

## مصطلحات التمر في القرآن والسنة :

## دراسة تحليلية دلالية لغوية وتطبيقه على النهج التوليدي

أ.د. أسماء عبد الرحمن

## ملخص البحث

للتمر دور هام في حياة شعوب الجزيرة العربية على مر التاريخ؛ فهو طعام الفقير وحلوى الغني وزاد المسافر والمغترب، فضلاً عن أنه كان غذاءً رئيسياً لأزمة طويلة، وقد اختاره الله طعاماً للسيدة مريم دون الأطعمة الأخرى (وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً) سورة مريم الآية ٢٥، وقد قال النبي صلى الله عليه وسلم عنه: «بيت لا تمر فيه جيع أهله. وتعتبر التمور من الفواكه الغنية بالطاقة، وتقدم في دول الخليج العربي والدول العربية والإسلامية كطبق رئيسي في معظم الوجبات، وبصفة خاصة في شهر رمضان المبارك. وسأتناول في بحثي هذا المصطلحات اللغوية عن التمر التي وردت ذكرها في القرآن والسنة المطهرة، وأصبحت من ضمن التطورات العلمية والإعجاز المثير والتي تتعلق بدراسة القرآن الكريم وذلك من خلال التحليل اللغوي والاستفادة من جهود علماء اللغة العباقرية. ومن أكثرها اهتماماً للدراسة، هو منهج النحو التوليدي حيث وجد اللغويون والباحثون أن للمنهج قيمة علمية عالية لا ينبغي فواتها، فعدّلوا المنهج ليتناسب مع مفاهيم اللغويات العربية وتأصيل معاني الآيات القرآنية في خضم علم اللغويات. ومن أجل مواصلة ما بذلوا من الجهد فيه، لقد تجلّت هذه الدراسة لمحاولة حل مشكلة ترتبط بمنهج النحو التوليدي، وسيكون منهجي في البحث جمع ما قاله المفسرون في الآيات والأحاديث النبوية الشريفة التي ترد في التمر واستنباط الفوائد والأحكام منها، وسأقوم بعزو الآيات إلى سورها، وتخريج الأحاديث فإن كان الحديث في الصحيحين أو أحدهما اكتفيت به ولا خرجته من مضائه قدر الإمكان، ولن أترجم للأعلام الواردة في البحث لئلا يطول البحث، وأخيراً سأضع الفهارس اللازمة للبحث. ومن ثمّ تطبقه في الآيات القرآنية، والتي لم تنجز من قبل في أي بحث علمي، واكتشاف مدى استيعابه لدى طلبة الدراسات الإسلامية بجامعة العلوم الإسلامية الماليزية. والجدير بالذكر، فإن الباحثة سارت على طريق منظم لإنجاز هذا البحث، باتباع المنهج الوصفي التحليلي، والمنهج الميداني الذي يختص في معرفة مدى الاستيعاب لدى الطلبة عن طريق توزيع الاستبانة التي تم تحليلها بواسطة البرنامج الإحصائي الحاسوبي الخاص. وقامت بجمع البيانات من المصادر، والمراجع، والدراسات السابقة، والرسائل العلمية، وغيرها ليتكامل هذا الموضوع. وقد اختارت الباحثة كل ما يتعلق بالموضوع وربّته، ثمّ تم تطبيق هذا المنهج في فحوى الآيات القرآنية حرفياً أو معنوياً بطريقة علمية معروفة. ومع ذلك، استخدمت الباحثة منهج النحو التوليدي للمصطلحات اللغوية الواردة عن التمر وإعادة كتابة الجمل لتطبيق كل منهما في الآيات القرآنية. وقد استنتجت الباحثة في نهاية البحث، أن منهج النحو التوليدي لم يقدم طريقة تحليلية نحوية محدثة ورائعة فحسب، بل ساعد أبناء الأمة الإسلامية في جنوب شرق آسيا كثيراً في تيسير فهم الآيات القرآنية لغوياً ومعنوياً.

## مقدمة

والله عليه وسلم وإن أفضل ما يشتغل به المشتغلون، النظر في كتاب الله وتدبره، والعمل على بيانه وتوضيحه وتفسيره، خاصة لطلبة العلم ليساهموا في جذب الناس لهذه المائدة العظيمة، وحثهم ليقبلوا عليها وينهلوا منها، ولقد تبه

وبعد: فإن كتاب الله الكريم، وحبله المتين دستور خاتم أديان رب العالمين، قد حوى من الحكم والأحكام، والفوائد والفرائد، والنصائح والتوجيهات، والمواعظ والتكليفات، ما لا يعلمه إلا الذي تكلم به وأنزله على محمد صلى

الحمد لله رب العالمين، الرحمن الرحيم، مالك يوم الدين، والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين نبينا محمد وعلى آله وصحابه أجمعين، ومن تبعهم بإحسان إلى يوم الدين

من عناصر الغذاء ومقومات الصحة للإنسان ما لم يضعه في غيرها، وهذا لا يعني بالضرورة أن تكون الأغذية الأخرى عديمة الفائدة. لقد لفتت الآيات الأنظار إلى أصناف من الطعام والشراب؛ لأهميتها الغذائية والطبية، ومما يلفت النظر أن ما ذكر من أصناف الطعام والشراب في الكتاب لا يسارع إليه الفساد، ويمكن الاحتفاظ به وتخزينه لفترة طويلة مما يضيف عليه أهمية أخرى باعتباره غذاء يمكن الإعتماد عليه في كل وقت من أوقات السنة.

هناك آية في سورة محمد تذكر أربعة من أشربة القرآن الكريم ، قال الله تعالى ﴿مَثَلُ الْجَنَّةِ الَّتِي وَعَدَ الْمُتَّقُونَ فِيهَا أَنْهَارٌ مِنْ مَاءٍ غَيْرِ آسِنٍ وَأَنْهَارٌ مِنْ لَبَنٍ لَمْ يَتَغَيَّرْ طَعْمُهُ وَأَنْهَارٌ مِنْ خَمْرٍ لَذَّةٍ لِلشَّارِبِينَ وَأَنْهَارٌ مِنْ عَسَلٍ مُصَفًّى وَلَهُمْ فِيهَا مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ وَمَغْفَرَةٌ مِنْ رَبِّهِمْ كَمَنْ هُوَ خَالِدٌ فِي النَّارِ وَسُقُوا مَاءً حَمِيمًا فَقَطَّعَ أَمْعَاءَهُمْ﴾ (محمد، ١٥)

ذكر في الآية الشريفة أربعة من أشربة القرآن الكريم: الماء واللبن والخمر والعسل، وفيما يلي نبدأ بذكر أصناف الأشربة والأطعمة المذكورة في القرآن الكريم

### التمر في القرآن والسنة النبوية

اختص الله الرطب لفضائل عديدة فهي مصدر رزق و خير بركة .. ولذا أشارت الآيات القرآنية إلى ما للرطب من فضائل ومنزلة عالية فيقول في كتابه العزيز : ( وهزي إليك بجزع

يمكن أن نبني عليه باعتبار أن هذه الأطعمة والأشربة لها من الخواص ما ليس لغيرها من الطعام. ونهدف في بحثنا هذا لتسليط الضوء على هذه الأطعمة والأشربة الموجودة في كتاب الله لعلها تسهم في دفع الباحثين والمتخصصين في علم الأغذية والنبات للوقوف طويلا على هذه الأصناف والتي ربما تحمل في طياتها خيرا عميما للبشرية. كيف لا وقد ذكرت دون غيرها في القرآن الكريم؟

قال الله تعالى: ﴿وَفِي الْأَرْضِ قَطْعٌ مُتَجَاوِرَاتٌ وَجَنَّاتٌ مِنْ أَعْنَابٍ وَزَرْعٌ وَنَخِيلٌ صِنَوَانٌ وَغَيْرِ صِنَوَانٍ يُسْقَى بِمَاءٍ وَاحِدٍ وَنُفِّضَ بَعْضُهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الْأَكْلِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِقَوْمٍ يَعْقِلُونَ﴾ (الرعد، ٤) يذكر جمهور المفسرين أن المقصود بالتمثيل هنا هو التفضيل بالمداق واللون والكثرة، لذا يقول الماوردي معلقا: فيعضه حلو ، وبعضه حامض ، وبعضه أصفر ، وبعضه أحمر ، وبعضه قليل، وبعضه كثير.

وإذا نظرنا إلى قوله تعالى (ونفضل) نجد أن فاعل التفضيل هو الله سبحانه وليس الإنسان، وحسب تفسير الماوردي ومن وافقه نفهم أن فاعل التفضيل هو الإنسان فالإنسان هو الذي ينظر الى اللون والشكل، والطعم حلوه وحامضه إلى غير ذلك. وما أفهمه من الآية أن الله تعالى فضل بعض الأكل على بعض من جهتين اثنتين: الأولى: من جهة ذكرها في كتابه والإشارة إلى أفضليتها. الثانية: أن الله تعالى أودع في هذه الأصناف المذكورة

علمائنا الأوائل، وسلفنا الأفاضل لهذا الأمر ، فاشتغلوا في القرآن ، منهم من قام بتفسيره أو جزء منه ، ومنهم من كتب في علومه المختلفة والمتنوعة ، فمن كاتب في إعجازه حادهم في ذلك محبة كتاب الله والرغبة في المساهمة في الجهود التي تبذل لخدمة كتاب الله جل وعلا ، وقد أحببت أن أسلك منهجهم السديد لأصل لجنة الفردوس مع الأبرار العليين ، وأنظف على موائدهم رغبة في خدمة هذا الكتاب العزيز ، ومساهمة في الجهود التي تبذل في نشر العلوم ، وصيانتها عن العبث ، وقد لاح لي أثناء قراءة كتاب الله تكرر ورود لفظ المأكولات والمشروبات في القرآن الكريم ، ومن بين تلك الفاكهة ألا وهو التمر من الشجرة المباركة ، والتي وجه الله مريم عليها السلام لتلوذ بها- بعد الله - بعد أن داهمها المخاض وأدركتها الولادة ، وأمرها بأن تأكل من ثمرها لما في ذلك من الفوائد العظيمة، والتي أثبتتها الطب بعد قرون طويلة من نزول هذا القرآن على سيد الأنام ، فأحببت أن أتطرق لهذه الثمرة من حيث مصطلحها اللغوي وتحليلها دلاليا لغويا وتطبيقها على النهج التوليدي.

ذكر في القرآن الكريم بعض من أصناف الطعام والشراب، وقد ذكرت هذه الأصناف إما على سبيل تعداد نعم الله على الإنسان كذكر ثمرات النخيل، وإما لذكر فائدتها كالعسل ، وإما للإعلام أنها من ثمار الجنة كالطلع واللبن وغيرها. ورب سائل يسأل هل ذكرت هذه الأصناف بعينها لخدمة غرض قرآني بعينه؟، أم أنّ هناك ما

بعد ذلك للطعام . وقد قال ابن القيم في تلك القضية « وفي فطر النبي صلى الله عليه و سلم من الرطب أو على التمر أو الماء تدبير لطيف جدا .. فالصوم يخلي المعدة من الغذاء ، فلا تجد الكبد فيها ما تجذبه و ترسله إلى الأعضاء و الحلو أسرع شيء يصل إلى الكبد و أحبه إليه و لا سيما إن كان رطباً فإنه طهور » .

### النخل شجرة لثمرة التمر

#### أولاً - أصل الكلمة وجذرها

النخل كان أصله من الفعل الثلاثي نَخَلَ يَنْخُلُ نَخْلاً .

ثانياً - مشتقات الكلمة

#### لسان العرب

نَخَلَ الشَّيْءَ يَنْخُلُهُ نَخْلاً وَتَنْخَلُهُ وَاتَّخَلَّهُ صَفَاهُ وَاخْتَارَهُ وَكُلَ مَا صَفَّى لِيَعْرَظَ لُبَابَهُ

فقد اتَّخَلَ وَتَنْخَلُ وَالنُّخَالَةُ مَا تَنْخَلُ مِنْهُ وَالنَّخْلُ تَنْخِيلُكَ الدَّقِيقَ بِالنَّخْلِ لَتَعْرَظَ نَخَالَتَهُ عَنْ لُبَابِهِ وَالنُّخَالَةُ أَيْضاً مَا نَخَلَ مِنَ الدَّقِيقِ وَنَخَلَ الدَّقِيقَ عَرَبْلَتَهُ وَالنُّخَالَةُ أَيْضاً مَا بَقِيَ فِي الْمَنْخَلِ مِمَّا يَنْخَلُ

وَإِتَّخَلَّتْ الشَّيْءَ اسْتَقْصَبَتْ أَفْضَلَهُ وَتَنْخَلْتَهُ تَخَيْرْتَهُ وَرَجُلٌ نَاخِلٌ الصَّبْرِ أَيْ نَاصِحٌ وَإِذَا نَخَلَ الْأَدْوِيَةَ لَسْتَصْفَى أَجْوَدَهَا قَلَّتْ نَخَلَتْ وَاتَّخَلَّتْ فَالنَّخْلُ التَّصْفِيَةُ وَالِاتِّخَالُ الْإِخْتِيَارُ لِنَفْسِكَ أَفْضَلَهُ

وَكذَلِكَ النَّخْلُ وَأَشَدُّ تَنْخَلْتَهَا مَدْحاً لِقَوْمٍ وَلَمْ أَكُنْ لغيرهمُ فِيمَا مَضَى وَالنُّخْلَةُ شَجَرَةُ التَّمْرِ الْجَمْعُ نَخْلٌ

وَكذلك النَّخْلُ وَأَشَدُّ تَنْخَلْتَهَا مَدْحاً لِقَوْمٍ وَلَمْ أَكُنْ لغيرهمُ فِيمَا مَضَى وَالنُّخْلَةُ شَجَرَةُ التَّمْرِ الْجَمْعُ نَخْلٌ

وَكذلك النَّخْلُ وَأَشَدُّ تَنْخَلْتَهَا مَدْحاً لِقَوْمٍ وَلَمْ أَكُنْ لغيرهمُ فِيمَا مَضَى وَالنُّخْلَةُ شَجَرَةُ التَّمْرِ الْجَمْعُ نَخْلٌ

سعید بن أبی عبد اللہ قال : كان جذع يقوم عليه النبي صلى الله عليه و سلم فلما وضع له المنبر سمعنا للجذع مثل أصوات العشار حتى نزل النبي فوضع يده عليه .

كلنا يعلم أن الله سبحانه و تعالى ما خلق شيئاً إلا لحكمة ورحمة و نعمة و منة للإنسان ليقوم بمهمة و غاية خلقه العظمى في الاستخلاف على الأرض ) و إن من شيء إلا يسبح بحمده و لكن لا تفقهون تسبيحهم ) « الإسراء ٤٤ »

و من هنا كان الحنين للنخلة و صباحها صباح الصبي ما هو إلا تأكيداً على إذاعتها و شهادتها بأن الله حق و أن رسوله صلى الله عليه و سلم حق و تعبير عن حزنها حين استبدل الجذع بالمنبر لأنه كان يتشرف و يسعد بقرب الحبيب سيدنا محمد عليه الصلاة و السلام و كانت تشغف مسامعها بالذكر و سماع القرآن فكانت المعجزة من هذا الجذع للنخلة شهادة بصدق نبوة خاتم الرسل الكرام .

