

الأخضر والتمور

لعدد الأول - رمضان - شوال ١٤٢٩



في حوار سريع مع معالي وزير الزراعة

• رفع إعانة التمور إلى أربعة أضعاف

• كنا ننتظر هذه المجلة من ٢٠ سنة

في دقيقتين

أكثر من ٣ مليار ريال عائد مهرجانات التمور

مشروب حليب، بالتمر

كيف تصنع تمرنا ؟

نمیز قی عالم التمر



حلویات درة التمر

DURRAH DATES SWEETS

نمیز قی عالم التمر



مجلة دورية تصدرها دار قيس للنشر والتوزيع
تعنى بالقطاعات ذات العلاقة بالنخيل
والتنمر من المزارعين والمنتجين والمصنعين
والمسوقين والمستهلكين وأصحاب القرار

العدد الأول

رمضان - شوال ١٤٢٩ هـ - سبتمبر - أكتوبر ٢٠٠٨ م

المشرف العام

أ. محمد بن عبد الله الحمدان

رئيس التحرير

د. عبد الله بن محمد الحمدان

مدير عام

أ. سلمان بن هادي العامري

مدير التحرير

أ. محمد إبراهيم مطاوع

الهيئة الاستشارية

د. محمد بن جابر اليماني

صيدلة إكلينيكية

د. عبد الرحمن بن سعد الداود

وقاية آفات النخيل

د. بكري حسين حسين

زراعة فساتل وأنسجة

د. فهد بن يحيى الجهيمي

صحة وغذاء

د. راشد بن عبد الرحمن العبيد

خدمة النخيل

د. مهدي بن معيض آل سلطان

إقتصاد النخيل والتنمر

أ. د. صبحي محمد إسماعيل

تسويق وإقتصاد صناعات التنمر

المراسلات

المكتب : حي المروج . طريق الملك عبد العزيز

ص.ب. ٩٢٩٠٦ الرياض ١١٦٦٣

الهاتف : ٤٥٦٣٢٧٧ - فاكس : ٤٥٦٤٢٥٤

جوال : ٥٠٩٥٥٤٦٦

www.date-palm-j.com

Email : info@date-palm-j.com

مقدمات

مهرجانات التنمر

٠٦

أدب النخيل

النخلة سيدة الشجر

١٠

قضية العدد

كيف تمنع تنمرنا ؟

٢٤

مصانع

رائدة في مجال التصنيع والتطوير

٢٨

دراسات

من أجل تجميد أفضل للرطب

٤٢

البحث العلمي

برحي أفضل طوال الموسم

٤٨

ابتكارات

آلة الفرز الضوئية الآلية لفاكهة التنمر

٥٨

صحة وغذاء

التنمر والحليب غذاء ودواء

٦٢

أشبال

مسابقات وابتكارات

٧٢

دعوة مفكرة العدد لحضور الفعاليات التالية:

١) مهرجانات التمور

١. مهرجان بريدة للتمور رمضان ١٤٢٩ هـ
٢. مهرجان عنيزة للتمور رمضان ١٤٢٩ هـ
٣. مهرجان الأحساء للتمور - شوال ١٤٢٩ هـ
٤. مهرجان المدينة المنورة للتمور ذو القعدة ١٤٢٩ هـ
٥. مهرجان الزلفي للتمور شعبان ١٤٢٩ هـ
٦. مهرجان رياض الخبراء للتمور ١٤٢٩ هـ
٧. مهرجان المذنب للتمور شعبان ١٤٢٩ هـ
٨. مهرجان الرياض للتمور رمضان ١٤٢٩ هـ

٢) معارض التمور

١. معرض الإمارات الدولي الثالث للنخيل والتمور في العين - الإمارات العربية المتحدة (٢٢ - ٢٦ أكتوبر ٢٠٠٨ م)

٣) ندوات ومؤتمرات

١. اللقاء العلمي الثاني لنخيل التمر بالقصيم والأنشطة المصاحبة (٢٤-٢٦ شوال ١٤٣٠ هـ ١٣-١٥ أكتوبر ٢٠٠٩ - جامعة القصيم).
٢. (دورة) مكافحة المتكاملة لأمراض وأفات نخيل البلح من ٢ إلى ١٣ نوفمبر ٢٠٠٨ مركز التدريب وتنمية القدرات - الجيزة - جمهورية مصر العربية.

التصميم والإخراج والطباعة
الجريدة للخدمات الإعلامية

المدير المسؤول
طالب حمد السعدون

المملكة العربية السعودية
ص.ب. ٤٢٣٦٢ - الرياض ١١٥٤١
هاتف : ٢٢٥٠١١١ (خمسة خطوط)
الرقم الموحد : ٩٢٠٠٠٨٠٠٩
فاكس : ٢٢٥٣٧٧٧

www.aljareeda.com.sa

الآراء التي تنشر في المجلة تعبر عن آراء اصحابها
ولا تعبر بالضرورة عن رأي المجلة

التوزيع



الشركة الوطنية للتوزيع الرياض
هاتف: ٤٨٧١٤١٤ - فاكس: ٤٨٧١٤٦٠

لماذا هذا الإصدار؟

لو

طُرح موضوع النخيل والتمور في أي مجلس عام أو عند أي مسئول لرأيت الحماس والتحفز لهذا المحصول المرتبط بعواطفنا وتراثنا، ويعقب ذلك علامات تعجب من عدم تبني هذا المنتج إعلامياً ليلقي الضوء على هذا القطاع الحيوي. لعلنا تحدث المسئولون في الندوات والمؤتمرات وناقشوا موضوع النخيل والتمور، ولكن يقف هذا الحماس عند غياب تبني هذه القضية وطرحها دورياً ليناقشها المزارعون ومصنعو ومسوقو التمور، وقبل ذلك عامة المواطنين ومتقنهم.

لذا أخذت المجلة على عاتقها هذا الإصدار الدوري باعتبارها أول مجلة دورية تصدر عن النخيل والتمور، ليس محلياً فقط بل على المستوى العالمي وذلك لتحمل همّ وطموحات هذا المنتج والتعريف به. كذلك لخلق حلقة تواصل بين المستهلك والمصنع والمسوق والمزارع والمسئول والمهتمين بهذا القطاع الهام والاستراتيجي.

كيف لا.. وهو منتج أساسي ورئيس في بلدنا الحبيب، وفي العديد من مناطق العالم الإسلامي. يقبل عليه المسلمون في رمضان وغيره وهو من أفضل الهدايا للمعتمدين والحجاج. كما بدأ الإقبال عليه يتزايد في العديد من شعوب العالم غربيه وشرقيه.

هذا الإصدار يهم الجميع بدءاً من المزارع والتاجر والتاجر والمصنع وكذلك المستهلك والمسئول. فنهيب بالجميع المساهمة في إثراء هذا الإصدار بمشاركاتكم وملاحظاتكم ليكون أقرب إليكم. تحمل مجلتكم هما وطموحا ثلاثيا!

أولها: أن تكون مجلة ذات موثوقية علمية.. يشرف عليها متخصصون وأكاديميون وذوي خبرة في المجالات المرتبطة بالنخيل والتمور.. وسنعمل على تجنب الإثارة الصحفية أو الإعلانات الغير مبنية على أسس علمية..

الثاني: أن تناسب شرائح المجتمع المتنوعة: من المزارع إلى المنتج والمصنع إلى المسوق ومن جانب آخر لأفراد الأسرة إلى المستهلك إلى المسئول. وهذا تحدي نأمل أن نحققه عبر تنوع الطرح والاستجابة لاهتماماتكم.

الثالث: محاولة أن تكون المواضيع مبسطة بقدر الإمكان مع المحافظة على المستوى المعرفي العالي والربط مع التراث والأدب وشيء من المتعة والطرافة.

نعدكم أن نحاول جهدنا في تحقيق هذه المبادئ.. وهذه لن يتم ويكتمل ينهها إلا بمؤازرتكم وتشجيعكم بالمقالات والمعلومات وكذلك بملاحظاتكم وأرائكم فيما تنشره المجلة أو مقترحاتكم ومشاركاتكم.. لدينا طموحات وأفكار تطويرية لا حد لها.. وسوف ترى النور بمشيئة الله ومع دعمكم وحماسكم لمجلتكم..

وتحية لكل من ساهم وشجع في ولادة هذا الإصدار بل وعتب في تأخر إصدارها. ولعل هذا جهد مقل في تقدير "عمتنا" النخلة!

وأخيراً أشكر والدي الغالي الأديب الأستاذ/ محمد بن عبد الله الحمدان على تشجيعه ومؤازرته في تبني هذا الإصدار، بل والسعي لتذليل أي معوقات وتقديم المشورة حتى صدوره. فلا أحتاج إلى أي كتاب أو معلومة إلا وقد أهدانيها الوالد من مكتبته العامرة..

ولكم أيها القراء الأعزاء من الشكر أجزله ومن التقدير أجله. فعلياً غرمة ولكم ثمره..

رئيس التحرير

تتبعها في الأعداد القادمة.

١- مقابلة مع العلامة الأديب المؤرخ الشيخ محمد بن ناصر العبودي لذكرياته مع النخلة وفي مؤلفاته.

٢- أيهم أكثر نسب السكريات في التمور.. والإجابة الشافية.

٣- زاوية بريد القراء نستقبل تعليقاتكم، أسئلتكم، استفساراتكم للأعداد القادمة

٤- ركن البيع والشراء (إعلانات مبوبة لشراء مزارع النخيل والتمور - خدمات النخلة - بيع وشراء فساتل،

معدات، مستلزمات أخرى)

٥- مفاجآت أخرى.



قدمته وزارة التعليم العالي

مركز أبحاث النخيل والتمور بالأحساء يفوز بتمويل ٣٠ مليون ريال

٢. الأستاذ الدكتور/ عبد الوهاب زايد المنسق العام للشبكة الدولية لنخيل التمر بجامعة الإمارات العربية المتحدة.
٣. السيد مايكل فيري (Michel Ferry) المدير العلمي لمركز أبحاث النخيل بأسبانيا.
٤. الدكتور محمد بصري واحد مدير المعهد الماليزي لنخيل الزيت.
٥. الدكتور عبدالله بن محمد الحمدان خبير تصنيع التمور بجامعة الملك سعود.
٦. الأستاذ الدكتور حسن مزمل علي دينار خبير منظمة الفاو بالملكة العربية السعودية.
تختص هذه الهيئة الاستشارية للمركز بتقديم التوصيات بشأن ربط المركز بالخبرات العالمية المتميزة في مجال عمل المركز، وكذلك إرشاد المركز فيما يخص الخطتين التشغيلية والإستراتيجية، ومن ثم تقديم الملاحظات والتوصيات بشأن رفع مستوى الأداء العلمي للمركز، والباحثين فيه.

ويؤمل من هذا المركز المساهمة في تحسين وتطوير سبل الاستفادة من النخيل والتمور ومشتقاتها الأخرى. ●

فاز مركز أبحاث النخيل والتمور بجامعة الملك فيصل بتمويل مالي من وزارة التعليم العالي قدره ثلاثون مليون ريال (٣٠ مليون ريال) لتطوير هذا المركز إلى مركز تميز بحثي يعزز من كفاءة الجامعة في مجال البحث العلمي والتطوير التقني المتعلق بأبحاث النخيل والتمور، وسيكون المركز وسيلة جذب للباحثين المتعاونين مع المركز وسيساهم في تعزيز دعم الشراكة في البحث العلمي بين الجامعة والقطاعين الحكومي والخاص و دعم العملية التدريسية و زيادة قدرة اتصال المركز بالمؤسسات البحثية العالمية، لتأخذ المملكة مكانتها العلمية بين الدول المنتجة للتمر في العالم ومكانتها الاقتصادية المنسجمة مع حجم إنتاجها من التمور. وقد سعت إدارة مركز أبحاث النخيل والتمور إلى عقد ورشة عمل بمشاركة عدد من ذوي الخبرة من أعضاء هيئة التدريس والباحثين والمعنيين بالنخيل والتمور في القطاعين العام والخاص .
هذا وقد صدر قرار بتعيين مجلس إدارة للمركز، وكذلك تم تشكيل الهيئة الاستشارية الخاصة بالمركز وتكون من:
١. مدير مركز أبحاث النخيل والتمور، د. صلاح بن محمد العيد.



يقام خلال الفترة من 24-26 شوال 1430هـ

جامعة القصيم تبني اللقاء العلمي الثاني لنخيل التمر

تبنت جامعة القصيم ممثلة في كلية الزراعة والطب البيطري عقد اللقاء العلمي الدولي الثاني عن نخيل التمر والذي يهدف لجمع العلماء والباحثين والمتخصصين والمهتمين بهذا المجال، وهو امتداد للقاء العلمي الدولي الأول عن نخيل التمر والذي عقد بالقصيم عام ١٤٢٤هـ .
من أهداف اللقاء:

× تبادل الخبرات والمعلومات عن آخر التطورات والانجازات العلمية في مجال نخيل التمر.
× مناقشة أهم المشاكل التي تواجه إنتاج وتصنيع وتسويق التمور بالعالم، وطرح الحلول المناسبة لها.
× اقتراح خطط مستقبلية للنهوض بإنتاج وتصنيع وتسويق التمور.
ومن محاور اللقاء:

١. التقنيات الحديثة في إكثار وإنتاج وتداول وتصنيع التمور.
٢. البيئة والوقاية من أمراض وآفات النخيل.
٣. ميكنة العمليات الزراعية ومعدات تصنيع التمور.
٤. التقنيات الحيوية وتطبيقاتها في النخيل.

ولزيد من المعلومات :
ص.ب ١٤٢٨ القصيم - بريده - المملكة العربية السعودية
هاتف/فاكس: ٣٨٠١١٨٥ - ٠٩٦٦٦
● datepalms2009@hotmail.com

عن سوسة النخيل الحمراء

د. منى الدوسري تفوز بجائزة

المراعي للإبداع العلمي

فازت الدكتورة منى بنت محمد الدوسري من كلية التربية بالخرج بجائزة المراعي للإبداع العلمي ٢٠٠٨م في مجال أمراض النخيل، حيث شاركت ببحث تحت عنوان «مستقبلات الحس وسلوك سوسة النخيل الحمراء.. والطاردات والمكافحة...».

وتقدم المجلس الأعلى لجائزة المراعي للإبداع العلمي بالتهنئة للفائزين بجائزة المراعي للإبداع العلمي في عامها السابع، راجين من العلي القدير أن تكون حافزا ودافعا نحو المزيد من الجهد والإبداع. لمزيد من المعلومات عن الجائزة
info@almarai prize.org



أخبار ومتابعات



رئيس جمعية النخلة بالأحساء :

خطوات لتشجيع ودعم مزارعي نخيل الأحساء

الإحساء - النخيل والتمور

تعترم جمعية النخلة التعاونية بالأحساء العمل على رفع أسعار بيع التمور في سوق الأحساء على مدار السنوات العشر القادمة، وذلك في حدود لا تقل عن ٥ ٪ سنوياً.

وذكر رئيس الجمعية وليد بن حسن العفالق، أن الهدف من ذلك هو تشجيع المزارعين على العودة إلى مزارعهم، حيث هجر كثير من المزارعين مزارعهم بعدما وجدوا أنها غير مجدية اقتصادياً بالنسبة لهم. وأضاف أن أسعار التمور في الأحساء تعتبر الأقل على مستوى المملكة، حيث لا يزيد هامش ربح المزارع في أحسن الأحوال عن ٢ ٪. ونفى العفالق أن يؤثر قرار رفع الأسعار على إقبال المستهلكين على شراء التمور؛ لأن الأسعار في الوقت الراهن منخفضة جداً، كما تطمح الجمعية إلى أن يسوق الانتاج دولياً في دول الخليج ودول أوروبا حيث أن الاستهلاك المحلي من التمور مغطي من انتاج المناطق الأخرى من المملكة.

وأرجع العفالق انخفاض أسعار التمور في الأحساء إلى عدم تبني تسويق تمور المزارعين بطريقة سليمة رغم أن نوعية التمور المنتجة جيدة جداً. وأضاف أن عدم وجود مستودعات لتخزين التمور وقت الجني (الصرام) ساهم كذلك في انخفاض الأسعار حيث كان الفلاحون مجبرين على طرح انتاجهم خلال وقت الحصاد فقط، فيتوفر نتيجة ذلك فائض كبير في

العرض مقارنة بالطلب فتتخفض الأسعار. في المقابل نجد أن توفر مستودعات تخزين للتمور في بعض مناطق المملكة، جعل أسعار التمور فيها أفضل، حيث أن المزارعين بهذه المناطق غير مضطرين لطرح محصولهم في وقت الجني فقط وإنما يمكن بيعه طوال العام. وحول آليات تفعيل القرار، قال العفالق: من المنتظر أن يقوم مجلس إدارة الجمعية بتشكيل لجنة خاصة لتحديد معيار القياس المتوسط لأسعار بيع التمور.

وأضاف أن الجمعية بصدد إنشاء مستودعات تبريد ضخمة يتم فيها استقبال التمور، وقت جني الثمار (الصرام)، وتعقيمها وفقاً للمواصفات الدولية المعمول بها، ثم تخزينها وفرزها حسب الجودة. وأوضح أن الجمعية تستطيع بهذا الشكل عرض مخزون التمور على المصانع محلياً، ودولياً، على مدار العام وليس في وقت الجني فقط. واعتبر كذلك أن إنشاء مثل هذه المستودعات ستقدم خدمة للمصانع حيث أنها تعمل وقت الجني فقط لتوفر المواد الخام وتتوقف في غير هذه الأوقات لعدم توفر المواد الخام.

وحول ادوار الجمعية الأخرى، أشار العفالق إلى أن الجمعية تقوم بالتفاوض على الآلات والأسمدة والبذور والمبيدات لصالح المزارعين حيث يتم شراء هذه المواد بكميات كبيرة وبيعها لهم بأسعار مناسبة. كذلك تسعى الجمعية إلى تأمين العمالة الموسمية للمزارع بأسعار مناسبة، حيث تشج العمالة في وقت الجني وغيرها من عمليات الزراعة. ●



بمشاركة 300 عالم وجوائز تزيد على مليوني ريال

إطلاق جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر

أعلن الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان رئيس دولة الإمارات العربية المتحدة «جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر» تفصيلاً لتوصيات المؤتمر الدولي الثالث لنخيل التمر الذي عقده جامعة الإمارات العربية المتحدة خلال الفترة ١٩ - ٢١ فبراير ٢٠٠٦ بمشاركة ثلاثمائة عالم وباحث من مختلف أنحاء العالم، وتبلغ قيمة الميزانية السنوية للجائزة مليونين ومائة ألف درهم تمنح إلى المؤسسات العاملة في مجال شجرة نخيل التمر والباحثين والعاملين المتميزين في هذا المجال.

وتهدف الجائزة إلى تعزيز وتنمية وتطوير البحث العلمي الخاص بالنخيل وتشجيع العاملين في قطاع زراعة نخيل التمر من الباحثين والمزارعين والمهندسين والمصدرين والمؤسسات والجمعيات والهيئات المختصة ودعم البحث العلمي الخاص بتطوير شجرة نخيل التمر في جميع جوانبها وتكريم الشخصيات العاملة في مجال نخيل التمر على المستوى المحلي والإقليمي والدولي، هذا إلى تنمية التعاون بين الجهات المختصة العاملة في هذا المجال من أبحاث وإكثار وزراعة وصناعة للمنتجات التي تعتمد على نخيل التمر كمادة أساسية في المنتجات النهائية. كذلك الاهتمام بنخيل التمر على المستوى المحلي والإقليمي والدولي وتوطين المعرفة المتخصصة بنخيل التمر عبر تقديم المنح الدراسية وإبراز مفردات النخلة التراثية ودعم وتشجيع الاختراعات والتقنيات العلمية ذات الصلة بنخيل التمر. ●

kidpa.uaeu.ac.ae

لتوفير الحماية من سوسة النخيل الحمراء

٥ آلاف ريال غرامة لكل مخالف لنقل الفضائل بدون شهادة

أصدرت وزارة الزراعة قرارات تقضي بتطبيق غرامة مالية قدرها خمسة آلاف ريال لكل مخالف مع حجز السيارة حتى تسديد المخالفة وتمثل الحد الأدنى للعقوبة على المخالفين لنظام الحجر الزراعي لدول مجلس التعاون والعقوبات الملحقه بالنظام وذلك بقيامهم بنقل فضائل نخيل من دون شهادة تثبت خلوها من الإصابات بحشرة سوسة النخيل الحمراء . وتأتي القرارات تنفيذا لتوجيهات سمو وزير الداخلية الذي شدد على الجهات المعنية والجهات الأمنية بإخضاع جميع الشاحنات والركبات التي تنقل فضائل النخيل للتفتيش وإيقاف من لا يحمل شهادة تثبت خلوها من الإصابات بسوسة النخيل الحمراء صادرة عن وزارة الزراعة . وأعربت وزارة الزراعة عن شكرها لجميع العاملين في نقاط التفتيش وأمن الطرق على ما يبذلونه كل في مجاله وذلك بإخضاع جميع الشاحنات والركبات التي تنقل فضائل النخيل للتفتيش وإيقاف من لا يحمل شهادة. وتحذر وزارة الزراعة من نقل فضائل النخيل من دون شهادة تثبت خلوها من الإصابات بحشرة سوسة النخيل الحمراء .

وتجدر الإشارة إلى أن الوزارة أصدرت العديد من القرارات المماثلة بحق مخالفين لقيامهم بنقل فضائل نخيل دون شهادة تثبت خلوها من الإصابات بحشرة سوسة النخيل الحمراء . حما الله مزارعنا من هذه السوسة الخطيرة. ●





مليار ريال.. قيمة مبيعات مهرجان عنيزة للتمور للموسم الماضي



البرامج التراثية التي تصور بعض الأعمال التي كانت تصاحب عملية جني التمور في الماضي ومنها دق العذوق وسف الخوص والتكريب والخراف والجداد والصرام، وقلع الفسائل والكنيز وكبس التمر. هذا إلى جانب البرامج الثقافية وركن المعارض ومركز الضيافة والمزادات التراثية ومسابقات الأسرة ومنها مسابقة أفضل طبق حلى وبرامج الأطفال اليومي مسابقات وجوائز. كما انفرد المهرجان بعرض «أكبر سطل تمر بالعالم»، وبلغ معدل البيع اليومي حوالي ربع مليون عبوة تراوحت أسعارها بين ثلاثين وأربعين مليون ريال كمعدل يومي، وقد حصل (السكري) المركز الأول من حيث الطلب يليه نوع (البرحي) وقد تردد على السوق مشترون من داخل منطقة القصيم ومن خارجها من بقية مناطق المملكة. كما كان التواجد الخليجي لافتاً وقد نالت دولة الكويت المركز الأول من حيث عدد المتسوقين الخليجين تلتها دولة قطر ثم الإمارات والبحرين وعمان. كما كان هناك تواجد جيد من الدول العربية الأخرى وقد تم تصدير التمور إلى مختلف أنحاء العالم..

عنيزة - النخيل والتمور مهرجان عنيزة الرابع للتمور ٢٩

افتتح مهرجان تمور عنيزة الدولي الرابع (١٤٢٩هـ) والذي أقيم بسوق الخضار المركزي في عنيزة، تحت إشراف وتنظيم الجمعية التعاونية الزراعية بعنيزة. وستقام ليلة مميزة للتمور يوم التاسع من شهر رمضان برعاية كريمة من صاحب السمو الملكي الأمير فيصل بن مشعل نائب أمير منطقة القصيم، وهي بمثابة الليلة الذهبية للمهرجان الذهبي. وجدير بالذكر أنه قد بلغ مبيعات المهرجان الثالث نحو مليار ريال سعودي ولقد استمرت الفعاليات شهراً كاملاً، وقد افتتح المهرجان حملة ترويجية واسعة حيث طافت عربات محملة بأجود تمور عنيزة مختلف مدن المملكة وقدمت عبوات مجانية ومطويات تعريفية وأقراص حاسوب عن النشاط الزراعي بعنيزة وبخاصة زراعة التمور. وشهدت فعاليات المهرجان

تنظيمه أمانة مدينة الرياض

مهرجان التمور الحادي عشر بدأ في ١٥ شعبان ١٤٢٩هـ



الرياض - النخيل والتمور

قامت أمانة مدينة الرياض ممثلة في الإدارة العامة للراحة والسلامة بتنظيم مهرجان التمور الحادي عشر لعام ١٤٢٩هـ، في سوق الرهوة للخضار والفاكهة شارك فيه العديد من المزارعين والمنتجين وتجار التمور بهدف تنشيط حركة سوق التمور بما ينعكس إيجاباً على المنتج والمستهلك.

أخبار ومتابعات مهرجانات التمور



محققا رقما قياسا

٢ مليار ريال مبيعات مهرجان بريدة للتمور للموسم الماضي



بريدة - النخيل والتمور



بدأ مهرجان التمور في بريدة لعام ١٤٢٩هـ، وقد افتتحه صاحب السمو الملكي الأمير الدكتور فيصل بن مشعل نائب أمير منطقة القصيم مبتدئاً بصالة العروض، وذلك بعد صلاة الفجر مباشرة يوم الثلاثاء ٢٤/٨/١٤٢٩هـ. ولقد تم عرض التمور الفاخرة وإجراء المزاد عليها بعد نهاية الحراج، كما تم زيارة خيمة الفعاليات حيث أجنحة المشاركين من الجهات الحكومية ذات العلاقة. ولقد حظي المهرجان بتغطية إعلامية عبر عدد من الصحف والمجلات والقنوات الفضائية.

والجدير بالذكر ان موسم العام الماضي قد حقق رقماً قياسياً لمبيعات تجاوزت حاجز الملياري ريال سعودي.

شهد المهرجان خلالها عرض إنتاج محاصيل التمور لأكثر من ثلاثة ملايين نخلة. ووصل حجم تداول التمور في السوق إلى أرقام كبيرة نفذت من خلالها صفقات بملايين الريالات، وشكل السكري ٨٠٪ من الأنواع المعروضة بالسوق بينما شكلت الـ ٢٠٪ الأخرى لأنواع مختلفة من أهمها (نبته علي ونبته سيف والرشودي والبحري والشقراء والخلاص).



سوق تمور المذنب دخل حلبة المنافسة

رعى نائب أمير منطقة القصيم يوم الخميس ٢٠ شعبان ١٤٢٩هـ انطلاق مهرجان تمور المذنب ٢٩. وزار سموه معرض مزارع الفايز للتمور التي احتوت على السكرية الحمراء وسكرية المذنب. ولقد اشتمل المهرجان على عدة معارض للتمور.



نائب أمير القصيم دشّن مهرجان "النخلة والتمور" في رياض الخبراء

ومهرجان التمور في الزلفي

دشن وكيل محافظ الزلفي مهرجان التمور الأول خلال الفترة ٢٠ - ٣٠ / ٨ / ١٤٢٩هـ ونظّمته اللجنة الزراعية بالغرفة التجارية بمحافظة الزلفي. وتضمن هذا المهرجان مزاداً للتمور ومقرراً للبيع الذاتي إضافة إلى معرض مصاحب. كما تضمنت فعاليات المهرجان إقامة محاضرات توعوية عن النخيل ومنتجاته.



افتتح صاحب السمو الملكي الأمير الدكتور فيصل بن مشعل بن سعود بن عبدالعزيز نائب أمير منطقة القصيم مهرجان "النخلة والتمور" بمحافظة رياض الخبراء، دشّن خلالها معرض الزراعة الإرشادي، وشاهد عرضاً مرئياً عن الزراعة يتحدث عن النخلة والتمور في المملكة وفوائدها. وافتتح سموه معرض الصور الفوتوغرافية وفي النهاية هنا محافظة رياض الخبراء على انضمامها لمهرجانات التمور في منطقة القصيم لهذا العام.



النخلة سيدة الشجر

هذا الكتاب ضمن كتب كثيرة عن النخلة كانت في مكتبتني، ثم تصرف في بعضها، وبقي لدي بعضها وعدد تلك الكتب ٢٥ كتاباً . ونشرت مقالات وبحوث عن النخيل والتمور في المجلة العربية لشهر صفر عام ١٤٠١هـ، ونشر في نفس المجلة مقال لي عن النخيل بتاريخ الشهر الرابع من نفس العام وألف المحامي عباس العزاوي كتاب : النخل في تاريخ العراق .. طبع عام ١٣٨٢هـ في ١٥١ صفحة .

وصدر كتاب نخلة التمر شفاء الزهور على مر العصور تأليف محمود جوده صوان، طبع عام ١٤١٤هـ في ٢٣٩ صفحة، ولحمد راشد الجردان من الامارات العربية المتحدة كتاب (اميرة الصحراء) عن النخلة طبع عام ١٤٠٧هـ في ١٨٩ صفحة .. وأصدرت مجلة (الخفجي) التي تصدرها شركة الزيت العربية المحدودة عدداً خاصاً بـ (ندوة النخيل الثانية) التي عقدت بجامعة الملك فيصل بالإحساء، يضم العدد كثيراً من البحوث والدراسات والصور عن النخيل، تاريخ العدد شهر مارس ١٩٨٦م ولحبي لهذه الشجرة «المباركة» أحتفظ في مكتبتني (بملف كبير) عنها، يضم مقالات وبحوثاً وأخباراً واستطلاعات عن النخلة في



غلاف الكتاب

الشعر العامي .

في ديوان عبد المحسن الناصر الصالح الفكاهي الذي طبع عام ١٤٠١هـ في ٣٩٢ صفحة وكتب مقدمته د. عبد العزيز الخويطر في ٥٩ صفحة (لإعجابه بشعره) جاءت قصيدة بعنوان (الناس اشكال وأنوان) وصف فيها اشكال الناس وأنواعهم وشبه بعضهم بأنواع من الفواكه والخضروات والأشجار .. ومنها :

احد (ترنجه) طعم وريح واحد (عرفج) واحد (شيخ)
والمنظر منها مليح واحد كامل مثل (النخلة)

الى آخر القصيدة الطريفة التي ألهاها الشاعر - رحمه الله- في حفل معهد المعلمين في عنيزة بمناسبة افتتاح المعرض الفني في المعهد ١٣٧٩ هـ.

الصفحة التالية تلقي مزيد من الضوء على مكانة النخلة في الأدب العربي والتراث..

هذا عنوان كتاب ألفه : عبد القادر ال باش أعيان العباسي من العراق، أهدها لمدينة البصرة، صفحاته ١٤٧ ، طبع عام ١٩٦٤م (١٣٨٤)، أورد فيه الكثير عن النخلة، وما جاء عنها في القرآن الكريم والحديث والأدب والشعر، ثم معلومات كثيرة عن هذه الشجرة المباركة.

وقد ذكر المؤلف ثمانين صنفاً سماها بأسمائها وأشهرها نخلة «البرحي» ثم الخضراوي والحلاوي والساير والسعمران والقنطار. وقال ان البرحي شجرة جديدة ما كانت تعرف قبل مائة عام. وزرعت في ارض براح مكشوفة تملكها عائلة (الزيدان) فوجدوا ان ثمرها طيب فسموا ثمارها بالبرحي. وهذه الأرض تقع في مدينة القرنة ضمن الحدود الشمالية لمنطقة البصرة والتي عندها يلتقي النهران دجلة والفرات ويتكون منهما شط العرب.

وقد قرأت أن جد الأديب والمؤرخ الشيخ عبدالرحمن بن إبراهيم البسام في عام ١٣١٢هـ قد أوصى عبدالعالي عبدالعزيز العبدالعالي بإحضار فسائل البرحي من العراق . وبالفعل حمل على جملة أربعة افراخ من نوع البرحي لينطلق بها من البصرة

إلى منطقة القصيم حيث وضع كل واحد منها في (زبيل كبير) مملوء بالرمل والطين، وبدأت الرحلة حتى وصل عبدالعالي إلى عنيزة. إلا أن ثلاثة من الفسائل ماتت وبقيت واحدة والذي تم غرسها في مزرعة جده التي تسمى فنورة غرب عنيزة. وتمت رعاية هذا الفرس حتى حمل (أطلع) وأثمر ولاقي إعجاباً بمذاقه المميز وطعمه الرائع وكانت نقطة بداية انتشار صنف البرحي وأصبح أحد أهم أجود أنواع التمور في المملكة العربية السعودية خاصة في مرحلة الخلال (البسر أو البلح الأصفر).

● اصل تسمية البرحي ترجع الى أرض "براح"

لال زيدان بالبصرة

● ابن بسام أول من غرس فسيطة برحي نقلت

من العراق الى القصيم على ظقور الجمال



النخلة في الأدب والتراث



الشعراء والنخلة

بين

العربي والنخلة علاقة حميمة متأصلة، حتى لكان بينه وبينها وشائج صلة. كما أن النخلة مصدر أنس للعربي خاصة في غربته، كما هو الحال مع عبدالرحمن الداخل الذي يرى فيها شبيهاً له في غربته في الأندلس كما أنها مثله غريبة عن أرضها؛ فقال
تبدت لنا وسط الرصافة نخلة
فقلت شبيهي في التقرب والنوم
نشأت بأرض أنت فيها غريبة

يقول أبو نواس مشبهاً النخلة بعروس أخذت زينته:

لا أنعت الروض إلا ما رأيت به
فقال من صفتي إن كنت مختبراً
نخل إذا جليت إبان زيتها

ومن شعر العرب أيضاً في النخل قوله :

باسقات النخل في الطلع النضيد تتهادى كالعداري في الحلي

ومن أروع ما قيل عن النخيل والتمر ما قاله أمير الشعراء أحمد شوقي:

أرى شجراً في السماء احتجب
مأذن قامت هنا أو هناك
أهذا هو النخل ملك الرياض
طعام الفقير وحلو الغني

والشاعر محمود حسن إسماعيل شاعر للنخلة، فلا تكاد تقرأ إحدى قصائده حتى تبدو بين ثناياها النخلة. ولعل من أشهر قصائده "النيل" والتي يقول في مطلعها :

سمعت في شطك الجميل
يسبح الطير أويقني
وأغصن تلك أم حبيبا

ولسكان الجزيرة عشق أكثر من غيرهم لهذه النخلة من خلال قصائد غزل، ولعل من أفضل ما قيل فيها قصيدة للشاعر محمد بن عبدالقادر الأحساني يصف فيها اجتماعاً له مع بعض أصحابه من طلبة العلم في عين أم سبعة حيث يقول فيها:

كأن جموع النخل في عرصات
إذا روجت ربيع الشمال رؤوسها
فيا حبذا برد النسيم بظلالها

النخلة في الأمثال

يقول المثل (أكذب من فاختة) والفاختة هي الحمامة حسنة الصوت حيث يدعون أن هديلها العذب يترجم لقولهم "هذا أوان الرطب" في حين أن الطلع لم يطلع بعد، يقول الشاعر:

أكذب من فاختة
والطلع لم يبلدها
تقول وسط الكرب
هذا أوان الرطب

والنخل أفضل ثروة وقد أثر عن هارون الرشيد قوله: (نظرنا فإذا كل ذهب وفضة على وجه الأرض لا يبلغان ثمن نخل البصرة) ويقولون في مصر (عنده مال والنخل حمال) ويقال في العراق (المال مال النخيل والخيل لو أقبلن). وقد غرس معاوية غرساً في أواخر خلافته وقال (ما أغرسها طمعاً في إداركها ولكن ذكرت قول الأسدي: (ليس الفتى بنبي يستضاء به ولا تكون له في الأرض آثار)
ومن الأمثال المحلية في نجد: (ميت الخضري شهيد) حيث يدل المثل على أن تمور الخضري تعتبر ثروة يتمنى الكثير - في ذلك الوقت - تناولها والإكثار منها. وهذا بسبب أن تمر الخضري محبوب لدى أبائنا ويغلوته لفوائده وإمكانية حفظه وكذلك استغلال بقاياها كغذاء مدر للحيوان والتي قد لا تماثلها أنواع أخرى من التمور.

