

بإمكانك أن تمضغ الخيزران أيضا

بقلم: نك بثمان

الخيزران نبات تأكله حيوانات الباندا. إذا كان ذلك كل ما تعرفه عن الخيزران فالرجاء أن تستمر في القراءة! القليل من الناس فقط يعرفون الكثير عن الخيزران. للخيزران استعمالات أكثر بكثير من مجرد كونه طعاما للدببة الضخمة اللطيفة.

قبل كل شيء فان الخيزران قديم – قديم جدا. نعلم أن الخيزران وجد قبل حوالي 30 – 40 مليون سنة ولم يعيش كل هذا الوقت فقط لأنه ببساطة نبات محظوظ. وبالإضافة إلى كونه قديما جدا فان الخيزران قوي جدا. ان قوة تحمل الضغط لدى الخيزران (الضغط الأقوى الذي يمكن لجسم أن يقاومه قبل أن يتمزق) هي أقوى من الفولاذ. الخيزران يستعمل في صنع السلالم، والاسيجة، وحتى في صنع الجسور. في الواقع هناك جسر في الصين بني بالكامل من الخيزران دون أي نوع من المعادن حتى بدون مسامير. طول ذلك الجسر 750 قدما وعرضه 4 أقدام.

للخيزران العديد من الاستعمالات الأخرى أيضا. بعض هذه الاستعمالات ينجم عن جماله. منظره أنيق ويستعمل في الغالب في تصنيع الأثاث، والمزامير، والركائز والبسط. توماس اديسون مخترع المصباح استعمل الخيزران كسلك صغير في مصباحه الأول في العام 1882. اليابانيون وحدهم لديهم أكثر من 1000 استعمال مختلف لهذا النبات يتراوح ما بين ملاحئ للمشردين إلى صنع الورق! كما انه يعتبر طعاما للعديد من الحيوانات (وليس فقط حيوان الباندا). فكل حيوان يأكل العشب مثل البقر والماعز باستطاعته أكل الخيزران أيضا لان الخيزران في الواقع هو جزء من عائلة العشب. أما بذور الخيزران فتأكلها القوارض والطيور وحتى الإنسان.

شيء مدهش آخر حول الخيزران هو سرعة نموه. وهو النبات الأسرع نموا في العالم بأكمله. يستطيع الخيزران أن يتسلق إلى طول 18 بوصة في يوم واحد كما يمكن أن يصل طوله إلى حوالي 100 قدم أي أطول من بناية ذات عشر طوابق. البيئة الرئيسية للخيزران توجد في القسم الشرقي من الكرة الأرضية واكبر غابات الخيزران توجد في الهند والصين. كما يُزرع الخيزران غالبا في المزارع في اليابان وتايلاند.

تستطيع زرع الخيزران حتى هنا في الولايات المتحدة. ربما الآن بعد أن عرفت كم هو رائع قد ترغب في الحصول على البعض منه لزراعته في منزلك. فقط تأكد بان تقصه قبل أن يصل إلى السقف!

التعاريف:

قوة تحمل الضغط: الضغط الأقوى الذي يمكن للجسم أن يقاومه قبل أن يتمزق.

لكتابة هذا المقال تم استخدام مواقع الانترنت التالية:

Lib1store.vip.sc5.yahoo.com/lib/bamboowall/bamboofacts.html

www.bagelhole.org/article.php/food/1