و قد ذكر ابن القيم في كتابه « زاد المعاد » أن الرطب يقوي المعدة الباردة و يوافقها و يخضب البدن و هو من أعظم الفواكه و انفعها و هو سيد الفواكه و مقو للكبد و ملين للطبع و هو من أكثر الثمار تغذية و أكله على الريق يقتل الدود فإنه مع حرارته في قوة ترياقه فإذا أديم على أكله على الريق خفف الدود و أضعفه و قلله و هو فاكهة و غذاء و دواء و شراب و حلوى .

و الاقتصار على الرطب عند الإفطار له فوائد عظيمة : ورود الغذاء إلى المعدة بالتدرج حتى تنتهي المعدة

النخلة تساقط عليك رطباً جنياً ) « مريم ١٢ »

و قال تعالى ( و زروع و نخل طلعتها هضيم ) « الشعراء ١٤٨ »

و قال تعالى ( و النخل باسقات لها طلع نضيد ) « ق ١٠ »

و قال تعالى ( و من ثمرات النخيل و الأعناب تتخذون منه سكرًا و رزقًا حسناً ) « النحل ٦٧ »

كما جاء ذكر التمر بالسنة النبوية فمن عائشة رضي الله عنها قالت : قال رسول الله صلى الله عليه و سلم : « بيت ليس فيه تمر جياع أهله » صحيح البخاري .

و عن أنس رضي الله عنه قال : كان رسول الله صلى الله عليه و سلم يفطر قبل أن يصلي على رطبات فإن لم تكن عنده رطبات فتميرات - فإن لم تكن تميرات فحسا حسوات من ماء « رواه أحمد ( ٦٢١ / ٣ ) و أبو داود ( ٤٨١ / ٦ ) .

و عنه صلى الله عليه و سلم أنه قال : « إن التمر يذهب الداء و لا داء فيه و إنها من الجنة و فيها شفاء » .

و يقول سعد - رضي الله عنه - : سمعت رسول الله صلى الله عليه و سلم يقول : « و من تصبح بسبع تمرات عجوة لم يضره ذلك اليوم سم و لا سحر » رواه البخاري .

و عن سلمان بن عامر الضبي يبلغ به النبي صلى الله عليه و سلم : « إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر إنه بركة فإن لم يجد فعلى الماء إنه طهور » .

و روى الإمام مسلم في صحيحه ( ج ١٢ - ص ٢١٩ ) عن عامر بن

وَنَخِيلٌ وَثَلَاثَ نَخْلَاتٍ

وَالْمُنْخَلُ بفتح الخاء مشددة اسم

شاعر

قال الأصمعي المنْخَلُ رجل أرسل

في حاجة فلم يرجع فصار مثلاً يضرب

في كل من لا يرجى يقال لا أفعله حتى

يؤوب المنْخَلُ والمنْخَلُ لقب شاعر من

هذيل وهو مالك بن عويمر أخي بني

لحيان من هذيل وبنو نَخْلَانِ بطن من

ذي الكلاع

**تاج العروس**

نَخْلُهُ يَنْخَلُهُ نَخْلًا وَتَنْخَلُهُ وَانْتَخَلَهُ :

صَفَّاهُ وَاخْتَارَهُ وَكُلُّ مَا صُفِّيَ لِيُعَزَّلَ لِبَابِهِ

فَقَدْ انْتَخَلَ وَتَنْخَلُ .

ويقال : انْتَخَلْتُ الشَّيْءَ : اسْتَقْصَيْتُ

أَفْضَلَهُ وَتَنْخَلْتُهُ : تَخَيَّرْتُهُ

وَإِذَا نَخَلْتَ الْأَدْوِيَةَ لَتَسْتَصْفِي

أَجُودَهَا قَلْتَ : نَخَلْتُ وَأَنْخَلْتُ

فَالنَّخْلُ : التَّصْفِيَةُ وَالانْتِخَالُ :

الِاخْتِيَارُ لِنَفْسِكَ أَفْضَلَهَا

أَنْتَخَلُ وَالنَّخَالَةَ بِالضَّمِّ : مَا يُنْخَلُ

بِهِ مِنْهُ هَكَذَا فِي النِّسْخِ وَالصَّوَابِ : مَا

يُنْخَلُ مِنْهُ .

وَالنَّخْلُ : تَنْخِيكَ الدَّقِيقَ بِالنَّخْلِ

لِتَعَزَّلَ نَخَالَتَهُ عَنِ لِبَابِهِ .

النَّخَالَةُ أَيْضًا : مَا نُخَلُ عَنِ الدَّقِيقِ

وَنَخْلُ الدَّقِيقِ : غَرَبِيَّتُهُ . أَيْضًا : مَا بَقِيَ

فِي الْمُنْخَلِ مِمَّا يُنْخَلُ

وَالْمُنْخَلُ بِالضَّمِّ وَتَفْتَحُ خَاوُهُ : مَا

يُنْخَلُ بِهِ لَا نَظِيرَ لَهُ إِلَّا قَوْلُهُمْ مُنْصَلٌ

وَمُنْصَلٌ وَهُوَ أَحَدٌ مَا جَاءَ مِنَ الْأَدْوَاتِ

عَلَى مُفْعَلٍ بِالضَّمِّ

وَالنَّخْلُ : م مَعْرُوفٌ وَهُوَ شَجَرٌ

النَّمْرُ كَالنَّخِيلِ كَأَمِيرٍ وَهَكَذَا فِي الْعُبَابِ

وَظَاهِرٌ كَلَامُهُمَا أَنَّهُ اسْتَعْمَلَ كَالنَّخْلِ

وهو اسمٌ جنسٍ جَمْعِيٌّ وَاسْتَعْمَلَ جَمْعًا

لنَخْلَةٍ كَمَا يَأْتِي لَهُ قَرِيبًا وَالمَعْرُوفُ أَنَّهُ

جَمْعٌ لِنَخْلٍ كَعَبْدٍ وَعَبِيدٍ

**مختار الصحاح**

ن خ ل : النَخْلُ وَ النُّخَيْلُ بِمعنى

والواحدة نَخْلَةٌ وَقَوْلُ الشَّاعِرِ رَأَيْتُ بِهَا

قَضِيْبًا فَوْقَ دَعَصٍ عَلَيْهِ النُّخْلُ أُنْبَعِ

وَالكُرُومُ فَالنُّخْلُ قَالُوا ضَرْبٌ مِنَ الحَلِيِّ

وَالكُرُومُ القِلاَئِدُ وَنَخْلَ الدَّقِيقِ غَرَبِلُهُ

وَبَابِهِ نَصْرٌ وَ النُّخَالَةُ مَا يَخْرُجُ مِنْهُ

وَ النُّخْلُ مَا يُنْخَلُ بِهِ وَهُوَ أَحَدٌ مَا جَاءَ

مِنَ الْأَدْوَاتِ عَلَى مُفْعَلٍ بِالضَّمِّ وَ النُّخْلُ

بفتح الخاء لغة فيه وَ انْتَخَلُ الشَّيْءَ

اسْتَقْصَى أَفْضَلَهُ وَتَنْخَلُهُ تَخَيَّرَهُ .

**ثالثا - تاريخ الكلمة من الناحية**

**الانيمولوجية**

لا يزال الأصل الذي انحدر منه

النخل غير معروف، والأقوال كثيرة في

ذلك، ولكنهم يتفقون جميعاً بأن النخلة

شجرة مباركة معطاء وثمرها غذاء

كامل وعلاج وضاربة في القدم .

