الحبوب الصفراء فى الارز المصرى

يرجع معظم السبب فى أغلب الآفات التى تصيب الحاصلات الزراعية الى التهاون وعدم الاهتمام بما قد يصيب الغير بأذى وعدم التعاون بين الافراد والامثلة على ذلك كثيرة فمثلا يحصل أن يكون لدى بعض الزراع تقاوى جيدة من نوع ما و بجانبها بعض مالا يصلح لأن يكون تقاوى بل ور بما كان أيضا محتويا على جراثيم ديدان أو آفات ضارة فلا يتورع هذا البعض عن إضافة جزء من هذه البزور الغير الصالحة الى التقاوى الجيدة ليتخلص منها من جهة وليجنى من ذلك ربحا ضئيلا عاجلا . لابد وأن يعود عليه بالضرر فيما بعد .

إن النجاح فى أى عمل من الاعمال يتوقف الى حد كبير على دقة مراقبة ذلك العمل فى جزئياته وكلياته ثم الرغبة فى الاستطلاع وقوة الملاحظة سعيا وراء التحسين

ويمكن اجمال الخطوات المتتابعة فى محصول الارز والاخطاء التى يتعرض لها زراعه فيما يأتى : —

أولا — عند مايكون الأرز ناميا فى الحقل وتم نضجه فلا يمكن أن توجد به الحبوب الصفراء بتاتا .

ثانيا — تتسبب الحبوب الصفراء بعد هذه المرحلة من رطوبة تصيب الحبوب ولا تفارقها قبل مضى زمن ما .

ثالثا — إذا أصاب سيقان المحصول ركود فى أرض مبتلة أصاب العطب جزءا من السيقان وكان ذلك سببا فى إتلاف قيمة المحصول .

وقبل أن ننتقل الى النقطة الرابعة نقول إن دواء هذه الحالة هو . —

ا — تجفيف الأرض من الماء قبل النضج بزمن يتراوح بين أسبوع وأسبوعين

حسب حالة السيقان وركودها من عدمه . ولايخشى من نقص المحصول بسبب ذلك لأن الأرز كـكل نبات يمكنه أن يعيش فى الأرض اللينة .

ب — ضم الأرز قبل الافراط فى الجفاف اذا خيف من ميل السيقان وركودها ولا ضرر على الحبوب لأنها تمتص بعض الغذاء مادامت على ساقها .

رابعا — ان عملية ضم الأرز تتم عادة فى أرض مجففة ولـكن يقوم بعض الزراع أحيانا بهذه العملية والأرض ملأى بالماء وهذا مايجب الاقلاع عنه بتاتا .

خامسا — يبقى الأرز بسيقانه بعد الضم زمنا ما بالحقل قبـل دراسه وفى هذا الوقت يصاب من جهة اصفرار الحبوب بأعظم ضرر عن أى مرحلة أخرى من مراحل وجوده على السيقان ذلك أن الأرز يوضع وهو على شكل حزم أكواما ويبقى على هذه الحالة مددا مختلفة حتى يدرس . ويجب فى هذه الخطوة مراعاة النقط الآتية :

ا — ألا تـكون الاكوام كبيرة بحيث لايتعدى عدد حزم الـكوم الواحد خمسة مثلا .

ب — ألا تتصل حبوب واحدة أو أكثر من الحزم بالارض .

ولاشك أن كثرة عدد حزم الـكوم ينشأ عنها اصفرار الحبوب وانباتها داخـل الحزم سواء أكانت الحزم ملاصقة للارض بتأثير الرطوبة أوغير الملاصقة بتأثير الضغط وارتفاع درجة حرارة الـكوم وفى هذه الحالة يتلف المحصول تلفا ذريعا .

سادسا — لاينبغى أن يطول انتظار الارز أمام آلة الدراس مكدسا اكداسا بل يجب ألا يتعدى ماينقل منه لهذا الغرض مايكفى لسد حاجة الآلة يوما أو بعض أيام

والى هنا تنتهى الملاحظات الخاصة باصفرار الحبوب حالة وجودها على النبات

سابعا — ليس الدراس بالنوارج سببا فى اصفرار الحبـوب إذ لاعلاقة له بذلك مطلقاً .

ثامنا — وجود الارز بالجرن بدون مظلات يحدث أكبر تلف للارز من جهة الحبوب الصفراء عن أى مرحلة أخرى من مراحل مابعد الدراس فى الاحوال الآتية :

ا — الارض المرشحة اذا ظلت عليها كومة الحبوب طويلا بدون تقليب .

ب — فى أى أرض وفى أى جهة اذا سقط مطر وكان الارز موضوعاً على الارض الزراعية مباشرة والتوصية العملية لذلك هى سرعة التقليب تقليباً كليا .

واذا لم يعمل التقليب المذكور فى نفس اليوم أو على الاكثر فى اليوم التالى لاستمرار المطر فلا مفر من تلف المحصول .

تاسعا — ماقيل فى البند الثامن ينطبق على الحبوب فى المخازن ذات الارضية الزراعية اذا طال زمن التخزين ولم يعمل تقليب .

عاشرا — يجدر عمل إذاعة فى محيط تجار تبييض الارز بمقتضاها يفحص صاحب المصنع بنفسه الرسالات الواردة له للتبييض وفرز ما كانت نسبة الحبوب المعطوبة فيه ظاهرة على حدة وما كان خالياً منها أو يكاد يكون خاليا على حدة . وتعرف الحبوب المعطوبة قبل قشرها بسمرة قشورها سمرة مشوبة بالتعفن بخلاف اللون الابيض الحى النضر فى الحبوب السليمة .

وهناك طريقة عملية لاتكلف شيئا لتلافى تلف الحبوب الناشىء من أرضية الجرن أثناء تخزينه فى الجرن فى العراء وبدون فرشة وعلى الاخص فى الجهات الكثيرة الامطار

وتتخلص فى تقسيم تعبئة الارز فى الزكايب الى قسمين منفصلين تمام الانفصال فالقسم الاول عبارة عن الطبقة القريبة من سطح الارض ويبلغ سمكها ٣٠ سنتمترا وتكون عادة أقل جودة من بقية المحصول لاحتوائها على نسبة كبيرة من الحبوب الصفراء والتالفة وتعبأ فى زكايب على حدة والقسم الثانى وهو الحبوب السليمة وتعبأ فى أكياس أخرى على حدة وهذه الطريقة تضمن حصر الحبوب الرديئة فى زكايب معدودة بدلا من بعثرتها فى كافة الزكايب .

محمد محمد الديب
اخصائى بقسم تربية النباتات