

## بادمجان (Eggplant)



### مشخصات گیاه شناسی:

این گیاه به عربی بادنجان نامیده می شود  
بادمجان ( **Eggplant** ) ؛ میوه خوراکی

پرخاصیت ، دراز و باریک و یا گرد گیاه بادمجان ، به رنگهای بنفش ، سیاه ، زرد و سفید با گوشت سفید  
حاوی تخم های زیاد و کوچک ، پهن و زرد رنگ با بوی کم و بسیار ملایمی است.

رنگ بادمجان معمولاً بنفش مایل به قرمز و یا بنفش متمایل به سیاه است.

گیاه و بوته بادمجان با نام علمی " **Solanum Melongena** " از خانواده **Solanace** و از گیاهان  
دولپه ، گیاهی یکساله و دارای ساقه نسبتاً ضخیم و پوشیده از کرک ( با ارتفاع تا ۷۰ سانتیمتر ) و برگ های  
پهن ، کشیده و بیضی شکل با نوک باریک و کناره های کمی دندانه ای و گل های بنفش رنگ خوشه ای و  
گاهی تک گل با پرچم زرد رنگ در طول ساقه می باشد.

بادمجان ، با گوجه فرنگی، فلفل و سیب زمینی هم خانواده است که در نواحی گرم و استوایی به صورت بوته  
و گیاهی دائمی ولی در نواحی معتدل و معتدل سرد ( بدلیل حساس بودن به سرما ) ، در فصل زمستان خشک  
می شود. البته بادمجان ، در تمام مدت سال وجود دارد.

بادمجان ، از زمان های بسیار قدیم در هند کشت می شده و از آنجا به نقاط دیگر جهان ، راه یافته است.  
بادمجان از قرن نهم هجری در چین ، کشت و زرع می شد و تجار انگلیسی هم در قرن هفدهم میلادی ، گیاه  
بادمجان را از گینه به انگلستان برده و به آن " کدوی گینه ای " می گفتند.

بادمجان قلمی و بادمجان آمریکایی ، انواع بادمجان هستند که بادمجان قلمی ( دارای میوه های باریک و بلند ) از گذشته در ایران کشت می شده است.

زمین کشت بادمجان ، باید دارای خاک مرطوب و خیلی حاصلخیز باشد.

بادمجان خام دارای طعم تلخ و باعث تحریک آسم و برونشیت در افراد مبتلا می شود ، لذا باید به حالت کاملاً رسیده مصرف شود.

### ترکیبات شیمیایی:

همانطور که در جدول زیر دیده می شود بادمجان دارای ویتامین های **A.B.C** و مواد معدنی زیادی است .

در صد گرم بادمجان مواد زیر موجود است :

انرژی	۳۰ کالری
آب	۹۲ گرم
پروتئین	۳/۱ گرم
چربی	۲/۰ گرم
نشاسته	۶/۴ گرم
کلسیم	۱۲ میلی گرم
فسفر	۱۵ میلی گرم
گوگرد	۱۵ میلی گرم
منیزیم	۱۲ میلی گرم
پتاسیم	۲۲۰ میلی گرم
آهن	۷/۰ میلی گرم
سدیم	۳ میلی گرم
منگنز	۲/۰ میلی گرم
روی	۳/۰ میلی گرم
مس	۱/۰ میلی گرم
ید	۰۰۲/۰ میلی گرم
بتا کاروتن	۰۵/۰ واحد بین المللی

ویتامین ب ۱	۰۵/۰ میلی گرم
ویتامین ب ۲	۰۵/۰ میلی گرم
ویتامین ب ۳	۷/۰ میلی گرم
ویتامین ث	۵ میلی گرم

### خواص دارویی:

از نظر طب قدیم بادمجان گرم و خیلی خشک است . بادمجان بر خلاف آنچه که عوام اعتقاد دارند که بی بو و خاصیت است دارای خواص زیادی است . مهمترین خاصیت آن کم کالری بودن آن است که غذای بسیار خوبی برای کسانی است که می خواهند وزن کم کنند زیرا دارای ویتامین و مواد معدنی نیز می باشد .

(۱) بادمجان را حتما باید بحالت کاملا رسیده مصرف کرد زیرا خام آن طعم تلخ دارد و در آنهائیکه آسم و برونشیت دارند باعث تحریک این بیماریها می شود.

(۲) بادمجان اثر نرم کننده و مدارا دارد .

(۳) بادمجان بعلت دارا بودن آهن در رفع کم خونی داروی موثری است .

(۴) بادمجان را می توان برای از بین بردن ورم و التهاب روی عضو ملتهب گذاشت .

(۵) دانه بادمجان ایجاد یبوست می کند .



(تصویر ۱)

(۶) ریشه بادمجان و شاخه های خشک شده و برگهای آن اثر بند آورنده خون را دراست و قابض بوده و می توان در آن برای درمان احتلام بانه و انواع خونریزیها استفاده کرد.

(۷) بادمجان پادزهر خوبی برای مسمومیت های حاصل از خوردن قارچ سمی است .

(۸) خوردن بادمجان گرفتگی رگها را باز می کند و شخص را از خطر سکته قلبی محفوظ می درد .

(۹) بادمجان برطرف کننده یبوست است .

(۱۰) برگها و پوست سیاه بادمجان را اگر بجوشانند این جوشانده درمان اسهال خونی است .

(۱۱) جوشانده ریشه بادمجان درمان بیماری آسم است.

(۱۲) بادمجان مقوی معده است .

(۱۳) آب زردرنگی که در موقع نمک زدن و گذاشتن بادمجان از آن خارج می شود برای خشک کردن عرق دست و پا بهترین دارو است و اشخاصی که دست و پایشان مرتب عرق می کند باید دست و پای خود را با آن چند بار در روز بشویند تا از شر این مرض آسوده شوند.

۱۴) اگر بادمجان را بسوزانند و خاکستر آن را با سرکه خمیر کنند و به زگیل بمالند زگیل کنده خواهد شد .  
۱۵) از بادمجان می توان به عنوان مسکن برای تسکین در استخوان شکسته و ضرب خورده استفاده کرد بدین طریق که باید بادمجان را در فر بگذارید که نیم پز شود و سپس آب آنرا با فشار بگیرید و بعد بمقدر نصف این مقدر آب به آن شکر قهوه ای اضافه کنید آنرا هم بزیند و بنوشید  
۱۶) با تحقیقاتی که جدیداً روی موشهای آزمایشگاهی انجام شده نتیجه گرفته اند که بادمجان دارای یک ماده ضد تشنج است که در درمان بیماری صرع اثر بسیار خوبی دارد . بنابراین اشخاصی که تشنج دارند و یا مبتلا به این بیماری می باشند بهتر است که از بادمجان استفاده کنند.

### طرز استفاده:

بادمجان دارای آلکالوئیدی بنام سولانین **Solanine** می باشد که ممکن است در معده های ضعیف ایجاد آلرژی و مسمومیت کند . بنابراین برای طبخ بادمجان باید ابتدا این ماده را از بادمجان خارج کرد و بهترین طرز پخت است که خانم های ایرانی درست می کنند . یعنی بادمجان را باید پوست کند و سپس ورقه ورقه نمود و لابلاهی آنرا نمک پاشید تا آب آن که زرد رنگ و محتوی سولانین است خارج شود ، سپس آنرا فشار داده و پخت .

البته بهترین طریقه پخت بادمجان آب پز کردن و یا پختن در فر است زیرا سرخ شده آن سنگین شده و برای معده های ضعیف مناسب نیست .

### مضرات :

بادمجان با همه خواصی که گفته شد نباید مورد استفاده اشخاصیکه بواسیر و یا درد چشم دارند قرار گیرد زیرا بیماری آنها را تشدید می کند . اینگونه اشخاص اگر می خواهند بادمجان بخورند بهتر است آنرا با گوشت و روغن و یا سرکه بپزند و بخورند .



### نکاتی برای خرید بادمجان

مهمترین نکته در خرید بادمجان ، انتخاب بادمجان های با تخم کم و مزه شیرینی

برای خرید بادمجان به سراغ بادمجان های گوشتالو، براق، سنگین و بلند با پوستی کشیده و سفت و بدون آثار ضرب خوردگی، چون خوشمزه تر هستند بروید

البته بادمجان‌های دلمه ای هم در بازار ایران یافت می شوند که اغلب برای درست کردن دلمه به کار می روند

## بیماریهای مهم بادمجان

### ساقه سیاه بادمجان

بیماری ساقه سیاه بادمجان در سال ۱۹۷۱ از ژاپن گزارش شده است . بیماری ساقه سیاه بادمجان برای اولین بار در سال ۱۳۶۷ توسط فصیحیانی و ارشاد از مناطق جنوبی ایران ( استان هرمزگان ) گزارش شده است.

### نشانه های بیماری

در محل آلودگی ابتدا لکه ای به رنگ قهوه ای تیره و یا سیاه پدیدار گشته که کم کم به طرف بالا و پایین و اطراف محل آلودگی پیشروی می کند .

پس از چندی عامل بیماری به بافتهای مجاور لکه نفوذ کرده ، مانع از جریان شیریه‌های گیاهی می شود . عضو مورد حمله پژمرده و خشک می گردد . گاهی اوقات در محل آلودگی ، زخم و حالت پوسیدگی نیز مشاهده می شود . در هر صورت چنانچه شاخه ای آلوده گردد همان قسمت و اگر ساقه اصلی و یا طوقه مورد حمله واقع شود ، تمامی بوته خشک می گردد . در نقاط مرطوب و بارانی علاوه بر ریشه و طوقه قسمت‌های خارج از خاک نیز آلوده می شوند

عامل بیماری *Phytophthora capsici* می باشد که از خانواده *Pythiaceae* و راسته *Peronosporales* می باشد . عامل بیماری در خاک و در بستر بذر وجود داشته و توسط آبیاری و وسائل کشاورزی به نقاط مختلف مزرعه جابجا می شود.

### کنترل:

- ۱- ضد عفونی خاک خزانه
- ۲- انتقال و انهدام شاخ و برگ آلوده
- ۳- شخم عمیق و زیر خاک کردن بقایای گیاهان
- ۴- تناوب زراعی سه ساله ، فاصله دار کاشتن بوته ها
- ۵- استفاده از متالاکسیل گرانوله پای و اطراف بوته ها

### سفیدک سطحی بادمجان و گوجه فرنگی *Egg plant & Tomato Powdery Mildew*

بیماری سفیدک سطحی توسط گونه های مختلف خانواده *Erysiphaceae* ایجاد می شود . در ایران قارچ *Leveillula solanacearum* اولین بار در سال ۱۳۴۹ توسط ارشاد از منطقه قصر شیرین گزارش شده

است . قارچ *Leveillula taurica* علاوه بر بادمجان روی گوجه فرنگی و سیب زمینی خسارت وارد می کند

#### نشانه های بیماری

علائم بیماری مربوط به قارچ *Erysiphe polyphaga* بدین صورت است که در روی برگ ها لکه های سفید کثیف که همان میسلیم ها و اسپرهای قارچ هستند به وجود می آید . این لکه ها ابتدا کوچک و گرد بوده سپس زاویه دار می شود . در روی سطح زیری و روئی برگ گسترش می یابد و تمام برگ ، دمبرگ و ساقه را فرا می گیرد . برگ های پایین زودتر مورد بیماری قرار می گیرد برگ های سفیدک زده ممکن است زرد شده ، ممکن است بمیرند

قارچ *Leveillula taurica* که مرحله غیر جنسی آن *Oidiopsis taurica* می باشد . در روی بادمجان علائم در سطح روئی برگ به صورت لکه های زرد کم رنگ در اندازه های مختلف ظاهر می شوند . در سطح زیرین برگ این لکه ها با یک پوشش سفید رنگ پوشیده می گردند. سرانجام این لکه ها به هم متصل و سپس برگها خم می شوند ، اما نمی افتند.