ويدعي العالم الإيطالي: اودورادو

بكارى (Odarado Beccay) الذي

يعتبر حجة في دراسة العائلة النخيلية

من النبات - أن موطن النخل الأصلي

هو الخليج العربي، وقد بنى دليبه على

ذلك بقوله: (هناك جنس من النخل

لا ينتعش نموه إلا في المناطق شبه

الاستوائية حيث تندر الأمطار وتتطلب

جذوره وفرة الرطوبة ويقاوم الملوحة

لحد بعيد). فلا تتوفر هذه الصفات إلا

في المنطقة الكائنة غرب الهند وجنوب

إيران، أو في الساحل العربي للخليج

العربي.

لا شك أن نخيل التمر كانت

مغروسة بمصر في عصور ما قبل

التاريخ، فقد عثر الدكتور رين هارت

(Dr. Rein Hardt) في مقبرة بجهة

الرزنيقات قرب ارمنت على مومياء من

عصر ما قبل التاريخ ملفوفة في حصيد

من سعف النخل كما عثر على نخلة

صغيرة كاملة بإحدى مقابر سقارة

حول مومياء من عصر الأسرة الأولى

(حوالي ٣٢٠٠ ق.م .).

وردت كلمة نخيل في القرآن الكريم

٢٠ مرة في ثماني عشرة سورة حصراً

في الآيات التالية: المؤمنون ١٩، النحل

١١ و ٢٧، يس ٣٤، الإسراء ٩١،

البقرة ٢٦٦، الرعد ٤، مريم ٢٣ و

٢٥، الرحمن ١١ و ٦٨، الكهف ٣٢،

الشعراء ١٤٨، عبس ٢٩، الأنعام ٩٩

و ١٤١، ق ١٠، القمر ٢٠، طه ٧١،

الحاقة ٧، الحشر ٥.

**التمر و اللبَن تشريعات و سنن**

**نبوية**

وجهنا الرسول صلى الله عليه و

سلم إلى الإفطار بالتمر و اللبن و هنا

نساء لماذا اختار الرسول هذين

الصنفين من الطعام دون غيرهما ؟

- دعوة الرسول صلى الله عليه و

سلم و توجيهه كانت له غايات و

مقاصد نبيلة فالتمر سريع التمثيل

و الامتصاص إذ يذهب راسياً إلى

الدم في العضلات ليمنحها القوة و

الطاقة الحرارية و يساعد على إزالة

التعب و الخمول و الدوخة .

- التمر مريح للأعصاب و طارّد للتوتر

و القلق و مهدئ للقرحة المعدية .

بشرا سويا تام الخلقة كإنسان خوفا من أن تفرغ منه .. وقال لها أنه رسول ربها ليهب لها غلاما زكيا بدون أن يمسهأ بشر ليجمعه آية للناس ورحمة منه .. فحملت العذراء بقدرة الله سبحانه و تعالى دون زوج ، و تحت مكانا بعيدا عن أهلها في حالة الجهاد من المخاض و طلق الولادة . و جرى الماء في النهر لتشرب منه العذراء ماء سائفا لتعوض به ما فقدته من ماء جسمها أثناء الإجهاض و المخاض ، و خصوصا و هي في حالة نفسية مضطربة مشت مسافات بعيدة حتى وصلت إلى جذع النخلة و بذلك جف ريقها و أن أكل الرطب الجني و تناول الماء النمبر السلسبيل و طرح القلق و الحزن أثناء المخاض و آلام الولادة في كل ذلك معجزات طبية بليغة أشار إليها القرآن الكريم قبل اكتشاف الطب الحديث لتلك الحقائق بمئات السنين أي قبل ١٤٠٠ سنة تقريبا . و من المعجزات أيضا أن تساقط الرطب بهزة من البتول العذراء الماخض لجذع النخلة مع أن الرطب يكون متشبثا في شماريخ عذوق النخل و يحتاج لقوة لينترع من تلك الشماريخ .

### تاريخ التمر ونشأته

التخيل أو النخل هو شجر التمر - و التمر هي حمل النخلة - و نخلة التمر من جنس النخليات . تعد النخلة من أقدم المزروعات التي عرفها الإنسان و برغم ذلك اختلفت آراء المؤرخين حول مكان نشأتها فيقول العالم الإيطالي إدوارد بيارى أن

يمنع التسمم الذاتي . مفيد في علاج اللثة .

و قد روى البخاري في كتاب « العقيقة » ج٧ / ص ١٠٨ مطابع الشعب « عن أبي موسى - رضي الله عنه قال : « ولد لي غلام فأثبت به النبي صلى الله عليه و سلم فسماه إبراهيم فحنكه بتمر و دعا له بالبركة و دفعه إلي » إن تحنيك الوليد بالتمر لأمر عجيب لما فيه من الفوائد الطبية العظيمة إذ ثبت أن التمر به عناصر حيوية تقي الطفل من الأمراض و تقوي مناعته المكتسبة من الله و هي بمثابة لقاح يقيه طفلة عمره و يدرعه كما يعطي للطفل لقاحات شلل الأطفال و الدفتريا و الحصبة .

أضف إلى ذلك أن لعاب والديه قد يكون به ما يربط على قلبه بمحبتهم و السير على فطرتهم الإسلامية النقية فينشأ الطفل نشأة صالحة طاهرة و يطعم فيها الطفل دوما حلو الإيمان كحلو ذلك التمر الذي امتزج بلعاب طالما لهج طراوة مع اللسان بذكر الله . و في التحنيك معنى من حنان الأبوة نحو الوليد بما يزرع في نفس الوالدين إنبات الرحمة لعاطفة خالصة نحو أولادهم لتحيى هذه الأسر المسلمة دوما في وثام و سلام و محبة و سبحان الله و حكمه البالغة في تشريعه التي لا يدرك كمالها إلا هو . وقال تعالى ( و هزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا ) « مريم ٢٥ »

السيدة مريم عليها السلام عندما أرسل الله سبحانه و تعالى إليها روح جبريل عليه السلام .. قد تمثل لها

- مفيد للقضاء على آفات الكبد و اليرقان و جفاف الجلد و تشقق الشفاه و تقصف الأظافر .. و هو غني بالفسفور يساعد على تقوية العظام و الأسنان .. كما يحتوي على الألياف السليولوزية يساعد على تسهيل حركة المعدة و الأمعاء و يعتبر ملينا طبيعيا .. و هو يحتوي على نسبة عالية من فيتامين ( أ ) يساعد في تقوية الأعصاب لتأثيره على الغدد الدرقية و ترطيب الأمعاء و قوة الجسم .. و هو مقو للكبد و قاتل للدود إذا أكل على الريق .. و هو مهم لتقوية الرثة و صفاء البشرة .. يوصف كعلاج للمصابين بالسعال و البلغم و التهاب القصبة الهوائية . فوائد طبية و غذائية للألبان

### و أما اللبن فله مميزات طبية عديدة منها :

- يحتوي على ماء و بروتين و سكر ( لاكتوز ) .  
- يحتوي على فيتامينات أ ، ب ، ث ، د و بالتالي يساعد على تقوية العظام و الأسنان .  
- هو مدر للبول و مصف للمجاري البولية .  
- يمتلك القدرة العالية لتطهير الأمعاء من الجراثيم .  
- مهدئ لآلام القرحة المعدية و هاضم جيد و ملين طبيعي للأعصاب .  
- يساعد على القضاء على التوتر و القلق .  
- مفيد للجلد و البشرة .  
- مفيد في حالات تصلب الشرايين و

غيرها من المناطق .. فمنطقة القصيم تشتهر بالسكري والبرحي والشقراء و الروتان .. و تشتهر الخرج بنبوت سيف .. ومنطقة الأحساء بالخلاص .

