

بداخلهما أعضاء التذكير وأعضاء التأنيث. يتكون الطلع من ١٠ أسدية فى محيطين، وتبقى السداة الخلفية منفردة .. بينما تلتحم خيوط الأسدية التسعة الأخرى وتشكل أنبوبة سدائية تضم بداخلها المتاع. يتركب المتاع من كربلة واحدة، تحتوى على حجرة واحدة، ويوجد بداخلها صفان متقابلان من البويضات على الطرز البطنى، والمبيض علوى، والتلقيح ذاتى غالباً، ولكنه يكون خلطياً بالحشرات، والثمرة إما قرنة Pod، أو بقلة legume. وتعرف البقلة بأنها ثمرة تتكون من غرفة واحدة، تتفتح من طرزها الظهري والبطنى عند النضج. والبذور لا إندوسبرمية عادة.

ويمكن التمييز بين أنواع الخضر البقولية الرئيسية على أساس شكل الورقة كما يلي:

١ - الورقة مركبة ريشية فردية تتكون من ثلاث وريقات:

- أ - الوريقات خشنة مغطاة بشعيرات، والأذينات صغيرة جداً: الفاصوليا.
ب - الوريقات ناعمة غير مغطاة بشعيرات، والأذينا كبيرة وظاهرة: اللوبيا.

٢ - الورقة مركبة فردية، والوريقة الطرفية متحورة إلى محلاق:

- أ - المحلاق كبير، والأذينات كبيرة: البسلة.
ب - المحلاق أثرى صغير، والأذينات صغيرة: الفول الرومى.

وللمزيد من التفاصيل عن الوضع التقسيمى، والوصف النباتى لمحاصيل الخضر التابعة للعائلة البقولية .. يراجع كل من: Hedrick (١٩٣١)، و Purseglove (١٩٧٤)، و Smartt (١٩٧٦)، و Nat. Acad. Sci. (١٩٧٩).

تعريف بالبسلة

تعرف البسلة (أو البازلاء) فى بعض الدول العربية باسم بزاليا، وتسمى بالإنجليزية peas، وتميز أساساً إلى طرازين: garden peas، وهى التى تزرع لأجل بذورها الخضراء، و field peas وهى التى تزرع لأجل بذورها الجافة. ويعرف كلاهما علمياً باسم *Pisum sativum* L. (ومن الأسماء العلمية الأخرى التى كانت تعرف بها البسلة سابقاً: *P. hortense*، و *P. sativum* subsp. *hortense*).

ويضم النوع *P. sativum* صنفين نباتيين هما:

١ البسلة العادية التي تؤكل بذورها سواء أكانت خضراء، أم جافة: *P. sativum* var. *humile* Poir.

٢ البسلة التي تؤكل قرونها كاملة أو البسلة السكرية: *P. sativum* var. *macrocarpon* Ser.

أما الاسم العلمى *P. arvense* L. .. فإنه كان يطلق على البسلة التي تزرع لأجل بذورها الجافة، إلا أنه ليس له ما يبرره، ولم يعد مستعملاً.

وتعد البسلة الخضراء العادية من الخضر المفضلة فى عديد من دول العالم باستثناء الدول الاستوائية التي يشيع فيها استعمال البسلة الجافة (ربما لسهولة تخزينها)، بينما تلقى البسلة السكرية إقبالاً من المستهلكين فى دول الشمال بصورة عامة، أما الاستعمال الأكبر للبسلة فى دول الشمال (والدول المتقدمة بصورة عامة) فهو كغذاء للحيوانات الزراعية.

الموطن

يغلب الظن بأن موطن البسلة يقع فى جنوب غرب آسيا حيث ترجع بقاياها الأثرية إلى ٧٠٠٠-٦٠٠٠ سنة قبل الميلاد، وكذلك المنطقة الممتدة من وسط آسيا حتى شمال غرب الهند وأفغانستان والمناطق المجاورة. كما توجد مناطق نشوء ثانوية فى كل من الشرق الأدنى، وهضاب وجبال الحبشة. وقد عرفت البسلة عند قدماء المصريين، والرومان، والإغريق، ووجدت بذورها فى مقابر قدماء المصريين (Hedrick ١٩١٩). وللمزيد من التفاصيل عن موطن وتاريخ زراعة البسلة .. يراجع Hedrick (١٩١٩) و (١٩٢٨).

القيمة الغذائية

تزرع البسلة إما لأجل بذورها الخضراء أو الجافة، كما تزرع أصناف قليلة منها لأجل قرونها التي تستهلك كاملة. ويبين جدول (١-١) المحتوى الغذائى لبذور البسلة الخضراء والجافة فى كل ١٠٠ جم من البذور (عن Watt & Merrill ١٩٦٣). ويتضح من