

خطين متجاورين (خط مزوج) حول خرطوم الري ، و ١٢٥ سم بين خطوط الري (منتصف الخطوط المزوجة) . وتزيد المسافة بين خطوط الري بزيادة حجم النمو الخضري للصنف المستخدم فى الزراعة ، إلى أن تصل إلى ١٧٥ سم .

تزرع البنود الجافة فى أرض جافة ، ثم يروى الحقل ، ويمكن نقع البنود فى الماء لمدة يوم واحد قبل الزراعة فى الجو البارد . تكون الزراعة على عمق ٣ - ٤ سم ، وبمعدل ٣ بنود فى الجورة ، على أن يجرى الخف بعد الإنبات على نبات واحد فى الجورة .

مواعيد الزراعة

تمتد زراعة البامية فى مصر من شهر يناير إلى شهرى سبتمبر و أكتوبر فى مناطق مختلفة من الدولة ، وتكون الزراعات المبكرة والمتأخرة فى المناطق الدافئة من مصر العليا . أما الموعد الشائع للزراعة فى معظم أنحاء مصر فهو من فبراير إلى مايو .

عمليات الخدمة الزراعية

تحتاج حقول البامية إلى نفس عمليات الخدمة الزراعية التى تجرى لحقول الفاصوليا ؛ وهى : الخف ، والترقيع ، والرى ، والتسميد . وتجرى تلك العمليات بنفس الكيفية التى تجرى فيها مع الفاصوليا كما سبق بيانها فى الفصل العاشر ، مع ملاحظة ما يلى :

١ - يراعى أن الانتظام فى الري يؤدى إلى استمرار النمو الخضري ، واستمرار الإزهار والإثمار تبعاً لذلك .

٢ - تكون أعلى معدلات للتسميد بعناصر الفوسفور ، والنيتروجين ، والبوتاسيوم بعد الزراعة بنحو شهر ، وشهرين ونصف الشهر على التوالى ، مع استمرار المعدلات العالية للتسميد بكل من عنصرى النيتروجين ، والبوتاسيوم لمدة شهرين لكل منهما .

النضج والحصاد والتخزين

يبدأ حصاد البامية بعد ٢٠ - ٤٥ يوماً فى العروة الخريفية التى تزرع بنورها فى يوليو (وأغسطس) ، و ٦٠ - ٧٥ يوماً فى العروة الصيفية المتأخرة (التى تزرع بنورها من فبراير إلى مايو) ، و ٩٠ - ١٢٠ يوماً فى العروتين الصيفية المبكرة (فى يناير) و الشتوية (فى سبتمبر وأكتوبر) . ويستمر الحصاد لمدة ثلاثة أشهر حسب الحالة الجوية .

تجمع القرون - وهي مازالت صغيرة - قبل أن تتليف وتتخشب ، ويكون ذلك بعد ٢ - ٦ أيام من التلقيح حسب الصنف و الظروف الجوية ، حيث تقل الفترة في الأصناف المحلية (الإسكندراني و البلدي) ، وفي الجو الحار ؛ ولذا .. فإن الحصاد يجرى يوميا في الجو الحار ، وكل يومين في الجو الدافئ ، وكل ٢ - ٤ أيام في الجو المعتدل ، وكل ٥ - ٦ أيام في الجو البارد .

ويؤدى تأخير حصاد البامية عن الموعد المناسب للنضج الاستهلاكى إلى ضعف النمو والإثمار التالى .

تعد البامية من الخضراوات سريعة التلف ؛ ولذا .. فإنها لا تخزن - عادة - إلا لفترات قصيرة لحين تحسن الأسعار . ويجب الحرص التام عند تداول ثمار البامية ؛ وذلك لأن أى تجريح بها يتبعه تغير لون الأجزاء المجروحة إلى اللون الأسود خلال ساعات قليلة . وهي سريعة التنفس بدرجة كبيرة ، وخاصة في درجات الحرارة العالية .

ويمكن تخزين البامية لمدة ٧ - ١٠ أيام بحالة جيدة في درجة حرارة ٧ - ١٠°م ورطوبة نسبية ٩٠ - ٩٥ ٪ ؛ بشرط أن تكون الثمار جيدة قبل بداية التخزين . وتتعرض قرون البامية للإصابة بأضرار البرودة إذا انخفضت حرارة التخزين إلى أقل من ٧°م ، وأعراض ذلك هي : ظهور تغيرات في اللون ، مع تحلل القرون ، وتكون نقر سطحية بها . ويزداد ظهور النقر بدرجة كبيرة إذا تعرضت الثمار لدرجة الصفر المئوى لمدة ثلاثة أيام .

الأمراض والآفات

تصاب البامية بالأمراض التالية

المسبب	المرض
<u>Fusarium soiani</u>	عفن الجذر الفيوزارى
<u>Pythium spp.</u>	الذبول الطرى
<u>Rhizoctonia solani</u>	عفن الجذور
<u>Sclerotium rolfsii</u>	
<u>Fusarium oxysporum</u>	الذبول الفيوزارى
<u>Meloidogyne spp.</u>	نيماتودا تعقد الجذور