

فول البازلاء

اسم العائلة : الفصيلة البقولية
اسم المحلي : فول مصري



مقدمة

عشب

فول البازلاء او الفول المصري، هو نوع من البقوليات يتميز بإنتاج بذور مسطحة في قرون كبيرة وسميكة. من بين أقدم النباتات التي تم زراعتها لبذورها القابلة للأكل. نشأ الفول في الشرق الأوسط وانتشر الآن على نطاق واسع في جميع أنحاء العالم.

في السودان، يعتبر الفول احد المحاصيل الرئيسية التي يتم زراعتها واستهلاكها. يتم زراعته بشكل رئيسي كمحصول شتوي في ولاية نهر النيل، والولاية الشمالية و منطقة الرهد و ولاية الخرطوم، وولاية الجزيرة. يتم استهلاكه كوجبة إفطار وعشاء يومية للعديد من سكان المناطق الريفية والحضرية.

سبل العيش/الثقافة

الزراعة

تحضير الأرض: يتضمن الحراثة وكسر الكتل، ويجب أن تكون السراية على بعد 60 سم.

زراعة البذور: تتم في أوائل نوفمبر. على جانبي السراية، يتم عمل حفر بأبعاد 20 سم. يتم وضع بذرتين في كل حفرة، ويمكن أيضًا زراعتها عن طريق البذر المنتثر ولكن يجب أن تكون الأرض مسطحة تمامًا ويجب زيادة كمية البذور لضمان نسبة انبات عالية تمكن من الحصول على أعلى إنتاجية.

الري: عادة ما يتم ري الأرض قبل الزراعة بسبب تأثيرها في زيادة الإنتاج والتخلص من الأعشاب الضارة. فترات الري خلال الموسم هي كل 10 أيام من الانبات حتى الإزهار، وكل 7 أيام بعد الإزهار وأثناء ملء الثمار.

قلع الأعشاب الضارة: قلع الأعشاب الضارة توازالتها عملية مهمة لنمو المحصول لأنها إذا تركت يمكن أن تقلل من الإنتاج. تُزال الأعشاب الضارة مرة أو مرتين بواسطة المعول خلال نمو النبات الخضري للمحصول بين 3-6 أسابيع.

الحصاد: يتم في حوالي 110-120 يومًا بعد الزراعة، أي عندما يصل المحصول إلى 80-90% من الإصفرار. يجب حصاد المحصول عندما ينضج حتى لا يؤدي التأخير أو الحصاد المبكر إلى انخفاض الإنتاج. يتم الحصاد عادة باستخدام المنجل أو السكاكين لجمع النبات بأكمله جانبًا في الحقل.

التخزين: يتم تخزين المحصول عادة في أكياس الخيش.

الفاقد: يتم استخدام أجزاء النبات الأخرى كاعلاف.

القيمة الثقافية

الفول المصري هو طعام شائع في السودان، وعادة ما يتم تناوله في وجبة الإفطار والعشاء. في شمال السودان يتم تناوله وهو لا يزال صغيرًا وطريًا. الفول المطهو (فول مصلح)، والعجينة المغلية العميقة المصنوعة من فلفلات الفول مع بعض الخضار والتوابل (طعمية أو فلافل)، وحساء الفول مع الخبز ولبن الجبن (فتة) هي الوصفات الشائعة في العديد من مناطق السودان.

الفول السوداني يعتبر علفًا ممتازًا، حيث يمكن رعاية النباتات في الحقل بعد الحصاد أو تجفيفها للاستخدام كعلف.

المعلومات غير متوفرة.

التعبيرات الثقافية

حصاد الفول المصري في الولاية الشمالية:

- موسم نمو الفول قصير نظرًا للحدود التي تفرضها درجات الحرارة العالية وضغوط الأمراض في بداية الموسم ونهايته. بالإضافة إلى ذلك، تميل درجات الحرارة العالية خلال النهار خلال الموسم إلى وضع حد أعلى للحد الأقصى المحتمل للمحاصيل.
- الطفيليات: يمكن أن تتسبب الطفيليات المعروفة باسم الهالوك، في أضرار شديدة على حقول الفول، مدمرة محاصيلها.
- الأمراض الفطرية: الفول عرضة للهجوم من قبل الفطر المعروف باسم فطر البقعة الشوكولاتية، الذي يمكن أن يكون له تأثير شديد على الإنتاج. إنه واحد من أسوأ الأمراض التي تصيب الفول، حيث تؤدي إلى تلف الأوراق.
- الآفات الحشرية مثل الأفيد الفاصولي
- الأمراض الفيروسية مثل فيروس الإصفرار النخري
- الأمراض البكتيرية مثل أنواع الزنثوموناس.

مُزروع

الدور في التنوع البيولوجي

يتميز الفول بقدرته العالية وكفاءته في تثبيت النيتروجين في التربة، مما يزيد من خصوبتها ويعزز إنتاجية المحصول القادم في الدورة. كما يتم زراعته أيضًا كمحصول غطاء لمنع التآكل.

البيئة والنمو

الفول هو محصول شتوي ينمو بشكل أفضل تحت ظروف باردة ورطبة. يُزرع في التربة ذات الملوحة العالية، بالإضافة إلى التربة الطينية. ومع ذلك، يفضل التربة الغنية. يتحمل الظروف القاسية والمناخ البارد.

متطلبات النمو:

- نطاق الحموضة (pH) 6.5-9 .
- أقصى درجة حرارة لتكوين القرون 26.1-23.7 درجة مئوية. أدنى درجة حرارة لتكوين القرون 3.8-3.2 درجة مئوية. درجة الحرارة اليومية المتوسطة لتكوين القرون 12.7-13.9 درجة مئوية.
- نطاق هطول الأمطار السنوي 700-1000 ملم.

التكاثر والتواصل

يعتبر نظام التكاثر في الفول مزيجًا من التلقيح الختطي والذاتي. يتم التلقيح الخلطي بواسطة عدد من أنواع النحل، ولكن قد يتطلب التلقيح الذاتي أيضًا زيارة النحل لتحفيز الزهرة. تُزور الأزهار العطرية من قبل مجموعة متنوعة من أنواع الحشرات الملقحة وتكون مغرية بشكل خاص للنحل الطنان. توفر الغدد الرحيقية خارج الزهرة موارد إضافية من الرحيق للملقحين والحشرات المفيدة بما في ذلك الدبابير الدانية والنمل والدبابير الطفيلية.

العمر الافتراضي

يُزرع كنبات شتوي عادة ما يستغرق من 135 إلى 180 يومًا ليتم حصاده.



الحجم

يمكن للفول المصري أن ينمو حتى طول يصل إلى 1.5-2 متر.

الأجزاء



السيقان مربعة، فارغة، فردية أو عدة، وتتفرع من القاعدة لتشكّل شجيرة.

الجذور ضحلة. تتألف من عدة جذور جانبية بالإضافة إلى الجذر الرئيسي.



الأوراق خضراء داكنة، مركبة، بطول 4-7 بوصات مع 3-7 وريقات.

الأزهار متجمعة على سيقان قصيرة في إبط الأوراق، تتراوح ألوان البتلات من الأبيض إلى الأرجواني مع بقع سوداء أو بنية داكنة أو بنفسجية.



الثمار خضراء، وهي قرون اسطوانية ذات طبقة صوفية داخلية يمكن أن تحتوي على ما يصل إلى 10 بذور.

البذور طويلة بيضاوية ولها فتحة مميزة على الجانب القصير منها

Image(s) source :

Link(s)

Compiled By: