

الأعشاب والحبوب

هناك حوالي عشرة آلاف نوع من الأعشاب، ففصيلة الأعشاب من أكبر وأهم المجموعات في النباتات المزهرة.

وتشتمل الأعشاب على الحشائش العادية والحبوب مثل القمح والذرة والشعير والأرز وقصب السكر، كما تشتمل على الجامبو أطول الأعشاب، أما أقصرها فهو ذلك النوع الذي ينمو في المناطق القطبية ولايزيد طوله عن خمسة سنتيمترات.

والحبوب هي الأعشاب التي تمدنا بكثير من طعامنا مثل الخبز والأرز والمكرونة، أما معظم إنتاج السكر العالمي فيأتي من نوع من الأعشاب وهو قصب السكر.

والأعشاب لها استعمالات أخرى مثل استخدامها في إنتاج النواء والطور والورق والحبال وغير ذلك من الاستعمالات.

وفيما يلي بعض أنواع الحبوب والأعشاب.



- القمح.

ما هو الشيء المشترك بين الخبز والكمك والفطائر والمكرونة؟

الجواب هو أنها جميعاً مصنوعة من القمح، أهم محصول حبوب في العالم، وهو الطعام الرئيسي الذي يتناوله يومياً ٣٥٪ من سكان العالم.

والقمح من أوائل الحبوب التي زرعها الإنسان، وموطنه الأصلي غرب آسيا، ولا تزال هناك بعض الأنواع البرية.

والقمح الذي يستعمل للحصول على الدقيق يزرع على نطاق واسع في كثير من بلاد العالم ذات المناخ المعتدل، أما القمح الذي يستخدم في صناعة الكرونة فدقيقه أكثر لزوجة من دقيق الخبز.

- الشعير

الشعير من الحبوب الهامة التي تزرع في كثير من بلاد العالم، ولا يفوقه في الأهمية سوى القمح والأرز والذرة، والشعير يزرع منذ آلاف السنين حيث كان يستعمل في صناعة الخبز، ولكن القمح حل مكانه هذه الأيام واقتصرت استعمال الشعير على إطعام الماشية.

- الشوفان

يستعمل الشوفان أساساً كعلف للماشية، ولكنه أحياناً يستخدم في الحصول على دقيق الشوفان وفي عمل العصيدة، وهي طعام شعبي في اسكتلندا . والولايات المتحدة وكندا هما أكبر منتج للشوفان في العالم، وحبوب الشوفان هي أطول وأرفع من باقي الحبوب، والشوفان أصله نبات بري تمت زراعته على نطاق واسع منذ حوالي ألفي عام.

- النجيل المعصر

الموطن الأصلي لهذا العشب المشهور هو المناطق الاستوائية بأفريقيا، ومع ذلك فهو منتشر في كثير من بلاد العالم التي تحاول مقلومته كعشب ضار بالمزروعات خلسة الذرة والقطن وقصب السكر وغيرها.

ورغم أضرار النجيل فله فوائد هامة في رعي الماشية وتماسك التربة فلا تجرفها الأمطار والسيول، ويستعمل في تغطية المروج والملاعب الرياضية بغطاء أخضر جميل.

والنجيل من الحشائش التي تعمر طويلاً، ويستطيع التأقلم مع أنواع التربة المختلفة من رملية وطينية وغيرها، وقد تكون جذوره سطحية في التربة أو قد تتعمق فيها لأكثر من متر، وعند ترك النجيل دون رعي أو حش قد يصل طوله إلى نصف المتر.

- قصب السكر

قصب السكر نوع من الأعشاب الاستوائية الطويلة، ظهر في جزر المحيط الهندي الجنوبية منذ آلاف السنين.

وفي القرن الخامس عشر بدأ المستكشفون الأوروبيون في زراعته في سواحل أفريقيا وفي البرازيل، ولكن عندما أخذ كولومبوس قصب السكر إلى جزر الهند الغربية، أثناء إكتشافه لأمريكا بدأ النبات يزدهر هناك، وأصبح معظم السكر يأتي من القصب المزروع في جزر البحر الكاريبي.