النخيل في اللغة

النخل بسكون الخاء شجر التمر، وأحدته نخلة، وللنخلة ترتيب في حملها، فيقال أطلعت النخلة، ثم أبسرت، ثم أمعت، ثم أرطبت، ثم أثمرت.
والتمر بفتح التاء وسكون الميم، وحمل النخلة ثمرة، والجمع تمرات بالتحريك وتمور وتمران بضم أولهما.

وَأَنزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً بِقَدَرٍ فَأَنشَرْنَا فِي الْأَرْضِ وَإِنَّا عَلَى
ذَهَابٍ بِهِ لَقَادِرُونَ ﴿١٥﴾ فَأَنشَأْنَا لَكُمْ بِهِ جَنَّتٍ مِّنْ نَّجِيلٍ
وَأَعْنَبٍ لَّكُمْ فِيهَا قُرُوحٌ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ﴿١٦﴾ وَشَجَرَةٌ
تَخْرُجُ مِنْ طُورِ سَيْنَاءَ تَنبُتُ بِالذَّهْنِ وَصَبِغٍ لِّلْأَكْثَرِ
وَأَن لَّكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةٌ لِّسَيِّدٍ لِّكُفْرٍ وَمِمَّا فِي طُورِهَا وَلَكُمْ فِيهَا
مَنَافِعُ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ﴿١٧﴾ وَعَلَيْهَا وَعَلَى الْفَالَكِ تَحْمَلُونَ
﴿١٨﴾ وَلَقَدْ أَرْسَلْنَا نُوحًا إِلَى قَوْمِهِ فَقَالَ يَتَّقُوا اللَّهَ أَعْبُدُوا اللَّهَ
مَا لَكُمْ مِّنْ إِلَهِ غَيْرُهُ أَفَلَا تَتَّقُونَ ﴿١٩﴾ فَقَالَ الْمَلَأُ الْإِن
كُفَرُوا مِن قَوْمِهِ مَا هَذَا إِلَّا بَشَرٌ مِّثْلُكُمْ يُدْعَى بَعْضُهُمْ
وَلَوْ شَاءَ اللَّهُ لَأَنزَلَ مَلَائِكَةً مَّا سَمِعْنَا بِهَذَا فِي الْأَلْوَ
الْأُولَى ﴿٢٠﴾ إِن هُوَ إِلَّا رَجُلٌ بِهِ جَنَّةٌ مَّا تَصْغُرُ بِهَا
﴿٢١﴾ قَالَ رَبِّ انصُرْنِي بِمَا كُنْتُ مِّنَ الْغَالِبِينَ ﴿٢٢﴾ وَاللَّهُ
الْفَالِكُ بِأَعْيُنِنَا وَوَحِّصْنَا أَسْمَاءَ هَذِهِ الْوُجُوهِ
فِيهَا مِنْ كُلِّ زَوْجٍ وَجْهٌ ﴿٢٣﴾ وَاللَّهُ
الْقَوْلُ مِنْهُ لَوْلَا الَّذِي نَسُفَتْ السُّيُوفُ بِهَذَا الْوَجْهِ

فضاء



إعداد : د. عبد المحسن بن عبد الله التخيفي
الأستاذ المساعد بقسم الثقافة الإسلامية - جامعة الملك سعود

بداية

عند الحديث عن فضل التمر، لا بد من الإشارة إلى فضل الشجرة التي حملت هذا الثمر المبارك، وهي النخلة.

فالنخلة شجرة ليس في الأشجار لها نظير، اجتمع فيها جمال المنظر، وحسن المخبر، وعظيم الفائدة، وعموم النفع.

وقد وصفها هرقل عظيم الروم وصفاً بليغاً، في رسالته إلى عمر بن الخطاب، فقال: «أخبرك أن رجلي أتتني من قبلك، فزعمت أن قبلكم شجرة ليست بخلقة لشيء من الخير، تُخرج مثل أذان الحمير، ثم تشقق عن مثل اللؤلؤ، ثم تخضر فتكون مثل الزمرد الأخضر، ثم تحمر فتكون كالياقوت الأحمر، ثم تينع فتتضج، فتكون كأطيب فالودج»^(١) أكل، ثم تيبس فتكون عصمة للمقيم، وزاداً للمسافر، فإن تكن رجلي صدقتني، فلا أرى هذه الشجرة إلا من شجر الجنة». فكتب إليه عمر بن الخطاب: «من عبد الله عمر أمير المؤمنين، إلى قيصر ملك الروم إن رسلك قد صدقوك، هذه الشجرة عندنا، وهي الشجرة التي أنبتها الله على مريم حين نفست بعيسى ابنها، فاتق الله ولا تتخذ عيسى إلهاً من دون الله فإن مثل عيسى عند الله كمثل آدم خلقه من تراب ثم قال له كُنْ فَيَكُونُ» (سورة آل عمران ٥٩/٣)^(٢).



مثل النخلة في الشريعة

المؤمن مثل الشجرة خضراء لا يسقط ورقها

أي المترابك بعضه فوق بعض^(١٢).

• وقوله تعالى: «ما قطعتم من لينة أو تركتموها قائمة على أصولها فبإذن الله وليجزى الفاسقين» (سورة الحشر ٥/٥٩) فاللينة واحدة النخل خلا العجوة والبرنية^(١٣)، وفي الآية صفة قيامها على أصولها.

• وقوله تعالى: «ومن النخل من طلعها قنوان دانية» (سورة الأنعام ٩٩/٦) والقنوان: جمع قنوة، وهو العذق، ويجمع على عذوق، والمعنى أن عذوقها دانية، أي متهدلة قريبة من المتناول. وقيل: بل المراد النخل القصار القريبة من الأرض^(١٤).

• وقوله تعالى «وزروع ونخل طلعها هضيم» (سورة الشعراء ٢٦/١٤٨)، وقد اختلف المفسرون في معنى قوله تعالى: (هضيم)، فقيل: البانع النضيج، وقيل: المهشم المتفتت، وقيل: الرطب اللين، وقيل المترابك بعضه فوق بعض. وقال ابن جرير: «وأولى الأقوال في ذلك بالصواب أن يقال: الهضيم هو المتكسر من لينه ورطوبته، وذلك من قولهم: هضم فلان حقه، إذا انتقصه وتحيفه، فكذلك الهضم في الطلع، إنما هو التتقص منه، من رطوبته ولينه، إما بمس الأيدي، وإما بركوب بعضه بعضاً، وأصله مفعول صرف إلى فاعيل»^(١٥).

قلت: بعض الأقوال الواردة في معنى الهضيم ليس بينها تنافراً؛ فهو متكسر بسبب لينه، ولينه بسبب كونه يانعا نضيجا.

٣- بيان تفضالها في الطعام، مع اتحاد تربتها ومائها، وأن ذلك من آيات الله:

قال الله تعالى: «وفي الأرض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخيل صنوان وغير صنوان يسقى بماء واحد ونفضل بعضها على بعض في الأكل إن في ذلك لآيات لقوم يعقلون» (سورة الرعد ٤/١٣) عن البراء بن عازب (رضي الله عنه) - في قوله عز وجل: «صنوانٌ وَغَيْرُ صنوانٍ» - قال: «الصنوان أن يكون أصلها واحد ورؤوسها متفرقة، وغير صنوان أن تكون النخلة منفردة ليس عندها شيء»^(١٦).

٤- ذكرها في سياق الامتنان:

امتن الله على عباده بنعم شتى، وآلاء لا تحصى، ومن تلك النعم التي ذكر الله تعالى عباده منتبه عليهم بتسخيرها:

• قال سبحانه: «وهو الذي أنشأ جنات معروشات وغير معروشات والنخل والزرع مختلفاً أكله، والزيتون والرمان متشابهاً وغير متشابه» (سورة الأنعام ١٤١/٦)

• وقال سبحانه: «ينبت لكم به الزرع والزيتون والنخيل والأعناب ومن كل الثمرات إن في ذلك لآية لقوم يتفكرون» (سورة النحل ١٦/١١)

• وقال سبحانه: «فأنشأنا لكم به جنات من نخيل وأعناب لكم فيها فواكه كثيرة ومنها تأكلون» (المؤمنون ١٩/٢٣)

• وقال سبحانه: «وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب وفجرنا فيها من العيون» (سورة يس ٣٤/٣٦). وللحديث بقية. ●

النخلة من أعظم الأشجار بركة وأكثرها نفعاً

تُصنّف النخلة في علم النبات على أنها من أشجار الفواكه دائمة الخضرة، وهي شجرة قديمة قدم البشرية، فقد جاء ذكرها في الكتب السماوية، ووجدت نقوش دالة على النخلة في الرسوم الفرعونية والسومرية.

موطن النخل:

اختلف كثير من الباحثين في تحديد الموطن الأصلي الذي نشأت فيه النخلة، فمنهم من يرى أنها نشأت نتيجة طفرة، ومع تعاقب التهجين من الإنسان انتخبت سلالات خاصة^(١٧)، ومنهم من يرى أن موطنها هو المنطقة الجافة شبه الحارة بين خطي عرض (١٥-٣٥) والممتدة ما بين السنغال وحوض نهر السند^(١٨)، ومنهم من رجح أن بلاد بابل هي الموطن الأصلي للنخلة؛ لأن أقدم الحفريات في أرض بابل تدل على وجودها^(١٩)، ورجح بعض الباحثين أن بلاد الخليج العربي هي الموطن الأصلي للنخلة^(٢٠).

الوصف العلمي للنخلة:

النخلة «من النباتات ذات الفلقة الواحدة، فلا يمكن للجذع أن يزداد في السمك في أية منطقة بعد اكتمال نمو الأوراق»^(٢١). والنخيل ثنائي المسكن، فتوجد النورات المذكرة على نبات، والمؤنثة على نبات آخر، والنخلة المذكرة تكفي لتلقيح من ٤٠-٥٠ نخلة مؤنثة.

حديث القرآن عن النخلة

النخلة شجرة من أعظم الأشجار بركة، وأكثرها نفعاً، وقد جاء ذكرها في كتاب الله في مواضع متعددة:

١- أنها من شجر الجنة:

قال الله تعالى «فيهما فاكهة ونخل ورمان» (سورة الرحمن ٦٨/٥٥) والنخل من جملة الفاكهة وإنما أفرد بالذكر لشرفه، ونفعه رطباً ويابساً^(٢٢).

وعن عمر بن الخطاب (رضي الله عنه) قال: «جاء ناس من اليهود إلى رسول الله، فقالوا: يا محمد أي الجنة فاكهة؟ قال: نعم فيها فاكهة ونخل ورمان. قالوا: أفيأكلون كما يأكلون في الدنيا؟ قال: نعم وأضعافه. قالوا: أفيقضون الحوائج؟ قال: لا ولكنهم يعرقون ويرشحون فيذهب الله ما في بطونهم من أذى»^(٢٣).

٢- ذكر صفاتها:

لم يأت في كتاب الله العناية بذكر صفات شجرة من الأشجار كما جاء في وصف النخلة، وما ذاك إلا لفضلها وشرفها:

• «فيها فاكهة والنخل ذات الأكمام» (سورة الرحمن ١١/٥٥) ومعنى ذات الأكمام أي «أنها متكمة في ليفها، وطلعها متكمم في جفء، ولم يخص الله جل وعز الخبر عنها بتكممها في ليفها، ولا تكمم طلعها في جفء، بل عم الخبر عنها بأنها ذات أكمام»^(٢٤).

• وقوله تعالى: «والنخل باسقات لها طلع نضيد» (سورة ق ١٠/٥٠) فالباسقات هن العلوال، والطلع هو الكفري -وعاء طلع النخل-، والنضيد

(الهوامش في الصفحة التالية)



عن

سلمان بن عامر (رضي الله عنه) قال: قال رسول الله (صلى الله عليه وسلم): «من وجد تمرًا فليفطر عليه، ومن لا يجد فليفطر بالماء؛ فإنه طهور»^(١).

وفي لفظ: «إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإن لم يجد فليحس حُسوة^(٢) من ماء». وفي لفظ «فإنه بركة»^(٣).

هذا الحديث دليل على فضيلة التمر؛ حيث خص من بين سائر أنواع الثمار باستحباب أن يفطر المسلم عليه، فيكون أول شيء يدخل جوفه بعد إمساكه عن الطعام يومه كله. ولا يقوم شيء من الثمار مقامه، كما تقتضيه دلالة الترتيب في الحديث، ولذا شرع عند عدم التمر أن يحسو المسلم حُسوات من ماء، قال الإمام النسائي: «ذكر الاستحباب للمرء أن يكون إفطاره على التمر أو على الماء عند عدمه».

المراد بالتمر في الحديث، يحتمل أن يكون اسم جنس، وهو ما يشمل حمل النخلة كله من التمر والرطب، وإما أن يكون المراد به التمر خاصة، وهو ما يقابل الرطب.

فعلى المعنى الأول فلا معارضة بينه وبين حديث أنس (رضي الله عنه): «كان النبي (صلى الله عليه وسلم) يفطر على رطبات قبل أن يصلي، فإن لم تكن رطبات، فعلى تمرات، فإن لم تكن حساً حُسوات من ماء»^(٤)؛ لأن دلالة حديث سلمان بن عامر (رضي الله عنه) تشمل النوعين، والامتنال حاصل بتناول أحدهما وإن وجدا معاً.

وأما على المعنى الثاني، فيحتاج إلى الجمع بين الحديثين، وذلك بحمل الأمر في حديث سلمان بتناول التمر، على أنه ورد لأن التمر هو غالب ما يؤكل لطول زمن أكله، وأما الرطب فزمنه قصير، قال المناوي: «لم ينص على الرطب هنا لقصر زمنه»^(٥). وأما تقديم الرطب على التمر في حديث أنس فيراد به عند اجتماعهما.

واجتماع الرطب والتمر في حديث أنس (رضي الله عنه) في ذلك الزمن، لا يكون إلا في فصل الصيف؛ لأن التمر يُدخَر فيبقى إلى غير وقته، بخلاف الرطب، فإنه يؤكل في وقته، وعلى هذا فتقديم الرطب على التمر عند اجتماعهما يكون لأنه ألذ وأشهى وأكثر نفعاً. ويؤيد هذا أن صيام النبي (صلى الله عليه وسلم) شهر رمضان كان في فصل الصيف حيث يكون الرطب، والله أعلم.

الهوامش

هوامش الصفحة السابقة

- (١) الفالوج: أعجمي مُعرب، وهو حلواء هلامية رجزارة، تعمل من الدقيق والماء والعسل ومواد أخرى، وتُصنع الآن من النشا والماء والسكر ومواد أخرى. الوسيط (ف ل ذ).
- (٢) تاريخ دمشق (٣٥٢/٤٧) و (٩٣/٧٠).
- (٣) نخلة التمر للبكر (ص ٥).
- (٤) رأي العالم دي كوندال (١٨٥٥) ذكره البكر (ص ٧).
- (٥) نخلة التمر شجرة الحياة فتحي حسين (ص ٣٦).
- (٦) ينظر: Asi-beccario ١٩١٨. atic Palms. نقلًا من كتاب نخلة التمر للبكر (ص ٤)، و بساتين الفاكهة المستديمة الخضرة (ص ٢٦٠)، والنخيل تقنيات وأفاق لعبد الرحمن بربندي (١).

- (٧) بساتين الفاكهة المستديمة الخضرة (ص ٢٦٠).
- (٨) بساتين الفاكهة المستديمة الخضرة (ص ٢٦٠).
- (٩) تفسير ابن كثير (٤٩٠/٧).
- (١٠) أخرجه عبد بن حميد (في المنتخب ٣)، والحاثر بن أبي أسامة (كما في المطالب حديث ٤٦٠٢) وهذا إسناد ضعيف جداً؛ فيه حصين بن عمر الأحمسي، وهو متروك.
- (١١) تفسير الطبري (١٨٢/٢٢-١٨٣).
- (١٢) ينظر: تفسير الطبري (٤١١/٢١-٤١٣).
- (١٣) قال الإمام البخاري: «باب: مَا قَطَعْتُمْ مِنْ لَيْثَةٍ، نخلة ما لم تكن عجوة أو برنية».
- (١٤) تفسير ابن كثير (٣٠٦/٣).
- (١٥) تفسير الطبري (٦٢٠/١٧).
- (١٦) سنن سعيد بن منصور (٤٢٢/٥) حديث (١١٥٤).

- (١٧) الجُمَار: شحم النخل، واحدته جُمَارَةٌ. وَجُمَارَةُ النخل: شحمته التي في قِمة رأسه تَقَطُّعُ قِمَّتِهِ ثُمَّ تَكْشَطُ عَنْ جُمَارَةٍ فِي جَوْفِهَا بِيضَاءَ كَأَنَّهَا قِطْعَةُ سَنَامٍ ضَخْمَةٌ، وَ الْجَامُورُ: كَالْجُمَارِ. وَ جَمَرُ النخلة: قطع جُمَارِهَا أَوْ جَامُورِهَا. لسان العرب (ج. م. ر).

هوامش هذه الصفحة

- (١) أخرجه أحمد (١٧/٤)، والترمذي (٤٦/٣) حديث (٦٥٨) من طريق سفيان بن عيينة. وأخرجه أحمد (١٨/٤)، والترمذي (٧٨/٣) حديث (٦٩٥) من طريق أبي معاوية الضريز. وأخرجه أحمد (٢١٤/٤) من طريق سفيان الثوري. وأخرجه ابن ماجه (٥٤٢/١) حديث (١٦٩٩) من طريق محمد فضيل.

- وأخرجه الدارمي (١٠٦١/٢) حديث (١٧٤٣) من طريق ثابت بن يزيد.
- وأخرجه الطبراني في الكبير (٢٧٣/٦) حديث (٦١٩٣) من طريق عبد العزيز بن المختار.
- وأخرجه الطبراني في الكبير (٢٧٣/٦) حديث (٦١٩٦) من طريق حماد بن زيد.
- سبعته من عاصم الأحول، عن حفصة بنت سيرين، عن الرباب، عن سلمان بن عامر. ورواه شعبة عن عاصم الأحول، واختلف عليه؛ فرواه أحمد (١٨/٤) عن محمد بن جعفر، والطبراني (حديث ٦١٩٧) من طريق مسلم بن إبراهيم، كلاهما عن شعبة، عن عاصم الأحول، عن حفصة بنت سيرين، عن سلمان بن عامر. وخالفهما سعيد بن عامر، واختلف عليه أيضاً.



ليه الصائم

يندفع في الإفراط في تناول الطعام، فيصاب بارتباكات هضمية، ويهيئ المعدة لاستقبال الطعام بعد ركودها طوال اليوم، بتشيط الإفرازات والعصائر الهضمية، وبقي الصائم من الإصابة بالإمساك الناتج عن تغير مواعيد تناول الوجبات الغذائية، أو انخفاض نسبة الألياف^(١٧).

إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر



مالك.
وهذا إسناده حسن؛ فإن رواته ثقات، ما عدا جعفر بن سليمان، فإنه صدوق.
قال الإمام ابن عدي (الكامل ١٤٨/٢-١٤٩): وهذا الحديث يُعرف بعبد الرزاق، عن جعفر، ومن إفرادات جعفر عن ثابت، عن أنس.
(٥) فيض القدير (٢٩٠/١).
(٦) الصحيح (٢٧٨/٣).
(٧) المنهاج (٢١١/٧).
(٨) المحلى (٣١/٧).
(٩) نيل الأوطار (٣٠٢/٤).
(١٠) تحفة الأخوذ (٣١١/٣).
(١١) فيض القدير (٢٩٠/١).
(١٢) بحث الدكتورة أميرة بنت محمد الأمير نشر في جريدة اليوم السعودية العدد (١٠٩٤٧) في ٢٠٠٣/٦/١١.

توثيقاً عملياً بتصحيح أربعة من الأئمة حديثها، وقد ذكرها ابن حبان في ثقاته، وخلت ترجمتها من الجرح، كما أن لحديثها شواهد تدل على سلامة روايتها. ولا ريب أن ذلك كله رافع وصف الجهالة عنها.
(٢) قال في النهاية: "الحسوة بالضم: الجرعة من الشراب يقدم ما يحسى مرة واحدة، والحسوة بالفتح: المرة".
(٣) أخرجه ابن خزيمة والنسائي في الكبرى في الموضع السابق، وقال النسائي: هذا الحرف فإنه بركة لا يعلم أن أحداً ذكره غير ابن عيينة ولا أحسبه محفوظاً.
(٤) أخرجه أحمد (١٦٤/٣) ومن طريقه أبو داود (٧٦٤/٢) حديث (٢٣٥٦)، والترمذي (٧٠/٣) وحديث (٦٩٦) عن محمد بن رافع، كلاهما (أحمد، ومحمد) عن عبد الرزاق، حدثنا جعفر بن سليمان، حدثنا ثابت البناني، أنه سمع أنس بن

وغير واحد عن عاصم الأحول، عن حفصة بنت سيرين، عن الرباب عن سلمان بن عامر . الجامع (حديث ٦٥٨).
وخلاصة القول أن الحديث من رواية شعبة بجميع طرقه غير محفوظ كما قال الإمام الترمذي، والله أعلم.
وأما الطريق الأولي فإن إسناده حسن؛ فرواه ثقات، ما عدا الرباب بنت ضليع أم الرايح، وهي تابعة تفرقت بالرواية عنها حفصة بنت سيرين -وهي ثقة- وذكرها ابن حبان في الثقات (٢٤٤/٤).
وصح الإمامان الترمذي (الجامع الحديثان: ٦٩٥ و١٥١٥)، وأبو حاتم حديثها (العلل ٢٣٧/١)، وأبو حبان (حديث) حديثها في صحيحهما.
وقال الحاكم عن حديثها: "صحيح على شرط البخاري، وله شاهد على شرط مسلم . فالأظهر أنها حسنة الحديث؛ فقد وثقت

فرواه محمد بن يحيى الذهلي، عن سعيد بن عامر، عن شعبة، عن خالد الحذاء، عن حفصة بنت سيرين، عن سلمان بن عامر.
ورواه محمد بن عمر بن علي بن مقدم، وأبو بكر بن إسحاق، عن سعيد بن عامر، عن شعبة، عن عبد العزيز بن حبيب، عن أنس بن مالك (رضي الله عنه).
وهذان الوجهان كلاهما ضعيفان غير محفوظين، قال الإمام الترمذي: "وقد روى أصحاب شعبة هذا الحديث عن شعبة، عن عاصم الأحول، عن حفصة بنت سيرين، عن الرباب، عن سلمان بن عامر، عن النبي صلى الله عليه وسلم وهو أصح من حديث سعيد بن عامر".
والوجه الأول أيضاً غير محفوظ، قال الإمام الترمذي: "ولم يذكر فيه شعبة عن الرباب، والصحيح ما رواه سفيان الثوري، وابن عيينة،

عن واقع وتطلعات زراعة النخيل وإنتاج التمور في المملكة

في لقاء تحرير مجلة النخيل والتمور مع معالي وزير الزراعة
د. فهد بن عبدالرحمن بالغنيم

أجرى الحوار :

د. عبدالله بن محمد الحمدان
أ. سلمان بن هادي العامري

في الحوار الذي لم تنقصه الصراحة والشفافية، والذي فتح لنا معاليه قلبه لأكثر من ساعة من الزمن حدثنا فيه وبصراحته المعهودة، وأجاب عن الكثير من الاستفسارات مما يتعلق بالنخيل والتمور، ومما يدور في أذهان مزارعي ومصنعي ومسوقي ومحبي النخيل، وعن دور الوزارة في تنمية ودعم النخلة والتمور، هذا بالإضافة إلى ذكرياته وتجربته الشخصية مع مزرعته بالأحساء. فإلى الحوار..

■ في البداية: نحييك معالي الوزير في حوار مع أول عدد من مجلة النخيل والتمور ونشكركم بالنيابة عن المزارعين والمستهلكين وعن كل محبي هذه النخلة والتمور لإتاحة الفرصة للمجلة للالتقاء بك..



انتاج التمور سوف يتعدى المليون طن ..

د. فهد بالغنيم

معالي الوزير، نود أن نعطي القراء لمحة عن دور وزارة الزراعة في دعم مزارعي النخيل ومسوقي ومصنعي التمور في المملكة وما عمله للارتقاء بهذا القطاع؟

- الدولة عامة ووزارة الزراعة خاصة ومنذ سنوات طويلة لديها برنامج طموح لدعم التوسع في زراعة النخيل وخاصة للأصناف الجيدة. والتوجه لدى الوزارة لتشجيع زراعة أنواع الفاكهة ومنها التمور وكذلك محاصيل جديدة مناسبة لكل منطقة مثل أشجار الزيتون بالمنطقة الشمالية وأشجار المانجو في المناطق شبه الاستوائية خاصة جازان. وتذكر د. عبدالله أن الوزارة تعطي إعانة على غرس النخيل وتعطي إعانة كذلك على منتج التمور مما أدى لنمو الإنتاج وسوف نتعدى بإذن الله المليون طن خلال العام القادم. وفي السنوات الأخيرة أصبح هناك نمو كبير جدا في أعداد النخيل وخاصة في المزارع الكبيرة وأصبحت تزرع بالآلاف في المزرعة الواحدة، والتي كانت في السابق تزرع بالعشرات! وهذه الفسائل الجديدة سيبدأ إنتاجها خلال السنوات القليلة القادمة. ويتوقع أن يكون هناك قفزة كبيرة في الإنتاج. ولذلك الوزارة رأت أن الوقت الآن مناسب أن نتوقف عن دعم زراعة فسائل النخيل وهذا على حسب توصية كثير من المتخصصين بما فيهم المزارعين والاقتصاديين ويوجه إلى قنوات أكثر أولوية. ونعتقد أننا سنصل إلى كمية من الإنتاج جيدة إذا أخذنا في الحساب كما ذكرت الفسائل المغروسة خلال سنوات الخمس الماضية والتي يقدرها البعض بنسبة ٥٠٪.

■ إذن كيف نجمع بين قرار وقف دعم زراعة الفسائل وبوادر زيادة الطلب على التمور وارتفاع أسعارها؟

- أنا لا أقول أن توجه الوزارة لإلغاء دعم زراعة الفسائل سيؤثر على زيادة الإنتاج والسبب أن غرس الفسيلة يأخذ دعم ٥٠ ريال فقط لا تمثل مبلغ يعيق المزارع. أي أن من أراد أن يتوسع ويستثمر في زراعة النخيل لن يعيقه أن الدولة أوقفت إعانة ٥٠ ريال! لذلك القرار متروك للمزارع



■ ولكن هل هناك توجه لتحويل دعم زراعة فسائل النخيل إلى خدمات أخرى خاصة بالنخيل مثل خدمة ومعاملات النخلة لمساعدته المزارع في ذلك؟
- أرى أنه لا داعي لدعم غرس فسائل جديدة حيث أن التوسع قائم بالفعل، لكن المقترح لدى الوزارة هو الاستمرار في دعم المنتج من التمور..

■ هل توصي وزارة الزراعة بالتوسع في زراعة أصناف محددة من النخيل؟ في ظل توجه مزارعي التمور نحو أصناف محددة (السكري والخلاص مثلاً) لعائدها الاقتصادي؟
- التوسع في زراعة النخيل هو قرار يرجع للمزارع والوزارة لا تتدخل بشكل مباشر في عملية تحديد المحاصيل أو الأشجار التي تزرع أو التوسع فيها، ولكن الوزارة تقدم ما تستطيعه من دعم لهذه المنتجات والمحاصيل.

فالدولة لا ترغب أبداً أن تتدخل في خصوصيات المزارع وتحديد ما يزرع. ولكن لدى الدولة آليات محددة تسعى للتوجيه لما تراه في الصالح العام. وما فيه شك أن فيه تمور جدواها الاقتصادية أفضل بسبب أن سعرها في السوق أفضل، لكن كما تعلم واعلم أن أسعار التمور مع مرور السنوات تتغير، عندنا أنواع التمور الآن شائعة كانت في الأول غير مرغوب فيها ولن اذكر أسماءها خوفاً من عدم فهم كلامي! اعتقد تعلم وأعلم أن فيه تمور كانت تستخدم يغشون بها تمور ثانية وأصبحت بأعلى سعر الآن. وكانت هناك تمور بعدوا الناس عنها وكانت تعطى للبهائم الآن صارت من أغلى التمور. هذا التغير في النمط الاستهلاكي يجعل الدولة حذرة أن تتدخل في توجيه المزارعين لكن تحاول الوزارة أن تبين للمزارع بقدر الممكن المعلومات الموجودة والمزارع يقرر أن يتحمل مسؤولية قراره.

الجانب الآخر أن هناك أنواع للتمور تصلح للاستهلاك بأشكال مختلفة حسب الصنف أحياناً فهناك التي تستهلك مفردة والأخرى مكبوسة. وهناك أصناف تجود كعجائن التمور وأخرى لا إنتاج ديس التمر.

■ ولكن هل من الممكن أن نصل إلى مرحلة نتوقف فيها عن زراعة النخيل؟؟
- التمور أهم محصول رئيسي في المملكة، وهذه قناعة الجميع. فالتمر هو غذاء رئيسي في جميع مناطق المملكة بدون تفريق لا يستغنى عنه أبداً، وسيستمر دعمه.. (والله لا يحرمانا منه).

■ ماذا عن سبل ترشيد المياه في ري النخيل وغيرها من محاصيل؟
- أي محصول تزرعه يستهلك مياه الدولة عندها توجه واضح بخفض استهلاك المياه على المدى القصير والمتوسط والطويل وهذه سياسة الدولة بوضوح وأعلنت في قرار رئاسة مجلس الوزراء. الآن بدأ بالقمح حيث كمية استهلاكه للمياه معروفة ومتاح بدائل له عن طريق الاستيراد، ولذلك توجهت الدولة الآن إلى خفض كميات القمح التي تشتريها المؤسسة العامة للصوامع. بالنسبة للنخيل فقد أجريت عليه دراسات عديدة من القديم من السبعينات والثمانينات لقياس إنتاجية النخلة حسب أسلوب الري وأتذكر في بحث جيد عمل في جامعة الملك سعود في الثمانينات قارن إنتاجية النخلة في استخدام وسائل الري الثلاثة: الغمر والفورة والتنقيط. أظهرت الدراسة أن الإنتاجية تكون أفضل باستعمال طريقة التنقيط. والفارق كبير جداً بين كمية المياه التي تستعمل من ري النخلة بالغمر من كمية المياه التي تستعمل الغمر، فأى إنسان لديه حس اقتصادي والأهم من ذلك لديه وازع ديني يجب عليه أن يستخدم أساليب الري التي ترشد استخدام المياه.

أنا اعتقد انه واجب ديني وواجب اجتماعي وواجب اقتصادي، ولا حظنا أن كثيراً من المزارعين كانوا مترددين في البداية (يعني لازم تشوف الماء مرتفع حوالي النخلة) ولكن بعد فترة عندما رأوا إنتاج الآخرين اقتنعوا بالفكرة. وأيضاً عندها لاحظوا الفرق الكبير في استهلاك الطاقة حيث أن معظم الري تستخدم الأبار فلذلك إذا تقلصت كمية المياه المستخدمة لري النخيل معناه قلصت ساعات تشغيل المضخة التي تستهلكها، فهذه الصورة أصبحت تتضح أكثر وأكثر. ومع الوقت نأمل أن نصل إلى مرحلة يصبح فيها استهلاك

فتح باب العمالة الموسمية لمزارع النخيل

تقدر الفسائل المغروسة حديثاً بـ ٥٠٪ من النخيل

رفع إعانة التمور الى اربعة اضعاف

المياه في ري النخيل اقل ما يمكن. لكنني أتمنى أن يبدأ الغرس بأنظمة تنقيط كما طبقته في مزرعتي!

■ يشكو بعض المزارعين من ضعف الدعم الفني المقدم من بعض المديرات الزراعية، وعند سؤالهم عن ماذا استفدتم من وزارة الزراعة من الجوانب الفنية والإرشادية؟ البعض أجابوا استفادة محدودة جداً! ماذا عن تفعيل دور المديرات في مساعدة المزارعين في طرق العناية بنخيلهم من التلقيح وحتى حصاد المنتج؟

- يعلم الله نحن لا ندعي الكمال في عملنا من الوزارة، نحن بشر ونقصر ولا نستغني أبداً عن المواطن الصالح الذي نحسن الظن فيه، فنرحب أن يأتي لنا في الوزارة ويقترح علينا ويوضح لنا القصور. ومن الجانب الآخر هناك كثير من الممارسات الزراعية التي توارثتها الأجيال ولا تستند إلى المدخل العلمي بينما في الواقع العلم يناقضها لأنها ممارسات غير صحيحة وهذه في الحقيقة توجد تضارباً بين المزارع التقليدي وفني وزارة الزراعة لدرجة أن كثيراً من الممارسات عندما أتكلم مع المزارعين الذين بنوا مقدرتهم في الزراعة على الوراثة فقط لاحظت منهم عدم الاعتراف بالمهندس الزراعي والفني الزراعي! وهؤلاء لا تستطيع أن تغير قناعاتهم وإنما بالتدريج، قد يكون هناك قصور موجود لكن الذي أؤكد أنه أن طموحاتنا في الوزارة بالخدمات التي نؤديها للمزارعين طموحات أكثر بكثير مما نؤديه الآن.. فنحن إن شاء الله عندنا رغبة في أن نزيد من تقديم الخدمات للمزارعين سواء النخيل أو الثروة الحيوانية أو غيرها.

أما من ناحية استخدام الحقول الإرشادية فالتوجه أيضاً موجود من سنوات طويلة نحاول أن نستخدمها (الحقول الإرشادية) لخدمة المزارعين وتوعيتهم بأساليب ترشيد مياه الري، لكن نرجع دائماً إلى ما توارثه المزارع مقارنة بما أسسه العلم لكن يحلها الثقافة والتوعية والصبر فما تستطيع بالقوة تغير قناعاته ولكن تغيرها بالممارسة والرؤيا.

■ هناك مقولات تذكر أن بعض المبيدات (تأتي من الصين) نقاوتها غير مطابقة للمواصفات، وبالتالي تؤثر كثيراً على صحة المستهلك، فهل ثبت أن هناك مبيدات مغشوشة؟

- الوزارة عندها إجراءات واضحة بما يتعلق بالتصريح باستيراد المبيدات وتعمل عليها فحوصات أول ما تصل ونرسلها لمختبرات خاصة. والنقطة المهمة إننا نعرض على المستورد أن يوضع نشرات باللغة العربية على العبوة ويضع عليها الإرشادات لكيفية استخدام المبيد. وعلى المزارع عندما يتعامل مع المبيدات يطبق إرشادات المصنع وحسب تعليمات وزارة الزراعة. وهناك الكثير من الإرشادات لكن بعض المزارعين من لا يقرأ تلك الإرشادات.

■ وهنا مداخلة من الأستاذ سلمان العامري (مدير عام المجلة) حيث أوضح أنه من الناحية التسويقية وخلال السنوات الماضية قفزت أسعار التمور عدة



كنا نتظر هذه المجلة من ٣ سنة وهذا الحلم تحقق..

أحد الأمور التي تستطيع أن تعملها الجمعية التعاونية. نسال الله أن يرشد المزارعين لتبني ما فيه صالحهم وأيضاً كان فيه حث من الوزارة أن المواطنين يتبنون مصلحتهم في الجمعيات الزراعية من أنفسهم ومن ذاتهم وليس فرض عليهم. والوضع أن الجمعية التعاونية لها مصدر ولها منفعة والمجتمع عندنا يتعلم بالتقليد فإذا لاحظ تجارب ناجحة للجمعيات التعاونية سوف يدرك نفعها. لأنه عندنا ترسيات كمزارعين انه كان هناك جمعية تعاونية أنشئت ثم فشلت ولا زالت في ذاكرتنا، ونتصرف على هذا الأسلوب. هذا الكلام من ٤٠ سنة الأمور تغيرت وصار عندنا ثقافة للزراعة ولتصنيع التمور.

■ حتى الآن يتم صعود النخلة كما هو الحال منذ مئات السنين، وحتى الآن لم توجد آلة عملية على الأقل في المزارع النموذجية لتسهل الكثير من الخدمات الزراعية فهل شجعت الوزارة خدمة النخلة أم هو منوط فقط بالقطاع الخاص؟ - موضوع مكنته التعامل مع النخلة موضوع في غاية الأهمية.. فالمجتمع يتوقع أن النخيل في المملكة وصلت إلى درجة عالية جداً من المكننة، ولكن للأسف نواجه مشكلة محدودة المكننة الآلية. وهناك بعض النشاطات من قبل وزارة الزراعة ممثلة في مراكز الأبحاث التابعة لها والجامعات ولكنها محدودة جداً. عندنا توجه وفي مرحلة التواصل مع مركز النخيل والتمور بالأحساء للتركيز على المكننة. وهذا قد يتطلب التعاقد مع شركات المعدات الثقيلة وذات التقنية العالية لتصنيع هذه الآلات. إلا أن لا أحد يتوقع أن تقوم جهة حكومية مثل وزارة الزراعة بذلك فهي فقط تشجع مثل هذا العمل. والملاحظ أن عملية تلقيح النخلة التي تتم بصعود العامل توجد الآن بدائل آلية له فهناك آلة ميكانيكية لضخ حبوب اللقاح على النخلة وهناك تجارب أقامها مركز أبحاث النخيل والتمور بالأحساء وجربتها في مزرعتي ونجحت! ولذلك فيجب توسيع التجربة وخاصة أن النخيل تحتاج إلى اللقاح مثلاً عدة مرات.

■ هل هناك توجه لدى الوزارة للسماح بموسمية العمالة في عمليات خدمة النخلة مثل التلقيح والصرام وذلك ليأتي هؤلاء خلال الموسم فقط ؟؟ - هذا متاح فالعمالة الموسمية متاحة وأعطيت الجمعيات التعاونية تسهيلات أكثر لتستقدم عمالة وتؤجرها على الآخرين بدلاً من أن يأتي كل مزارع بعماله ... ولكن يجب أن تقوم جمعيات تعاونية بجلب هؤلاء العمالة وتؤدي خدمات إلى المزرعة ومن المعروف لدى المختصين أن هناك ٧ إلى ٩ خدمات ومعنى هذا أنك تحتاج إلى طلع النخلة وصعودها ٩ مرات في السنة وهي تحتاج إلى عمالة كبيرة خاصة إذا كنت تتحدث عن مزرعة بها أكثر من ٣٠٠٠ نخلة، لكن إذا وجد عمالة مؤقتة تقوم بعملها عبر جمعية تعاونية مثلاً وتنقل إلى مكان آخر فهذه عملية جداً مهمة للمزارع.

أضعاف، وهناك طلب عالمي ومحلي على التمور غير مسبوق. وأصبحت الجدوى الاقتصادية للنخيل بالنسبة للمزارعين أفضل من أي محصول آخر كما أن النخيل تستهلك مياه أقل مع الترشيد بطرق الري الحديثة. وبفضل الله ثم بمبادراتكم ومنها أنكم رفعتكم سعر الشراء التمور إلى ٥ ريالات/كيلو جرام. وكذلك مبادرات رجال الأعمال المخلصين لهذا البلد فنجد مثلاً أن الشيخ عبدالرحمن الجريسي إذا سافر كوفود من الغرف التجارية للخارج حث تجار التمور على المشاركة مع الوفود والمعارض الخارجية حتى أصبحت التمور السعودية عليها طلب كبير في لبنان وسوريا وتركيا وغيرها. ولذلك ومع غيره من العوامل ارتفعت أسعار التمور بشكل كبير فالتى كانت تشتري من تمور المدينة قبل سنتين ٩ ريالات/كيلو هذه السنة أصبحت ٢٥ ريال/كيلو. وكذلك من يقدر ب ٢٤٠ (كجم) خلاص الأحساء ارتفع سعره من ٥٠٠-٦٠٠ ريال إلى ١٥٠٠ ريال هذه السنة. فهذا يعتبر مشجعاً لزيادة زراعة النخيل ودعمها.. رأي معاليكم في ذلك؟ - الدولة اتخذت قرار دعم عملية التسويق الزراعي والنقاط التي ذكرتها والظواهر التي نتكلم عنها ما جاءت من فراغ جاءت من عمل خطط له من عدة سنوات، ونحن تعاملنا مع مجلس الغرف التجارية (غرفة الرياض) والمصنعين، وهذه بدأت تؤتي أكلها..

■ بعض العمالة بدأت تأخذ دور الوسيط والدلال في السنوات الأخيرة، فتشتري إنتاج النخيل من المزارعين، والتي يضطر بعض المزارعين إلى البيع بالرخيص خوفاً من عدم تسويقها أو تلفها.. هل أنت راضي عن دور الجمعيات التعاونية الزراعية في القصيم والأحساء والمدينة ؟

- كون العامل الأجنبي الذي أتى لهذه البلاد بتأشيرة عمل يمارس التجارة فهذا مخالف للأنظمة، وأنا اعتقد إذا كانت هذه الظاهرة موجودة فهذا يدل على خلل من المواطنين أنفسهم، لأن هذه الأعمال لا تتم إلا بموافقة المواطنين. ومن جانب آخر فلا تستطيع أن تأتي إلى مجتمع وتفرض عليه تكوين جمعيات تعاونية وسياسة الوزارة بوضوح أنها لن تمارس أي ضغوط على المزارعين لإنشاء جمعية تعاونية، لكنها سوف تبث فيهم الوعي ونرشدهم للمشاكل الموجودة والإمكانيات المتاحة لو تبنا أسلوب الجمعيات التعاونية.. والقرار لهم وهذا الأسلوب بدأ يؤتي أكله وبدأ إنشاء جمعيات تعاونية زراعية مثل جمعية النخلة التعاونية بالأحساء وأنا عضو فيها مشارك، كذلك جمعية البطين التعاونية لها سنوات طويلة في الممارسة وتؤدي خدمات خاصة للتمور. والقرار سوف يكون للمزارع الذي يجب أن يتعايش مع التغيرات الإيجابية حوله. فإذا كنا في القرن الحادي والعشرين ونريد أن تبقى نمارس عملنا وفكرنا في القرن العشرين فنكون بعيدين عن الركب! فما بالك لو كنا نمارس عملنا كما كنا عليه في القرن التاسع عشر؟ فبذلك ننهار كمزارعين، وهذا الذي يحدث للمزارع الذي يصير أن لا ما يواكب التغيرات طالما أنها ليست مدخل لحرام ولا شبهة. لذلك يجب أن أواكب التغيرات والجمعيات التعاونية لها فوائد كثيرة وثابتة وبالطبع ليست حلاً لجميع المشاكل لكنها تحل بعض المواقف الخدمية والتسويقية وخاصة تلك ذات التقنية وتكلفة الإنتاج العالية، من أجل تعظيم الفائدة من المبيعات وهذا



معالي الوزير في حديث شيق مع هيئة التحرير



طموحاتنا للزراعي أكثر بكثير مما نؤديه الآن

تخزينه.
- عندي قناعة أن كل بيئة يناسبها أنواع معينة من المحاصيل للزراعة..
- أذهب للمزرعة كل أسبوع ما عدا إذا حبسني عمل أو ارتباط عائلي!
- عندي زراعة دواجن بلدي وماعز وأغنام (الأواسي والنجديّة) وعندي ١٦ من الإبل.
- الميزة في مزرعتي: تكامل الزراعة بين الثروة الحيوانية والنباتية وأهما النخيل بالطبع!
- لدي شهادة عضوية بدأت تطبيق البرنامج منذ ٤ سنوات باستخدام أسمدة عضوية ومبيدات حيوية.
- في ٣ سنوات أزرع بطاطاً أيضاً بالري بالتنقيط وكذلك الخضار وكل المحاصيل التي أنتجها.
- طلب مني الزملاء في مديريه الزراعة بالأحساء أن تكون مزرعتي النموذجية إرشادية للمزارعين فوافقت على ذلك!
■ وهل ظهرت أرباحها بعد ؟
- حتى الآن! حيث أن الاستثمار في الزراعة يأخذ وقتاً طويلاً للحصول على عوائدها..
■ ترى، هل اتبعت طرق الري الحديثة للنخيل في مزرعتك ؟

- في كل المحاصيل أتبع الري بالتنقيط.. حتى للبرسيم وقد عارض المهندس الزراعي زراعة البرسيم بالتنقيط! فقلت له لنجرب! العجيب أننا وجدنا أن الإنتاج من البرسيم عند ريه بالتنقيط كان أفضل من الغمر فبدأنا التوسع في ذلك لمحاصيل أخرى..

■ هل تستقبلون ملاحظات المزارعين ومطالبهم عبر الوزارة؟
- جداً ، فبيننا علاقة شفافة ونحن قد نقصر أو نخطئ ولدينا شفافية ووضوح فالعلاقة بيننا والمزارعين علاقة ممتازة وكذلك مع الجهات ذات العلاقة بالقطاع الزراعي..

ويمكن التواصل معنا عبر عدة قنوات، منها:
- المركز الإعلامي بالوزارة.. هاتف وفاكس: ٤٠٢٠٣٥
- موقع الوزارة على الانترنت
- من خلال المديريات الزراعية
- الندوات والورش واللقاءات، ومنها ندوة تبادل الخبرات: والتي تقيمها الوزارة كل سنتين، وفي العام القادم ستقام في الدمام في شهر ربيع الثاني يحضره المزارعون وذوو العلاقة، وهي فرصة اجتماعية لبناء روح العائلة الواحدة، فالزراعة مهنة شريفة كما عملها الأنبياء قبلنا..

■ هل من أخبار مفرحة تعدها الوزارة لمزاري النخيل بالمملكة؟
- نعم.. أعدنا دراسة لزيادة إعانة الكيلوجرام من التمر من ربع ريال إلى ريال واحد. هنا سيكون الدعم موجه لصغار المزارعين. في المزارع الكبيرة عندهم القدرة المالية التي تمكنهم من خفض تكلفة الوحدة الإنتاجية. أما المزارعين الصغار فليس عندهم هذه الإمكانية ولذلك ترغب الوزارة أن توجه الإعانة لصغار المزارعين. واتفقنا على أن نعمل تعريفاً واضحاً لما نقصد به صغار المزارعين (من ذاكرتي اعتقد أنه إذا كان عدد النخيل ٣٠٠ نخلة و(قل) وإن شاء الله تتم الموافقة على هذه الزيادة. ووظيفتنا خدمة المزارع بما نستطيعه..

■ هل من توجيه لأول مجلة دورية تعنى بالنخيل والتمور في عددها الأول؟
- المجلة فكرة جداً ممتازة
- هناك مجلات سنابل والزراعية وهي زراعية عامة ولكن ليس هناك مجلة متخصصة في النخيل والتمور.
- أمانة.. كان يفترض أن تصدر هذه المجلة منذ ٣٠ سنة! ولكن الحمد لله أن وفقتم لتحقيقها هذه السنة.
- أشجعكم على الاهتمام بالمحتوى والشكل.
- وأرجو أن تكون مجلة النخيل والتمور مرجعاً علمياً للنخيل والتمور.
- وأتمنى أن يكون لها موقع الكتروني متفاعل، وأمل أن تأتي بالجديد.
- يجب عمل تواصل دائم بين المجلة والوزارة والمزارعين.
- الوزارة تدعمها بكل ما تستطيع.
- واشكر لكم الزيارة الطيبة وسأعمل ما أستطيع لدعم هذه المجلة الوليدة

وفي الختام نشكر معالي الوزير على هذا اللقاء الشيق والصریح، وسوف نسعى جاهدين لتحقيق تطلعاته وكل محبي النخيل والتمور لمجلتهم هذه بإذن الله تعالى .. ●

- شكراً معالي الوزير على هذه المعلومة الجيدة التي سننقلها إلى المزارعين ممن لم يطلعوا عليها بعد...

■ وعن دور مراكز أبحاث النخيل التابع للوزارة بالأحساء وجامعة الملك فيصل والغرف التجارية؟

- مركز أبحاث النخيل في جامعة الملك فيصل بالأحساء بحثي بحث أما مركز الأبحاث الوطني للنخيل والتمور التابع للوزارة فهو بحثي إرشادي، و يوجد تنسيق تام بين مركز البحوث في جامعة الملك فيصل ومركز البحوث التابع للوزارة في الأحساء في مجال الأبحاث والمشاريع البحثية والاستفادة منها.
ويعتبر المركز المزمع إنشاؤه من قبل مجلس الغرف التجارية متخصصاً في التخطيط والتطوير لقطاع النخيل وبالأدوات في تسويق وتطوير مواصفات التمور وصناعتها.

■ سبق أن طرحت فكرة مشاركة مصانع التمور بتصنيع وتعبئة بعض التمور المشتراة من قبل الدولة، فهل من معوقات لذلك؟

- نعم.. الفكرة طرحت منذ سنوات طويلة ولكن وجد أن تكلفة التصنيع والتعبئة في مصانع التمور تفوق تلك التي يقوم بها المصنع الحكومي. لذلك لم تستطع مصانع التمور منافسة المصنع الحكومي بالفوز بعقود منافسة.

■ مصانع التمور قلقة من أن هناك عدد من الجهات الحكومية طالبت بنقل جميع مصانع التمور من منشأتها الحالية إلى المدن الصناعية خلال سنة واحدة. بينما تكلفت تلك المصانع عشرات الملايين في إنشائها.. فهل من تعليق من معاليكم..

- لا يمكن للدولة إجراء أي عمل فيه ضرر على المواطن، ولم أسمع بذلك. ولكن قد يكون هذا القرار موجهاً إلى بعض المعامل والممارسات التي تتم داخل مزارع وبدون رقابة وغير مطابقة للشروط الصحية، والتي يتطلب تطبيق الشروط عليها تحت نظر الجهات الرقابية ذات العلاقة. أرجو منكم تزويدي بالأوراق الرسمية المتعلقة بطلب اغلاق ونقل مصانع التمور للتأكد من ذلك أولاً.

■ معالي الوزير، الاستفادة من صناعة التمور متقدم نسبياً، ولكن يلاحظ أنه ليس هناك استفادة من بقايا النخلة بل غالباً ما تحرق أو يتم التخلص منها.. هل للوزارة دور في ذلك؟

- على أهمية هذا السؤال إلا أنك لا تستطيع أن تطلب من وزارة الزراعة القيام بإنشاء مثل هذه الوحدات التصنيعية لبقايا النخيل. ولكنه يخضع لقناعة المزارعين والقطاع الخاص.. وبالطبع الوزارة تؤيد وتبارك القيام بمثل هذه المبادرات للاستفادة من جميع أجزاء النخلة.

■ معالي الوزير.. تجربتك وذكرياتك الشخصية مع النخيل والتمور؟

- أنا تربيت في مزرعة ومن عائلة مزارعين، وكان أهلنا ميسورين أيام دراستنا ونحن صغار فكانوا يرسلوننا إلى المزرعة عصراً حيث الرطب والفواكه المتعددة..
- أنا شخصياً أحب الزراعة وقبل أن التحق بالوزارة طلبت قطعة أرض للزراعة وتم منحي إياها.

- مزرعتي الخاصة أركز فيها على زراعة النخيل فعندي ٢٥٠٠ نخلة واستهدف ٦٠٠٠ نخلة. معظم النخيل لدي من صنف الخلاص ثم الشيشي ثم الرزيز.
- جربت أنواعاً أخرى، وأعجبت بالداوي حيث أن ثمره لذيذ ولا يحتاج إلى عناء في

مصنع أمل الخير للتمور



المملكة العربية السعودية :

المنطقة الوسطى :

الرياض :

- ١ - المعرض الرئيسي بموقع المصنع على طريق الرياض - الخرج الجديد قبل نقطة التفتيش .
- ٢ - شارع السويدي العام - بجوار مخابز المملكة - ت : ٠١/٤٢٤١٦٩٤
- ٣ - الروضة شارع خالد بن الوليد تقاطع شارع حفصة بنت عمر مقابل مركز الفصيل للملابس - ت : ٠١/٢٣٥٢٥٤٧
- ٤ - الدائري الجنوبي حي المنصورة مقابل قاعة التهانى للاحتفالات - ت : ٠١/٤٤٧٦٦٦٥
- ٥ - العليا - طريق الملك عبد الله - مقابل اسواق السدحان - ت : ٠١/٤٥٣٣٧٤٠
- ٦ - النسيم - شارع حسان بن ثابت - بجوار شرطة النسيم - ت : ٠١/٢٣١٤٩٩٣
- ٧ - حي السلام - شارع الزبير بن العوام - ت : ٠١/٢٣٥٣٨٢١
- ٨ - العزيزية (الدائري الجنوبي) - سوق الرياض .

المنطقة الغربية :

جدة :

- ١ - حي السامر - بجوار مجمع الشميسي التجاري - ت : ٠٢/٦٧٧٢١٩٢
- ٢ - حي الصفاء - تقاطع التحلية مع شارع الأمير متعب (الاربعين سابقا)
- بجوار البنك السعودي الفرنسي - ت : ٠٢/٦٧٢٩٦٨٥
- ٣ - حي الثغر - شارع باخشب .

مكة المكرمة :

- ١ - حي العوالي - شارع إبراهيم الجفالي -مقابل مسجد العساف - ت : ٠٢/٥٥٧٢٥٥٨
- ٢ - حي العزيزية - سوق السلام التجاري - ت : ٠٢/٥٦١٢٢٤٥

المدينة المنورة :

- ١ - حي الربوه شارع الاربعين .

الطائف :

- ١ - طريق المطار - حي الفيصلية - مقابل مستشفى العدواني العام والنقل الجماعي - ت : ٠٢/٧٣٤٤٤٩٢

ينبع :

- ١ - حي الحدائق - شارع الملك عبد العزيز مقابل مدرسة طارق بن زياد الابتدائية - ت : ٠٤/٣٩١٣٥٠٥

المنطقة الشرقية :

الدمام :

- ١ - شارع عمر بن الخطاب - الضغط العالي - مخطط ٧١ بجوار مطعم اماسي - ت : ٠٣/٨٢٢٦٤٤٠

الخبر :

- ١ - النقية - شارع مكة - تقاطع شارع ١٥ و ١٦ - ت : ٠٣/٨٩٨٥٩٧٦

المنطقة الشمالية :

تبوك :

- ١ - طريق المطار القديم (طريق الملك خالد) - مقابل مركز عالم التوفير للتخفيضات .

حائل :

- ١ - شارع الثلاثين بجوار مستوصف سلامات - ت : ٠٦/٥٤٣٤٩٣٧

حفر الباطن :

- ١ - حي العزيزية - شارع الملك عبد العزيز (طريق الرياض) مقابل الاحوال المدنية .

الجوف :

- ١ مخطط (١) طرق الملك فهد مقابل مسجد الرحمانية - ت : ٠٤/٦٢٤٥٩٤٨

المنطقة الجنوبية :

خميس مشيط :

- ١ - طريق المدينة العسكرية - اشارة الرونة - مقابل بنك البلاد - ت : ٠٧/٢٥٧٧٠٨٨

الباحة :

- ١ - حى الزرقاء شارع الملك عبد العزيز - بجوار برج الخليجيه للاجنحه المفروشه - ت : ٠٧/٢٢٧١٨٢٠

نجران :

- ١ - حي الفيصلية (سوق التمور) .

الامارات العربية المتحدة :

الشارقة :

- ١ - شارع مليحة امتداد شارع الملك فيصل (طريق الجامعة) .



الموقع الإلكتروني : www.amalalkhair.com.sa

البريد الإلكتروني : dates@amalalkhair.com.sa الرقم الموحد : ٩٢٠٠٠٠٣٠٢

للإتصال من خارج المملكة - هاتف : ٠٠٩٦٦١٢٢٤١٢٢٠ فاكس : ٠٠٩٦٦١٢٢٤١٢٢١

المصنع : الرياض - طريق الخرج الجديد قبل نقطة التفتيش

أدوات تداول وتخزين التمور

السلام



كبس التمور قديماً.

من الزنبيل إلى الجصة

النخيل والتمور - خاص

في الماضي

القريب كان الآباء والأجداد في مناطق المملكة يعتمدون بشكل كبير على التمور كوجبة رئيسية تمدهم بكثير من السعرات الحرارية اللازمة لمتطلبات أعمالهم اليومية الشاقة. كانت التمور - وما زالت - تستهلك إما طازجة أو كانت تحفظ لفترة قد تصل إلى الموسم الذي يليه. التمور الطازجة كانت في الغالب تستهلك في أطوار البلح (الخلال أو البسر) والرطب. أما التمور كاملة النضج المحفوظة فكانت تحضر وتخزن في أوعية ومخازن لحمايتها من الفساد والتعرض للظروف البيئية غير ملائمة. ومع أن العبوات المستخدمة كانت بسيطة إلا أنها كانت تفي بكثير من الاستخدامات المناسبة في تلك الظروف وحسب الإمكانيات المتاحة. ومن أمثلة تلك الأوعية التي كانت تستخدم في نقل التمور: المخرف، الزنبيل، والقلعة. ومن المخازن التي كانت تستخدم لحفظ التمور: الجصة (المدابس)، والتي سوف يتم استعراض بعض في السطور القليلة التالية:

- الزنبيل: عبارة عن وعاء دائري الشكل يصنع من سعف النخيل (الخوص)، ويحاط بألياف للحماية. يستخدم الزنبيل لتخزين ونقل التمور ولغيره من منتجات. - المخرف (الملحن): وهو مشابه للزنبيل إلى أنه أصغر حجماً، ويصنع من سعف



جصة من بلدة البير



القلال (الجداد) والتفك معروضة في ساحة تمور قديمة

النخيل الخشن ويبطن بالجلد أو القماش. وله حبل ليفي للحمل والتعليق. ويستخدم غالباً لخراف (جني) البلح والرطب من النخلة.

- مجداد (قلة) التمر: وهي عبارة عن حاوية مغلقة تصنع من الخوص الأخضر ويحيط بها قماش أو ليف لتقوية العبوة. له أيدي غليظة مربوطة بجبال من الليف. تستخدم القلال في حفظ ونقل التمر خاصة في منطقة الاحساء حيث يتم فرزهِ وتعبئته ومن ثم رصّه (كبسه).

- الجصة: وهي عبارة عن غرفة صغيرة بارتفاع مترين وقاعدة متر مربع تقريباً. مبنية من الحجر ومطلية من الداخل بالجص (المنتج محلياً) مخصصة لتخزين التمور على مدار العام. قد تغطي أرضية الجصة بطبقة من الخوص النظيف، ومن ثم يتم رص طبقات التمور في الغرفة ثم كبسها حتى مستوى الباب الصغير أعلى الجصة. بعد ذلك يمكن غسل التمور حيث يخرج الماء من فتحة أسفل الغرفة. توضع أحجار كبيرة لرص (كبس) التمور للحصول على القوام الجيد وكذلك لاستخلاص الدبس الناتج من خلال فتحة تقع أسفل الجصة (تسمى المدبس). هذا الدبس المركز الناتج خلال شهور يتم استخدامه كمادة تحلية في عدد من الوجبات مثل المراصيع وبعض أكالات القمح والبر الأخرى.

ولقد تطورت هذه الأساليب خلال العقود الماضية لتصل إلى مرحلة متقدمة من التصنيع والحفظ والذي سيتم التطرق إليه من خلال تحقيق «كيف نصنع تمورنا» التالي...



جصة من القصيم



قاع جصة بها آثار تمور

كيف تُصنَّع تمورنا؟

يتساءل الكثيرون عن التمور المعبأة التي نتناولها بشكل شبه يومي وفي المناسبات المختلفة؟ كيف تصنع؟ وما هي مراحل الإنتاج التي تمر بها التمور عند تصنيعها؟ وهل تضاف إليها سوائل سكرية مثل الدبس والجلوكوز وربما العسل؟ وهل كل المصانع يتم فيها اتباع الشروط الصحية في المراحل الإنتاجية للتمور؟



٢



٥



٤



٣

صناعة التمور في المملكة: من الجصة.. إلى القوالب المفرغة..

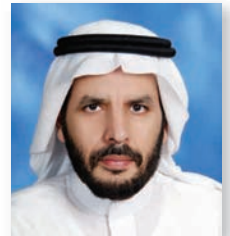
قبل الإجابة على هذه الأسئلة نرجع قليلاً ونتعرف على ما كان يفعله أجدادنا في حفظ وتخزين التمور، فبعد الصرام يتم فرز التمور من الشوائب، ومن ثم غسلها سريعاً ونشرها على حصير تحت أشعة الشمس لعدة أيام حتى تجف بعد ذلك يتم تخزينها - في الغالب - إما في بناء صغير مخصص له (الجصة) أو في عبوات كبيرة نسبياً (قلة) تصنع من الخوص والليف. وكما سبقت الإشارة إليه في موضوع «من الزنبيل إلى الجصة»

أما الآن ومع توافر التقنيات الحديثة من طرق حفظ كالتبريد والتجميد وغيرها وبوجود العبوات المناسبة أمكن حفظ التمور بأطوار نضجها الثلاثة (بلح-بسر-تمر) بالتقنيات المناسبة. ولكن ماذا عن طرق تصنيع و حفظ التمور حالياً؟ حسناً سوف تقتصر على بعض الطرق المتبعة في أغلب مصانع التمور .

بشكل عام هناك عدد من الخطوات تتخذ من وقت الجني (صورة ١) وحتى وصولها لك عزيزي القاري..

تبدأ مراحل إعداد وتجهيز التمور بعد الصرام (صورة ٢) بنقلها في صناديق (كرتون موز مثلاً) أو سلال (بلاستيكية) (٢٠ كجم) إلى المصنع. عادة يتم إجراء بعض العمليات اليدوية مثل الفرز واستبعاد الشوائب، وكذلك قد يتم تقطيع التمور في المزارع بعد إجراء الصرام وفي المزرعة - أيضاً - حسب طلب العميل أو الخطة التسويقية والشرية المستهدفة.

في المصانع الكبيرة التي يمكن أن تزيد سعة تخزينها على ١٠٠٠ طن (أي مليون كيلو جرام) تتعدد الخطوات كالتالي:



د. عبد الله بن محمد الحمدان

خبير تقنيات وتصنيع التمور (FAO)

مستشار البنك الزراعي - عضو اللجنة الوطنية للنخيل والتمور

أستاذ مشارك في جامعة الملك سعود



شهيراً حتى يتم تسويقها.
(٦) حسب الخطة التسويقية يتم نقل صناديق التمر من مستودع التبريد (أو من وحدة التعقيم بعد الاستلام مباشرة) إلى الخط الإنتاجي لتصنيع التمر في صالة الإنتاج.
(٧) يتم إعداد أي إضافات من منكهات مثل السمسمة والحبّة السوداء واليانسون وغيرها (صورة ٨) إلى التمر بكميات بسيطة (وغالباً) تتم هذه العملية بناءً على طلب العميل).
(٨) في المصنع تتكون وحدات الخط الإنتاجي لتصنيع التمر أساساً حسب التسلسل التالي:

١. تفريغ الصناديق على سير الاستلام (صورة ٩)
٢. النفخ بالهواء على سير هزاز للمساعدة في عملية الفرز والتخلص من الشوائب.
٣. فرز التمر واستبعاد الشوائب والتمر المعطوبة والمشوهة يدوياً وحسب توجيهات مدير الإنتاج للعمال.
٤. تدريج التمر يدوياً حسب الحجم والشكل واللون.

٥. التفتيح: وتتمثل في إزالة قمع الثمرة (الذي يصل بين الثمرة والشمراخ) وهذه العملية غالباً تتم بطلب خاص أو لشريحة مستهدفة من المستهلكين.

٦. غسيل التمر بواسطة رذاذ مائي (صورة ١٠)، وفي حال الثمار الفاخرة بقطعة من القماش المبلل.

٧. التجفيف: حيث يستخدم تيار هوائي ساخن لإزالة الماء عن سطح الثمار لتجنب تعفن وتخمر التمر عند التخزين.

٨. فرن حراري عند ١٠٠م: قد يكون البخار (صورة ١١) وذلك لتليين الثمار، والمعالجة الحرارية تقتل الآفات الحشرية والميكروبية وتثبط نشاط الإنزيمات.

٩. تعبئة وتغليف التمر بأجهزة حديثة: حيث يتم نقل التمر إما يدوياً أو على سيور إلى جهاز تشكيل العبوات (صورة ١٢) وتعبئتها بالتمر (صورة ١٣)

وتفريغها من الهواء ومن ثم إحكام غلقها (صورة ١٤). ويعتبر هذا الجهاز هو العصب الرئيسي للمصانع.

١٠. طباعة تاريخ التعبئة وفترة الصلاحية ورقم الدفعة التصنيعية وغيرها.

١١. قبل صف العبوات في الصناديق يتم وضعها جانباً لمدة يوم للملاحظة أي خطأ تصنيعي خاصة التفريغ غير المكتمل أو خلل في إحكام غلق العبوة، ويتم طباعة البيانات الرئيسية على الصناديق.



- (١) الشراء: ويكون من : المزارع أو حراج الجملة أو الوسطاء أو تجار تمر.
- (٢) ناقل التمر إلى المصنع (صورة ٣)، ومن ثم فحص عينات منها (صورة ٤) والتأكد من مطابقتها لشروط المصنع.
- (٣) في حال قبولها يتم صفها في غرفة الاستلام (صورة ٥) حسب الخطة التصنيعية والتسويقية لها.
- (٤) تعقيم التمر من الآفات الحشرية: وغالباً ما يستخدم غاز بروميد الميثيل تحت تفريغ في حاويات مخصصة لهذا الغرض (صورة ٦) تصل سعتها إلى عدة أطنان من التمر، وتستغرق فترة التعقيم لكل دفعة حوالي ٦ ساعات، وميزة هذه الطريقة ضمان قتل الحشرات بجميع أطوارها في فترة قصيرة نسبياً. وحيث أن هذا الغاز مضر بالبيئة فقد تم تحريمه ووقفه بحلول ٢٠١٥م، إلا أن هناك عدد من البدائل حالياً ولكنها في بدايتها التي سيتم التطرق لها بالتفصيل في أعداد قادمة بإذن الله.
- (٥) تخزين التمر في مستودعات تبريد (صورة ٧) (عند 5 درجات مئوية) في حال توافرها أو استئجارها

١٢. شحن صناديق أو طبلات التمور المعدة للتسويق مباشرة من خلال مستودع التسليم أو صفها وتخزينها في مستودعات التبريد (صورة ١٥) حتى موعد التسويق.

جهاز التعبئة والتغليف الحديث :

هنا نبذة مفصلة عن جهاز التعبئة والتغليف الرئيسي (صورة ١٢) وهو يؤدي عدة مهام تشمل:

١. جهاز تشكيل العبوات: حيث يتم توريد لفات (بلاستيكية) خاصة (غالباً ذات ثلاث طبقات متلاصقة) لهذه الأجهزة وبمواصفات فنية دقيقة، ومن ثم يتم "قولبة" هذه الشرائح (البلاستيكية) على شكل عبوات (متوازي مستطيلات) سعة تبدأ من ٥٠ جم (للصداقات) إلى ٥ كجم حسب طلب العميل. إلا أن أغلب العبوات في الأسواق ذات سعة ١ كجم.

٢. تعبئة التمور حسب الكمية المحددة في كل عبوة وتنسيقها بحيث لا تكون هناك بقايا تمور على حواف أسطح العبوات التي تؤثر على إحكام الغلق فيما بعد.

٣. قص أطراف العبوات (البلاستيكية) المشكلة من عند حواف السطح الأفقية.

٤. إضافة كمية بسيطة من الماء (حوالي ربع كوب) يدويًا أو آلياً بهدف: إعطاء التمور لمعة وسهولة تناول التمرة بفصلها بسهولة من العبوة.

٥. جهاز سحب الهواء من العبوة: حيث يتم تفريغ ما بين التمور من الهواء.

٦. جهاز غلق العبوة. حيث يتم استخدام غطاء العبوة من لفة (بلاستيك) أخرى، ومن ثم يتم غلق العبوة تحت تفريغ بين طبقتي (البلاستيك) حرارياً (أي بدون مادة لاصقة).

٧. وضع البطاقة أو طباعته على السطح العلوي للعبوة الذي يحوي معلومات العبوة.

وجهاز تعبئة وتغليف التمور هذا بديل عن عملية كبس التمور التقليدية (بأثقال أو بالضغط (الهيدروليكي) في حدود ٢٠٠ كجم/ساعة) والتي كانت تتسم بالبطء كما أن تلاحق التمور وقوامها قد لا يكون مناسباً. أما الآن فتتم عملية ما يطلق عليه "كبس" التمور بواسطة هذا الجهاز المطور والذي تصل إنتاجيته إلى ٥ أطنان بالساعة. والذي في حقيقته تفريغ شبه كامل (سحب) للهواء من داخل العبوة وبين التمور والذي يؤدي لتلاصق الثمار. وجدير بالذكر أن أول من قام بتوريد هذه الآلة واستخدامها للتمور كانت تمور الفيصلية في عام ١٩٨٦م. وبعد ذلك تم تطبيقه من قبل مصانع التمور الأخرى. كما يذكر كذلك أنه تم إضافة عمليتين أخريين للتمور قبل دخولها لجهاز التعبئة وهي "تسخين التمور" والذي كان يتم في غرف تسخين مغلقة وتحول الآن إلى أفران تمر التمور خلالها على سيور. وكذلك "إضافة حوالي فنجال صغير من الماء" لعبوة التمر بهدف إعطاء لمعة للتمور وكذلك سهولة فصل الحبات عن بعضها وإعطائها القوام المرغوب وقد تحول من "سكب" الفنجال إلى تطوير جهاز يعطي الكمية المحددة من الماء آلياً. وكانت هذه المعلومات والتقنيات المجربة سرية لعدد محدود من المصانع.. أما الآن فتطبقها أغلب إن لم يكن جميع مصانع التمور الكبيرة في المملكة.

وفي الوقت الحاضر يميل أغلب المواطنين إلى الاقتناع بكفاءة هذه الطرق الحديثة إلا أنه لضمان نوعية وجودة التمور التي يفضلونها فالبعض يقوم بشراء التمور (٢٠-١٠٠ كجم) أو توريدها من مزارعهم ثم يسلمها لأحد معارض مصانع التمور مع النكهات المرغوبة وذلك لتصنيعها (معالجة وتعبئة وتغليف) في المصنع. وبعد عدة أيام تسلم تموره معبأة ومغلقة له لقاء سعر يتراوح ما بين ١,٥ ريال إلى ٣ ريالات للكيلو جرام تتفاوت حسب المصنع والعمليات التي تتم لتموره. وهذا ما يطلق عليه لدى مصانع التمور "تصنيع الغير". كما أن بعض تجار ومحلات التمور يقوم بتعبئة وتغليف تمور لدى أحد هذه المصانع ومن ثم يقوم بطباعة علامته التجارية على تلك العبوات.

ويتم الترخيص لتعبئة وتصنيع التمور إما لمصانع تمور تخضع لإجراءات إنشائها لمواصفات ومقاييس وزارة الصناعة أو معامل لتجهيز وتعبئة التمور والتي تخضع جميعها لرقابة الأمانات (البلديات) التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية.

وبالطبع ليس كل الخطوات السابقة للتصنيع تطبق بالضرورة في كل المصانع، ولكن حسب المتبع في المصنع أو حسب طلب الزبون! ولذلك فيوصى أن يسأل المواطن عن ماذا يجري لتمره من تسليمه وحتى استلامه. فبعض المصانع قد لا تغسل التمور والأخرى قد لا تعقمها بالغازات، وهكذا. لذا فمن المستحسن أن يكون للمصانع تسعيرة خاصة حسب عدد العمليات التصنيعية التي يرغبها الزبون وجودة تموره التي يرغبها.

وقد يتساءل القارئ العزيز.. هل كل مصانع التمور تتبع وتطبق المواصفات القياسية للتمور والشروط الصحية للمصنع؟ الإجابة الكاملة عند الجهات الرقابية (وزارة الشؤون البلدية والقروية).. وفي الحقيقة هناك أيضاً "معامل" تقوم بتعبئة التمور تتفاوت جودة عملها حسب الخطوات المطبقة فيها.. وبعضها تشرف عليها البلديات (مرخصة) والأخرى خلاف ذلك. ولعل هذا يتم تغطيته بشكل أوسع لتشمل المواصفات والشروط الصحية والسلامة في المصانع الكبيرة والصغيرة والمعامل كذلك في أحد الأعداد القادمة من مجلثكم بإذن الله.. وبعد.. نرجو أن نكون وفقنا في إعطائكم عزيزنا القارئ لمحة عن كيفية تصنيع تمورك التي تتناولها وتود معرفة ماذا جرى لها من المزرعة حتى قبيل تناولك إياها، وبالهناء والشفاء..



● في عام ١٩٨٦م حدثت قفزة نوعية في تصنيع التمور من الكبس إلى التفريغ



● هناك أكثر من ١٢ عملية إنتاجية يمكن أن تمر بها تمورنا أثناء التصنيع.

● المواصفات القياسية للتمور والشروط الصحية للمصانع أساسية للجودة.



سلمان للأغذية ومعدات التصنيع الغذائي

Salman For Food & Foodtech

مستقبل صناعة التمور

توريد وتركيب وتشغيل مصانع التمور

هاتف : ٤٥٦٤٢٥٤ / ٤١٦١٩٦٠

فاكس : ٤٥٦٣٢٧٧ / ٤١٦١٩٥٠

جوال : ٠٥٥٥٠٠٠٤٠٢

مصنع نخيل الوطن :

رائد في مجال التحسين والتطوير

م	الوحدة	المساحة (م ²)
١	المصنع وصلات الإنتاج	٤,٠٠٠
٢	صالة الفرز والتنظيف	١,٥٠٠
٣	صالة المنتج العام	٣,٠٠٠
٤	مستودع الصناديق	٢,٠٠٠
٥	الثلاجات والتجميد	٤,٠٠٠
٦	الإدارة	٥٠٠
٧	المبيعات	٢٠٠
٨	سكن العمال	٥٠٠
٩	الاستراحة والاستقبال	٣,٠٠٠

في أول زيارة لمجلة النخيل والتمور وتحديدًا في ٢٠٠٨/٧/٣٠ قامت المجلة بعمل استطلاع عن أحد مصانع التمور الرائدة في منطقة الرياض. التقينا بمديرها العام حيث أخبرنا ببداية مصنع نخيل الوطن عام ١٤١٥هـ على شكل معمل بسيط لتغليف التمور لانتجاوز مساحته (١٠,٠٠٠ م²) جنوب مدينة الرياض. إلا أنه وبفضل الله ثم الاهتمام بالتطوير ومواكبة الطلب الخارجي تم عمل خطة للتوسع بشراء ارض مصنع نخيل الوطن الحالية على طريق (الرياض-الخرج) السريع ((ما يسمى بطريق مصانع التمور)) بمساحة تقدر بـ (٢٨,٠٠٠ م²) حيث تم إنشاء المصنع عليها. ويعمل بالمصنع أكثر من (١٧٠ عاملاً). حصلت مجلة النخيل والتمور على البيانات التالية عن مكونات المصنع والخدمات، وهي الوحدات التالية:

صالة الإنتاج بالمصنع



خط معالجة تعبئة التمور



خط إنتاجي متكامل لتصنيع عجينة التمر



مستودعات التبريد والتجميد

بالحليب والعسل وغيرها .
 ٥- مستودعات التبريد (الثلاجات): لدى مصنع نخيل الوطن عدد (١٧) مخزناً منها (٦) للتبريد و (٧) للتجميد عند -٣٠ °) بسعة تخزينية إجمالية (٣,٠٠٠ طن). صممت هذه المستودعات بتقنية عالية وبانسيابية تتيح التحميل والتفريغ بمعدات (شوك) تعمل بالكهرباء لتخزين التمور وذلك للحفاظ على جودة التمور طوال السنة.

أهم أصناف التمور المنتجة بالمصنع التالي:

- | | |
|----------------|-----------------|
| ١- خلاص القصيم | ٢- خلاص الأحساء |
| ٣- خلاص الخرج | ٤- نبوت سيف |
| ٥- سكري | ٦- منيفي |
| ٧- برحي | ٨- رزيز |
| ٩- صقعي | ١٠- خضري |

وعند دخول موقع المصنع -وتتميزاً عن الكثير من المصانع الأخرى- تشاهد الخضرة وأشجار النخيل التي يتوسطها المصنع.

وهناك عديد من خطوط الإنتاج والمنشآت التي يحتويها المصنع ومنها:
 ١- خط الفرز والتطهير: يحتوي المصنع على خطي فرز وتدرج بطاقة إنتاجية (٧ أطنان في الساعة).

٢- خط التعبئة والتغليف للتمر (يحتوي المصنع علي ثلاثة خطوط إنتاج بطاقة إنتاجية (٧ أطنان بالساعة). وينتج عبوات التمور للسوق المحلي والخليجي وهي (اكجم، ٢كجم، ٢٠كجم).

٣- خط العجائن: يحتوي المصنع على خط عجائن آلي بطاقة إنتاجية (٢ أطنان بالساعة) وبوزن (اكجم ، ٥كجم و ١٠ اكجم).

٤- خط المعمول: بطاقة إنتاجية (٥٠٠كجم بالساعة) من المعمول التمر حيث ينتج المصنع أكثر من عشرة (١٠) أنواع من المعمول مثل المعمول سادة بالتمر، المعمول بالقرفة، المعمول بالشكولاتة، ومعمول



مبنى الإدارة



إستراحة المصنع



في صالة مبيعات المصنع

التسويق

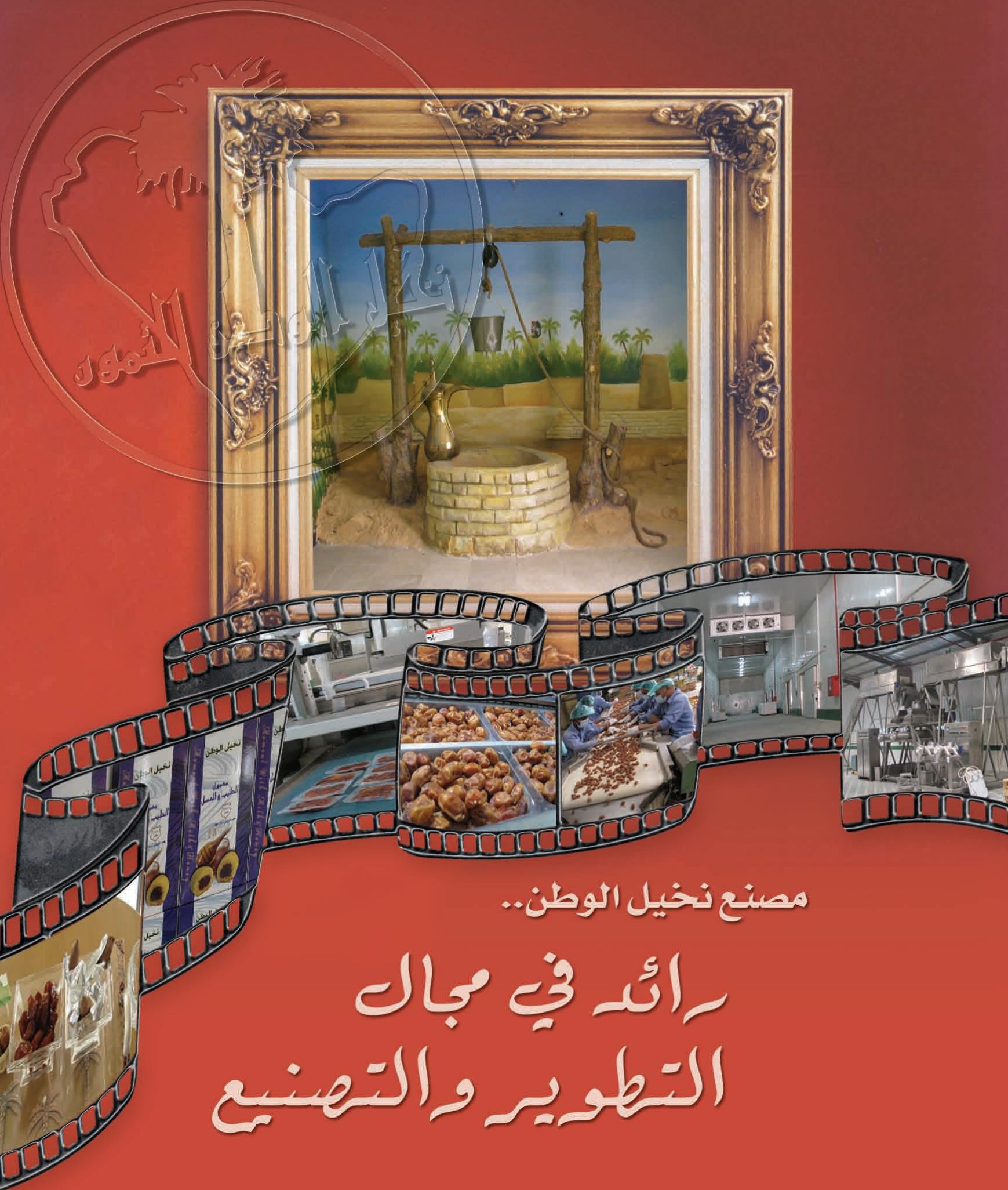
وهناك مكتب المبيعات يعرض المنتجات المختلفة تختتم الضيافة عدد من منتجاته تمهيداً لعمل أي اتفاق أو عقد لتسويق مبيعات المصنع. ولدى مصنع نخيل الوطن (١٥) فرعاً منتشرة على مستوى المملكة. كما تزود مزارع مصنع نخيل الوطن المصنع باحتياجاته من التمور. ويصدر المصنع العديد من منتجاته إلى الخارج مثل دول الخليج العربي، والشام، ومصر، والأردن وأوروبا وغيرها.

مقتطفات من الزيارة

- يلاحظ اهتمام مصنع نخيل الوطن بالتشجير والخضرة داخل المصنع مما يبهج النفس ويريح العين.
- الاستراحة المعدة للعملاء متميزة تعرض المنتجات المختلفة للمصنع.
- المباني الإدارية طلائها الداخلي مزين بالرسوم الفنية والتراثية الملفتة للنظر.
- يلاحظ النظافة وتطبيق الشروط الصحية سواء على العمال أو منشآت المصنع.
- تعتبر مستودعات التبريد في المصنع من أكبر مشاريع التلاجات على مستوى مصانع التمور بالمملكة.
- لدى إدارة المصنع خطط طموحة للتوسع في عدد من خطوط الإنتاج، رفضوا الإفصاح عنها!
- يوصى لمصانع التمور التوجه لإنشاء خطوط إنتاجية للصناعات التحويلية من التمور على أن تكون مبنية على أسس اقتصادية وفنية مدروسة.
- نرجو للمصنع ولكل مصانع التمور النجاح واستمرار عجلة التطوير لخدمة هذا القطاع الاستراتيجي ليساهم في تحقيق منظومة الأمن الغذائي لبلدنا الغالي.



بعض منتجات المصنع من المعمول



مصنع نخيل الوطن..

رائد في مجال التطوير والتصنيع

هاتف: ٤٣٩٩٩٩٩٩ فاكس: ٢١٣٩٩٩٩٩

مزارع النخيل ومصانع التمور

• تمور المدينة المنورة لها دلالات شرعية..

- سوق مركزي للتمور قرب المسجد النبوي
- مزرعة أبيار الماشي ١٠٠٠ نخلة تنتج ٢٠ نوعاً من التمور
- مصنع شركة المدينة المنورة للتمور طاقته الإنتاجية ١٠٠٠ طن أثناء الذروة

حملت مجلة «النخيل والتمور» على

عانتها أمانة التعريف بمزارع ومصانع التمور في أرجاء المملكة، بل وخارجها، من خلال رحلات استكشافية تهدف للتعريف بالقطاعات، وكل ما يطرأ عليها من تطور بدءاً من عمليات الزراعة والري والتسميد وانتهاء بمراحل التصنيع النهائية، ومن ثم التسويق، حاملين تلك المسؤولية الرائدة للإرتقاء بهذه الصناعة. البداية في العدد الأول بالزيارة الأولى للمدينة المنورة لما لها من فضل وما تحمله من دلالات شرعية وروحية. سيتم التطرق في البداية إلى فضل المنطقة ثم نستكشف بعضاً من المزارع وأعداد نخيلها، وأسواق التمور المركزية بالمدينة، وأخيراً زيارة بعض المصانع والمحال التي تقوم بعمليات التوزيع والتسويق المحلي. ولنبدأ تحقيقنا بنبرة عن مدينة الرسول صلى الله عليه وسلم وفضلها.



تمور بالمدينة المنورة

الإدارة العامة لشؤون الزراعة بمنطقة المدينة المنورة :

٣ ملايين نخلة في المدينة المنورة

تعد منطقة المدينة المنورة من المناطق التي تشتهر بزراعة النخيل، حيث يبلغ عدد النخيل فيها أكثر من ٣ ملايين نخلة على مساحة ١٨٥٣٠٠ هكتار تنتج ١١٧٥٠٠ طن سنوياً، ويوجد بالمدينة المنورة أكثر من ١٢٥ صنفاً من أصناف النخيل، أشهرها العجوة والعنبرة والصفراوي والروثانة والريبعة والشبلي والبرني والحلوة، كما يوجد بها ٢٠ مصنعاً لتصنيع منتجات التمور. تمتاز تمور المدينة بأنها واجهة حضارية للإنتاج الزراعي في المملكة، حيث أن المعتمرين والحجاج والزوار يحملون معهم كل عام كميات من أصناف التمور كهدايا وذكرى من مدينة رسول الله صلى الله عليه وسلم.



فضل المدينة المنورة

إن مدينة الرسول صلى الله عليه وسلم .. طيبة الطيبة .. مهبط الوحي على رسول الله صلى الله عليه وسلم وهي مأزر الإيمان وملتقى المهاجرين والأنصار، وموطن الذين تبوءوا الدار والإيمان، وهي العاصمة الأولى للمسلمين، فيها عقدت ألية الجهاد في سبيل الله، وانطلقت كتاب الحق لإخراج الناس من الظلمات إلى النور، ومنها شع النور، فأشرق الأرض بنور

للمدينة المنورة مكانة متميزة في القلوب، فهي عاصمة الإسلام الأولى، ومنطلق الدعوة والفتوحات إلى أقطار الأرض، وموطن ثاني الحرمين الشريفين المسجد النبوي، ومثوى رسول الله صلى الله عليه وسلم.





موقع المدينة

الموقع (قديمًا) : تذكر المصادر التاريخية (مركز بحوث ودراسات المدينة المنورة) أن المدينة المنورة (يثرب) سابقاً، أسست أول الأمر في منطقة تجري إليها مجموعة من الأودية تنتهي إلى مجرى واحد، وهي في الجهة الشمالية الغربية من المسجد النبوي، وتبعد عنه حوالي ٥ أكيال . وبسبب كثرة المياه هناك، وتحولها إلى سبخات تتجمع حولها الهوام، استوخمها سكانها فيما بعد، فتحولوا عنها إلى منطقة (زهرة)، وهي جنوبي المسجد النبوي حالياً، ما بين قربان وقباء، ومع تزايد عدد السكان امتدت رقعة المكان إلى بملحان، وإلى مذيئيب شرقاً وأطراف رانونا شمالاً . وعندما وصل المسلمون المهاجرون من مكة، نزلوا في بيوت إخوانهم الأنصار (الأوس والخزرج) أول الأمر، ثم بنوا مساكن لهم حول المسجد النبوي، الذي توسط المنطقة العمرانية السابقة تقريباً، ثم في مناطق أخرى بين أحياء الأنصار، ثم آلت إليهم بعض مساكن اليهود بعد خروجهم منها، وبذلك أخذت المدينة موقعها النهائي قديماً إلا أن وجود المسجد النبوي فيها جعل موقعها ثابتاً، وجعل الأحياء والمساكن تتوزع حوله في حلقات متوالية، وفي الحدود التي حدها رسول الله صلى الله عليه وسلم، وهي: جبل عير جنوباً، وجبل ثور شمالاً .

الموقع (حالياً) : تقع المدينة المنورة وسط الجزء الغربي من المملكة العربية السعودية.

وترتفع عن سطح البحر ٦٢٥ متراً، وتبعد عن مكة المكرمة ٤٣٠ كيلاً شمالاً، كما تبعد عن شاطئ البحر بخط مستقيم ١٥٠ كم، وأقرب الموانئ لها ميناء ينبع البحر، الذي يقع في الجهة الغربية الجنوبية منها، ويبعد عنها ٢٢٠ كيلاً، وتبعد عن عاصمة المملكة العربية السعودية الرياض ٩٨٠ كيلاً .

نظراً لأهمية المدينة المنورة الدينية والتاريخية والحضارية، ومالها من مكانة متميزة في نفوس المسلمين، فقد ظلت على مدار التاريخ مهوى أفئدة العلماء والمؤرخين والباحثين، من سائر أقطار العالم الإسلامي يزورونها ويفدون إليها، ويكتبون عنها الكتب والمصنفات المتنوعة التي تشمل النواحي التاريخية والأخبار والفضائل، أو المعالم والآثار والأعلام، أو الحضارة والسكان والقضايا الاجتماعية وسوى ذلك . وهناك أيضاً عدد من كتب الرحلات لرحالة من شتى الأقطار بلغات مختلفة .

الهداية، وهي دار هجرة المصطفى صلى الله عليه وسلم، إليها هاجر وفيها عاش حياته، وبها مات، وفيها قبر ومنها بيعت وهذه المدينة المباركة شرفها الله وفضلها، وجعلها خير البقاع بعد مكة المكرمة... فمن فضائل هذه المدينة المباركة كما بينها تقرير (مركز بحوث ودراسات المدينة المنورة) التالي:

(١) أن الله تعالى جعلها حرماً آمناً كما جعل مكة حرماً آمناً، وقد جاء عن النبي الكريم صلى الله عليه وسلم أنه قال : «إن إبراهيم حرم مكة، وإنني حرمت المدينة» رواه مسلم .
(٢) أن النبي صلى الله عليه وسلم سماها "طيبة" و "طابة" بل إنه ثبت في صحيح مسلم أن الله سماها "طابة" قال صلى الله عليه وسلم : «إن الله سمى المدينة طابة». وهذان اللفطان مشتقان من الطيب، ويدلان على الطيب، فهما لفظان طيبان أطلقا على بقعة طيبة ..

(٣) أن الإيمان يأزر إليها، كما قال صلى الله عليه وسلم: «إن الإيمان يأزر إلى المدينة كما تأزر الحية إلى جحرها». رواه البخاري ومسلم. ومعنى ذلك أن الإيمان يتجه إليها ويكون فيها، والمسلمون يؤمنونها ويقصدونها ويدفعهم إلى ذلك الإيمان ومحبة هذه البقعة المباركة التي حرمها الله عز وجل.

(٤) ما جاء عن النبي صلى الله عليه وسلم من الدعاء لها بالبركة، ومن ذلك قوله صلى الله عليه وسلم : «اللهم بارك لنا في ثمرنا، وبارك لنا في مدينتنا، وبارك لنا في صاعنا، وبارك لنا في مدنا». رواه مسلم.

(٥) أنها لا يدخلها الطاعون ولا الدجال، قال صلى الله عليه وسلم: «على أنقاب المدينة ملائكة، لا يدخلها الطاعون ولا الدجال». رواه البخاري ومسلم .

(٦) ما اشتملت عليه من مسجدين عظيمين هما مسجد رسول الله صلى الله عليه وسلم ومسجد قباء.



مزارع النخيل



الشيخ خالد النزهة

من المزارع الرائدة بالمنطقة

قامت المجلة في البداية بزيارة مزرعة الشيخ خالد بن محمد النزهة وهي واحدة من أهم المزارع بمنطقة المدينة المنورة وقد تم عقد لقاء معه بصفته أحد أكبر تجار النخيل ومنتجي التمور على مستوى المملكة وأوضح عدداً من النقاط والملاحظات المهمة:

- ▲ تأثر التمور السعودية إيجاباً بزيادة الطلب من الأسواق الخارجية.
 - ▲ ارتفاع أسعار بعض الأصناف متوسعة الطلب تسويقياً كصنف الخضري بسبب الطلب المتزايد عليه من المصانع وقدرته التسويقية خارج المملكة، وبالتالي أدى ارتفاع أسعاره إلى توجه الكثير من المزارع لزراعة هذا الصنف.
 - ▲ ملاحظة عدم استغلال جزء كبير من التمور ذات الجودة الأقل لعدم إمكانية تسويقها أو تصنيعها.
- وهذه نبذة عن مزرعة الشيخ خالد التي شاهدنا بها العديد من نخيل العجوة والتي تتميز بها منطقة المدينة المنورة

إسم المزرعة	مزرعة الشيخ خالد بن محمد النزهة بأببار الماشي
الموقع والمساحة	في منطقة اببار الماشي جنوب المدينة المنورة وتبلغ مساحة المزرعة ٢,٢٥ كيلو مربعا
عدد النخيل	(٦٠٠٠) نخلة.
أهم الأصناف	يتجاوز عدد الأصناف المزروعة ٢٠ صنفاً، من أهمها العجوة، العنبرة، الصفواي، الروثانة، الصقعي، البيض، البرحي، البرني. وتتميز المزرعة بصنف الشركسية.
متوسط إنتاج النخلة	الصفواي (٢٥٠) كجم، متوسط الأصناف الباقية (١٤٠) كجم.
طريقة التسويق	يتم التسويق من خلال محلات ومراكز البيع العائدة لمليكتها للمالك بعد فرزها وتعبئتها، كما يتوفر لدى المالك مخازن مبردة ومجمدة لتخزين التمور لحين تسويقها.
ملاحظات عامة	■ متوسط التكلفة السنوية للنخلة - ري، عمالة، تسميد - مبلغ (١٧٠) ريالاً ■ تتم رعاية الروايب الهوائية للنخيل صنف (العجوة والعنبرة) حتى يتم تكوين الجذور ومن ثم زراعتها في البستان. ■ تبلغ المسافة بين النخيل (٨) أمتار وتوجد في كل مربع (٥) نخلات. ■ يتم تأمين السماد العضوي من خلال نواتج الأبقار والماشية بالمزرعة. ■ لم تصل المزرعة الى الطاقة الإنتاجية الكاملة نتيجة لعمليات الإحلال والتوسعات المستمرة وتباين مواعيد الغرس للفسائل.





سوق التمور



سوق التمور المركزي بالمدينة المنورة

ولقد قامت المجلة بزيارة سوق التمور القريب من الحرم النبوي الشريف والذي يتميز بالتنظيم وجمال ساحته المتزيّنة بالخضرة. وهنا نبذة عن السوق:

• موقع السوق:

- ▲ يقع السوق في الناحية الجنوبية الغربية من الحرم النبوي، تتم عمليات المزايدة في ساحة كبيرة يحيط بها عدد من المحلات التي يملك معظمها الدلالون.
- ▲ يتم البيع في المحلات بالتجزئة وتكون التمور إما سائبة أو معبأة في علب خاصة وبأشكال مختلفة من حيث الأوزان والأحجام وطرق التغليف.

• فترة نشاط السوق:

- ▲ يتميز بطول فترته حيث يستمر إعتباراً من شهر ربيع الأول وحتى منتصف شهر محرم من العام التالي.
- ▲ تعتبر الفترة الزمنية من منتصف شعبان وحتى ٢٥ من شهر ذي الحجة هي فترة الذروة.
- ▲ يعود طول فترة نشاط السوق في المدينة المنورة لبرامج الزيارة والعمرة والحج .

• آلية العمل في السوق:

- ▲ وصول السيارات المحملة بالتمور المعبأة في صناديق، متوسط أوزانها (٢٠) كجم ، ومن ثم فرز التمور حسب الموردين.
- ▲ وزن عينات من بعض الصناديق المعبأة بالتمور من كل مورد.
- ▲ بدء المزاد ويقوم كل دلال بالحراج على منتجات مجموعة من المنتجين.
- ▲ تبلغ عمولة الدلال ١٠٪ من قيمة البيع وتحصيل مبلغ ريال واحد للصندوق عن التحميل وآخر عن التتزيل.
- ▲ يتم البيع بالنقد والآجل ويعتبر الآجل أكثر انتشاراً حيث يزيد سعر الآجل عن السعر النقدي بما نسبته ١٠٪.
- ▲ يقوم الدلال بتحصيل القيمة من المشتري بعد فترة تصل الى ثلاثة أشهر ، ويتم التسديد للبائع على دفعات بعد موسمي رمضان والحج.





للدلال . 1% من القيمة المباعة

خلال زيارتنا لسوق التمور بالمدينة التقنية في البداية بشيخ الدلالين في السوق حيث ذكر أن هناك ١١٠ دكان في السوق، ٩٠٪ منهم من السعوديين، كل صاحب محل لديه مخازن بسعة ٦٠٠ إلى ١٥٠٠ صندوق، وأكد بأن المواسم تكون في رمضان والحج، كما ذكر معلومة تكاد ينفرد بها سوق المدينة للتمور وهي أن سعي الدلال ١٠٪ من القيمة المباعة! وذكر أن هناك ٥ دلالين بالسوق، وعن أهم الأصناف المباعة ذكر بأنها ربيعة وصفاوي والصقعي والمبروم بالإضافة إلى العجوة.

كما التقت المجلة بالأستاذ حمود الغامدي أحد أصحاب محلات بيع التمور فذكرنا بأن شعار الدولة النخلة، وأضاف بأن النسبة الغالبة من المشترين من غير السعوديين (٩٠٪ من الزائرين وتلك المخصصة للتصدير). كما أفاد أن تمور المدينة تشكل ٧٠٪ من التمور المباعة، وعن أهم الأصناف المباعة ذكر أنها العجوة والعنبر والصفراوي، وذكر أنه يقوم بتصدير ١٥٠,٠٠٠ صندوق

(سعة الصندوق ٢٥ كجم) من التمور بطلب من الزوار الأتراك (بسر ١٢ ريالاً للكيلو). ويفضل الأتراك أصناف المبروم والصقعي والصفراوي، بينما يفضل الباكستانيون والهنود الصفراوي والعنبرة، كما يفضل السوريون والأردنيون صنف الخضري، حيث يصدر مباشرة إلى بلدانهم، أما الزوار الأندونيسيون والماليزيون فيفضلون العجوة والعنبرة، ولما سألناه عن صنف الخلاص ذكر أنه غير شائع هنا ولا يفضل الزوار ولو بسعر منخفض! أما الأستاذ قاسم البلوشي فذكر أن أعلى الأصناف سعراً هي عجوة المدينة (٤٠-١٢٠ ريالاً) وذلك حسب موقع المزرعة في المدينة حيث يعرف ذلك أهل الخبرة! ثم عنبرة المدينة (٢٥-٦٠ ريالاً)، أما ربيعة فهي الأقل سعراً (٤-٨ ريالاً).

• متوسط الأسعار للكيلو حسب الأصناف:

الصنف	سعر الكيلو / ريال سعودي	الصنف	سعر الكيلو / ريال سعودي
الصفراوي	١٥ - ٧	العجوة	١٠٠ - ٤٠
الصفري	١٢ - ١٠	العنبرة	٧٠ - ٣٠
اللبانة	٤٠ - ١٢	السكري	٨٠ - ٣
الصقعي	٢٠ - ١٠	الشلبي	١٢ - ١٠
المبروم	١٥ - ٨		

المبروم



الصفري



العجوة



الصفراوي





مصانع التمور



جهاز فرز التمور

مصنع شركة المدينة المنورة للتمور ومشتقاتها (تمور):

بعد ذلك قامت المجلة بزيارة أحد مصانع التمور الرائدة في المنطقة. وهنا نبذة عن هذا المصنع:

- الموقع: يقع في منطقة الخليل جنوب شرق المدينة.
- مساحة المصنع الكلية ٤٢,٠٠٠ م^٢.
- الطاقة المرخصة ٣٢٠٠ طن/ السنة وتصل ٦,٠٠٠ طن عند الذروة.
- يوجد به سكن وورشلة للصيانة ومسجد.
- المادة الخام: (تمور) يتم تأمينها من السوق أو شراء إنتاج بعض المزارع المميزة.
- عدد العمالة: (٧٦) عاملاً .
- مكونات المصنع:
 - ▲ مركز (وحدة) استلام التمور.
 - ▲ وحدة تبخير التمور: بطاقة (١٢) طناً/ ٢,٥ ساعة
 - وحدة غاز بروميد الميثيل وتحت ضغط ٠,٨ ملم ز.
 - ▲ وحدة تخزين التمور: طاقتها القصوى (٨٦٠٠) طن على درجة حرارة ٥م لمدة سنة، ويتم تجميد الرطب - ٣٠ م لمدة سنة أيضاً.
 - ▲ وحدة غسل الصناديق و غسيل التمور - (خفيف ، غسيل متوسط ، ومكثف).
 - ▲ وحدة فرز التمور حسب الحجم ويجرى لأصناف محددة .



- ▲ آلة تعبئة ٣٠طن/اليوم .
- ▲ وحدة تطوير المنتجات - معمول بأنواع مختلفة ، مغطى بالشيكولاته ، محشو باللوز، غير مغلف ومغلف، ماكينة لعمل المعمول.
- ▲ آلة خلط العجينة مع الشيكولاته. ماكينة آلة تصنيع عجائن التمر وفصل النوى .

• من منتجات المصنع :

- ▲ تمور معبأة بأوزان مختلفة مثل العجوة والعنبرة والخضري والسكري والخلاص.
- ▲ تمور سائبة و تمور معبأة في أكياس ومفرغة من الهواء.
- ▲ عجينة التمر.

ملاحظات عامة

- ❖ تطبق المواصفات السعودية في المصنع
- ❖ يتم شراء التمور مباشرة من المنتجين والمزارعين.
- ❖ تصدر كميات إلى دول أوروبا وهي تفضل الأنواع الكبيرة الحجم.
- ❖ السكري يُصدر إلى دول مجلس التعاون ويتم تصدير الخضري للشام واليمن.
- ❖ تمور المدينة المنورة تلقى إقبالا كبيرا من الحجاج والمعتمرين لفضلها ..



صنف من المدينة

تتميز العجوة عن باقي
اصناف التمور بأعلى كمية
من المعادن خاصة الكالسيوم



من أفضل أنواع التمور..

عجوة المدينة



مسلم : مما بين لابتيتها) . وقد اشترط كثير من أهل العلم في التمر أن يكون من العجوة على ما جاء في الخبر ، ولكن ذهب آخرون من أهل العلم إلى أن لفظ العجوة خرج مخرج الغالب فلو تصبّح بغير تمر العجوة نفع ، وهذا قول قوي ولكن تمر العجوة أكثر نفعاً وتأثيراً ، إلا أن هذا لا يمنع التأثير في غيره « (كما جاء في تعليق الشيخ سليمان العلوان بتاريخ ٢١ / ١ / ١٤١٧ هـ في هذا الموضوع).

ويذكر الدكتور عبد الباسط محمد السيد أستاذ الجراثيم و الميكروبات في كتابه (التداوي بالنبات والطب النبوي) أن هناك العديد من الدراسات التي تبين أن تناول سبع تمرات عجوة مضاد للتسمم في الكبد .

وتتميز تمر صنف العجوة بأنها الوحيدة ذات نسبة المعادن المرتفعة (٣ جم/١٠٠ جم مادة جافة) مقارنة بأصناف التمور الأخرى (١,٥ إلى ٢,٧ جم/١٠٠ جم مادة جافة)

من منا لم يتناول تمر عجوة المدينة أثناء زيارته للمدينة الفاضلة ويتلذذ بمذاقها المميز ونبتها الطيب. كيف لا وهي المذكورة في الصحيحين من حديث سعد بن أبي وقاص رضي الله عنه، عن النبي صلى الله عليه وسلم أنه قال " من تصبّح بسبع تمرات عجوة لم يضره ذلك اليوم سم ولا سحر. وفي سنن النسائي وابن ماجه من حديث جابر ، وأبي سعيد رضي الله عنهما، عن النبي صلى الله عليه وسلم " العجوة من الجنة ، وهي شفاء من السم ، والكمأة من المن، وماؤها شفاء للعين".

« وأضاف سماحة الشيخ عبدالعزيز بن عبدالله بن باز - رحمه الله - : (الصواب أنه علاج مستمر إلى يوم القيامة لإطلاق الحديث الشريف، حديث سعد المذكور ، والصواب أيضا أن ذلك ليس خاصا بالعجوة بل يعم جميع تمر المدينة لقوله صلى الله عليه وسلم في رواية

وخاصة عنصر الكالسيوم (١٢٢٣ ملي جم / ١٠٠ جم مادة جافة). أما السكريات فهي متوسطة (٧٧ جم/١٠٠ جم مادة جافة). فالعجوة تعد أفضل أصناف التمور قاطبة لما ورد في فضل تناوله. إلا أن هذه التمور تحتاج إلى مزيد من الدراسات لاستكشاف المزيد من خصائصها وإمكانية استخدامها كعلاج للعديد من الأمراض والسموم. ●

بقلم: أ/ عبد الغفار محمود سلامة
مدير مصنع درة التمور

صناعة التمور واحتدام المنافسة..

أبدأ مهناً جميع مزارعي ومصنعي وتجارة التمور بإصدار العدد الأول من مجلة **النخيل والتمور** وأتقدم بالشكر والتقدير للقائمين عليها ولكل من ساهم في إصدارها .

أتحدث في هذا العدد بإيجاز عن تسويق التمور بالمملكة، وأخص الحديث بالتسويق بمنطقة الرياض . إذ تميزت المنطقة بإنتاج كميات كبيرة من التمور في المناطق المحيطة بها كالخرج والمزاحمية وضرماء وغيرها، ويتصدر نوع الخلاص القائمة في كمية الإنتاج، كما يتصدرها في الاستهلاك فهو الأفضل لشريحة كبيرة من المستهلكين ثم تليه الأنواع الأخرى .

أما تسويق التمور فيعتمد على العبوة التقليدية (مكبوس) وان اختلفت الأشكال والأوزان، و عن الشركات العاملة في مجال التمور كانت في الماضي تحسب على أصابع اليد اما الآن فقد تعددت وتتنوعت مع تعدد المراكز الرئيسية لبيع التمور، عليه احتدمت المنافسة وتضاربت الأسعار وأشكل على المستهلكين الاختلاف الملحوظ في الأسعار، وأرى أن هناك عدة أسباب أدت إلى ذلك، أوجزها في التالي :

أولاً : الزيادة الكبيرة التي حدثت في عدد تجار التمور، كظهور عدد ليس بقليل من صغار التجار الذين يتخذون الاتجار بالتمور كمهنة جانبية، وهؤلاء يعتمدون في توزيعهم على العلاقات الشخصية وزملاء العمل، وتحول جزء من المزارعين لمصنّعين عبر شراء آلات تغليف وتركيبها بالمزارع، والاستعانة بعمال الزراعة لإتمام عمليات التصنيع ظناً ان الانتاج يحتاج فقط لألة، وعليه حدث التجاوز لعمليات إنتاجية كالتعقيم والتتقية والتطهير وإزالة القمع، ومن ثم الغسيل وهي مراحل أكثر أهمية من عملية التغليف، وعلى ذلك تم إختصار مراحل تكلفة مهمة، وعليه يتم تسويق المنتج بأسعار اقل من تكلفة الشركات الكبيرة التي تراعي جودة المنتج .

ثانياً : انفراد بعض الشركات بتسويق نوعية محدودة والتخصص فيها كالخلاص والسكري والعمل بالنظرية التسويقية (بيع كميات اكبر بهامش ربح أقل) .

ثالثاً : عدم اهتمام أكثرية المستهلكين بالجودة والتركيز فقط على السعر الأقل .

رابعاً : اعتماد معظم الشركات على التسويق التقليدي للتمور وعدم الاهتمام بالصناعات التحويلية للتمور .

و لتجاوز ذلك يجب العمل على رفع الإمكانات التخزينية (ثلاجات التبريد) للشركات والمصانع العاملة في مجال التمور مع ضرورة الاهتمام أكثر بالصناعات التحويلية والعمل على فتح أسواق خارجية بتعريف المستهلك الخارجي بالتمور ومشتقاتها . ●



www.tomoor.com

Tel.: +966 4 8457777

Fax: +966 4 8458777

معارف الشركة

المدينة المنورة: سوق التمور ٨٢٧٣١٤٠ - من مركز طيبة ٨٢٠٠٤٢٣ - أسواق الحرم ٨١٨٤١٣٠

معرض جلة (الأنجلس ميغا مول) ٦٣٠٣٧٧٩

متوفرة أيضاً في الأسواق الحرة

«من أجل تجميد أفضل للرطب»

إرشادات وتوصيات»

٧٣ ٪ من الأسر تقوم بالتجميد المنزلي للرطب..

النخيل والتمر - خاص

منذ أكثر من نصف قرن لم يجد الكثير من آبائنا وسيلة لحفظ الرطب والبلح لفترة أطول من عدة أيام أو أسابيع نظراً لمحدودية التقنيات والإمكانات الموجودة في ذلك الوقت. وكانت الطريقة الوحيدة لحفظ التمر هي بعد اكتمال نضجها وجفافه والذي يطلق عليه كنز أو ضمد التمر. ونظراً لاحتواء هذه التمر على نسبة عالية من السكر ومنخفضة من الماء فقد أمكن الحفاظ عليها طوال السنة في مرحلة النضج هذه.

ومع توفر الإمكانيات بدأ الكثير في اللجوء لحفظ البلح والرطب منزلياً عن طريق التبريد أو التجميد. ونظراً لقصر موسم الرطب ولرغبة المواطنين والمقيمين تناوله طازجاً فقد درج بعض منتجي التمر وكذلك بعض المواطنين على حفظ الرطب في مجمدات، ليتمكن استهلاكها طازجة خلال العام وخاصة في شهر رمضان المبارك.



الناحية التقنية فإن درجة التجمد الابتدائية للرطب أقل من تلك الموجودة في هذه المجمدات، فهي تتراوح ما بين ٢٠- إلى ٣٥-°م. ودلت نتائج تلك الأبحاث على إمكانية الاحتفاظ بجودة ولون الرطب المجمد مقارنة بالرطب الطازج للموسم الذي يليه.

وفي استطلاع ميداني على مستوى المملكة للتعرف على مرنات كل من المستهلكين والمزارعين والمحلات عن تجميد بيع الرطب. بينت نتائج الدراسة أن ٧٢,٥ ٪ من الأسر تقوم بتجميد البلح والرطب منزلياً. وهذه في الحقيقة نسبة عالية تلوح أهمية الموضوع والاهتمام به وتوضيح أفضل الطرق المتبعة للتجميد والحفاظ عليه حتى استهلاكه.

وتقدر بعض المصادر أن استهلاك البلح والرطب الطازج يصل إلى ٥٠ ٪ من الإنتاج، والباقي من التمر المكتملة النضج.

في عمليات التجميد تلك نود أن نوصي المستهلكين لبعض الأسس الهامة للتجميد التي يستحسن اتباعها للحصول على أعلى جودة ممكنة من الرطب المجمد. فنجد العديد من المواطنين يقومون بالتجميد المنزلي باجتهادات شخصية وأحياناً خاطئة تؤثر على جودة الرطب المجمد.

ومن المعلوم أن درجة حرارة التجميد لأغلب الثلاجات والمجمدات في السوق المحلية تصل فقط إلى ١٨-°م وهو ما يطلق عليه بالتبريد الفائق (Super cooling). حيث تشير الأبحاث التي أجريت في معامل الهندسة الغذائية بقسم الهندسة الزراعية بجامعة الملك سعود أنه من



المجمد. ويراعى أن لا تكون الغرفة في مكان مغلق حيث أن المجمد كما هي الأجهزة الأخرى تصدر حرارة تتراكم داخل الغرفة. وعند العطل أو انقطاع الكهرباء يراعى عدم فتح المجمد حيث يمكن الاحتفاظ بدرجة الحرارة داخله لفترة تمتد إلى يومين في حال إبقاءه مغلقاً.

٣- نوع العبوات وطريقة التعبئة

يجب تعبئة الرطب في عبوات محكمة الغلق وذلك لتجنب ما يطلق عليه "حروق التجميد" التي تنتج عن فقد الأغذية للرطوبة والتي تسبب وجود بقع بنية أو باهتة على سطح الثمار مما يؤثر على جودة المنتج. ولذلك فلا ينصح باستخدام عبوات الورق المقوى (الكرتونية) إلا إذا كانت مغلفة ببلاستيك يحمي من فقد الرطوبة. بل يستعان بالعبوات البلاستيكية الصلبة والمحكمة الغلق لشيوعها ورخصها. ويمكن استخدام العبوات المعدنية المطلية من الداخل لتمييزها بسرعة توصيل أسطحها للحرارة أثناء التجميد. وهناك عبوات مخصصة للتجميد إلا أنها مكلفة مقارنة بالمستخدمة حالياً.

وللحصول على أكبر سعة تخزين بالمجمد يراعى تجنب استخدام العبوات ذات الشكل الاسطواني (المستدير) وغير منتظمة الشكل، بل يفضل المكعبة أو متوازية المستطيلات. ويفضل في حالة تخزين عدة أصناف من الرطب كتابة صنف التمر ومرحلة نضجه وتاريخ تجميده على غلاف العبوة قبل وضعها في المجمد. وهناك العديد من المواصفات القياسية المشترطة للعبوات والتي تشمل: أن يكون مانعاً لنفاذ الرطوبة

سرعة التجميد ودرجة الحرارة المنخفضة مهمان للمحافظة على جودة المنتج

يعتبر التجميد من أفضل طرق الحفظ للعديد من المنتجات الغذائية حيث يحتفظ المنتج المجمد بجودته العالية المشابهة للمنتج الطازج. وأيضاً يعتبر من الطرق السهلة والنظيفة للحفظ. وتعتبر سرعة التجميد من أهم العوامل الأساسية المؤثرة على جودة الرطب بالمحافظة على قوامها وخصائصها الطازجة. ولدرجة حرارة التجميد كذلك تأثيراً واضحاً على فترة صلاحية المنتج المجمد. فمثلاً الكرّز يمكن أن تزيد فترة صلاحيته من ٤ شهور إلى ١٨ شهراً عندما تكون درجة حرارة المجمد -١٨م مقارنة بـ -١٢م. وُجد من التجارب العملية أن زمن تجميد ثمار الرطب (أي وصول درجة حرارة داخل الثمرة إلى درجة حرارة التجميد المطلوبة) تتفاوت بشكل كبير جداً من عدة دقائق (التجميد بالنيتروجين) إلى عدة ساعات (التجميد الفردي بالهواء السريع) وإلى عدة أيام في حالة التجميد التقليدي. وهذا بالطبع يؤثر بشكل كبير على جودة المنتج ومدى تشابه خواصه مع المنتج الطازج.

إرشادات عامة لتجميد الرطب

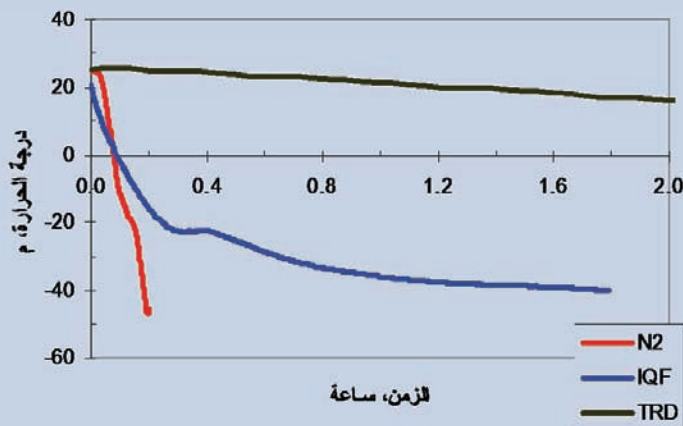
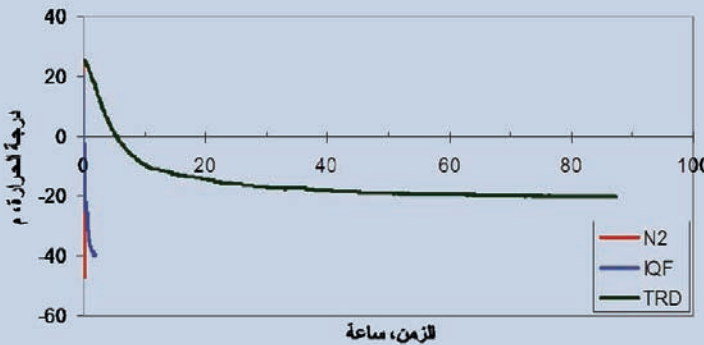
١- أهمية العناية بجودة الثمار الطازجة من القطف وحتى بدء التجميد:

حيث أن عملية التجميد تعتبر مكلفة نسبياً فيجب اختيار الثمار الأعلى جودة. ويراعى تجنب البلح (البسر) حيث أن النشاط الحيوي والإنزيمي في أعلى مراحلها، والذي يسبب تسريع النضج. ويستحسن جلب الرطب مباشرة بعد الجني لإجراء عملية التجميد للحصول على أعلى جودة ممكنة، أي أن تكون في نفس اليوم. وأن يتم النقل والتخزين مبرداً أو على الأقل مظللاً بعيداً عن أشعة الشمس حتى وقت تجميدها. فكل تأخير في الفترة بين القطف والتجميد تقلل من جودة المنتج. ويجب فرز الثمار باستبعاد الثمار الصغيرة والمشوهة والشوائب. وكذلك يجب تنظيفها من الأتربة والأوساخ وذلك برشها (وليس نقعها) بالماء البارد.

٢- عند شراء المجمد (الفرزير) واختيار مكانه في المنزل:

عند شراء المجمد يراعى عدد من العوامل منها السعة المناسبة للمجمد والتي تعتمد على كمية المنتجات المتوقع تخزينها. كذلك يراعى عند اختيار المجمد أن يكون ذو قدرة عالية للتجميد إلى أخفض درجة حرارة ممكنة. وهناك العديد من المجمدات (الفرزيرات) في الأسواق المحلية والتي تتباين في أقل درجة تجميد ممكنة. فهناك مجمدات إلى -٦م وأخرى إلى -١٢م ولكن الشائع خاصة في المجمدات المستقلة عن الثلاجة إلى -١٨م، ومؤخراً توافرت مجمدات تصل إلى -٢٥م. فعند الشراء يتم مقارنة أخفض درجة حرارة ممكنة. كما ينصح بقراءة الكتيب الخاص بالمجمد لوجود إرشادات مهمة لمدى درجة الحرارة وكيفية تجميد العديد من المواد الغذائية. وبالطبع يتم مراعاة تكلفة شراء المجمد، وكذلك استهلاكه للكهرباء.

يجب وضع المجمد في المنزل في مكان جاف جيد التهوية معتدل الحرارة (لا كما قد يفعله البعض في غرف أو ملاحق غير مكيفة) مع ترك مسافة ٥ سم على الأقل عن الحائط ليسمح بحركة الهواء حول مكثف



مقارنة زمن التجميد التقليدي مع المبني على أساس علمي

والروائح، وأن يكون بدون طعم ورائحة، متوافق مع الغذاء، متين ويتحمل التداول، لا يتقصف مع التجميد، سهل الفتح والغلق، والكتابة عليه، مصمم لسهولة الصف والرص، وأخيراً التكلفة المناسبة.

٥- توصيات عند إذابة (تسييح) الرطب المجمد:

يراعى استخدام القفايزات عند أخذ العينات المجمدة لتجنب "حرق التجميد". وعند الرغبة في التقديم يراعى أن تكون الكمية حسب الحاجة. يفضل فك تجميد الرطب بوضعه في الثلاجة (٥م) ويفضل التبريد بدلاً من ترك الثمار تذوب في درجة حرارة الغرفة حيث أن جودة المنتج الذي تم فك تجميده يكون أكثر حساسية لدرجة حرارة التخزين مقارنة بالمنتج الطازج. ويمكن أيضاً وضع عبوة الثمار في ماء بارد لتسريع الذوبان. ولمعدل تسييح أسرع يمكن استخدام جهاز الميكرويف المنزلي باستخدام وضع التسييح (Defrost) بدلاً من الطبخ (Cooking) أو التسخين على أن توزع الثمار على طبق لضمان تجانس التسخين. ويراعى دائماً تناول الرطب قبل اكتمال تسييحه حيث بعد التسييح الكامل تبدأ في فقد خواصها الطازجة.



بعض الأخطاء الشائعة في تجميد الرطب

- * تعبئة المجمد بالتمور مرة واحدة أو بكميات كبيرة أعلى من طاقة المجمد.
- * استخدام عبوات غير مناسبة تسبب فقد الرطوبة واكتساب الروائح.
- * الفتح المتكرر للمجمد وعدم إحكام الغلق والتذبذب في درجة حرارة المجمد.
- * عدم استخدام أخفض درجة تجمد خاصة عند بدء التجميد وتشغيل المجمد قبلها.
- * عدم مناسبة المجمد من ناحية انخفاض درجة الحرارة وكذلك كفاءته.
- * وضع المجمد في غرف غير معزولة حرارياً وقليلة التهوية.
- * عدم مراجعة الكتيبات الإرشادية لجهاز التجميد.
- * عدم اختيار ثمار من النوعية الجيدة.
- * عدم ترقيم عبوات العينات وتصنيفها خاصة إذا كان هناك عدة أصناف من التمور أو تم فرزها على أحجام مختلفة.
- * عدم التخطيط المناسب وجدولة كميات الرطب المستهلكة خلال السنة خاصة في شهر رمضان المبارك.

أبحاث وتجارب مستمرة

هناك أبحاث مكثفة تجرى حالياً لدراسة إطالة فترة صلاحية التمور بمراحل نضجها المختلفة والاستفادة المثلى منها. فهناك عدد من الأبحاث التي تجرى حالياً في معامل هندسة التصنيع الغذائي بقسم الهندسة الزراعية لبحث تطوير تقنية التحكم بالغازات للحصول على أعلى جودة ممكنة لباح (بسر) البرحي. منها ما قام به أحد طلبة الماجستير الذي نشر في هذا العدد ص ٤٨. وهذه المشاريع حيوية وهامة لمزارعي ومصنعي ومسوقي المملكة لامتصاص فائض الإنتاج خلال الموسم، للمستهلكين لتوفير رطب (ومنصف) وبلح عالي الجودة على مدار السنة.

وختاماً نأمل أن يستفيد عزيزنا القارئ من هذه المعلومات خلال تجميده وتخزينه للرطب في منزله ليحصل على رطب مجمد وبجودة أفضل. ومن ناحية أخرى، فرصة استثمارية لتحويل هذه "التجربة الشخصية" من قبل المستهلكين إلى مشروع تجاري رائد ومربح يتم تناول منتجاته بأفضل جودة ممكنة طوال السنة ●

٤- ما يجب مراعاته عند بدء التجميد والتخزين

أ- يراعى أولاً تشغيل درجة حرارة المجمد إلى أخفض درجة قبل وضع الرطب في المجمد بيوم واحد على الأقل. وأن يكون التجميد عند أقل درجة حرارة ممكنة (يفضل -٢٠م). يفضل تبريد الرطب في ثلاجة (٥م) عند وصولها للمنزل وحتى بداية التجميد ليسرع من معدل التجميد.

ب- يجب أن يكون تجميد الرطب على دفعات، أي عدم تجميد كمية كبيرة من التمور دفعة واحدة. فالكميات الكبيرة تحتاج لطاقة تجميد عالية في وقت محدد قد لا تتوافر أحمالها التبريدية في أجهزة التجميد التقليدية. بشكل عام يوصى بأن لا تزيد كمية الرطب الطازج المراد تجميدها عن عشر السعة الإجمالية للمجمد خلال ٢٤ ساعة. بعد يوم يمكن إضافة كمية أخرى من المنتج الطازج وهكذا. مما يعني تجنب وضع الرطب الطازج بكميات كبيرة في المجمد مرة واحدة، وذلك للحصول على منتج ذو جودة أعلى ولتجنب بطء التجميد الذي يؤثر على جودة المنتج. ويراعى مسح وتشفيف العبوات قبل وضعها في المجمد لتجنب التصاق العبوات ببعضها. ومن ثم وضع العبوات في المنطقة الأشد برودة بالمجمد (عادة يوضح ذلك في كتيب الإرشادات للمجمد). كذلك يراعى ترك مسافات بسيطة بين العبوات في المجمد لتسريع التجميد ومن ثم يمكن رصها بجانب بعضها بعد اكتمال التجميد.

من الناحية العلمية، يفضل زيادة مساحة التمور المعرضة لهواء التجميد. وذلك لتجنب تجميد التمور في كتل بل تكون مفردة أو في طبقة واحدة بقدر الإمكان. ويفضل أن يكون التجميد إلى للثمار مباشرة أي بدون عبوات حيث أن العبوات تبطيء عملية التجميد. بعد ذلك تعبأ في عبوات. وبعد اكتمال عملية التجميد (أي وصول كامل الثمرة إلى درجة حرارة التجميد المطلوبة)، يمكن أن تعبأ التمور المجمدة في عبوات مناسبة لسهولة التخزين وكذلك لتقليل الفقد الرطوبي من التمور (الجفاف). ولكن من الناحية التطبيقية قد تتطلب هذه الطريقة (التجميد المباشر) إمكانيات وأجهزة مكلفة خاصة بمشاريع تجارية. كما أن عملها بالمجمدات المنزلية يتطلب جهداً ووقتاً كبيراً، لذلك يستعاض عن ذلك بتصغير حجم العبوات وتجنب ضغط الثمار داخل العبوة ما أمكن ذلك.

ج - ويراعى تجنب تذبذب درجة حرارة المجمد باختيار المجمد الجيد أو الصيانة الدورية، وكذلك تقليل فتح غطاء المجمد حتى لا يسبب ذلك تأثيراً سلبياً على جودة الرطب. فعند ارتفاع درجة حرارة الثمار المجمدة تبدأ الكائنات الدقيقة والإنزيمات في النشاط وكذلك فقد يسبب بطء إعادة التجميد تكون بلورات ثلجية كبيرة تسبب تهنك لخلايا المنتج عند إذابته وبالتالي خفض جودة المنتج أو فساده.

تعلن عن توفر غرف تبريد وتجميد بطاقة (١٠) عشرة آلاف طن وعدد (٤٠) أربعون غرفة حسب المزايا والمواصفات التالية :-



خضروات وفاكهة لحوم وأسماك بطاطس وبصل تمور

- وسيط التبريد المستخدم غاز الامونيا R717 والتهوية والتحكم في مستوى CO2
- يتم التحكم في آليات التخزين بواسطة حاسب آلي مركزي وحسب حاجة كل منتج (حرارة - رطوبة - تهوية ألخ) ومراقبة بشريه وآلية على مدى ٢٤ ساعة .
- درجات حرارة التجميد من (١- إلى ٢٢- درجة مئوية تحت الصفر ، والتبريد (صفر فما فوق) والرطوبة من صفر إلى ٩٥ % .
- أبعاد غرف التخزين (١٥ م طول - ١٠ م عرض - ٦ م إرتفاع) بحدود ٢٣٠ طبلية للغرفة الواحدة .
- البضائع مؤمن عليها .
- متوفر في المستودعات طاقة كهربائية احتياطية في حالة انقطاع التيار الرئيسي .
- توفر روافع وعماله للتحميل والتنزيل .
- منح مكتب وسكن للشركات التي ترغب في وجود مندوب لها بالمستودعات وبأسعار رمزية .
- يتم وضع المنتج داخل طبلية مجلفنة بأبعاد (١٢٠ سم طول - ١٠٠ سم عرض ١٦٠ سم إرتفاع)



ت: ٠٦ ٣٨٧١٠٠٠ - ف: ٠٦ ٣٨٧١١٠٠ تحويلة ٢٢٦ (الإدارة)

ت: ٠٦ ٣٨٧٢٠٧١ - ف: ٠٦ ٣٨٧٢٠٦٧ تحويلة ٢٢٦ (المستودعات)

ج: ٠٥٠٦٦٧٦٠٨٢ (م. عواد) ج: ٠٥٦٨٢٠٨٣٣٢ (محمد أحمد)

ج: ٠٥٦١٨١٦٢٧٦ محمود

إدارة

العنوان:- الثلاجات تقع علي طريق الدائري الغربي لمدينة بريدة - جسر الشقة (العليا)
٣ كم يمين الجسر على طريق الخدمة قبل الكلية الأهلية

التقنيات الحديثة للحفاظ على جودة الرطب المجمد



فريق بحثي ينتج رطباً مجمداً عالي الجودة بطريقة اقتصادية

مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية

عقدت مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية لقاءً علمياً بعنوان: التقنيات الحديثة للحفاظ على جودة الرطب المجمد) بمقرها بمدينة الرياض وذلك يوم الأحد ١٤٢٩/٧/٣هـ الموافق ٢٠٠٨/٧/٦م.

افتتح اللقاء الدكتور عبدالله بن أحمد الرشيد نائب رئيس المدينة لدعم البحث العلمي الذي أوضح أن مدينة الملك عبد العزيز تقوم بإيصال نتائج البحوث التي تم دعمها إلى الجهات ذات العلاقة في المملكة والمساعدة في الاستفادة من نتائجها والربط بين الباحثين ورجال الأعمال لتطبيقها على أرض الواقع. ومن ذلك هذا اللقاء الذي يهتم بالتقنيات الحديثة للحفاظ على جودة الرطب المجمد، وفي حالة تطبيق ذلك فهو يعد سبق للمملكة بين المهتمين بالنخلة ودراساتها.

من جهته أوضح الدكتور عبدالله بن محمد الحمدان (رئيس الفريق البحثي) أهمية النخلة ووصفها بالشجرة المباركة التي يمكن زراعتها



الهندسية واشتملت على عمليات التجميد وإيجاد الخواص الطبيعية والحرارية للرطب وغيرها، والجوانب التغذوية والجودة التي اهتمت بالتغيرات الانزيمية والكيميائية والتقييم الحسي واللون وغيرها، وأخيراً تم تقييم الجدوى الاقتصادية لإنتاج الرطب المجمد على مستوى تجاري، وبناء على مسح ميداني

بأغلب مناطق المملكة، وعلاقتها بالمواطن السعودي وارتباطه بها، حيث لا تخلو مائدة أي مواطن من ثمرها وخصوصاً في رمضان. وأضاف الحمدان أن الممارسات الخاطئة للتجميد ومحاولات الشركات التجارية لم تعط النتيجة المرجوة حتى الآن، لذلك خرج هذا المشروع الذي تم تقسيمه إلى الجوانب



● د. عبدالله الرشيد : اذا تم تطبيق هذا المشروع فهو سبق للمملكة في هذا المجال.

● د. عبدالله الحمدان : باستخدام التقنيات الحديثة أمكن خفض فترة تجميد الرطب المؤثر على الجودة من ٤٠٠ ٥ دقيقة للتجميد التقليدي إلى ١٠ دقائق بالنيتروجين السائل.

● د. صبحي اسماعيل : المشروع سوف يخلق فرصاً وظيفية جديدة ويزيد من الدخل الوطني

مجمد لكل من هذه الأسر، وأن ٧٢,٥٪ منهم يقومون بتخزين الرطب منزلياً بمتوسط ٢٨ كيلوجراماً سنوياً للأسرة الواحدة من هذه الأسر. وأكد الدكتور اسماعيل أن المشروع سوف يرفع من كفاءة تسويق التمور بالمملكة، ويخلق فرصة تسويقية جديدة، بالإضافة إلى زيادة الدخل الوطني وتوفير فرص وظيفية، كما أنه يملك دعماً مناسباً بحكم أنه أول مشروع من نوعه والمواد الخام متوفرة وبإمكانه الحصول على قرض من صندوق التنمية السعودية أو البنك الزراعي السعودي، ولكن قد يواجه تحديات بحكم اعتماده على سلعة سريعة التلف إذا جني أو تم تخزينه بطريقة غير مناسبة، وكذلك غياب وجود إرشادات للمستهلك عند التعامل مع المنتج المجمد وحتى تناوله، بالإضافة إلى توافقه شهر رمضان مع موسم الرطب وكثرة الطلب عليه. كما أن التكاليف التشغيلية تمثل ما يزيد عن ٧٥٪ من التكاليف الإنتاجية اللازمة لتحويل الرطب الطازج إلى رطب مجمد.

وتراوح تكلفة تجميد الكيلوجرام الواحد الإجمالية من الرطب الطازج (٣,٤١ - ٥,٣٦ - ٣,٠١) ريالاً في حالة استخدام نظام تيارات الهواء السريعة الباردة، ونحو (٤,١٠ - ٤,٥١ - ٤,٣٧) ريالاً في حالة التجميد الفائق بالنيتروجين السائل للطاقيّات الإنتاجية (١,٠٠٠ - ٣,٠٠٠ - ٥,٠٠٠) طن سنوياً على التوالي.

ونبه الباحثون المصانع والجهات التشريعية إلى ضرورة وضع إرشادات للمستهلكين سواءً على العبوات، أو مرفقة مع المنتج، عن عملية تخزين الرطب المجمد وأنسب طريقة للإذابة، مع التأكيد على وضع مجمدات مناسبة في منافذ البيع والأسواق المركزية بدرجة حرارة لا تزيد عن (٣٠-°م) للمحافظة على المنتج من ارتفاع درجة الحرارة عن الموصى بها.

وفي نهاية اللقاء نصح الباحثون الاستثمار بطاقة ٥٠٠٠ طن من الرطب المجمد سنوياً حيث يحقق عائداً داخلياً ٢٩,٢٥٪ للتجميد بالهواء السريع ٢٠,١٥٪ للتجميد بالنيتروجين، وأملوا أن يستفاد من هذا المشروع البحثي في استثمار يحقق ربحية للمنشأة ويمتص جزءاً من فائض التمور. ●



جهاز تجميد الرطب بالنيتروجين

بعد ذلك بين الدكتور حسن بن عبد الله القحطاني الجوانب التغذوية للثمار مشيراً إلى أن الدراسة أوضحت أنه عند مقارنة الخصائص الحسية للثمار المجمدة لفترة ١٢ شهراً بتلك الطازجة للموسم التالي كانت العينات المجمدة بطريقتي النيتروجين وتيارات الهواء البارد السريعة مقارنة في خواصها الحسية من ثمار الرطب الطازج، في حين كانت العينات المجمدة بالتجميد التقليدي رديئة الجودة، لكن عملية السلق قبل التجميد التقليدي البطيء قللت من تدهور هذه الصفات الحسية. كما يوصى بأهمية تجميد الرطب وهو مغلف بعبوات مناسبة لتجنب تأثره بتيارات الهواء المباشر.

ثم تطرق الدكتور صبحي محمد اسماعيل إلى الجوانب الاقتصادية مبتدئاً بالدراسة السوقية كجانب تفضيل المستهلكين للرطب، وحصل السكري على أعلى نسبة بواقع ٤٣٪، تلاه البرحي ٢١٪، بينما جاء الخلاص ثالثاً بنسبة ١٩٪. كما تم تقدير المستويات السعرية من المستهلكين وعرض المزارعين للرطب الخام التي يمكن التعاقد عليها. وبينت الدراسة الميدانية على مستوى المملكة أن ٦٥٪ من الأسر السعودية تشتري البلح أو (المنصف) أو الرطب الطازج في موسم الإنتاج، وتخزنه مجمداً في المنزل لحين استهلاكه، كما أن ٧٣٪ من عينة المستهلكين لديهم مجمدات منزلية بمتوسط ١,٦

لكل من المزارع واتجاهات المستهلكين ومسوقي التمور.

وبين الدكتور الحمدان أن البداية كانت بتجميد أربعة أصناف من التمور السعودية الممتازة في مراحل نضجها المحددة وهي بلح البرحي ونبوت السيف ورطب الخلاص ورطب السكري على مستوى العمل شبه الصناعي باستخدام ثلاثة طرق للتجميد وهي: نظام التجميد الفردي السريع بتيارات هوائية باردة، والتجميد الفائق بالنيتروجين السائل، والتجميد البطيء باستخدام المجمد التقليدي، ومن ثم تخزين الثمار المجمدة تخزيناً مجمداً لفترة ١٢ شهراً. وأثبتت الطرق التقنية في التجميد تفوقاً ملحوظاً في خفض الزمن اللازم لتجميد الرطب بين نظم التجميد المستخدمة، فكانت ١٠ دقائق للمجمد بالنيتروجين، و٨٠ دقيقة بالهواء السريع، بينما كانت ٥٤٠٠ دقيقة (أكثر من ثلاثة أيام) للتجميد التقليدي!

عقب ذلك استعرض الدكتور بكري حسين علي نتائج هذه التجربة حيث خلصت إلى تأثير قيم معاملات اللون الأساسية للثمار بعملية التجميد، كما أثرت العملية على الخواص الميكانيكية للتمور، حيث انخفضت قيم هذه الخواص للثمار المجمدة مقارنة بتغيراتها الطازجة، وفيما يتعلق بالخواص الحرارية فقد تم قياسها باستخدام جهاز المسعر الحراري التفاضلي المعدل (MDSC).

أفضل درجة حرارة للتخزين هي درجة مئوية واحدة



برحي أفضل طوال الموسم

النخيل والتمر - خاص

فترة التخزين.
تم خلال البحث قياس الخواص الحسية لبلح البرحي الطازج بواسطة محكمين للجودة، ومن ثم القياس كل ١٥ يوماً حتى نهاية فترة التخزين. درجات التقييم هي ١ (غير مقبول بشدة) إلى ٩ (مقبول بشكل ممتاز).

نتائج البحث

بينت نتائج البحث حدوث فقد في الوزن خلال فترة التخزين لجميع العبوات عند درجات الحرارة المختلفة، لكن الفقد في الوزن بالنسبة للعبوة المركبة كان الأقل وكذلك انفاذيتها للغازات مقارنة ببقية العبوات. وتبين كذلك أن زيادة درجة الحرارة تزيد انفاذية العبوات للأكسجين وثاني أكسيد الكربون وبخار الماء. كما اتضح أن انفاذية عبوة البولي بروبيلين للغازات كانت أعلى من عبوة البولي إيثيلين.
وانخفضت قيم كل من اللون والطعم والقوام والقبول النهائي خلال فترات التخزين انخفاضاً معنوياً لجميع أنواع العبوات عند ١ و ٥ و ١٠ م. وتبين انخفاض المحتوى الرطوبي للبلح المكشوف خلال فترات التخزين. كما انخفضت



أ.فهد الأحمد

المحاضر بالكلية التقنية بالقصيم

هدف البحث إلى دراسة تأثير التخزين عند كل من درجات الحرارة ١ و ٥ و ١٠ م، والنوعيات المختلفة للعبوات (مكشوفة، بولي إيثيلين، بولي بروبيلين، المركبة من عدة طبقات) على كل من الخواص الميكانيكية، والتقييم الحسي واللون والنشاط المائي والمحتوى الرطوبي لبلح البرحي لفترة ثلاثة أشهر من التخزين. إضافة إلى قياس مقدار الفقد في الوزن وكذلك نفاذية العبوات لكل من الأكسجين وثاني أكسيد الكربون خلال

يقبل المستهلك على تناول ثمر البرحي في مرحلة البلح، بينما الإقبال عليه في مرحلة التمر أقل لوجود أصناف أخرى تفوقه جودة في مرحلة التمر. وهذه تعتبر أحد المعوقات التي تواجه مزارعي النخيل ومسوقي بلح البرحي، الأمر الذي دفع الباحثين لدراسة أفضل ظروف تخزين تحافظ على جودة بلح للبرحي لتأخير تحوله إلى مرحلة الرطب والتمر. الباحث فهد بن إبراهيم الأحمد قدم رسالته لنيل شهادة الماجستير في قسم الهندسة الزراعية كلية علوم الأغذية والزراعة بجامعة الملك سعود بعنوان (تأثير ظروف التخزين والعبوات على الخواص الهندسية والحسية لتمر البرحي في مرحلة الخلال) عام ١٤٢٧ هـ وكان المشرف عليها الدكتور عبدالله بن محمد الحمدان و أ. د. بكري حسين حسن مساعداً، وقد أجرى الأستاذ فهد الأحمد بحثاً متميزاً، بين أن أفضل درجات الحرارة لتخزين البرحي هي درجة مئوية واحدة، وأن أفضل عبوات التخزين هي العبوات المصنوعة من البولي إيثيلين والبولي بروبيلين المرنة.



القيم المعبرة عن اللون الاصفر، وشدة اللون لبلح البرحي في جميع العبوات خلال فترات التخزين. وكانت أفضل درجة حرارة للمحافظة على اللون لبلح البرحي في جميع العبوات هي عند درجة واحدة مئوية. وكانت أفضل أنواع العبوات للمحافظة على لون بلح البرحي من ناحية التقييم الحسي والميكانيكي هما عبوتا البولي إيثيلين والبولي بروبيلين.

وتبين أن أقل العبوات في نسبة تحول الثمار من بلح إلى تمر كان المخزن في عبوة البولي بروبيلين يليها الثمار في عبوة البولي إيثيلين. كما تبين أن زيادة درجات الحرارة أدى لانخفاض قيم القساوة وقوة الاختراق ومعامل الاختراق للقشرة مع اللب لبلح البرحي، وكانت درجة الحرارة ١ درجة مئوية هي الأفضل في المحافظة على الخصائص السابقة.

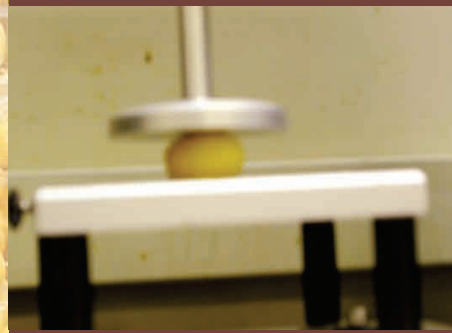
وبصفة عامة، وجد الباحث أن أفضل درجات الحرارة لتخزين البلح من قبل المقيمين لجميع العبوات كانت درجة واحدة مئوية، ووجد أيضا أن عبوتي البولي إيثيلين والبولي بروبيلين هما أفضل العبوات عند جميع درجات الحرارة من قبل المقيمين.

توصيات الباحث

- وبناء على تلك النتائج السابقة يوصي الباحث بما يلي:
- استخدام عبوات (بلاستيكية) خاصة تسمح بتبادل الغازات بمعدلات محسوبة لكل من الأكسجين وثنائي أكسيد الكربون والنيتروجين داخل العبوات لتجنب التنفس اللاهوائي.
- استخدام ثلاجات علمية مناسبة تكون فيها نسبة التذبذب في درجات الحرارة محدودة.
- البحث عن طرق حديثة مستجدة لإطالة فترة صلاحية بلح البرحي مثل العبوات الذكية



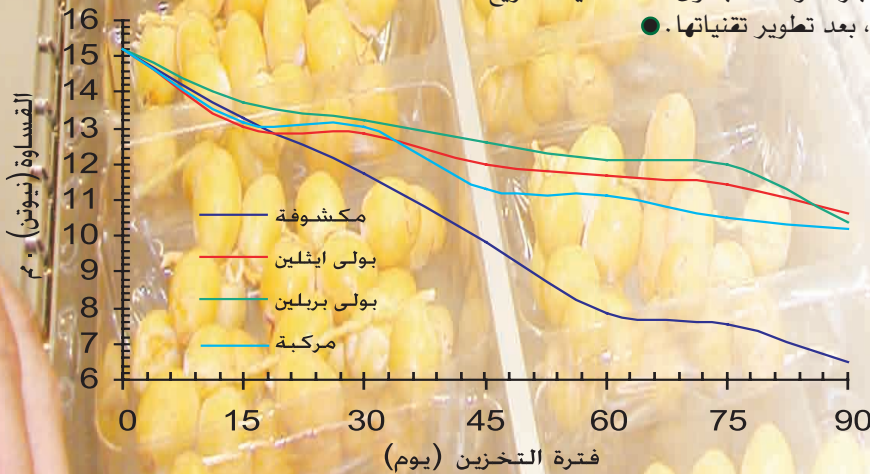
جهاز اختبار القوام



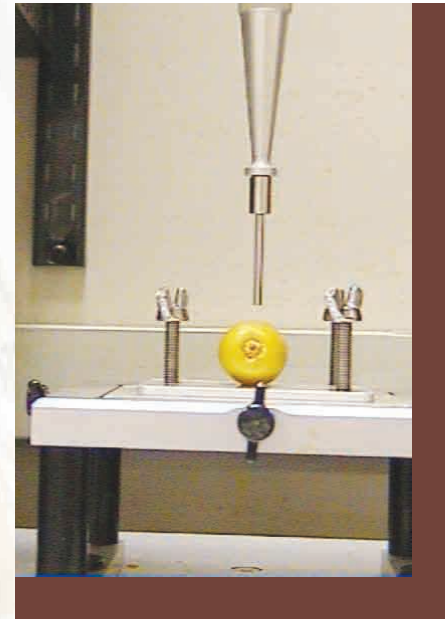
اختبار كيس الصمرة

وغيرها.

- تطوير هذا المشروع ليشمل إقامة مخازن تبريد متحكم في نسب الغازات داخل المخازن وتحديد نسبها المناسبة لتخزين بلح البرحي.
- ضرورة الاهتمام بجميع الظروف المؤثرة على جودة المنتج بدءا من عمليات ما قبل الحصاد (الصرام) إلى مرحلة جني المحصول، من خلال برنامج متكامل للمحافظة على سلسلة التبريد بدءا من الحقل وخلال عمليات الإنتاج والتخزين.
- إجراء دراسة الجدوى الاقتصادية لمشاريع تجارية، بعد تطوير تقنياتها.



● البولي إيثيلين والبولي بروبيلين أفضل عبوات التخزين



صناعة التمور... ومعادلة التسويق الصعبة

أسئلة
تفرض نفسها على الساحة.. إلى أي مدى وصلت صناعة التمور في المملكة؟ وهل يتناسب التصنيع مع الطموحات الإنتاجية العالية؟ وهل توجد خريطة تسويقية تصديرية لهذا المنتج الوطني؟

بداية: يعلم جميعنا أو بعضنا -حتى أكون منصفاً- أن إنتاج المملكة العربية السعودية من التمور سنوياً يقارب مليون طن، من عدد تخيل يقترب من ٢٥ مليون نخلة تحتل مساحة تبلغ ١٥٠ ألف هكتار من الأراضي الزراعية.. هذه الأرقام ألا تدعو لشيء من التفكير والتريث، وربما الإندهاش؟ التفكير والتريث يكمنان في كيفية الاستفادة من هذه الإنتاجية، أما الإندهاش فيكمن في تساؤل قد يطرحه البعض.. هل يتم استهلاك هذه الكمية الضخمة محلياً.. أو معظمها؟ وهل تحقق هذه الثروة رقماً في الاقتصاد الوطني للمملكة؟

لنترك هذه التساؤلات جانباً ونقوم بزيارات لعدد من دول أفريقيا نيجيريا- السنغال- مالي- الصومال- جيبوتي وغيرها، وبعض الجمهوريات الإسلامية في آسيا، ماذا سنجد؟ سنجد التمور السعودية في دور العبادة والمدارس والجمعيات الخيرية، ومنظمات الإغاثة الدولية، وهذا شيء يدعو للفخر ويعبر بصدق عن رسالة مملكة الإنسانية، ودورها الرائد في هذا المجال، فالتمور السعودية متواجدة في بقاع كثيرة على سبيل المنح والمساعدات الإنسانية التي تقوم بها الحكومة، والقطاع الخاص ورجال الأعمال، بالإضافة للجمعيات الخيرية وهذا شيء جميل، ولكن السؤال الذي يفرض نفسه هل أسواق البلدان هذه على استعداد لاستقبال التمور السعودية كمنتج يُباع ويُشترى؟ الإجابة -بالطبع- نعم، رغم كل ما يقال عن الأسواق الأفريقية والآسيوية التي لا تحتمل أسعار التمور السعودية.. ولنا وقفة ثانية في هذا الأمر.

ما أثار حفيظتي -حقاً- أثناء زيارتي لهذه البلدان أن هذه الأسواق تتلهف وتطالب بوجود التمور السعودية على قائمة السلع المباعة والمشتراة لجودتها ومكانتها في قلوب الشعوب الإسلامية، وزادت دهشتي عندما لم أجد كيلو جراماً واحداً في هذه الأسواق، إلا على سبيل المنح والإغاثات.. هذا في أفريقيا وبعض بلدان آسيا، أما في أوروبا فحدث ولا حرج، فقد وجدت عشرات الأنواع من منتجات التمور التونسية والجزائرية... والمصرية والعراقية، والسعودية على استحياء، رغم ذلك تشهد إقبالا كبيراً من الشعوب الأوروبية على مختلف ثقافاتهما، وأخبرني بعض رجال الأعمال أن تسويق التمور في أوروبا يكون جيداً في شهري شعبان ورمضان فقط لإقبال الجاليات العربية والإسلامية عليها، مع أنني رأيت العكس... أقصد الإقبال الأوروبي بشكل عام وفي كل أوقات العام، وتباع بأسعار مرتفعة جداً لأنواع -أزعم- أنها ليست جيدة بدرجة كبيرة..

إنني لا أعقد مقارنات بين بلدان عربية وطرق تسويقها، بل على العكس شعرت بفخر كبير لوجود مثل هذه المنتجات العربية في الأسواق الغربية، وأتمنى زيادتها، ولكن الأسى يكمن في التواجد المتواضع للتمور السعودية رغم سمعتها العالمية.

أين الخطأ؟ هل في التسويق؟ أم طرق التصنيع؟ أم أننا لم نتطرق بعد لهذه الصناعة على أنها صناعة استراتيجية وطنية يمكن أن توفر آلاف فرص العمل، والمداخلات من العملات الصعبة.

إن هذه الصناعة من الممكن جداً - وبقليل من الدراسات الموضوعية- أن تكون رقماً فاعلاً في الاقتصاد الوطني.. ولكن كيف؟

أرى أن المسؤولية الكاملة تقع على عاتق رجال الأعمال والقطاع الخاص، فالأسواق مفتوحة، والمنتج جيد ومطلوب، فماذا ننتظر؟

من المبكيات -حقاً- ما أخبرني به أحد رجال الأعمال من يمتنون تجارة التمر حيث قال: إن أسعار التمور في السوق المحلي السعودي أعلى كثيراً من الأسعار التصديرية!! بالطبع لم أعقب.. وكأنه يريد أن يقول صراحة أن ما تنتجه ويصل للمليون طن سنوياً يكفي -فقط- الاستهلاك المحلي، بل ويحقق الجدوى الاقتصادية من تلك الصناعة المحلية.. إذن ما الدافع الذي يجعله يفكر في فتح أسواق عالمية لمنتج محلي عالمي في أن واحد؟ أخشى أن تكون هذه الروح الإنهازامية هي السائدة والتي تحكم صناعة التمور في المملكة.

أعلم أن هذا منطقاً فردياً.. ولكن السؤال الأخير.. متى نجعل من التمور صناعة ورقماً في الاقتصاد الوطني.. فهي -بحق- تستحق هذه المكانة. ●



بقلم / سلمان بن هادي العامري

مدير عام مجلة النخيل والتمور
ورئيس مجلس إدارة مجموعة سلمان
العامري التجارية

التخيل والتمور في تونس



٤,٥ مليون نخلة على مساحة

٣٣ ألف هكتار تقريباً

إعداد /



د. عبد الله بن عبد الله

خبير الانتاج بمنظمة FAO



د. هاشم باليفة

خبير تسويق التمور
بمنظمة FAO

تحتل

التمور مكانة متميزة في العادات الغذائية والمعتقدات الدينية وفي الموروث الثقافي عامة لدى الشعوب العربية والإسلامية إضافة الى مساهمتها الفاعلة في دفع نسق النمو الاقتصادي والاجتماعي . فقد شكلت النخيل عبر القرون مورد رزق رئيسي للإنسان العربي إذ اتخذ جذوعها أوتادا لخيمته وعمادا لبيته، وثمارها زادا له ولأهله في حله وترحاله، وعلفا لإبله، ونواتها وقودا لناره، وظلها ملاذا يقنيه لفض الهجير، فلا غرو أن ينزلها المرتبة التي تستحق وهي المعطاء وحيث يشح العطاء.

تعد تونس الخضراء من أهم بلدان العالم تصديراً للتمور عالية الجودة، وفي هذا العدد نلقي الضوء - في جولة بانورامية - على هذا المنتج الحيوي ودوره في الاقتصاد الوطني لتونس الشقيقة، وكذلك الأفكار التونسية الخلاقة في هذا المجال زراعة وتسويقاً.



مكنت الجهود المبذولة للمحافظة على النخيل والواحات على مدى مخططات الدولة العشرية الأخيرة من أن تلعب هذه الواحات الدور الاقتصادي والاجتماعي المهم. تبلغ المساحات المغطاة بالواحات القديمة ١٥,٣٦٠ هكتارا من إجمالي المساحات المزروعة بالنخيل في كامل البلاد، والمقدرة بـ ٣٢,٩٧٠ هكتارا أي مايعادل ٤٧٪ من مجموع واحات النخيل التونسية. وتجدر الإشارة إلى أن هذه الواحات القديمة تمثل إرثا غنيا وحقيقا ومهما لساكلي مناطق الجنوب مما أسهم بشكل كبير في تطوير السياحة الصحراوية كرافد قوي للاقتصاد.

ولا بد من الإشارة إلى أن الواحات القديمة تمثل المخزون الوراثي للنخيل وذلك لما يوجد بها من أعداد كبيرة لأصناف النخيل المختلفة والتي تعتبر مهددة بالانقراض إذا لم تتخذ عاجلا الخطوات اللازمة لحمايتها. أما الواحات العصرية والحديثة والتي سميت كذلك لتفريقها عن الواحات القديمة أو التقليدية وتعرف بالميزات التالية:

- غراسات النخيل على خطوط مستقيمة مع مسافات غرسة منتظمة (١٠ × ١٠ م) وهي في الغالب من صنف دقلة نور.
- تغطي الواحات العصرية مساحة إجمالية تقدر بـ ١٧,٦١٠ هكتارا أي مايعادل ٥٣٪ من واحات النخيل بالبلاد التونسية.

معطيات إحصائية

المساحات المغطاة بزراعة النخيل حسب إحصائيات وزارة الزراعة:

الواحات التقليدية أو القديمة	١٥,٣٦٠ هكتارا
الواحات العصرية أو الحديثة	١٧,٦١٠ هكتارا
الإجمالي	٣٢,٩٧٠ هكتارا

خلال السنوات الأخيرة شهدت مساحات الواحات العصرية تطورا ملحوظا تختلف من منطقة لأخرى والجدول التالي يبين هذا التطور حسب الولايات أو المناطق:

المنطقة / الولاية	نوع الواحة	المساحة
توزر	واحات قديمة	٣,٣٧٠ هكتارا
	واحات عصرية	٤,٨٤٠ هكتارا
قابس	واحات قديمة	٦,٩٤٠ هكتارا
	واحات عصرية	٨٣٠ هكتارا
قنصه	واحات قديمة	١٠٣٠ هكتارا
	واحات عصرية	٤٢٢٠ هكتارا
قبلي	واحات قديمة	١١,٧٤٠ هكتارا
	واحات عصرية	١٥,٣٦٠ هكتارا
الإجمالي	واحات عصرية	١٧,٦١٠ هكتارا

العدد الإجمالي للنخيل حسب إحصائيات وزارة الزراعة:

نوع الواحة	عدد النخيل
الواحات القديمة	٢٣٥٥٠٠٠ نخلة
الواحات العصرية	١٩٩٤٠٠٠ نخلة
المجموع	٤,٣٤٩,٠٠٠ نخلة

تصدر التمور التونسية إلى ٥٦ دولة وتستحوذ على ٩٠٪ من التمور المصدرة إلى السوق الأوروبية



مناطق زراعة النخيل وإنتاج التمور

تحتاج النخيل إلى عوامل مناخية وبيئية للنخيل تتوافر فقط في مناطق الجنوب التونسي ذات المناخ الصحراوي حيث تتوفر المياه الجوفية بكثرة، وتنتشر واحات النخيل بالبلاد التونسية حول شط الجريد بولايات (محافظة) توزر وقبلي وكذلك قفصه وحول البحر بولاية قابس، وتعد منطقتي توزر وقبلي أهم الولايات المنتجة للتمر بتونس حيث تتوفر المعطيات المناخية والبيئية المثلى لزراعة النخيل المجدية اقتصاديا.

الواحات القديمة والواحات العصرية

واحات النخيل القديمة تشتمل الواحات التي تم إنشاؤها قديما حول عيون الماء وتتميز بالمواسفات التالية:

- زراعة مكثفة وغير منتظمة وتحتوي على خليط من الأصناف.
- أراضي غير خصبة ومجهدة بسبب نضوب العيون وقلة المياه التي كانت تأتي عبر الأودية بترية مكنت في الماضي من زراعة أشجار الحمضيات داخل مزارع النخيل.

- زراعة نخيل معتمدة على ما يسمى بالخماسية أي أن الذي يقوم على المزرعة ليس صاحبها بل الخماس الذي عند الجني له الحق في خمس انتاج التمور وما تنتجه المزرعة، نتج عنه ظاهرة غياب ملاك المزارع لغترات طويلة.

- ظاهرة تشتت الملكية حيث تكون مزرعة صغيرة في بعض الأحيان مقسمة على العديد من الملاك.

ورغم هذه النواحي السلبية التي اتصفت بها الواحات القديمة فقد



وهذا العدد من النخيل يمكن تقسيمه حسب المناطق كما يلي:

المنطقة / الولاية	السنة ٢٠٠٤
توزر	١,٦٠٨,٠٠٠ نخلة
قابس	٤٦٠,٠٠٠ نخلة
قفصة	١٨٩,٠٠٠ نخلة
قبلي	٢,٠٩٢,٠٠٠ نخلة
المجموع	٤,٣٤٩,٠٠٠ نخلة

أما التقسيم حسب الأصناف للنخيل المنتج فيمكن جدولتها كالتالي وذلك حسب متوسط الانتاج في النخلة الواحدة:

الصنف	معدل إنتاج السنوي
دقلة نور	٨٨ كلغ
الأصناف الأخرى	٣٦ كلغ

تطور الانتاج

خلال السنوات الخمس عشرة الأخيرة شهد إنتاج التمور تطوراً كبيراً والجدول التالي يبرز هذا التطور من سنة ١٩٩٢ إلى سنة ٢٠٠٧ م.

المنطقة / الولاية	١٩٩٢ م	٢٠٠٧ م	التطور
توزر	٢٨,٠٠٠ طن	٣٨,٠٠٠ طن	٪٣٦
قابس	١١,٠٠٠ طن	٢٠,٠٠٠ طن	٪٨٢
قفصة	٢,٧٠٠ طن	٤,٩٢٠ طن	٪٨٢
قبلي	٣٧,٥٠٠ طن	٦٥,٠٣٠ طن	٪٧٣
المجموع	٧٩,٢٠٠ طن	١٢٧,٩٥٠ طن	٪٦٢

تطور الانتاج بحسب الأصناف:

الصنف	١٩٩٢ م	٢٠٠٧ م	التطور
دقلة نور	٤٢,٥٠٠ طن	٧٦,١٠٠ طن	٪٧٩
الأصناف الأخرى	٣٦,٧٠٠ طن	٥١,٨٥٠ طن	٪٤١
المجموع	٧٩,٢٠٠ طن	١٢٧,٩٥٠ طن	٪٦٢

الوراثي وأصبحت صنفاً معروفاً فيما بعد. هذه العمليات الانتخابية مكنت من الحفاظ على الأصناف الجيدة والمتلائمة مع العوامل البيئية والمناخية لكل منطقة وواحدة.

يوجد في البلاد التونسية حوالي ٢٥٠ صنفاً حسب الدراسات التي قام بها المعهد الوطني للبحوث الزراعية وتختلف الأصناف من منطقة إلى أخرى حيث أن كل منطقة تتميز بأصناف خاصة بها، وتختلف الأصناف من حيث أهميتها، فهناك بعض الأصناف السائدة، وهناك أصناف أخرى نادرة الوجود وذلك حسب أهميتها ونمط استهلاكها. وفي هذا الإطار وخلال البرامج العشرية الأولى للدولة اثر الاستقلال كان التوجه قوياً بالتقليل من كثافة الواحات القديمة والتخلص من الأصناف غير المستهلكة وغير الجيدة وكذلك النخيل المتقدم في السن و "الخلوط" والحفاظ فقط على الأصناف الجيدة والتي لها قيمة تجارية تتأقلم مع العوامل البيئية والمناخية للمنطقة.

وفي السنوات الأخيرة تبذل الجهود حثيثة لمحاولة حماية الأصناف الأخرى غير دقلة نور من الاندثار ويمكن أن نذكر في هذا الإطار مشاريع أنجزت مع منظمة الأغذية والزراعة وكذلك مع برنامج الأمم المتحدة للإنماء لمحاولة تشجيع المزارعين على الحفاظ على أصناف مختلفة في مزارعهم إضافة إلى الصنف الأساسي وهو دقلة نور.

أهم أصناف النخيل وفترات الانتاج

تعد فترة الانتاج خلال السنة احد العوامل التي تساعد على حماية الأصناف من الاندثار، وفي هذا الإطار تجنى التمور من صنف العماري في أوائل شهر يوليو وهي متوسطة الجودة إلى رديئة، لكنها تجد مكانتها باعتبارها اول تمر ينضج خلال الموسم من التمور. هنالك أيضاً أصناف أخرى تعد مبكرة ومنها ما ينضج خلال شهري اغسطس وسبتمبر قبل نزول الأصناف الرئيسية والتي تخص دقلة نور وعليق. نظراً للعدد المرتفع للأصناف وعدم إمكانية توصيفها في هذا المقال



اصناف النخيل

لابد من التذكير بأنه لا توجد أصناف نخيل نقية تماماً لدى نخلة التمر، والصنف هو عبارة عن مجموع النخيل الذي يحمل نفس الصفات المورفولوجية ويعطي نفس الثمار. وتنتمي نخلة التمر إلى العائلة النخيلية وهي ثنائية الجنس ويوجد منها النخيل المذكر والنخيل المؤنث. ونتيجة لذلك تتم عملية التلقيح بطريقة اصطناعية بين نخيل لا يحمل نفس الصفات الوراثية. ولابد من التذكير بأن البذرة المتحصل عليها لا تمكن من الإكثار لأنها لا تعطي نفس الصنف المتأيتة منه. وفي القديم كانت كل النخيل مصدرها البذرة ويطلق اسم خلط على النخلة البذرية جمعها "خلوط" أي ليست صنفاً ثابتاً وراثياً. ومع مرور السنين أعطى القدامى اسماً لكل نخلة تعطي ثماراً جيدة وأكثر عبر الفسائل مما ساعد على تثبيت مجموعها

الأخيرة أمام صنف دقلة نور وأصبح يحتل المرتبة الثانية. يتميز صنف عليق بتمرة كبيرة الحجم وبكمية محدودة من السكر و ذات لون بني إلى احمر ولينة. يلاقي هذا الصنف إقبالا كبيرا على المستوى الوطني المحلي إلا أنه تصدر منه كمية قليلة.

صنف أخوات عليق: يوجد هذا الصنف فقط بمنطقة توزر وهي كصنف عليق كثير الانتاج وقوي ومقاوم ولكنه اقل جودة، التمرة مستطيلة وذات لحمه اقل حجما من العليق ولكنه يحتل المرتبة الثانية على مستوى التمور المصدرة بعد دقلة نور ويعود ذلك بالأساس إلى ثبوته أثناء الخزن وخصائصه التقنية أثناء المعالجة والتعليب.

صنف كنته: يتواجد هذا الصنف في منطقتي قابس وقبلي. نخلة الكنة تتأقلم كثيرا مع هذه المناطق وتنتج تمورا عليها إقبال كبير على المستوى المحلي وكذلك على مستوى التصدير. ثمار هذا الصنف صفراء وزهية قريبة من تمرة دقلة نور وتتميز بأنها من الأصناف المبكرة.

التسويق والتصدير

رغم أن إنتاج التمور في تونس لا يمثل سوى ٢ بالمائة من الإنتاج العالمي فان تونس تحتل المرتبة الرابعة على مستوى الكمية بنسبة ٩ بالمائة، والمرتبة الأولى في ترتيب البلدان المصدرة على مستوى القيمة بنسبة ٢٥ بالمائة من قيمة المبادلات التجارية العالمية. وتأتي القيمة الجمالية للإنتاج الفلاحي للتمور في المركز الثالث في الصادرات التونسية بعد زيت الزيتون والمنتجات البحرية . وتأتي "دقلة النور" في مقدمة أصناف التمور المطلوبة على الساحتين الوطنية والعالمية يليها بقية الأنواع كالبلح والكنيتشي والعليق وغيرها . والملاحظ أن التمور التونسية غزت أكثر من ٥٦ سوقا خارجية بالقارات الخمس. وتستحوذ السوق الأوروبية وفي مقدمتها فرنسا وإيطاليا وألمانيا بما يقارب ٩٠ بالمائة من مجموع الكميات المصدرة.

نظرة وخطط مستقبلية..

ولمزيد من الارتقاء إلى المستوى المنشود تتواصل جهود تطوير الإنتاجية وضمان الجودة عبر تهيئة مساحات واسعة من الواحات (٢٠ ألف هكتار سنويا) وهناك خطط لمقاومة بعض الآفات بالواحات وتحسين ظروف جني و خزن التمور تلبية لمتطلبات السوق العالمية وتعزيزا لطاقات الخزن في مناطق الإنتاج والتي وصلت حاليا إلى ٣٠ ألف طن مقابل ١٤ ألف طن قبل أربع سنوات. هذا إلى جانب مواكبة واستخدام التقنيات الزراعية الحديثة ومتابعة هذه الخطة التي انطلق العمل بها ابتداء من ٢٠٠٧. ولمعالجة شح المياه في الواحات يتواصل العمل منذ ١٩٩٠م بالإستراتيجية الوطنية الرامية إلى ترشيد الكميات الضرورية لسد حاجة الواحات من المياه والمقدرة ب٦٥ لتر في الثانية للهكتار الواحد بالنسبة للواحات القديمة و٧٥ لتر في الثانية للهكتار بالواحات الجديدة. وقد مكنت هذه الإستراتيجية إلى نهاية سنة ٢٠٠٦ من تجهيز ٦٧٩٣ هكتارا أي ما يعادل ٨٣ بالمائة من مساحة الواحات بتقنيات الري اللازمة. وسيتم استكمال الجزء الثاني من المشروع التونسي الياباني لتحسين المناطق السقوية بالجنوب سنة ٢٠٠٨م لزيادة الإنتاج مع ترشيد المياه ●

فإننا سنتنصر على الأصناف ذات الأهمية الاقتصادية وسنعتد فترات النضج والجني لتقسيم الأصناف إلى أصناف ميكرة ومتوسطة وموسمية.

الأصناف المبكرة: تجنى تمورها في شهري يوليو واغسطس وتأكّل في مرحلة الرطب أو حتى في مرحلة البسر ونذكر منها: العماري - القصبي - اللأقو - بسر حلو - لمسية وغيرها تأكل تمور هذه الأصناف محليا أو تباع في الأسواق الوطنية. **الأصناف المتوسطة:** تجنى هذه الأصناف من نصف سبتمبر إلى نصف أكتوبر وهي تمور نصف جافة قابلة للخزن والنقل نذكر منها: كنتة و حرة و فرملة.

الأصناف الموسمية: تمتد فترة جني تمور هذه الأصناف من شهر أكتوبر إلى شهر ديسمبر وهي دقلة نور - عليق - أخوات عليق - كنتيشي - بوفقوس - توزرزيث وغيرها .

أهم الأصناف ذات القيمة التجارية

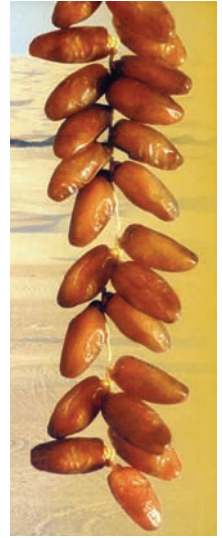
صنف دقلة نور/ يمثل هذا الصنف ٦١٪ من إجمالي عدد النخيل بتونس، أي ٢,٦٤٠,٠٠٠ نخلة و ٥٩٪ من مجموع الانتاج الوطني أي ٧٦,٠٠٠ طن، هذا الصنف يحتل المرتبة الأولى في الواحات التونسية، وتحتل تمور دقلة نور المرتبة الأولى على مستوى التصدير ٨٩٪ (٥٢,٠٠٠ طن) من إجمالي كميات التمور المصدرة (٥٨,٠٠٠ طن) خلال الموسم ٢٠٠٧ / ٢٠٠٦ .

تمور دقلة نور معطرة وذات لون ذهبي تتحمل كل المعاملات التصنيعية ويمكن تقديمها للبيع وتسويقها كشماريخ بثمارها أو تمور مفردة أو مصنعة أو على حالتها الطبيعية.

يعد صنف دقلة نور من الأصناف التي تتطلب الكثير من العناية مقارنة بالأصناف الأخرى التي لديها أكثر مقاومة للعوامل البيئية والمناخية. ودقلة نور تعتبر حساسة لتأثير الأمطار والرطوبة العالية.

صنف عليق:

أكثر الأصناف تأقلا مع ظروف الواحات التونسية المناخية وينتج كثيرا، ونخلته قوية وهي مقاومة للمناخ الصحراوي القاسي. كان عدد نخيل صنف عليق في الماضي يفوق جل الأصناف الأخرى بمختلف الواحات، ولكن تراجع في السنوات



فسائل نخيل للبيع



يسر

إدارة أوقاف صالح عبد العزيز الراجحي الإدارة الزراعية

أن تعلن عن توفر أفضل أنواع الفسائل التي تفوق الثلاثين صنفاً من مشاريعها الزراعية ذات المواصفات الجيدة وفق أحدث البرامج الزراعية العلمية والتي تلائم الظروف المناخية لمنطقة الخليج العربي
الإتصال : الإدارة الزراعية - مشروع الباطن - بريدة - القصيم - المملكة العربية السعودية

ص.ب: ١٢١١١ - بريدة : ٨١٩٩٩

جوال : ٠٥٠١١١٣٣٦٦ - هاتف : ٠٠٩٦٦٦٣٦٩٢١١١

فاكس : ٠٠٩٦٦٦٣٦٩٠٩٧١

تمور @ نت WWW



نقدم في كل عدد من مجلتكم باقة من المواقع (الالكترونية) على الشبكة العنكبوتية التي تهتم بالنخيل والتمور لعلك تشارك معنا في الاستمتاع والاستفادة من هذه المعلومات في هذه المواقع.

(١) الشبكة الدولية للنخيل والتمور

<http://dpgn.uaeu.ac.ae>

موقع باللغتين العربية والإنجليزية يقدم دستوراً وبرنامجاً مقترحاً لعمل شبكة دولية مختصة في زراعة وصناعة النخيل (Date Palm Global Network DPGN) تهدف إلى التنسيق والتعاون الفني بين البلدان المنتجة للتمور للاستغلال الأمثل للموارد المتاحة لتطوير زراعة النخيل وصناعة التمور. ويضم الموقع مقدمة تعريفية عن النخيل والتمور وجوانبها المختلفة ونقاط القوة والضعف فيها. يشرف على الشبكة جامعة الإمارات العربية المتحدة. والعديد من البلدان المنتجة والمنظمات والهيئات المهتمة بالنخيل والتمور مثل منظمة الأغذية والزراعة (FAO). وبه عدة روابط هامة للجهات الإقليمية والدولية ذات العلاقة بالنخيل والتمور.

(٢) موقع ومنتدى نخيل التمر العراقي

<http://www.iraqi-datepalms.net/Iraqi/Web/Default.aspx>

<http://www.iraqi-date-palms.net/vb/index.php>

موقع فكرته جداً متميزة يشرف عليه د. ابراهيم الجبوري، ويشمل شقين: الأول خاص بمعلومات عن النخيل والتمور، الثاني منتدى لها. يركز هذان الموقعان على تراث النخيل العلمي والتراثي في العراق الحبيب. الموقع الأول يشمل العديد من الأقسام مثل بعض ملخصات رسائل ماجستير وأطروحات دكتوراه-أبحاث علمية- النخيل في التراث العراقي- النخيل كثرة قومية- مقالات علمية- عمليات خدمة النخيل- المؤتمرات المهتمة بالنخيل - الادارة المتكاملة لأفات النخيل - علماء في الذاكرة - وغيرها. أما الثاني فمنتدى حوار راقى عن النخيل والتمور.. ويتميز بالإشراف الأكاديمي والتوثيق العلمي لما ينشر فيه. ويشترك فيه العديد من العلماء في مختلف المجالات ذات العلاقة بالنخيل والتمور.

(٣) جمعية النخلة التعاونية بالأحساء:

<http://www.alnakhlasociety.com>

وهو موقع تم إنشاؤه حديثاً يهتم بالنخيل والتمور وسبل تفعيل تسويقها في منطقة الأحساء. وتسعى الجمعية حالياً لتحقيق انضمام أكبر عدد من مزارعي النخيل لعضوية الجمعية وكذلك لتقديم خدماتها التسويقية لأعضائها. ويضم الموقع معلومات عامة عن النخيل والتمور وكذلك عدة منتديات تتعلق بمناقشة ما يستجد في مجال النخيل والتمور.

(٤) مجلتكم، مجلة النخيل والتمور: تحت الإنشاء..

www.date-palm-j.com

وهذه دعوة لكافة القطاعات المهتمة بالنخيل والتمور من قطاعات حكومية وخاصة من منتجي ومصنعي ومسوقي التمور لعمل مواقع خاصة بهم للتعريف وعرض الخدمات المتاحة للمهتمين بهذا القطاع.



الكرامة معمول ... بنماج معمول ...



اكتشف طعم المعمول المحشوة
بتمور الخلاص الفاخرة والمغطى
بطبقة رقيقة من الشوكولاتة
الراقية.

نستقبل عروض عجيبة التمر من الشركات

شركة الكرامة المحدودة لإنتاج المعجنات

ص.ب ٢٥٢٧٥ الرياض ١١٤٦٦ ، المملكة العربية السعودية ، هاتف ١٧١٧ ٢٦٥ / ٠٨٣١ ٢٦٥ / ٠٨٧٩ ٢٦٥ - فاكس ١٩١٩ ٢٦٥

Website : www.alkaramah-sa.com

يتكون الاختراع من خمس وحدات رئيسية

آلة الفرز الضوئية الآلية لفاكهة التمر



تعتبر عمليات فرز وتدرج التمر من العمليات الهامة على المستوى الصناعي لأغراض التسويق والتخزين والتصنيع. وعلى الرغم من التطورات الكبيرة في نظم وعمليات ما بعد الحصاد - والتي تشمل الفرز والتصنيف - لعدد من أنواع الفاكهة، واستفادتها من التقنيات المتقدمة لميكنة هذه العمليات ورفع كفاءتها، لازال قطاع معالجة وتصنيع التمر من القطاعات المتخلفة تقنياً في هذا المجال. فعمليات فرز وتصنيف التمر تتم بصورة شبه يدوية باعتمادها على الإبصار البشري للون إضافة إلى التحسس اليدوي للقوام وخصائص السطح. وفي معظم بيوت التعبئة بالمزارع أو مصانع التمر تتم عمليات الفرز والتدرج يدوياً على طاولة أو سير ناقل. وتتطلب هذه العملية عمالة مكثفة وزمناً طويلاً، فضلاً عن عدم تجانس الدقة لاعتمادها على العامل البشري الذي يتأثر بمتغيرات عديدة. إن النجاح في تطوير واستخدام نظم آلية حديثة لفرز وتصنيف التمر سيعتبر مكسباً اقتصادياً كبيراً لقطاع تصنيع التمر فضلاً عن جانب الكفاءة التي سيستفيد منها القطاع الهام.

هنا نستعرض أحد التجارب الرائدة في تصميم وتنفيذ جهاز فرز التمر آلياً تم إنجازه كمشروع بحثي قام به أ.د. عبدالرحمن بن عبدالله الجنوبي وأ.د. بكرى حسين بدعم من مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية.



أ.د. عبدالرحمن بن عبدالله الجنوبي
عميد كلية المجتمع بحريملاء
جامعة الملك سعود

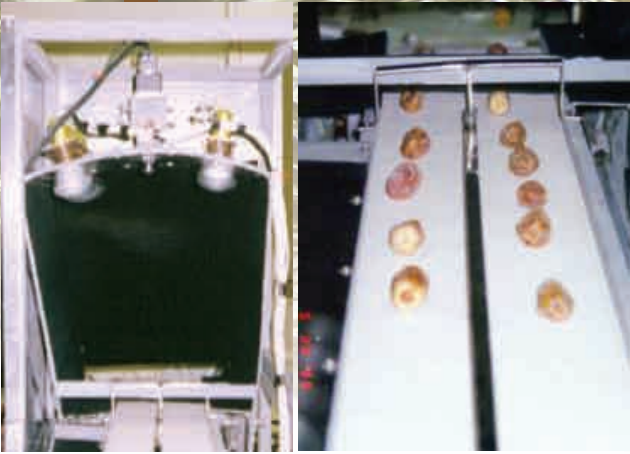
التحكم في عدد الوحدات المضاءة حيث يمكن التحكم في إضاءة كل مصباح على حدة من وحدة التحكم. تتكون وحدة استقبال الصور من آلة تصوير ملونة (RGB Camera) من نوع الشاحن الزوجي (CCD)، الذي يقوم بتحويل الإشعاعات الضوئية إلى شحنات كهربائية، وتقوم آلة التصوير بإرسال الصورة على هيئة إشارات تناظرية (Analog signals) إلى بطاقة استقبال الصورة في الحاسب الآلي حيث تقوم هذه البطاقة بتحويل الإشارات التناظرية إلى إشارات رقمية عبر محول تناظري رقمي (Analog

وحدة تغذية عن طريق جهاز تحكم في (الفولطية). تم اختيار مادة السير من اللون الأبيض ذو الانعكاس الضوئي المنخفض ليعطي إمكانية فصل عالية للتمر من الخلفية، مع الأخذ في الاعتبار إمكانية تحمل هذه المادة للغسيل والشد.

تتكون وحدة الإضاءة من مقصورة بها ثمانية مصابيح إضاءة، ويتم تفعيلية الأسطح الجانبية الداخلية للمقصورة بأغلبية سوداء عديمة الانعكاس الضوئي لكي تؤدي إلى تركيز الإضاءة فوق سطح السير. ويمكن التحكم في شدة الإضاءة عن طريق

في هذا المشروع تم تصميم واختبار وتشغيل آلة الفرز الضوئية الآلية لفرز وتصنيف التمر السعودية لدرجات جودتها المختلفة، حيث يعتمد تشغيل الآلة على نظام الرؤية بالحاسب الآلي، وتتكون آلة الفرز من خمس وحدات رئيسية هي وحدات التغذية والإضاءة واستقبال الصور والمعالجة والفرز والتصنيف.

تتكون وحدة التغذية من سير يتحرك على بكرتين، وتقوم البكرة القائدة بتحريك السير بسرعة تعتمد على محرك ذي تيار ثابت. حيث تعتمد سرعة المحرك على (الفولطية)، ويتم إمداد المحرك (بالفولطية) من



شكل . وهدنتي التفذية والإضاءة

الآلة فرز ٢٠٠ حبة تمر خلال ١٠٠ ثانية أي بمعدل حوالي تمرتين لكل ثانية أو ما يعادل حوالي ١٠٨ كجم من التمر/ساعة، وهي سرعة مناسبة جداً ومقبولة وتعتبر خطوة كبيرة جداً

في إطار الجهود العلمية المستمرة لإيجاد وحدة فرز آلية ذات دقة عالية وسرعة كبيرة. ولعلنا نرى هذه الآلة في حيز الواقع التطبيقي وعلى نطاق تجاري تستفيد منها مصانع التمر وكذلك أنت عزيزي المستهلك في تناول تمر لم تمسها الأيدي وتحقق المملكة زيادة في هذا المجال...

وقد تمت المقارنة بين طريقة تحليل النتائج بالطريقة الإحصائية وطريقة شبكة الذكاء الاصطناعي، فبعد استخدام الطريقة الإحصائية لفرز وتصنيف الأصناف السبعة من التمر إلى مستويات جودتها الثلاثة أ، ب، ج كان أعلى متوسط للنسبة المئوية لدقة التصنيف هو ٧٧٪. أما بالنسبة لأصناف التمر الأربعة التي تم تصنيفها لدرجاتي جودة ب، ج فقد كانت قيم النسبة المئوية لمتوسطات دقة التصنيف ٩٨٪ لـ نصف التمر برحي ونبوت السيف و٩٤٪ لـ نصف التمر رزيز، بينما كانت النسبة الدنيا هي ٨٣٪ لـ نصف التمر شقرا.

أما عند استخدام طريقة شبكة الذكاء الاصطناعي فقد تم الحصول على نسبة مئوية متوسطة لدقة التصنيف لجميع أصناف التمر السبعة التي تم تصنيفها إلى ثلاثة مستويات من الجودة تفاوتت في الحدود من ٨٢٪ إلى ٩٣٪ مع ملاحظة أن النسبة المئوية المتوسطة القصوى هي ٩٣٪ كانت لـ نصف الشيشي والمنيفي، أما في حالة أصناف التمر التي تم تصنيفها إلى مستويين من الجودة فإن حدود النسبة المئوية المتوسطة لدقة التصنيف تراوحت من ٩٥٪ إلى ٩٦٪ لثلاثة أصناف من التمر هي الرزيز والبرحي ونبوت السيف، بينما كانت أقل نسبة مئوية لدقة التصنيف مساوية ٨٢٪ لـ نصف التمر شقرا.

وقد اتضح من نتائج التحليل أن طريقة شبكة الذكاء الاصطناعي هي الأفضل مقارنة بالطريقة الإحصائية، وقد تم استخدامها في تجارب الزمن الفعلي لاختبار أداء آلة الفرز الآلية وقد استطاعت

(to Digital)، حيث يمكن للحاسب الآلي التعامل مع الصورة في الحالة الرقمية (Digital image). تعد وحدة المعالجة أهم الوحدات المكونة للجهاز التي بذل فيها معظم وقت العمل في هذا الجهاز، وتتكون هذه الوحدة من الأجزاء الصلبة (Hardware) و البرمجيات (Software). فالأجزاء الصلبة عبارة عن حاسب آلي بالعديد

من مكوناته. أما البرمجيات فتم دراسة العديد من المحاولات للحصول على أفضل الطرق والنماذج الرياضية لفرز التمر. وبعد إجراء العديد من البرامج والتجارب والمحاولات تم الوصول في النهاية للنموذج الرياضي الأمثل والذي كتب بلغة ++C.

قسمت وحدة الفصل إلى ست قنوات رئيسية وتميل بزاوية ٤٠° من الاتجاه العمودي، وتتكون وحدة الفصل من أربعة صمامات مغناطيسية تقوم بتحريك أذرع قادرة على تحويل حبات التمر إلى القناة المناسبة، وتتقسم وحدة الفصل إلى

مجموعتين من القنوات، حيث يقوم كل صمامين بالتحكم في فرز حبات التمر إلى ثلاثة أصناف، ويتم التحكم في حركة الصمامات المغناطيسية عبر الحاسب الآلي. حيث يقوم الحاسب الآلي بإرسال إشارات كهربائية في أوقات محددة وفترات محددة لتحريك الصمامات المغناطيسية. وتمر الإشارات الكهربائية من الحاسب الآلي بلوحة إلكترونية صممت من أجل القيام بتوصيل التيار الكهربائي المناسب في الوقت المحدد للصمام المغناطيسي.

وقد تم استخدام ١١٢ سمة قسمت إلى عشرة نماذج رياضية حاسوبية بمتغيرات تتراوح بين ٦ إلى ١٥ سمة لكل نموذج. كما تم استخدام طريقتين لمعالجة نتائج المسح الآلي الملون، الطريقة الأولى إحصائية وهي طريقة البرنامج الإحصائي للتحليل التمايزي الخطي عديد المتغيرات والطريقة الثانية هي نظام شبكة الذكاء الاصطناعي ذات طبقات متعددة وتغذية أمامية تم تدريبها باستخدام نموذج الانتشار خلفي.

تراوحت كفاءة الفرز الآلي بين ٧٧ إلى ٩٨٪ حسب نوع التمر، كما تم استخدام أحد عشر صنفاً من أصناف التمر السعودية الشائعة، سبعة منها تم فرزها وتصنيفها إلى ثلاث درجات من الجودة وهي الخلاص والدخيني والخضري والمنيفي والشيشي والسكري والساج، وأربعة منها تم فرزها وتصنيفها إلى درجتين من الجودة وهي أصناف الرزيز والشقرا والبرحي ونبوت السيف

● كفاءة عالية في الفرز إلى ٩٨٪ بمعدل ١٠٠ كغ/الساعة

مرجع هام لعشاق النخيل :
تمور السعودية في كتاب جديد

أنصاف التمور المشهورة بالملكة العربية السعودية



إضافة إلى وصف عام للثمرة، ومردودها الاقتصادي، وأماكن زراعتها، ووقت النضج، وطريقة تناولها، واستخداماتها التصنيعية.

أما الفصل الثالث فقد تناول أصناف التمور الأقل شهرة، ووصل عددها إلى ٧٤ صنفاً وذلك بناء على انتشار هذه الأصناف في عدد من مناطق المملكة بحيث لا يزيد عدد هذه المناطق عن ثلاث. وورد في هذا الصدد ٧٤ صنفاً هي: أصابع العروس، أم مجنأ، أم الخشب، أم رحيم، أم كبار، برني العيص، بريكي، بريمي، بكيره، بنت السيد، تناجيب، توري، حاتمي، حقيه، حلاوي أبيض، حلاوي أحمر، خصاب عصفور، خوجي، دخيني، ذبيخية، زاملي، سكرة ينبع، سكري أحمر، شقراء، شكيري، شلبي، صبو، طيار، عذاب، عسيلة، عماري، عوينات، عيديه، عيون البقر، فيراني، قراوية، قرين، كسبي، كويري، لحمية، لونة مساعد، ماجي، مرزيان، نبته سلمى، نوق، هشيشي، وصيلي، أباسويد، أبومنيف، أفندية، أم الذر، أم كوز، بياض نجران، جفير، حريني، حقي، خديرية، خوار، خويلدي، رخيبي، سري الخرج، سندي، صبو، صويرية، صيغة نجران، فنخة، مجلي، مقفزي، منيف، منيعي، مواكيل، نبته قرين، نجلاء، هرموزي. واشتمل هذا الفصل على وصف معلوماتي مصور حول الأصناف التي قام فريق إعداد الكتاب بتصوير جميع أطوار النضج، وعلى الأصناف التي لم يتمكن الفريق من استكمال تصوير جميع أطوار النضج على أن يتم استيفائها في الطبعة الثانية من هذا الكتاب. وتضمن الباب كذلك معلومات حول مردود هذه الأصناف الاقتصادي، وأماكن تركيز زراعتها، ووقت النضج وطريقة تناولها واستخداماتها التصنيعية.

وجدير بالذكر أن الكتاب موجود بموقع وزارة الزراعة الإلكتروني وقد حاز على أعلى نسبة لعدد الزوار

www.agrwat.gov.sa

أصدرت وزارة الزراعة مؤخراً كتاب "أنصاف التمور المشهورة بالملكة العربية السعودية" باللغتين العربية، والإنجليزية ليكون مرجعاً للباحثين والمهتمين عن أصناف التمور في المملكة، وفي كل عدد من مجلداتكم سيتم استعراض أبرز الكتب في النخيل والتمور.. نترككم مع الكتاب الأول في العدد الأول..

جاء الكتاب في مقدمة عامة وثلاث فصول، واعتمد على الصور والمعلومات الأساسية. شملت المقدمة معلومات حول موقع ومناخ المملكة، والمساحة التي يمكن استغلالها للزراعة والموارد المائية المتاحة.

وتناول الفصل الأول معلومات عامة حول زراعة النخيل وإنتاج التمور في المملكة، وأشار إلى أن المملكة من الدول الرائدة في زراعة النخيل وإنتاج التمور. وأورد جدولاً لتوزيع أصناف التمور المشهورة وغير المشهورة حسب مناطق المملكة المختلفة، وجدولاً لتوزيع أصناف التمور في المملكة بعد استبعاد أسماء الأصناف المتشابهة. وتحدث الفصل كذلك عن القيمة الغذائية للتمور، وخصائصها العلاجية. كما تطرق إلى النخلة في الموروث العربي، سواء في الشرائع السماوية، أو في الأدب العربي، وكذلك في الأمثال العربية.

الفصل الثاني خصص لأصناف التمور الأكثر شهرة في المملكة بناء على انتشار هذه الأصناف في عدد من مناطق المملكة، بحيث لا يقل عدد هذه المناطق عن ثلاث. وورد في هذا الفصل ٣٨ صنفاً هي: برحي، برني المدينة، بيض، حلوة، خصاب، خضري، خلاص، خنيزي، دقلة نور، ذاوي، ربيعة، ريز، رشودية، روثانة، سباكة، سري، سكري، سلج، شببي، شهل، شيشي، صفاوي، صفري، صقعي، عجوه، عنبره، غر، قطاره، مبروم، مجهول، مسكاني، مكتومي، منيفي، نبته سلطان، نبته سيف، نبته علي، هاللي، ونانة.

وعرض الباب وصفاً معلوماتياً مصوراً للأشجار المنتجة لكل صنف من هذه الأصناف، والمراحل المختلفة لتطور ثمارها وهي البسر والرطب والتمر،

نظيد للتمور الفاخرة

أجود أنواع الرطب و التمور على مدار العام

Nadheed

For Finest Dates



Dates All The Year Round

المركز الرئيسي : الرياض - طريق الملك فهد - شمال الجوازات - هاتف : ٠١٤٠٢١١٢١ - فاكس : ٠١٤٠٢٨٤٢١ - ص. ب ٦٦٨٤٨ الرياض ١١٥٨٦
فرع مكة : مشروع مكة للإنشاء و التعمير - المدخل الرئيسي رقم ٢ هاتف : ٠٢٥٣١٥٤٣٥ - فرع جدة : غرب شارع حراء - جوار دوار التاريخ هاتف : ٠٢٦٥٥٢٧٥٠

Head Office : Riyadh-King Fahd Road- Tel: 014021121 - Fax:014028421 - P.O.Box 66848 Riyadh 11586 -Makkah: Shop No.B4,1st Floor,
Commercial Center,Maklah Project For Development& building - Tel :025315435 - Jeddah : West Of Hiraa Street.Beside Al Tarikh Square - Tel : 026552750

www.nadheed.com.sa

nadheed@nadheed.com.sa

كيك ومسليات وعصيرات

أطعمة للتلاميذ من منتجات التمور

دعت الدكتورة /أميرة بنت محمد الأمير (الطبيبة في الوحدة الصحية للبنات بالاحساء) إلى استغلال القوة الكاملة للتمر وتوصية المصانع والمؤسسات الغذائية والمخابز بادخال مادة التمر الخام بمنتجاتهم، وتطويرها لتنافس المنتجات العالمية.

وهناك منتجات عديدة ومتنوعة يمكن استخلاصها من التمور المتوفرة بكثرة في المملكة، من بينها مساحيق يمكن خلطها بسهولة مع ماء كغذاء للرضع، وأغذية للإفطار على صورة عصيدة حارة أو باردة، وعمل مسليات مثل المصاص، والحلقوم والحلويات، علماً أن التمر يحتوي على عنصر (الفلور) الهام الذي يقلل تسوس الأسنان، ويسكويث أو رقائق لتغذية طلبة المدارس، و(أيس كريم) بالتمر ومربي بالتمر وعسل بالتمر ومعمول بالتمر ومشروبات منعشة ومغذية من عصير التمر والحليب أو البرتقال، ومعكرونة مصنعة من التمر وخل التمر إضافة إلى رقائق التمر وقمر الدين وأصابع حلوى من (تويج) التمر مغطى بعلقة خفيفة من الشوكولاته أو جوز الهند وقطر التمر كبديل للقطر - السوائل السكر - وخميرة الخبز ومخللات التمور وإمكانية ادخال التمور في صناعة الخبز، وهناك مستخلصات طبية من ثمرة التمر كنظرة مستقبلية لبحوث ودراسات مخبرية نأمل ظهورها على الساحة قريباً.

المقاصف والتمور

ودعت د. أميرة المسؤولين عن المقاصف المدرسية بالالتفات إلى فوائد منتجات التمور وترويجها بأسعار معقولة بين الطالبات، واقترحت تطوير هذه المنتجات لتدخل في صناعة المسليات، و(الآيس كريم). وقد أجرت د. أميرة دراسة ميدانية أظهرت أن تناول الطالبات للتمر، أدى إلى ارتفاع نسبة (الهيموجلوبين) لديهم.

ارتفاع نسبة القيمجلوبين للطالبات بعد تناولن التمور

الدراسة شملت ٣٧ طالبة تم انتقاھن عشوائياً من مدارس منطقة الاحساء منهن ١٩ في المرحلة الثانوية، و١٧ طالبة في المرحلة الابتدائية، وتم استبعاد الطالبات المصابات بسكر الدم، والطالبات المصابات بأمراض الدم والراثية (من خلال التاريخ المرضي للطالبة)، وشملت الدراسة الطالبات الحاملات لتكسر الدم المنجلي.

وتم قياس نسبة (الهيموجلوبين) في دماء الطالبات قبل بدء الدراسة باستخدام جهاز (الريفلوترون) وذلك لامتياز به سهولة النقل وقلة كمية الدم اللازم للفحص.

وتم تخصيص ١٨٠ عبوة تمر لكل طالبة على أن تأخذ واحدة صباحاً بالمدرسة، وأخرى بالمنزل يومياً. وتم توزيع نشرات توعية وتوجيهات بضرورة التزام أولياء أمور الطالبات، وحثهن على تناول التمر المقدم لهن بالعمل الرسمية والعمل الأسبوعية.

وبعد مرور ٤ أشهر من بدء الدراسة، تم قياس (الهيموجلوبين) في دماء الطالبات مرة ثانية، وبينت النتائج ارتفاع نسبته عند ٤٦٪ من الطالبات الآتي تناولن التمر.

ولوحظ ارتفاع نسبة من تفضل تقديم التمر في بداية الحصّة الأولى عن الطابور الصباحي عند موظفات المدرسة والطالبات، حيث فضل ذلك ٩٥٪ من الطالبات، و٨٩٪ من المعلمات، و٦٠٪ من الإداريات. ●





التمر والحليب غذاء ودواء

● وقاية للإنسان من الأمراض السرطانية وهشاشة العظام

من النمو والانتشار لاحتوائه على المغنيسيوم والكالسيوم.

٧. يماثل التمر نظام إعادة البناء في جسم الإنسان لاحتوائه على الفسفور وباقي الأملاح المعدنية والفيتامينات.

فوائد الحليب

الحليب مصدر ممتاز للكالسيوم والفسفور اللازمين لبناء العظام والأسنان لجميع مراحل العمر، وبصفة خاصة الرضع والحوامل، ومصدر جيد للفيتامينات والبروتين، كما أنه مصدر جيد لفيتامين (أ) الضروري للإبصار وسلامة قرنية وملتحمة العين والنمو ويعطي الحليب :

- ١٧ ٪ من احتياج الجسم اليومي للبروتين
- ٢٩ ٪ من احتياج الجسم اليومي للكالسيوم
- ٢٣ ٪ من احتياج الجسم اليومي للفسفور
- ٢٥ ٪ من احتياج الجسم اليومي لفيتامين (D)
- ١٥ ٪ من احتياج الجسم اليومي لفيتامين

٣. كميات من مركبات الكالسيوم التي تدخل في تكوين العظام .

٤. نسبة عالية من الفوسفور و الحديد .

فوائده الصحية والطبية

- حسب العناصر الغذائية المتوفرة فيه:
- ١. يساعد على العلاج من الأنيميا أمراض القلب لما يحتويه من معدن الحديد.
- ٢. يعالج الإمساك نظرا لاحتوائه على كمية عالية من سكر الفواكه-الفركتوز.
- ٣. لديه فعالية ضد الحساسية لاحتواءه على عنصر الزنك.
- ٤. يساعد في الحد من حالات الفشل الكلوي لاحتواءه على فيتامين بي١-بي٢ و بي٦ إضافة إلى سكر الفواكه.
- ٥. يخفف من الحموضة والحرقة لاحتوائه على الأملاح القلوية.
- ٦. يساعد على منع الخلايا السرطانية

يعد التمر غذاء مثاليا لامداد الانسان بالطاقة وذلك لاحتوائه على السكريات وكذلك العديد من المواد التغذوية الهامة مثل المعادن والفيتامينات، ويعد التمر والحليب -معا- غذاء صحيا متكاملًا، حيث أن سكان القرى أو الذين يعتمدون في غذائهم الأساسي على التمر والحليب يكونون أقل عرضة للأمراض.

ويذكر د. خالد بن ناصر الرضيمن (جامعة القصيم) العديد من الفوائد الغذائية والعلاجية للتمر والحليب كما يلي:

المواد الفعالة في التمور

- ١. يحتوي على نسبة عالية من المواد النشوية المولدة للطاقة، سكر الفركتوز، و سكر الجلوكوز والسكروروز.
- ٢. نسبة عالية من الفيتامينات.



وقد أظهرت دراسة حديثة نشرت في مجلة الجمعية الطبية الأميركية أن الأشخاص المصابين بالبدانة وإفراط الوزن يمكنهم تقليل خطر إصابتهم بداء السكري وأمراض القلب من خلال تناولهم المنتظم للحليب ومشتقاته.

ويوضح جدول (١) القيمة الغذائية كطاقة ودهون وبروتين (وكربوهيدرات) وألياف ومعادن وفيتامينات للتمر والحليب معاً.

جدول (١) المكونات الغذائية لسبع تمرات (١٠٠ جم تمر) وكوب من الحليب (٢٥٠ مل حليب) وما يحتاجه الإنسان في غذائه يومياً:

المكونات	التمر	الحليب	متوسط احتياجات الإنسان البالغ اليومية
الطاقة (كيلو سعر حراري)	٣١٨	١٥٦	٣٠٦٧
البروتين (جم)	٢,٢	٨	٥٦
الدهون (جم)	٠,٢	٠,٨٩	يجب أن تمثل الدهون على الأقل ٢٠% من إجمالي الاحتياجات اليومية للفرد من الطاقة
السكريات (جم)	٧٣	١١,٣	١٣٠
ألياف (جم)	٢,٤	-	يجب أن لا تقل كمية الألياف اليومية التي يتناولها الفرد البالغ عن ٢٥ جم
الكالسيوم (ملجم)	٧٢	٢٩٠	١٠٠٠
الفوسفور (ملجم)	٦٠	٢٢٧	٧٠٠
الحديد (ملجم)	٢,١	٠,١٣	٨
البوتاسيوم (ملجم)	٦٤٨	٣٦٨	٤٧٠٠
الزنك (ملجم)	٠,٩	٠,٩	١١
النحاس (ملجم)	٠,٩	-	٠,٩
المغنسيوم (ملجم)	٤٣	٣٢	٤٠٠
فيتامين A (وحدة دولية)	٥٠	٣٣٧	٩٠٠
فيتامين ثيامين (ملجم)	٠,٠٩	٠,١	١,٢
فيتامين ريبوفلافين (ملجم)	٠,١	٠,٤	١,٣
فيتامين نياسين (ملجم)	٢,٢	٠,٢١	١٦

مما سبق يتضح الأهمية الغذائية والصحية لكل من التمر والحليب، كل على حدة، لذلك فإن استخدام التمر مع الحليب يكمل صفات كل منهما، ويحسن استفادة الإنسان الغذائية والصحية، فالحليب فقير في عنصر الحديد، والتمر يتميز بإحتوائه على نسبة من عنصر الحديد، كذلك فإن تناول التمر مع الحليب يقلل من تعرض الإنسان للأمراض السرطانية، لأحتوائهما على مضادات الأكسدة الطبيعية وكذلك احتواءهما على نسبة عالية من الكالسيوم والمغنسيوم والفوسفور مما يساعد في نمو الخلايا وبناء العظم.

وقد شجعت وزارتا الصحة والتربية والتعليم تناول هذين المنتجين في الوجبات المدرسية والمقاصف. فهل تم تفعيل ذلك في ولائتنا ومدارسنا ومستشفياتنا؟

مع اعتبار أن البيانات السابقة هي لحليب الأبقار، ويجب ملاحظة أن هناك بعض الفروق في نسب مكونات الحليب لبعض الثدييات الأخرى كما في جدول (٢).

جدول (٢) - مقارنة التركيب الكيماوي (%) لحليب الأم وبعض الحيوانات الثديية.

مصدر الحليب	بروتين كلي	دهون	لاكتوز	معادن
الأبقار	٣,٥	٣,٧	٤,٨٠	٠,٧٠
الأيل	٣	٥,٤	٣,٤	٠,٧٠
الماعز	٣,٦٠	٤,١٠	٤,٧٠	٠,٨٠
الأغنام	٥,٨	٧,٩٠	٤,٥٠	٠,٨٠
الجاموس	٤,٠	٧,٥٠	٤,٨٠	٠,٧٠
الخيول	٢,٢	١,٧	٦,٢٠	٠,٥٠
الأم	١,٢	٣,٨	٠,٧٠	٠,٢



في دقيقتين مشروب الحليب بالتمر

محلول سكري ونكهة مضافة

دبس التمر والحليب وعبقرية المذاق

هناك

حاجة إلى استغلال أكثر من مليون طن من التمور بإيجاد منافذ تسويقية تصنيعية لمنتجات عالية القيمة الغذائية وقابلة جيدة من قبل المستهلكين. وتعد الألبان من المنتجات التغذوية الهامة التي تنتج بكميات كبيرة في المملكة العربية السعودية حيث بلغ الإنتاج في عام ٢٠٠٦م أكثر من مليون طن من الحليب، ولا يخفى أهمية الاستفادة من هذه المواد الخام المتوفرة بالمملكة في تصنيع عدد من المنتجات، ومنها تطوير شراب الحليب بنكهة الدبس، وذلك لإيجاد منافذ جديدة لتسويق المنتجات التصنيعية لمنتجات التمور والألبان وبالتالي المساهمة في توسع وازدهار تصنيع التمور والألبان على مستوى المملكة والعالم الإسلامي والشعوب الأخرى. فهذا له أبعاد اقتصادية واستراتيجية هامة سواء للمستهلكين أو مصنعي ومنتجات التمور وكذلك لمصنعي الألبان ومنتجاتها.



الاقتصاد الوطني وهذا المشروع:

- فتح المجال لتسويق منتج جديد تغذوي متميز على المستوى العالمي.
- تعد المملكة من الدول المكثفة ذاتياً -بل والمصدرة- للتمور والحليب، بالتالي الاستفادة من هذين المنتجين.
- فتح منافذ تسويقية لمنتجات ومصنعي التمور، وكلك الألبان بالمملكة.

• فتح المجال لتصدير المحليات من التمور للاستخدامات التغذوية في العديد من الصناعات مثل العصيرات والمعجنات ومعظم الأطعمة المحلاة وأن تكون المملكة رائدة في هذا المجال.

ولقد تم اجراء مشروع بحثي نشر في عدد من المجلات العلمية لاختبار أنسب خلطة للحليب بالدبس (٥، ٢، ٥، ٧، ٥، ١٠، ١٢، ٥، ١٥ و ١٥% مواد صلبة من الدبس إلى الحليب) وإلى قياس لزوجة هذا المنتج عند تركيزات ودرجات حرارة مختلفة (من ٥ إلى ٩٥°م) لعدة أصناف من التمور (سكري، خلاص، خضري). ومما يهم المستهلك والمصنع منها نسبة التركيز المناسبة، فلقد تبين من البحث أن نسبة ٧، ٥ % دبس إلى الحليب تعتبر نسبة مثلى للمستهلكين ●



● مجال تسويقي لمنتج جديد

وقيمة مضافة للاقتصاد الوطني

المقادير لكأس واحد:

- كأس حليب (بارد)
- تمرتان متوسطتا الحجم (سكري مثلاً)

طريقة التحضير:

- (١) تزال النوى من التمرتين
- (٢) توضع كل من التمور (بدون نوى) والحليب في خلاط كهربائي وتخلط لمدة دقيقتين.
- (٣) يصفى الخليط ويصبح المشروب جاهزاً للتناول.
- (٤) يمكن تعديل الخلطة الأساسية والكمية المطلوبة حسب الرغبة.

مميزات المشروب:

- (١) سهل وسريع التحضير.
- (٢) لذيذ و صحي وعالي القيمة الغذائية.

السعرات الحرارية:

الحليب (قليل الدسم): ١٢٠ ك سعر حراري (للكوب)
التمران: ٦٠ ك سعر حراري
المجموع: ١٨٠ ك سعر حراري

وبالهناء، والعافية،

فكرة وإعداد:

رحاب بنت عبد الله الحمدان

جامعة الملك سعود

موطن النخلة

تعد النخلة من أقدم المزروعات التي عرفها الإنسان، وبرغم ذلك اختلفت آراء المؤرخين حول مكان نشأتها، فيقول العالم الإيطالي (إدوارد بيارى) إن موطن النخلة هو الخليج العربي، وأثبت ذلك مؤكداً أن هناك جنساً من النخيل لا ينبت إلا في المناطق الجافة، حيث تندر الأمطار، ويقاوم الملوحة إلى حد كبير، وهذه الصفات المناخية تتوفر في مناطق تقع غرب الهند وجنوب إيران، وسواحل الخليج العربي. وهناك رأي آخر يقول إن أقدم ما عرف عن النخل كان في بابل، ويمتد عمرها إلى أربعة آلاف سنة قبل الميلاد. ومما ثبت أن النخل قديماً أساسه جنوب العراق والخليج العربي، وجود نقوش يرجع تاريخها إلى العهد السومارين، تدل على وجود النخيل في تلك المنطقة. وهناك من يرجع تاريخ النخيل إلى سبعة آلاف عام. وهكذا فإن شجرة نخيل التمر، ذات تاريخ عريق في كثير من بلدان العالم، باعتبارها من أقدم المزروعات التي عرفها الإنسان، فقد كانت ومازالت مصدراً للغذاء، فمنها أكل الناس، وأكلت أنعامهم، ومنها شيدوا منازلهم وصنعوا مستلزماتهم المنزلية.

من أجل النخيل

أمير الشعراء .. يعاتب الشعراء
في قصيدته عن النخيل، التي نظمها أمير الشعراء أحمد شوقي
بالأسكندرية في صيف عام ١٩٣١م، وجه عتاباً شديداً للشعراء لعدم
اهتمامهم بالنخيل في إبداعهم الشعري.

القصيدة مطلعها:

أرى شجرة في السماء احتجب
وشق العنان بمرأى عجب

ومن أبياتها نختار ما يلي:

أهذا هو النخل ملك الرياض
طعام الفقير، وطوى الفنى
فيما نخل الرمل لم تبخلي
وأعجب: كيف طوى ذكركن
أليس حراماً خلو القصا
أمير الحقول، عروس العذوب؟
وزاد المسافر والمفترب
ولا قصرت نخلات الترب
ولم يحتفل شعراء العرب؟!
يبدمن وصفكن، وعطال الكتب

ويختم القصيدة بقوله:

جناكن كالكرم شتى المذاق
وكالشهد في كل لون يجب

مشابهة النخل لابن آدم!

في إطار اهتمام أسلافنا بالنخيل، أطنب ابن البصال في كتاب له، في ذكر النخيل، حتى ذكر أنها تشبه ابن آدم في صفات منها:

- أنها تحمل من ذكور النخل، كما تحمل النساء.
- أنه إذا قطع أعلاها ماتت، كابن آدم.



بقلم: م/حمدان بن ناصر الشنيان

المراقب العام. البنك الزراعي العربي السعودي

كانت هذه البلاد قبل عهد الملك عبدالعزيز رائد النهضة الحديثة في المملكة العربية السعودية منطقة فقيرة الموارد المائية، والزراعة فيها محدودة، وفي واحات صغيرة.

تجتمع بعض القبائل ويكوّنون قرى زراعية صغيرة، يغرسون أشجار النخيل ويزرعون محاصيل الحبوب وغالباً ما يعتمدون على الزراعة البعلية (وهي زراعة البعول التي تعتمد على مياه الأمطار فقط). وكان الناس يعتمدون على أسرهم في النشاط الفلاحي وعلى التعاون فيما بين الأسر الأخرى عند المواسم كموسم الحصاد أو صرام النخيل أو غير ذلك. وقليلاً ما يستخدمون العمالة أو تأجير العامل وهو ما يسمى (الكلاف) في ذلك الوقت، والكلاف هو الشخص من خارج العائلة يعمل لدى الفلاح في مزرعته ويأخذ أجراً مقابل عمله .