### أسماء أجزاء النخلة

على الرغم من وجود أعداد هائلة من أشجار النخيل في المملكة و تزايد ذلك الاهتمام لدرجة لافتة للنظر إلا أنها لم تحظ بنصيب وافر على بساط البحث العلمي .

و برغم ذلك أثبتت الدراسات و الأبحاث قديما و حديثا أسماء أجزاء النخلة من خلال سلسلة متكاملة متواصلة

هي :

• الجذع : ساق النخلة و يكون مغطى بالليف و يصل طوله لأكثر من ٢٠ مترا .

• السعف : يتراوح عمرها ما بين ( ٢ - ٧ ) سنوات و يتراوح عددها من « ٢٠-١٥٠ » سعفة في النخلة الواحدة و تتألف من :

- النصل : و يكون فيه الخوص و الأشواك .

- قاعدة : أو الكرناف او الكربة ( الجافة ) .

- الخوص : الوريقات على جانبي السعفة .

- الشوك : أو السلاة و يكون في رؤوس الخوص .

- رأس النخلة : و تسمى الجمارة و تتألف من :

- برعم الرأس .

- أوراق جانبية .

### أطوار نمو التمر

تحتوي الزهرة المؤنثة على ثلاثة مبايض محاطة بكم - و لا يظهر من المبايض إلا رؤوسها الرفيعة الثلاثة البارزة من الكم .. يلحق أحد هذه المبايض فقط - أما المبيضان الآخران فيضمحلان و يتساقط غطاؤهما و يأخذ المبيض المتبقي بالنمو و يكون بعد ذلك الثمرة التي تمر من خلال خمس أطوار أساسية :

- الطور الأول ( الطلع ) : هو أول ما يظهر من الثمرة و يبدأ هذا الطور بعد التلقيح مباشرة بفترة قصيرة و يستمر حوالي ٤-٥ أسابيع .

- الطور الثاني ( الخلال ) : تأخذ الثمرة في النمو و الاستطالة و يصبح لونها أخضر و يتصف هذا اللون بالزيادة السريعة في الوزن و الحجم .

- الطور الثالث ( البسر ) : يتصف هذا الطور بالبطء في زيادة الوزن .. و يتغير لون الثمرة من الأخضر إلى اللون الأصفر أو الأحمر أو الأشقر و مدتها ٣-٥ أسابيع .

- الطور الرابع ( الرطب ) : يبدأ الإرتطاب في ذنب البسر ثم يعمها فتصبح الثمرة ما ثية و حلوة و فترتها تتراوح بين ٢-٤ أسابيع .

- الطور الخامس ( التمر ) : هو الطور النهائي لنضوج الثمرة و في الأصناف اللينة قد يتماسك اللحم بقوام و يعتم اللون و تتجمد القشرة . و يذكر أنه يوجد أكثر من ٤٥٠ نوعا من التمر في العالم .. و تشتهر بعض مناطق المملكة بزراعة الأنواع عن

موطن النخلة هو الخليج العربي و أثبت ذلك مؤكدا أن هناك جنس من النخيل لا ينمو إلا في المناطق الاستوائية حيث تندر الأمطار و تتطلب جذوره و فرة الرطوبة و يقاوم الملوحة إلى حد كبير - و هذه الصفات المناخية تتوفر في مناطق تقع غرب الهند و جنوب إيران خصوصا ساحل الخليج العربي . و رأي آخر يقول أن أقدم ما عرف عن النخل كان في بابل و يمتد عمرها ٤٠٠٠ سنة قبل الميلاد .

و مما ثبت أن يكون النخل قديما أساسه جنوب العراق و الخليج العربي وجود نقوش يرجع تاريخها إلى العهد السومري الذي تدل على وجود النخيل في تلك المنطقة فيصف أحدهم ثمرة التمر بقوله « حقا أن الثمرة عندما تكون بحالتها الرطبة تكون بالغة اللذة بحيث لا يستطيع الأكل أن يمتنع عن التهامها لو لم تكن عاقبة التمادي بأكلها و خيمة » ، و هكذا ترى أن شجرة « نخيل التمر » ذات تاريخ عريق في كثير من بلدان العالم باعتبارها من أقدم المزروعات التي عرفها الإنسان فقد كانت و لا زالت مصدرا للغذاء .. فمنها أكل الناس و أكلت أنعامهم .. و منها شيدوا منازلهم و صنعوا مستلزماتهم المنزلية .

### الوصف النباتي للتمر

تأخذ ثمرة النخل شكلا بيضاويا و يتفاوت مقاسها ما بين ٢٠ - ٦٠ مم طولاً و ٨ - ٢٠ قطراً ، و تتكون الثمرة الناضجة من نواة صلبة محاطة بغلاف ورقي و هو القطمير يفصل النواة عن القسم اللحمي الذي يؤكل .

- ليف .
- عصارة .
- الجذور ( العروق ) : جذور النخلة تخرج من قاعدة الجذع .
- العذق : القنو عندما تتدلى الشماريخ و تتقوس و تحمل النخلة سنويا ما بين ١٠-٢٠ عذقا .
- الجف : الغلاف أو الوعاء المحيط بالأزهار .
- طلع : مجموعة من الأزهار و العمد المحيطة بها ( أول حمل النخل ) .
- الأغريض : هو ما في جوف الجف من الأزهار او الشماريخ .
- النسغ : ماء يخرج من جذع النخلة إذا قطعت .
- الشمرخ : هو الخيط الأصفر المتدلي من السنو .
- البارضة : النبتة عند اول نشاتها من النواة .
- الشكير : التمر مجموع الفسائل داخل النخلة الأم .
- الإشاء : صفار النخل .
- الضمك : إذا انشق الإغريض .
- صنوان : النخل الذي يجمع أصلا واحدا و لا تتبدل صفاته طعما و لونا .
- غير صنوان : نخل منفرد وأصله من النواة أو من الراكوب .
- فحل النخل : الحباب ، الجداد و طلعه هو الغضيب .
- الأبار : تلقيح النخل .
- الحائش : جماع النخل .
- البلح : مادام أخضرا .
- المعو : الرطب و البسر في عهد الإرتاب .
- الزهو : إذا احمر الرطب .
- الجدال : إذا استدار و اخضر قبل ان يشتد .
- توكت : إذا بدأ في نقطة الإرتاب .
- الرطب : نضيج البسر قبل أن تنمو و هي على أشكال :
- أ ) محلقن : إذا بلغ الإرتاب ثلثيه .
- ب ) الحلقانة : إذا بدأ فيه الإرتاب من القمع .
- ج ) الشمطاته : إذا بلغ فيها الإرتاب النصف .
- د ) غسيس : الرطب الخسيس .
- ربيد : تمر نضد بالجرار ووضع بالمريد .
- النمرة : و هي نهاية المطاف في العطاء وتتألف من :
- أ ) القمع : مادة جافة صفراء .
- ب ) قشرة التمرة : غشاء رقيق براق يحمي التمر من المؤثرات الخارجية
- ج ) اللحم : و هو الجزء الذي يؤكل و يتراوح سمكه و طعمه حسب الصنف .
- د ) النواة : وتتألف من :  
- النقيير : السرة الكائنة خلف النواة و بها يمكن معرفة الصنف في مجاميع كثيفة و عددها بالمئات .
- الملتاع : يتركب في الزهرة الأنثوية من ٢ كرايل منفصلة في الزهرة الحديثة السن و تحتوي كل كربلة على بويضة واحدة .
- الليف : ضبوط نباتية منسوجة على صورة لحمة و سدى أشبه بثوب متين .
- الفسائل : النخلة لا تلد الفسائل إلا بين الثالثة و الثامنة من عمرها و
- تتوقف عن الإنتاج بعد ١٥ سنة .
- الراكوب : هي الفسيلة التي تنشأ على جذع النخلة .
- الصنبور : هو الحبل السري ، مكان فصل السنو بالأم و هو يشبه عملية الولادة .
- الكرتاف : ألياف من سعف النخلة على الجذع بعد قطعه و الباقي هو الكرب .
- العسيب : هو الجريد الذي لم يثبت عليه الخوص إلا قليلا .
- المسواط : هو سعف القنو الخارج من النخلة و في رأسه الشماريخ .
- العتقول : هو القنو بعد جني الرطب منه .
- الجذمور : هو الجريدة المكسورة و الباقي منها جزء معلق بالنخلة .
- العرجون ( السياط ) : هو ما يحمل من التمر و يحمل في نهايته عدد من الشماريخ .
- شطبة : جزء يتسلخ من سعف النخلة لربط الفسائل بعد قلمها .
- العواهن : هي السعفات التي تلي القلب .
- القطمير أو الصماخ : الغشاء الرقيق حول النواة .
- الفتيل : الخيط الرفيع ضمن أخدود النواة .

### و للتمر فوائد طبية عظيمة و متعددة نذكر منها :

- يقوي و يساعد عضلة الرحم على الحمل أثناء الولادة .
- مصدر للطاقة لاحتوائه على نسبة عالية من سكر الفاكهة .

خاصة أثناء الولادة وهذه المادة تشبه مادة الأوكسيستوسين التي يفرزها الفص الخلفي من الغدة النخامية و تساعد على انقباض الرحم .. سبحانه الله .

### التمر - أشكال وأنواع

التمر له فوائد غذائية مرتفعة - أقل الثمار عرضة للتلف والتلوث بسبب طبيعته المميزة .. يكفي هذا التمر ما ذكر عنه في القرآن الكريم في مواضع كثيرة وقد اهتمت به السعودية ودعت هذه الصناعة ووفرت لها تربة خصبة من النماء - دعمتها بالمواد والأسمدة بكل الوسائل لتصبح عنصرا مهما في جسد الإقتصاد الوطني .

و قد انتشرت هذه الزراعة في كافة مناطق المملكة و تعددت أنواعها ، لتنطح منتجات متعددة ومتنوعة حسب طبيعة وشهرة كل منطقة مثل :

- السكري : أفضل أنواع التمور .. حلاوته أصف .. ثمرته متوسطة الحجم و منتخخة الوسط .. يؤكل في جميع مراحل نموه ، لذيد الطعم و ينتشر في منطقة القصيم .. ميعاد نضجه متوسط و يمكن حفظه بطريقة التجفيد .. ذو حلاوة زائدة و طعم ممتاز و قوام هش حين يكون تمرا .

- شقراء : أكثر الأصناف شيوعا في القصيم .. لونها أحمر مشقر .. تمرها بني قاتم .. من أهم الأصناف التجارية لكثرة إنتاجها و انخفاض سعرها و إمكانية حفظها مدة طويلة .

- نبوت سيف : ثمرة لينة صفراء في

« هارقان » البحرينية . و يقدر عدد أشجار النخيل حول العالم ١٠٥ ملايين نخلة على مسافة ٨٠٠ هكتار ، و ٦٢ مليون نخلة منه تقع في العالم العربي . كما يصل عمر شجرة النخيل إلى ١٥٠ عاما و تتميز بأنها بطيئة النمو حيث تحمل إناث شجر النخيل بعد ٥ سنوات من زراعتها .

و يعتمد اقتصاد دول الشرق الأوسط و شمال أفريقيا على إنتاج التمر لكنه يزرع بكثرة في جنوب أفريقيا و وسط و جنوب أمريكا و في أسبانيا وإيطاليا بجنوب أوروبا . و بلح النخل يسمى بالهيروغليافية ( أمات ) و منها أخذت كلمة أمهات و ينتج منه عدة أنواع . يصنع من التمر العصائر و المربات و الأيس كريم و أطعمة الأطفال ، كما يدخل في صناعة المشروبات العادية . كما تصنع أوراق المناديل من جذع النخيل و أوراقها .. بل و تقول دراسة علمية صادرة عن جامعة عين شمس المصرية على إمكانية تصنيع الخشب من الضلع الأوسط من ورقة جذوع النخلة تستخدم في تصنيع الآلات و الأواني .. و يتخذ من خوصها الحصر و من ليفها الحبال و الحشايا و نواها يستخدم كعلف للإبل و يدخل في صناعة الأكحال .

و يسمى التمر بالمنجم لكثرة العناصر المعدنية التي يحويها - فهو أغنى أنواع الفاكهة بالسكريات الطبيعية وأرخصها وأكثرها على مدار السنة .

يحتوي الرطب على مادة تتبه تقلصات الرحم و تزيد انقباضها و

- يساعد على الشفاء من العشى الليلي لاحتوائه على فيتامين ( أ ) .

- يفضي السكينة و الهدوء على الأعضاء المتوترة و النفوس القلقة .

- يساعد على تقوية العضلات لاحتوائه على فيتامين ( ب ) .

- يساعد على الشفاء من آفات الكبد لاحتوائه على فيتامين ( ب ) .

- غذاء للخلايا العصبية و يساعد على النشاط الجسمي لاحتوائه على الفسفور .

- فاتح للشهية .

- يفيد في حالات الأنيميا الحادة لاحتوائه على نسبة عالية من الحديد .

وللتمر فوائد كثيرة ذكرها ابن القيم الجوزية في كتابه « زاد المعاد » قال عن كيفية اكل الرسول صلى الله عليه و سلم له :

- ثبت أن النبي صلى الله عليه و سلم أكل التمر بالزبد و اكله مع الخبز و أكله مفردا .

- كان الرسول صلى الله عليه و سلم يأكل القثاء بالرطب و كان يأكل البطيخ بالرطب و كان يجمع الحزير بالرطب .

### الأسرار العلمية للتمر :

نخيل التمر يسمى بشجرة الحياة .. وهي من أقدم الأشجار في العالم .. و شجرة الحياة مكان نشأتها غير أكيد .. فمن العلماء من يقول أن منشأها الأصلي « بابل » في العراق - و منهم من يقول أن السعودية مكان المنشأ .. و آخرون يرجعون منشأها إلى جزيرة



البسر .. نصف جاف .. هو من تمور المدينة المنورة و العلا و بيشة .. كبيرة الحجم و القوام و يستخدم في التصنيع .

• الروثانة : ثمرته متوسطة الحجم .. ذات شكل بيضاوي عريضة .. طولها من ٢.٥ - ٤ سم و وزنها ما بين ١٢-١٥ غرام لونها أصفر في طور الرطب .. طعمه حلو مستساغ في اطوار البسر و الرطب و التمر .. تحفظ الثمرة بشكلها لفترة طويلة دون أن يصيبها التلف .

• نبتة علي : يزرع في منطقتي القصيم و الوسطى .. يختلف حجم الثمرة من الوسط إلى الكبير .. ذات شكل بيضاوي مستطيل و ذات قمة مسحوبة طولها يتراوح ما بين ٢.٥ - ٤.٥ سم و قطرها ما بين ٢.٥ - ٢ سم .. لون الثمرة في طور النمو أصفر .. أشجاره غزيرة المحصول يبلغ متوسط إنتاج الشجرة الواحدة ٩٥ كغ سنويا .

• دقلة نور : يصنف ضمن أنواع التمور نصف الجافة .. يختلف حجم ثماره من متوسط إلى كبير .. شكلها بيضاوي و مستطيل ذات لون أحمر مرجاني عند اكتمال النمو إلى لون غبري في طور الرطب .. هذا الصنف من الرطب متأخر النضج شجرته غزيرة الثمر .. يتراوح إنتاجها ما بين ٩٠ - ١٢٠ كج .. و هو من التمور النادرة .