ويزرع قصب السكر الآن في أكثر من مائة دولة في العالم على مساحة تصل إلى ١٣٠,٠٠٠ كيلومتر مربع، أما أكبر هذه الدول إنتاجاً فهي البرازيل والهند والصين.

ويمثل قصب السكر مصدراً أساسياً للدخل في عدد من دول أمريكا الوسطى مثل كوبا والدومينيكان وجامايكا وباربادوس وغيرها.

وفي مصانع السكر يتم الحصول على عصارة القصب من سيقانه، هذه العصارة تحتوي على نسبة كبيرة من السكر يتم الحصول عليه بعد عدة عمليات، ومنه أيضاً يتم الحصول على العسل الأسود.

أما فضلات الساق بعد عصرها فتستخدم علفاً للماشية أو في صناعة الورق أو تحرق للحصول على وقود رخيص.



أنواع مختلفة من قصب السكر

البامبو... ملك الأعشاب

أطول الأعشاب.

البامبو أو الخيزران نوع من الأعشاب، ولكنه عشب عملاق قد يصل ارتفاع بعض أنواعه إلى ٣٦ متراً ويصل سمك ساقه إلى ٣٠ سنتيمتراً، وإن كان هناك أنواع منه لا يزيد طولها على طول العشب العادي.

كما تتنوع ألوانه وأشكاله وأحجامه وإن كان يشترك في صفات عامة فساقه مجوفة ومقسمة إلى عقل رغم أن هناك بعض الأنواع غير مجوفة.

منفعة كثيرة.

والبامبو نبات متعدد الفوائد والاستخدامات في المناطق التي ينمو فيها، فهو يخصب التربة، ويثبتها عندما يجتاحها الفيضان أو تهزها الزلازل، ومنه صنع الإنسان مساكنه منذ القدم، كما صنع منه أسلحته التي يحارب بها مثل " أعواد الرماح" وصنع منه آلات موسيقية مثل الناي التي يُعزف عليها ولعباً للأطفال ومنه صنع الورق والأقلام التي كان يغمسها في الحبر ويكتب بها، وعلى سيقانه الخضراء نقش الصينيون القدماء كتاباتهم ومنه صنعوا قنطرة معلقة فوق نهر " مين" منذ ألف عام ولا تزال حتى يومنا هذا قوية متينة.

وفي العصر الحديث زادت منافعه واستعمالاته، فقد تمكن أحد العلماء من استخراج مادة سائلة منه تستخدم وقوداً للمركبات كما لا يزال يستخدم في صناعة الأثاث والإنشاءات ومن أطراف سيقانه يصنع غذاء يحبه الآسيويون.

أين ينمو؟

ينمو البامبو أو الخيزران بشكل طبيعي في كل قارات العالم ما عدا أوروبا وانتركيتيكا، وهو ينمو في المناطق التي تكون بمستوى سطح البحر كما ينمو على الجبال التي يصل ارتفاعها إلى حوالي أربعة آلاف متر.

وإن كان يوجد في الصين واليابان وبعض الأقطار الآسيوية الأخرى.

الأهرع نموأ:

من أأرب صفاء الءامبو سرعة نموء المءهشة؁ فليس هناك نبات على ظهر الأرض ينمو بمثل سرعته؁ ففي الءابان سءل أحد أنواع الءامبو رقماً قءاسياً؁ حيث لاحظ أحد العلماء أنه ينمو ما يزيد عن متر في الءوم؁ ولو نظرت إليه عن قرب فإنك تلاحظ نموء أمامك.

وللءامبو صفة أخرى مءهشة؁ فهو لا يخرج أزهاراً إلا على فترات طويلة تتراوح بين ثلاثين وستين عاماً؁ وبعضه لا يزهر إلا بعد مرور ١٢٠ عاماً على زرعه.