



البامية، إصابع السيدة

اسم العائلة :
البامية

الخيارية



مزروعة وبرية

الدور في التنوع البيولوجي



البامية كمحصول متكيف جيد يُزرع في المناطق الاستوائية والشبه استوائية، يدعم حياة حوالي 112 نوعاً من الحشرات تحت 106 جنساً، 56 عائلة و 10 في نظامه البيئي.

البيئة والنمو



تنمو البامية بشكل جيد تحت أشعة الشمس الكاملة في تربة غنية بالمواد العضوية ورطبة وجيدة التصريف.

متطلبات النمو:

- درجة الحموضة pH التي تتراوح بين 6.0 و 6.8.
- درجة الحرارة المناسبة لنمو طبيعي تتراوح بين 24 و 28 درجة مئوية. أما درجة الحرارة المناسبة للنباتات الجيد تتراوح بين 25 و 35 درجة مئوية.
- تتراوح كمية الأمطار السنوية بين 500 و 3000 ملم.

التكاثر والتواصل



البامية هي نبات يتلقى التلقيح الذاتي ولها أزهار ذات جنسين ولكن غالباً ما تتلقى التلقيح الخلطي. نظراً لجاذبية أزهارها الذهبية ووجود الغدد الرحيقية، فإنها تجذب النحل والفراشات والحشرات الأخرى.

العمر الافتراضي



تحتاج البامية من 90 إلى 100 يوماً للنضوج من بداية الزراعة إلى الحصاد.



الحجم



تنمو البامية بارتفاع يتراوح بين 1 إلى 2 متر.

الأجزاء



السيقان غالباً ما تكون محمرة قليلاً، بسيطة، صلبة ومشعرة.



الجذر رئيسي قوي والعديد من الفروع الأفقية تقريباً بنفس الطول، ومعظمها يمتد أفقياً، وتملاً فروعها العديدة السطح العلوي بعمق 8 بوصات من التربة.



الأوراق على شكل قلب، ثلاثية إلى خماسية الفصوص، مسننة بشكل خشن إلى محدب ولها أذينات رفيعة.



الأزهار صفراء أو بيضاء مائلة للصفرة مع بقعة بنفسجية عند القاعدة.



الثمار علب طولها بين 7-25 سم، وعرضها بين 1.5-3 سم، وهي أسطوانية، ذات 5 زوايا، مدببة، ومغطاة بشعر بسيط.



البذور كثيرة، بيضاوية، بنية داكنة، خالية من الشعر.

مقدمة

شجيرة

البامية، هي شجيرة أصلية لأفريقيا الاستوائية وآسيا. تُزرع في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية والمناطق الدافئة في جميع أنحاء العالم. تتميز النبتة بسيقان فريدة مغطاة بالشعر تحمل أوراق كبيرة خضراء عميقة الثنيات بشكل قلبي، وقرون بذور خضراء مشقوقة طويلة ومغطاة بالشعر.

في السودان، تُزرع البامية بشكل رئيسي في ولايات الشمال ونهر النيل وسنار وكردفان وكسلا والقضارف والجزيرة والخرطوم. هي محصول متكيف تماماً يُزرع في جميع أنواع التربة في فصول الصيف والخريف والشتاء. يُزرع بشكل رئيسي لثماره، التي يتم تناولها مطبوخة في العديد من أنحاء السودان، سواء كانت طازجة أو على شكل مسحوق مجفف. في شمال السودان، يتم أيضاً استهلاك أوراق البامية كطعام. كما يوجد أيضاً نوع محلي من البامية ينمو كنوع بري في شرق السودان.

سبل العيش/الثقافة

الزراعة

تحضير الأرض: يبدأ بتنظيف الحقل من بقايا المحصول السابق عن طريق جمعها وحرقها، ثم إجراء عمليات حرثاة ثقيلة وخفيفة وفقاً لطبيعة التربة، مع إضافة سماد مخمر محلي بكمية تتراوح بين 15-20 متر مكعب قبل الحرثاة النهائية. بعد ذلك، يتم تليين التربة وتحريكها وتسويتها، والخطوة النهائية في تحضير الأرض هي عمل سرابات بمسافة 70 سم بين كل اثنين. تُزرع البامية أساساً في موسمين، موسم الصيف وموسم الشتاء.