• منيفي : هذه النخلة موطنها الصلي الرياض .. كما نجحت زراعتها في منطقة القصيم فأخذت تنتشر

موسم الحج .

• خنيزي : ينتشر في محافظة القطيف لونه احمر ضارب الحمرة .

• رزيز : ثمرته لينة و لونها اصفر في مرحلة البسر .. ذهبية في مرحلة التمر .. يتميز بغزارة الإنتاج و هو منتشر في المنطقة الشرقية .

• خلاص : ثمرته لونها أصفر مشمشي في البسر يتحول إلى الكهرماني المحمر في طور التمر .. ممتاز الطعم .. يؤكل في جميع

مراحل نموه ، ينتشر في جميع مناطق المملكة و خصوصا الشرقية .

• عنبرة : ثمرته لينة و كبيرة الحجم .. مستطيلة الشكل .. لونها أحمر .. محدودية الانتشار و مرتفعة السعر من تمور المدينة المنورة .. قطرها ٢.٥ - ٣ سم مخروطية الشكل و لو نها أحمر .

• شلبي : ثمرته كبيرة الحجم و لينة القوام .. لونها أصفر برتقالي عند اكتمال النمو .. سعره مرتفع نظرا لقلته و هو من تمور المدينة المنورة .

• حلوة : لونها أحمر و هي مستساغة في طور البسر .. تنتشر في الشمال و الشمال الغربي السعودي .

• سلج : بسرته صفراء و ثمرته تميل إلى اللون الذهبي .. ينضج في بداية الموسم .. حلو المذاق و يكثر في المدينة المنورة و الرياض .. ثماره أسطوانية صفراء .. في طور اكتمال النمو يتحول اللون الكهرمان في طور الرطب .

• برني : أصفر اللون في مرحلة

مرحلة البسر .. ذهبية ضاربة إلى الحمرة في مرحلة التمر و تنتشر في منطقة الرياض .. شكل الثمرة بيضاوي منتفخ الوسط و حجمها متوسط .

• خضري : لونه أخضر قائم في مرحلة البسر - لونه أصفر و ثماره كبيرة و مستطيلة .. ينتشر في جنوب المملكة و الجنوب الغربي . يتميز بقله الألياف .. من الأصناف الواسعة الانتشار في المجال التجاري .

• صقعي : من الأصناف المشهورة .. ثمرته غليظة .. القمة أسطوانية الشكل و ذات قمة صفراء .. ينتشر في منطقة الرياض .

• شيشي : لونها أصفر فاتح في مرحلة البسر يتحول إلى الذهبي الجذاب .. ينتشر بكثرة في المنطقتين الوسطى و الشرقية .

• برحي : لونه أصفر .. يتميز بطعمه الحلو اللذيذ .. و ينتشر بكثرة في الرياض و القصيم .. شكلها اسطواناني قصير يميل إلى الكروي . متوسط محصول الشجرة الواحدة ١١٥ كغ سنويا .

• مكتومي : لونها أصفر فاقع في طور البسر .. طعمها لذيذ و تنتشر زراعتها في القصيم و الرياض .. ذو طبقة طبقة شمعية رطبة جيدا .

• عجوة : ذات شكل بيضاوي لونها أحمر في مرحلة البسر يصير كستنائي .. من الأصناف المشهورة في المدينة المنورة .. أشجارها متوسطة الحمل و يزدهر سوقها في

بلاد الدنيا و تنتشر زراعتها في أقصى البلاد و أن يقبل على ثمارها كل العباد وذلك بطرح تشكيلة جديدة و مطورة من منتجات تتلاءم مع مختلف الأذواق بعد أن يتم تقديم التمور بطريقة عالمية مما يساهم في إرضاء المسافرين و تقديم كل ما هو جديد و حديث لخدمتهم. ثمانية و عشرون منتجاً مطوراً من التمور الوطنية

التمر فاكهة مباركة أوصانا بها الرسول صلى الله عليه و سلم .. تحمل في طياتها إرشاد طبي و فوائد صحية و قيما نظيفة .. فقد اختار رسول الله صلى الله عليه و سلم هذه الأطعمة دون سواها لفوائدها الصحية الجمّة . و الطب الحديث أثبتت بحوثه و دراساته أهمية هذا المنتج و فوائده الصحية المتعددة . و خبراء التغذية تناولوا التمر في فئات الأبحاث و الدراسات القيمة فتبين أهميته و فوائده .. وقال الخبراء أن هناك العشرات من المنتجات المطورة من التمور الوطنية كما يلي :

- تمر محشو بالمرزبان الملون .
- كيكة التمر السعودية .
- كيكة المفن بالتمر .
- خبز الفطور المحلى بالتمر .
- كرواسون بالتمر .
- بان كيك مطعم بالتمر و الكريمة .
- فطيرة التمر مالح حلو .
- كيكة التمر جالوسيه .
- كيكة التمر مع العسل .
- شطيرة التمر ( باي ) .
- كيكة التمر ( سويس رول ) مع الفستق .

٢٠٩٠ سم و حجم قطرها من ١٠٤ - ١٠٨ سم .. لون الثمرة أحمر و الطعم قابض في طور اكتمال النمو و يتحول إلى كستنائي قاتم و ذات طعم لذيذ .. نكهته جيدة في طور التمر و تنضج ثماره في أواخر الموسم ، يزرع في منطقتي المدينة المنورة و ينبع و يستخدم ثماره في التعبئة و التصنيف و يلقي إقبالا في مصانع التمور .

• العسيلة : من التمور الجافة التي تجود زراعتها في الأراضي الرملية و الطينية .. طولها يتراوح ٢ - ٥ سم و وزنها يصل إلى ٢٠ جراما .. لونها اصفر بني و شكلها أسطواني مستطيل تشبه استطالة الصقعي .. نخلها غزير الإنتاج حيث يصل حمل كل نخلة إلى ٢٠٠ كغ سنويا .. تزرع في منطقة القصيم و انتشرت في باقي المناطق .. ثمرها مرغوب للتصدير إلى الخارج .. لا يصلح ثمرها مكنوزا بل مناصيف « نصفها بلح و الآخر رطب » تنضج ثماره في أواخر آب / أغسطس .

و هذه الأنواع المتعددة و المتنوعة لهذه الجزئية الصغيرة من مخلوقات المولى عز وجل حيرت الباحثين و العلماء و الخبراء بفوائدها الجمّة في الغذاء و الدواء .. فبعد الكشف و التحليل و البحث و التمهيص وجدوا فيها السكر و الماء و الفيتامين و الخل .. كل هذا و غيره في ثمرة التمر .. و في شجرتها فوائد و مزايا .. و لا عجب بعد قول الله و رسوله أن تنعم هذه الشجرة بالباسقة المباركة بهذه الحفاوة في كل

ثمرها ذو شكل بيضاوي ، لونها أصفر .. و وزنها يصل على ٢٠ جراما .. يمكن تسويقها في طور المناصيف .. شجرها ذو إنتاج منخفض لا يتجاوز ٧٠ كج للنخلة الواحدة سنويا .. و ينضج في أواخر شهر ايلول / سبتمبر .

• السباكة : أشجار قليلة الانتشار .. غزيرة الإنتاج يبلغ متوسط ما تخرجه سنويا ١٤٥ كغ .. ثمرته كبيرة الحجم .. و يتراوح وزنها ما بين ١٩٠٢٥ - ١٩٠٦٢ جراما .. ذات شكل أسطواني غليظ .. لون الثمرة في طور النمو أصفر يتحول إلى العنبري أو البني الداكن في طور الرطب .. قشرته سميكة تتجدد بوضوح .. اللحم قليل الألياف .. طعمه حلو مشوب بطعم عفصي خفيف في طور اكتمال النمو .

