

3 النخيل والتمر

مجلة متخصصة تصدر كل 3 شهور
عن دار قيس للنشر والتوزيع
رمضان - ذو القعدة ١٤٣٠ هـ

نضيد.. أكبر مصنع
تمور في العالم

الراجحي.. أكبر
مزرعة في العالم



النخلة العجيلة
التي حيرت العلماء

بريدة.. أكبر مدينة تمر في العالم

أمير سعودي يتكّر «ريبنوس التمر» في بلفاست بايرلندا

علماء أذناز خدموا النخلة

الشيخ العبودي:

الأمم المتحدة جعلت التمر
علاجاً للجفاف



رمضان



في حياتنا العديد من اللحظات المتميزة التي نشارك فيها من نحب. قشطة المراعي الطبيعية دائماً تضيف رونقاً خاصاً لهذه اللحظات مع بداية افطار شهي يجمع حبات التمر مع القشطة الطازجة في شهر رمضان المبارك.
رمضان كريم



جودة تستحق الثقة

قشطة المراعي... الحلو يكمل



نضيد
Nadheed

خبرة

30
عام

نضيد .. بثوبه الجديد الرواد في صناعة التمور

استمرارا للريادة في صناعة التمور و بمناسبة تدشين موسم التمور لهذا العام 1430هـ يسرنا ان نرفق البشرى لكافة المهتمين من التجار والمزارعين والمواطنين انطلاقا العمل بمصنع تمور نضيد الجديد (بيت الخبرة في صناعة التمور وتطوير منتجاته) و الذي يشتمل على أحدث خطوط إنتاج و التعبئة والتصنيع ، و يقدم لعملائه الكرام الخدمات التالية :

- خدمات التعبئة والتغليف والتصنيع للغير بطاقة انتاجية عالية وبأحدث المعدات .
- خدمات التبريد والتخزين للغير .
- شراء وبيع التمور بأسعار منافسة .
- خدمات التصدير لكافة الدول مع توفير شهادة المنشأة .
- تلبية الطلبات الخاصة لجميع المناسبات .
- توفير كافة العبوات التي تلي جميع الأذواق .
- تقديم خدمات التعبئة للمؤسسات والجمعيات الخيرية (تفتير صائم ، اطعام حاج).



في كل موسم تمر ... نضيد يأتيكم بالجديد... وجديدنا هذا الموسم زكاة الفطر (تمر)

تذوقوا أيسكريم التمر بطعمه المميز

مصنع تمور نضيد

المملكة العربية السعودية . القصيم . بريدة
طريق الملك عبدالعزيز مقابل المدينة الصناعية
هاتف : +9663222222
فاكس : +9663220409
جوال : +966555172222
ص.ب 5022 بريدة 51422

بريد الكتروني N.D.F.222@hotmail.com

www.nadheed.com



مجلة متخصصة
تصدر كل 3 شهور
عن دار قيس
للنشر والتوزيع

4

06	مهرجانات
14	أخبار
20	أدبيات
24	دراسات
31	منطقة العدد
100	أطباق

بريدة Buraidah



الشيخ أحمد النفيسي لمجلة «النخيل والتمور»:

استطعنا أن نحدث نقلة
نوعية في صناعة وتسويق
التمور يحتذي بها الآخرون

48

ف | ام
محمد بن عبدالله الحمدان

د. عبدالله بن محمد الحمدان

ام | ام
سلمان بن هادي العامري

د. سلطان بن عبد العزيز المهنا
يوسف بن عبد الرحمن العمري

ام | ام
د. محمد بن جابر اليماني
صيدلة إكلينيكية

د. عبد الرحمن بن سعد الداوود
وقاية أفات النخيل

د. بكري حسين حسين
الصناعات التحويلية للتمور

د. فهد بن يحيى الجهيمي
صحة وغذاء

د. راشد بن عبد الرحمن العبيد
خدمة النخيل

د. مهدي بن معيض آل سلطان
اقتصاد النخيل والتمور

أ. د. صبحي محمد إسماعيل
تسويق واقتصاد صناعات التمور

* بالتعاون مع وحدة أبحاث النخيل بجامعة الملك سعود

المراسلات

حي المروج، طريق الملك عبد العزيز، ص. ب. ٩٢٩٠٦ الرياض ١١٦٦٣
هاتف: ٠١/٤٥٦٣٢٧٧ - فاكس: ٠١/٤٥٦٤٢٥٤ - جوال: ٠٥٠٩٥٥٤٤٦٦
Email: date-palm-j.net - www.info@date-palm-j.com

إيداع المجلة ٥٦٦٢ / ١٤٢٩ ردمد ٤٥٥٤ - ١٦٥٨

الناشر دار قيس للنشر والتوزيع

المواد المنشورة تعبر عن رأي أصحابها ولا تعبر بالضرورة عن رأي المجلة.

الأسعار

سعر النسخة: ١٥ ريال سعودي

الاشتراكات

للأفراد ٥٥ ريال سعودي للسنة الواحدة (٤ أعداد)
للشركات والمؤسسات والجهات الحكومية ٢٠٠ ريال سعودي للسنة الواحدة.

إدارة المبيعات والتسويق

٠٥٠٩٥٥٤٤٦٦

كان لدي تصور أن القليل من الشباب يود تحقيق طموحه في عمل جاد يدر عليه دخلاً يعينه على بناء مستقبله وفي نفس الوقت استغلال الوقت فيما يفيده.
تبين لي أن كثيراً من هذه المفاهيم تحتاج إلى مراجعة! ففي زيارتي لمهرجان بريدة الدولي للتمور (بدعوة كريمة من سعادة د. محمد المشوح عضو اللجنة المنظمة للمهرجان) رأيت شباباً متفانياً في العمل.. فهذا يبذل جهده لتنظيم المهرجان.. وذاك فريق يضع تصورات ومقترحات بناءً لتكامل مدينة التمور التي بدأ فعلياً بإنشائها، وهذا يقوم بتنظيم حفل المهرجان وتوفير متطلباته، ومنهم من يتابع ضيوف المهرجان ويرحب بهم ويعد لهم برنامجاً حافلاً للزيارة من استقبال حافل وحتى مغادرة الضيوف الحفل. ومنهم أيضاً فريق التصوير الاحترافي.. والذي أخبرني منظم المهرجان الأستاذ إبراهيم بن الريدي رئيس المجلس البلدي بأنهم يعملون خدمة لهذا المهرجان وبدون مقابل. بل وحتى حمل التمور ونقل التمور للمشتريين يقودها أشبال بعربات صغيرة داخل السوق.. نعم.. فقد سررت بهذه التجربة.. ولنتابع تجارب أخرى..

فقد قامت الجمعية الزراعية التعاونية (بعنيزة) كما ذكر لي الأستاذ الكريم مدير الجمعية يوسف بن عبد الله الدخيل بدئهم في برامج نوعية تهدف لإستغلال طاقة الشباب في برامج تدريبية للتدريب على أداء معظم المهام التي تتطلبها النخلة بدءاً من التلقيح وخدمة النخلة وحتى الجني، ولا يقتصر الجهد على ذلك بل وعمل دورات عملية مكثفة على تسويق وتصنيع التمور، ومن هذه البرامج دورة تدريبية في ضميد (كنز) التمور سموها «الضما دون الجدد» يقوم بالتدريب مجموعة من ذوي الخبرة في ضميد (كنز) التمر. وذكر أنهم في البداية كانوا متخوفين من عدم إقبال الشباب عليها.. إلا أنه وفي ثاني يوم اكتمل التسجيل ووصل حده الأقصى (٤٠ متدرباً). ولما أشرت إلى أهمية جوانب النظافة والشروط الصحية، ذكر أن هذه من ضمن الأولويات لوضع برنامج بإشراف متخصصين للتوجيه والإرشاد لأفضل الطرق الصحية لعمل الضميد (الكنز) لهذه التمور. وذكر كذلك أن هذا غيض من فيض لبرامجهم الطموحة لخدمة قطاع النخيل وإيجاد البيئة والتأهيل المناسب لعمل الشباب. سررت كذلك بهذه البرامج الطموحة.. وإلى تجربة أخرى..

ففي أحد المشاريع البحثية (حفظ بلح البرحي طازجاً لعدة أشهر) كنت قلقاً من توفر طاقم للمساعدة في تنفيذ المشروع والذي بطبيعة الحال يكون جنيه وتداوله وتخزينه صيفا. وحيث أن معظم الموظفين والفنيين في إجازاتهم السنوية فكان هاجساً مزعجاً لكيفية توفير طاقم مؤهل لإنجاز هذا المشروع. وكان معي بعض الطلبة من مقررات الفصل الدراسي الماضي لاستكمال مشاريع تخرجهم ويريدون استكمال تجاربهم. فبدأت بالاستعانة بهم في المشروع "كفضة"! إلا أنني فوجئت بعد ذلك باستعدادهم ليكونوا لاعبين رئيسيين للقيام بمهام المشروع، قد تعجبون أن هؤلاء الطلبة الآن (منهم متعب وفارس العتيبي وحسام الشهري) يديرون المشروع باحترافية عالية بل ويقدمون المقترحات البناءة لتطوير وتنفيذ هذا المشروع.. وأبدوا استعدادهم للعمل في مصانع التمور للتدريب والخبرة.. فله درهم شباب طموح..

همسة

سررت كثيراً بهذه التجارب الحية على استعداد الشباب للعمل المتفاني مادام قد وجد ضالته في عمل يحبه ويخلص له بل ويتفانى في أدائه بأعلى مهارة، جال هذا في خاطري وأنا أشاهد بعض الشباب يضيع جل وقته في التسكع ولوم الآخرين على عدم وجود وظائف له مما قد يجد مجالاً لبعض ضعاف النفوس إلى طرق مظلمة للحصول على المال بسرقة أو خلافها.

هنا تذكرت أهمية وجود جهة مخلصه ومحترفة تربط وتتسق هذه الجهود لتوظيف الشباب في أعمال يرغبونها ويتفانيون في الارتقاء بها.. ويمكن أن تمول مبدئياً من قبل صندوق الموارد البشرية بحيث لا تجد شاباً يشتكى من البطالة.. بل تجد شباباً مؤهلاً مفعم بروح العمل والتفاني في الارتقاء بمهاراته والجهة التي يعمل بها نحو مزيد من النجاح لتحقيق طموحاته. وبالفعل غيرت هذه المشاهدات من بعض الآراء السلبية المسبقة عن همة شبابنا. وهذه النخلة بخيراتها تستطيع أن تسد جزءاً كبيراً من طاقة العمل إذا وجدت من يوجههم.

ومجلكم تود أن تكون منبراً للتواصل حول هذه المبادرة واستقبال آرائكم كقراء من شباب ومسؤولين ومهتمين بهذا النخلة وهذا البلد المعطاء. ومن ثم نشر هذه التجارب الناجحة والعمل على تقليل وتذليل السلبيات التي قد تواجهها. بل ونقل هذه التجارب الرائدة إلى مجتمعات وبيئات أخرى محلية وإقليمية ودولية لتكون أحد النماذج الرائدة في تنمية القطاع الاجتماعي والوظيفي والتنمية بل والأمني. فهل نتعاقد لذلك عبر خطة طموحة وواقعية تحول شبابنا إلى قطاع أكثر إنتاجية ولغد مشرق أفضل لهم ولنخلتها العزيزة؟ فلنضمم الجراح ونضمم تمرنا..

الضما دون الجدد



د. عبدالله بن محمد الجدي

5

رئيس التحرير

النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ



لقطات من افتتاح مهرجان التمور بريدة ١٤٣٠ هـ

مهرجانات



أكبر طبق للتمور



سمو نائب أمير القصيم يفتتح مهرجان بريدة للتمور.. ويحتفي بمجلة النخيل والتمور..

افتتح

المساحة الإجمالية للمساحة ٢٧ ألف متر مربع، كما تم تجهيز مظلة بيع معلقة بشكل هندسي مميز بمساحة سبعة آلاف متر مربع تمت إنارتها بمعايير دقيقة لتساهم بعرض المنتج بشكل واقعي في الفترات المسائية خاصة في شهر رمضان المبارك، كما تم تجهيز أكثر من ٥٠٠ موقف لسيارات الزوار والمتسوقين. هذا، وقد بدأ سوق بريدة في ٢٠ شعبان ١٤٣٠ هـ وسيستمر حتى ٢٠ شهر رمضان المبارك بإذن الله. ومن الأصناف التمور المعروضة في السوق السكري، الخلاص، البرحي، ونانه، نبتة علي، رشودية وغيرها. ويعد سوق تمور بريدة تظاهرة اقتصادية وغذائية متفردة تشهد يوميا حركة اقتصادية هائلة تجاوز العام الماضي إجماليها ملياري ريال كرقم كبير يجسد حجم السوق الذي تقصده يوميا أرتال من السيارات والشاحنات التي تحمل مئات الآلاف من عبوات التمور. وقد واصل سوق التمور الدولي بمدينة بريدة منذ انطلاق فعالياته تواجد مشترين من داخل منطقة القصيم ومن خارجها، بمبيعات يومية تصل إلى ١٢ مليون ريال من ٣٠٠٠ سيارة يوميا خلال شهر رمضان المبارك. ويشكل السكري أعلى نسب تداولات تصل إلى ٩٠ في المائة من التمور الواردة من المزارع والذي تراوحت أسعاره من ٩٠ ريالا إلى ٣٠٠ ريال للصندوق (حوالي ٣,٥ كجم).

صاحب السمو الملكي الأمير الدكتور فيصل بن مشعل بن سعود بن عبدالعزيز الموقع الجديد لمعرض وسوق مهرجان بريدة للتمور. وقد احتفى سمو الأخير خلال افتتاح المهرجان بالمشاركين في المهرجان من مسئولين ومؤسسات وقنوات إعلامية. وقد شكر سمو الأمير مجلة النخيل والتمور والتي ذكر أنها تشكل رافدا إعلاميا مهما في دعم النخيل والتمور في المملكة. ومن الجدير بالذكر أن مدينة التمور العالمية الجديدة بمدينة بريدة شهدت الانطلاقة الفعلية لموسم التمور للعام الجاري ١٤٣٠ هـ وسط استعدادات مكثفة وجهود رائعة قامت بها أمانة منطقة القصيم، حيث تم تهيئة الموقع وتجهيزه وتم تنفيذ موقع المعرض المصاحب والصالة الخاصة بالتمور الفاخرة وتخطيط الساحات. وقد أنشأ الموقع الجديد لمدينة التمور العالمية وفق أحد المعايير والتصاميم العالمية، حيث انتهت أمانة منطقة القصيم من الأعمال الأولية من المشروع الذي تجاوزت تكلفته الإجمالية ٥٢ مليون ريال؛ حيث سيتم في هذا الموسم تشغيل ما نسبته ١٥٪ من المرحلة الأولى للمشروع المتمثلة بالساحة الشمالية المخصصة للسيارات المحملة بالتمور؛ حيث خصص مسارات لسيارات النقل الصغيرة ومسارات أخرى مخصصة للشاحنات، وتجاوزت



مهرجان الرياض للتمور

المملكة العربية السعودية
أمانة منطقة الرياض
وكالة الخدمات
الإدارة العامة للأسواق والراحة والسلامة



دعوة زيارة



يسر أمانة منطقة الرياض دعوتكم لزيارة
مهرجان الرياض الثاني عشر للتمور لعام ١٤٣٠هـ
المقام بسوق الربوة للخضار والفاكهة حيث يتيح لكم شراء
ما تحتاجونه من مختلف أصناف وأنواع تمور المملكة



المنظمون / الإقليم للمعارض

هاتف : ٤٩٧١٢٧٥ جوال ٥٥٩٤٤٤٤٤٠

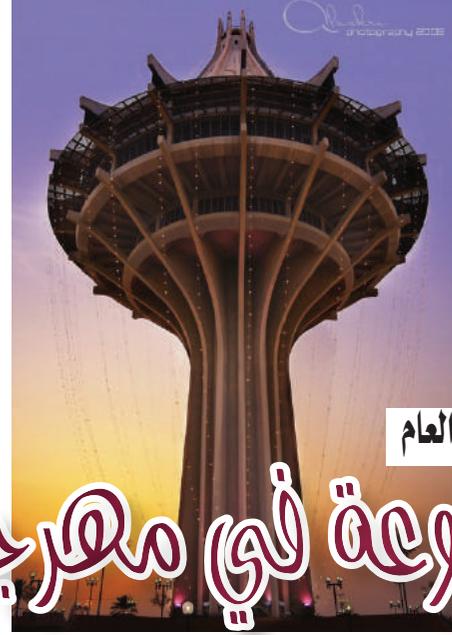


قام صاحب السمو الملكي فيصل بن مشعل بن سعود بزيارة ساحة التمور ومقر مهرجان عنيزة للتمور في الثالث من رمضان ١٤٣٠هـ. وقد تجول سموه بالساحات والتقى مع المزارعين والمتسوقين . وأطلع على شرح تفصيلي على آلية العمل بالمهرجان كما استمع إلى إحصائية كاملة عن مبيعات المهرجان حتى تاريخه وأثنى سموه على دقة الأرقام وصحتها التي يجري العمل بها في مهرجان عنيزة.

والجدير بالذكر أول برامج مهرجان عنيزة الدولي الخامس للتمور الذي تنظمه الجمعية التعاونية الزراعية في محافظة عنيزة قد انطلقت في ٢٢ رجب ١٤٣٠هـ وذلك من خلال مزاد ثمرة النخيل في مزرعه ابو وطيف.

كما أقامت الجمعية التعاونية الزراعية دورة المجانية للضميد في شعبان ١٤٣٠هـ. وتتيح الدورة التعرف على أهم أنواع التمور وآلية التعامل معها وطرق فرزها والتغليف الحراري وضمد التمور على الطرق التقليدية ومحاضرات عن الإبداع في صناعة التمور. كما أتاحت الدورة زيارة عدد من مصانع التمور والتعرف على طرق التصنيع الحديثة وزيارة عدد من المزارع والتعرف على طرق الجني الصحيحة التي تتيح نجاحات أكبر عند التصنيع .وستقدم الجمعية شهادة عند اجتياز الدورة بنجاح على المشاركين بتوقيع الجمعية وصندوق الموارد البشرية ممول المشروع كما سيتم توزيع كامل الأرباح على المشاركين في البرنامج دعما من الجمعية وتشجيعا للشباب السعودي على دخول هذه الصناعة الإستراتيجي.





١٥٠ ألف طن إنتاج الخرج لهذا العام

عروض متنوعة في مهرجان الخرج للتمر



قامت بلدية الخرج بتنفيذ مهرجان التمور الأول في الخرج الذي يستمر لمدة شهرين. يقع مهرجان التمور في ساحة المهرجانات على طريق الملك عبدالعزيز شرق برج المياه في مدينة السيح.

وقامت اللجان المنظمة بتهيئة الموقع من خلال إنشاء السوق على شكل عريش بمساحة تقدر ٥٠٠٠ متر مربع وتم تجهيز الموقع بالخدمات اللازمة كما تم تزويد الموقع بمكتب الشحن السريع لنقل التمور داخل وخارج المملكة. كما يوجد في موقع المهرجان مشاركات من الجهات الحكومية، ويشكل الطلب على خلاص الخرج النسبة الأكبر بين أنواع التمور المعروضة، كما هيأت اللجان المنظمة مواقع مخصصة للمصانع مكيفة عالية التجهيز لمشاركة نحو عشرين مصنع تمور متواجدة في منطقة الخرج.

وقدر المهندس ابوراس أن إنتاج التمور في الخرج للموسم الحالي بلغ أكثر من مائة وخمسين ألف طن من نحو (٢٥) نوعاً من التمور. ويذكر أن إنتاج الخرج يصل إلى خمسين في المائة من إجمالي التمور المعروضة في أسواق العاصمة الرياض كما يتم تسويقها في معظم مناطق المملكة ودول مجلس التعاون. وأشار إلى أن

مهرجانات صيف الخرج لعام ١٤٢٠هـ تحتوي على ثلاث مهرجانات متزامنة وهي (مهرجان التمور الأول ومهرجان الليالي الرمضانية ومهرجان عيد الفطر المبارك)، وذلك تحت رعاية سمو محافظ الخرج. وتشمل فعاليات مهرجان ليالي رمضان معارض متخصصة في مجال التمور والمسرح المفتوح والمسابقة الثقافية والرسم الحر والأعمال الفنية والصور المرتبطة بالتمر والنخيل وفعاليات الأسرة والطفل وغيرها. كما تشمل فعاليات مهرجان عيد الفطر المبارك علي كثير من الفعاليات كالعروض النجديّة والأمسيات الشعرية والألعاب النارية ومشاركات الجاليات بالفنون الشعبية.



تمورنا طازجة يومياً
من المزرعة المثالية بالقصيم

المملكة العربية السعودية

الرياض : الدائري الشرقي بين مخرج 13 - 14 ت : 01/2081300
النسيم - شارع سعد بن أبي وقاص (الأربعين سابقاً) ت : 01/2277077
بريدة : الرئيسية ت : 06/3237777 - الفايزية ت : 06/3819924 العثيم مول : 06/3817737
جدة : حي الصفا - غرب حلقة الخضار ت : 02/6775777 - حي الإسكان ت : 02/2897281
حائل (الجامعيين) ت : 06/5668333 - صديان ت : 06/5322209 - الجوفات ت : 04/6247033
ينبع الصناعية ت : 04/3212255 - رفحا ت : 04/6760124 - الخرج ت : 01/5450090
رايغ ت : 02/4223277
الإدارة والمركز الرئيسي بريدة ت : 06/3237777 - ف : 06/3243053 جوال : 0503981000

اتصل .. تصلك تمورنا خلال 48 ساعة إلى أي مكان

مملكة
التمور
الأولى

بيت
الشعبيات
الأول



مهرجانات

واحة
المذنب للتمور
نقدم لكم أفضل أنواع التمور

في سابقة متميزة: جمعية البر الخيرية بالمذنب تقرض الشباب للتجارة في سوق التمور

تبلت جمعية البر الخيرية بمحافظة المذنب مشروع إقراض الشباب للعمل والتجارة في سوق التمور في مهرجان تمور المذنب ٣٠ مشاركة منها في دعم الشباب والعاقلين عن العمل وتشجيعاً لهم في كسب العيش الحلال واعتمادهم على أنفسهم ودخولهم في تجربة مشجعة في البيع والشراء في التمور وقد بلغ عدد بأن عدد الشباب المستفيدين من المشروع ثلاثون فرداً.

بمناسبة شفاء ولي العهد وسلامة الأمير محمد بن نايف

سيقام على شرف سعادة محافظ الزلفي المهرجان الثاني للتمور خلال الفترة من ٥-١٢ / ١٠/ ١٤٣٠هـ الذي تنظمه اللجنة الزراعية بالغرفة التجارية بالزلفي. ويشمل المهرجان على معرضاً مصاحباً لإزاعي المحافظة وعدداً من مصانع التمور. كما يقام على هامشه عدداً من المحاضرات والندوات إضافة إلى مزاد للتمور.

مهرجان الزلفي الثاني للتمور

إقامة مهرجان ومعرض للنخيل والتمور بالخرطوم



أقامت جمعية فلاحية ورعاية النخيل السودانية مهرجان النخيل والتمور الثاني خلال شهري أغسطس ٢٠٠٩م وذلك بقاعة الصداقة الخرطوم. وقد افتتح المهرجان وزير الزراعة السوداني عبد الرحيم علي حمد ونائب رئيس الجمهورية علي عثمان محمد طه الذين تلقوا شرحاً مفصلاً عن أنواع وأصناف التمور السودانية والمستجلبين من الدول العربية والجهود التي تبذلها هيئة البحوث الزراعية في تطوير واستنباط أصناف محسنة أخرى حديثة لزيادة المعدية المتواجدة حالياً.

وشمل المهرجان معرضاً لأصناف التمور والطرق التعبئة الحديثة. وقد شاركت في هذا المعرض هيئة البحوث الزراعية ممثلة في محطة بحاث مروى، ومزرعة النفدي وشركة ركاز للإنتاج الزراعي والحيواني ومركز زراعة النخيل وإنتاج التمور وزارة الزراعة ولاية الخرطوم، إضافة إلى جمعية فلاحية ورعاية النخيل السودانية.





مهرجان النخلة والتمور رياض الخبراء لعام ٢٠١٣ هـ



بدأ مهرجان رياض الخبراء في ٢٥/٨/١٤٢٣هـ ويستمر حتى ٢٥/٩/١٤٢٣هـ. وقد شرف المهرجان صاحب السمو الملكي / الأمير الدكتور : فيصل بن مشعل نائب أمير منطقة القصيم مساء السبت ١٥ / ٩ / ١٤٢٣هـ. ويذكر أن التمور يصدر من سوق المحافظة بكميات تصل إلى ٢٠ طن من التمور. وبلغ عدد زوار سوق التمور ١٢ ألف زائر. ولقد بلغت قيمة مشتريات التمور من سوق المحافظة مليون وخمسمائة ألف ريال.

١٥٠ ريالاً أعلى سعر للسكري في سوق تمور البدائع

افتتح سوق التمور بمحافظة البدائع وسط حضور كبير من المواطنين ومندوبي البلدية المنظمين للسوق، وكانت البداية قوية في البيع حيث تم عرض أصناف مميزة في الحاويات الجديدة التي تم توحيدها واقتصار البيع عليها فقط، بعد أن تم إلغاء حاويات البلاستيك.

ووصل أعلى سعر للسكري إلى ١٥٠ ريالاً والبحري في حدود ١٥ ريالاً، نظراً لوفرتة، كما يبيع الكويري

والهشيشي والحلوة وعدد من النبوت ذات المذاق الطيب؛ وشوهد في السوق عدد من العمالة الأجنبية الباكستانية.

وتحدث لـ(الجزيرة) صالح المحمد الفرحان وهو من لجنة التمور وأحد الدلائن في السوق، مشيراً إلى أن البداية جيدة وهناك حركة لا بأس بها على الرغم من أن الموسم في أوله كما أن الأسعار تعد جداً معقولة، وشكر الفرحان رئيس بلدية البدائع وأعضاء سوق التمور على جهودهم لإنجاح السوق وتوفير كل المتطلبات وتذليل العقبات. والتقت (الجزيرة) برواد للسوق، وقال عبد الرحمن العبيد إن السوق يعد جيداً والحضور ممتاز والأسعار في متناول الجميع والأصناف متوفرة والأيام القادمة ستشهد المزيد من العرض والطلب، وقال محمد الحجاج: إن السوق هذا الموسم رائع وموقعه متميز وحركة البيع كبيرة والحضور جيد، وطالب الحجاج الشباب بالدخول في السوق، مؤكداً أن العمل في تجارة التمور من المشاريع الناجحة التي تقضي على فراغ الشباب وتعود عليهم بالفائدة.



نائب أمير القصيم يفتتح مهرجان التمور بالبدائع

رعى الأمير الدكتور فيصل بن مشعل بن سعود نائب أمير منطقة القصيم مهرجان تمور البدائع في مقر السوق بالمحافظة. وتناول الأمير فيصل بن مشعل داخل السوق، واطلع على فعالياته ابتداء بركن الأسرة المنتجة ثم حراج التمور، إضافة إلى طرق ضمد التمور، وفعالية العناية بالنخلة ثم الصناعات التحويلية للنخيل.

وهناً نائب أمير منطقة القصيم أهالي محافظة البدائع بالانضمام إلى مهرجانات التمور في المنطقة، مشيداً باللجان العاملة في المهرجان والشباب الذين بدؤوا يمتنون المهنة في مهرجانات التمور سواء في جني النخيل أو ضمد التمور.

وقد افتتح سوق التمور بمحافظة البدائع في ١٥/٨/١٣٤٠هـ وسط حضور كبير من المواطنين. ووصل أعلى سعر للسكري إلى ١٥٠ ريالاً والبحري في حدود ١٥ ريالاً للعبوة، نظراً لوفرتة. وطالب مرتادي السوق الشباب بالدخول في السوق، مؤكداً أن العمل في تجارة التمور من المشاريع الناجحة التي تقضي على فراغ الشباب وتعود عليهم بالفائدة.





مهرجان الرياض للتمور الثاني عشر

خلال الفترة من ١٥/٨/١٤٣٠هـ إلى ١٥/١١/١٤٣٠هـ

- يعتبر أول مهرجان تمور على مستوى المملكة
- أكثر من ٢٥ طن تمور ترد يوميا
- المكان مجهز بجميع مستلزمات الراحة للتسوق
- يستمر المهرجان لمدة ثلاثة أشهر

بدأت فكرة إقامة مهرجان التمور السنوي في عام ١٤١٨هـ والتي بلغت حتى الآن ١٢ مهرجانا. ويتم من خلال هذا المهرجان تسويق شتى أنواع منتجات التمور تحت سقف واحد وبأسعار تنافسية مناسبة. وذلك بإشراف ومتابعة من قبل سمو الأمير الدكتور عبد العزيز بن محمد بن عياف - أمين منطقة الرياض من خلال الإدارة العامة للأسواق والراحة.

موقع المهرجان : بالرياض.. في الجهة الشرقية من سوق الربوة للخضار والفاكهة الواقع على الطريق الدائري الشرقي مخرج (١٤).
المساحة: (٢م٤٥٠٠) تقريبا. ويبلغ طول الممر (٢٥٠) م وعرض ١٧ م .
الجهة المشرفة : الإدارة العامة للأسواق والراحة والسلامة .

الجهة المنظمة : مؤسسة الإقليم لتنظيم المعارض ويشرف عليه الأستاذ إبراهيم بن سليمان الشريدة.

المحلات المقامة وتجهيزها : بلغ عدد المحلات (١٥٩) محلا. كما تم تجهيز مواقع للتراثيات والحرف الشعبية.

وتم تجهيز هذه المحلات وتكييفها وتزويدها بالإضاءة المناسبة، وتغطيتها بالقباب، وتنفيذ مظلة في الممر الرئيسي مغطاة وتركيب أجهزة الرذاذ في الممرات لتلطيف الجو على مرتادي المهرجان، كما تم توفير فريق كامل من الموظفين والمراقبين والحراسات الأمنية المدنية لمراقبة ومتابعة المهرجان.

ويرد إلى المهرجان بشكل يومي أكثر من (٢٥) طن من التمور ،بمختلف الأنواع المنتجة بالمملكة من مختلف المناطق مثل (سكري، خلاص، برحي،نبوت سلطان، نبوت سيف، نبتة علي، روثانة، صقمي، الشقراء، المنيفي، السلج) وغيرها من الأصناف وتتفاوت الأسعار حسب جودة الأنواع



أمانة منطقة الرياض تطهر موقع يوم المزارع بسوق الشمال

- قامت الأمانة بتهيئة المكان من مظلات وتبريد ومتابعة مستمرة
- بيع المزارع بدون دفع أي إيجار أو رسوم
- التمور شكلت نسبة جيدة من المبيعات أبرزها السكري
- لإقبال كبير من المستهلكين على السوق
- دعوة للمزارعين لاستغلال هذه الفرصة في عرض منتجاتهم..



في بادئة متميزة تبنت أمانة مدينة الرياض قيام سوق خاص بالمزارع للبيع بالتجزئة مباشرة إلى المستهلك. وخصصته بأن يكون يوم الخميس من كل أسبوع في سوق الشمال للخضار والفاواكه. ويهدف هذا اليوم إلى تقديم الخدمة للمزارعين وفتح منافذ جديدة لبيع منتجاتهم الزراعية للمستهلك مباشرة دون وسيط لتحقيق عائداً مجزية، كما يقدم خدمة المستهلكين بالحصول على المنتج الزراعي من المزارع مباشرة وبأسعار معقولة مقارنة بالأسواق الأخرى.

وقامت الأمانة ممثلة بالإدارة العامة للأسواق والراحة والسلامة التابعة لوكالة الخدمات برصد الملاحظات والمرئيات التي تتلقاها عن طريق فريق العمل الميداني من خلال الاستبيانات التي تم توزيعها على المشاركين من المزارعين والمتسوقين وما يرد الإدارة من تقييم اليوم بالشكل الكامل. وبالفعل تم نقل السوق إلى مظلات وتم عمل شبكة تكييف صحراوي على السوق لتلطيف الجو وعمل الخدمات المناسبة.

وكان سمو أمين منطقة الرياض الدكتور عبد العزيز بن محمد بن عياف قد وجه بسرعة تطوير الموقع وتنظيمه بما يحقق الراحة التامة للمزارعين والمتسوقين حيث أعدت الأمانة المخططات الهندسية لتطوير الموقع وتجهيزه بالمظلات مع تكييفه وتزويده برشاشات الرذاذ بما يساعده من تلطيف الجو ومساعدة المزارعين لعرض منتجاتهم في أجواء تحفظها من التلف، وتهيئة أجواء مناسبة للمتسوقين.

من جانبه أوضح مدير عام الأسواق والراحة والسلامة بالأمانة المهندس ناصر إبراهيم البدر أن الأمانة تسعى بتعليمات من سمو أمين منطقة الرياض ووكيل الأمانة المساعد للخدمات المهندس عبد الرحمن الزنيدي في تطوير الموقع بفعالية عن طريق الرصد المستمر للأراء وترحب بالأفكار والمقترحات التي يقدمها المواطنون لتطوير هذه الفعالية عن طريق إرسالها على فاكس الإدارة العامة للأسواق والراحة والسلامة ٤١٤٥٠٣٤ أو على الهاتف ٤١١٢٢٢٢٢ تحويلة ٣٤٠٩ أو عن طريق موقع الأمانة الإلكتروني.

تجدد الإشارة إلى أن دوام يوم المزارع الجديد في رمضان من بعد صلاة الظهر وحتى قبيل صلاة المغرب بنصف ساعة. وبحلول رمضان المبارك فقد أتم سوق المزارع أسبوعه الثامن لهذه التجربة الثرية..

النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ



بشرى للمزارعين..



أخبار

يقدم إعانات وقروض مستودعات تبريد وتجميد التمور لمزارعي النخيل

14

خاص بالمجلة ..

في بادرة تحل كثير من معوقات تسويق التمور يسعد المزارعون بتدشين صندوق التنمية الزراعية (البنك الزراعي - سابقا) بدعم مستودعات تبريد وتجميد على مستوى المزرعة. فيمكن لكل مزارع وحسب أعداد النخيل لديه الحصول على تمويل لإنشاء مستودعات (مخازن) مبردة أو مجمدة لمخواره من التمور حتى سعة ٣١٤٤ م٣. صرح بذلك للمجلة سعادة مدير عام صندوق التنمية الزراعية المكلف المهندس/ عبدالله بن عبدالرحمن العوين. الجدير بالذكر أنه على مستوى المناطق فقد تم إقراض عدد من الجمعيات التعاونية لإقامة مستودعات تبريد وتجميد تصل سعة كل منها إلى أكثر من عشرة آلاف طن مثل جمعية البطين الزراعية وغيرها.

ويؤمل أن تحل هذه المبادرة العديد من المشاكل التي يواجهها المزارعين حيث يضطر الكثير منهم خاصة صغار المزارعين إلى بيع تمورهم في الموسم بثمان بخس حتى لا يتعرض محصولهم للفساد.. ولكن بوجود مثل هذه المشاريع فتساعد المزارعين في تسويق تمور طوال السنة.. خاصة أنه خلال عدة سنوات فسيكون الرطب والصرام بعد شهر رمضان المبارك.. فهذا الفكرة الرائدة لتستيق هذا الحدث..

دراسة: إنشاء مدينة تراثية جزء منها للتمور والحرف القديمة الأمير العياف؛ ما زلنا مقصرين في حق تمور الرياض

أكد الأمير الدكتور عبد العزيز بن محمد بن عياف أمين منطقة الرياض عدم رضا أمانة الرياض عن عدم إعطاء التمور حقه في العاصمة، مشيراً إلى أنه من خلال الأعوام الماضية وزياراته لمهرجان التمور فإن التقصير لا يزال موجوداً، لأن التمور تحتاج إلى مكان مناسب للعرض والتوزيع. وأشار الأمير العياف إلى أن الأمانة بصدد فكرة إنشاء مدينة تراثية، جزء منها سيخصص للتمور والحرف القديمة، حيث إن الزائر يجد كل ما يرغب ويحتاج إليه، وقال «رغم ما نراه اليوم من تجهيزات لمهرجان التمور من تظليل وتكييف إلا أن الرياض والتمور تظل بحاجة إلى مكان أكبر، ونحن سنعمل بجهد خلال الفترة المقبلة لهذا الغرض».

وأبدى أمين الرياض بعد تدشينه مهرجان التمور الـ ١٢ والذي تقام فعالياته في أسواق الربوة للخضار والفاكهة مخرج ١٤ شرقي الرياض، سروره بما شاهده من تجهيزات للمهرجان



الذي يقام للعام الـ ١٢ على التوالي، وخاصة أن المشاركين فيه من السعوديين ويرافقهم أبناؤهم، وهو ما يعني إيجاد فرص عمل عبر البيع، مؤكداً أن التمرة تعد ثمرة مباركة، وتمثل أحد اقتصادات المملكة. وتوقف أمين الرياض كثيراً عند الحرف القديمة والمنتجات الحرفية، حيث جذبت انتباه الحضور، وخاصة أن المشاركين فيها من كبار السن. ويقع مهرجان التمور في أسواق الربوة للخضار والفاكهة على مساحة ٤٥٠٠ متر مربع، بطول ٢٥٠ متراً وعرض ١٧ متراً، تشرف عليه الإدارة العامة للأسواق والراحة والسلامة، وتبلغ عدد الأجنحة المشاركة فيه ١٥٩ جناحاً بمساحات مختلفة، يمثلون شركات ومزارع من مختلف مناطق المملكة. وتم تجهيز المهرجان بأجنحة تراثية وحرف شعبية، والموقع مجهز بالتكييف والرداذ لتلطيف المكان، وتم تخصيص موقع لذوي الاحتياجات الخاصة، مع تخصيص ٢٠ عاملاً للتحميل، وتكليف فريق عمل من الموظفين والحراسات الأمنية بتنظيم ومتابعة المهرجان.



جمعية النخلة التعاونية بالأحساء تقيم أكبر مستودعات تبريد

احتلال المملكة المرتبة الرابعة عالميا في تصدير التمور

في تقرير عن التمور بالمملكة العربية السعودية أعدها المركز الإعلامي بوزارة الزراعة أوضح فيه أن مساحة النخيل بالمملكة تعادل ١٤,٢٪ من إجمالي المساحة المزروعة بالنخيل في العالم و١٣,٥٪ من إجمالي الإنتاج العالمي من التمور عام ٢٠٠٨م واحتلت المملكة المرتبة الرابعة بين الدول المصدرة للتمور وبلغت نسبة الاكتفاء الذاتي للتمور ١,٦٪ كمتوسط الفترة (١٩٨٢-٢٠٠٨م).

تعتمد جمعية النخلة التعاونية بالأحساء إقامة مجمع ضخم للتمور بالأحساء ضمن المرحلة الأولى لمشروع الجمعية الذي يمتد على حوالي نصف مليون متر مربع من الأراضي التي تم تخطيطها. يتضمن المشروع المزرع تنفيذ مناطق لتصنيع التمور ومقر للاحتفالات ومركز معارض ومتحف وسوق للحرف والمنتجات الزراعية التي تصنع من مخلفات النخيل. كذلك يشمل المشروع إقامة أكبر مستودعات مبردة بطاقة استيعابية قدرها ثلاثون ألف طن وذلك بتكلفة تقديرية تتجاوز ٨٨ مليون ريال شاملة المرافق الأخرى (مثل سوق الحراج ومراكز التعبئة). صرح بذلك رئيس مجلس إدارة الجمعية المهندس وليد العفالق وذلك لخدمة مزارعي محافظة الأحساء الذين يعتمدون على إنتاج التمور كمصدر رئيس لدخولهم ويقدر إنتاجهم بأكثر من مائة ألف طن سنويا. ويأتي ذلك في ضوء رؤية الجمعية المستقبلية لإعادة وضع تمور الأحساء إلى مقدمة التمور السعودية المسوقة محليا وخليجيا.



مخطط مبدئي للمشروع

في ندوة بمملكة البحرين النخلة.. حياة وحضارة



ينظم مركز عيسى الثقافي بالبحرين ندوة «النخلة.. حياة وحضارة» وذلك في الفترة من ٢٢-٢٣ ذو القعدة ١٤٣٠هـ الموافق ١٠-١١ نوفمبر ٢٠٠٩م. وستتطرق الندوة إلى عدة محاور منها الجوانب التاريخية والأدبية والشعرية والعلمية والاقتصادية والثقافية للنخيل. كما يصاحب الندوة معرض عن النخلة ومنتجاتها يستمر لمدة أسبوع. لمزيد من المعلومات يمكن التواصل nakhlah@icc.gov.bh

عقب سجارة يحرق ٦٠ نخلة في نجران

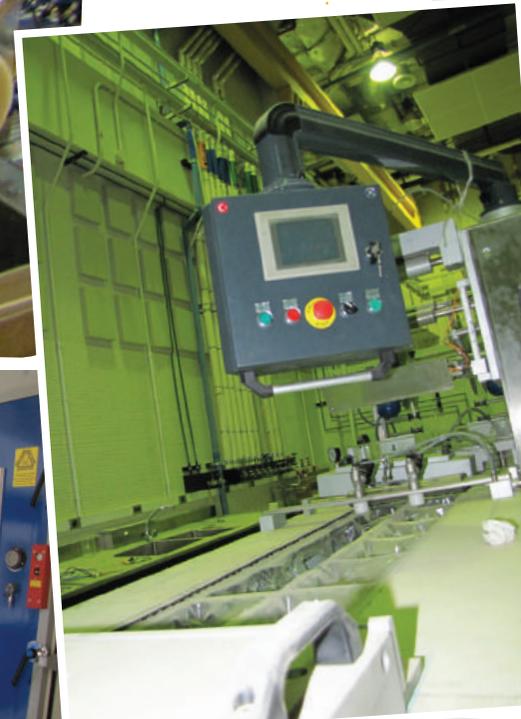
أحرق عقب سجارة ألقى به مجهول ٦٠ نخلة في إحدى المزارع في نجران، وقد هرعت إلى إخمادها فرقتا إطفاء وإنقاذ من مركز الدفاع المدني في أبو ثامر وفرقة إطفاء من مركز الدفاع المدني في الحضن، وإسناد من وحدة الأمير مشعل، دون وقوع خسائر في الأرواح، بعد بلاغ تلقته غرفة العمليات في المنطقة. وأوضح النقيب علي الشهراني الناطق الإعلامي في مديرية الدفاع المدني في نجران أن التحقيقات الأولية أوضحت أن الحادث نتج عن عقب سجارة.



تونس ترفع إنتاجها من التمور ١٧ بالمئة وتصدر ٦٠ ألف طن

ارتفع إنتاج تونس من التمور خلال موسم ٢٠٠٩، بنسبة ١٧ بالمائة ليصل إلى ١٤٥ ألف طن مقابل ١٢٤ ألف طن الموسم الماضي. وأضادت المعطيات أن الكميات المصدرة من إنتاج موسم ٢٠٠٨ - ٢٠٠٩، بلغت أكثر من ٦٠ ألف طن وبقيمة تجاوزت ١٤٠ مليون دولار أمريكي، مقابل ٥٢١٨٣ طنا العام الماضي وكانت وجهتها الرئيسية الأسواق إلى الأوروبية والخليجية. وتحتل تونس المرتبة الرابعة عالميا من حيث الكميات المصدرة من التمور التي تمثل واحدة من أهم مكونات الصادرات الزراعية التونسية بعد زيت الزيتون ومنتجات الصيد البحري.





في جامعة الملك سعود..

مصانع تمور وخطوط إنتاجية متطورة

عالية الجودة) والآخر إلى - ٥٠ درجة مئوية. وذلك للحصول على أفضل رطب مجمد.

٣) مصنع لإنتاج وجبات الأطفال المخلوطة بالتمور بتقنيات البثق عالية الإنتاجية.

٤) مخازن ذات تجهيزات تقنية الأولى من نوعها بالمملكة خاصة لحفظ بلح البرحي مبرداً ليكون بصورته الطازجة ولعدة أشهر بعد الموسم.

٥) هناك عدد من التجهيزات الأخرى يجري إعدادها، سيتم التطرق لها في عدد قادم بإذن الله.

بالإضافة إلى الاستفادة منها في إجراء الأبحاث، فيمكن الاستفادة من هذه التجهيزات لعمل مشاريع شبه تجارية قبل البدء في مشاريع تجارية كبيرة. وهذه المشاريع من ضمن خطة الجامعة لتحقيق التواصل لخدمة المجتمع من جانب ولتحقيق مردود اقتصادي من مشاريعها بالتعاون مع القطاع الخاص.

تم حديثاً إنشاء منظومة تصنيعية متكاملة من الخطوط الإنتاجية للتمور بمراحل نضجها المختلفة. تم تمويل هذه الخطوط من خلال مشاريع ممولة من مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية والجامعة وسابك، وشملت منشآت هذه المشاريع البحثية:

١) مصنع متكامل لتجهيز وتعبئة وتغليف التمور. ويعتبر من أفضل الأجهزة عالمياً من حيث المواصفات الفنية وكذلك إمكانية إجراء التجارب عليه. تتكون خطوط الإنتاج من الوحدات التالية: وحدة استلام التمور، هزاز ميكانيكية مع وحدة سحب الهواء لتنظيف التمور، وحدة سير فرز للتمور، وحدة ناقلة، غسيل التمور بالرداذ، تجفيف سطحي بالهواء، فرن حراري للبيسترة والقوام، وحدة تشكيل حراري وتعبئة تحت تفريغ. ومن ثم وحدة الوزن والتغليف والطباعة على العبوة.

٢) مصنع متكامل لتجميد الرطب والمنصف فائق الجودة. تصل درجة حرارة أحد المجمدات السريعة إلى - ١٨٠ درجة مئوية (للمنتجات

أهالي وادي الدواسر يوزعون التمور مجاناً على المصطافين العابرين

في خطوة تدل على كرم أهالي المحافظة وحسن استقبالهم لضيوفهم قام أهالي محافظة وادي الدواسر بتوزيع كميات كبيرة من التمور على المصطافين والعابرين بالطريق رغم أن محافظتهم ليست من مناطق الاصطياف ولا المناطق الجاذبة خصوصاً في الصيف الذي تصل فيه الحرارة خلال هذا الشهر والأشهر المقبلة إلى الخمسين درجة،



بالإضافة إلى افتقارها للمهرجانات والفعاليات الصيفية. وقالت مسافرة

تصحب أبنائها رغم أن السكر يمنعني من التمتع بالكثير لكن حصولها على رطب طازج ومن أجود الأنواع من المزارع مباشرة وبالمجان دفعها إلى الاستمتاع

بمذاقه، فيما أكد الدكتور صبحي الدمياطي من الجنسية المصرية أن هذا العمل من الأعمال التي تزرع في الأبناء العديد من القيم من أهمها العمل التطوعي والكرم والإيثار وتعزيز الصورة الحسنة عن الشباب السعودي موضحاً بأنه لم يستغرب مطلقاً فقد عرف عن أبناء المملكة إكرام الغريب والضيف.

صدور كتابين جديدين



ألف الأستاذ/ صالح بن عبدالله المسلم كتاباً مصوراً بعنوان (التمور في المملكة - فوايد وعوائد)، قال المؤلف فيه: (يأتي هذا الكتاب كمشاركة دافعة ومساهمة فاعلة في النقلة الإعلامية المنتظرة لهذا المنتج العظيم وهذه الثمرة الطيبة).

وقد قسم المؤلف الكتاب في عدة أبواب شملت نخيل التمور، أنواع النخلات، أماكن وجود نخيل التمور، تطور إنتاج التمور. وفي آخر الكتاب أورد المؤلف بعض الموضوعات الخاصة بالتمور باللغة الإنجليزية.



صدر عن المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والأراضي القاحلة (أكساد) كتاب عنوانه (نخلة التمور - شجرة الحياة) ألفه الأستاذ الدكتور/ عبدالباسط عودة إبراهيم مدير برنامج النخيل في المركز. قدم هذا الكتاب معلومات مهمة ومفيدة للأكاديميين والمهتمين بالجوانب العلمية والفنية، كما أنه يخدم العاملين بزراعة النخيل حيث إنه يعد مرجعاً علمياً حديثاً لما يتعلق بشجرة النخيل.

جاء الكتاب في ٣٩٠ صفحة من القطع الكبير متضمناً ١٧ فصلاً يتحدث عن هذه الشجرة ويعرف بها بشكل علمي وموضوعي وبلغة بسيطة يمكن أن يفهمها المتخصص والمهتم والمواطن العادي. اشتمل الكتاب على عدد من الأبواب منها:

- تاريخ وتراث هذه الشجرة وأهميتها والتركيب الكيميائي لثمارها وقيمتها الغذائية.
- دليل إنشاء بستان النخيل وعمليات الزراعة والخدمة المختلفة والعوامل البيئية المؤثرة على نجاح زراعتها.
- عمليات التصنيع الغذائي والصناعات المعتمدة على التمور وأجزاء النخلة الأخرى.
- الحشرات والأمراض والأضرار الفسيولوجية التي تصيب أشجار النخيل.
- دليل عمليات الخدمة السنوية الواجب اتباعها موزعة على أشهر السنة المختلفة.
- طرق إكثار نخلة التمور.