التحضير الأرضي لزراعة الصيف: اتجاه السرابات شمالاً جنوباً والزراعة على الجانب الشرقي لتجنب درجات الحرارة التي تتجاوز 35 درجة التي تسود على الجانب الغربي من السرابات، خاصة في فترة ما بعد الظهر. كما تقاطع السرابات القوة الجافة الساخنة الشمالية-الجنوبية وتقلل من شدتها.

التحضير الأرضي لزراعة الشتاء: في هذا الموسم، اتجاه السرابات شرقاً-غرباً والزراعة على الجانب الجنوبي للسرابات أفضل، حيث يتوفر أكبر كمية من الحرارة لهذه المحصولات الصيفية-الخريفية. بالإضافة إلى ذلك، يمكن زيادة التأثير عن طريق عمل حواجز من نباتات البقول أو الذرة.

زراعة البذور: تُزرع البامية مباشرة في الحقل على جانب واحد من السرابات في حفر بعمق 2-3 سم وبفاصل يبلغ 25-30 سم بينها، 3-4 بذور في كل حفرة. يتم الزراعة في حقل تم ريه مسبقاً.

الري: بعد الزراعة، يتم الري بشكل خفيف، ويتم تأجيل الري الثالث قدر الإمكان لتحفيز الجذور على النمو والانتشار عمودياً وأفقياً. مع الري الثالث، يتم سد الحفر الناقصة. خلال أسبوعين، عندما تصل النباتات إلى مرحلة الثلاثة أوراق، يتم القيام بالتقليم لنباتين أو ثلاثة نباتات في كل حفرة. يفضل أن تكون عمليات الري قريبة من بعضها البعض في الصيف كل 5-7 أيام وحسب الطقس السائد في الخريف، ومتباعدة في الشتاء كل 7-10 أيام.

الحصاد: يكون المحصول جاهزاً للحصاد بعد 45 يوماً من الزراعة في موسم الصيف ممتداً إلى 60 يوماً إذا تم زراعته خلال موسم الأمطار وقد يصل إلى 70 يوماً في موسم الشتاء. تستمر فترة الحصاد لمدة 2-3 أشهر. للحصول على ثمار عالية الجودة، يتم حصاد الثمار بعد 4-5 أيام من انفتاح الزهور وتكون فترة الانتظار بين الحصادات قصيرة، كل 3-5 أيام.

التخزين والتوزيع:، يتم نقل المحصول إلى الظل حيث يتم تعبئته في أواني مثقبة أو أكياس تسمح بالتهوية ويتم نقله إلى الأسواق. قد لا يكون التخزين الطازج للبامية ضرورياً في السودان، حيث يقوم السودانيون بتقطيع الثمار غير المباعة والفانضة وتجفيفها واستهلاكها أو تسويقها لاحقاً كيامية مجففة أو وكة. ومع ذلك، يمكن الاحتفاظ بالبامية طازجة وبحالة جيدة لمدة تتراوح بين 7-10 أيام.

القيمة الثقافية

أم رقيقة، وجبة سودانية شهيرة مصنوعة من البامية المجففة أو الوية. هي وجبة مشهورة في معظم أنحاء السودان وواحدة من الأطعمة المرتبطة بالمناسبات الاجتماعية، سواء كانت حفلات الزفاف أو الأعراس أو في العطلات.

الاستخدامات الطبية والصحية: في بعض أجزاء السودان، يُستخدم المستخلص المائي لثمار البامية كملين طبيعي في حالات الإمساك المزمن، وتستخدمه النساء أيضاً لتغذية الشعر.

التعبيرات الثقافية

المعلومات غير متوفرة.

التحديات

- تغير المناخ وزيادة الملوحة.
- مقاومة الإجهاد الحيوي مثل فيروس تموج الوريد الأصفر في البامية وفيروس تجعد الأوراق، وهما المرضين الرئيسيين، اللذين يتسببان في خسارة كبيرة في إنتاج في البامية.

Image(s) source :

Link(s)

Compiled By: