

ندوة

اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة (*)

■ السيرة الذاتية للمحاضر:



■ الاسم: الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن

محمد بن عبدالله الحمدان.

- المؤهل الدراسي:

- بكالوريوس الهندسة الزراعية، جامعة

الملك سعود، الرياض.

(*) أقيمت مساء السبت، الثامن عشر من شهر صفر (١٤٤٠ هـ) الموافق
للسابع والعشرين من أكتوبر (٢٠١٨ م). وتحدث فيها سعادة الأستاذ
الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان (عضو هيئة التدريس
بكلية علوم الأغذية الزراعية في جامعة الملك سعود، والمشرف على كرسي
تقنيات وتصنيع التمور في الجامعة). وأدارها سعادة الأستاذ الدكتور/
عبدالعزیز بن إبراهيم العُمري (أستاذ التاريخ والحضارة الإسلامية بجامعة
الإمام محمد بن سعود الإسلامية، الرياض - سابقاً).

١٠ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

- درجتى الماجستير والدكتوراه في الهندسة الزراعية،
جامعة ولاية أوهايو الحكومية، الولايات المتحدة الأمريكية،
١٤١٦هـ.

■ التخصص والخبرات:

● مجالات هندسة التصنيع الغذائي المختلفة، وتشمل:

١. دراسات وتصميم خطوط الإنتاج لمصانع الأغذية.
٢. الخواص الهندسية والجودة للمنتجات الحيوية.
٣. التقنيات المستجدة للعبوات الغذائية.

● اهتمامات خاصة بـ:

١. عمليات ما بعد الحصاد للمحاصيل
البستانية والتمور.
٢. تطوير تقنيات وتصنيع التمور، وربطها
بالخواص الهندسية لمنتجاتها.
٣. تخطيط وتصميم عمليات الحفظ والتصنيع
المختلفة؛ مثل التبريد، والتجميد الفائق،
والصناعات التحويلية للتمور.

٤. تطوير منتجات ابتكارية وتوأمة شملت تقنية وتصنيع الألبان والتمور والاستفادة المثلى منهما

٥. تطوير العديد من المنتجات؛ منها حفظ البرّحي الطازج لعدة أشهر، إنتاج بسكويت التمر الصافي قليل السكريات، وكذا بؤدرة التمر.

٦. الإشراف على تطوير وتصنيع آلة فرز التمور، آلة إنتاج الدبس الحقلي، وتصنيع خط متكامل لبؤدرة التمر وغيرها.

• الخبرات الأكاديمية والاستشارية:

١. المشرف على كرسي تقنيات وتصنيع التمور بجامعة الملك سعود منذ إنشاء ١٤٣٣هـ وحتى تاريخه.

٢. خبير في منظمة الأغذية والزراعة في مجال تقنيات ما بعد الحصاد وتقليل الفاقد منها، وقام بتنفيذ عدة برامج تطويرية في الأحساء والإمارات العربية المتحدة.

١٢ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

٣. عضو مجلس إدارة هيئة الري والصرف بالأحساء، (١٤٣١هـ - ١٤٣٣هـ).

٤. عضو مؤسس للمركز الوطني للنخيل والتمور بالرياض.

٥. عضو مجلس إدارة المركز الوطني للنخيل والتمور، منذ تأسيسه وحتى العام ١٤٣٥هـ.

٦. عضو فريق المبادرة الخامسة لتحسين قطاع النخيل والتمور (صندوق التنمية الزراعية) منذ العام ١٤٣٣هـ وحتى تاريخه.

٧. رئيس تحرير مجلة النخيل والتمور (صدر منها ٩ أعداد حتى الآن).

٨. المشرف على وحدة الشبكة المعلوماتية الدولية للنخيل والتمور، ووحدة مصنع تمور الجامعة.

٩. استشاري في عدد من الجهات المحلية (صندوق التنمية الزراعية، شركة (نادك)، شركة سابك). وكذا في عدد من الجهات الإقليمية والدولية (الهيئة

العربية للاستثمار والإنماء الزراعي،
إيكاردا، وGLG، والمنظمة العربية
للتنمية الزراعية، ومنظمة الأغذية والزراعة
FAO، وغيرها).

١٠. أقام وشارك في جناح أكثر من ١٨
مناسبة ممثلاً لجناح الكرسي في معارض
ومهرجانات التمور وغيرها ذات العلاقة في
مناطق؛ المملكة، والإمارات، وألمانيا
وغیرها.

١١. يشرف على سبعة خطوط إنتاجية
متكاملة لحفظ وتصنيع التمور، وبسُترة
وتعقيم الألبان بنكهة التمور في الكرسي.

١٢. شارك في عدة لجان استشارية
متخصصة في كل من: الأحساء،
الرياض، شرم الشيخ، بيروت، وغيرها،
وذلك بدعوة من منظمة الأغذية والزراعة
FAO.

• الأبحاث والنشر العلمي:

١٤ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

١. له ما يقارب من ٤٠ بحثاً محكماً في مجلات محلية وعالمية ISI، وأكثر من ٨٠ إلقاء في ورش ومؤتمرات، و ١١ كتاباً وإصداراً.

٢. أشرف على وشارك في لجان مناقشة العديد من طلبة الماجستير (داخل المملكة) والدكتوراه (خارج المملكة).

٣. مراجعة وتقييم العديد من المشاريع البحثية والأوراق العلمية وطلبات الترقيات الأكاديمية.

• الجوائز:

١. جائزة خادم الحرمين الشريفين للموهوبين في المجال الهندسي، وذلك للعام (١٤٣٨هـ - ٢٠١٧م).

٢. جائزة خليفة الدولية للنخيل والتمور، أفضل تقنية (١٤٣٤هـ - ٢٠١٣م).

٣. جائزة المراعي للإبداع العلمي (العمل الإبداعي)، (١٤٢٧هـ - ٢٠٠٧م).

٤. جوائز متنوعة في النشر العلمي والإنجازات الأخرى، من وزارة التعليم العالي، جامعة الملك سعود، مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية.

■ كلمة مدير الندوة والمضيف سعادة الأستاذ الدكتور/
عبدالعزیز بن إبراهيم العُمري:

بسم الله، والحمد، والصلاة والسلام على سيدنا رسول الله، سيدنا محمد، وعلى آله وصحبه ومن استنَّ بسنته، واهتدى بهديه إلى يوم الدين.

أما بعد؛ إخواني الكرام ومتابعينا على البث المباشر، حيَّاكم الله في هذه الأمسية المباركة، وأرحِّب بضيفنا الكريم الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد الحمدان، فمرحباً بأبي حامد، ومرحباً بوالده الأديب المخضرم، صاحب العطاء، والميسر للطبوعات الأولى لكثير من الراغبين فيها، صاحب مكتبة (قيس)، وهو غني عن

التعريف، وشرَّفنا في هذه الليلة المباركة.
وأكرر الترحيب بكم وبضيفنا الكريم،

وقبل أن أدلِّف إلى موضوع هذا اللقاء لهذه
الليلة، أذكرُ بأنه يُنقل على الهواء مباشرة عبر
موقع منتدى العُمري، وذلك على أجهزة
الجوال المختلفة وعلى أجهزة الحاسب. ويتبعنا
عادةً من المنازل، وخصوصاً من الأخوات
المهتمات ما يقارب الـ (٤٠٠) شخص في نفس
الوقت، إضافةً إلى الزيارة التي تكون لهذا
الموقع بما يقارب الـ (١٠,٠٠٠) زائر خلال
الشهر الأول.

ولا أريد أن أُعرِّف بضيفنا الآن، بل نريد أن
نُشَنِّف آذاننا ونفتح قلوبنا لأيٍّ من كتاب الله،
يتلوها علينا الشيخ/ أيوب الأركاني،
فليتفضل.

ثم وبعد التلاوة المباركة:

■ يستأنف مدير الندوة والمضيف الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز
بن إبراهيم العُمري:

جزاك الله خيراً ، ونفعنا الله وإياكم بما
في كتابه الكريم من رحمةٍ وعلمٍ ، ووفقنا
للعمل به.

أُعرِّف بضيفنا الكريم الأستاذ الدكتور/
عبدالله بن محمد الحمدان، وأختصر بناءً
على طلبه، وإلا فالتعريف يطول. فهو المشرف
على كرسي تقنيات وتصنيع التمر في قسم
الهندسة الزراعية، كلية علوم الأغذية
والزراعة، جامعة الملك سعود. وهو حاصل على
الماجستير والدكتوراه في الهندسة الزراعية من
جامعة ولاية (أوهايو) الحكومية بالولايات
المتحدة الأمريكية، وبكالوريوس الهندسة
الزراعية من جامعة الملك سعود. وهو متخصص
ولديه خبرات متعددة في مجالات هندسة
التصنيع الغذائي، وتشمل: دراسة وتصميم
خطوط الإنتاج لمصانع الأغذية، الخواص

الهندسية والجودة للمنتجات الحيوانية، والتقنيات المستجدة للعبوات الغذائية.

كما لديه اهتمامات خاصة بـ: تقنيات عمليات ما بعد الحصاد للمحاصيل البستانية والتمور، وتطوير تقنيات وتصنيع التمور وربطها بالخواص الهندسية لمنتجاتها، وكذا بالتخطيط وتصميم عمليات الحفظ والتصنيع المختلفة، مثل التبريد وغيره.

كما لديه اهتمام خاص بتطوير منتجات ابتكارية وتوأمة شملت تقنية تصنيع الألبان والتمور معاً والاستفادة المثلى من ذلك. وطوّر العديد من المنتجات في هذا المجال، والتي منها: حفظ البرّحي الطازج لعدة شهور، وإنتاج (بسكويت) من التمور قليل السكريات، وبؤدرة التمور، وتطوير مصانع فرز التمور، وإنتاج الدبس الحقلي، وتصنيع خط متكامل لبؤدرة التمور وغيرها.

أما عن خبراته الأكاديمية، فهي كثيرة ومتعددة، منها: إشرافه على كرسي تقنيات

وتصنيع التمور كما أشرنا ، وذلك منذ إنشاء ١٤٣٢هـ وحتى تاريخه. وهو خبير في منظمة الأغذية والزراعة الـ (FAO) في مجال تقنيات ما بعد الحصاد وتقليل الفاقد منها. وقد نفذ عدة عمليات تطويرية في الأحساء والإمارات العربية المتحدة. وهو عضو مجلس إدارة هيئة الري والصرف بالرياض. وعضو مؤسس للمركز الوطني للنخيل والتمور بالرياض. وعضو مجلس إدارة بالمركز الوطني للنخيل والتمور أيضاً على مستوى المملكة ، وعضو فريق المبادرة الخامسة لتحسين قطاع النخيل والتمور التابع لصندوق التنمية الزراعية. كما أنه رئيس تحرير مجلة النخيل والتمور (صدر منها حتى الآن تسعة أعداد) ، وهو المشرف على وحدة الشبكة المعلوماتية الدولية للنخيل والتمور ، ووحدة مصنع تمور الجامعة.

والحقيقة أنا لو قرأت ، فربما يغضب مني أبو حامد؛ لأنه حقيقةً لديّ تعريف طويل من خمسة وثلاثين صفحة ، اختصرته إلى

صفحتين. كما أن له ما يقارب الأربعين بحثاً ومشاركات في مؤتمرات عالمية. وقد كان مقترحاً الأسبوع الماضي لهذه الندوة، إلا أنه تأجل لأجل مشاركته في مؤتمر عالمي.

أما عن الجوائز، فهي متعددة: حيث حاز على جائزة خادم الحرمين الشريفين في المجال الهندسي سنة ١٤٣٨هـ، وجائزة خليفة الدولية للنخيل والتمور ١٤٣٤هـ، وجائزة المراعي للإبداع العلمي سنة ١٤٢٧هـ، وجوائز أخرى متعددة في النشر العلمي.

كما أن له مبتكرات متعددة في مجال التمور، وأستطيع أن أوجزها بالتالي: عمل أبحاث وإنجاز في حفظ البرحي لمدة طويلة، خط تصنيع وتعبئة التمور، خط تصنيع بؤدرة التمور، خط التجميد الفائق للرطب، خط إنتاج بسكويت التمر الصافي، خط إنتاج بسكويت التمر قليل السكريات مع الألياف، خط إنتاج الخشب الشرائحي من جريد النخل، خطوط معتمدة التركيب

والتطوير، خط إنتاج الدبس عالي الجودة،
خط إنتاج الألبان بنكهة التمر، إنتاج آلات
فرز وعجن وطحن على البارد للتمور، إنتاج
الوقود الحيوي من مخلفات النخلة، هذا وإن
المزيد من التفاصيل ستجدونها بإذن الله في
موقع المنتدى وفي المجلد الثاني عشر، بإذن
الله، حيث ستأخذ هذه الندوة طريقها وهذا
اللقاء العلمي طريقه ضمن مجلدات المنتدى
القادمة بإذن الله.

عنواننا في هذا اللقاء (اقتصاديات وتقنيات
تصنيع وتسويق التمور في المملكة العربية
السعودية)، واسمحوا لي أن أكون صريحاً،
أنا مع أي موضوع أحاول أن أقدمه، أنا
أستفيد، وخدمني الدكتور/ عبدالله، جزاه
الله خيراً، في أن أبحث بنفسني عن بعض
الأمور، وضمن بحثي هذا اليوم، لم أجد
شجرة ذكرت في القرآن الكريم كالنخلة أو
النخيل؛ لقد وقفت على إحدى وعشرين آية في
كتاب الله هذا اليوم، كلها تتحدث عن

النخل. أما الحديث عن التمر، وهو ثمر النخل، فورد في عدة أحاديث نبوية، لعلي لا أستبق الشيخ في الحديث عنها، لكنني عجبت أيّما عجب من هذه النخلة، وما فيها من ثمار، وجمعت أحاديث متعددة، لا أريد حقيقةً أن أستبق أستاذنا ومحاضرنا في هذا اليوم. لكنني أذكر كلاماً لوالدي - رحمة الله عليه - ينقله عن والده، عن آبائه، يقول: (النخلة أو (التمر) فيها ملحها، وفيها ماؤها، وفيها حطبها، وفيها إناؤها، وفيها وعاءها، في أي وعاء أيضاً تستطيع أن تحفظها، ولا تنتظر لأكلها شيئاً)؛ ولذلك فسّر البعض أن: (بيت لا تمر فيها، أهله جوع) أنك بمجرد أن تدخل البيت، تستطيع أن تتناول التمر بلا مقدمات وبلا تمهيد، وهذا يختلف عن بعض الأطعمة الأخرى أو الفواكه التي تحتاج إلى شيء من الإعداد.

بحكم عملي في التاريخ، وأنني طالب تاريخ، أيضاً أذكر مع الفاتحين، رحمة الله

عليهم، أن الفاتح الـ كما يُقال في الجيش، التغذية في الجيش، التمر على ناقته، وحليب الناقة، وهذا أقوى غذاء، ولذلك لا يحتاج إلى أي زاد آخر، إن احتاج وتيسر فنعم، وإلا فالجيش في مسيرته.

النخلة يا إخواني، ارتبطت في أعماقنا، شربناها مع مائنا، مع دمائنا، نحن في بلد شعاره النخلة، وفي وطن النخلة أصل ما فيه، بما فيها من صبرٍ وتحملٍ وفوائد متعددة، ووددت أن أطيل، لكن لا أريد أن آخذ المجال عن أستاذنا، فليفضل مشكوراً.

■ المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله
الحمدان:

سلام عليكم ورحمة الله وبركاته،
حقيقةً أنا سعيد جداً بهذه المقدمة الجميلة من
سعادة الدكتور/ عبدالعزيز العُمري، وبالفعل

أفادتني كثيراً ، جزاه الله خيراً ، وبالذات من المنظور التاريخي. وأيضاً أشكره على هذه الديوانية في البداية ، وأيضاً الفريق ، وأيضاً الحضور الكرام ، كما أشكر في البداية ، الوالد ، الله يجازيه خيراً ، وحفظه الله ، لحضوره هذا اللقاء.

سوف يكون — إن شاء الله — يعني أغلب الذي نتكلم عنه بالصور ، بينما يكون النقاش — إن شاء الله — في وقت المناقشة. فالإخوة الذين لا يرون الصور ، ربما يفوتهم جزء ، فإذا أحببتم أن تكونوا في الواجهة ، فربما ترون الصور بشكل أفضل ، لمن يرغب؛ لأن تقريباً كل نقاشنا على الصور ، نحاول أن نُنوع (شوي).

طيب ، بسم الله الرحمن الرحيم ، إذاً عنوان المحاضرة (اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة). ولا أزيد على ما ذكره أستاذنا أبو عاصم ، ومقدمته الجميلة في أهمية التمور والنخيل ، كما ذكرت في

القرآن الكريم، وأيضاً ما ذكره عن أبيه عن جده بالنسبة للنخيل والتمور. فلعلنا نتطرق لها إن شاء الله من جانبين؛ من الجانب التراثي، وأيضاً من الجانب التصنيعي، بالإضافة إلى بعض الجوانب عن تسويق التمور.

بشأن الاهتمام بالنخلة والتمرة، لا أزيد عمّا ذكره الدكتور/ عبدالعزيز، مشكوراً، وذلك من حيث أهميتها، في فترة صلاحيتها، في أيضاً أنها جاهزة للتناول في الرحلات، أيضاً حتى في المساعدات الإنسانية، حيث إنها تكون عصب هذه المساعدات.

ومن مميزات النخلة، أنها تعيش في مختلف الظروف البيئية؛ سواءً ساحلية أو صخرية أو صحراوية أو رملية؛ فبالتالي هذا أعطاها قوة، بحيث إنها يمكن أن تنمو في الأندلس، وأيضاً تنمو في إيطاليا، تنمو في الصين، وبدأت تنمو الآن في العديد من دول العالم، كالبيرو، المكسيك، وفي الولايات المتحدة

الأمريكية، وهكذا، وبالتالي هذا أيضاً
أعطاهما زخماً كبيراً.



قد تكون الإنتاجية مع البرودة أقل،
ولكنها تنمو في هذه البيئات. ويمثل النخيل
المحصول الأساس لأي مزرعة في أغلبية
مناطقنا في المملكة، ونادراً أن تجد مزرعة
بدون أن تجد بها عدة أو عشرات أو مئات أو
آلاف النخيل. حتى في السيل الأخير، الحمد
لله، ربي يزيد الخير، النخلة تحتفي باللقاء
السيل مع البحر في (قنا)، قريب من تبوك،
بالفعل هذا النخيل واجه هذا الالتقاء، ربما
لأول مرة بين السيول وبين البحر في شمال
المملكة.

في هذا التقديم، سوف نتطرق إلى عدة نقاط؛ أهمية التمور (تراث وتشريع)، وأيضاً شواهد تاريخية، نظرة في سوق التمور، سواء المحلية أو الدولية، الاستثمار في الحفظ والتصنيع، وربما يكون هذا هو عصب النقاش هذا اليوم، ومن ثمَّ بعض الآفاق المستقبلية والتوصيات.



في البداية، لنتكلم عن بعض ما يتعلق بالنخيل والتمور، فهناك العديد من النقاط حول هذا الموضوع. ولكن نبدأ مثل ما ذكر الدكتور/ عبدالعزيز، أهمية هذا المنتج، سواء في الجوانب الشرعية والآيات والأحاديث الشريفة، التي ذكر جزءاً منها. أيضاً قد

يكون من هذا الجانب، الجاليات الإسلامية في العديد من دول العالم واعتمادها على الإفطار في رمضان. لا يخفى عليكم، جوانب تغذوية وصحية مهمة أيضاً، بالإضافة أيضاً إلى بعض الجوانب الاستثمارية، مثلما تفضل بعض الزملاء منذ قليل قبل المحاضرة، أين تمورنا في موقعها في التسويق العالمي؟!

إذاً الجوانب التغذوية والصحية متعددة، ونبحث فقط عن العديد من الجوانب التغذوية. طبعاً التمر بالتأكيد تعطي سعرات حرارية، ولكن ليست فقط كمُحليات، بل كجوانب تغذوية، سواء بالنسبة للفيتامينات، بالنسبة للمعادن، وبالنسبة للعديد من العناصر التغذوية لهذا المنتج الهام. حتى أن قشور التمر، وجدوا بها العديد من مضادات الأكسدة، وبالتالي تساعد إذاً في مناعة الجسم.



تراث النخيل وأساليب حفظ التمور في
الماضي القريب. وهذا منظر لبعض النخيل
والبلدة القديمة، في بلدة (البيير):



نلاحظ أنه كان يُستخدم في العديد من
مناطق المملكة، سواء كان في الأحساء،
كان يُستخدم طرق تقليدية لهذا المنتج،
ولكن نلاحظ أن أجدادنا وربما آبائنا،
كانوا يستخدموا ما يُطلق عليه (الجصة) في

٣٠ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

حفظ التمور، والتي كانت صراحةً نموذجية وجميلة في ذلك الوقت؛ بحيث إنها أول شيء تحمي من الآفات، وتكون غالباً في وسط المنزل، فبالتالي هي أبرد منطقة تقريباً، بالإضافة إلى أنه يُنتج عنها الدبس، تقريباً أسبوعين، ثلاثة، شهر، شهرين، وهم يعتمدون عليها في السائل التغذوي. إذاً هذا جزء من المنظومة التي كانت موجودة في أي منزل، ليس فقط في نجد، أو في المملكة فقط، ولكن في معظم الدول المنتجة للتمور.



وهنا نشاهد الـ (قلال)، ونتذكر لما كنّا
أطفالاً، وأنها كانت تأتي من الأحساء،
وكانت هي الطريقة الوحيدة لحفظ ونقل
هذه التمور، ومن ثمّ في بعض الأحيان يُستفاد
من الدبس وإن كان من الممكن أن يكون
بطريقة أفضل.



كذلك بعض عبوات التمور الشعبية، سواء
(الزبيل) أو بعض العبوات المختلفة. أيضاً
العبوات التي في (تنك) التي قد تكون ما زالت
شائعة في بعض البلدان، سواء مثلاً ببشة أو
غيرها من البلدان.



الاهتمام بالتمور، ليس إذاً خاص بمنطقة
عن أخرى، ولكن حتى في العصور الوسطى،
ويسعدني أن يشاهد الدكتور قلعة (نزوى)
التي بُنيت في عام (١٦٠٠م) تقريباً، أي في
القرن السابع عشر، نجد أنه كان يحيط بها
النخيل من كل جانب، أيضاً حتى داخل هذه
القلعة. كما نلاحظ هنا، إذاً نلاحظ القلعة،
يتوسطها النخيل، وأيضاً يتوسطها نخلة.



ماذا عن هذه القلعة؟!، حقيقةً، وجود شيتين في هذه القلعة طوال هذه القرون، كانوا يعيشون على شيتين؛ الأول التمور، والثاني الماء، وبالتالي إذاً نلاحظ هنا، أنهما الأسودان (التمر والماء)، فبالفعل إذاً كانت تُخزَّن، ويكون لها غرفة خاصة في هذه القلعة، بحيث ممكن أن تُعيش، إذا صحَّ التعبير، من يسكن هذه القلعة على هذا النخيل، ووجود حوالي خمسة وعشرين بئر أيضاً داخل هذه القلعة، مما يساعد على ردِّ الكثير من الغزو وغزوات الاستعمار، وبالذات البرتغالي.

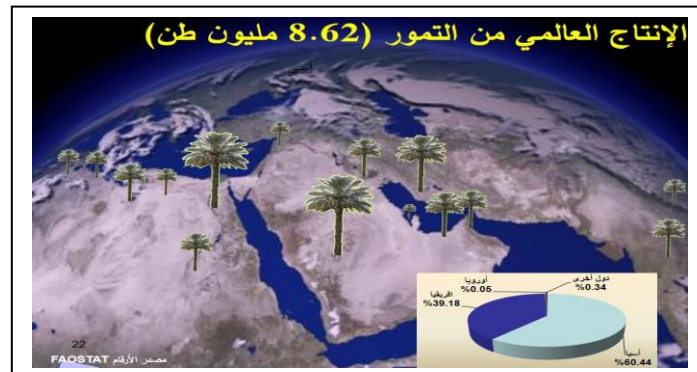


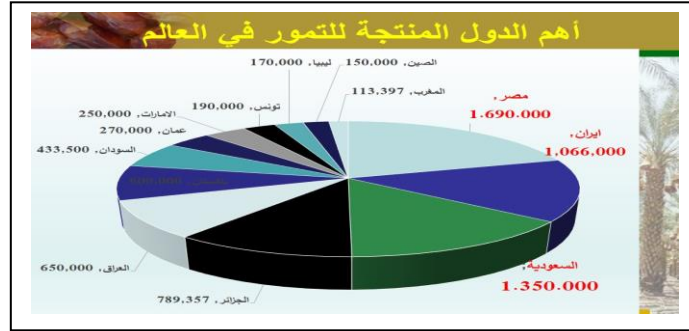
ننتقل الآن إلى السياحة الزراعية الداخلية، حيث إن هناك كلاماً كثيراً حول وجوب نشر السياحة الزراعية، خاصة بعد أن توقف الكثير مثل والاستثمارات. إذاً لماذا لا نتجه إلى شيئين؛ إلى الاستفادة من النخيل كمنتج وتمور، ومن النخيل كمنتجات ثانوية، وبالإضافة إلى استغلاله في السياحة. ولعل بعض المزارع - فيما أظن - في عددٍ من مناطق المملكة، سواءً في القصيم أو الأحساء، وربما بدأت بعض المناطق الأخرى تستفيد من هذا، لتحويل المزارع بالفعل إلى سياحة زراعية تحت ظلال هذا النخيل، وبالفعل بدأت بعض العوائل في الاجتماع في الأعياد تحت ظلال هذا النخيل، وهذه زرعها أجدادنا ال، أول ما جاؤوا بدأوا بالبئر، وحتى الآن نتفياً بظلالها. إذاً، هذا بالنسبة للجانب التراثي.





والآن نلقي نظرة على إنتاج وتصدير التمور
محلياً وعالمياً. الإنتاج العالمي، حوالي ٨,٦
مليون طن في السنة، ومعظم هذا الإنتاج
يكون في الدول العربية والإسلامية؛ حوالي
٧٥٪، ولو شاهدنا التوزيع لهذه الدول المنتجة،
فسنجد أن إيران ومصر والمملكة، هي
الرائدة في إنتاج هذه التمور.





أيضاً اتجّاه العديد من دول العالم نحو زراعة النخل، حتى في ناميبيا؛ ناميبيا لما كان عندها مجاعة كبيرة، فذهبت الأمم المتحدة إلى هناك؛ لتساعد في تحديد المحاصيل التي تزرعها، فاقترح أحد الخبراء أن تُزرع نخيلاً، وبالفعل زُرعت نخيلاً (بَرْحِي) وعديداً من الأصناف، والآن منتجة، وربما في شهر فبراير ومارس تُصدّر البَرْحِي إلى المملكة، طبعاً على أساس اختلاف الصيف والشتاء عنهم في

جنوب الكرة الأرضية ، وطعمه قريب بشكل
كبير جداً ، وستأتي صورة بعد (شوي)
الوالد ، الله يجازيه خيراً ، أهداني إياها.

الأسبوع الماضي كنت في مؤتمر في
الأردن ، فكان توجههم نحو منتجين؛ منتج
البرّحي ومنتج المجدول أو المجهول ، طبعاً
هناك اختلاف على التسمية ، لكن التسمية
الأصلية هي المجهول ، والتي انطلقت من
المغرب ، ويُقال – ويصحح لي سعادة الدكتور –
أن أصلها من المدينة المنورة ، كان هناك
مجهولي ، فيذكر أهل المدينة أنها بدأت
أيضاً من المدينة المنورة ، وعندي عينات لعلكم
تشاهدونها ، إذا سمح لي سعادة الدكتور.

كما قابلنا عدداً من المستثمرين من مصر ،
وذكروا أن عنده أربع آلاف نخلة من
البرّحي في مصر ، والآن متجهين نحو
الأصناف التي تُزرع في المملكة ، جميع دول
العالم تزرع فقط الأصناف التي تُنتج في

المملكة، ما عدا يمكن المجهول الذي أتى من المغرب ويُقال إن أصله من المدينة المنورة.

هناك خطة ذُكرت، مفادها أنه سيتم زراعة خمس ملايين نخلة من المجهول فقط في مصر، فما بالك بالأصناف الأخرى!، فإذاً هناك توجه عالمي نحو زراعة المجهول. أيضاً في السودان، قد لا تصدقون، هناك رقم مبالغ فيه جداً (٢٢٠,٠٠٠,٠٠٠ نخلة)، ويتبنّاها مجموعة من المستثمرين من الإمارات معروفون وقد قابلتهم في الإمارات، وبدأوا في ذلك، وكان هدفهم ليس فقط كثمار، ولكن كصناعة تحويلية للتمور؛ إنتاج السكر، إنتاج الزيوت من النوى، ... إلخ.

أيضاً التوجه نحو الاستفادة من القيمة المضافة للتمور، ليست فقط كفاكهة، بل كقيمة مضافة في التحلية ... إلخ.

أيضاً التوجه نحو إدخاله في الوجبات العالمية، واجتمعنا مع مركز الملك سلمان الإغاثي ومع المركز الوطني للنخيل والتمور؛

لإدخال التمور ضمن الوجبات القياسية للإعانات على مستوى العالم، فوافقوا، والآن يبدأ البرنامج في إدخال التمور في هذه الوجبات، وبالتأكيد هذا له انعكاسات جميلة، سواءً على استفادة تلك المناطق، أو من ناحية تسويق تمور المملكة.

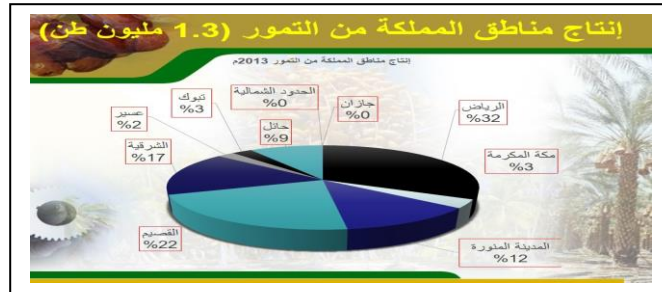
أيضاً الأمن الغذائي والخزن الاستراتيجي للتمور في طريقه، سواءً في المملكة أو في الإمارات، لأن يأخذ موقفاً، بحيث إنه يتم الاستفادة من التمور في الخزن الاستراتيجي للغذاء. وبدأت بالفعل العديد من المخازن الاستراتيجية للغذاء في التفكير بنسبة بأن تكون التمور محصولاً استراتيجياً.

إذاً فمحلياً، التوسع في زراعة النخيل في بلدنا وارتباط المواطن وحبه للنخلة، وهذا واضح. أيضاً الصدقات للوقف، مثل وقف الشيخ/ صالح الراجحي، الذي تجاوز (٣٠٠,٠٠٠ نخلة)، فهذا إذاً مشروع ضخم جداً، والعديد من المستثمرين الذين يوقفون

٤٠ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

نخيلهم سواءً في الإفطار في رمضان أو في مكة والمدينة. وقد أسهم في ذلك الحد من زراعة محاصيل أخرى، كالقمح وحالياً الأعلاف، إذاً أين يتجهون؟ يتجهون إلى النخيل.

وعن إنتاج مناطق المملكة من التمور؛ إنتاج المملكة من التمور حوالي ١,٣ مليون طن من مجموع ٨,٦ مليون طن عالمياً، بينما تشكل نسبة كبيرة، وبالنسبة لتوزيع إجمالي النخيل حسب النوع، نجد إذاً أن (الخلاص) رقم واحد ثم يليه السكري، وهكذا من الأصناف الأخرى.



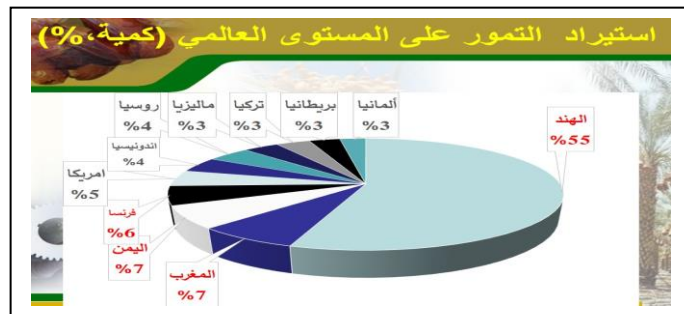
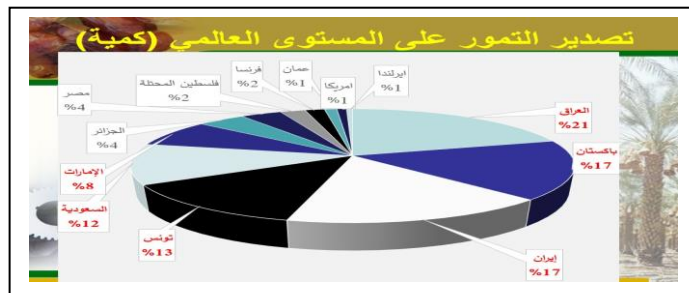
أما بالنسبة لتوزيع إجمالي عدد أشجار النخيل، فهو يتفاوت بين منطقتين؛ منطقة

الرياض، ومنطقة القصيم، ثم تليها الأحساء، ثم بقية مناطق المملكة، فهذه أيضاً لها إسهاماً كبيراً، كل منها في إنتاج هذه التمور. إذا لاحظنا بالنسبة للخلاص أيضاً نجد أنه رئيسي، ومنتج إذاً بالنسبة لموقعه على مستوى المملكة.



أما عن تصدير التمور على المستوى العالمي، فنجد أن ٥٥٪ من التمور المستوردة على مستوى العالم، يمكن لا تتوقعونها، إنها الهند، نعم الهند، حيث تستورد ٥٥٪ من التمور المصدرة في العالم، يليها المغرب في كمية الاستيراد، وطبعاً كانت المغرب من أكبر الدول المنتجة للتمور، لكن المشكلة عندهم كانت مشكلة (البیوض)، فأصابه

وذهب تقريباً ثلاث أرباع نخيلهم، وبدأوا الآن الزراعة مجدداً، وعندهم الآن مشروع، وكنت عندهم العام الماضي، وألقيت عندهم محاضرة رئيسية عن الاستثمار في النخيل والتمور في هذا المجال.



يبلغ إنتاج التمور إذاً ١,٣ مليون طن من حوالي (٢٨,٥٠٠,٠٠٠,٠٠٠ نخلة)، وتقدر نسبة الفاقد من هذه التمور بحوالي (٢٠٠,٠٠٠ طن)

أي أكثر من ٢٠٪، بينما من نواتج النخلة، والمقصود بها نواتج التقليم، حيث تُقْلَم النخلة سنوياً، حوالي (٦٠٠,٠٠٠ طن) وفي بعض الإحصائيات قد تصل إلى مليون طن سنوياً تُهدر، سواءً بالحرق أو بالطمر أو غيرها، وسوف نتطرق إلى ذلك بشيء من التفصيل.

طبعاً بالتأكيد بلغت المملكة حد الاكتفاء الذاتي من التمور أكثر من ١٠٠٪. إذاً كيفية الاستفادة من هذا الفائض، إما بالتصدير أو بالصناعات التحويلية، أو كيفية تحفيز الأطفال والنشء على تناول هذا المنتج.

قفزت مبيعات صادرات التمور من حوالي (٥٨٥ مليون ريال) منذ سنتين، إلى حوالي (٧٠٢ مليون ريال) السنة الماضية. فإذاً هناك أيضاً عدد من الإخوة يذكر أن هناك عجزاً أو تقصيراً في المملكة من حيث مسألة تصدير التمور. ولكن هناك الآن موجة كبيرة جداً في أهمية التصدير، خاصة مع وجود المركز

الوطني للنخيل والتمور، إذاً هذا بالنسبة لأسواق التمور، سواء العالمية أو الإقليمية.

ونأتي الآن إلى موضوع العصب الرئيسي في هذا اللقاء، ألا وهو: الاستثمار في الحفظ والتصنيع، بعض التقنيات المتوافرة والمستجدة والموجودة.



إخوتي الكرام، سوف نتطرق الآن إلى — مثلاً — النخلة التي في استراحة الأستاذ الدكتور، ننظر إليها وإلى كيفية الاستفادة منها. إذاً نستفيد منها من حيث التمور أو نواتج النخل (التقليم). والتمور، إما أن تكون (خلال) وطبعاً الـ (خلال) كلمة عراقية، وهي أيضاً في الأحساء، ويُقصد بها (البُسْر) أو يُقصد بها (البلح) ذو اللون الأصفر أو الأحمر،

وذلك عند اكتمال النضج. والثاني الرُّطْب، وأيضاً تسمية الرُّطْب تختلف من دولة إلى أخرى، حتى في الأحساء، حتى البُسْر يُطلق عليه الرُّطْب. فإذا هناك تفاوت بسيط في التسميات، ولكن هذا بالنسبة لمرحلة الرُّطْب. ومرحلة التمور كاملة النضج وهي الجافة. والمحور الرابع هو الاستفادة من نواتج النخيل، والمقصود بها نواتج التقليم.

إذاً الاستثمار في النخيل إما أن يكون (خلال) أو بلح (بُسْر)، وغالباً ما يكون محصوراً في صنفين تقريباً؛ صنف البرّحي وصنف الحلوة. والمحور الثاني حول الرُّطْب (الاستفادة من الرُّطْب). والمحور الثالث الاستفادة من التمور كاملة النضج، وأخيراً من باقي أجزاء النخلة.

إذا سمحتم لي أن نُعرِّج على أول مشروع استثماري، بالنسبة للبرّحي. طبعاً أول ما يتبادر بشأن البرّحي أنه يؤكل طازجاً، ويعني هذه الاستفادة الوحيدة تقريباً التي ممكن أن

تكون شائعة. ولكن هناك أكثر من عشر منتجات من البرحي!؛ إما أن يُؤكل طازجاً، أو يكون بالتسيل، وهي طريقة تُعمل في الأردنّ وأيضاً في بعض جوانب الأحساء، التخليل، أيضاً مربى، من ثمّ تجميد فائق ونجحنا في التجميد، حفظ بتقنية الأجواء المتحكم فيها لعدة أشهر، إنتاج عصير البرحي، سواء منزلياً أو تصنياً، القطع المقرمشة، وهي مثل ما يُطلق عليها باللغة الإنجليزية، والوالد يزعل عليّ، لكن أقولها باللغة الإنجليزية (snak) أو القطع المقرمشة، حيث يمكن أن تُصنّع بجودة عالية من البرحي، ومن ثمّ بؤدرة التمر، فهي ممكن إذاً أن تُصنّع من الـ (خلال) ومن الرطب وأيضاً من التمور.



هذا إذا في المناسبات، إذا الاستهلاك الطازج للبرحي، والآن تقريباً قلّ البرحي بشكل كبير، لم يتبق إلا نهايته الآن، ولذلك الصندوق الذي كان بخمسة ريالات نجده الآن من ثلاثين إلى أربعين ريال، ونتوقع بعد أسبوع تقريباً أو أسبوعين ممكن يصل إلى مائة وعشرين ريال، البرحي.

هذا التبسيل الذي في عُمان، يقوم على طبخ التمور، طبخ كامل، التي هي في مرحلة البُسْر، ومن ثمّ تجفيفها، طبعاً كان يستفيد منها الهنود، بالذات في الرحلات للهند في القديم، على أساس أن يُستعان بها في الرحلات، الآن تقريباً شبه انقرض.



الثاني بؤدرة بُسْر البرحي، الحمد لله، أنتجناها، وكانت جداً متميزة وعالية الجودة. وبؤدرة البرحي عبارة عن منتج من الممكن أن يُستخدم كبديل للسكر. ومن مميزات أنها مُحلّية، والثانية أنها مادة تغذية، والشيء الثالث أنه لم يضاف لها أي مواد كيميائية أو أي عمليات كيميائية، فقط هي عبارة عن بُسرة، خاصة إذا خُدمت بشكل جيد.



إذا بُسرة كاملة، أو تمرة كاملة حوّلت إلى بؤدرة، وبالتالي يُستفاد من جميع العناصر

الموجودة. وطبعاً لا يخفى عليكم أهمية البَوْدرة أو مسحوق التمر في العديد من الصناعات، سواء في صناعات: العصائر، أو في صناعات الألبان، أو في صناعات الحلويات، ... إلخ. أما عن الأهداف، فهي الامتصاص الفائق، وأيضاً خفض الكلفة الاقتصادية، ومن ثم استخدام الطوارئ وهذا جانب آخر.



أيضاً هناك العديد من الاستخدامات لبَوْدرة التمر، وقد قمنا بعمل تحقيق عن بَوْدرة التمر في مجلة النخيل والتمور في العدد التاسع، وبعد إذن الدكتور، يوجد عدة أعداد منها. والآن سؤال، أحد الإخوة أحضر معه

٥٠ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

مشكوراً بؤدرة التمر، وقال أنه وجدها غالية الثمن، وبالفعل ففي السوق العالمي، نجد أن سعرها من خمسين إلى ثمانين ريال للكيلو، هذا في الأمازون، أما محلياً فكم يبلغ سعرها؟! سعر الكيلو من ثلاثين إلى ما فوق.



وفائدتها: أولاً تأخذ التمور على شكل مسحوق، وما ميزتها؟! أنها مادة تحلية بديلة عن السكر، لماذا بديلة عن السكر؟! لأنها جوانب تغذوية وأيضاً تحلية. بالإضافة إلى امتصاص جزء من منتجنا الوطني الفائض. وطبعاً بدأ الآن تقريباً — ومنذ السنة والنصف الأخيرة — إنتاج البؤدرة بشكل كبير جداً في عدة شركات، سواء في الأحساء أو في

القصيم، وإن كانت ما زالت في البدايات،
وأتوقع أن الكثير من المنتجين سوف يدخلون
في هذا الإنتاج.

وبخصوص تصنيع البودرة، يمكن تصوير
صورة جداً مبسطة، طبعاً لم ينجح إلا
للسكري فقط أو للأصناف ذات نسبة
(السكروز) العالية، فما الذي يحدث؟، لديك
تمور مثلاً من العام الماضي، سكري، جاف
تماماً، ثم بالتالي يتم تكسييره مثل
المكسرات، ومن ثم استخراج النواة ومن ثم
طحنه، هذا تقريباً ما يُتَّبَع. وطبعاً الآن يوجد
طرق أفضل من هذا، لأنها تأخذ عدة أشهر في
ذلك، التجفيف الشمسي والتلوث. والآن بدأوا
يستخدمون الأفران، وما زالت عدة معوقات،
ولكن بدأ الإنتاج بشكل جيد، سواء في
المملكة أو حتى في الإمارات، لأن الإمارات
مصنع (Liwa) الآن يُنتج تقريباً طناً في اليوم،
وأنا أظن هذا وصراحةً كثير، ونحن ننتجه
عندنا في كرسي تقنيات وتصنيع التمور في

جامعة الملك سعود، ولكن بكميات بسيطة بغرض البحث والتطوير، وهناك طلب هائل جداً عليه.

وهذه أيضاً بعض أنواع البودرة والتمور، وللأسف كلها من الولايات المتحدة الأمريكية من كاليفورنيا، تقريباً فقط في السنة والنصف الأخيرة بدأت في مناطقنا، وأنا أظن أيضاً أن هذه مرشحة بشكل كبير للاستفادة منها. طبعاً الحمد لله، هي كانت في السكري فقط، لكن نجحنا والحمد لله أن تكون في جميع الأصناف، ما زلنا يعني الآن نشتغل عليها لنأخذ عليها الحقوق إلى آخره، ولكن والحمد لله نجحنا أن نحول جميع الأصناف إلى بودرة تمر.



في اليابان هناك فواكه مجففة، نطالع فيها فنجد أنها غالية جداً ومكلفة، ولكن ينقصها إذاً — هذه الفواكه المجففة — الـ (snak) أو البرّحي المقرمش، فهو عبارة عن برّحي يحتفظ باللون ويحتفظ بالجودة العالية وفي نفس الوقت من الممكن أن يُستخدم كـ (مكسرات) في الطرق في السفر ... إلخ، فهذا أيضاً من الأشياء صراحةً الواعدة. وسمو الأمير سلطان بن سلمان زارنا مشكوراً في الكرسي (كرسي تقنيات وتصنيع التمور في جامعة الملك سعود) وقال هذا الذي تُنتجوه، وأُعجب به بشكل كبير. كان هذا بالنسبة لبؤرة التمر.



أما عن تجميد الفائض، طبعاً قد يسأل شخص: معقول نُجمد البُسُر؟! يعني نعرف إذا جمدنا البُسُر وبدأ يذوب يصير بنياً ويصير ما هو طيب يعني، ولكن الحمد لله نجحنا في ذلك لكن بتكلفة عالية (شوي)، وذلك من خلال التجميد بالنيتروجين إلى (ناقص ١٤٠ درجة مئوية) ولكن نجحنا في ذلك بحيث أصبح وكأنه زجاجاً، بحيث إذا سقط على الأرض ينكسر تماماً! وبجودة عالية جداً، ولكن عيبه أنه مكلف من حيث النيتروجين السائل، أما الكهرباء فرخيصة، ولكن النيتروجين السائل!.



وقد قمنا بالعديد من القياسات، ووجدنا أن التجميد بشكل عام، لما كنّا نجمد في المنازل، يأخذ ثلاثة أيام، منازلنا الآن والتمور المجمدة بها، تأخذ ثلاثة أيام حتى تصل إلى مرحلة التجميد الابتدائية. أما بالتجميد الثاني، وهو التجميد الفائق عند (ناقص ٥٠ درجة مئوية) فإنه يأخذ حوالي نصف ساعة. في حين أن التجميد بالنيتروجين يأخذ (١٠ دقائق) فقط. وطبعاً كلما نقصت فترة التجميد، كلما صار أفضل في تقليل تكسّر الخلايا وجذور الخلايا. هذا إذاً بعض البرّحي الذي جلس عندنا سنتين أو ثلاث سنوات مجمداً.