محقة نموأبلغ ١٣% وبإجماع الجمعية العمومية اتحاد الصالحية تمنح سهماً لكل ثلاثة أسهم من الأرباح



في جمعيتها العمومية غير العادية أقرت الجمعية بالإجماع توزيع سهم لكل ثلاثة أسهم يحملها المساهمون من الأرباح. كذلك أقرت الجمعية رفع رأس مال الشركة من (٣٠٠) مليون ريال إلى (٤٠٠) مليون ريال لتلبية توسعات الشركة الصناعية داخل المملكة وخارجها. وقد صرح رئيس مجلس إدارة الشركة والعضو المنتدب الأستاذ فهد بن عبدالعزيز الصالح مبتدئاً بحمد الله وشكره على تواصل هذه النجاحات للشركة في سنتها الثالثة والتي لم تكن لولا توفيق المولى ودعم أعضاء مجلس الإدارة والإدارة التنفيذية ومساهمي الشركة وجميع العاملين. موضحاً أن الجمعية العمومية اعتمدت بالإجماع النتائج المالية للشركة عن السنة الماضية والتي حققت فيها مبيعات الشركة نمواً بلغ ١٣% حيث وصلت إلى (٢٠٩) ملايين ريال سعودي، محققة لأرباح تشغيلية نسبتها ٢٩% بلغت (٦٠) مليون ريال سعودي، وأشار الصالح إلى أن الشركة نجحت في تجاوز معدلات النمو المستهدفة في خططها التشغيلية السنوية.

وكذلك وصلت لطاقاتها الإنتاجية التصوي وهذا ما استدعى تبني الشركة لتوسعات صناعية داخل المملكة وخارجها لتلبية الطلب المتزايد على منتجات الشركة وفتح أسواق جديدة لها، كما أوضح رئيس مجلس الإدارة أن منح سهم لكل ثلاثة أسهم ورفع رأس المال بمقدار مائة مليون ريال سيتم تمويله من الأرباح المحققة من دون الحاجة لتمويله من المساهمين أو الاستقراض، مؤكداً أن الشركة نجحت خلال الثلاث سنوات الأولى في توزيع ما يعادل ٦٥% من رأس المال كتوزيعات نقدية وأسهم منحة على الرغم من الانعكاسات السلبية للأزمة المالية العالمية على الأسواق. وأعلن الصالح أن اتحاد الصالحية سوف تطلق هذا العام مشروع «الصالحية جورميه» ومشروع (دلة كافيه) اللذين يجسدان مفهوماً جديداً لتسويق التمور والحلويات والشوكولا، إضافة للقهوة العربية بأسلوب غير مسبوق ومتطور يرتقي بصناعة الغذاء وفق رؤية سعودية والريادة الإقليمية التي حققتها اتحاد الصالحية.



أمير سعودي يبتكر «ريتوكس التمر» في بلفاست بايرلندا

ترجمة: رحاب بنت عبد الله الإجمان

مهم في المملكة العربية السعودية ويتم التخلص من الكثير منه»، وأضاف: «إن نوى التمر يحتوي على الكثير من الجنين وهي مادة كربونية تستخدم أيضا لإنتاج الطاقة. ولأن المملكة العربية السعودية لا تحتاج إلى مصادر للطاقة فقد فكرنا في تصنيع فحم نشيط يستخدم في مجالات عديدة لمعالجة المياه سواء كانت من نواتج صناعية أو مياه مهذرة، وهذا الماء يمكن علاجه وإعادة تدويره ومن ثم استخدامه في الري».

إن الفحم النشط يتشكل من عنصر مصنع ليصبح ذا مسامية عالية، مع مساحة سطحية كبيرة جدا لدرجة تستطيع فيها الجسيمات والجزيئات أن ترتبط بها. إن المنتج الصناعي من الفحم النشط متوفر ولكنه باهظ الثمن. وقد طور الباحثون في جامعة كوينز تقنية تقوم بتجفيف نوى التمر أولا ثم طحنه ومن ثم تعالج الجزيئات البالغة الصغر بالكيمياء تحت درجة حرارة عالية لإزالة أي أحماض أو سكريات يمكنها أن تتواجد داخل المسامات أو على السطح. وكلما صغرت الجزيئات كبرت المساحة السطحية للامتصاص وبالتالي تكثيف إحاطة الماء بالكربون، عندها يوضع الكربون في المرشحات لاستخدامه في علاج المياه. وقال البروفسور أحمد: «إن المملكة العربية السعودية لا تملك الماء الكافي وتستخدم تحلية مياه البحر» وأضاف: «يمكن الاستفادة من الكربون النشط المستخرج من منتج مهدر لديهم، وبمبلغ معقول وبكفاءة جيدة توازي الكربون النشط التجاري الباهظ الثمن». وقال أحمد «إن البلدان الأخرى التي تنتج كميات كبيرة من ثمار التمور مثل الجزائر وتونس يمكنها أيضا أن تستخدم هذه التقنية، ويمكن أن يباع في جميع أنحاء العالم».

وقد التقى فريق من الباحثين بجامعة كوينز الأسبوع الماضي بناء على دعوة الأمير برجال أعمال صناعيين وبكبار المسؤولين بالجامعة في المملكة لدعم هذا التواصل. والأمير السعودي هو أحد الطلاب المتزايد عددهم من المملكة بجامعة كوينز، وقال: إنه اختار هذه الجامعة بسبب سمعتها الممتازة في الهندسة وسجلها المتميز في بحوث الهندسة الكيميائية، وقال: «إن شمال أيرلندا هي وجهة لا تقصد غالبا ولكنها تملك الكثير لتقدمه للطلاب من المملكة».

ابتكر الطالب الأمير عبدالرحمن بن بندر آل سعود طريقة جديدة للاستفادة من نوى التمر لري الصحراء، وذلك في بحث قام به الأمير السعودي والذي يدرس في جامعة كوينز في بلفاست ببريطانيا. وقد ابتكر الباحث طريقة مبتكرة للاستفادة من ملايين نوى التمر التي يتم التخلص منها في بلده في كل سنة وذلك باستخدام البذور الغنية بالكربون لمعالجة المياه المهذرة في الاستخدامات الصناعية. وقد عمل حفيد الملك عبدالله على النظام كجزء من دراسته لرسالة الدكتوراه في جامعة كوينز للكيمياء والهندسة الكيميائية.

وتعد المملكة العربية السعودية من أكبر الدول المنتجة للتمور في العالم حيث يتواجد بها ٢١ مليون نخلة تنتج حوالي ٨٠٠,٠٠٠ طن سنويا. إن البذور التي يبلغ طولها بوصة (٢,٥ سم) سوف تم استخلاصها من التمور التي يتم رميها في الصحراء أو التخلص منها. ولكن باستخدام طريقة الأمير، فيمكن تصنيع النوى لنتج الكربون النشط، وهي مادة تستخدم لإزالة التلوث من الهواء والماء. وقال الأمير: إن المشروع سوف يركز على إزالة المواد الثقيلة من المياه المتدفقة من المصانع ومن أنواع التلوث الأخرى مثل الأصباغ والألوان، وإذا ما عولج هذا الأمر فإن الماء المتبقي يمكن استخدامه في الري. وقال أ.د. محمد أحمد وهو من كبار أساتذة الهندسة الكيميائية بجامعة كوينز والمشرّف على المشروع (ذو الـ٢٤ عاما): «إن التمور هي منتج زراعي



بتكلفة نصف مليون من البنك الإسلامي للتنمية

البدء في تنفيذ مشروع إعادة غرس نخيل التمور في محافظتي حضرموت والمهرة

اجتماع موسع حضره عدد من المزارعين المهتمين بزراعة النخيل في مديريات وادي حضرموت والصحراء رأسه مدير عام مكتب وزارة الزراعة والري المهندس عمر كرامه محيور بحضور مستشاري المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والأراضي القاحلة (ساد) الدكتور نصر الدين العبيد - مدير إدارة الشؤون المالية والإدارية، والدكتور عبد الباسط عوده - مدير إدارة الموارد

النباتية رئيس برنامج النخيل في المركز، وكرس الاجتماع لوضع آلية عمل تنفيذ مشروع إعادة غرس أشجار نخيل التمور بمحافظة حضرموت والمهرة البالغ تكلفته ٥٠٠ ألف دولار ممولة من البنك الإسلامي للتنمية ضمن برنامج المساعدة العاجلة قصير المدى لغرض دعم جهود الحكومة اليمنية لمواجهة أزمة الغذاء من خلال إعادة غرس نحو ٦ آلاف فسيلة من النخيل في محافظتي حضرموت والمهرة وإدخال أصناف مكاثرة نسيجيا لتعويض الفاقد في بساتين المزارعين الذين تضرروا جراء السيول الأخيرة التي شهدتها المنطقة الشرقية أواخر أكتوبر من العام المنصرم ٢٠٠٨م وفقا والبرنامج الزمني المحدد للمشروع الذي يبدأ من شهر مايو الحالي ويستمر لمدة سنتين. وتركزت نقاشات الحاضرين على ضرورة إيصال الفسائل إلى مستحقيها واختيار الأصناف المجربة التي أثبتت ملائمتها مع بيئة الأراضي الجافة والرطبة وتتميز بالجودة العالية في إنتاجها الكمي والنوعي. وأكد مدير عام مكتب الزراعة والري بالوادي والصحراء المهندس عمر كرامه محيور على أهمية العمل بصدق وأمانة من أجل إيصال فسائل النخيل المنتجة نسيجيا إلى المستهدفين مطالباً في هذا السياق الجميع بالعمل بروح الفريق الواحد من أجل الحفاظ على هذه الشجرة المباركة التي تشكل جزءاً من الأمن الغذائي. من جهته أكد مدير عام محطة البحوث الزراعية بسيئون الدكتور عبد الله سالم علوان على ضرورة زيادة الاهتمام بأشجار النخيل من قبل المزارعين أنفسهم نظراً للفوائد المتعددة للنخيل.. منوهاً إلى أن ذلك سيسهم في زيادة إنتاجية التمور خاصة الأصناف الجديدة التي أنتجت أكثر من ثلاثة أضعاف إنتاجية الأصناف القديمة.



دعوة للمشاركة بجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر الدورة الثانية ٢٠١٠م

دعوة للمشاركة بالجائزة التي يبلغ مجموع جوائزها أكثر من مليوني درهم إماراتي موزعة على خمس فئات:

- ١) فئة البحوث والدراسات المتميزة في مجال زراعة النخيل وإنتاج التمور
 - ٢) فئة المنتجين المتميزين في مجال زراعة النخيل وإنتاج التمور
 - ٣) فئة أفضل مشروع تنموي في مجال زراعة النخيل وإنتاج التمور
 - ٤) فئة أفضل تقنية متميزة في مجال زراعة النخيل وإنتاج التمور
 - ٥) فئة الشخصية المتميزة في مجال زراعة النخيل وإنتاج التمور
- لمزيد من التفاصيل: يمكن زيارة: <http://www.kidpa.ae>



صدر العدد الثاني من مجلة الشجرة المباركة

صدر العدد الثاني من مجلة الشجرة المباركة، ويرأس تحريرها أ.د. عبد الوهاب زايد، ويدير تحريرها المهندس عماد سعد، وقد ضم العدد، مجموعة كبيرة من المقالات والمواضيع المتنوعة ذات الصلة بالنخيل والتمور، ومن أهم المواد العلمية المنشورة:

١. افتتاحية العدد (على خطى خليفة نهيان مبارك آل نهيان) بقلم وزير التعليم العالي والبحث العلمي بالإمارات
٢. مسؤولية النجاح: بقلم الدكتور عبد الوهاب زايد
٣. استخدام الطاقة الشمسية لتجفيف التمور في البيت الزجاجي مقارنة بالفرن الألي بقلم الدكتور عامر محمد ويندر العاني
٤. التفرغ غير الطبيعي في نخلة التمر، بقلم الدكتور عبد الباسط عودة إبراهيم
٥. النخلة في حضارة وادي الرافدين في العراق للباحث محمد رجب



٦. تقزم وتشوه فسائل مكثرة بالزراعة النسيجية بقلم الدكتور عبد الستار البلداوي
٧. زراعة النخيل وإنتاج التمور في الشرق الأوسط وشمال إفريقيا: الدكتور حسن شبانة
٨. مكافحة خنفساء نواة البلح: الدكتور رمضان مصري هلال
٩. شخصية العدد: سعادة حمد رحمة الشامسي
١٠. أخبار صحفية: حفل تكريم الفائزين بالجائزة الدورة الأولى ٢٠٠٩

في مهرجان النخيل الخامس ببابل وزير الزراعة في العراق يعلن عن خطة لمنافسة السوق العالمية

ورأى الوزير في كلمته أن «التدني الذي حصل في منتج التمور جاء بسبب رداءة آلية التسويق الداخلي والخارجي»، مشيراً إلى أن «أغلبية التجار يصدرون التمور إلى دبي وبعض الدول العربية ويقوم مختصون بتغيير هوية التمور العراقية إلى تمور إماراتية»، داعياً «كافة المختصين والمهتمين بعمليات التسويق إلى ضرورة استثمار الفرصة التي تقدمها الوزارة في دعمهم في تنصيب مصانع التمور وتعبئتها بشكل جيد، وأن الوزارة سوف تسهل عملية الحصول على أسواق عالمية»، حسب قوله.

وضمن فعاليات المهرجان تم افتتاح معرض للتمور وقد شارك أكثر من خمسين مزارعاً شارك في المهرجان، وعرضوا فيه نحو مائة صنف من التمور العراقية التي تنتج في العراق.

يذكر أن أكثر من ٦٠٠ نوع من التمور تنتج في العراق، وبحسب الإحصائيات العالمية فقد أخذ العراق المرتبة السادسة في إنتاج التمور بعد أن كان يتمتع بالمرتبة الأولى من حيث الإنتاج. وعزوا ذلك إلى إهمال وتدوير العديد من بساتين النخيل جراء العمليات العسكرية إبّان الحروب السابقة وانقطاع سبل رعايتها، وسوء تسويقها.

أكد وزير الزراعة علي البهادلي، أن الوزارة بدأت بخطة في زراعة أصناف جديدة من النخيل اعتباراً من آب الماضي ولغاية الشهر تشرين الثاني، وأن المنتج الجديد سوف يعرض في السوق العالمية، مشيراً إلى أن الوزارة ستقدم منحاً للمزارعين لتشجيعهم على الاهتمام بالتنوعيات التي تحقق مردوداً أوفر.

جاء ذلك أثناء افتتاح الوزير لمهرجان النخيل والتمور السنوي الخامس، في محطة النخيل النموذجية في المحاول، ٨٥ كم جنوب بغداد، الذي نظّمته الهيئة العامة للنخيل بالتعاون مع مديرية زراعة بابل.

وقال الوزير البهادلي: إن «الوزارة أعدت خطة جديدة للنهوض بالواقع الزراعي من خلال دعم المنتجين بشتلات النخيل عالية الجودة وتقديم الدعم المادي على شكل منح لممارسة زراعة النوعيات التي تحقق مردوداً أوفر».



النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠ هـ



خواطر وذكريات

أدبيات

20



أطل علينا شهر مبارك نصوم نهاره، ونقوم ليله، ونجوع ونعطش لنطيع أمر الله تعالى، ولنتذكر الفقراء والمعدمين، فنتصدق ونحسن، ونبذل الخير والجميل. (شهر رمضان الذي أنزل فيه القرآن هدى للناس وبينات من الهدى والفرقان). وبعد.. فهذه خواطر فيها عظة ومنفعة، وأخرى ذكريات فيها المواقف الطريفة أحببت أن أشارك القراء فيها.

في عصرنا هذا بأنه يختم القرآن الكريم في يومين أو أقل، ومثل هذه القراءة - في رأيي - لا تتوفر فيها التلاوة المطلوبة المأمور بها، ولا يتمكن هذا القارئ من تدبر ما يقرأ. وسمعت أشخاصا يذكر كل منهم المدة القصيرة التي يختم فيها القرآن، والعبرة يا إخواني بالكيف لا بالكم.

قراءة القرآن في التراويح والقيام

ويجر هذا إلى الحديث عن إسراع بعض الأئمة في قراءة القرآن الكريم في صلاة التراويح وقيام الليل في رمضان، فنجد بعضهم يسرع سرعة مخللة في قراءته. هداانا الله جميعا لتلاوة القرآن الكريم كما أمرنا الله ورسوله، آمين.

ليلة القدر

وفي شهر رمضان الكريم (ليلة



ماذا يجب على المسلم؟

يجب على المسلم أن يحرص على أداء الشعائر كما أمر الله ورسوله، وأن لا يعجز أو يتكاسل، وأن يتصف بالأخلاق الحميدة، وأن لا يحتقر أحدا من الخلق، ولا يؤذي أحدا، ولا يتكبر على أحد، وهذا في كل وقت وحين، ولكنه في شهر رمضان الكريم أكد وأحرى بالحرص عليه (فإن سابه أحد فليقل إنني امرؤ صائم).

كيف تلتوا القرآن الكريم؟

قال الله تعالى: (ورتل القرآن ترتيلا)، ينبغي بل يجب أن يقرأ أحدا القرآن الكريم بأناة وتدبر وتفكر، وليس قراءة سريعة القصد منها ختم القرآن الكريم في مدة وجيزة (يهذه هذا)، فهذا يخالف الآية الكريمة آية الترتيل، ويخالف ما ثبت من طريقة قراءة الرسول صلى الله عليه وسلم. وقد قرأت لشخص يثني على شخص



محمد بن عبدالله الجذاني

مكتبة قيس للكتب
والجرائد القديمة
الرياض - البير

قصة المثلوثة والأكلات الشعبية!

في شهر رمضان عام ١٤٢٧هـ أجرى معي أحد المتعاونين مع صفحة (مدارات شعبية) في جريدة الجزيرة مقابلة عن شهر رمضان في الماضي نشرت يوم الأحد ١٤٢٧/٩/٣٠هـ، سألتني فيها عن الأكلات التي أفضلها والتي لا أطيقها، فكان مما قلت أنني أفضل الأكلات الشعبية التي تتكون من البر كالجريش، والمرقوق (الحليج)، والمطازيز. وأما بالنسبة للأكلات التي لا أستسيغها شخصيا ولا أطيقها أكلة (المثلوثة). وهي إناء تجمع فيه ثلاثة أنواع من الوجبات هي غالبا (قرصان وجريش ورز) وأنا لا أحبذ هذا الخلط، بل أرى وضع كل نوع في إناء لوحده لئلا تختلط الأمور!! ولكن المحرر أو معد الصفحة فهم خطأ ووضع عنوانا بغيضا وهو أنني أفضل المثلوثة وأحبها (حبه ب..)، وأنا لا أستسيغها إذا كانت من البيت، فكيف إذا عملت في المطابخ، وبواسطة هذه العمالة التي تحوس الدنيا، وتلخبط، وتصنع أطعمة (يا الله لك الحمد) اللهم لا حوالينا ولا علينا.

وبالمناسبة، فالمطازيز كانت تسمى (قباييط وأحدها يسمى قبوط) في بعض المناطق ومنها منطقة المحمل أقصد محافظة المحمل التي قاعدتها ثادق، ومن بلدانها قريتي (البيير). وقد كنا نسمى الساعة القديمة المدورة ذات السلسلة التي توضع في الجيب قبل الساعات التي توضع في المعصم (قبوط) لأنها مدورة (مستديرة) تشبه القبوط الذي نأكله إلا أنها أصغر منه قليلا.

الشيخ ناصر العبودي ونشاطه

الشيخ محمد بن ناصر العبودي ما شاء الله عليه (عيني عليه باردة) من القلائل الذين لديهم الجلد والصبر على الكتابة والتأليف، بدون سأم ولا ملل، كتبت عنه كلمة عنوانها (مؤلفون نشيطون) لما صدر كتابه (كلمات قضت)، وأشرت إلى نشاطه وجده، وكتبت عنه غير ذلك، وكتب عنه كثيرون، وجرى تكريمه في الجنادرية في عام مضي. وألف عنه د. محمد المشوح كتابا وافيا عنوانه (عميد الرحالين محمد بن ناصر العبودي)، ولدي من كتبه في الرحلات (٧٠) كتابا، وفي غير الرحلات (٢٠) كتابا، منها (نفحات من السكينة القرآنية) طبع طبعة يتيمة عام ١٣٩٧، ومعجم بلاد القصيم (٦ مجلدات)، والأمثال العامية في نجد (٥ مجلدات) الثقلاء، صور ثقيلة، معجم الكلمات الدخيلة في لغتنا الدارجة، أخبار أبي العيلاء، حكايات تحكى، سوانح أدبية، المقامات البدائية، المقامات الصحراوية. ويعكف الآن على كتابة "معجم النخيل".

خدمته للتراث، وأؤكد أن أحدا لن يستطيع عمل ما عمله فهذا جهد ضخم، وعمل شاق ومضن. وهذه مشاركة ضئيلة لتقديره وتكريمه وإشادة بعمله، ودعوة لتكريمه، وطباعة كتبه لتشجيعه على إكمال ما بدأه. والله المستعان.

كيف كنا .. في رمضان؟

أقصد كيف كان آباؤنا - رحمهم الله - يعيشون في رمضان؟ أذكر - وأنا صغير - أن الشهر الكريم كان في شدة الحر - بعد منتصف القرن الماضي - (أي منذ عقود) وكنا (الصغار) نصوم ومن شدة الحر والعطش نذهب بعد العصر (للزنا) ونغطفس أجسامنا في الماء لتخفيف شدة الحر والعطش، واللزا هو المكان الملاصق للبرّ تصب فيه الغروب (جمع غرب)، ومنه يذهب الماء الذي تخرجه السواني إلى (البلة) بكسر الباء وهي المكان الصغير الذي يصق في التبن ونحوه أي ينظف من التراب ليعطى للإبل وغيرها، ثم يذهب الماء للبركة أو الجابية يتجمع قبل إرساله للنخيل والزروع، واللزا في وسطه يسمى (العروسة) وهو مطلي بالصهروج (الجص المحروق) قبل وجود الأسمنت، ويقوم مقامه.

وقبيل المغرب يكون التمر جاهزا، والقهوة، وعصير الأقط وهو الأقط الموضوع في ماء بارد من (القربة) المعلقة (الثلاجات والبرادات).

تقبل الله صيامكم، وقيامكم، وصالح أعمالكم.. والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته.

القدر) خير من ألف شهر أي نحو ٨٣ عاما، وهذا فضل عظيم ونعمة من الله كبيرة لعباده المؤمنين (تنزل الملائكة والروح فيها بإذن ربهم من كل أمر ❖ سلام هي حتى مطلع الفجر)، من حُرّم خير هذه الليلة فقد حُرّم. وقد أخفيت ليلتها ليجتهد المسلمون في الليالي كلها، سألت عائشة - رضي الله عنها - رسول الله - صلى الله عليه وسلم - : إن وافقت ليلة القدر ما أقول؟ قال: قولي اللهم إنك عفو كريم تحب العفو فاعف عني.

فوائد الإفطار

اعتاد كثير من الناس على حشر مائدة الطعام بأنواع المأكول والمشرب المليئة بالزيوت والسكريات مما يضر بمعداتهم وصحتهم، والمفروض أن يقتصر أحدنا على شيء قليل يتصدره التمر وما يسد رمقه ولا يؤذي معدته. والمفروض أيضا أن يقتصر الإفطار قبيل صلاة المغرب على التمر (والقهوة لمن يرغبها) وقليل من الماء، فالماء أفضل وأنفع من هذه العصيرات المكونة من السكر والألوان والماء، وذلك رحمة بالمعدة التي يجب أن لا تقاجأ بكميات كبيرة من الأطعمة والأشربة، بل يجب أن تزود بعد صلاة المغرب بشيء معقول لا يربكها ولا يؤذيها ولا (يلبكها).

وينبغي أن يكون العشاء (خفيفا أيضا) بعد صلاتي العشاء والتراويح، ثم السحور يجب أن يكون متأخرا كما ورد في الأثر قبيل الفجر بقليل وأن يكون بقدر.

نصيحة

أنصح إخواني الصائمين بتجنب ما يعرض في الأسواق من حلويات ومأكولات يقال إنها خاصة بمرضان، فتلك لا تتوفر فيها النظافة، وموادها الأساسية غير مضمونة، وتغرق بالزيوت الرديئة والسكر، وهذه مهلكة للصحة مدمرة للأجسام.

كما أنصح إخواني أيضا بأكل وشرب ما يعمل في البيت فهو أفضل بكثير وكثير جدا من هذه التي (تمطرسها) العمالة، وتضع فيها ما رخص ثمنه وكثر ضرره من زيوت رديئة وغيرها.

الدوام

الدوام لله، وفي السنوات الماضية ظهرت أقلام تنادي بأن يكون دوام المدارس والوزارات والدوائر في شهر رمضان بعد صلاة الفجر مباشرة على أن ينتهي وقت صلاة الظهر فهذا أكثر نشاطا وأفضل، وتكون القيلولة بين الظهر والعصر، لأن نوم الصفرة (بعد صلاة الفجر) غير مفيد بعكس الذي يكون بعد صلاة الظهر. ولكن هذا الاقتراح اصطدم بأولئك الذين لا ينامون الليل في رمضان أو لا ينامون منه إلا القليل، فهؤلاء يصعب عليهم مواصلة الاستيقاظ من الفجر إلى الظهر.

فلو اتفق الناس على أخذ قسط كاف من النوم ليلا والعمل من الفجر إلى الظهر ثم النوم بعد ذلك إلى أذان العصر لكان في ذلك الخير الكثير والجد والنشاط والحيوية والفائدة والإنتاج.

لا تغضب!

أوصى نبي الهدى - صلى الله عليه وسلم - بعدم الغضب، فالغضب مضر بالصحة ويؤدي إلى نتائج وخيمة، فكثير من الحوادث والمضاربات بل والقتل تكون بسبب أن كلا المتخاصمين في أي أمر من أمور الحياة لا تتوفر فيهما الحلم والأناة وكظم الغيظ، فكل منهما يكيل لخصمه ما يحضره من الشتائم والسباب فيقابلة ذلك بمثل أو أردأ، فيأتي الشيطان ويتدخل - كعادته - فيؤجج الصراع ويزيد النار اشتعالا فتكون النتيجة كوارث ومآسي، جدال ثم شجار ثم لجوء للأسلحة (الخشبية والحديدية والنارية) ثم ضرب أو قتل، وبعد ذلك الذهاب للمستشفيات أو للدار الآخرة.

ومن يقرأ في الصحف ما يحدث من قتل ومضاربات يجد أن سببه خلاف شخصي على أي أمر تافه من أمور هذه الحياة تطور إلى ما وصل إليه بعد فرجة (إبليس) ومساعدته.

النخيل و التمر
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ

موقع الكاتب : <http://www.abu-gais.com>
بريد الكتروني : abu-gais@abu-gais.com

زكاة التمر وحكمها..

مقدار نصاب زكاة التمر

تجب زكاة التمر لقوله تعالى : (كلوا من ثمره إذا أثمر وآتوا حقه يوم حصاده) الأنعام : آية ١٤١ . وقد بين النبي صلى الله عليه وسلم ذلك في (عن سالم بن عبد الله عن أبيه رضي الله عنهما أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال : (فيما سقت السماء والعيون أو كانت عشراً العشر ، وما سقي بالنضح نصف العشر) (البخاري - كتاب الزكاة - الباب ٥٥ وفي الفتح - ج٢ ص ٢٤٧ - ط السلفية والترمذي - كتاب الزكاة الباب ١٤) .

وقد بين النبي صلى الله عليه وسلم مقدار زكاة التمر عن أبي سعيد الخدري رضي الله عنه قال: قال صلى الله عليه وسلم : (ليس فيما دون خمسة أوسق من التمر صدقة) (رواه البخاري - كتاب الزكاة - الباب ٤ - وفي مسلم كتاب الزكاة). الوسق - ستون صاعاً والصاع يقدر ب ٢،١٧٦ كيلو غرام.

إخراج النقود بدل التمر للزكاة

لقد منع البعض إخراج القيمة، وأجازها البعض مطلقاً، وأجازها البعض في أشياء ومنعه في حالات.

يقول الإمام ابن تيمية حول ذلك : (وأما إخراج القيمة للحاجة أو المصلحة أو العدل فلا بأس به مثل أن يبيع ثمر بستانه أو زرعه بدرهم فهذا إخراج عشر الدرهم يجزيه، ولا يكلف أن يشتري ثمرًا أو حنطة، إذا كان قد ساوى الفقراء بنفسه وقد نص الإمام أحمد على جواز ذلك.

وقد نقل ذلك عن معاذ ابن جبل، أنه كان يقول لأهل اليمن (انتوني بخميص، أو لبيس أسهل عليكم، وخير لمن في المدينة من المهاجرين والأنصار) وقد قيل إنه قاله في الزكاة أو في الجزية (فتاوى ابن تيمية ج٥ ص ٨٢) .

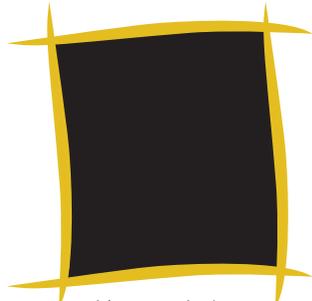
وقد أجاز إخراج القيمة من المعاصرين الشيخ ابن عثيمين . وذلك في إجابة مكتوبة لسائل حول ذلك.

إخراج التمر لزكاة الفطر

اتفق الفقهاء على أن الواجب في إخراج زكاة الفطر صاعاً من طعام، أو تمر، أو شعير، أو زبيب، أو أقط. لحديث أبي سعيد الخدري رضي الله عنه قال : (كنا نخرج زكاة الفطر إذ كان فينا رسول الله صلى الله عليه وسلم صاعاً من طعام، أو صاعاً من تمر، أو صاعاً من شعير، أو صاعاً من زبيب، أو صاعاً من أقط، فلا أزال أخرجه كما كنت أخرجه ما عشت) (رواه البخاري - في الفتح - ج٢ ص ٢٧٢ الطبعة السلفية ورواه مسلم - ج٢ ص ٦٧٨ ط الحلبي)

● مقتطفات من بحث «أهمية النخيل في الإسلام وأحكامها الشرعية» للدكتور فهد بن حمود العصيمي عضو هيئة التدريس بجامعة الملك سعود.





محمد إبراهيم ملاح

تطايير الشرر من عيني معلمي وشيخي، فلطمني، وشج رأسي نتيجة ارتطامها بأحد أعمدة المسجد، عندما تجرأت وسألته: هل يصبح البلح البسر رطباً في شهري ديسمبر (كانون الأول) ويناير (كانون الثاني)؟ فهوت كفه الغليظة - كالصاعقة على خدي!!.

تبدأ القصة عندما قرأ شيخي علينا: «وَهَزِي إِلَيْكَ بِجَذَعِ النَّخْلَةِ تُسَاقِطُ عَلَيْكَ رُطْبًا جَنِيًّا (٢٥) فَكَلِي وَأَشْرِبِي وَقَرِّي عَيْنًا فَمَا تَرَيْنِ مِنَ الْبِشْرِ أَحَدًا فَقُولِي إِنِّي نَذَرْتُ لِلرَّحْمَنِ صَوْمًا فَلَنْ أَكَلِمَ الْيَوْمَ إِنْسِيًّا» (سورة مريم- الآيات ٢٥-٢٦)، بالصدفة كنا وقتها في شهر ديسمبر قبل أربعين سنة من الآن، وكان النصراري

كعادتهم- يحتفلون بميلاد المسيح عيسى عليه السلام، فلفت نظري- وقتها- أن الله سبحانه وتعالى أمر مريم التي اصطفاها وطهرها واصطفاها على نساء العالمين أن تهز جذع النخلة- بعدما ألجأها ألم المخاض إليها- حتى يتساقط الرطب الشهي الطري- الذي أثبت العلم عظيم جدواه للمرأة في حملها ونفاسها، ومن ثم تحنيك طفلها- فقد أثار فضولي وربما اندهاشي أن قريتي- التي لا يخلو دار فيها من النخيل لا توجد بها (بلحة- بسرة) واحدة في مثل هذا الوقت، أيضاً لم أكن أعرف تفسيراً لهذه الآية، فهل صحيح أن النخلة كانت يابسة- كما قال ابن عباس- وأراد الله سبحانه أن يري مريم معجزتين جديدتين في آن واحد.. إحياء موات جذع النخلة، ثم إثمارها في غير أوانها؟ أم أن الأمر لا يحتاج إلى معجزة؛ لأن ما مر بها أكبر من أي معجزة أخرى- كما قال بعض الفقهاء- لهذا حملت سؤالي الذي ترك ندبة في رأسي حتى هذه اللحظة، فقررت أن أتوجه بالسؤال إلى رئيس التحرير د. عبد الله الحمدان العالم في هذا المجال، فهل للعلم كلمة في إثمار النخيل في شهري ديسمبر ويناير، أم أن الأمر معجزة خص الله بها مولد المسيح عليه السلام؟.

لست بصدد الحديث عن اختلاف المسيحيين أنفسهم في موعد ميلاد المسيح عليه السلام، فالكاثوليك والبروتستانت (مسيحيو الغرب) يرون مولده في الخامس والعشرين من ديسمبر، أما مسيحيو الشرق الأرثوذكس فيرونه في السابع من يناير، وبعض علماء اللاهوت يرونه في الشهر السادس (يونيو) كما جاء في إنجيل لوقا، ولست بصدد اقتحام آفاق التفسير فليست أهلاً لذلك؛ إنما أردت أن أسجل إعجابي للربط القرآني العبقري بين الأنبياء والصالحين وثمره النخيل، فالرطب ليس مجرد طعام في الآية الكريمة، إنما رسالة إلهية مفادها أن النخلة وثمرها معجزة كبرى أماطت اللثام عن عبقريتي مكان وزمان حار فيهما العالم ومازال.

كلمات

أثناء جولاتي الصحفية لتغطية بعض الأحداث الدامية والحروب الأهلية والمجاعات في أفريقيا، لفت نظري أن من يوفر لنا الحماية فقراء هذه الدول، وهم يجهلون جنسياتنا، فقد استضافونا في دورهم، ومن ليس له مأوى جعل من دور العبادة ملاذاً لهم ولنا (مساجد- كنائس) وما أدهشني - حقا - أنهم قدموا لنا طعاماً واحداً (التمر) نعم التمر، يقدمونها بفخر ويقولون أنها من العربية السعودية، فتساءلت كيف وصلت إليكم؟ فقالوا: ألقته طائرات الإغاثة الدولية، وعندما علموا أن من بيننا بعض السعوديين، التفوا حولهم بحب وامتنان ودمعت عيون بعضهم، وقالوا: لا نملك غير كلمة شكرًا.

النخلة... وأنا

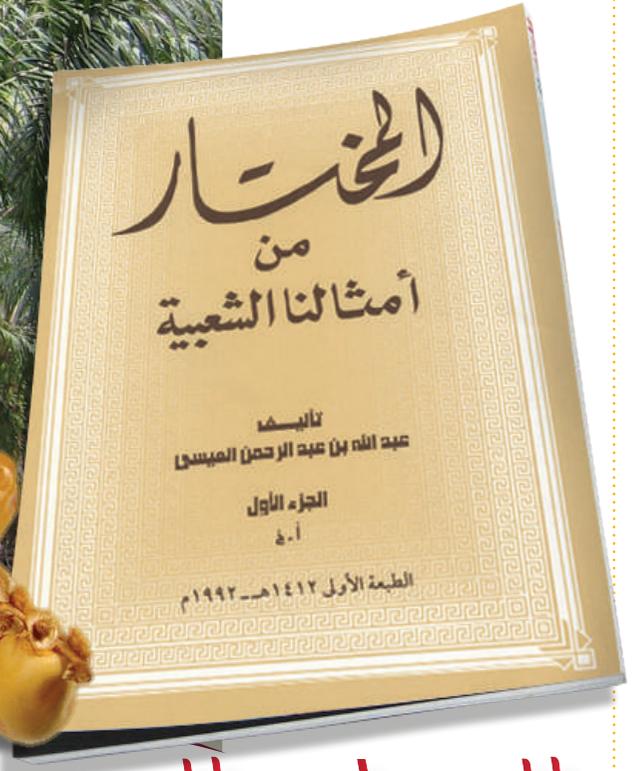
المعجزة

23

النخيل و التمر
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ





النخيل والتمر في أمثالنا الشعبية

إذا أحب الإنسان شيئاً أكثر من ذكره، وشعب الجزيرة العربية لا يحب شيئاً أكثر من التمر رطباً ومكنوزاً، ولا يحب من الأشجار أكثر من النخل، ولذا يجيء ذكر التمر والنخل في كثير من الحكم والأمثال الشعبية التي أوردتها المراجع المعتبرة وتناقلتها الشفاه من الأجداد للأحفاد، ولن أتطرق إلى الأمثال العربية الفصحى مع كثرتها في هذا المجال، بل سأتناول نتفا من الأمثال الشعبية التي مازالت على ألسن كبار السن في وقتنا الحاضر.

والأمثال الشعبية هي نتاج تراكم فلسفات وخبرات شعوب لم تكن تملك الكثير من وسائل التدوين أو التعبير سواها وهي عبارة عن أقوال سائرة يشبه فيها حال المتأخر بالمتقدم، وهي تقرب المعنى لذهن السامع لتشبيها المعقول بالمحسوس.



سعيد الدوسري

نوى التمر وتعطينا مقابله كمية قليلة من الهبيد في فنجان قهوة، ويقول العوام في الشيء الذي يشح الشخص به: ثمرة وفي يد بزر، أي أنه لا مجال لأخذها منه.

ومن حرص شعوب الجزيرة العربية على النخلة وبخاصة سكان الواحات مثل الأفلاج ووادي الدواسر والأحساء والقصيم والمدينة المنورة وبيشة، فهم يحرصون على غرسها حتى في مزارعهم وبيوتهم، ومن أمثالهم: أزرع في كل مكان نخلة. ومن أمثالهم: خذ البيت عامر ولا تاخذ النخل دامر، وهذا دليل على مزيد من الحرص على النخل أكثر من المنزل.

وصعود النخل من أصعب المهام على المزارعين ولا يستطيع أي أحد أن يصعد النخلة سوى بالتدريب والممارسة منذ الصغر، وكلما كان وزنه أخف كان أفضل له حتى يتحمل وزنه الجريد، ولذلك جاء من أمثالهم: قالوا الجمل طلع النخلة قلنا هذا الجمل وهذي النخلة.

ويقال إن البعوضة قالت للنخلة مفتخرة بقوتها وضخامتها: تحملي يا نخلة ترى الجمل جاك، فردت عليها النخلة: عمى وصمى كلبة من كلبى بتقواك! أي أن جزءا يسيرا من خوصي أو حتى ليفي سينتصر عليك.

ورغم حب شعوب الجزيرة للنخلة إلا أنهم يضربون بالنخلة العوجاء المثل السيئ في الشخص الذي يذهب خيره إلى الأبعاد وينسى أو يتناسى الأقارب فيقولون: فلان نخلة عوجا جذعها عندنا وطلعها لغيرنا، ويقول بعضهم: بطاطها بحوض غيرها.

ومن مشتقات التمر «المريس» وهو يصنع من التمر والماء وبعضهم يضيف إليه الليمون أو الأقط (البقل) ويضرب به المثل في سرعة الإعداد للجائع المتعجل، وقد سررت كثيرا حين وجدت في العدد الثاني من النخيل والتمور مصنعا يعلن عن إنتاج المريس في عبوات جميلة وهو غذاء صحي وبخاصة في رمضان على الإفطار، ومن ذلك قولهم: مريس والمريس أسرع.

روى لنا أحد مشايخنا وهو من جنسية عربية أنه سافر يوما في طريق صحراوي مشيا على الأقدام وبلغ به العطش والجوع أن وقع على الأرض مغشيا عليه، فجاءه مجموعة من سكان البادية وأسقوه المريس فلما شرب منه انتعشت روحه وعاد إليه وعيه وأفاق وعاش بعدها سنين طويلة وهو يقدم المريس على سائر أنواع العصير والمشروبات.

ويضرب المثل عندنا بالصفري وهو نوع من التمور لا يوجد عندنا وأكثر من يغرسه أهل بيته، ونحن لم نعتد عليه رغم أنه طيب ولكن أصحاب التمر والنخيل ولاؤهم لنخلهم وتمرهم وهذا شيء ملاحظ في كل مكان فيقال: الصفري ولا الجوع، أي أن تناول الصفري أفضل من الجوع. ومن أمثالهم: الخير واجد عند أبو ماجد بس التمر والعيش ما ياجد، وذلك على سبيل التهكم.

وروى عبدالله اليوسف في كتابه (المختار من أمثالنا الشعبية) وهو مرجع مهم لأمثال الجزيرة العربية قصة طريفة ومفادها أن أعرابيا حل ضيفا على فلاح فصادف وقت الصرام، فخرج الأعرابي يساعد الفلاح على صرام إحدى النخلات وكان نوعها خضرية، ولأن الضيف جائع فقد أكثر من أكل التمر، فنصحته الفلاح بالإقلال لأن الخضرية حار على المعدة وقد يتسبب في موته، فقال الأعرابي: ميت الخضرية شهيد.

وجاء في أمثالهم يا سلج بجلاجل ويا برد ما القاعية. والسلج نوع من النخل ويضرب هذا المثل في تمنى الشيء المستحيل تحققه. ومن أمثالهم التي تذكر التمر وحاجة الناس له في ذلك الوقت قولهم: يا شاري التمرة وإلا كليتها.

والحديث عن التمر والنخل لا ينتهي، خاصة أنه كان طعام قوم لم يكن لهم طعام غيره، وكما يقال التمر في سفوان حلوة، ولعل أجمل ما قرأت في مديح التمر قول شوقي: طعام الفقير وحلوى الغني .. وزاد المسافر والمغترب.

ومن ذلك أنهم حين يصفون شخصا بأنه لا يضره شيء يقولون: "فلان ثمرة". وأحيانا يوصف الشخص بأنه «ثمرة خرج» أي أنه موجود في وقت الحاجة ولن يستكف عن مد يد العون لمن يسأله. ومن مديحهم للتمر واعترافيهم بعناصره الغذائية المفيدة للجسم قولهم: التمر مسامير الركب. أي أنه يقوي الركبتين على السير والعمل وبخاصة في سن الهرم. وحين يريدون التهكم بمن يبحث عن المال أو العون عند من لا يمنحه يقولون: فلان يدور التمر عند مصاص العبس، (لفاقته وشدة حاجته له). والعبس هو نوى التمر، ويطلق عليه اسم الفصم أيضا. ولحرص شعوب هذه الجزيرة على انتقاء التمر فقد سمحوا في أثناء تناوله بما لم يسمحوا به في باقي الأطعمة، ومن أمثالهم: العيش قص، والتمر خص.

أي أنك تأكل مما يليك في أثناء تناول العيش أما في التمر فلا بأس من الانتقاء، ويروى المثل عند بعض دول الخليج: أكل التمر خص، وشرب الماي مص.

وأما النخيل فلها مجال واسع من حيث ذكرها في أمثال الجزيرة العربية، ولعلنا نبتدئ بأطرفها وهو: الطول طول نخلة والعقل عقل صخلة، والصخلة هي السخلة بالسین وتطلق على الصغيرة من الماعز عندنا، وهذا المثل يشير من طرف خفي إلى كون النخلة من أطول الأشجار.

ومن أمثال أهل الخليج قولهم: الشيص في الغبة حلو، أي أن رديء التمر حين يجوع الإنسان يكون لذيذا بينما حين يشبع فلا يسوغ له أكله. والتمر غال عند أهله، ولا يبذلونه إلا لمن يستحقه، من ضيف أو مسكين أو عابر سبيل، وحتى نوى التمر لم يكن أحد يفرط فيه في زمن مضى، وأنا لحقت على طرف من ذلك، فكنا ونحن صفار نجعم النوى ثم ننطلق راكضين إلى امرأة تباع شيئا يشبه الفصص نسميه الهبيد وهو حب ثمرة الشري (الحنظل) فنعطئها



25

النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ





بلح، رطب، وتمر..



بماذا تختلف؟

يصادف وقت صدور هذا العدد من المجلة توافر التمور بمرحل نضجها المختلفة.. ولعلنا نتساءل ما هي أهم الفروقات بين مراحل النضج هذه. وهل تختلف نسب الماء والسكريات وغيرها من خواص ومكونات التمور بمرحل نضجها المختلفة (البلح والرطب والتمر). ومن جانب آخر، هل تختلف أنواع التمور في خواصها خلال مراحل النضج هذه؟. في بحث موسع، أجرى الحمدان ويكري (جامعة الملك سعود) بحثاً بعنوان "الخواص الميكانيكية للتمور السعودية" مولته مشكورة مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية بمشروع رقم أت 48-18 تناولاً فيه الخصائص الهندسية لثمانية أنواع من التمور عند مراحل نضجها المختلفة. في هذا التحقيق سنتطرق إلى مراحل النضج المختلفة للتمور ومن ثم مقارنة خواص هذه الثمار لثمانية أصناف من التمور المشهورة في المملكة بمرحل نضجها البلح والرطب والتمر.

ثمر ثمرة النخيل بعد التلقيح بمرحل نضج، منها حبابوك، بهري (كمري)، نلال (بلح أو بسر)، رطب وتمر

وتلخصت أهداف المشروع البحثي في:

مارس وحتى بداية يونيو، يطلق عليها في الأحساء «حيمبو» وفي نجد «الدرار».

٢) الجمري (الكمري أو القمري وفي الحجاز يطلق عليه سدي): حيث تستمر الثمرة في النمو والاستطالة بشكل أسرع ويزداد الوزن والحجم ولونه أخضر. ويستمر هذا الطور لعدة أسابيع عادة خلال شهري يونيو ويوليو. وهو مر المذاق لوجود الكواد القابضة ولا يصلح للاستهلاك البشري ومحتواها الرطوبي في حدود ٨٥٪.

٣) الخلال (بسر أو بلح أو زهو): هو الطور الثالث من ادوار النضج وتكتمل عنده حجم الثمرة وتحول خلاله الثمرة من اللون الأخضر إلى الأحمر أو الأصفر حسب الصنف. ومحتواها الرطوبي ينخفض من ٨٠٪ إلى حدود ٥٥٪ وتستغرق مدة الخلال من ٣-٥ أسابيع. ومع تقدم مرحلة النضج تكون الثمار أكثر حلاوة. وتختلف الحلاوة حسب مرحلة النضج وأيضاً الصنف. فيشتهر صنفى البرحي والحلوة بحلاوة ثمارهما في نهاية مرحلة النضج هذه (أي بعد اكتمال اللون الأصفر أو الأحمر). وفي الأحساء والمدينة المنورة والعراق يتم غلي الثمار ثم تجفيفها وتحفظ لفترة طويلة. وقيل تناولها يتم نقعها بالماء أو الحليب.

٤) الرطب: هو الدور الرابع من ادوار النضج وعندما تبدأ طرف الثمرة الحر في الترطيب وتكون لينة القوام حيث تضعف جدران خلايا الطبقة المتوسطة وقشرتها شبه شفافة.. وتستغرق مدة الرطب حوالي ثلاثة أسابيع ويكون متوسط محتواها الرطوبي في حدود ٤٥٪. وتتفاوت تسميات هذه الثمرة بين المناطق المختلفة وتعريف كل منها حسب نسبة الترطيب في الثمرة. ويتغير لونها إلى البني الفاتح وتبدأ في فقد الوزن وارتفاع نسبة السكريات (سكريات مختزلة عادة). وتعتبر الثمار سهلة المضغ وطعمها لذيذ جداً. إلا أنها تتلف سريعاً لذلك يجب حفظها مبردة لعدة أيام أو تجمد لعدة أشهر.

٥) التمر: وهي مرحلة النضج للثمار وتقل فيها نسبة الرطوبة وتزداد السكريات. أغلب التمور تقطف في مرحلة التمر عندما تحتوي الثمار على ٦٠-٨٠٪ سكريات (حسب الصنف ومكان الإنتاج). وتكون غامقة اللون وقشرتها متعرجة ومحتواها الرطوبي في حدود ١٠-٢٣٪. وهي آخر مرحلة نضج وتتميز بتوقف أنشطتها الحيوية حيث ينتهي دور الإنزيمات الحيوي. ولكنها تكون معرضة للآفات الحشرية إذا لم يتم تداولها وتخزينها بالطريقة المناسبة.

١. قياس ومقارنة الخواص الطبيعية (الكتلة، الحجم، مساحة السطح، الكثافة، الطول، الأقطار المختلفة للثمار، نسبة كتلة وحجم النوى للثمار) لثمانية أصناف من التمور عند مراحل نضجها المختلفة. وكذلك إيجاد التوزيع الفعلي للخواص الطبيعية لأطوار النضج الثلاثة. ومن ثم مقارنة بعض الخواص الطبيعية المقاسة بين موسمي ١٤٢١هـ و١٤٢٢هـ.

٢. تقدير مدى الكروية للثمار في أطوار النضج المختلفة وإيجاد العلاقات الرياضية بين كل من المساحة السطحية والحجم مع الكتلة وأخيراً إيجاد المساحة والحجم بالمقارنة بأشكال هندسية.

٣. قياس ومقارنة الخواص الميكانيكية الأساسية للتمور بين الأصناف ومرحل النضج المختلفة. تشمل هذه الاختبارات خواص الكبس والاختراق والقص. وقياس ومقارنة خواص اللزوجة المرنة. وتشمل هذه الاختبارات خواص تراخي الجهد والتزحف والاسترجاع. كذلك تقييم النماذج الرياضية للسلوك الانسيابي للتمور المفرودة والجمية. وقياس ومقارنة صفات التحليل القطاعي للقوام لثمانية أصناف من التمور السعودية في مراحل نضجها المختلفة.

وكانت أصناف التمور السعودية التي تم اختبارها في جميع التجارب هي البرحي والخضري والخلاص والسري والكمري والصفري والصقعي ونبوت سيف في مراحل نضجها الثلاث وهي مرحلة البلح ومرحلة الرطب ومرحلة التمر. وتمت الاختبارات للعينات في أربع حالات: اللب (عينة اسطوانية من نسيج الثمرة) والثمرة الكاملة، وكمية (جمية) من التمور وأخيراً معاجين التمور.

ولننتقل إلى استعراض مراحل النضج للثمار من عقدها وحتى اكتمال نضجها. ويلاحظ اختلاف تسميات مراحل النضج من منطقة لأخرى كما أن هذه المراحل قد تتداخل فيما بينها حسب الصنف وخدمة النخلة. تمر ثمرة النخيل بعد التلقيح بمرحل نضج، منها حبابوك، جمري (كمري)، خلال (بلح أو بسر)، رطب وتمر كالتالي:

مراحل النضج:

١) حبابوك: وهي الثمار بعد التلقيح والعقد، وهي صغيرة الحجم في حجم الحمص كيميية اللون محتواها الرطوبي في حدود ٩٠٪. وتستمر في حدود ٤-٥ أسابيع بدءاً من أواخر شهر



التغيرات المصاحبة لمراحل النضج

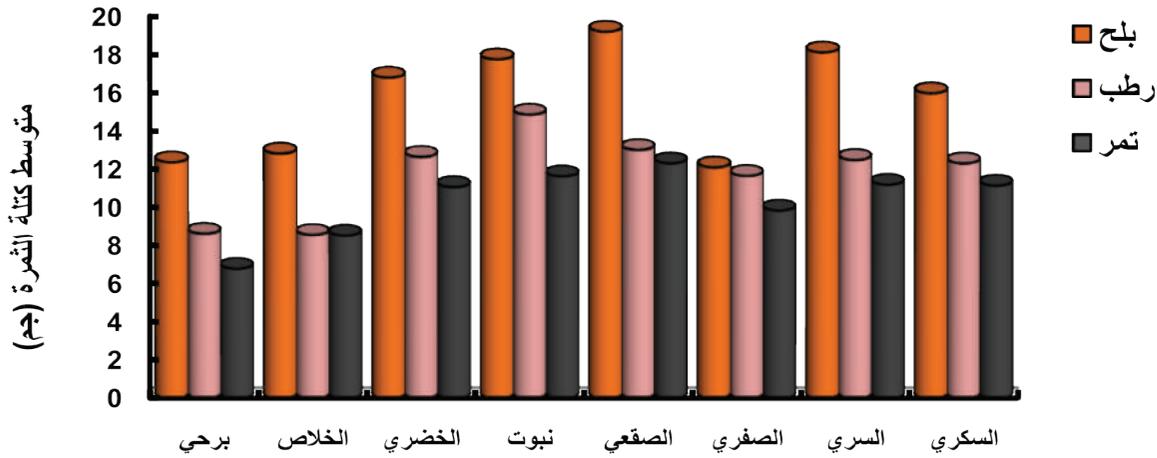
بشكل عام يصاحب مراحل النضج هذه عدد من التحولات في تركيب وخصائص الثمار، حيث بين محمد إسماعيل وآخرون (من ليبيا) هذه التطورات في التالي:

- ١- زيادة السكريات الكلية، بعض الأصناف يكون السكروز هو السائد بينما يتحول جزء كبير من السكروز إلى سكريات مختزلة في أصناف أخرى وتعتمد كمية السكروز والسكريات المختزلة والتي لها علاقة بالجودة وقوام الثمار على الصنف ودرجة النضج.
- ٢- تحول النشا الموجود في مراحل النمو إلى سكريات ويختفي في مرحلة النضج.
- ٣- انخفاض الحموضة وارتفاع الرقم الهيدروجيني الذي يدل على جودة الثمار.
- ٤- اختفاء الطعم القابض مع تقدم الثمار نحو النضج.
- ٥- تغير لون الثمار حسب الصنف في مرحلة الخلال ثم التلون بلون بني مع النضج.
- ٦- تغير قوام الثمار من صلب إلى رخو (باستثناء التمور الجافة).
- ٧- فقد الثمار للماء، حيث يقل المحتوى المائي للثمار مع النضج فمثلا يقل المحتوى المائي لثمار الصنف دقلة النور من ٨٥٪ في مرحلة الخلال ليصل إلى ٤٥٪ في بداية مرحلة الرطب وإلى نحو ٢٠٪ في مرحلة التمر.

هنا نعرض إلى أهم الخصائص التي تتغير باختلاف مرحلة النضج ونوع التمور، ومنها:

(١) تفاوت كتلة الثمار مع النضج

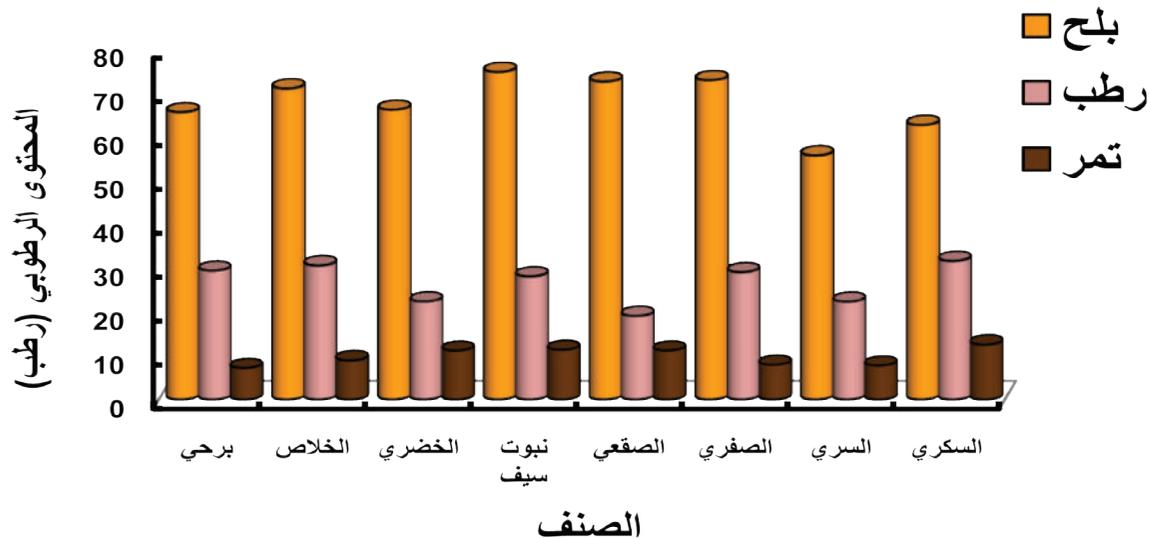
انخفضت قيم كتلة الثمرة في مرحلة الرطب مقارنة مع نظيراتها في مرحلة البلح وكذلك انخفضت في مرحلة التمر عن نظيراتها في مرحلة الرطب (شكل ١)، ويعزى ذلك بطبيعة الحال لانخفاض محتواها الرطوبي كعامل أساسي.



شكل (١). مقارنة القيم المتوسطة لكتلة الثمرة (جم) لثمانية أصناف من التمور في مراحل البلح والرطب والتمر.

(٢) المحتوى الرطوبي

يتبين من شكل (٢) وضوح التباين الكبير لقيم المحتوى الرطوبي بين مراحل النضج المختلفة. ويلاحظ أن قيم المحتوى الرطوبي لمرحلة البلح أعلى بمقدار ١٥-٢٤ أضعاف تلك التي للتمر. وتقع قيم المحتوى الرطوبي للرطب بين مرحلتي البلح والتمر وإن كانت أقرب لقيم التمر. ويلاحظ على صنف الصقعي أن الفروق للمحتوى الرطوبي بين الرطب والبلح لم تكن كبيرة بنفس مقدار الأصناف الأخرى مما يبين صعوبة تحديد المرحلة الانتقالية الفاصلة بين الرطب والتمر.



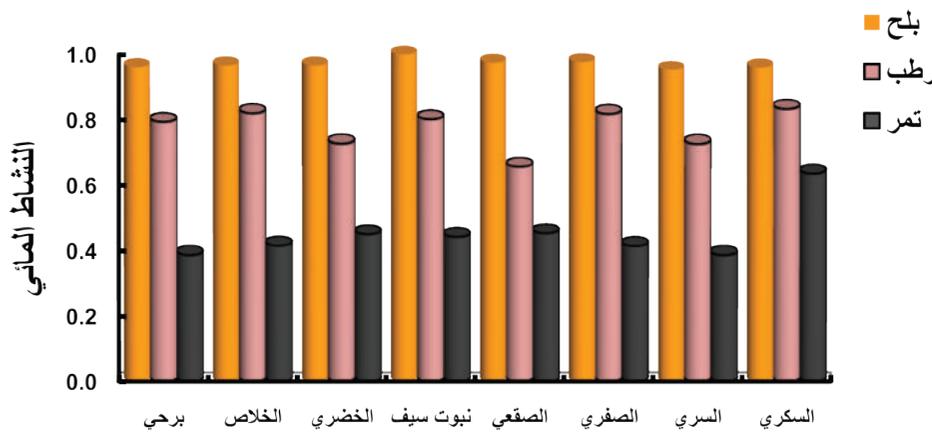
شكل (٢). مقارنة القيم المتوسطة للمحتوى الرطوبي (على أساس رطب، % لثمانية أصناف من التمور في مراحل البلح والرطب والتمر.

(٣) النشاط المائي

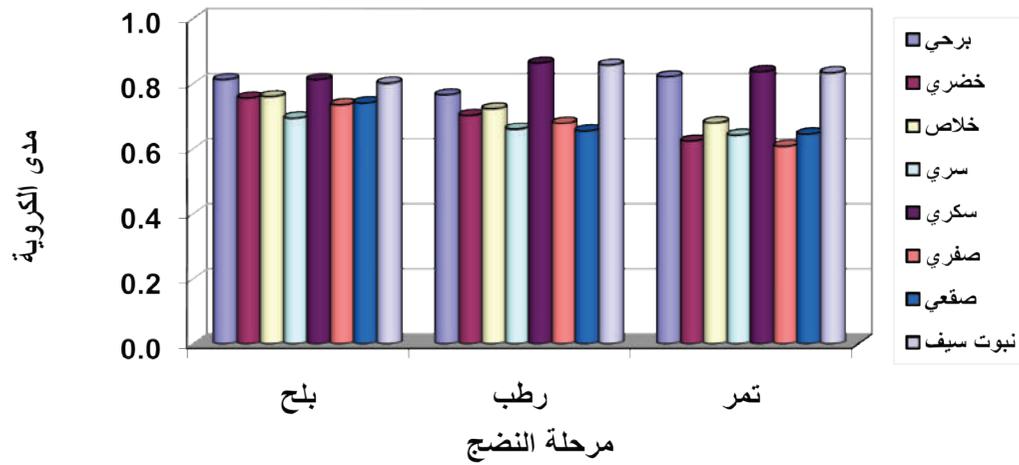
مصطلح النشاط المائي هام في تخزين الثمار ومدى قابليتها للفساد، وهو يعبر عن مدى ارتباط الماء بأنسجة الثمار. من شكل (٣) يتضح أن البلح كان الأعلى قيمة للنشاط المائي مقارنة بالرتب والتمر. ومن المعروف أن قشرة البلح أقوى متانة من الرطب وهذه القشرة تحمي المنتج من بعض التأثيرات الخارجية خاصة

نشاط الأحياء الدقيقة والأكسدة المسببة للفساد. ويلاحظ سرعة فساد لب البلح وتلونه عند قطع أو تقشير الثمرة. أما الرطب فيتعرض لفساد سريع نتيجة لهشاشة قشرة الثمرة وكذلك طبيعة التكوين الكيميائي لنسيج الرطب. أما لمرحلة التمر فمن المعروف أن فترة صلاحيتها أطول بكثير من المراحل الأخرى خاصة إذا كانت ظروف التخزين ملائمة. وهذا يرجع لعاملين الأول انخفاض قيم المحتوى الرطوبي والنشاط المائي والآخر زيادة تركيز السكر في ثمار التمر (ما بين ٦٧,٠ إلى ٨٣,٠٪).

شكل (٣). مقارنة القيم المتوسطة للنشاط المائي لثمانية أصناف من التمور في مراحل البلح والرتب والتمر.



شكل (٤). مقارنة القيم المتوسطة لمدى الكروية لثمانية أصناف من التمور في مراحل البلح والرتب والتمر.



(٤) الكروية:

يعتبر مدى الكروية معياراً مهماً لتحديد مدى قرب (أو بعد) شكل الثمرة من الشكل الكروي المنتظم. وتفيد هذه الخاصية في عمليات الفرز على أساس الشكل، وهي مهمة أيضاً كدليل على جودة الثمار. شكل (٤) يوضح متوسط مدى الكروية لثمانية أصناف من التمور لثلاث مراحل من النضج. يتبين من الشكل تميز ثمار السكري بمدى الكروية

العالي. وهذا مشهور عن السكري بكرويته ولكن هذه الطرق تبين مدى الكروية على أسس موضوعية. ويلي السكري صنف البرحي في ارتفاع مدى الكروية. كما يتبين أن صنف السري والخضري كانا أقل الكروية.

(٥) مكونات السكريات والسعرات الحرارية

يعطي جدول (١) البيانات المتوافرة عن مكونات هذه الثمار حيث يبين التفاوت في المحتوى الرطوبي (على أساس رطب) ونسب ونوع السكريات بين الأصناف وطوري البلح والتمر. ويلاحظ التفاوت الكبير في نسب السكريات بين الأصناف المختلفة وكذلك مراحل النضج. وتجدر الإشارة هنا إلى التفاوت في بيانات الدراسات المختلفة يرجع إلى ظروف الزراعة وخدمة النخلة وظروف تداول وتخزين الثمار بعد الجني. ويذكر الباحث الكيمياء (من العراق) قيم التغير في متوسط السعرات الحرارية وبعض المكونات الكيميائية للتمر (لكل ١٠٠ جم) في مراحل نضجها المختلفة. جدول (٢) يعطي السعرات الحرارية لمراحل نضج التمور، ويلاحظ ارتفاع السعرات الحرارية مع مرحلة تقدم النضج والذي يعود أساساً لانخفاض محتواها الرطوبي وبالتالي زيادة نسبة السكريات والمواد الصلبة الأخرى في التمور.

جدول ١. مقارنة قيم السكريات بأنواعها لبعض أصناف التمور لمرحلي البلح والتمر (من عدة مصادر بحثية).

الصف	المرحلة		السكر المتحول		السكر		إجمالي السكر		الرطوبي		المحتوى
	بلح	تمر	بلح	تمر	بلح	تمر	بلح	تمر	(% على أساس رطب)		
برحي	٤٦/٥٤	٤٦/٥٤	٧٦,٠	٩,٧	٠,٠	٢١,٨	٧٦,٠	٢١,٥	١٦,٣	٦٥,٤	
خضري	٥٠/٥٠	٥٠/٥٠	٧٦,٠	٥٤,٠	٠,٠	١٣,٠	٧٦,٠	٦٧,٠	٢٠,٧	٥٧,٢	
خلاص	٥٠/٥٠	٤٨/٥٢	٨١,٠	٥٢,٠	٢,٠	٩,٠	٨٣,٠	٦١,٠	١٢,٣	٦٦,٣	
سكري	٤٦/٥٤	٥٠/٥٠	٢٩,٠	٣٥,٠	٣٨,٠	٤٠,٠	٦٧,٠	٧٥,٠	١٢,٤	٦٢,٨	
سري	٥٠/٥٠	٤٧/٥٣	٧٧,٠	٦١,٠	١,٠	٤,٠	٧٨,٠	٦٥,٠	١٥,٥	٦٨,٤	
صفري	٥٠/٥٠	٤٧/٥٣	٨٠,٠	٦٠,٠	٢,٠	١٦,٠	٨٢,٠	٧٦,٠	٩,٦	٦١,٦	
صقعي	٥٠/٥٠	٤٨/٥٢	٧٩,٠	٦٢,٠	٠,٠	٨,٠	٧٩,٠	٧٠,٠	٢٦,٠	٦٤,١	
نبوت سيف	٥٠/٥٠	٤٩/٥١	٧٩,٠	٥٣,٠	٠,٠	١٤,٠	٧٩,٠	٦٧,٠	١٦,٦	٦٣,٨	

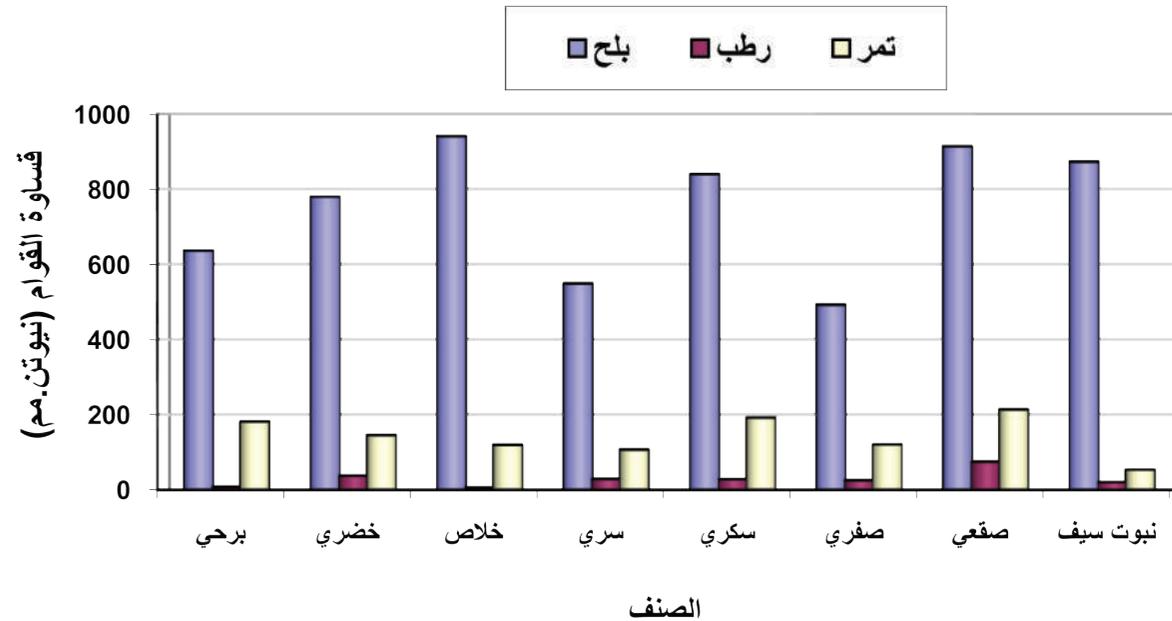
جدول (٢). متوسط قيم السرعات الحرارية وبعض المكونات التغذوية لمراحل نضج التمر.

مرحلة النضج	طاقة	بروتين	دهون	رطوبة	السكريات
بسر	٧٨	١	٠,٤	٦٠	٣٠٪ سكروز
رطب	١٥٦	١,٢	٠,٣	٤٥-٣٥	٤٥٪ سكروز+ مختزلة
تمر (جاف)	٢٣٣	٢,٤	٠,٤	٢٥	٦٥-٧٠٪ مختزلة
تمر (نصف جاف)	٢٧٤	٢,٥	٠,٥	٣٠	٦٠٪ مختزلة

لتصميم وتشغيل عديد من عمليات المناولة والمعالجة والتصنيع يتعين معرفة أو إيجاد خواصها الميكانيكية. فعلى سبيل المثال، في عملية كبس التمر يتعين تحديد تفاصيل التقييم الموضوعي للتمر المكبوسه بإيجاد خواصها الميكانيكية والتي ستحدد بدورها الحمل الأقصى المسموح به لتفادي التلف الميكانيكي وتمزق أنسجة التمر المكبوس.

أما بالنسبة لقيم القساوة فنجد أن هناك فروقاً معنوية بين مراحل النضج الثلاث بشكل أوضح مقارنة بالخصائص الميكانيكية السابقة كما يلاحظ من شكل رقم (٤-٢-٦). فنجد أنه زادت قيم الشغل اللازم للوصول إلى نهاية الكبس للبلح عن تلك للتمر إلى عدة أضعاف بينما مقارنة بالرطب فيزيد شغل البلح عن ١٨٠ ضعفاً شغل الرطب لصنف الخلاص. وهذا يؤكد أهمية التعامل بحرص عند تصميم نظم المداولة والنقل والتصنيع للتمر حيث يتحتم أخذ أطوار النضج بعين الاعتبار خاصة للرطب. كذلك يجب الأخذ في الاعتبار دراسة تأثير ظروف التخزين من درجة حرارة ورطوبة نسبية وفترة زمنية على جودة وخصائص تلك المنتجات.

وجد قيم القوام لمرحلة البلح هو الأعلى ويليه مرحلة التمر ومن ثم الرطب. ويبرز التفاوت الأكبر بين مراحل النضج المختلفة في صنف الخلاص فنجد على سبيل المثال أن معامل المرونة للبلح حوالي ٣٠ ضعف ذلك للتمر بينما هو ٣٥٠ ضعف للرطب. ونجد بشكل عام أن قيم الخواص الميكانيكية لمرحلة التمر تقع بين مرحلتَي البلح والرطب، وإن كانت أقرب للرطب منها للبلح. كما يبين شكل (٥) مثالا للتفاوت الكبير بين منحنيات السلوك الميكانيكي لمراحل النضج المختلفة لثمرة السكري. تحدث العديد من التغيرات الفسيولوجية، الكيميائية، والطبيعية للثمار من مراحل البلح إلى الرطب إلى التمر والتي تسبب تفاوت صفاتها المختلفة ومنها الخواص الميكانيكية. يرجع تفاوت قيم هذه الخواص الميكانيكية بين مراحل النضج المختلفة إلى عدة عوامل منها الصنف، المحتوى الرطوبي، التركيب الكيميائي خاصة نسب السكريات وأنواعها، حجم وشكل وكثافة الثمار، حجم الفراغ بين قشرة الثمرة الخارجية واللب، ظروف الخدمة والزراعة والقطف والتداول والتخزين.



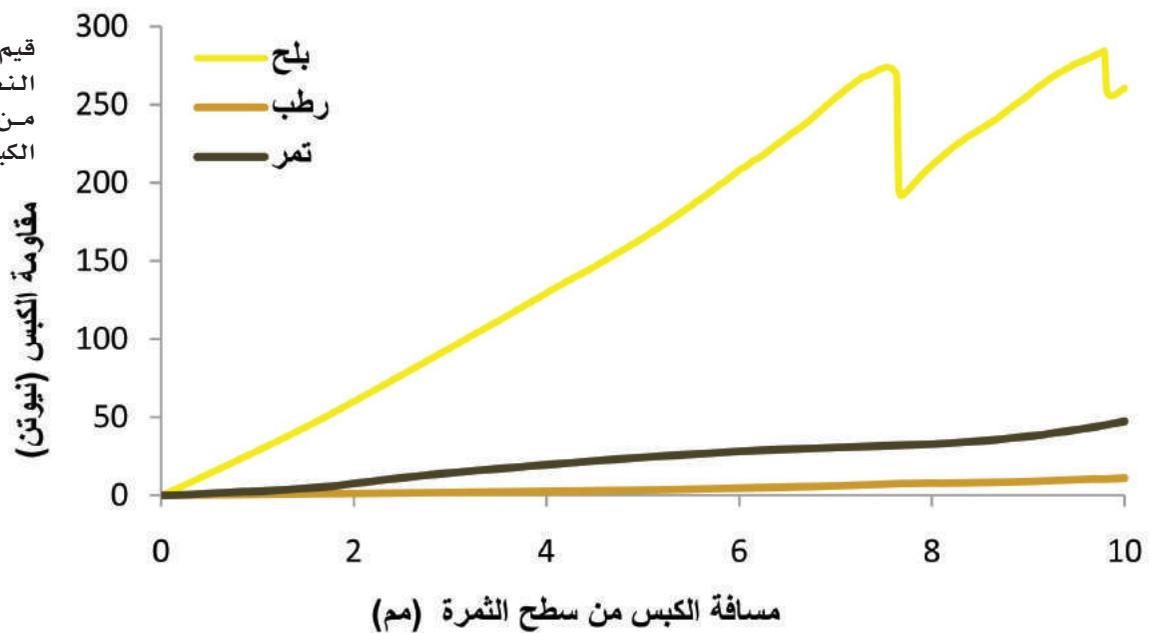
شكل (٥). مقارنة منحنيات القوة مع التشوه أثناء الكبس أحادي المحور للثمرة الكاملة لصنف السكري بين أطوار النضج.

اللون

من المعروف أنه بعد اللون الأخضر (مرحلة الخلال) يتحول اللون حسب الصنف إلى الأحمر (والذي يعود إلى صبغة الأنثوسيانين) أو الأصفر (والذي يعود إلى صبغة الفلافونول)، وإن كان الأخير لأكثر أنواع التمر وأشهرها. أمثلة على اللون الأصفر للثمار للأصناف: خلاص وسكري وبرحي ودخيني بينما الأصناف ذات اللون الأحمر تشمل العجوة والحلوه والخضري والخنيزي. ويمكن قياس لون الثمار إما بالتقييم الحسي (رؤية الإنسان وتقديره) كما في الجني والفرز اليدوي أو يمكن ذلك بالتقنيات الحديثة بقياس اللون بواسطة الأجهزة المتوافرة حالياً. يمكن التعبير عن قيم اللون للثمار بالمعاملات L^* والذي يعبر عن مدى الابيضاض أو النضج/العتمة (whiteness or brightness/darkness)، و a^* الذي يعبر عن الاحمرار/الاحضرار (redness/greenness)، و b^* الذي يعبر عن الاصفرار / الزرقة (yellowness/blueness).



شكل (٦). مقارنة قيم القساوة بين مراحل النضج لثمانية أصناف من ثمار التمرور أثناء الكبس أحادي المحور.



إضافة إلى هذه المعاملات الأساسية فقد تم التعبير عن اللون كذلك بالفرق الكلي في اللون (Total color difference) (ΔE) ودرجة اللون (Chroma) وزاوية تدرج اللون (Hue angle) ومؤشر التحول البني (BI (Browning index)) وهكذا يمكن استخدام معايير عديدة لقياس الخواص الهندسية للمنتجات كميّار للجودة وتحديد مرحلة النضج والطرق المثلى للجني والتداول والتخزين. وهذه ستعكس على جودة المنتج التي يبتغيها المستهلك وللمصنع في معايير على أساسها تحدد جودة المنتج. وهذا مما يتطلب أبحاثاً إضافية مركزة للوصول إلى أن تسوق التمور وبمراحل نضجها المختلفة محلياً بأعلى جودة وأن تصل تمورنا إلى مصاف منتجات الفاكهة على المستوى الدولي. فهل نعمل سوياً ونراهن على أن تكون تمورنا منتشرة في الأسواق العالمية وبتنوع أصنافها ومراحل نضجها؟

النخيل و التمر
palm & dates

رمضان ١٤٣٠ هـ



خصم ١٠% لحامل هذا الإعلان

مصنع أمل الخير للتَمور



المملكة العربية السعودية :

المنطقة الوسطى :

الرياض :

- ١ - المعرض الرئيسي بموقع المصنع على طريق الرياض - الخرج الجديد قبل نقطة التفطيش .
- ٢ - شارع السويدى العام - بجوار مخابز المملكة - ت : ٠١/٤٢٤١٦٩٤
- ٣ - الروضة شارع خالد بن الوليد تقاطع شارع حفصة بنت عمر مقابل مركز الفيصل للملابس - ت : ٠١/٢٣٥٢٥٤٧
- ٤ - الدائري الجنوبي حي المنصورة مقابل قاعة التهانى للإحتفالات - 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 الشميسى التجارى - ت : ٠٢/٦٧٧٢١٩٢
- ٢ - حي الصفاء - تقاطع التحلية مع شارع الأمير متعب (الاربعين سابقا)
- ٣ - بجوار البنك السعودى الفرنسى - ت : ٠٢/٦٧٢٩٦٨٥
- ٣ - حي الثغر - شارع باخشب .

مكة المكرمة :

- ١ - حي العوالى - شارع إبراهيم الجفالى -مقابل مسجد العساف - ت : ٠٢/٥٥٧٢٥٥٨
- ٢ - حي العزيزية - سوق السلام التجارى - ت : ٠٢/٥٦١٢٢٤٥

المدينه المنورة :

- ١ - حي الربوه شارع الاربعين .

الطائف :

- ١ - طريق المطار - حي الفيصلية - مقابل مستشفى العدوانى العام والنقل الجماعى - ت : ٠٢/٧٣٤٤٤٩٢
- 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 اماسى - ت : ٠٣/٨٢٢٦٤٤٠

الخبير :

- ١ - الثقبه - 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

الباحه :

- ١ - حي 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 التفطيش



ملف العدد



بريدة

إقرأ داخل الملف

لقاء العدد

34



الرحالة محمد بن ناصر العبودي في عوالم النخيل

السكري

40



مصنع العدد

48



الشيخ أحمد بن عبد الله النفيسي

مزرعة العدد

44



النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠ هـ

Buraidah

تميز مدينة بريدة،
الجوفية ووجود الواحات الزراعية
الغنية التي تمتد المملكة والخليج
العربي بأفخر وأجود أنواع التمور
ومنها السكري و الخضروات
والفواكه.

بريدة.. أكبر مدينة تمر في العالم

السكان

يقدر عدد سكان بريدة ٦٧٠ ألف نسمة ١٤٢٩هـ، ٨٠٪ منهم سعوديون. عرف ان اهل سكان المنطقة وقوفهم مع الملك عبد العزيز ومساعدته في تاسيس سلطنة نجد والحجاز. تعتبر مدينة بريدة من المدن الكبيرة والمشهورة في المملكة . ويسكنها الكثير من العرب والأجانب. وفي السنوات الأخيرة توسعت بريدة بشكل ملحوظ وكثر الوافدون إليها وذلك لطلبهم الراحة النفسية والبدنية في أجوائها وأجواء ضواحيها ويشتهر في بريدة أيضا اكالات شعبية مشهورة مثل الكليجة والقرصان والمرقوق والجريش وأيضا تشتهر بالتمور واهل بريدة مشهورون بالكرم وتمسكهم بالعادات والتقاليد واللهجة المحلية ويشتهر اهل بريدة بتمسكهم بالدين ورفعة مقامهم لدى الحكومة السعودية.

المساجد آخر إحصائية من الأوقاف بريدة.. المساجد التابعة للأوقاف هي ١٢٥٠ مسجد. كما أنها أخرجت العديد من العلماء والمشائخ منهم الشيخ عمر بن سليم والشيخ سليمان بن عبد الرحمن العُمري امام وخطيب المسجد النبوي الشريف والشيخ صالح البليهي والشيخ سلمان بن فهد العودة والشيخ صالح الفوزان و الشيخ صالح اللحيدان والشيخ صالح بن حميد والشيخ عبد الكريم الخضير والشيخ صالح الخريصي والشيخ حمود العقلا الشعبي والشيخ سليمان العلوان وغيرهم.

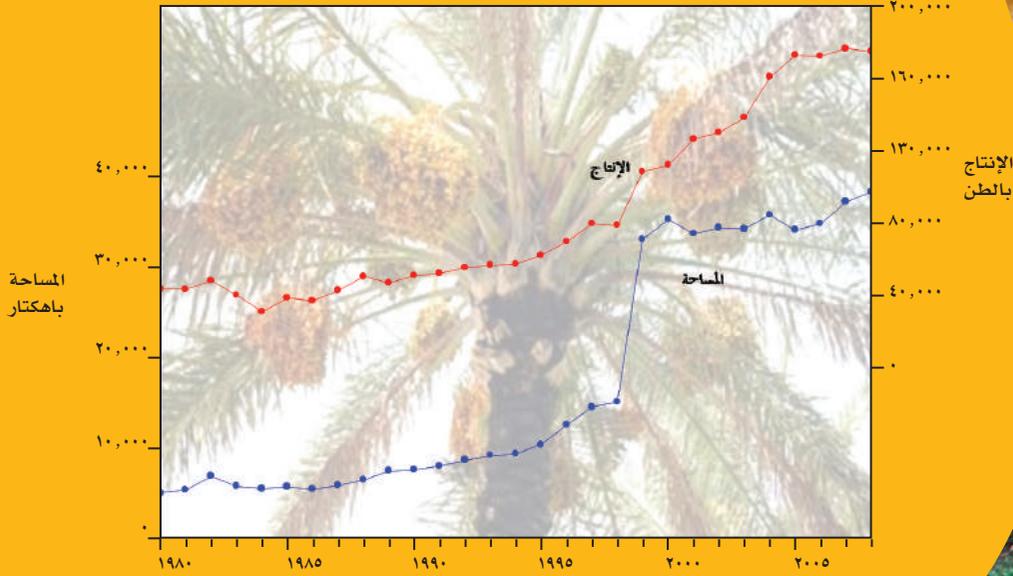
الزراعة وبريدة

تقع بريدة وسط إقليم زراعي واسع يعد أكبر المناطق الزراعية فهي تملك حوالي ٢٠٪ من مساحة الأراضي الزراعية بالمملكة. وتعتبر بريدة سلة غذاء المملكة لما تملكه من مزارع ضخمة لإنتاج القمح والخضار والتمور. وفيها أكبر مشاريع الدواجن وإنتاج البيض وتصدر كميات كبيرة من منتجاتها لجميع مدن المملكة ودول الخليج

بريدة هي مقر الإمارة في منطقة القصيم، وهي مدينه تجارية وتقع بريدة على هضبة واسعة تنحدر من الغرب إلى الشرق بمعدل بسيط. وتقع تحديدا في اواخر منطقة نجد وتقريبا في وسط منطقة القصيم، وهناك بعض المنخفضات التي تقع بين التلال والمرتفعات الرملية، وبعض تلك المنخفضات أراضي زراعية خصبة جدا بسبب سهولة استخراج المياه من باطنها المغطى بطبقة من الصخر الكلسي والجبسي ومن جانب المناخ فمناخها بوجه عام قاري (صجراوي)، نظرا لإحاطة المسطحات الرملية بها ولقلة أمطارها ، فهي حارة صيفا، باردة شتاء قليلة الرطوبة النسبية، وتسودها الرياح الشمالية التي تعمل على خفض الحرارة في الصيف، والشمالية الشرقية التي تعمل على خفض الحرارة في الشتاء. وتقدر مساحة مدينة بريدة حاليا بحوالي ٢٠٠٠ كيلومتر مربع.

سبب التسمية

إذا كان بعض اللغويين قد قالوا : بأن الأسماء لا تملأ، إلا أن بعض الباحثين يههمهم السبب وقيل سميت بريدة بهذا الاسم لبرود مائها وقيل كانت روضة تتجمع فيها المياه فتنبت البردي سنة الفرقة في بريدة حدثت عام ١٢٧٦هـ، وقد هطلت أمطار عظيمة في بريدة في هذه السنة حيث اجتاحت السيول القصيم وهدمت البيوت فكان الناس يستغيثون الله أن يمسك السماء، فتعطلت الدراسة وسقطت البيوت وخرج الناس إلى البراري يفتشون الأرض ويلتحفون السماء حيث كانوا يخيمون بالقرب من مستشفى بريدة المركزي حاليا لأنه مكان مرتفع والغني في تلك الفترة من يملك بساطا يرفعه بأعواد يتوقى المطر ولقد استمرت الأمطار أربعين يوم وفيها سقط الجامع الكبير ببريدة من المطر.



واختيار بعض من أصناف التمور ذات الإنتاجية العالية.

ملاحظات على هذه الفترة:

- أكبر مساحة كانت في سنة ٢٠٠٨ م حيث بلغت ٢٨٣٥٩ هكتار وأقل مساحة كانت في بداية الفترة سنة ١٩٨٠م فبلغت ٥١٤٧ هكتار وكانت أعلى نسبة مساحة إلى المملكة ٢٤,٨١٪ عام ٢٠٠٠م.
- بلغت أعلى كمية إنتاج ١٧٦٥١٦ طن سنة ٢٠٠٧م وبلغت أقل كمية إنتاج ٣١٢٨٦ طن سنة ١٩٨٤م وبلغت أعلى نسبة إنتاج إلى المملكة ١٧,٩٧٪ سنة ٢٠٠٧م.

- انخفضت إنتاجية التمور بحسب الإحصاءات من ٨,٥٣ طن/هكتار سنة ١٩٨٠م إلى حوالي ٤,٥٦ طن/هكتار سنة ٢٠٠٨م وقد يرجع السبب إلى ذلك إلى عدم استخدام المزارع لكامل المساحة في زراعة النخيل وعدم قدرته على التخلص من هذه المساحة وكذلك بعض المزارعين يزرعون النخيل لبيعه كزينة أو فساتل لمزارع أخرى.
يتضح من خلال الفترة ١٩٨٠ إلى ٢٠٠٨م أن هناك زيادة في المساحة المنزرعة من التمور بالمملكة العربية السعودية من ٦١٦٢٨ هكتار في عام ١٩٨٠م إلى ١٥٧٠٧٤ هكتار عام ٢٠٠٨م، بزيادة قدرها ٢٥٤,٩٪ عن سنة ١٩٨٠م وكان متوسط نسبة المملكة إلى إجمالي العالم ١٢,٥٪ خلال فترة ١٩٨٠ إلى ٢٠٠٧م. وبالنسبة للإنتاج فقد تزايد إنتاج التمور من ٣٥٠٩٧ طن عام ١٩٨٠م إلى ٩٨٦٤٠٩ طن عام ٢٠٠٨م بزيادة قدرها ٢٨٢٪ وكان متوسط نسبة الإنتاج إلى العالم ١٢,٥٪ خلال فترة ١٩٨٠ إلى ٢٠٠٧م. وهذا دليل على اهتمام المملكة والمحافظة على هذه الثروة الوطنية وذلك للمحافظة على أحد مصادر الأمن الغذائي بالمملكة.

ملاحظات على هذه الفترة:

- أكبر مساحة كانت في سنة ٢٠٠٨ م حيث بلغت ١٥٧٠٧٤ هكتار وأقل مساحة كانت في سنة ١٩٨٢م فبلغت ٥٥٤٨١ هكتار.
- بلغت أعلى كمية إنتاج ٩٨٦٤٠٩ طن سنة ٢٠٠٨م وبلغت أقل كمية إنتاج ٣٤٣٨٥٦ طن سنة ١٩٨١م.
- ارتفعت إنتاجية التمور بحسب الإحصاءات من ٥,٦٨ طن/هكتار سنة ١٩٨٠م إلى حوالي ٦,٢٨ طن/هكتار سنة ٢٠٠٨م وذلك دليل على تحسن الإنتاجية من خلال استخدام الأساليب الحديثة في الزراعة.



العربي. وتعد سوق التمور في بريدة الذي تجلب إليه إنتاج مزارعها والذي يبدأ في أواخر أغسطس إلى نهاية سبتمبر أكبر أسواق التمور في العالم وفق ما انتهى إليه الخبراء والمراقبون في ذلك كما يعد سوق الإبل فيها أكبر أسواق الإبل في العالم

تحدث عدد من الكتاب العرب والأجانب عن مدينة بريدة في القديم والحديث: وقال حافظ وهبة: وهي من المدن النجدية وأحسنها نظاما ونظافة وطرقها أوسع من طرق الرياض القديمة ومن طرق أكثر البلدان النجدية وقال لوريير: بريدة مدينة في نجد وقال توتشل: وهي في الحقيقة أحد مراكز نجد البعيدة والمشهورة، وهي من أنظف الأسواق النجدية وأكثرها تجارة وحركة، ويعتقد أن بريدة تملك سوق للإبل كبير وقال أمين الريحاني: بريدة مدينة تجارية ليس لأهلها وقت إلا للتجارة والصلاة.

تطور مساحة وإنتاج النخيل في منطقة القصيم

يتضح من خلال الفترة ١٩٨٠ إلى ٢٠٠٨م أن هناك زيادة في المساحة المنزرعة من التمور بمنطقة القصيم من ٥١٤٧ هكتار في عام ١٩٨٠م إلى ٢٨٣٥٩ هكتار عام ٢٠٠٨م، بزيادة قدرها ٧٤٥٪ عن سنة ١٩٨٠م وكان متوسط نسبة مساحة القصيم إلى إجمالي المملكة ١٥٪ خلال هذه الفترة. وبالنسبة للإنتاج فقد تزايد إنتاج التمور من ٤٣٩٠٦ طن عام ١٩٨٠م إلى ١٧٦٥١٦ طن عام ٢٠٠٨م بزيادة قدرها ٤٠٢٪ وكان متوسط نسبة الإنتاج إلى المملكة ١٢,٥٪ خلال هذه الفترة. وهذه الزيادة راجعة إلى عدة عوامل منها الدعم المقدم من الدولة للنخيل وتضاعف المساحة المزروعة واستخدام التقنية الحديثة



بإعارة كريمة من اللجنة الإعلامية لمهرجان

بريدة ممثلة في سعادة الدكتور محمد المشوح واحتفاء من سعادة الأستاذ إبراهيم الربدي رئيس المجلس البلدي والإعلامي المتألق يزيد المحيميد لأسرة مجلة النخيل والتمور فقد أتيحت تغطية الفعاليات المتميزة هنا بعض صورها، والتي سيتم استعراض فعاليتها في عدد قادم بإذن الله.



لقطات من سوق الحراج ببريدة



أوضح سبب تسمية "نبته سيف" .. وأورد قصص تهافت الناس على التمرفي الخارج..

العبودي: نخلة السكرية سيدة التمور .. وسحبت البساط من الشقراء

طاف الرحالة محمد بن ناصر العبودي في عوالم النخيل، وفتح باباً على الماضي القريب ليمنح القراء جولة «تمرية» يظهر فيها مكانة التمرفي السابق وأهميته الكبيرة في المجتمع، وكيف كان يتداوى الناس به، كما عرج على أنواعه مثل «السكريه والبرحيه ونبته علي والسباكه وأم كبار وونانه»، وانحاز إلى نخلة السكرية، معتبراً إياها «سيدة التمرف» لأن رطبها لين إلا أنه انتقد «بسرتها» بعدم اللذة.

الشيخ محمد بن ناصر العبودي في سطور
ولد الشيخ محمد بن ناصر العبودي في القصيم (بريدة) عام ١٣٤٥هـ.
من رواد أدب الرحلات في المملكة (أكثر من ٢٠٠ كتاب في الرحلات).
حاز على ميدالية الاستحقاق في الأدب عام ١٣٩٤هـ (١٩٧٤م)، وعضو شرف الجمعية الجغرافية السعودية.
عمل مديراً للمعهد العلمي في بريدة عام ١٣٧٣هـ وحتى ١٣٨٠هـ.
الأمين العام للجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة عند افتتاحها.
الأمين العام للدعوة الإسلامية عام ١٣٩٤هـ.
الأمين العام المساعد لرابطة العالم الإسلامي عام ١٤٠٢هـ.



توقف الراحلة العبودي عند بعض القصص التي شهدها بنفسه، ورأى كيف يتهافت الناس في الخارج على التمر، إضافة إلى نصح الأطباء بالتمر لمعالجة المجاعة التي حدثت في أفريقيا، بعد أن انحبس عنهم المطر لعدة سنوات... العديد من القصص والمعلومات تجدونها في الحوار التالي :

بداية، هل للتمر حضور في مقالاتك ونشاطاتك المعرفية؟

نعم عقدت فصلا عن التمر في معجم بلاد القصيم وتحدثت فيه عن النخل في القصيم لكن هناك أشياء كثيرة ما ذكرت لها لأن الكتاب ليس إحصائياً، كما طبعت لي عدة كتب لغوية كلمات كتب فيها أشياء كثيرة عن النخيل منها كتاب مآثورات شعبية عن النخل كما أظن ولست متأكداً.

هل هناك إصدار عن النخلة في الأدب أو التراث؟

أنا لم أصدر كتاباً عن النخل ولكن عندي معجم سميت به معجم الشجر والنبات عند العامة وفيه فصل عن النخيل ومشتقاتها وهذا الكتاب له علاقة بوالدكم الكريم فقد صدر الأمر أو الموافقة لجمعية الثقافة والفنون على إنشاء معجم للنبات في المملكة العربية السعودية واختاروا له أشخاص كنت واحداً منهم، إضافة إلى الشيخ عبدالله بن خميس والشيخ محمد الحمدان وحسين بن جريد وسعد بن جنيدل وكنت معهم، فنحن بدأنا ولكننا لم نكمل وما كتبه الوالد وضعه في صبا نجد أما أنا فوضعت ما لدي في هذا المعجم وأكثر من الحديث عن النخيل، كما كتب غيري عن النخيل خصوصاً في العراق، إذ كتب عن النخل وأسمائها ولكن الأحداث الأخيرة التي حدثت في العراق إضافة إلى الاضطرابات والحروب التي كانت قبل عشرين عاماً، إذ أثرت على ثروة النخيل هناك وأصابها إصابة بالغة، لأن النخل تكثر في انهار البصرة، وربما سمعوا بالمثل «إذا جاء نهر الله بطل نهر معقل المراد» وذلك لأن البصرة واقعه على طرف الخليج ولكن يصب عندها بحر العرب ويجتمع في القرنة التي هي قريبة من دجلة والفرات، فالعراقيون يحضرون الأرض مسافة قليلة ويضعون النخل فإذا أرجع ماء البحر، مياه شط العرب دخلت في هذه الأنهار فأصبحت شبكة، هذا النهر مستقيم ورئيسي من هنا حضر الكثير، ومنهم الصحابي يعقل بن يسار- رضي الله عنه - فقالوا إذا جاءنا الله بطل نهر معقل فهذه الأنهار تغيرت في الحرب حرب العراق مع إيران والنخيل شاهدها بعد أن انتهت الحرب لان الحكومة العراقية منعت وفد من المملكة فذهبنا للفاو في جنوب البصرة فرأينا أكثرها مات لأنه يحتاج أولاً إلى عناية ويحتاج إلى من يزيل الرواسب التي تكمن فيه وهذه لم تزال، الآن يقال أن عندهم مشروع وان هذا المشروع يقصد منه تنظيف هذه الأنهار حتى تصبح هذه الأنهار كما كانت عليه.

هناك العديد من منتجات النخلة التي وللأسف لا تستخدم حالياً، ما رأيك في ذلك؟ وهل بالإمكان إعادة استخدامها أم أنها تعد مجرد تراث قديم علينا نسيانه؟

بالنسبة لما يستفاد من النخلة لا يوجد شيء يرمى دون فائدة حتى في الأشياء الغير محبوبة، الأمر كما تفضلتم به أن جميع ما تنتجه النخلة أو ما يتصل بها يستفاد منه، فالأمر كما تفضلتم جميع ما تنتجه النخلة أو ما يتصل بها يستفاد منه، وكان هناك شيء في السابق يسمى الرطيب وهو العسبان الرطبة كانوا يجلدون بها المخالفين سواء المخالفين ديناً كمن يقع في تهمة

الزنا يجلد ويحضرون الرطيب ويجلدونه به والسبب أن رطيب النخلة ليس دقيقاً يجرح وإنما هو ثقيل يؤلم لكنه لا يجرح، كما أن الرطيب دخل حتى في الغزل فكثير من الشعراء يشبهون قرون الفتاة الطويلة (جدائلها) بالرطيب وهذا شيء معروف. المهم في الأمر انه لا يرمى شيء من النخلة فأول شيء النوى كان الناس موجود عندهم في كل بيت أنا اعرف والدي -رحمه الله- كان عنده ما يسمى ذر و العبس ويعني صحن ضخم من الحجارة منحوت - يضعون عليه الماء فينتفخ النوى فيكون سهل الأكل أي تحت أسنان المعزة فتأكلها.

والخوص هذا يستفاد منه في أشياء لا يعرفها الناس فانا اذكر عندما كنت صغيراً أرى نعال النساء من الخوص - داخل البيت مثل الشبشب حالياً لأنه ما كان فيه النظافة العادية فالمرأة إذا توضأت من «البيبر» في بريده لا تستسيغ أن تمشي على أرض ربما بال عليها الأطفال فتلبس نعال خوص ثم تأتي للصلاة فتفرش الحصى وهو من الخوص مثل سجادة الصلاة ولكنه من الخوص، إضافة إلى المنسفة التي يطيب وينظف عليها، إذ نضع عليها القمح إذا أردنا أن ننقيه ثم ترفعها المرأة وتنزلها حتى تطير الأشياء الدقيقة مع الهواء والباقي يرسب يعني ليست للطعام لكنها تسفها تسيف ويسمونها المنسفة، وبطبيعة الحال فالمنسفة غير المنسفة، إذ المنسفة كناية عن الطعام وهو معروف وله مكان أيضاً السفرة التي هي بمنزلة «الصماط» هذه كلها من الخوص ولكنها تكون مستديرة، هنالك أيضاً المراوح فلا توجد المراوح الكبيرة ولا يد لكل شخص من أن تكون معه مروحة في الصيف إلا القاضي لأن القاضي يستعمل المروحة في ضرب المعاند من الخصوم هذه ليست من مواصفات الأدب لكن إذا جاء اثنين يتخاصمان فقال القاضي ماذا تقول يا فلان فيقول والله هذه دعواي كذا وكذا فيقول القاضي ماذا تقول أيها المدعي عليه فيرد الدعوى فلا يصبر المدعي بل يقاطعه فالقاضي يقول اذكر الله واسكت فإذا لم يذكر الله ولم يسكت ضربه القاضي بالمروحة لأنها لا تؤلم وإنما تشعر الإنسان بان القاضي غضبان. كما أن هناك أمور كثيرة مثلاً موضوع الجريد يسمى أذوابه يعني العسيب إذا شالوا جزئه (جذعه) بقي جزئه النخين بقي بس ما يسمى أذوابه هذه يستفيدون منه بأشياء كثيرة جداً لا يتصورها الإنسان في وقت لا يوجد فيه كهرباء وفي بعض القرى لا توجد سرج يستعملوها للإنارة، فأنا أعرف واحد يقال له «بن سيف» يقول أنني ذهبت لأحد القرى في القصيم و ما كان عندهم «سرج» فأتوا بفوايط يوقدون في أطرافها النار وإذا انتهت تكون الثانية جاهزة حتى تنتهي المراسم، كما أعرف واحد من أهل بريده من جيرانا (هذا قبل الكهرباء طبعا) قال لي في الصيف مدينة بريده القديمة أرضها الطينية - والبقيع أرضها رملية- فالرمل سهل للخشاش حتى يعيش فيه فصل الصيف الخشاش هذا يكون فيه عقرب يكون فيه خنفس، ويكون فيه أشياء ثانية فيقول في كل ليلة اخذ الذوابة أو طرف هذا العسيب أوقد فيها فيصير فيه ضرر وإذا شفت عقرب أو خنفسة بس ضغطت عليها وماتت فهي مكافحة لا تلوث البيئة فهي تقتل ولكنها لا تؤذي الآخرين، وهي طويلة جداً لا يتسع المقام لها.

