
الثيامين (ملليجرام)	٣٥	٠.٧٤
الريبوفلافين (ملليجرام)	٠.١٤	٠.٢٩
النياسين (ملليجرام)	٢.٩	٣.٠
حامض الأسكوربيك (ملليجرام)	٢٧	—
المغنيسيوم (ملليجرام)	٢٥	١٨٠

الوصف النباتى

الجنر وتدى متفرع ومتعمق فى التربة . الساق إما قصيرة dwarf (٣٠-٩٠سم) ، وإما متوسطة الطول (٩٠ - ١٥٠ سم) ، وإما طويلة متسلقة (١٥٠ - ٣٠٠ سم) حسب الصنف . تكون الساق مجوفة ، وتتفرع - عادة - عند العقد السفلى للنبات .

إنبات البنور أرضى ! بمعنى أن الفلقتين تبقيان تحت سطح التربة . الأوراق مركبة ريشية فردية ، يتركب كل منها من ١ - ٣ أزواج من الوريقات وورقة طرفية ، تتحور هى