المنتج السادس هنا، هو تصنيع عصير البرّحي، والحقيقة لم يُنتج إلا في بعض البيوت والمنازل، أو شركة (الفوعة) في الإمارات، حيث نجحت في إنتاجه، وشركة الفوعة طبعاً شركة حكومية فبالتالي تنتجه في أوقات المواسم وأوقات المهرجانات، ولكن ليس بشكل تجاري، وبالتالي هذا أحد المجالات

الاستثمارية الخصبة ، أول شيء أن تمتص جزءاً كبيراً من البرّحي الذي في السوق وفي نفس الوقت تستفيد منه ، وهو جداً شراب متميز خاصةً لو خلط به بعض الحليب ، فمن ذاقه سيعلم أنه منتج جداً متميز. باقي (شوي) البرّحي ، من يلحق عليه.



وعن إطالة فترة صلاحية البرّحي ، هناك طرق طبعاً. وأول ما بدأت زراعة البرّحي في المملكة ، كانت الأسعار غالية جداً ، طبعاً..... ، وبالتالي كثير يزرعها. لكن بعد أن زادت عن مليون نخلة ، بدأ أن هناك مشاكل تسويقية ، لدرجة أن الآن وآسف على هذه الإحصائية ، ولكن حوالي ٨٠٪ من

البرّحي الذي يُنتج الآن يُحوّل إلى تمر ويُباع الكيلو بريالين؛ بسبب أنه لا يوجد استثمار واضح للبرّحي بشكل عام؛ لأن كل مزرعة خلال أسبوعين، لا بدّ أن تسوق منتجها، لا يوجد خيار آخر.

هناك طرق تقليدية، في بعض المناطق الباردة، كما هو في حائل مثلاً أو الجوف، يبدؤوا في تغطية النخيل بسعف، بحيث إنه يُقلل من الحرارة الساقطة عليه، وبالفعل يزيد من أسبوعين إلى ثلاثة مما يساعدهم في التسويق. وهناك طريقة أيضاً، لكنها غير جيدة لأمننا المائي، وهي الريّ المستمر للأحواض بحيث تكون ممتلئة طوال الفترة، لعدة أشهر، وهذه صراحةً يعني سلبية في استنزافها للمياه. إذاً لماذا كل هذا؟ يريدون أن يصلوا إلى آخر الموسم، الأيام هذه التي تبدأ، يعني تقريباً من ١٥ نوفمبر إلى نهاية البرّحي، نجد أن الأسعار تزيد، حتى يصل الكيلو في المزرعة من نصف ريال أو ريال،

يصل إلى ثلاثة وثلاثين ريال للكيلو في نهاية الموسم، ويصحح لي الإخوة الذين عندهم بَرّحي.



وهذا المنتج الذي في عبوة صغيرة، هو الذي أهداني إياه الوالد، الله يجازيه خيراً، من ناميبيا، حيث كان سعر الكيلو خمسة وستون ريال.

هذه المخازن التي عندنا، طوّرنّا فيها تقنية حفظ البرّحي لعدة أشهر. وفكرتها أن نخفض التنفس بشكل كبير جداً، بحيث يصير الحد الأدنى من التنفس، فبالتالي عملية النضج أيضاً تنخفض. وهذه بعض اللقطات حول إحضار البرّحي إلى المعامل، ومن ثمّ

الطلبة هم الذين كانوا يقومون بالاختبارات والتخزين، وهذه من الأمور التي نفتخر بها.



أحد الشباب الذين تخرجوا هنا، وجد يمكن حوالي عشر وظائف، على أساس أن لديه خبرة كبيرة في البحث والتطوير. لا أريد أن أدخل في الأمور التقنية، ولكن هناك إذاً إمكانية كبيرة لحفظ هذا المنتج، ولذلك جلس حتى خمسة أشهر من التخزين.



وبما أننا نتكلم عن الجانب الاقتصادي، إذاً هذا بالنسبة للعوائد الداخلية والاستثمارية لهذا المشروع، من ألف إلى خمسة آلاف طن، وطبعاً لا يُنصح بأن يبدأ الشخص بألف طن، لكن يبدأ بمئتي طن أو ثلاثمائة طن ومن ثمّ يتطور هكذا.

والحمد لله، وبفضل الله، ثم بفضل هذه الجهود أيضاً، تم الحصول على جائزة خليفة الدولية للنخيل والتمور لأفضل تقنية، وقد تشرفت بـ (مخاواة) الوالد في الإمارات لاستلامها. أيضاً وبفضل الله، حصلت على جائزة خادم الحرمين الشريفين للمخترعين والموهوبين للسنة الماضية، على هذه التقنية.

وأيضاً الكثير يسأل، طبعاً إذا بردنا البرّحي وأخرجناه من المخازن، فإنه سوف يجف وسوف (يتكرمش، يعرعر) إذا صح التعبير، فبالتالي أوجدنا بعض التقنيات للاستفادة منها عند التوزيع، بحيث إنها يمكن أن تمكث أسبوعين أو ثلاثة أسابيع، وليس فقط إذا أخرجناها من المخازن، بعد عدة أشهر، هذا بالنسبة للعصير.



وبالنسبة للتقنية، فقد طوّرنا أيضاً تقنية خلال الأشهر الماضية، نحو التعرف على مواصفات البرّحي من خلال الجهاز، من خلال الأشعة الـ أو القريب من تحت الحمراء، حيث نسلطها على الثمرة في الحقل، وبالتالي نعرف منها المحتوى الرطوبي، نعرف نسبة الحلاوة، نعرف مرحلة النضج ... إلخ، حتى إننا طبقناها على الطماطم، وطبقناها على بعض المنتجات، فتعطينا العناصر الكيميائية داخلها، طبعاً بدون ما تُتلف الثمرة من الخارج، ونسميها اختبارات غير متلفة. فهذه من الأشياء الجميلة أيضاً التي تساعد المزارعين وحتى أيضاً

مخزني المنتج، إذاً هذا بالنسبة للمرحلة الأولى، وهي مرحلة البُسْر.

أما مرحلة الرُّطْب، كما تلاحظون بالنسبة للرُّطْب، إذاً تختلف مسمياتها، ترطيب أو الـ (مناصيف) ... إلخ، وبالتالي كل مراحلها المختلفة نجحت بشكل كبير، إما يستهلك تجميد فائق أو تجميد تقليدي كما يُعمل به في المنازل، أتوقع يمكن ٩٠٪ من المنازل تستخدم تجميد الرُّطْب والتمور.



استخدمنا خط الرُّطْب المجمد فائق الجودة. وكما تعملون يا إخواني أن الآن رمضان (يعدي)، ويتقدم موسم التمور، وبالتالي إذاً ليس هناك إفطار إلا إما على رُطْب أو على

تمور كاملة النضج، والكثير يفضل الرطب، وأيضاً كما جاء في السنة النبوية الشريفة، وبالتالي إذاً نحتاج إلى طريقة احترافية — إذا صح التعبير — لتجميد الرطب أكثر من الأشياء المستخدمة حالياً.



هنا بعض التجارب الشخصية، محاولات جيدة على نطاق تجاري للتجميد، ولكن كلما زادت نسبة البُسْر فيها كلما قلت الجودة، حتى عرضها أيضاً يكون سلبياً جداً. وللأسف في بعض المحلات أو الأسواق قد لا ينتبهوا للجودة بشكل كبير، لماذا؟ لأن معظم الثمار التي تُستورد يكون لها أساليب واضحة ومتبعة وقياسية، بينما الرطب والتمور

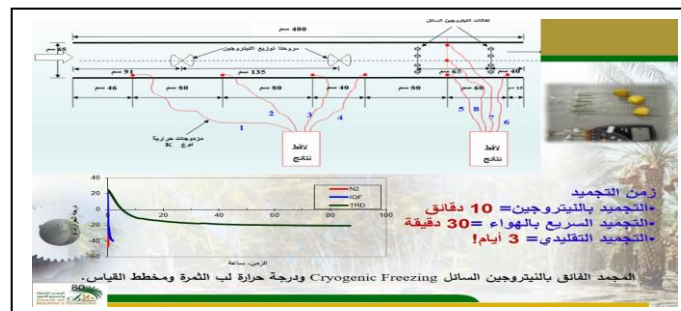
عندنا ومنتجنا المحلي، حتى الآن ليس هناك
إذاً مقاييس مواءمة وتدرج وتخزين قياسي؛
فلا بد أن يكون الإنتاج بشكل احترافي من
المزرعة وحتى وصولاً إلى المستهلك.



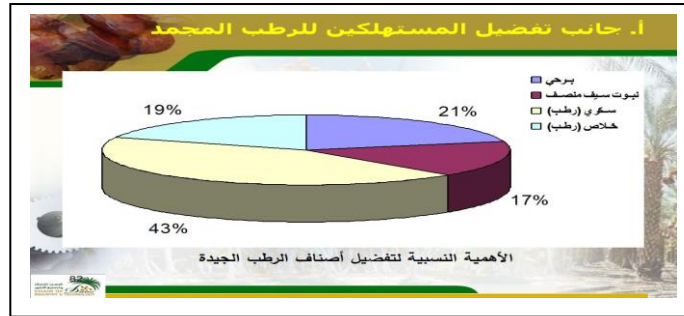


وهذه بعض الصور لبعض التمور المجمدة والمعرضة إذاً في بعض الأسواق المركزية، للأسف إذاً لا ترقى للجودة المطلوبة. لذلك جاءت فكرة التجميد سواءً بالنيتروجين (ناقص ١٤٠ درجة مئوية)، هذا هو تقريباً الناتج، وطبعاً لا بد أن يُلاحظ — المنتج — بحرص جداً، وهذه بعض النتائج الخاص به، سواءً البلح أو الرطب.





أيضاً الكثير من المستهلكين يفضلون
التمر السكري، حيث (سويناً) عليه أربعة
أصناف، ففضلت نسبة ٤٣٪ من السكري.



وهذه بعض المؤشرات المالية لهذا المشروع،
إذاً هذا الجزء أو المحور الثاني، وإذا سمح لنا
أبو عاصم لأن ننتقل إلى المرحلة الثالث.

المؤشرات المالية لمشروع التجميد فائق الجودة

1000 طن		3000 طن		5000 طن		المؤشرات المالية
تيرات الهواء السريع	تيرات الهواء البطيء	تيرات الهواء السريع	تيرات الهواء البطيء	تيرات الهواء السريع	تيرات الهواء البطيء	
0.93	1.15	1.06	1.18	1.10	1.18	نسبة العوائد إلى التكاليف Ratio B/C
402-	9712-	51811	24345	104666	59592	مستأق القيمة الحاضرة (الف) N.P.V
9.75	3.31	25.08	16.83	29.25	20.15	معدل العائد الداخلي (%) IRR

مرحلة التمور كاملة النضج، إما أن تكون مبردة، كما هو في أغلب المنازل، أو أن تكون مثلاً في غرف إذا كانت محكمة الغلق وتحت، وأيضاً تكون صناعات تحويلية، أو تحويلها إلى منتجات مشتقة.

مواصفات التمور مهمة جداً. وهناك مواصفة خليجية للتمور، ولكن تختص فقط بالتمر الجاف، سواء المكبوس أو المعبأ تعبئة يدوية. وهنا نلاحظ بعض المحاولات، وهي محاكاة كان يقوم بها أجدادنا، لعمل كبس للتمور و مع الشمس، ومعرفة الهدف منها على أساس (الجروشة) أو تكون البلورات بين التمور.



وهذه بعض المصانع الحديثة للتمور، ولكن هناك ادعاءات كثيرة للأسف، حيث إن كلُّ يُعني على ليلاه بالنسبة للمواصفات، فتجد على العبوات، المنتج نفسه هو الذي يضع الوصف على (كيفه) حسب ما يريده، الذي (بيغاه)، (نخب) خاص ... إلخ، وهذه كلها موجودة في السوق، وللأسف ليس هناك أي معيار لها حتى سنوات قريبة.



فمنذ سنتين تقريباً اجتمعنا على مستوى جامعة الدول العربية والـ FAO لنضع مواصفات تسويقية، كم الدرجة؟ درجة ١، درجة ٢، درجة ٣، على أي معيار. فاخترنا حوالي أحد عشر صنفاً من التمور على مستوى المملكة، كل منطقة أخذنا منها ثلاثة أو

أربعة أصناف من التمور المشهورة لنضعها
كأساس للمواصفات.

والآن الحمد لله، خرجت لنا علامة،
وأعلنت تقريباً منذ عدة أسابيع، وهي علامة
التمور السعودية، وهذه سوف تحل الكثير من
الإشكالات. ويمكن إذا لاحظتم الصنف
والدرجة، إذا هذه درجة أولى، ثانية، ثالثة،
إذا سوف تكون موجودة. وهذه الآن أتوقع أنها
سوف تحل كثير من الإشكالات، سواء
محلياً لمن ينظر إلى الجودة؛ لأن التمور التي
هناك الآن لا ندري من أحضرها ومن أي
مزرعة وكيف عوملت، وبالتالي فإذا كان
هناك علامة جودة فالشخص يأخذها
باطمئنان أكثر.



وهذه بعض المصانع المنتجة.



الاستثمار في الصناعات التحويلية للتمور، كمية الفاقد من (٢٠ إلى ٣٠٪)، بل إن بعض المزارع تترك التمور على النخيل؛ بسبب تكلفة العمالة حيث لا يوازئها العائد الاقتصادي، ولذلك يجب أن يُنظر إليها بنظرة مختلفة.



الصناعات التحويلية، إما أن تكون أساسية، أو صناعات تحويلية حيوية، والحيوية هي عبارة عن تدخل الإنزيمات والمعالجات الكيميائية.

إنتاج العصير والدبس، عبارة عن إنتاج طبيعي بدون أي كيماويات. هذا، وعندنا والحمد لله، مصنع للدبس في داخل جامعة الملك سعود بدأنا فيه حديثاً، الحمد لله، وهو عبارة عن إنتاجي بسيط وتدريب للطلبة وأيضاً في التدريس والبحث والتطوير.



أيضاً تحويل نوى التمر إلى قهوة وكربون نشيط في عدد من الدول ونجح بشكل كبير، وأيضاً عندنا في الأحساء، وكذا الاستفادة

من بقايا التمور أيضاً مهمة ، وكما قلنا بؤدرة
تصلح للبُسُر أو تصلح أيضاً للتمر.



وبالنسبة للتوجه نحو القيمة المضافة
للتمور، فهنا سوف نستعرض فقط صوراً
لبعض المنتجات التجارية التي نجحت في
السوق والموجودة في السوق. فمثلاً بعض
الشركات الكبيرة لأطعمة الأطفال التي
أدخلت فيها التمور، وإن كانت ما زالت تعاني
من المواصفات والمقاييس، أيضاً العصيرات
وأيضاً (المربيات) بعضها ناجح وبعضها ما زال
يأمل النجاح، وهذه مشتقة أيضاً من شركة
عملاقة في (الفاط)، وهذا إنتاج العصائر
موجودة، وإنتاج الدبس موجود أيضاً.



وهذا الحليب بالتمر صراحةً كان حليماً،
فمنذ عدة سنوات كنّا ننادي لا بدّ أن يكون
للأطفال بالذات الحليب بالتمر، والحمد لله،
أنتج الآن من قِبَلِ شركتين في المملكة، إذا

سمحت لي، شركة (نادك) هذا على أساس أنها مفيدة وهذه معلومة، وأيضاً شركة السعودية، السعودية طويلة الصلاحية، أما (نادك) فـ (مُبَسَّر).



وهذا من الأشياء الجميلة صراحةً التي أُنتجت. وفي الإمارات أُنتج بشكل كبير، لكن طبعاً لا يستطيعوا أن ينافسوا هنا لأن المنافسة قوية. وهذا الحليب بالتمر أيضاً

موجود في الأسواق طويل الصلاحية وأنا أظن أنه مناسب جداً للرحلات وغيرها.

كما أن هذه محاولات لإنتاج مشروبات غازية من التمور، وكان قلبي يبتلى بتولي قطاعاً في (أرامكو)، وطيلة إقامته في المملكة أحب التمور، وقال أنا سأقعد لأستثمر في هذه التمور. عجيب جداً، ولم يترك مكاناً إلا وذهب إليه؛ لكي يُنتج الـ (Date Cola).



أيضاً الـ (Corn Flakes) أو رقائق الذرة، أنتج الكثير منها بقطع التمور، مع العلم أنه عندنا في منطقتنا العديد من الشركات التي تنتج رقائق الذرة أو الـ (Corn Flakes) ولكن أياً منها لم ينتبه لهذا الجانب.



الآيس الكريم أيضاً، كان هناك شخص مسافر، ورأى آيس كريم، وقالوا له: تريده بالكريمة أم بالتمر؟ فقال معقول بالتمر، فأضافوا التمر وكان جداً لذيذاً. إذاً هناك بدائل، والشاهد أن التمور بديلة بشكل كبير جداً، حيث المحليات سواء المنخفضة أو عالية التكلفة.



والآن يعني اسمحووا لي بخصوص تغيير النمط الاستهلاكي، فمثلاً إن كان هناك مريض، والله يشفي المرضى، أو مثلاً هدية زواج، فنجد الناس يأخذون شئئين، إما شكلاتة (chocolate) أو يأخذون زهوراً في الأغلب، ولكن هل من الممكن أن نُطوّر منتجاً احترافياً من النخيل، لكن لا يكون شيئاً تقليدياً، أو أعطينا الأطفال مثلاً أشياء تقليدية، فربما لا تكون مشجعة، بل نعطيهم بشكل احترافي، مثل احترافية البلجيكيين مثلاً كيف يستوردون مواد خام شبه بـ (بلاش) ثم يحولونها إلى منتجات، الكيلو منها بالآلاف، فهذا نفس الشيء.

وعن المعلوماتية، حقيقةً هناك الآن معلوماتية عن النخيل محدودة جداً. ولكن فضلاً مع وجود التقنيات الحديثة، نعمل على توفير جميع ما يتعلق بقطاع النخيل والتمور عبر الشبكة المعلوماتية الدولية للنخيل والتمور وهذه سمينها، في جامعة الملك

سعود، وبدأناها منذ عدة سنوات، وهدفها كل ما يتعلق بالنخيل والتمور موجود فيها، سواءً من مصانع، سواءً من منتجين، مزارع، من علماء، من مصانع، من مستهلكين، ... إلخ، كل هذا يكون موجوداً في القواعد المعلوماتية. أيضاً أي شيء، مثلاً أريد أن آخذ معلومات عن سوسة النخيل الحمراء، فمن الممكن أن أعرف كل ما قيل عنها في العالم؛ ماذا قالوا في الإمارات، ماذا قالوا في عُمان، ماذا قالوا في الكويت، ماذا قالوا في أمريكا، وهكذا، وبالتالي أستطيع إذاً أن أستفيد منها كلها، والحمد لله، يعني تقريباً المطويات فقط جمعنا حوالي (٧٠٠ مطوية) ورفعناها في الموقع. فهذه من ضمن الأشياء التي تستطيع أن تبحث عنها بالكلمات الدالة. وطبعاً لا نستطيع منافسة أستاذنا أبا عاصم، بالنسبة لوجود هذه القواعد المعلوماتية الضخمة، ولكن أيضاً نحاول أنها تكتمل إن شاء الله عن قريب.



كثير من الأحيان، الوالد، حفظه الله، أي باحث في التاريخ أو في الأدب يبحث في الأشياء القديمة، يذهب للوالد، جزاه الله خيراً، في مكتبة (قيس)، بحيث يحصل على معلومات، خاصة القديمة، فنأمل أنها تكون موجودة أيضاً بشكل إلكتروني، مع أن الوالد، جزاه الله خيراً، رفع كثيراً من الأشياء التي في المكتبة على الموقع الإلكتروني، فهذا صراحةً من الأشياء التي نستفيد من التقنيات الحديثة.

إذاً المزارعين والمنتجين والمصنعين وأصناف التمور وخواصها، أنا أرى نسبة السكر التي في التمور، وما الفروق بينها، وأعددنا نشرة بشأنها، كلها موجودة أيضاً على الموقع.

وكذلك المعلومات والمؤتمرات والمهرجانات،
ما الموجود في السوق وما الموجود حول العالم
وما الموجود في المملكة، أيضاً هذا موجود.
توفر أيضاً المعلومات والخدمات الإرشادية ...
إلخ.

أيضاً شاركنا والحمد لله في عدد من
المهرجانات سواء داخل المملكة أو في الإمارات
أو حتى في ألمانيا ... النخيل والتمور. والغريب
لما كنّا نُصنّع حليب التمر بطريقة مبسطة،
كان أكثر إقبال من الأطفال، حيث كانوا
يذهبون ثم يجيئون مرة ثانية، تعلمون أن
الأطفال لا يجاملون، إذا ما بغى شيئاً مشى،
ولكن كانوا يروحون ويجيئون مرة ثانية،
وبالفعل كان هناك إقبال كبير جداً. فأتمنى
أن تنتشر بين الأسر بشكل كبير، والحمد
لله، الآن موجودة.

مجلة النخيل والتمور، وهي بإشراف
الوالد، حفظه الله، أيضاً صدر منها حتى الآن
العدد التاسع، وفي الفترة الأخيرة توقفت،

ولكن لعلها إن شاء الله تبدأ مجدداً بتشجيع من الوالد، حفظه الله. وكنا تطرقنا إلى كل دولة في كل عدد، ذهبنا إلى مصر، ذهبنا إلى المغرب، ذهبنا إلى الإمارات، ولعدد من الدول، ذهبنا إلى ناميبيا، ومن ثمّ نشاهد قطاع النخيل والتمور هناك، ثم أيضاً الصنف العديدي. وهناك الكثير من التحقيقات، من ضمنها تحقيق مع العلامة الشيخ محمد بن ناصر العبودي، كان حول التمور، وكان هذا اللقاء جميل جداً، وأظنه في العدد الرابع.



هناك العديد من المطويات التي أصدرها كرسى تقنيات وتصنيع التمور، أي التمور سواء كانت السكريات، والوالد جزاه الله

خيراً، حتّى على إصدارها وموجودة على الموقع.

أيضاً عن تقنية التجميد والعديد من المعلومات الأخرى. وهناك أبحاث عديدة جداً حول التمور وليس هناك متسع لسردها، ولكن التوجه العالمي الآن نحو المنتجات الصحية، وبالذات لمن يرغب أو من هو في تصدير التمور. إذاً يجب أن نقول بكل صراحة أن منتجنا منتجٌ صحيٌّ وتغذويٌّ وفي نفس الوقت مُحلّي، وإذا مُزج ربما ينقصه البروتين، وإذا مُزج بالحليب أو بالألبان يكون غذاءً متكاملًا.

هذا مما ذُكر عن المواد الصيدلانية في التمور.



وحتى وجبات الطوارئ يمكن أن تدخل فيها التمور؛ حيث إن جزءاً كبيراً من دعم المملكة لمنظمة الأمم المتحدة من التمور، سواء للأمم المتحدة أو مباشرة للدول، فبالتالي إذا كيف الاستفادة منها وتفعيلها بشكل كبير. وهذه وجبات الطوارئ وهي موجودة في أغلب الجيوش المتقدمة، إذاً بدلاً من أن تصير من مكونات مختلفة، فمن الممكن أن تصير لقواتنا في شكل تمور، جزء كبير منها.





صناعة منتجات النخيل الأخرى، وهي المحور الرابع الآن، وقد تكلمنا عن التمور بمراحل نضجها المختلفة الثلاث؛ بُسر، ورطب، وتمر. ماذا عن نواتج التقليم؟ هل نعلم أن حوالي (٢٧ كيلو جرام) من كل نخلة تُقَلَّم سنوياً، من كل نخلة، فإذا كان عندنا (٢٨ مليون ونصف المليون نخلة!) فلدينا عدد هائل، مئات الآلاف من الأطنان، ماذا يُعمل بها؟ إما إهمال، رمي، حرق، تصل إلى مليوني طن سنوياً على مستوى الخليج. طبعاً هناك محاولات واجتهادات، لكن وحتى الآن لم تصل إلى مرحلة الإنتاج التجاري.



إذا ماذا نريد؟ نريد الذي عمله أجدادنا،
وكما تكلم عنه أخي أبو عاصم، كيف أن
النخلة يُستفاد منها من الألف إلى الياء، نودُّ
الاستفادة منها، ولكن بصور احترافية،
بصورة تصنيعية، بصورة تجارية، وليس إذاً في
صورة مصنوعات يدوية، فالمصنوعات اليدوية
موجودة تُستخدم في الاحتفالات و.....،
ولكن نحتاج إلى أن يكون التقدم على
شكل كبير جداً (mass production)
إنتاج ضخم جداً، وذلك بدلاً من حرقها، أو
طمرها، أو أنها تكون سبباً في انتشار
السوسة، مشاكل ضخمة جداً.

إذاً هذه بعض المنتجات التصنيعية من بقايا النخيل، وهناك العديد:



وهذه فقط رؤوس أقلام، تحت كل بند من هذا هناك العشرات من المنتجات؛ استخدمنا ألياف النخيل في المبردات الصحراوية مثلاً:



وكذا أثاثنا من نخلنا:



أيضاً صنَّعنا الألواح الشرائحية من جريد النخيل:



أيضاً هنا معالي وزير الزراعة ومدير جامعة الملك سعود يشاهدان بعض منتجات النخلة، وهذا بالنسبة للخشب الحبيبي يُستخدم في الكثير من الصناعات، وفي مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية أنتجوا أيضاً الخشب البلاستيكي؛ لأن الخشب من الجريد والبلاستيك موجود بكثرة في بلادنا في سابق. هذا ما يتعلق بالاستثمار والاستفادة من نواتج النخلة. طبعاً هناك العديد من الصناعات حولها، هناك بعض النجاح حيث مزرعة

الزلفي أنتجت الفحم وإن كان ما زال على
استحياء، فنحتاج أن تكون بكثافة أكبر.



آفاق مستقبلية وتوصيات؛ طبعاً هناك
توصيات عديدة جداً بالنسبة للنخيل. فمن
الممكن أن ننظر إلى كل قطاع ويكون له
محاور مختلفة، ولكن من الممكن أن ننظر
لها من ناحية التوسع في زراعة النخيل، وهذه
صراحةً تهم الكثير، هل نتوسع في زراعة

النخيل؟ وإلى أين؟. فهذه أسئلة لا بدَّ أن نجيب عليها.

كذلك أهمية تقليل الفاقد؛ فقبل ما نبدأ في التوسع في زراعة النخيل، إذاً يجب أن نقلل من هذا الفاقد والذي في بعض الاحصائيات قد يصل إلى نسبة ٥٠٪، فإذاً هذا من الجانب الأهم، وهذا مما يشجع عليه منظمة الأغذية والزراعة العالمية. وكذا أهمية التخطيط الجيد للمشاريع الجديدة (المليونية) وبالذات مع شُحِّ المياه. وكذا أهمية اختيار الأصناف المستقبلية، فالآن الذي يزرع (خلاص) منذ خمس سنوات، فستتوقف الآن زراعة الـ (خلاص)؛ فقد صار هناك تكدس في الخلاص. أيضاً السكري نفس الشيء، والصقعي والخضري، والمجهول ربما يكون الآن في المقدمة، فبالتالي لا بدَّ من التنوع.

وكذا أهمية الصناعة التحويلية في حال توفر مقوماتها، أيضاً تحسين التمور ومنتجاتها في الهدايا، وتقديمها في الهدايا، في

الولائم، في الحفلات وغيرها. صراحةً ما أدري، هل نجد التمور بشكل رئيسي، إذاً نجدها محدودة جداً بالذات سواءً في الفنادق أو في المناسبات الحكومية نجد أنها محدودة جداً، فما عدا هذه الديوانية أنا أرى أنها محدودة في الكثير من المناسبات.

إذاً هناك العديد من الأبعاد الاستراتيجية للنخيل والتمور في الأمن الغذائي، ستقرؤونها إن شاء الله، وسوف توزع، وإذاً عند التوسع في زراعة النخيل يجب الاهتمام حقيقةً بالعديد من الجوانب الموجودة أيضاً.

وأخيراً، ولا أريد أن أطيل عليكم، ولكن يجب إذاً أن نستفيد من هذا المنجم الأخضر الاستراتيجي الاستفادة المثلى لصالح بلدنا ولصالح صحة الجميع بأخذ منتج صحي وتغذوي وفي نفس الوقت محلي.



وأخيراً أتقدم بالشكر الجزيل لسعادة الأستاذ الدكتور / عبدالعزيز العُمري، على هذه الاستضافة، وأيضاً لكم أيها الإخوة الأفاضل، ونأمل أن تكون إضاءة، إن شاء الله، حول قطاع النخيل والتمور والاستثمار فيه، وشكراً جزيلاً.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور / عبدالعزيز بن إبراهيم العُمري:

شكراً للدكتور / عبد الله، وشكراً لكم. والحقيقة، لفت نظري العديد من المعلومات الجديدة بالنسبة لي، والتي طرحها، جزاه الله خيراً، ونحن ندرك أننا في عصر المعلومة، وحينما تحدثت عن الشبكة

المعلوماتية الدولية للنخيل، كم سُررت بذلك، إذ أن قضية المعلومات مهمة جداً في أي تطوير كان، وكذلك مراكز الأبحاث العلمية، والتي أيضاً من أهمها الكرسي في جامعة الملك سعود والذي يتولى شؤونه الدكتور/ عبدالله، جزاه الله خيراً، له دور في قضايا التطوير. ومن خلال يعني ما سمعناه فنحن ندرك أنه إن لم يكن هناك مردود اقتصادي على المنتج، فالتطوير إن توقف في محله فقد لا يُستفاد منه. ولذلك فالعشم في شركات الزراعة المحلية وفي المنتجين الكبار أن يتبنوا مثل هذه النتائج العلمية المهمة.

وقبل أن أدخل، فلديّ عدد من الأوراق وأكثرها أسئلة، والمداخلات الشفوية أيضاً متاحة للجميع، وحسب وصول هذه الأسئلة سأتطرق إليها. لكن هناك تعليق بسيط وهو بشأن قضية الجهول أو النبتة المجهولة أيضاً. هذه معروفة في كل مناطق المملكة، إذا لم تكن معروفة خرجت فجأة تُسمى نبتة أو

مجهولة، والمجدول ربما هو أصله مجهول أو ما إلى ذلك.

ولعل مما يُفرح، أن هناك بعض المزارعين الشباب، أكثر تنظيماً من المزارعين الأوائل، وإن كانوا كلهم أفادوا وخدموا، جزاهم الله خيراً، لكنني زرت مزرعة يقوم عليها أحد الشباب، فوجدت أن لكل نخلة (طبليّة) مثل طبليّة الطبيب على المريض، فيها متى لُقِّحت، كم أظهرت، كم أنتجت العام الماضي، ماذا وُضع لها من أسمدة، إضافةً إلى أنه يُدخل هذه المعلومة في الحاسب لكل نخلة، ولذلك هو ملاحظ للتغيرات بنفسه. ولعلي أطرح على الدكتور عبدالله، إيجاد برامج خاصة للمزارعين لكي يتابعوا أوضاع مزارعهم في مثل هذا الأمر، برامج حاسوبية معينة يمكن من نتائجها أن يساعدوا مركز الأبحاث في كلية الزراعة في هذا الأمر.

وبخصوص التسويق المحلي والخارجي، وسأتي للأسئلة، كنّا في جلسة كان فيها

السفير الروسي، فقال: ٣٠٪ من التمر السعودي المصدر يذهب إلى روسيا. فقال بعض الحضور: كيف؟! نحن لا نرى المشتري الروسي ولا نعرفه في الأسواق. فقال: كلها تأتي من الإمارات، يُصدر للإمارات ومن ثم يُعاد تصديره مرة أخرى.

ولذلك إخوتي الكرام، فإن عدد المسلمين في أي بلد، وقد أشار الدكتور، جزاه الله خيراً، قبل قليل، إلى أن أكبر مستورد هو الهند، فالهند طبعاً بما فيها من أعداد ضخمة من المسلمين، لا شك في أنهم يؤثرون التمر الذي يرد معنا في الحديث والقرآن وسيرة الرسول صلى الله عليه وسلم. بل عجبت أن في ماليزيا وجدت أن أكبر أو أكثر كمية من التمور يشتريها الصينيون وهم ليسوا مسلمين؛ وذلك لاعتقادهم أن التمر مهم في دفع السموم والسحر وما إلى ذلك، وهذا الأمر مهم.

أنا لا أريد أن أستأثر بالحديث، لكن أبدأ
حسب وصول الأوراق، أول ورقة وصلت من
الأستاذ محمد المهنا طالباً التعليق، فليتفضل.

■ مداخلة الأستاذ/ محمد المهنا :

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،
أشكر لضيفنا ولضيفنا، أسأل الله سبحانه
وتعالى دوام التوفيق. والحقيقة لديّ تعليق
بسيط يتضمن سؤالاً، وهو عن هذا السكر
أو سكر التمر الذي أتيت بهذه العينة منه،
هل يُعتبر في نظر الدكتور عبد الله
والمتخصصين بديلاً تاماً للسكر؟.

والسؤال الآخر هو، كل شيء الآن نسمع
أن له عسلاً، فهل يمكن إخراج عسل
للنخل؟، أنا لم أسمع بهذا من قبل ولست
مختصاً، لكن جيد أن يُفكر خارج الصندوق
في هذا الباب.

والسؤال الثالث، أنا أعتقد أن الثقافة
التمرية بها نقص، فباستطاعتنا نحن أرباب

هذه البلاد أو إخواننا في العراق أو ربما العراق والسعودية وليبيا ربما ، أو بعض المغرب العربي، هم الذين ينتجون التمر بكميات كبيرة، يقصرون في قضية الوعي في البلدان التي لا يوجد بها تمر. أنا زرت بعض البلاد غير العربية لا يعرفون التمر إلا في رمضان، لارتباطهم بالصيام. فهل يمكن أن نجعل هناك ثقافة كما في بقية المنتجات بحيث يكون التمر شيئاً رئيسياً في السفرة اليومية في كل العالم؟. فهذا سيؤدي إلى زيادة المبيعات، وبالتالي أيضاً مضاعفة قيمة الصادرات لهذه البلدان مما يعود بأثر إيجابي اقتصادي على المنتج والمصدر والله أعلم.

■ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان:**

شكراً، أسئلة جداً جميلة، بالنسبة لبؤرة التمر، ما الفرق بينها وبين السكر، وهل هي مادة سكرية، طبعاً المادة السكرية هي فقط جزء منها، هي تحقق تحلية المنتجات الأخرى،

سواء بالحليب أو غيرها، هذا ليس فيه نقاش، ولكن ما الفكرة، أن بَوْدرة التمر تغذوية وصحية؛ لأن فيها مضادات الأكسدة، فيها المعادن، فيها الفيتامينات، خاصة إذا عُوملت — بَوْدرة التمر — بطريقة احترافية فسوف ينتج عنها نفس القيمة التغذوية في التمور الثمرة الكاملة.

أما بالنسبة لغسل التمر، طبعاً للأسف فإن دبس التمر غير شائع بشكل كبير، ودبس التمر طبعاً يُنتج — كما هو معلوم — من التمور، والحمد لله، لدينا أحد المصانع في الجامعة، وما ميزته أيضاً؟ الآن في الغرب يوجد ما يسمونه (pancakes) أو الرقائق، وهي تُستخدم في الإفطار، دائماً يستخدمون سائل سكري، وهذا السائل السكري طبعاً مستخلص من الذرة، وبه حوالي ثمان مكونات كلها صناعية وكيميائية، فلو استُبدل بطريقة أو بأخرى هذا السائل السكري للغرب مثلاً كأحد المجالات

١٠٠ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —

الاستثمارية بالدبس، وإذا عرفوا أنه — الدبس — صحي وتغذوي ولم تدخله أي مادة كيميائية، فأظن سوف يكون الاقبال كبيراً، ومثل ما تفضل سعادة الدكتور عن كيفية توصيل المعلومة إليهم.

أما السؤال الثالث:

(المدخل/ محمد المهنا، يعلّق: عن الناحية الإعلامية، وكان ببالي سؤال، نسيته، فاسمحوا لي أن أطرحه، وهي قضية الناحية الإعلامية والتقصير فيها وأثرها لو، ثم أريد أن أطرح سؤالاً عن التجميد المنزلي، هل هو مُجدٍ اقتصادي، أُشغَل الثلاجة سنة وفي النهاية على خمس كراتين).

المحاضر يستأنف:

صحيح، جميل، وبالنسبة طبعاً للجانب التعريفي، فلعل المركز الوطني للنخيل والتمور ولعل مثل هذه المحاضرات أيضاً، لعلها جزء من منظومة التعريف بهذا المنتج. ولكن

يجب أن تكون بشكل احترافي، ويكون بالذات النشء، لأن صراحة ينقصنا النشء، فإذا قلنا تمراً، فقد لا يأخذه بالجانب الانفتاحي، ويقول (دقة) قديمة مثلاً، وبالتالي لو طوّرناه ووضعناه بصورة محببة للشباب، فبالتالي سوف يقبلون عليه بشكل كبير.

إذا سمحتم لي فقط قصة قصيرة وبسيطة للعائلة، كان بعض المصانع ينتج مربى التمر، فأحضرت للعائلة وأعطاني صاحب المصنع هدية مشكوراً، فوضعتة عندي والشباب لم يتحمسوا صراحةً ليأكلوا منها، قالوا تمر، يعني، على الأقل مجاملة، لكن لم يجاملوني، فوضعتها على جنب، ثم انتهت المربى التي لديهم، وباقي هذه، قلت تريدون تأكلوا من هذه أو كما تريدون، أكلوه، وبالكاد لحقت على آخر علبة، قالوا نريد منه. فالشاهد أن بعض الانطباعات وبعض الأشياء أيضاً التثقيفية تساعد في هذا المجال.

أما بالنسبة للتجميد، صراحةً عندنا نشرة عن كيف تُجمد الرُّطْب، أنت الآن جاء رمضان، وتريد أن تشتري رُطْباً، من أين ستشتريه، الآن لا يوجد رُطْب في رمضان، بالتالي لماذا يلجأ المواطن إلى تجميد الرُّطْب؛ بسبب محدودية التمور التي على طلبه وعلى اختياره، وأيضاً الجودة يعتني بها شخصياً، فهذه ربما تساعد، ولكن مثل ما تفضلت يجب أن تكون هناك مصانع احترافية لوجود هذا المنتج.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:

شكراً للدكتور، الأسئلة المكتوبة كثيرة، ولذلك أعانك الله، وإذا ضاق الوقت أدمج بعضها.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

اسمح لي فقط أن أجيب على تساؤل،
ذكرت صراحةً نقطةً جداً جميلةً من ضمن
النقاط التي تفضلت بها، والتي ترجع ربما لما
ذكره الأخ محمد، ألا وهي اقتصادية النخلة،
كيف ننظر للنخلة، نعم هي تراث، نعم هي
أشياء في الحديث النبوي، نعم هناك أشياء
كثيرة جداً، ولكن أنا كتاجر كيف
أراها؟، كيف أقيّمها؟، هذه تحتاج بالفعل،
وكما تفضل سعادة الأستاذ الدكتور، هذه
تحتاج إلى أن يكون للنخلة (بار كود)
لأتمكن من متابعة إنتاجيتها، في بعض المزارع
مثلاً كمزارع أوقاف الشيخ محمد الراجحي،
الله يغفر له، بدأوا في هذه العملية، فأنا أتابع
النخلة، كم تُدرُّ عليّ من أرباح سنوياً، ومن
خلال الـ (بار كود) أعرف كم إنتاجيتها. في
مزارع الألبان مثلاً، إذا قلّت إنتاجية الماشية
عن حد معيّن، فإنها (تطلع على المعاش) أما

ماذا؟، وبالتالي فإن النخلة نفس الشيء، فالمفروض أن يتم تقييم النخلة، لأنها تستهلك ماءً، تستهلك مواردً، تستهلك جهداً، تستهلك عمالةً؛ فإذاً يجب تقييم هذه النخلة اقتصادياً، وممكن بشكل كبير جداً، يعني (الخف) مثلاً، أنا كنت في الأردن الأسبوع الماضي، فقالوا (نخف)، وقد لا تصدقون الرقم، بعض الإخوة لم يصدقوه، يخفون من الثمار ٨٥٪، ليس ٥٠٪ ولا ٦٠٪ ولا ٧٠٪، بل ٨٥٪ من الثمار تُزال، شخص يقول هذا شيء نفقده، ولكن ليجنوا منه ثلاثة أو أربعة أضعاف، وذلك وقت اللقاح أو بعد العقد. وذلك (الخف) يكون من النخلة، وطبعاً كما تعلمون فإن طرق الخف كثيرة جداً، كخف عدد العذوق مثلاً أو القص من النصف عند العقد، وهكذا، فهناك طرق وهذا ليس مجالها، أشياء فنية قد تجدها في الإنترنت، سهلة جداً.

وكان أحد الزملاء يتحدث معي عن مزارع كبيرة جداً، فقلت له الآن إذا قمت بخف

الثمار، هل تستفيدون منه؟ فقال نفقد ٥٠٪ من الثمار، طيب والإنتاجية، قال نُحصّل الضعف منها (العائد الاقتصادي)، على الأقل الضعف، و ٥٠٪ فقط يخف، طبعاً الإنسان يؤثر — (يحز) — في نفسه كيف نرمي هذه الثمار، وهنا يأتي دور الصناعات التحويلية وكيفية الاستفادة منها، هذه فقط ذكرتها.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم العُمري:

الدكتور ذكرني بكلمة لدى العوام عن النخلة، أنها تقول: (أبعدها عني وخذ حقها مني) يعني فبدلاً من أن تضع نخلة بجوار بيتي تتافسني في الظل، (فأبعدها عني وخذ حقها مني)، يعني سأزيد الإنتاج إذا أبعدت عني النخلة.

الآن سؤالي، وسأضطر أن أقرأ أكثر من سؤال.

السؤال يقول: ألا يُخشى على إنتاج التمور في المملكة من سوسة النخيل؟ هذا سؤال. والسؤال الثاني ولأنه في نفس الورقة، ما هي أكثر أصناف التمور احتواءً على السكريات أو السكر؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان:**

بالنسبة لسوسة النخيل الحمراء فهي موضوع ضخم جداً. الآن يُعقد في مؤتمر في إيطاليا، يحضره مندوبي المملكة وأيضاً عدة شركات؛ لأنه الآن صار همّاً دولياً ولم يعد فقط همّ المملكة. انتشرت في إيطاليا، انتشرت في إسبانيا، انتشرت في العديد من الدول، وبالتالي هناك جهود كبيرة عالمياً للقضاء عليها.

وطبعاً قد تكونوا سمعتم عن بعض المناطق أن بعض المزارعين توصلوا إلى إمكانية القضاء عليها تماماً عن طريق حبوب التبخير (الفوسفين)، ولكنها خطيرة صراحة فهي

مميتة وسامة جداً ، ولذلك المفروض لا يقوم بها أي أحد ، بل لا بد أن يقوم بها متخصص فني ، لأنها ممكن أن تقتل ، وقد لاحظتكم في جُدة وفي الرياض وبعض المناطق ، وما كانت تدري عنها شركات المبيدات ، فتقتل ، حتى انتقلت إلى البيت المجاور ، فهي إذاً خطيرة جداً ، ولذلك لا بد من الحذر بشأنها وتكون بجوانب فنية. طبعاً هناك طرق كثيرة للحقن ، هناك طرق للوقاية وهناك طرق للعلاج ، وهذا موضوع ضخم جداً ويمكن تفصيله من أحد الزملاء المتخصصين.

أما بالنسبة لأكثر أصناف التمور احتواءً على السكر ، فهذه حقيقة موجودة عندي في نشرة ، موجودة بالتفصيل ، وهي ليست الحقيقة فقط بالنسبة لكمية السكر أو نسبة السكر في التمور ، هي متعلقة بما يطلق عليه بمؤشر السكري ، خاصة لمن لديه نسبة سكر عالي وبالتالي يريد أن يرى تأثيره على الدم مباشرةً ، لأنه ليس بالضرورة نسبة

السكر هي الحاكم في هذا الجانب، ولكن مؤشر السكري.

وطبعاً الاختبارات معروفة بالنسبة لمؤشر السكري، حيث لا يتناول الطعام لفترة ومن ثم يأخذ ثمرة يتذوقها ومن ثم يقيس السكر بعد نصف ساعة بعد فترات، ومن ثم يجرب الصنف الثاني والصنف الثالث وهكذا، وهي موجودة في النشرة على الموقع، سواء في نسبة السكر أو في مؤشر السكري.

■ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

هناك دعاوى لبعض الإعلاميين لإيقاف إنتاج التمور بزعم المحافظة على ثروة المياه، فما رأيكم بهذه الدعوى؟

■ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

التوسع في زراعة النخيل بالفعل إذا لم يكن مدروساً، فيجب التوقف عنه، لأنه

إهدار، بمعنى أن هناك مزارع لديها عشرات الآلاف من النخيل، وجدوا أن أغلبها نوايا مثل ما تفضل (نبته) لما جاؤوا بها لم تكن مجدية اقتصادياً، فاضطروا كل سنة لأن يغيروا أو يجددوا الحقل بمقدار عشرين أو ثلاثين ألف، يغيرون ذلك كل سنة، بسبب وجود هذه النوايا، فإذاً هي غير اقتصادية ومكلفة، ليست فقط في الجانب المائي، بل في جانب الخدمة والعمالة كما تعلمون، إنما النخلة تأخذ محلاً اقتصادياً، أظنها بالفعل نظرة جداً مهمة، وليس إيقاف فقط، ولكن لنقل إدارة بشكل جيد. عندنا عشرة آلاف أو عشرين ألف نخلة لا تُنتج، وهناك طريقة الآن فنية بدأ فيها الكثير من المزارعين، وهي أن يزرع نخلة منتجة بين نخلتين كبار، وبالتالي إذا كبرت وبدأت تُنتج، فإذاً (يشيل) النخل السابق، كأنه إحلالاً، فهذا أيضاً من ضمن الأشياء التي تساعد في وجود تمور اقتصادية، وإن

كان المهتمون بالبيئة وبالتنوع الوراثي لا يحبون للأصناف الموجودة أن تنقرض.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

سؤال، ما رأيك في تسويق تمور المملكة، هل هي على المستوى المطلوب؟ وما هي الآلية المطلوبة لتطوير التسويق العالمي والمحلي من وجهة نظرك؟

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

كنت في الهند مرة، وكان معنا تمور مع أحد الزملاء، وجاء رجل من البرلمان الهندي وسأل: بكم هذه التمور؟، فكان صاحبنا أراد أن يُعجّزه. فقال له: هذه بـ بعشرين دولار، وهي علبة صغيرة، فوضع مئتا دولار ثم مشى. فنادى عليه وقال له: تعال هذه بعشرين. فقال: ظننتها بمئتي، ما الشاهد؟ إقبال الناس عليها، ومن مختلف الشرائح فكل بلد به

شرائح، إذا ليست فقط أنها تستورد ٥٥٪
معناه التمور (التعبانة) جداً، نعم هناك جزء
منها ويمكن تمور لشرائح معينة، لكن في
كل دول العالم هناك شرائح تستطيع أن
تشتري المنتجات. وطبعاً ليس بالضرورة كَوْن
الحبة كبيرة أن تكون صحية وتغذوية
أكثر، ولكن هي مجرد منظر فقط، فهي
جانب واحد كلها. وبالتالي إذا يمكن تسويق
تمور المملكة بشكل كبير إذا توافرت
الدعاية الكافية وأن هذا منتج إذا صحي
وتغذوي (Literacy and Healthy Food)
إذا استطعنا أن نوصل هذه المعلومة لهم، أنا
أظنه سوف يكتسح التمور في العالم، وأظن
صراحةً مع احترامي ونحن نقول تمورنا
تمورنا، صراحةً.... تمورنا، الآن كل دول
العالم تُنتج نفس الأصناف التي ننتجها،
فيجب أن نأخذ السبق في هذا المجال.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

سؤال يقول، ما هي أكثر أنواع التمور تسويقاً على المستوى المحلي والعالمي؟ إذا ترى ما فيه دعاية، النخل ليس دعاية لمزرعة، إنما الحديث عن نوع معين ترى أنه أكثر نجاحاً في التسويق في السوق المحلي.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

طبعاً بالتأكيد، إن (الخلاص) و(السكري) هو الأكثر نجاحاً، وإن كانت الآن بدأت تخف (شوي)، يعني بدأ صراحة الآن تكـدس. في السنتين أو الثلاثة الأخيرة ممكن ما يتعلق سواءً بمزارع التمور أو تجار التمور، صراحةً نزلت الأسعار إلى ٥٠٪. إذاً نحتاج بالفعل إلى وقفات في هذا الجانب، من الذي أخذ الدور الآن، المجهول والصقعي والخضري، وطبعاً الخضري كـتـصـدـير،

والخضري هو الذي تمتاز به كثير من المناطق ومنها بلدة (البيير) وهو الذي كان يعتمد عليه أجدادنا، ومنذ أن خفت وبدأ الناس يقلعونها، ولكن الآن رجعت كتصدير من الدرجة الأولى. بالإضافة طبعاً إلى الأصناف التي في المدينة المنورة المعروفة كالعجوة وهي ذات الطابع الشرعي.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم العُمري:**

السؤال التالي يقول، نرى الكثير من النخيل في الشوارع، لكن لا نرى عنايةً به من حيث الاستفادة منه، هل هناك دراسة للاستفادة من هذا النخيل (الزينة)؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان:**

طبعاً كنت في لجنة للنظر في النخيل الذي في الجامعة، ودعونا نأخذها بشكل مصغر، هل نستفيد منها، هل تُلقح أم لا تُلقح؟ وجدنا

أن هناك مشاكل تتمحور في شيئين؛ المشكلة الأولى (السلامة) بالذات للعمال وقطع الشارع أو غيرهم، فبالتالي هذا مزعج جداً. الثاني بالنسبة للـ (التلوث)، فبالتالي يجب إعادة النظر فيها، أو نعتبرها أنها أشجار زينة وانتهى الأمر مثلاً، أو إذا كان مثلاً ما هي نسبة عناصر التلوث الموجودة في ثمار الشوارع، وقد أشرفت على طالب في هذه الاتجاه، وهناك أشياء تفصيلية كثيرة. ولكن أتفق أن نخيل الشوارع يجب أن يُنظر إليه من حيث المياه، وطبعاً قد يكون هناك جانب عاطفي، كيف لا تستفيد من هذه التمور وهذه الأشياء وهذه النخيل موجودة، ولكن الجانب الآخر والذي هو بالنسبة للسلامة المرورية والجانب الآخر بالنسبة للتلوث، يمكن من خلالهما إعادة النظر لكيفية الاستفادة منها، خاصة من العناصر الثقيلة.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العُمري:

سؤال يقول، هل السماد ضروري للنخيل،
وما نوعه إذا كان؟.

▪ المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:

السؤال هو، هذا الغذاء ضروري للإنسان
أم لا؟ بالنسبة للأنواع، طبعاً فلا بد من معرفة
شيئين. أول شيء ما يحتاج النخلة بشأن
عمرها، الثاني ما هي العناصر الموجودة في
التربة، وما هو النقص الموجود في التربة،
وبالتالي يجب صراحةً عمل تحاليل مبسطة
للأراضي لمعرفة ما هو الناقص. ربما بعض
الأحيان تُضيف شيئاً يُضر عنصراً آخرًا، مثل
الصوديوم مع الكالسيوم مع عدة عناصر يـا
ربي، تؤثر على الأخرى وتؤثر على إنتاجية
النخلة، الإنسان ليس كل ما يكثر كل ما
كان أفضل بالضرورة، وبالذات العناصر

الصغرى. ولذا يجب الاحتراس بشأنها، وبالذات في المشاريع الكبيرة، يجب النظر لها سواء من ناحية الأسمدة الرئيسية وهي العضوية أو المكملات التغذوية إذا صح التعبير.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم العمري:**

سؤال يقول، النخيل يحتاج إلى عناية خاصة وحجم كبير من العمالة، هل من أبحاث جادة للحد من الحاجة للعمالة، وخصوصاً في مراحل اللقاح والجني والتقليم؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان:**

الحقيقة، بالفعل في السنوات الأخيرة، صار هناك تطور، وصار هناك عدة أشياء تبلورت. دعنا نأخذ مثلاً لقاح النخيل، المزارع الكبيرة بدأت الآن في التلقيح الآلي، والتلقيح الآلي عبارة عن شيئين، إما تلقيح بالماء (المحلول

المائي) أو بالتعثير أو بالهواء. والهواء بأن يكون هناك طحين أو أي مادة مائنة مع جزء من اللقاح. والماء نفس الشيء، لكن نضع معه مادة مثبتة، ووجدوا أنه نافع بشكل كبير جداً بالنسبة للنخيل، بحيث إنك لن تكون في حاجة لرقى النخلة، إذاً من مضخة بحيث أن تُخدم النخلة من هذا الجانب. وما بدأت تقريباً إلا من سنتين أو ثلاث، أظن مزارع الشيخ صالح الراجحي الاستثمارية وليست الأوقاف، ونجحوا فيها بشكل كبير، وأظن الآن ستُعمم الطريقة سواء المائنة أو بالتعثير أي بخلطها، هذا بالنسبة للقاح.

طبعاً هناك آلات كثيرة للصعود إلى رأس النخلة، هناك شركات إيطالية وشركات هولندية أخذت مجالاً كبيراً، ولكن هناك الآن أيضاً بعض الورش المحلية التي بدأت في التصنيع وبسعر منخفض جداً، ولكن تحتاج للتعزيد من ناحية جوانب الأمان وغيرها.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العُمري:**

سؤال طويل، يشكر المتحدث، ويتحدث
السؤال عن تاريخ النخلة وأن استخدامه للغذاء
المحلي منخفض التكلفة، أما التجارة العالمية
فهو مرتفع التكلفة، والتصدير لا يزال
بدائي، وخصوصاً طرق التصدير المبرد
ووصوله للأسواق العالمية، ويسأل أيضاً ويقول
أيضاً، ما هي التوصية للمواطن الفرد في
غرسها بمنزله في الوقت الحاضر بطريقة
ميسرة؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

(رحنا بره، ثم جينا المنزل). طيب بالنسبة
للاستيراد الخارجي، أنا أظن الآن ما عاد
هناك عوائق، الآن هناك نقل مبرد. فالتسويق
الآن لا أظنه مشكلة كبيرة، والتسويق
الخارجي، خاصة إذا ما عرفنا المواصفات

والمقاييس. والآن هيئة الصادرات، يمكن أن تتواصلوا معها، وتبيع كل دولة (وش مواصفاتها) وتسوق المواصفات القياسية لكل دولة من التمور، تريد ماليزيا، تعطيك التفصيل الكامل لها، درسوها بشكل كبير، ومن ثمّ تعطيك إياها، وبالتالي تعرف ماذا تريد كل منطقة من الأصناف. فبعض المناطق أو الدول أو المجتمعات ترغب في التمور الداكنة، وبعض المجتمعات الأخرى ترغب في التمور الفاتحة، عجيب جداً، قصص عجيبة جداً، وبالتالي هذا له دور.

أما بالنسبة للمنزل، فإذا كانت مثلاً خمس نخلات أو عشر نخلات مثلاً أو أقل، فطبعاً يُفضل أن تكون ثلاثة أشياء؛ صنف مبكر مثل (الغر) مثلاً، وصنف على ما قالوا نقيض (تخيني) مثلاً وأتكلم عن منطقة نجد، والآخر (الهلالية) مثلاً أو (النصيفة) والتي الآن بدأت أخيراً وهي أحلى من الهلالية، وهي الآن تُزرع في (الدلم) لكنها لم تنتشر

بعد بشكل كبير. إذا نخلة هنا مبكرة ونخلة متأخرة ونخلة نقيض ونخلتين أو ثلاث صقعي مثلاً وسكرية وخلص، هذه ربما تكون في ظني، أنها مناسبة.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:

أضيف، إذا سمح لي الدكتور، فيما يتعلق بالتصدير، وطبعاً له آلياته، ونحن حينما نسافر إلى أي بلد في العالم، من أفضل الهدايا التي نقدمها للجاليات الإسلامية هي التمور، وكثير من الناس يجهل أنه إذا أخذ الـ (فش) الطازج هذا، فإن المطارات الغربية لا تسمح لك بدخوله، في أستراليا، في أمريكا، في معظم دول الغرب. لكن تأخذ المضغوط من مصانع معترف بها وعليها المكونات، فلا يوجد دولة في العالم تمنعك من الدخول بالتمر المعبأ بالكيلو، فهو أفضل ما يُهدى للمسلمين في الخارج ولالأصحاب، حتى إذا كان لك زملاء مبعوثين أو غيرهم تذهب

إليهم، أفضل هدية على الإطلاق هي التمور.
فالمكبوس بمصانع صحية وعليها المكونات
وتاريخ التصنيع، هذه لا يوجد بلد في العالم،
يمنعها حسب علمي، وحسب التجربة أخذوا
منا البرّحي والسكري والمنثور وغيره، ورموها
في الزباله، ونحن نرى، لكن المضغوط هذا
يدخل مباشرةً، هذه نصيحة لمن يحبون
الأسفار.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

طبعاً ما تعرضت لها زراعة الأنسجة هي
المسؤولة وليس البذرية، في الأردن، إذا
سمحت لي هناك نقطة، في الأردن، أحد
المستثمرين الكبار هناك، عجيب جداً، قام
بعمل شيء لم يقم بعمله أحدٌ عندنا، أحضر
تقريباً (٢٦٠٠ بذرة) من النخيل، وذلك من
خمس عشرة سنة تقريباً، وزرعها كلها، هذا
عبارة – وكما تفضل الأستاذ الدكتور – عن
نبته يجوز ألا تثمر، تصوروا نتيجة الخمس

عشرة سنة، نتيجتها هي أنها لم تثمر سوى ست نخلات مشهورة، فقط ست نخلات، ورأينا ثمارها، منها واحدة كأنها كالكرة تماماً ولذيذة جداً، لكن من كم؟ من (٢٦٠٠)، فصراحة النخيل يحتاج إلى جهد، إلى جهد، إلى صبر، إلى طول نفس، مثلما كان أجدادنا يمشون معك في طول النفس.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم العمري:**

هذا يجرُّنا إلى سؤال هو: رأيك العلمي في نخيل الأنسجة، هل هي فعلاً، والكلام متداول من العوام، أرى عدم الأخذ به، فرأيك العلمي في قضية النخيل من الأنسجة؟

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان:**

والله، أنا أهتم بالتمور من صاها. ولكن حسب كلام الزملاء الذين في الأنسجة، أول ما بدأت في الكويت من قبل

شركة معينة، بدأت ولم تكن الطريقة واضحة بشكل كبير، فكثير من أشجار البرّحي المزروعة الآن، ونقول مثلاً أن عمرها تقريباً من (١٥ إلى ٢٠ سنة) نسبة الـ (تشخيص) فيها يصل إلى ٧٠ أو ٨٠٪، فكان هناك إشكالية كبيرة في الزراعة النسيجية، لكن بعدها تطورت وعُرفت الأخطاء.

فأهم شيء أن يذهب الشخص إلى مختبرات موثوقة، بحيث يستطيع أن يأخذ الزراعة النسيجية، وهي تطلع تقريباً ١٠٠٪ شبيهة بالأم، وهذه ميزة في المشاريع الضخمة جداً والكبيرة، وعندما يود المزارع أن يكون النخيل متجانساً في الطول، في نوع الثمرة، في كل هذا، فهذا تحقّقه الزراعة النسيجية، وهي السبب في انتشار النخيل على مستوى العالم؛ الآن يُنتج بالملايين، والآن صارت الزراعة النسيجية في المغرب، في إفريقيا، في كل دول العالم، يكفي أخذ منك.....،

فقط يأخذ من الـ (جمارة) كيلو أو كيلوين
ويُعتبر العالم امتلاً منها.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

سؤال يقول، حبذا لو تحدثتم عن التسويق
الإلكتروني للتمر؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

طبعاً بدأت الدعوة إليه أول ما بدأت في
مهرجان عنيزة للتمور، حيث بدأ بدايات
بسيطة. ومن ثمّ تبنته أيضاً المهرجانات التي في
بريدة، مهرجانات التمور. ثم تبنته عدة
شركات، يعني حتى الآن، وقد اجتمعت مع
العديد من المستثمرين، كلهم يطمح إلى
التجارة أو المنصة الإلكترونية. وبعض
المستثمرون حقق أشياء جميلة وطموحات جداً
رائعة (الطموحات)، ولكن تحتاج إلى عمل

ومثابرة وضخ - صراحةً - رأس مال قوي جداً،
بحيث يتم بالفعل توفير كل ما تطلبه.

لما كنّا في ماليزيا مع كبار المستوردين من
المملكة، قالوا والله إن تموركم أفضل
تمور، لكن عندكم إشكالية، ومعلش
سأقولها بالمحلي، يقول ما في (.....) ما في
أحد، أنا أتعامل مثلاً مع تاجر، حقق له صفقة
هذه السنة، فيطلع، يطلع. السنة القادمة أين
أنت يا فلان، أبحث عنه فلا أجده، أتفق معه
اتفاقات على مواصفات معينة، فيقول ما
عندي شركات ذات استمرارية، بحث يوجد
بالفعل موثوقية دائمة، أغلبها تاجر، ما بودّي
أن أقول تاجر شنطة، يحقق له صفقة ويطلع.
ولكن مع وجود علامة التمور السعودية، مع
وجود مواصفات معينة، أظن أنها سوف تُحل
هذه المسألة، ولكن حتى الآن في ظني ما
زالت في طور التطوير ولم تصل بعد إلى مرحلة
احترافية.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

سؤال يقول، هل ممكن زيارة مختبر
التمور في الجامعة للاطلاع والاستفادة،
وخاصةً لمنتجي التمور والمسوقين؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

والله، أبرك ساعة، بالعكس، يسرُّنا هذا
جداً، وهذا هو هدفنا، إن هدفنا ليس
تجارياً، بل هدفنا بحثي وتعليمي وأيضاً
لخدمة المجتمع، هذا جانب. الجانب الثاني في
بداية الفصل القادم إن شاء الله، سوف تُقام
ورشة داخل كلية في الجامعة، ومن خلالها
سوف يتم زيارة هذه المنشآت. ولكن بصفة
شخصية بالعكس أبرك ساعة، والموضوع عن
تقنيات ما بعد الحصاد للتمور.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم العُمري:**

هذا عنده عدة أسئلة، الأول يقول لماذا اختيرت النخلة شعاراً للمملكة العربية السعودية؟ وأعتقد أنه يجيب على نفسه، فعلاً نحن بلد النخل، الجزيرة العربية والمملكة العربية السعودية خصوصاً بلد النخلة، وإن كان ليس في كل أجزائها، يعني ما شاء الله بيشة من الجنوب، وإلى اليمن حتى تصل تمور بيشة وما يتعلق بها.

سؤال ثانٍ عنده، هل هناك معلومات يمكن الحصول عليها عن المركز الوطني للنخيل والتمور ودوره، وأضيف من عندي هل له موقع إلكتروني يمكن الرجوع إليه؟

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن عبدالله الحمدان:**

المركز الوطني للنخيل والتمور، الحمد لله، أسهمنا في تأسيسه، وهو يتعلق بجانبين،

الجانب التسويقي وهذا بشكل كبير، وأظن الموقع موجوداً. والمركز كان في طريق الملك فهد، ثم انتقل إلى الدائري الشرقي مع وزارة البيئة والمياه والزراعة. وأنا أظن أن الموقع وأيضاً التويتري غني بالمعلومات، وعلامة الجودة للتمور السعودية، أنا أظنها أحد النجاحات التي حققتها. أيضاً عقد مؤتمراً ذاك الذي كان في الريتز، وقد تكونوا سمعتم عنه، منذ حوالي شهرين، فكان هناك مؤتمر وأيضاً معرض ضخيم جداً للنخيل والتمور حضر له من جميع أنحاء العالم، فأظن أن له دوراً جميلاً وجيداً وإن كان يُنتظر منه أكثر من ذلك.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

باقي له سؤاليين، واسمح لي بالرابع، سأعطيك الثالث، يقول: لماذا تسويق منتجات التمور، البودرة والعصائر وغيرها ضعيف، هذا رأيه طبعاً؟

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

والله، أنا أظن لأن الإنتاج، بالنسبة لبؤدرة
التمر الآن، قليل جداً. فللتو خرج للسوق، وأنا
أظن تقريباً كل أسبوع أو أسبوعين، ما شاء
الله، يظهر مُنتج جديداً للبؤدرة. وهذا شيء
من الأشياء الجميلة التي تتحقق، ولكن لم
يأخذ الطابع الكبير، ولكن متى يأخذ
الطابع القوي؟ إذا تبنته شركات التغذية
الكبيرة بحيث إنها تسوق هذا المنتج.

وبالنسبة للعصائر، طبعاً بودي أقول شيئاً،
ليس كل منتج سواء من التمور أو من غيرها
يكون مقبولاً. فلا بد، ولا نستسلم للعواطف،
خلاص يصير مقبولاً طالما أنه من التمور. إذا
لم تكن هناك أبحاث مكثفة، حول ما هو
تذوق الأطفال بالذات والنشء في هذا المنتج،
فبالتالي لماذا أنتجه؟، إذا لا بد قبل أن أنتجه
أن أعرضه على مستهلك، أن أختبره في
مدارس، أختبره في عدة أطر، مثلاً في

الجامعات، في المجالس، في الأسواق ... إلخ، بحيث إنه يأخذ القبول، بدون هذا فلا بد أن أبدأ بداية صحيحة، من حيث قبول المستهلك، هذا أولاً، ثم ثانياً اقتناعه بالقيمة الصحية والتغذوية له. إذاً شيئان.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:

باقي سؤالي خفيفين، وقبله سؤال آخر
لأستاذ عبدالوهاب.

هل بالإمكان الاستفادة من النخيل طبيياً؟،
وهذا ذكرني بالحديث عن الكحول من
التمور.

وهل من الممكن أن تُحول الثمار الساقطة
إلى أسمدة بدلاً من الحرق؟.

ويقول في أوروبا، لم نجد سوى تمور مغربية
عُرِضت بكميات تكاد تكون تكميلية في
الأسواق الكبيرة؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

هناك أبحاث صراحةً كثيرة جداً عن دور
التمور من جوانب طبية؛ حيث يُعتبر مضاد
للأكسدة. هناك تقريباً ثلاث مجموعات تعمل
في هذا الباب، هناك مجموعة تعمل في معهد
الكويت للبحث، اكتشفوا أنه يعالج
السرطان، وهذا ليس بعاطفة، ولكن من
خلال أبحاث منشورة عالمياً، ونقابة الأطباء
هي التي أعدت هذا البحث، شيء صراحة
بالفعل يرفع الرأس من حيث الاحترافية. أيضاً
في الأحساء في جامعة الملك فيصل، لديهم
أيضاً جهد كبير في الجوانب الطبية، وأيضاً
في جامعة الملك سعود في كلية الصيدلة،
فهناك محاولات، ولكن في ظني أنها لم تصل
إلى المستوى المأمول.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

السؤال ما قبل الأخير، وهو من الأستاذ
سليمان المرشد هناك فكرة منتج أود
تطبيقها، فهل الكرسي يدعم فكرتي
وتكون خاصة بي؟.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

الدعم الفني، أبشر، أما الدعم المالي،
فالجامعة منذ ثلاث سنوات تقريباً، متوقف
فيها الجانب البحثي. كل الدعم البحثي الذي
كان موجوداً منذ ثلاث سنوات متوقف حالياً،
ولعله يبدأ حديثاً، فبالتالي بالنسبة للجوانب
المالية والأشياء هذه، وما تحتاج إليه من أجهزة
وتجهيزات. أما الجوانب الفنية والاستشارات
فعلى الرحب والسعة، أو التجهيزات الموجودة
الآن. فالآن مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم
والتقنية تقول أننا أنفقنا خلال العشرين سنة

الماضية الكثير، وبالفعل يمكن ٩٠٪ من الأجهزة التي لدينا كلها من أبحاث ممولة، سواء من (سابق) أو من مدينة الملك عبدالعزيز، فالبنية الأساسية الآن موجودة، وينبغي أن نعمل في الأمور التي لا تحتاج إلى رؤوس مال عالية.

▪ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم العُمري:

سؤال طارئ، وإجابته أنا أكفيك إياها، السؤال يقول، هل هناك عبوات نصف كيلو أو ربع كيلو وهكذا تساعد في التصدير؟ أقول النصف كيلو موجود وقد اشتريته قبل أيام، وكل محلات التمور تبيع إما كيلو أو نصف كيلو، وهو خفيف في السفر جداً، تفتح نصف وإذا انتهيت رميته وفتحت الآخر، وهذا جيد.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

إذا سمحت لي، هناك الشركة السعودية الهولندية، وأحد الزملاء مستثمر فيها، يقوم بتصدير السكري أقرب للرطب، بين الرطب وبين التمر. فيضع تقريباً ست أو سبع حبات على شكل شريط، بحيث تصدر. وقد لقت رواجاً كبيراً جداً. وإذا أتينا للصدقات مثلاً أو في الإفطار، فنجد أنها تُعمل بطريقة التمور العادية وبطريقة غير احترافية صراحةً، فمن الممكن أن تُطور بحيث أن تكون تمور جذابة، ليست فقط عبارة عن تمور صغيرة جداً وأكبسها.

▪ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:**

سؤال أخير يقول، حدثنا عن مجلة النخيل والتمور، من القائم عليها، وهويتها وأبحاثها.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان:**

والله، الحديث ذو شجون، طبعاً الوالد،
حفظه الله، هو المشرف عليها، هذا الجانب
الأول. وقد شجعني، جزاه الله خيراً، على
إنتاجها. والوالد حفظه الله عنده دار (قيس)،
ونعمل تحت مظلتها، وتقوم بجهد شخصي
وبتمويل ذاتي أيضاً، سواء كجهد إداري أو
تمويل. وبالتالي صدر العدد التاسع، وربما
للاشغال وشيء ما، فالوالد، جزاه الله خيراً،
مشدد عليّ (شوي) ويقول لا بدّ من إصدار
العدد العاشر قريباً، ولعل إن شاء الله نأمل،
ولكن كلها بجهد ذاتي.

وطبعاً هناك مجلة أخرى بدأت بعدنا بـ
(شوي) في الإمارات واسمها (الشجرة
المباركة) مجلة جداً جميلة ومميزة وقوية
ولديها دعم مالي لا محدود، وهي أيضاً
موجودة على شبكة الإنترنت، وتصدرها
جائزة خليفة للنخيل والتمور، إذا ذهبت لجائزة

خليفة للنخيل والتمور، فستجد فيها أعداد ست سنوات كاملة، وقد أخذنا منهم تصريحاً، لنضعها في الشبكة المعلوماتية للنخيل والتمور. والآن ننوي تقسيم المقالات، نأخذ المجلة بها مثلاً عشرون مقال، نقسمها ونفهرسها، بحيث يذهب الشخص مباشرة إلى الموضوع الذي يريده حسب البحث عن الكلمات الدالة، بدلاً من أن يقرأ المجلة.

■ مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العمري:

جزاك الله خيراً، الحقيقة الحديث لا يُمل عن هذه الشجرة المباركة، الشجرة النظيفة، والتي ربما لا ترمي شيئاً سوى التمر وهو اللطيف منها والمفيد منها، إلا أن تأتي وتأخذ من أوراقها.

نحن نتعب في كل أنواع أشجار الزينة، ونتكاثر أن نغرس نخلة لنصب عليها الماء، أما الأنواع التي لا أريد أن أسمىها، فكلنا

يزرعها، بل من أكثر ما يفضيني حينما أجد
 من يزرع الـ (واشنطنونيا) ويرمي النخلة، فأدعو
 إلى التوطين في هذا المجال. نخلة الوطن هي
 الأولى وخصوصاً في البلديات وفي الدوائر
 الرسمية، وألا يزرعوا نخلة سوى نخلة البلد
 المنتجة النظيفة. وما جاء بالسوسة الحمراء إلا
 تلك النخيل التي استوردت يَمَنَةً وَيَسْرَةً، مع أن
 هذه أفضل منظرًا وابنة بيئتنا ولا تُفسد ولا
 ترمي شيئاً.

قبل أن أختم، أذكر نفسي وأذكر
 إخواني، بأننا ينبغي أن ننقل محبة التمر
 ومحبة النخلة لأجيالنا ولأبنائنا، ونُعَوِّدهم على
 ألا (يصطبخوا) في الصباح بشيء من الأكل
 قبل التمر، ولو واحدة، ولو شق تمر، اجعلها
 عادة لك ولأبنائك وستجد فيها البركة في
 صحتك وفي نفسك.

أكرر الشكر لأستاذنا الدكتور
 عبدالله، وأكرر الترحيب والشكر لوالده
 حفظه الله ولكم جميعاً، ولنا لقاء آخر بإذن

اللّٰه تعالى في ندوة قادمة ، جزاكم اللّٰه خيراً ،
وستبقى هذه الندوة على موقع المنتدى حتى
تأتي الندوة الأخرى ، لتكون ضمن الأرشيف ،
وستُفرغ بإذن اللّٰه تعالى في المجلد الثاني عشر
من الغد بإذن اللّٰه ، الأخ أحمد وعبد اللطيف
ومحمد يقودهم ، سيبدؤون في التفريغ من
صباح الغد بإذن اللّٰه ، حيّاكم اللّٰه مرة
أخرى ، ونسعد باقتراحاتكم وملاحظاتكم ،
وأهلاً وسهلاً بكم ، جزاك اللّٰه خيراً يا
دكتور.

▪ **المحاضر سعادة الأستاذ الدكتور/ عبدالله بن محمد بن
عبدالله الحمدان :**

اللّٰه يجازيك خيراً ، وفي الحقيقة نشكر
الدكتور عبدالعزيز على هذه الاستضافة ،
وأنا بالفعل يعني كنت أتوقع أنني أعرف
الكثير عن النخيل والتمور ، لكن تعلمت
أيضاً منه الكثير ، وكذا من خلال أسئلتكم
ومن خلال طرحكم ، فشكراً جزيلاً للجميع.

■ **أحد الحضور:**

للمعلومية، هناك شركة من الشركات
الكبار، لها فروع في المملكة — ما شاء الله —
كثيرة، إلى درجة أن لديهم شوارع داخل
المجمعات، فحصىلة التمور توزَّع على موظفي
الشركة، داخل المجمع.

■ **مدير الندوة الأستاذ الدكتور/ عبدالعزيز بن إبراهيم
العُمري:**

جميل، ما في أبرك من النخل.

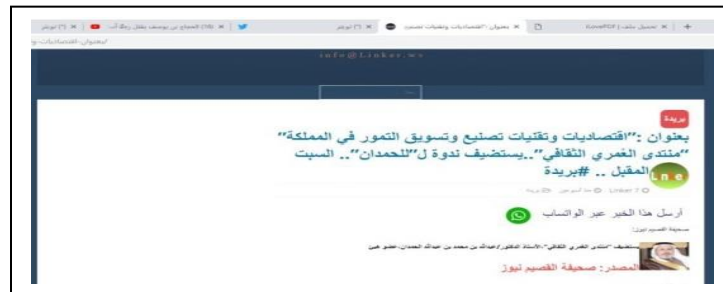
١٤٠ — اقتصاديات وتقنيات تصنيع وتسويق التمور في المملكة —



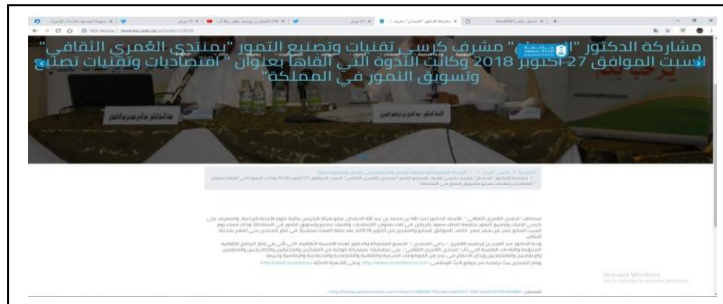
صور مختارة من الندوة



<https://www.ilovepdf.com/ar/download>



<https://linker.ws>



<http://news.ksu.edu.sa/ar/node/١٢٤٥٥٦>