هل الذوابة هي نفسها الخوص؟

مثل يقول: «فلان شمس على رؤوس الذوايب» إذا كان في عمر الثمانين وما أشبه بذلك لان الشمس إذا لم يبق على غروبها إلا القليل لم تر إلا على رؤوس الذوايب.

أعترم إصدار معجم عن النخيل



39

النخيل و التمر
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ



الأهم المنتجة بعد ان حل الجفاف بأفريقيا: لا علاج للمجاعة إلا بالتمر في استراليا وجدت عندهم مزرعة اسمها مكة (مكة فارم)

ضرورية، الآن الناس مع انتشار الثقافة والمعرفة صاروا يعودون إلى السكريات (إلى التمر) لأن التمر أودع الله فيه من الأغذية ومن الإنزيمات ومن الفيتامينات ومن المعادن مالا يتصوره الإنسان ونحن عرفنا من هذا الحكمة من كون التمرة متوفرة في جزيرة العرب التي لا توجد فيها أغذية بديلة، فجعل الله في هذه التمرة هذه المزايا، واذكر أن هيئة الأمم المتحدة بعد أن حل الجفاف بما يسمى الساحل الأفريقي (والمراد به ساحل الصحراء يعني الجنوب من جهة أفريقيا من جهة الصحراء الأفريقية) انحس عنهم المطر سنوات فلتحقهم جوع ومجاعة فالأطباء قالوا لهم لا علاج لهذه المجاعة إلا التمر لأن أفريقيا لا يوجد فيها طرق تسمح بوصول الناس إليهم في الغابات، فالطائرات الحوامة (طائرات الهليكوبتر) تحمل التمر وترميها على الناس وكل جائع يأكله بعد 4 دقائق يصل الجلوكوز إلى الدم وهذا أمر عجيب، واخبرنا الذين حضروا المجاعات أن الرجل في بعض الأحيان لا يعرف الأخ الشاب أو الأخوان الشبان لا يعرفون أنه مرت على نجد أوقات يموت الناس جوع فبعض أهل الخير يأتون بتمر و ييمرسونه في الماء ثم يأخذون بفنجان القهوة ويضعونه في قم الميت من الجوع اللي هو المستلقي وبعد خمس دقائق يفتح عيونه يعني يصل على طول ولكن لو كان من الأنواع الأخرى يحتاج إلى زمن طويل .

هل هناك قصص أخرى لمستم فيها تلف الأبناء أو أبناء هذه البلاد على التمور؟

القصص عن التمر ربما لا تنتهي لأن التمر هو الغذاء الرئيسي ونحن نعيش على التمر كما ترى ليس معنى ذلك ولله الحمد حتى قبل الرواج الاقتصادي أننا لا نأكل إلا التمر ولكن التمر أساسي إلا من كان فقيراً جداً ففقر مدقع فربما ما يأكل إلا التمر ولكن في الخارج يسألوننا هل معكم تمر؟ كثير من الأخوة المسلمين، لأنهم يعتقدون أن فيه بركة ونحن لا نقول أن تمرنا بالذات فيه بركة فنحن لا نعرف ولكن نقول اللهم بارك لنا في طعامنا ولا نقول هذا لكي يروج عندهم ولكن هذا اعتقادهم.

أنا اذكر شيء رأيته والله بنفسي ففي جنوب الهند أعطيت أحد الإخوان كيساً من التمر صغير فاخذ يرسل تمرتين وثلاث لكل بيت من أقاربه ثلاث تمرات لبيوتهم ويطلق الباب عليها واقسم بالله انه أعطى 42 بيت من الغد كله من هذا الكيس الصغير، بالنسبة للتمر هناك أشياء كثيرة من القصص مثل قصة نبتة سيف الذي اخذ يأكل ويقول: جعل سيف بالجنة لأنها حلوه ثم بعد ذلك لما ملا بطنه لم يستطع أن يهضمه فجعل يقول: جعل سيف بالنار لأنه حار عليه، ومن المعروف أن التمر فيه دبس يستخرج لأن اللغويين بعضهم أخطأ فقال ان الدبس عصارة التمر وهذا غير صحيح لأن الدبس ليس من عصارة التمر فهو يخرج من التمر حتى بدون عصر لكن عند خزن التمر يضغط على التمر حتى لا يتخلله الهواء لأنه اذا تخلله الهواء فسد فيضغط على الدبس الزائد فينزل تحت فيقال أن أعرابيا (طبعاً الأعراب مشهورين بأنهم في الأمثال يقولون (لو التمر عند البدو ماباعوه) هذا معروف لأن التمر له قيمة عندهم. وذكر الراقب الأصفهاني أن أعرابي أصيب بمرض في جنبه فذهبوا به إلى الطبيب (متطلب غير رسمي) فقال هذا أفضل حل له أن يؤخذ التمر ثم يوضع على جنبه، فقال الأعرابي: التمر على الجنب من الداخل أم من الخارج فقال له الطبيب من الخارج فقال له الأعرابي: من الداخل انفع لي لأنه يريد يأكل، فالتمر مثل ما تعلم يضعونه على

ما أنواع النخيل التي تحب زراعتها؟

النخيل التي أفضل أن أعرسها شخصياً، هي أنواع لأن النخيل غالباً ما يفرسها فلاح يريد أن يستفيد من ثمرتها، فهو يبحث عن الأنفس لأنه هو الذي يمشي عند الناس أو يبحث عن الأكثر طلع، في القديم كانوا يبحثون عن الأكثر ثمرة وأكثر ما يكون في القصيم وهي الشقراء، كما أن هناك أنواع أحسن من الشقراء خرجت مثل: السكرية والبرحية، فصار الناس الآن يفرسون السكرية والبرحية وأنواع أخرى جديدة وكنت أنا في السابق أعرس الشقراء لكن الآن الشقراء لا تغرس وهي طيبه وتمرها ممتاز ولكن غيرها أفضل منها مثل: السكرية والبرحية ونبتة علي والسباكة التي قلتها وأم كبار وونان هي كلها أشياء غريبة في مسالة الحلوة.

ما أنواع التمور التي تفضلها على مائدتك عندما يزورك الناس؟ وهل تفضلها كأصناف أو تفضل أن تكون بلح أو رطب أو نصف جافة أو مكنوزة؟

السكرية في هذا الموضوع هي سيدة التمر لان رطبها لين ولكن العيب فيها أن بسررتها ليست لذينة وليست فائقة اللذة (البسرة)، فالرطب ممتاز والتمر ممتاز ولكن مشكلتها الضميده فالضميد فيها يحتاج إلى عناية إذا لم تضمدها مضد جيد ما صارت جيدة وأيضاً هي خفيفة على أن ما فيها حرارة على البطن ولكن بعض الأطباء نظروا لحلاوتها الزائدة يقولون أن فيها سكريات أكثر من غيرها ولا تلائم من عندهم مرض السكر هذا الذي قيل.

مع تزايد وجود البدائل المغرية سواء شوكولاته أو بعض الحلويات التي انتشرت حالياً في المحال والمخابز والمعجنات، فأثرت على رغبة الناس وإقبالهم على التمر خصوصاً الأطفال، فما رأيك في ذلك؟

- هذا صحيح لأن الجسم يحتاج إلى مقدار من السكريات هذا لا بد منه فالناس فعندما تحسنت أحوال الناس الاقتصادية وكثر استعمال الشاي كانوا يكثر من السكر في الشاي إكثاراً لا يستساغ الآن صارت أجسام الناس تأخذ كفايتها من السكريات ولا يأكلون تمراً وحينما تسألهم يقولون والله الشاي يردي الهمة (يعني يضعف القوة وبعضهم يريد بالهمة علاقة الرجل بزوجته) والسبب في ذلك أن السكر الأبيض الذي يوضع مع الشاي ليس سكرًا طبيعياً إنما هو سكر صناعي كيميائي فهذا ضرره أكبر من نفعه وربما قيل انه ليس فيه نفع إلا أن سكرياته



لدغة العقرب حتى إذا أقسم أحدهم قال: والله ما عندنا ما نحطه على قرصة العقرب إذا لم يكن عنده تمر يعني أشياء كثيرة ..

سمعنا أن ابنتكم الكريمة، قامت بتأليف كتاب عن 100 طبق من التمور .. هل علقت عليه؟

لا. هذه ابنتي شريفة مثقفة ولها كتب باللغة الانجليزية غير الكتب بالعربية وعندها معجم الأغذية بالانجليزية والعربية مخلوط ولكن عندها كتب انجليزية وهي الآن تكتب في جريدة الرياض مقال أسبوعي عن التغذية وهي معروفة و عن طريق اهتمامها بهذا الأمر الفت كتاب التمر وهو جامع وموسوعي ليس لمجرد المعلومات أنا عندي معلومات لا احسن غير المعلومات لكن هي تذكر الطبخات والتعريف وتذكر الأطباق التي من التمر وأكثرها ربما يكون موجود .

نود أن نختم الحوار الذي تكرمتم به لنا بكلمة توجهها لمجلة "النخيل والتمور" الناشئة في الوقت الذي كانت فيه مجلة في العراق ثم توقفت ومجلة في أمريكا كانت في فترة محدودة وتوقفت ونحن نأمل أن تستمر هذه المجلة - فما توجيهك وكلمتك ختامية - حفظك الله ؟

- أنا لن ابدي توجيهها فانا لست في مقام التوجيه ولكن أنا ابدي رأيي وهو أن صدور المجلة في هذا الوقت يعد في الصميم وفي موعدها - وفي مكانها - وخصوصاً أن الناس حالياً بدأوا يعودون إلى الأغذية الطبيعية، في بريطانيا صاروا يعودون إلى أغذيتهم الطبيعية ولكن ليس فيها التمر إنما الأغذية الطبيعية، لأنهم جربوا أن السمنة انتشرت من هذه الوجبات السريعة والهامبرجر والبطاطس المقلية فالبطاطس المقلية تضر في بعض النواحي، فتعرف أن هذه المقلبات يقلونها الناس خارج البيت في زيت أحياناً يقلونه عشرين مرة فينتج عنها أضراراً كثيرة فبدا الناس يعودون للأغذية من بينها التمر، فانا اقترح عليكم أن تضيفوا باباً أو ركناً في هذه المجلة للفوائد الغذائية من التمر في كل مجلة وتستفيدون- تراجعون سواء مهتمين من غير الأطباء أو من الأطباء لأنهم يعرفون قيمة التمر. وصلى الله وسلم على نبينا محمد .

هل هناك أصناف مميزة من التمور توجد في الخارج ؟

- التمر مطلوب في الخارج وهذا عجيب فكثير من الأوروبيين يقبلون عليه ويشترونه بغالي الثمن، أنا ذهبت إلى استراليا فوجدت عندهم مزرعة اسمها مزرعة مكة (مكة فارم) يعني هو مزرعة نخيل قلنا من اين جاء لكم النخيل قالوا من أمريكا عن طريق المحيط الهادي بالسفن يعني ليس من البلاد العربية مما يدل على أن أصله عربي لأن كل النخل في أمريكا من البلدان العربية من الجزائر والعراق ويثمر بس ، لأنهم يعتنون به أكثر منا ومن عنايتهم بها أن كل نخله سموها اسما فواحدة كتبوا اسمها سعد الدين ولو سموها سعد الدين لكان أفضل هذه مؤنثة كل نخلة لها اسم ولوحه عليها باسمها وتاريخها وماذا تنتج وهكذا .

رغم أنها نوع واحد .. أليس كذلك؟

لا. لها أنواع فكل نخله يضعون لها معلومات حتى لو كانت نوع واحد، فأنا اشتريت عندما ذهبت إلى استراليا ومعني واحد مدير إدارة المؤتمرات في رابطة العالم الإسلامي اسمه الأستاذ رحمة الله بن عناية الله التركستاني اشترينا للتجربة كيلو التمر في استراليا بعشرين دولارا استراليا يعني 54 أو 52 ريال سعودي، وهو تمر رديء مثلما أرياب التمر الجيد الذي نعرفه لا نأكله، و كان وكيل الأمانة (كنت قبل الرابطة وظيفتي الأمين العام للدعوة الإسلامية في المدينة المنورة) فعندي وكيل سالم بن عبدالله السالم هو الوكيل في المرتبة الثالثة عشر فقال لي: انه جاني واحد اعرفه شفيق الرحمن عبدالله الداعية عينه الشيخ بن باز في استراليا وقال نريد تمرا فقال والله ما فيه تمر جيد، يريد أن يتاجر في هذا الرجل ويعطي نصيب من الريح مقابل تهيئته له لأنه لا يعرف كيف يشتري التمر فقال ما فيه عندنا إلا شقراء ومكتومي قال طيب خذه وحطه بكراتين وكتب عليه شقراء ومكتومي فلما وصلوا هناك عليه وكتب عليه شقراء ومكتومي وباعه في البقالات ولأنهم مأخذين تلفوني قالوا عطنا شقراء ومكتومي هذا تمر طيب ، (هذا كله تمر طيب ولكن لو ذاقوا السكري



لقطات من حفل تدشين موقع النخيل والتمور

النخيل و التمور
palm & dates

رمضان ١٤٣٠هـ



العلامة العبودي ومعشوقه



د. محمد بن عبدالله المشوق



العلامة محمد العبودي مولع بحب النخلة عاشق للنخيل حتى علمت منه شغفاً قديماً بها حتى صارت حاضرة معه في سفره وإقامته. ولعل تلك النخلة التي فتح عينيه عليها فور مقدمه إلى هذه الدنيا حيث كانت شامخة في وسط بيت والده والتي تحكي سنيها طويلاً تقادمت عليها فما زادها وهنا بل رسوخاً وشموخاً نحو السماء.

وقد ماتت هذه السكرية حرقاً على يد أحد المستهترين أو المهملين، وذلك أنه أوقد النار في قمامة حولها فكانت كبيرة فأكلتها وأحرقتها وماتت جمارتها، وإن كان بقي نبعها وهو الجزء الواقف الخشن من النخلة. وكان موتها حرقاً في عام ١٤٠٦هـ بعد أن عاشت مائة سنة إلا سنة واحدة، وقد حزنا على موتها مع ما أعطانا الله من الغنى، وما عوضنا عنها بعشرات من النخل السكري وغيرها في بساتيننا في العكبرشة، حيث كان لكل واحد منا أنا وشقيقاي سليمان وعبدالكريم بستان من النخل مزدهر فيها، وبيت له سكنه وقد بنيت في بستان بيتاً مسلحاً لي، وكذلك جعلت بيتاً للفلاح الذي يقوم على البستان لأنني غائب عنه. وفي بستانني عشرات النخل السكري، ولكن تلك السكرية الوحيدة في بيتنا هذا القديم كانت عزيزة عليّ ليس لكون الذي غرسها جدي والذي اعتنى بها والذي بعده، وإنما لكوننا طالما أكلنا من جناها البالغ الحلاوة ما كنت أعجب له وما كان والذي يعجب له قبلي، ويذكر لنا ذلك».

ثم تطورت تلك العلاقة الحميمة التي تربط شيخنا بالنخلة والنخيل فما أن غادر بريدة ليتسلم أولى مهامه خارج بلدة بريدة أمينا عاما للجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة حتى عاوده الحنين إلى عشيقته

يقول الشيخ محمد العبودي عن تلك النخلة العتيقة المتربعة في عقر دارهم شمالي بريدة: «في بيتنا نخلتان كان يعتني بهما والدي، إحداهما سكرية وهي عجيبية يعرف والدي تاريخ غرسها بالضبط، وأن والده هو الذي أحضرها من الرفيعة وكانت حائطاً من النخل لحسن بن مهنا أمير بريدة فيه قلب تسني عليه السواني من جهتين، ولا ينقص ماؤها لكثرتة وهي التي صارت الآن حياً من أحياء بريدة الشرقية القديمة يسمى (الرفيعة). وكان غرسه السكرية في عام ١٣٠٧هـ، وقد استمرت حية حتى هجرنا البيت، وانتقلت عنه إلى بيت لي في النفود الشرقي لبريدة الذي يقع إلى الشمال من المعهد العلمي كنت حصلت على أرضه إقطاعاً أي بالمجان من الأمير عبدالله بن فيصل الفرحان أمير بريدة وما يتبعها من القصيم، وذلك في عام ١٣٧٩هـ. فبقيت السكرية حتى بعد أن هجرنا هذا البيت وسقط بعض منازلها لأنه من الطين الذي لا يرجى إصلاحه، وأهملناه».

ويكمل الشيخ ويقول: «وأخبرني أخي الشيخ سليمان العبودي بعد أن انتقل عملي إلى الجامعة الإسلامية في المدينة المنورة عام ١٣٨٠هـ أن (فلان بن عثيم) قال له: إن السكرية توقر، ولا يستغلها أحد ويريد منه أن يأذن له بتلقيحها وأخذ تمرها فوافق أخي سليمان على ذلك.

ته النخلة



من نوعه، جميع أسماء وأنواع التمور وطريقة غرس النخلة والعناية بها وتفصيل دقيقة مهمة تحفز القراء لصدوره والاحتفاء به.

ومن طرائفه في السفر أنه لا يمكن أن يسافر في رحلة من رحلاته التي تجاوز عمرها أكثر من أربعين عاماً إلا وزاده من النخلة رفيق له، تقوم زوجته «أم ناصر» كما يقول دائماً تهيب له حاجته من التمر في شنتته التي سوف يسافر بها. ولا تخلو أيضاً من السكري الفاخر وتمرة العبودية التي خرجت في بستانه وأعجب بطعمها وصارت كما يقال «نبته خاصة» سماها العبودية إضافة إلى مجموعة من الهدايا التي يضعها في علب فاخرة تملأ بأنواع التمور الرطبة اللذيذة.

إن ارتباط العلامة العبودي بالنخلة عتيق أصيل يحكي معه نقول الشريعة وإرث الآباء والأجداد إضافة إلى قناعات ذوي الاختصاص بأنها ثروة اقتصادية فريدة. أطال الله عمره على الطاعة ليكمل هذا العطاء لبلادنا الحبيبة وأرجاء المعمورة، إنه سميع مجيب..

النخلة! فاتخذ بيتاً في بريدة وأحاطه ببستان كالقلادة الجميلة من النخيل بأنواعه يستأنس بها خلال زيارته لبريدة ويتفقد أحوالها ويلبي حاجاتها. إن النخلة في حياة شيخنا سمو وعلو وخير وبركة وحنين إلى الماضي واستشراق وانتظار للمستقبل. إنها تربط خيوط الزمن وإيقاعات السنين..

وان نسيت فلا أنسى خلال زيارة لي مع شيخي إلى بيروت كان من أوائل ما استذكره تلك النخلات الست القابعة في وسط ساحة البرج والتي اختزنتها ذاكرته منذ أول زيارة إلى بيروت سنة ١٣٧٢هـ. ستون عاماً مضت على تلك الزيارة لكن النخلة حاضرة باقية في ذاكرة العبودي حتى في أطراف لبنان بين شجرات الأرز وعناقيد العنب.

ولعل خير شاهد على الروع الشديد من قبل العلامة العبودي بالنخلة والنخيل ذلك المعجم الفريد الذي أطلق عليه «معجم النخلة» حيث تناول فيه تاريخ النخلة وما قيل فيها من النصوص الشرعية والمأثورات الشعبية والعبارات الجزلة التي تعظم النخلة والنخيل. استعرض في هذا المعجم، الأول

43

النخيل و التمور
palm & dates



السكري



ويذكر العلامة الشيخ محمد بن ناصر العبودي في كتابه "معجم بلاد القصيم" ج ١ ص ١٠٥. الطبعة الأولى (١٣٩٩هـ) والثانية (١٤١٠هـ) عن نخلة السكري هذه المقتبسات..

السكرية:

منسوبة إلى السكر لحلاوة طعمها، وقد اعتاد الناس منذ القدم على تسمية النخلة التي توجد عندهم من أصل غير معروف، وتكون ثمرتها حلوة أكثر من غيرها بالسكرية، ويضيفونها إلى المكان التي تنبت فيه، أو الرجل الذي وجدت في بستانه. وهذا له أصل قديم، إذ كثير من التمر كان يسمى في العراق بالسكرية، إذا كان في ثمره حلاوة زائدة .

وقد كان يوجد في القصيم عدة من النبت، أي : النخلات التي نبتت من النوى دون قصد — كل واحدة تسمى السكري،

عزيزي القاريء، ستتطرق هذه الفقرة لثمار أحد أنواع النخيل من الجوانب العلمية والتراثية.. ونوع نخلتنا هذه من أشهر الأصناف في منطقة القصيم.. وتتميز بمذاقها المتميز وقوامها المرغوب.. وتشكل جزءاً كبيراً من أسواق التمور في القصيم بقدرها البعض بـ ٩٠% من التمور المعروضة. والثمار كبيرة الحجم مخروطية الشكل الفاتحة اللون تباع بأعلى الأسعار تصل إلى مئات الريالات للكيلو جرام الواحد. تشتهر زراعتها في القصيم ومع أنه زرع في عدد من المناطق الأخرى، إلا أنه لم يكن بنفس جودته في منطقة القصيم.. ويمكن تناولها في مرحلة نضج النصف والرطب الطازج أو المجمد. ولكن الإقبال عليها أكثر في مرحلة التمر بعد نضدها (كنزها) والذي يتنافس الكثير في طرق ضميمه للحصول على الجودة الممتازة في قوامه وطعمه. إلا أن بلحها لا يؤكل عادة لوجود المواد القابضة فيه.

والنفخ، أو في العجن والخبز .
إلا أن للسكرة عيوباً، وذلك أنها إذا خزنت أو اقبل عليها الحر اخذ لونها
يسود، حتى يصبح اسود، في فصل الصيف، على حين أنه يكون في الشتاء
اصفر اللون، يميل إلى الحمرة، كما أن السكرة تحتاج إلى مزيد من العناية
في الخزن .

مكونات الثمار الكيمائية:

تم تقدير مكونات العديد من أنواع التمور.. صنف التمر في هذا العدد
السكري، ومحتوياته التفصيلية مبينة في جدول (١).

خواص الثمار الطبيعية:

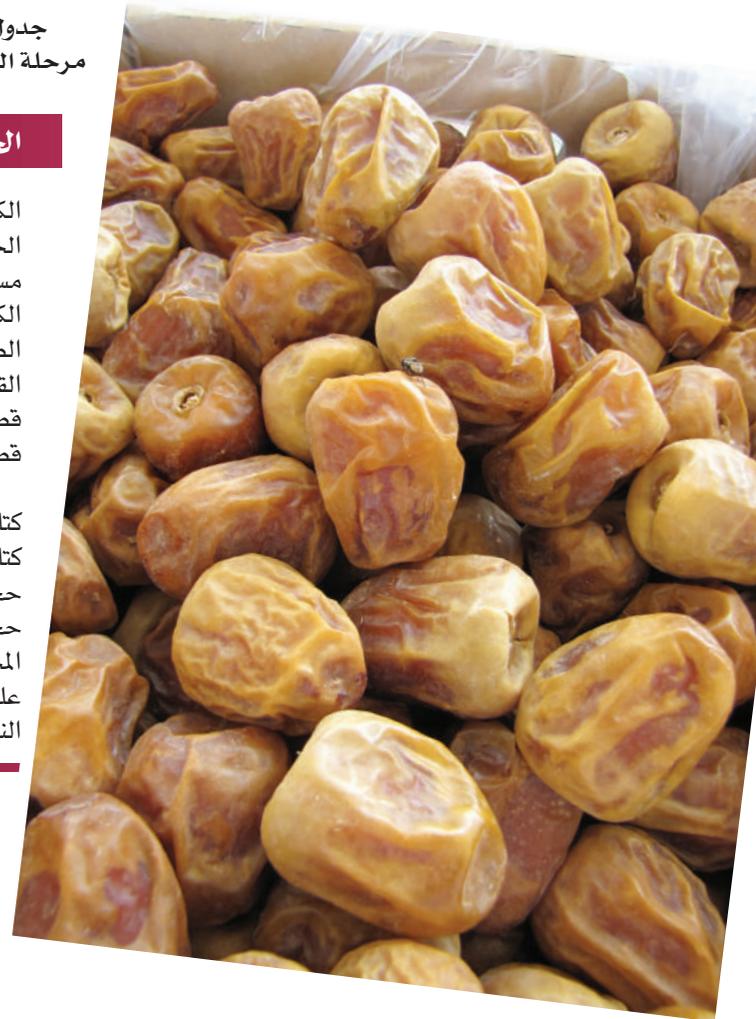
في أحد الأبحاث بجامعة الملك سعود تم تقدير الخواص الطبيعية
والميكانيكية لأحد مزارع النخيل وكانت النتائج كما في جدول (٢) التالي:

جدول (١). مكونات الثمار الكيمائية عند مرحلتي نضج البلح والتمر (سوايا، ١٩٨٦)

الخاصية	بلح	تمر	الخاصية	بلح	تمر	الخاصية	بلح	تمر	الخاصية	بلح	تمر
متوسط الوزن	١٨,٢	١٢,٥	المكونات العامة..			العناصر المعدنية			فيتامينات ومواد أخرى		
كتلة اللب جم	١٨,٢	١٢,٥	(جم/١٠٠جم جاف)			(ملي جم/١٠٠جم جاف)			مواد قابضة	٣,٢	١,٢
كتلة النوى جم	١,٧	١,٢	الرطوبة	٦٢,٨	١٢,٤	صوديوم	٣٠	٢٨	فيتامين ج ملي جم	٥,٩	٢,٩
			بروتين×٦,٢٥	٣,٤	٢,٦	بوتاسيوم	١١٥١	٩٥٠	فيتامين أ	٣١٢	٨٠
			ألياف	٤,٨	٣,١	كاليسيوم	٢٣	١٨			
			رماد	٢,٩	٢,٤	مغنسيوم	٦٥	٥٨			
						فوسفور	١٠٨	٩٠			
						نحاس	٠,٤	٠,٤			
						زنك	٠,٧	٠,٤			
						حديد	١,٧	١,٧			

جدول (٢) القيم المتوسطة للخواص الطبيعية لصنف السكري في
مرحلة البلح والرطب والتمر (الحمدان وبكري، ١٤٢٦).

الخاصية	بلح	رطب	تمر
الكتلة (جم)	١٦,٢١	١٢,٣٥	١٠,٦١
الحجم (سم ^٣)	١٥,٩٧٩	١٢,٣٠٧	١١,١٤٢
مساحة السطح (سم ^٢)	١٦,٠٩٤	١١,٦٠٢	١١,٥٧١
الكثافة (جم-سم ^٣)	٠,٩٩٥	١,٠٦٢	٠,٩٩٧
الطول (مم)	٢٥,٦٨٩	٢٢,٢٧٦	٢٠,٧٨٣
القطر الأكبر (مم)	٣٤,٣٧١	٣١,١٦٥	٣٢,٥٦٧
قطر عنق الثمرة (مم)	٢٨,٣٤٨	٢٥,٥٠٥	٢٥,٨٧٣
قطر طرف الثمرة (مم)	٢٣,٤٧٧	١٨,٧٧٦	٢٠,٥٤١
كتلة النوى إلى	٠,٠٩٤	٠,٠٩٥	٠,١١٢
كتلة الثمرة كاملة	٠,٠٨	٠,٠٨	٠,٠٨٦
حجم النوى إلى	٠,٠٨	٠,٠٨	٠,٠٨٦
حجم الثمرة كاملة	٠,٠٨	٠,٠٨	٠,٠٨٦
المحتوي الرطوبي	٦٢,٥٦	٣١,٦	١٢,٥٥٦
على أساس رطب٪	٠,٩٦	٠,٨٣٥	٠,٦٣٦
النشاط المائي	٠,٩٦	٠,٨٣٥	٠,٦٣٦





الموقع العام

مدينة التمور في بريدة حلم يتحقق..

الفكرة:

- آليات تسويقية
- المبيدات وتأثيرها
- النخلة وتقنيات التهجين...
- جدولة سياحية مجانية لشخصيات مختارة خليجية وعربية وأجنبية للتعريف والبعد الإعلامي.

إنشاء مدينة التمور تتكامل فيها ثمرات الأرض وآليات العرض ذات المنهجية المكننة سلفا إضافة إلى اجتذاب جميع المقومات المؤدية إلى صناعة متفردة ومميزة للتمور عرضا وتسويقيا.. وبالتالي ارتباط وثيق ما بين بريدة كبلد وتمور بريدة في صورة مدينة متكاملة تستحق التفرد كمعلم حضاري واقتصادي وسياحي.

مكونات المدينة:

- المصانع الخاصة بتعليب وتغليف التمور.
- الناقلات المبردة والثلاجات.
- مبردات ومستودعات التوزيع الخيري.
- شركات التسويق.
- شركات النقل السريع الدولية.
- مكتب إعلامي خاص للموسم.
- مكتب اتصال وتنسيق لتبادل التجارب والخبرات المماثلة من وإلى كافة أنحاء العالم.
- (فندق) إسكان مختصرة وراقية.
- صالات عرض موسمية راقية التصميم وذات أفق اتساع مستقبلي.
- مول دائم لعرض منتجات التمور ومشتقاتها..
- صالة عروض مرئية عن التمور.

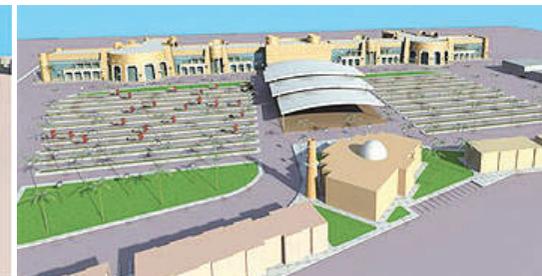
الموقع العام للمدينة:

تقع مدينة التمور الدولية في مدينة بريدة على مساحة ١٦٥ ألف متر مربع و(٩٥ ألف متر مربع مقترح التوسعة) أي بأجمالي ٢٦٠ ألف متر مربع، ويحيطها طريقان رئيسيين طريق الملك عبدالعزيز (المدينة سابقا) وطريق الملك خالد (الشاحنات) كما يمر بها شارع الصباح وإنشاء طريق جديد يربط ما بين طريق الملك عبدالعزيز و شارع الصباح.

عناصر المدينة:

حيث تقوم المدينة على عناصر التالية:

- مركز تدريب وتأهيل وتنشيط: صناعة التمور (الموسمية والدائمة)
- دورات تثقيفية للمزارعين



meed 24 ميد

نفتخر بخدمتكم على مدار الساعة

Your Neighborhood Store



PROUD TO
SERVE YOU
ROUND THE
CLOCK!



٢٠٠ ألف نخلة أكبر مزرعة نخيل بالعالم

سجلت مزرعة الشيخ الفاضل رجل الأعمال صالح بن عبدالعزيز الراجحي للنخيل والتي تقع في الركن الجنوبي الشرقي من العاصمة القصيمية مدينة بريدة حضوراً عالمياً أدخلها التاريخ الزراعي من أوسع الأبواب بعد أن أعلن معدو موسوعة «جينيس» الشهيرة للأرقام القياسية العالمية اختيار مزرعة الراجحي ببريدة كأكبر مزرعة نخيل في العالم إذ يبلغ عدد النخيل المزروعة فيها ٢٠٠ ألف نخلة تمت زراعتها بطريقة علمية حديثة وريها بطريقة دقيقة وشبكات حديثة وتمت أيضاً مراعاة الأبعاد العلمية بين مسافات النخيل ولأحدث التوصيات الصادرة من وزارة الزراعة ويعتبر دخول المزرعة في موسوعة «جينيس» حدثاً عالمياً يجير لصالح تطور ونماء الزراعة في المملكة العربية السعودية.



عضوية وقابلة للتصدير خارج المملكة بالإضافة إلى تسويقها داخليا بعد سلسلة من الزيارات والمعاينات والدراسات العلمية الموثقة لديهم. كما حصل الوقف على شهادات من جامعة القصيم وجامعة الملك سعود بالرياض والتي تقيد بخلو التمورلتي ينتجها المشروع وأيضا النوى والتربة من متبقيات المبيدات وفقًا لتحليل عينات من التمور والنوى والتربة سنويا بمختبرات جامعة القصيم وجامعة الملك سعود بالرياض وجاءت النتائج كلها لتؤكد خلو منتجاتها من متبقيات المبيدات ولله الحمد ولعدة سنوات متوالية.

يعد مشروع نخيل الباطن باعتباره أكبر مشروع نخيل في العالم ومعلمًا من معالم منطقة القصيم، الإدارة الزراعية لإدارة أوقاف صالح عبد العزيز الراجحي تعمل تحت مظلة مؤسسة خيرية غير ربحية أنشئت لخدمة المجتمع والأمة الإسلامية، كما أنها أحد ثلاث إدارات رئيسية في إدارة الأوقاف التي تأسست عام ١٤١٧هـ/١٩٩٧م وقد قامت بجانب إدارتي (الأعمال الخيرية)، (العقارات) وتمارس نشاطها وفق أسس علمية وعملية رسمها الموقف والدنا الفاضل الشيخ/صالح بن عبد العزيز الراجحي - شفاه الله وعافاه - وبإشراف وبمتابعة من مجلس أمناء إدارة الأوقاف ، وتتولى الإدارة الزراعية إدارة ومتابعة ثلاثة مشروعات زراعية (الباطن - ضرماء - الحائر) متخصصة بقطاع

النخيل وإنتاج أجود أنواع التمور حيث وصل عدد النخيل بها (٢٥٢,٠٨٥) نخلة، ومن أهم الأهداف لوالدنا الموقف الشيخ صالح بن عبد العزيز الراجحي أجزل الله له الأجر والثوبة هدف رئيسي من هذه المشاريع وهو كسب الأجر والثواب من عند الله عز وجل متمثلا في قول الرسول صلى الله عليه وسلم: (إذا مات ابن آدم انقطع عمله إلا من ثلاث.. وذكر منها (صدقة جارية) وهذه المشاريع صدقة جارية للموقف بإذن الله لا سيما أن النخيل من الأشجار التي تنمر طويلا والتي يمكن إحلال بعضها مكان الآخر دون تأثير على التربة أو غيرها مما يستوجب معه عدم تحييل الأرض وأقصد بذلك حرث الأرض وتركها وقال الفدا: بفضل الله تعالى فقد بلغ إنتاج مشاريع الإدارة الزراعية من التمور لعام ٢٠٠٧م حوالي (٥٠٠٠) طن تم توزيع كميات كبيرة منها على الأعمال الخيرية التي أوصى بها الموقف الشيخ صالح بن عبد العزيز الراجحي. وبين الفدا انه من صور التوزيع الخيري للتمور التي تم العمل بها هذا العام توزيع تمور مفردة فاخرة منزوعة النوى من الأصناف الممتازة معبأة في عبوات بلاستيك شفافة وتخصص للسفر الخيرية في الحرمين الشريفين خلال شهر رمضان المبارك والأسبوع الأول من شهر شوال وتوزيع تمور مفردة فاخرة منزوعة النوى من الأصناف الجيدة تعبأ في أكياس بلاستيك شفافة صغيرة (كل كيس سبع تمرات) وتوزع في ساحات الحرمين الشريفين على المعتمرين والزوار خلال شهر رمضان المبارك وتوزيع تمور ضميم ذنة ٤ كيلوجرام من الأصناف الجيدة توزع على الجمعيات الخيرية داخل المملكة وقد بلغ عدد الجمعيات المستفيدة من هذا البرنامج لهذا العام أكثر من (٩٠) جمعية في جميع مناطق المملكة وتوزيع تمور ضميم ذنة ٥٠ جرام من الأصناف الجيدة توزع مع وجبات إفطار الصائمين في شهر رمضان ووجبات إطعام حجاج بيت الله الحرام وزوار المسجد النبوي في المدينة المنورة.



تعد منطقة القصيم من أهم المناطق الزراعية بالمملكة ويحظى النخيل بعناية فائقة واهتمام من مزارعي المنطقة حتى أصبحت المنطقة من أهم المناطق المصدرة للتمور بالمملكة وتحتضن المنطقة أكثر من خمسة ملايين نخلة من مختلف أنواع النخيل المميزة كما تحتضن أكبر مزرعة نخيل بالعالم والحاصلة على شهادات عالمية متعددة.

ومن خلال استطلاع قام به مندوب وكالة الأنباء السعودية على أحد هذه المزارع المتميزة وهي مزرعة أوقاف صالح بن عبد العزيز الراجحي والتي تعد من أكبر مزارع النخيل في العالم تحدث مدير إدارة أوقاف صالح عبد العزيز الراجحي سعود بن عبد الكريم الفدا عن هذه الأوقاف وماتحتويه من نخيل وإنتاجية وبين الفدا أن أعداد النخيل داخل هذه الأوقاف بلغ أكثر من ٢٠٠ ألف نخلة متنوعة منتجة وتتكون من ٤٥ صنف بلغت الكمية المنتجة منها أكثر من ٥٠٠٠ طناً ويزيد من سنة إلى أخرى وعن كيفية توزيع هذه الكميات الكبيرة من التمور والبالغة ١١٤٧ طناً من التمور سنويا أوضح أن إنتاج هذه الأوقاف يوزع على أكثر من ٩٢ جمعية بالمملكة ومشيرا الى ان المساحة الإجمالية لهذه الأوقاف تبلغ ٥٦٠٠ هكتار لافتا إلى اشتغال الأوقاف على حقول للزراعة العضوية الخالية من أي إضافات أو مواد كيميائية أو علاجية بأي حال من الأحوال وتبلغ أعداد النخيل العضوي منها ٢٧ ألف نخلة. وحول متابعة النخيل والتربة والري والنوى قال الفدا: أنها متابعة بشكل مستمر من قبل أكثر من ١٢ مهندس زراعي حيث يقومون بمتابعة التربة وجودتها وتحليل التمور مبينا ان المزرعة حصلت على شهادة من موسوعة جينيس للمعلومات العامة والأرقام القياسية في مايو ٢٠٠٥م باعتباره أكبر مشروع نخيل في العالم وذلك لكثرة عدد النخيل به والبالغة (٢٠٠٠٠٠) نخلة وفي موقع واحد وهو (الباطن) في مدينة بريدة كل هذه العوامل وغيرها أهلت المشروع للتسجيل في موسوعة جينيس العالمية بالإضافة الى شهادة من المنظمة الأوروبية للزراعة العضوية (الإيكوسيرت) في أغسطس ٢٠٠٧م لإنتاج تمور



الشيخ أحمد النفيسي لمجلة «النخيل والتمور»:

استطعنا أن نحدث نقلة نوعية في صن



في مصنع «نضيد» هذا الصرح العملاق التقينا الشيخ أحمد بن عبد الله النفيسي مدير مصنع نضيد للتمور حاورناه لتستخلص قيماً ورؤى اقتصادية استشرفت المستقبل، وعملاً دؤوباً، حقق من خلاله تفرداً في نوعية المنتج المقدم للمستهلك محلياً، والتطلع إلى اقتحام الأسواق العالمية، ولم لا وهو يملك أدوات ذلك، بالإضافة إلى الفكر الاقتصادي الاستراتيجي... فكان هذا اللقاء..

- كيف تقييم علاقتكم بالنخلة التمر؟ وكيف نشأت فكرة مصنع نضيد؟

النخلة بما تمثله من شعار لهذا البلد الكريم، وبحكم أنها شجرة توارث الأبناء عن الإباء حبها والعناية بها، وبحكم انتماني لأسرة توارث لفترة تمتد لثلاثين سنة العناية بها وبصناعتها فإنها تمثل لي الشيء الكثير، فضلاً عن أن هذه الشجرة شجرة مباركة من أشجار الجنة وردت صفتها في كتاب الله عز

وصناعة التمر ويحتوي على :

- ٤ خطوط إنتاج (التفرغ) يبلغ طول الواحد منها ٦٠ متراً تقريبا .
- خطوط إنتاج خاصة لعجينة التمر .
- خط إنتاج الرطب
- خط إنتاج المعمول

إعانة وتسويق التمر يحتذي بها الآخرون

• وخط إنتاج مخصص للتعبئة والتغليف وفق حاجة العميل .

يوفر المصنع كافة أنواع التمر المنتجة في المملكة .
يصدر المصنع جملة من الأصناف المعدة للتصدير التي تلبى حاجة الأسواق الخارجية بحسب أذواق المستهلكين في كل دولة، كما أنني أود أن أشير إلى أن المصنع قد تم تصميمه ليبي حاجة مشاريع التمر الكبيرة والتجار الذين لديهم كميات معدة للتصنيع، ويهدف إلى خدمة منطقة القصيم بحكم أنها من أكبر مناطق إنتاج التمر في المملكة حيث تحتوي على ٥ ملايين نخلة، وتتميز بالأصناف ذات الجودة العالية، وكذلك لما تحويه المنطقة من المشاريع الزراعية المتخصصة في النخلة، وغير خاف عليكم أن في المنطقة أكبر مزرعة لإنتاج التمر في العالم (مزرعة أوقاف الشيخ / صالح آلراجحي) وغيرها من المشاريع الرائدة، وقد استشرطنا حاجة المنطقة انطلاقاً من ذلك لمصانع تتناسب مع أهمية المنطقة وتتاسب مع تلك المشاريع الكبيرة ؟

- ما هو تقييم مصنعكم كحجم وطاقة بين مصانع التمر بالمملكة وعالمياً؟

التقديرات المعدة عند تصميم المصنع والتجارب التي تمت عند تشغيل الخطوط الإنتاجية الجديدة للمصنع تشير إلى أن حجم الطاقة الإنتاجية = ١٠٠ طن يومياً (تفرغ فقط)، وسنويا = ٣٠,٠٠٠ طن تفرغ تقريبا

مما جعل بعض المهتمين والمكاتب الاستشارية المتخصصة التي لديها دراسات مقارنة وإحصائيات منشورة أن تصف المصنع كأكثر مصنع لإنتاج التمر المفرغ في العالم عطفاً على ما ذكرناه من حجم الطاقة الإنتاجية لخطوط الإنتاج الحديث وإجمالي أطوال خطوط الإنتاج في المصنع .

- ما الذي يميز تمر ومصنع نضيد عن المصانع الأخرى؟

أولاً يجب أن أؤكد أن كافة المشاريع والمصانع المعنية في صناعة التمر تؤدي رسالة وخدمة وطنية، إلى جانب أهدافنا الاستثمارية، ولكل ما يميزه عن غيره، إلا أنني أرى أن هناك ما يميز مسيرة تمر نضيد عن غيره من المصانع ومن ذلك .

- الريادة وتقديم منتجات ومشتقات جديدة .
- الريادة في طريقة تقديم وتسويق التمر إلى المستهلك النهائي والإثراء والتركيز على تطوير شكل المنتج وطريقة تعبئته وتسويقه ليضاهي بذلك أشهر المنتجات والعلامات التجارية
- ناهيك أننا عند بدء فكرة تمر نضيد انطلقنا، كما أشرت سالفاً من رؤية واضحة استطلعنا أن نحدث نقلة نوعية في صناعة

وجل وبسنة نبيه صلى الله عليه وسلم، واهتمامي بها يأتي امتداداً لذلك، ورغبة في تطوير صناعة التمر أنت فكرة نشأة تمر نضيد إيماناً منا بأهمية التجديد والابتكار والبعد عن الطرق التقليدية والعفوية في تسويق وصناعة التمر وتقديم منتجات ترفع من القيمة المضافة لهذه الشجرة المباركة .

نشأت فكرة مصنع تمر نضيد في العام ١٤١٤هـ ومن ذلك الحين كنا نحمل هذه الرؤية لتطوير صناعة وتسويق منتجات التمر وارتأينا في العام ١٤٢٠هـ أن الحاجة قائمة وماسة لإقامة مصنع يواكب التطورات سواء في التقنيات المستخدمة في الصناعة أو الطاقة الإنتاجية مما يمكننا من تقديم المصنع كأحد المصانع ذات الحجم الكبير لتلبية حاجة صناعة التمر في المملكة بصفة عامة عطفاً على الزيادة في الطلب على خدمات تصنيع التمر وتوجهنا للتركيز على مشتقات التمر التي ترفع الكفاءة الاقتصادية .

كما أسلفت فإن فكرة المصنع انطلقت من عشق وحب موروث وتعاطف بُني على رؤية تعززها القيمة الاقتصادية التي تمثلها النخلة، أعقبها دراسة جدوى اقتصادية انطلق المصنع وفقاً لها . ومن المنتجات التي لنا قصب السبق في تقديمها للمستهلك

آيسكريم التمر الذي أتى استجابة لمقترحات البعض وتم دراستها ذاتياً، وإعداد تركيبة أولية حتى الوصول إلى تركيبة لاقت استحسان المستهلكين وأذواقهم وطرحتم للسوق حيث لاقت إقبالا منقطع النظير ولله الحمد .

ونعمل حالياً على تطويره وطرحه داخلياً وخارجياً مع الانطلاقة القادمة للمصنع الجديد مع تخصيص خطوط إنتاج حديثة تنتج مذاقات وعبوات مختلفة، كما أننا بصدد العمل على دراسة تقديم منتجات ومشتقات أخرى كبودرة التمر ووجبات المدارس ووجبات الأطفال، والمصنع يقدم باقة متنوعة من عبوات الرطب المبرد . آيسكريم التمر . التمر المفرغ . المعمول . عجينة التمر ومنتجات أخرى .

المصنع صمم وفق أفضل المعايير الدولية في الصناعة الغذائية

لنا السبق في تقديم آيسكريم التمر ونستعد لافتتاح الأسواق العالمية





نضيد أكبر مصنع
للإنتاج التمور
المفرغة في العالم

القصيم واحة النخيل
الرائدة في المهلكة
ب 5 ملايين نخلة

مخصصة للتصدير فقط .
مشاركة المصانع المتميزة في برنامج دعم منتجي التمور الذي تقدمه الدولة -حفظها لله- في تصنيع وتعبئة التمور، وانتقاء عدد من المصانع في كل منطقة وفق معايير اختيار وتصنيف موضوعية وأراهن على قدرة المصانع الخاصة لتقديم تلك الخدمات بأسعار وتكاليف منافسة وجودة عالية.
أما فيما يتعلق بالمعوقات : التي من شأنها تقييد والحد من تطور صناعة واعدة في هذا القطاع وزيادة نسبة الكفاءة الاقتصادية فمنها :
التكاليف الباهظة للأبحاث المخصصة للتطوير سيما في مجال الصناعات التحويلية المرتبطة بهذا القطاع .
ضعف الترابط والتنسيق بين منتجي ومصنعي التمور، ومراكز الأبحاث المتخصصة في النخيل .
مشكلة الموسمية والتزامن بين جني الثمار وتسويقها، وكذلك الموسمية في زيادة الطلب على العمالة وتركزها في زمن قصير نسبياً .
عدم وجود مرجعية تحكيمية مؤسسية قادرة على نشر ثقافة أفضل وسائل التعامل مع النخلة سواء في الري والمبيدات، فالأمور اجتهادية في كثير من قضايا النخلة، وتتفاوت من مزارع ومنتج إلى آخر .

وتسويق التمور يحتذي بها الآخرون ورسخت في أذهان المستهلكين، أننا قادرون على تقديم منتجات التمور بأشكال حديثة تناسب ثقافة المستهلك المتجددة، وتلبي أذواق الأجيال الجديدة والتغيرات في أنماط الاستهلاك وأذواق المستهلكين .
• ويضاف إلى ذلك الخبرة المتراكمة الطويلة التي تكون لدينا وتكامل فكرة مشروع تمور نضيد والخدمات التي نقدمها وحرصنا على الجودة الشاملة في كافة مرافق المصنع والمزرعة التابعة له وخدمات التبريد والتخزين التي تقدمها تم ولله الحمد استكمالها بأحدث خطوط الإنتاج التي توفرها صناعة خطوط الإنتاج العالمية .

كل تلك الأمور الأخرى لا يسع المقال لذكرها هي ما يميزنا عن غيرنا .

ما أبرز عوامل دعم صناعة التمور؟ والمعوقات التي تواجهكم؟

في رأيي أن من أبرز عوامل دعم صناعة التمور، تعزيز وزيادة الصناديق المخصصة لتوفير وسائل التمويل والإقراض المخصصة على وجه التحديد لصناعة التمور وتطوير مشتقاتها وتسهيل إجراءات الحصول على ذلك خاصة للمشاريع المتميزة التي أثبتت ريادتها وقدرتها على الابتكار والتجديد .
الدفع نحو مزيد من التنظيمات التي تحفز قيام تجمعات تنظم هذه الصناعة، واقترح في هذا السياق قيام جمعية تهتم فقط بمصنعي التمور على مستوى المملكة، أو لجنة مستقلة تحت مظلة إحدى جمعيات منتجي التمور.
دعم وضمن الصادرات المرتبطة بالتمور وتخصيص إعانات

هل تؤيد إنشاء مصانع تحويلية للتمور؟ وما هي أبرز المعوقات التي تقف أمامها؟

إنشاء المصانع التحويلية في قطاع إنتاج التمور في ظني يرتبط بأمور عديدة منها :
أن الاستثمار في الصناعات التحويلية استثمار طويل المدى .
وتكلفة القيام بالأبحاث المتعلقة بها باهظة إذا أخذنا في الاعتبار أن معظم مصنعي التمور هم من المصانع صغيرة أو متوسطة الحجم، حتى من ناحية الملاءة والقدرة المالية، وتظل قدرة كل على حده لمواجهة تلك التكاليف محدودة ، وتنتظر لها المؤسسات الصغيرة والمتوسطة على أنها محفوفة المخاطر