وقبل عهد الملك عبدالعزيز رحمة الله كانت النقود قليلة وتبادل العملات نادراً، وقلما تجد شخصاً لديه نقود، وإن وجدت فهي لدولة أخرى معروفة في ذلك الوقت، وكانت المقايضة هي الطريقة السائدة. وقد روي بأن فلاحاً استأجر له عاملاً في مزرعته (كلاف) لمساعدته في هذه الفلاحة واشترط أجره أربع وجبات (الفطور أو الريوق - الهجور - الغداء - العشاء) وكل وجبة مليئة كفيه من التمر فقط، ليسد جوعه، ويحافظ على نشاطه، ليستمر هذا الكلاف نشيطاً في عمله، ويؤدي عمله على الوجه المطلوب واستمر هذا الكلاف عدة أشهر يقوم بعمله خير قيام وبكل أمانة ..

إلا أن العامل (أو ما سمي بالكلاف) بعد تلك المدة حصل منه بعض التقصير وتأخير بعض الأعمال المكلف بها وعدم إتمامها وإنهاءها، وكان صاحب المزرعة يعرف أن مقدار هذه الأجرة كاف له تماماً ومن واقع تجاربه. عندئذ قام بمراقبة ذلك الكلاف مراقبة دقيقة، ولاحظ وجود شخص آخر مسن يسكن مع الكلاف في مسكنه ويقاسمه الأكل والذي هو أجره العامل نظير عمله. وعند ذلك توجه لذلك العامل وسأله عن ذلك المسن الذي يسكن معه وعن أسباب تقصيره في أداء عمله فأجابه العامل (إن ذلك الرجل المسن هو أبي وأتعهد لك على أن أقوم بعمله على الوجه المطلوب). إلا أن صاحب المزرعة لم يقنعه ذلك لمعرفته التامة أن الطعام الذي يقدم لذلك العامل نظير عمله (تم تحديده فقط بقدر ما يؤديه العامل من أعمال، وأن حدوث أي نقص في تغذيته سيؤثر على أدائه في عمله) فقال صاحب العمل لك أن تختار إما العمل في المزرعة لوحده وإبعاد ذلك المسن الذي هو والد ذلك الأجير أو الاستغناء عنك ! سمع المسن ما يدور بين ابنه وبين صاحب المزرعة فقام المسن بربط بطنه بحزامه وخرج من المزرعة وناداه ابنه إلى أين تذهب يا أبي فرد عليه والده: الله يستر عليك يا ولدي يرزقني ويرزقك الله.

إن هذه الحادثة توضح ما كانت فيه هذه البلاد من عوز وحاجة قبل عهد الملك عبدالعزيز طيب الله ثراه . كما أنها توضح ما يتحلى به أبناء هذا البلد من الصبر والأمانة وقوة التحمل والوفاء والبر بالوالدين والتي هي من سمات أبناء هذا البلد حتى اليوم .



نخلة في الجنة

عن جابر عن النبي صلى الله عليه وسلم قال: " من قال سبحان الله العظيم وبحمده، غرست له نخلة في الجنة" رواه الترمذي وابن حبان والحاكم، وهو حديث صحيح.

من أمثال العرب

تقول العرب في أمثالها: "أَحْشَفًا وَسُوءَ كَيْلَةٍ"

وحول أصل هذا المثل يروي أن أعرابياً قدم من البادية إلى المدينة، ليشتري من سوقها تمراً لأهله، وعندما وصل إلى بائع التمر طلب أن يشتري بعض التمر بدرهمين وهما كل ما يملك، فلما نظر التمار إلى الأعرابي ورأى ثيابه الخلقية وهيئته الرثة نظر إليه باستصغار، ثم وزن له «حشفاً» وهو النوع الرديء الجاف من التمر، وزاد التمار على ذلك بأن نقص في المكيال، وعندما رأى الأعرابي ما صنعه التمار قال مستكراً: "أَحْشَفًا وَسُوءَ كَيْلَةٍ" فذهب قوله هذا مثلاً، هذا المثل يضرب في العادة لمن يجمع بين خصلتين مذمومتين.

فسيلة من النخيل

مر رجل على أبي الدرداء الصحابي الزاهد، فرآه يغرس فسيلة من النخيل وهو في شيخوخته وهرمه، فقال له: أنغرس هذه الفسيلة وأنت شيخ كبير، وهي لا تثمر إلا بعد كذا وكذا عام؟

فقال أبو الدرداء: وما علي أن يكون لي أجرها، ويأكل منها غيري!



النجوم والتمور..

سهيل

الجهة الجنوبية الغربية، وتتم رؤيته مجدداً فجراً مرة أخرى في شهر أغسطس في السنة التالية. وهذا النجم الجميل بدأ ظهوره في ٢٤ أغسطس (٢٤ شعبان لهذه السنة) ويستمر ٥٢ يوماً. في بداياته يبدأ صرام النخيل وفيه يتم غرس النخيل وجذاذها. وفي آخره تتكثف السحب القادمة من الشرق، وتتلاشى الرطوبة والسموم و يبدأ ظهور السحب من الغرب. الجداول التالية معلومات أكثر عن تفاصيل النجوم وعلاقتها بزراعة وخدمة النخيل.

سهيل والشعر والأمثال الشعبية..

الأمثلة الشعبية التي يتداولها الآباء والأجداد حول نجم سهيل قولهم (إذا طلع سهيل تلمس التمر بالليل)، وذلك من كثرته وقت الصرام. وهناك مثل آخر: (إذا طلع سهيل فلا تأمن السيل) حيث أن المطر المتوقع في فترة ظهور نجم سهيل قد يفسد التمر. كما يخشى مزارعي النخيل على تمورهم من التلف في حال التأخر في جنيها وحفظها إما بالجفاف أو إصابتها بالآفات وخاصة الحشرات

تقديم جدول تفصيلي بالأبراج والطوال والتسميات المحلية لها وبعض البيانات المناخية لتلك الفترة. وسيتم التطرق أيضاً إلى بعض الإرشادات عن عمليات خدمة النخلة وتخزين التمور المرتبطة بالموسم.

يصادف أول عدد من هذه المجلة ظهور (رؤية) أحد أهم النجوم التي يستبشر بها الناس وهو نجم "سهيل" والذي سنبدأ به في هذا العدد.. فإلى سهيل.. الله يعجل بالسييل!

نجم سهيل والطقس والنخيل:

نجم سهيل آخر نجوم الصيف والتي يبدأ فيها وهج الصيف بالانخفاض ويبدأ فيها اعتدال الجو. ويأنس بطلوعه العرب والبادية حيث يرقبون طلوعه فهو دليل للمزارعين وللمسافرين وغيرهم كذلك. يبدأ ظهور نجم سهيل مع طلوع الفجر من الجهة الجنوبية الشرقية (بعد الكليين) في آخر شهر أغسطس في الجزيرة العربية والمناطق العربية الأخرى، وتستمر رؤيته حتى أواخر شهر أبريل، حيث يختفي في

ربط المزارعون عبر الأزمان زراعة وخدمة المحاصيل بفصول السنة والتي يمكن تحديدها بدقة بظهور أنجم معينة ترى مع طلوع الفجر. فقد اعتمد الأجداد وخلال العصور السابقة على توقيت ظهور النجوم ببدء ونهاية العمليات الزراعية التي تخدم النخلة من زراعة وتلقيح وحتى الجني. ولقد ارتبطت زراعة وخدمة النخلة بالذات بعلاقة حميمة مع مواقيت ظهور النجوم فكانوا يترقبون ظهورها لارتباطها بمعاشهم وبيئتهم. بل وقيل العديد من الأمثال الشعبية والشعر التي تربط بين توقيت طلوع النجوم ببعض العمليات الزراعية التي تجري للنخلة.

و لأهمية توقيت طلوع النجوم بالنخلة وارتباطها بالمزارع مباشرة وكذلك لاطلاع وتعريف القاريء الكريم بها فقد أخذت المجلة على عاتقها -دورياً بمشيئة الله- التطرق إلى المواسم والنجوم التي تظهر من وقت صدور المجلة وحتى العدد الذي يليه (شهرين)، مع المرور على التراث من خلال الأمثال والشعر المرتبطة بالنخلة والموسم. كما سيتم أيضاً

الأبراج	الشهر الشمسي	الشهر	الفصل	الطالع	بداية ونهاية الطالع	التسمية المحلية	بيان بأحوال كل طالع
					من إلى		
السنبله	سبتمبر (أيلول ٣٠ يوم)	رمضان	الخريف	الجبهة (الأشراط)	٦ سبتمبر إلى ١٩ سبتمبر	سهيل الصفري يوم ٥٣	أول نجوم الخريف يبرد الليل ويتحسن الطقس نهاراً خصوصاً في الصباح والمساء مع استمرار الحر في وسط النهار ونوؤها محمود إذا حدث بها مطر وفيها يتم صرام النخيل ونضج الليمون واستمرار غرس النخيل وشتل الأشجار وزراعة الخضروات ونشر الملابس الصوفية وتقل الغيوم والرطوبة
				الزبرة (الدلو)	٢٠ سبتمبر إلى ٢ أكتوبر		تزداد برودة الليل وينصح بعدم النوم تحت أديم السماء (ويعتدل) الجو في النهار مع حدوث سموم في وسط النهار وينتهي صرام النخيل وتزرع بها فسائل النخيل ويشتل الطماطم والباذنجان والبصل والفاصوليا والجزر واللفت واللوبياء والقرع والباميا (زراعة خريفية متأخرة) ويستحب فيه سقيا النخيل استعداداً للثمرة المقبلة
				الصرقة	٣ أكتوبر إلى ١٥ أكتوبر		سميت بذلك لانصراف الحر عند طلوعها وفيها تشتد البرودة في الليل (ويعتدل) نهاراً وتختفي السحب القادمة من الشرق وتتلاشى الرطوبة والسموم وبعد منتصفها يبدأ ظهور السحب من الغرب ويستمر في زراعة النخيل والأشجار والبرسيم والكزبرة والبقدونس والخس وغيرها من الخضروات الشتوية
الميزان	أكتوبر (تشرين الأول ٣١ يوم)	شوال		العواء (ثريا الموسم)	١٦ أكتوبر إلى ٢٨ أكتوبر	الوسم (٥٢ يوم)	أول نجوم الوسم تزداد البرودة في الليل (ويعتدل) الجو نهاراً وتظهر السحب من الغرب وأمطاره محمودة تنبت الكمأة (الفقع) والنفل والبروض وجميع الأعشاب البرية المفيدة للرعي ويستمر في غرس النخيل وزراعة البرسيم والبطاطس والبصل والفاصوليا والطماطم والخس والثوم وغيرها من الخضروات



يالله تجيب تسيل في سهيل (نهارة)



يالله تجيب تسيل في سهيل (ليلاً)



مواقع النجوم في الأفق الشرقي

التي تسمى محلياً "السوس". وفي فترة ظهور نجم سهيل عند العائمة أربعة أنجم متوالية هي الطرفة والجيبة والزبرة والصرفة كل منها مدته ١٢ يوماً كما في الجدول المرفق.

ويعتقد بعض المزارعين أن نجم سهيل هو بداية فصل الخريف حيث يروى أنه يرى قبل أوانه (وهو في حقيقته يبدأ قبل بداية الخريف بـ ١٢ يوماً)، ولهذا جاء في المثل "سهيل مكذب العدا". وقال عن ذلك راشد الخلاوي:

واله مضي خمس وعشرين ليلة

يطالع سهيل مكذب الحسيب

وفي الطريف أن بعض الأعمام يستدل بظهور نجم سهيل بـ (إذا قمت تصلي الفجر ولمست الماء ووجدته أبرد من اليوم السابق فاعرف أن سهيل ظهر). وهذا يدل على اعتدال الجو وانخفاض شدة لهيب الصيف خلاله.

قالت العرب لطلوعه: "إذا طلع سهيل برد الليل، وخيف السيل، وامتنع القيل، ولأم الفصيل الويل، ورفع الكيل". وأيضاً قولهم: "الصيف أوله طلوع الثريا، وآخره طلوع سهيل".

نجم سهيل على مناخ الأرض حيث يبعد عنها ٤٠ مليون مليون كيلومتر!!.

ومن جانب آخر قد يتساءل البعض هل النجم غير موجود أو غير مرئي في السماء ثم يظهر فجأة ويُرى في هذه الفترة من السنة؟! في الحقيقة أن نجم سهيل موجود كسائر الكواكب إلا أن حركته المدارية مع النجوم الأخرى تجعله معظم فترات السنة لا يُرى واضحاً طوال الليل. وعليه، فقد اعتمد -كما يذكر الخبير في الفلك/عبدالله بن عبدالعزيز الحمدان أن فترة بزوغ الفجر هي المرجع القياسي لرؤية ومن ثم بداية دخول أي نجم مشهور (دخول سهيل مثلاً). ولذلك يعتمد دخوله (في الحقيقة بداية رؤيته مع بزوغ الفجر) في ٢٤ أغسطس وينتهي بعدها بـ ٥٢ يوماً (أي لا يُرى بعدها مع بزوغ الفجر).

كما يستدل العرب وغيرهم به قديماً في البحار و الصحاري إضافة إلى المواسم الزراعية والرعي. فسبحان خالق الكون مدبر الأمر القائل "كل في فلك يسبحون" والقائل: "وعلامات وبالنجم هم يهتدون" ..

معلومات فلكية عن نجم سهيل..

نجم سهيل نجم عملاق فردي منعزل من ألمع نجوم السماء الجنوبية، وبعد ثاني ألمع نجم بعد نجم الشعرى اليمانية، حيث يزيد سطوعه عن الشمس بنحو ١٥ ألف مرة. يصف ابن المعتز نوره القوي بقوله:

وقد لاح للساري سهيل كأنه

على كل نجم في السماء رقيب

كما يعد واحداً من أكبر النجوم العملاقة العظيمة اللامعة بمجرة "درب التبانة" ويزيد قطره عن قطر الشمس بحوالي ٦٥ مرة. ويبعد النجم عن الأرض ٣١٢ سنة ضوئية (السنة الضوئية هي المسافة التي يقطعها الضوء في ٣٦٥ يوم). ويُرى في المنطقة العربية والجزء الجنوبي من خط الاستواء.

علمياً، السبب الرئيس لتغير الطقس هو زيادة ميلان أشعة الشمس، وليس طلوع نجم سهيل كما يعتقد البعض. حيث أن هذا النجم بعيد جداً عن الأرض، وليس له أي تأثير حراري عليها أو لاتجاه الرياح على سطحها، وبالتالي لا يؤثر رؤية

أوقات الصلاة أول وآخر يوم في الطالع (حسب توقيت مدينته الرياض)					طول الليل والنهار في وسط كل طالع		اتجاه الليل والنهار للزيادة والنقصان في كل طالع	الطالع
عشاء	مغرب	عصر	ظهر	إشراق	فجر	النهار (دقيقه: ساعة)	الليل (دقيقه: ساعة)	
٠٧:٣٨	٠٦:٠٨	٠٣:٢٠	١١:٥١	٠٥:٣٦	٠٤:١٤	١٢:٢٣	١١:٣٧	الجيبة (الإشراق)
٠٧:٢٣	٠٥:٥٣	٠٣:١٣	١١:٤٦	٠٥:٤١	٠٤:٢٠	١٢:١٢	١١:٤٨	الزبرة (الدلو)
٠٧:٠٩	٠٥:٣٩	٠٣:٠٦	١١:٤٢	٠٥:٤٥	٠٤:٢٥	١١:٤٥	١٢:١٥	الصرفة
٠٦:٥٧	٠٥:٢٧	٠٢:٥٨	١١:٣٩	٠٥:٥١	٠٤:٣١	١١:٢٨	١٢:٣٢	العواء (ثريا الموسم)

الأمطار		الرطوبة النسبية				درجات الحرارة خلال الطالع				الطالع
أعلى معدل في الطالع في ٢٤ سنة ملم	متوسط الطالع في ٢٤ سنة ملم	أقل نسبة	أعلى نسبة	متوسط الصغرى	متوسط الكبرى	أقل درجه	أعلى درجه	متوسط الصغرى	متوسط الكبرى	الجيبة (الإشراق)
صفر	صفر	2	59	12	31	15	46	20	40	
صفر	صفر	2	92	13	33	12	46	20	40	
8	1	6	94	15	40	8	45	17	37	
3	صفر	7	97	16	49	6	40	14	35	
										العواء (ثريا الموسم)

مصدر الجدول : الشركة الوطنية للتنمية الزراعية (نادك). الطوابع والمواسم الزراعية. طه ١٤٢٦ هـ

بعض الآفات التي تصيب التمر خلال وقت الصرام والتخزين ومعالجتها



د. عبدالرحمن بن سعد الداود
وكيل كلية علوم الأغذية والزراعة للتطوير وإدارة الجودة
قسم وقاية النبات - جامعة الملك سعود

موسم صرام التمر موسم يفرح به الكثير من المزارعين والمستهلكين على السواء، خصوصاً إذا تزامن مع دخول شهر كريم مثل هذه السنة. ومما يقلل من هذه الفرحة إصابة التمر ببعض الآفات الزراعية، وخصوصاً الحشرات التي تصيب التمر في رأس النخل وتنقل معه إلى المخزن والسوق وأخيراً إلى المستهلك.

المخازن. أما الوقاية في المخزن فتكون بتخزين التمر على درجة لا تزيد عن درجة حرارة ١٩ م وأن لا يتم تخزين الأصناف المختلفة للتمر في مكان واحد، وأخيراً التأكد من سلامة المخزن من الآفات وذلك بتبخيره قبل إحضار التمر الجديدة المراد خزنه.

في التخزين طويل الأمد تستعمل طرق حفظ للتمر من هذه الدودة من خلال استعمال الطرق البديلة للمواد الكيميائية وذلك من خلال حفظ التمر باستخدام الغازات الخاملة (الاجواء المعدلة).

في مخزن المزرعة وفي مخازن مصانع التمر يجب عمل برنامج متابعة للتمر للتأكد من عدم إصابته بهذه الدودة. ويتم ذلك بطرق عديدة منها التبخير الدوري بالمواد الكيميائية مثل بروميد الميثيل Methyl Bromide والذي له مفعول تدخيني يكافح كل المواد الحية، حيث يستخدم للتدخين الفراغي للمواد المخزونة (مثل التمر). ولكن لسمية هذه المبيد على صحة الإنسان ولأسباب بيئية مرتبطة بالتأثير على طبقة الأوزون الجوية فقد تم منع التعامل مع هذا المبيد في عام ٢٠٠٥ م وبقي استخدامه للمواد المخزونة (مثل التمر) إلى عام ٢٠١٥ م ولكن تحت مراقبة وتوجيهات من الجهات المختصة في البلد.

البديل لبروميد الميثيل هو أقراص فوسفيد الألومنيوم الترخينية (فوسفيد الهيدروجين) والذي يقتل الحشرات في التمر المخزونة، والحبوب، والبذور، والمكسرات، ومبيد قوارض أيضاً. وتبخر هذه الأقراص عند تعرضها للرطوبة الجوية وتتحلل ويتصاعد منها غاز الفوسفين.

حشرة دودة التمر

من أهم هذه الحشرات دودة التمر أو ما يطلق عليه الناس " تسوس التمر ". ويلاحظ أن التمر يصاب بالكثير من الآفات الحشرية ومن أهمها دودة التمر *Ephestia cautella* ، والتي تؤثر سلباً على خفض جودة التمر المنتجة، وعزوف المستهلكين عن شراء التمر المصابة بهذه الآفة. الإصابة بدودة التمر تبدأ على رأس النخلة عند جفاف التمر وتنقل إلى المخزن. حيث تبدأ الإصابة على الثمار عندما تضع الأنثى بيضها عليه (إما على التمر في رأس النخلة (الجمارة) أو في المخزن المكشوف)، فإذا فقس البيض تقوم اليرقات بالدخول بسهولة من ناحية القمع إذا كان منزوعاً والفتحة ظاهرة. ويعتبر التمر الجاف ونصف الجاف أكثر التمر عرضة للإصابة.

تحدث الإصابة بدودة التمر من خلال الثمار المصابة في الحقل أو مواد التخزين (أكياس وصناديق) الملوثة بأطوار الآفة أو أن يكون المخزن به إصابة قديمة والأطوار المختلفة للآفة موجودة في شقوق وزوايا المخزن.

الوقاية ضد دودة التمر تكون أولاً بالصرام المبكر للتمر وشراء التمر غير الجافة تماماً من السوق والتوقف من الشراء بعد ١ أكتوبر من كل سنة من السوق إذا كان التمر في عبوات مفتوحة والتأكد من سلامة الصناديق المستعملة في النقل من آفات



إجراء عملية التبخير لدودة التمر في الحقل

- ١- يتم وضع التمر على فرشاة (بلاستيكية) شغافة سمك لا يقل عن ١٥٠ ميكرون بحالة جيدة (غير ممزقة) بحيث لا يزيد ارتفاع التمر عن ٣٠ - ٤٠ سم ، أو توضع في صناديق بلاستيكية (سلال) بما لا تزيد عن ارتفاع ٥ صناديق.
- ٢- يتم وضع أقراص (الفوستوكسين) ذي وزن ٣ جرام في أطباق بلاستيكية قوية و يتم توزيع الأطباق بطريقة متساوية



- ٣- يتم تغطية التمر بغطاء (بلاستيكي) شفاف محكم لا يسمح بفاذ الغاز وذلك بإحكامه بواسطة شريط لاصق.
- ٤- تترك التمر في هذه الحالة لمدة لا تقل عن أربعة أيام أو تترك إلى ما قبل تسويقها.

بيت الري للزراعة
هاتف ١٥٢٦١٩٩٩

تمور حريملاء
هاتف ١٥٢٦١٩٩٩

غطاسات ومضخات
مسطحات خضراء

تقليدات زراعية
تصميم ملاعب

أشغال ودراسات
إشغال ودراسات

أنظمة ري
مكافحة غيير النخيل

خدماتنا تغطي
منطقة الرياض

ص.ب: (٤٢) حريملاء ١١٩٦٢ هاتف ١٥٢٦١٩٩٩

E-mail: baitalrai@hotmail.com



(1) هل تعلم؟

- هل تعلم أن لفظ النخلة أو النخيل وردت في إحدى وعشرين مرة في القرآن الكريم.
- هل تعلم أن الغيداء و الفيحاء و الباسقة من الأوصاف التي تطلق على النخيل.
- هل تعلم أن مائة جرام من التمر تمد الإنسان بنحو ٢٧٠ (ك) سعرا حراريا أو أكثر حسب الصنف.
- هل تعلم أن هناك ٥٠٠ صنف من النخيل مسجلة في جميع أقطار العالم و معظمها يتركز في جزيرة العرب.

(2) مسابقات الكلمات المتقاطعة

ا	ل	هـ	ص	ي	ح	ر	ب	ل	ا	ا
د	ل	ا	ح	ع	د	ة	و	هـ	و	ن
ذ	ا	ت	ي	ر	ك	س	ل	ا	و	و
ا	ل	ا	م	ا	ل	ص	ي	ف	ل	ا
و	خ	ل	ل	ر	ي	ك	و	ن	هـ	ع
ف	ل	و	م	ر	ف	ي	م	ن	هـ	ا
ك	ا	ت	ق	ر	ط	م	ا	ج	ع	ن
ث	ص	و	ر	ت	ض	ب	ل	ل	د	و
ي	م	ر	ا	ح	ل	ى	ب	س	ي	ك
ر	ا	ل	ح	ص	ا	د	ل	ل	د	ي
ة	ا	ل	س	ك	ر	ي	ح	ا	ة	و

اشطب الكلمات التالية من الجدول لتتعرف على كلمة السر

التمر - له - فوائد - كثيرة - وله - أنواع - عديدة - منها - السكري - الخلاص - البرحي - السليج - ويكون - في - عدة - مراحل - الرطب - البلح - وهو - صحي - لمرضى - السكر - يكون - الحصاد - وقت - الصيف ..

(3) تعرف معنا



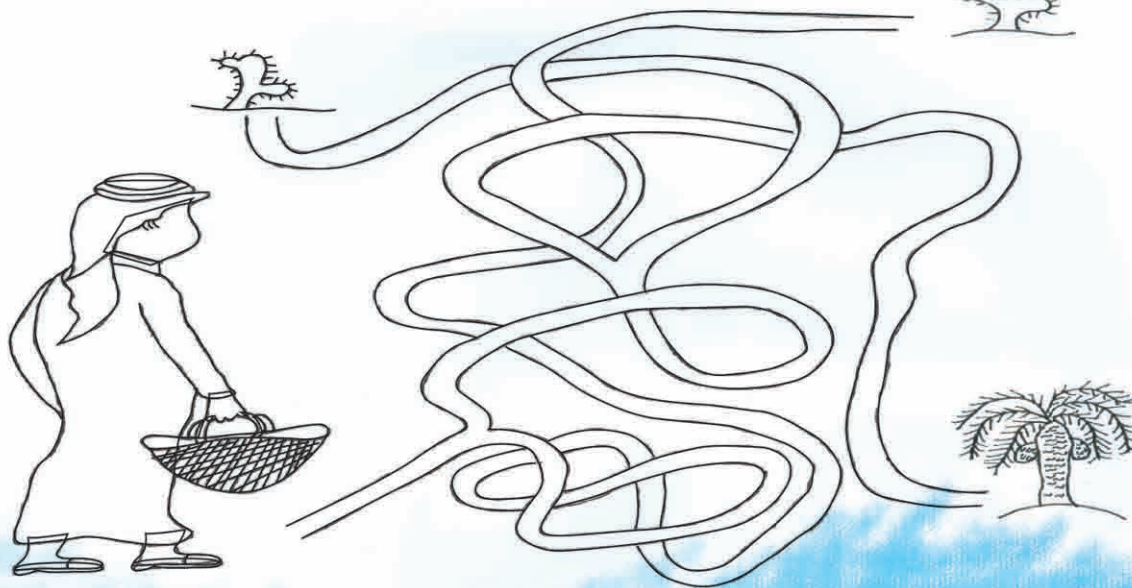
صنف التمر في الطبق

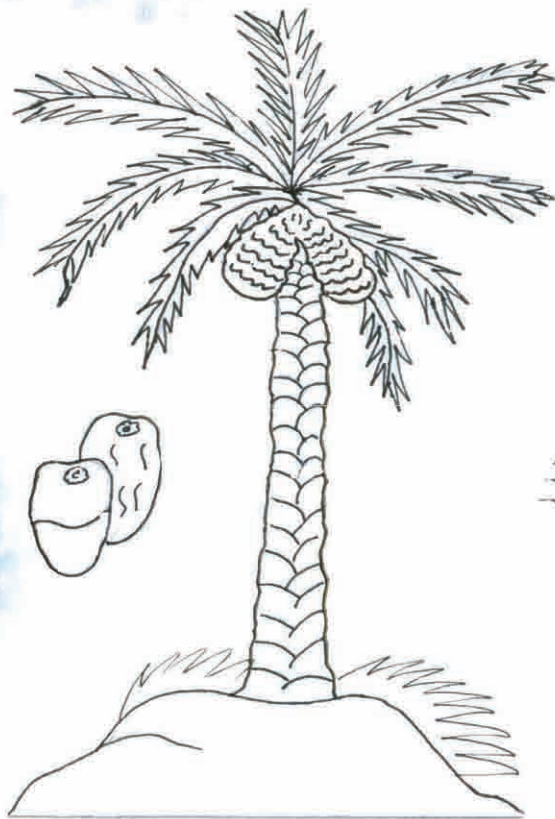
هو _____

في مرحلة _____

نضج _____

(4) ساعد هذا الولد للوصول إلى النخلة لجني التمر





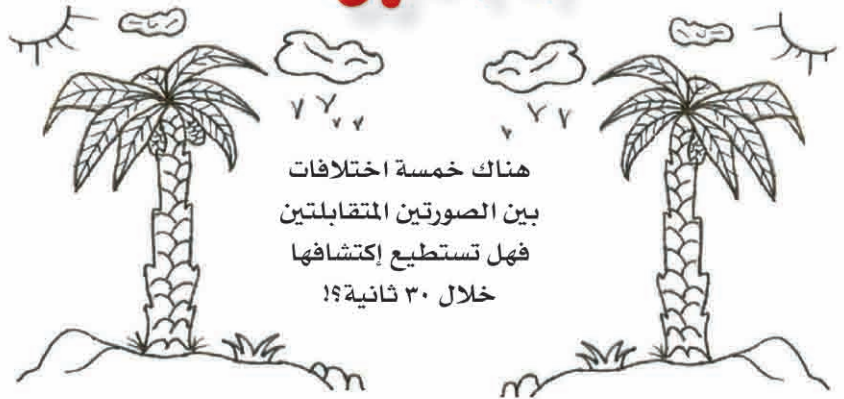
(5) لون



(7) مسابقة أفضل تعليق على الصورة



(6) قارن



هناك خمسة اختلافات
بين الصورتين المتقابلتين
فهل تستطيع إكتشافها
خلال ٣٠ ثانية؟

(8) دعوة للإبداع

هذه دعوة نفتحها، لتعبروا
معنا بالرسم أو الكتابة أو
الشعر .. في أي موضوع له
صلة بالنخيل والتمور. اكتب
و ارسم وأرسلها إلى فاكس
المجلة ٠٠٩٦٦١٤٥٦٤٢٥٤
أو على البريد الإلكتروني
الخاص بالمجلة
info@date-palm-j.com

حل مسابقة العدد الأول:

١- حل فقرة (٣) :

نوع التمر هو : في مرحلة نضج :

٢- حل فقرة (٧) :

أفضل تعليق على الصورة هو :

٣- مشاركة فقرة (٨) : دعوة للإبداع.. نرجو إرفاق المشاركة في صفحة.

البوائز للفقرتين (3 و 7 و 8)

١- أول ثلاثة حلول تصل صحيحة تفوز بإشتراك مجاني في المجلة لمدة سنة
٢- أول ثلاثة حلول تالية تصل صحيحة تفوز بإشتراك مجاني لمدة ستة أشهر
٣- أول عشرة حلول تليها تصل صحيحة تفوز بإشتراك مجاني للعدد الثاني
من المجلة

إسم المتسابق :

الدولة :

المدينة :

الهاتف :

البريد الإلكتروني :

النخلة.. وأنا

لم

يكن يخطر بخلدي أن يصدر إصدار يسمى بمجلة «النخيل والتمه» وذلك كبعد فلسفي درسناه قديماً.. أن أغلى الأشياء في حياتنا لا نلقي لها بالاً أو نهتم بها، وربما لا نشعر بوجودها.. كالقلب - مثلاً - وسائر أعضاء الجسد إلا في حالات مرضنا، ولكنني ذكرت القلب لكثرة ما يكابده، ففي الغضب تتوتر دقاته، وفي الحزن تضطرب ضرباته، وفي الفرح تتراقص خفقاته، وكذا في الحب وغيره، ولأنه أغلى ما نحمل بين دفتي أضلعنا نتناساه، وكذا كل غال في حياتنا.. الأب.. الأم.. الزوجة.. الصديق عدا حالات الفراق ساعتها نتباكى على كل غال رحل، وهذا حالنا - كمجتمعات عربية - تحمل أفئدة أراضيتها كنوزاً من النخيل، ومن ثم أطيّب الثمار، ولا تجد منا اهتماماً يناسب مكانتها وعلو شأنها.

قبل سنوات خلت حاربت الولايات المتحدة الأمريكية لكي تحصل على فساتل نخيل تناسب مناخها، وبذلت الكثير من الأموال، والطرق الاستخباراتية للحصول على كنوز عربية لا يعرفون قيمتها- هكذا قالوا - فحصلوا على فساتل من الجزائر والعراق استزرعوها وعند إثمارها أقاموا احتفالات صاخبة وقال بعض المسؤولين: «شعب يملك هذه الشجرة وثمارها شعب لا يجوع» هكذا احتفل الأمريكيون بأول نخلة تثمر.

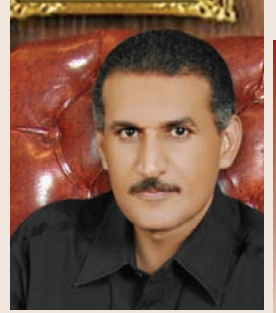
أما أستراليا القارة التي مازالت تحكم بريطانيا، فقد وسّطت إنجلترا لدى الولايات المتحدة الأمريكية لكي تمنحها بعضاً من الفساتل، وبعد مساعي دبلوماسية حصلت على بغيتها، وبدأت استزراعها، ومازالت تنشر الفساتل في أرجائها وتتشد أن تصل إلى رقم ٥٠ مليون نخلة عام ٢٠٤٠م، ويلقى مزارعو النخيل عناية خاصة، ودعماً غير محدود، أما الزرّاع في الدولتين الكبيرتين (أمريكا-أستراليا) فقد أطلقوا أسماء على كل نخلة، وكل نخلة لها ملف يحوي عمرها، فساتلها، إنتاجها،

نوعها، والأبحاث التي أجريت عليها.. إلخ..

مايلفت الإنتباه - حقيقة - الأسماء التي أطلقوها على الدفعات الأولى حين استقدموها، ستهش عندما تعلم أن معظم النخيل في البلدين يحمل مسمى (مكة-٢) (وهكذا).

أنا لا أرثي لحال النخيل في بلادنا، ولكن الشيء بالشيء يذكر، ففي مصر كنا أطفالاً نحصل على (البلح) بالحجارة، نرجمها، حتى لو كانت النخيل ملكاً لنا، وفي يوم ضبطني جدي فنلت ما نلت منه (ركلاً.. تأنيباً.. ولطمًا) وعندما أراد مصالحتي وأنا المخطئ أجلسني إلى جواره نستد إلى النخلة فقال حانياً: إذا أردت بلحاً... تمرأ إصعد إلى النخلة وخذ ما تشاء وأقرانك، ولكن لا تؤذها وتجعلها تبكي.. لحظة وسقطت على رأسي (بلحة) شجتها فنخيل مصر قد يصل ارتفاعها ٥٠ متراً.. صرخت.. احتضنني.. وقال مستكراً بكائي وحانياً في نفس الوقت: تبكي من مجرد سقوط (بلحة) على رأسك؟ وأردف قائلاً بلحة تسقط تشج رأسك، فما بالك بأحجارك ورفاقك؟ هل شعرت الآن بمعاناتها؟ ورغم ذلك فهي أكرم منك تسيء إليها وتحنو عليك.. يا ولدي كن كالنخلة شامخاً كريماً كلما أسأت إليها ازداد إحسانها إليك.

لا أعرف - حتى الآن - سر حالة العشق بين أجدادنا ونخيلهم... أما نحن..... فللحديث بقية. ●



محمد ابراهيم مطاوع