• رشودية : من الأصناف المعروفة في المنطقة الوسطى حيث تصلح زراعتها في المنطقة الرملية الطينية .. شكل الثمرة أسطواني مستطيل .. يتراوح طولها بين ٢٠٥ - ٤ سم و وزنها ١٥ جراما .. لونها أصفر برتقالي و تصنف من التمور الناشفة .. لا يصلح ثمرها مكنوزا إلا في حالات نادرة .. شجرتها في إنتاج مرتفع يصل إلى ٢٠٠ كج للنخلة الواحدة سنويا و تنضج ثمرته أواخر شهر آب / أغسطس .

• الصفاوي : يعتبر من الأصناف الممتازة في السعودية .. ثمرته متوسطة الحجم ذات شكل بيضاوي مستطيل يبلغ طولها ما بين ٢ -

البيسط في الجهاز العصبي .و يذكر أن الإنسان لو بدأ إفطاره بتناول المواد البروتينية أو الدهنية فهي لا تمتص إلا بعد فترة طويلة من الهضم و التحلل و تسبب تلبكا في المعدة .

كما أن الرطب تحتوي على نسبة مرتفعة من الماء تصل إلى ٧٠ ٪ فتزود الجسم بنسبة من الماء فلا يحتاج لشرب كمية من الماء عند الإفطار .والتمر لا يزيد الوزن لأن كمية السعرات الحرارية في التمر أكثر من الضعف عند المقارنة بالموز ، لهذا يجب التوازن في تناول التمر و دائما ينصح بعدم تناول كميات كبيرة من الأصناف الجيدة لأنه لو قدمت كل تلك الأصناف تنسى كل شيء و يكون لها نتائج سلبية .

### من عجائب الرطب

من قدرة الله أن جاء المخاض للسيدة مريم عليها السلام عند جذع نخلة فقال تعالى ﴿ وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً ﴾ «مريم ٢٥»

تصوروا معي امرأة في حالة مخاض غير عادي و مع ذلك يأمرها الله سبحانه و تعالى بأن تهز جذع النخلة .. و من يستطع هز جذع النخلة و لو كان رجلا في منتهى قوته و لكن أمر الله بوجود بذل السبب و على الله النتائج ليكون لنا درس في وجوب بذل السبب و لو كنا غير قادرين تماما .

### و الرطب الجني

لأنه التمر يحتوي على الفيتامينات و بعض الأملاح المعدنية المفيدة للحامل

السكريات تتحلل بسهولة و ترفع السكر في الدم .

و بناء على ذلك « البسر أو المنصف » أهون من الرطب أو المكنوز لمرضى السكري .. و لذا ينصح بأن لا يتناول مريض السكري نوع تمر « السكري » . كما ينصح مرضى الكلى بتناول التمر شريطة أن يكون ذلك تحت إشراف طبي لأنه يحتوي على بعض المعادن بتركيزات عالية لا تتناسب مع الوضع الصحي لمرضى الكلى و بالذات الفشل الكلوي .

### فوائد إفطار الصائم على

#### الرطب

يقضي الصائم يومه دون أكل أو شرب فيكون في تلك الحالة بحاجة إلى مصدر سكري سريع يدفع عنه الجوع و ماء يرويه من العطش .و أسرع المواد الغذائية التي يمكن امتصاصها و وصولها إلى الدم هي المواد السكرية و خاصة التي تحتوي على السكريات الأحادية أو الثنائية لأن امتصاصها بسهولة و خلال دقائق معدودة .

عند نقص الطاقة يبحث الجسم عن السكريات التي تخزن في الكبد و العضلات على هيئة جلايكوجين فإن لم يجد فإنه يعتمد إلى الدهون و البروتينات و يحللها لتكون مصدرا للطاقة .

إن تناول السكريات الموجودة في الرطب يوقف تأكسد الأحماض الدهنية فيقطع الطريق على تكوين الأحماض الكيتونية الضارة ، و تزول أعراض الضعف العام و الاضطراب

- كيكة التمر ( سويس رول ) بالمارزيبان

- كيكة التمر بالشوكولاته .
  - فطيرة التمر مع البيذان .
  - شفاف البقلاوة بالتمر .
  - أصابع البقلاوة بالتمر .
  - مهلبية بالتمر و الفستق .
  - بودينج معد من الأرز و التمر .
  - خشاف .
  - كريمة التمر ( موس ) .
  - كريمة التمر ( موس بالشيكولاته ) .
  - رويال بافروا معد من التمر .
  - بهجت التمر باللبن الزبادي .
  - كيكة التمر بالجبنه .
  - كيكة التمر ( سعودي فشرين ) .
  - تارت التمر المزين بفتات الخبز المحمص .
  - تارت التمر مع كريمة الكاسترد .
  - كيكة التمر ( فرانجيبان ) .
- و مع عالم الأغذية أصبح التمر وجبة دسمة على موائد الكثير من الأسر العربية لما يحمله من غذاء و دواء و صحة و شفاء .

### من عجائب التمور

#### التمر و السكري

يعتقد بعض مرضى السكري أن الرطب المكنوز و بالذات الصقعي هو أهون على مريض السكر ... و هذا اعتقاد خاطئ لأن البسر ثم الرطب الطازج أكثر احتواء على الماء و أقل من ناحية السكر .. و كلما نضج الرطب قلت نسبة السكريات الثنائية و زادت السكريات الأحادية و بالذات سكر الجلوكوز و هو سكر الدم .. هذه

و المرضع و كذلك هرمون « بيتوسين » المفيد في انقباض الرحم لتسهيل الولادة . و قد لفت نظري ارتباط الرطب و العنب و الرمان في آيات كثيرة في القرآن الكريم مما يؤكد أهمية و قيمة تلك الفواكه و نتائجها الصحية و الغذائية المتعددة . واستطاعت التمور الأمريكية التي تمت زراعة نخيلها بمنطقة المدينة المنورة أن تزاحم تمر المدينة المشهورة و المعروفة بالجودة و التميز حيث تباع بأسعار أعلى بكثير من أصناف تمر المدينة . و أرجع البعض سبب ارتفاع الأسعار إلى حجم هذه التمور الكبير و جودتها إضافة إلى من يزرعون هذا بالمنطقة نجحوا في استثمار أخبار عن الآثار الإيجابية لهذه التمور في أنها تزيد قوة الرجل و تمنحه نشاطا ملحوظا ليجنوا من وراثها ربعا و فيرا .

### التمور و الرطب

منجم غذائي رائع و دواء طبي نافع يوصف التمر بأنه منجم غذائي لكثرة ما يحتويه من معدن كالفوسفات و الكالسيوم و الماغنسيوم و الحديد و الصوديوم و البوتاسيوم و الكبريت و الكلور .

النخل شجرة كريمة قد نشرت دراسة قيمة عن القيمة الغذائية للتمر من خلال موقع عربيات أكدت على الفيتامينات و السكريات السهلة و البسيطة التركيب . فالنخلة شجرة كريمة استفاد منها أهل المملكة العربية السعودية و غيرها من بقاع العالم ثمرا و سعفا و خشبا .. و أشهر البلاد

المنتجة للتمور هي العراق و السعودية و البحرين و مصر و السودان و تونس و الجزائر و أمريكا .  
فالتمر غذاء أهل المنطقة و يرتبط بوجود كل مسلم خصوصا مع إطلالة شهر رمضان من حيث تأسيهم بسنة الرسول صلى الله عليه و سلم في إفطاره عليه .

### اقتصاديات التمور

و تشكل التمور جزءا مهما في جسد الاقتصاد الوطني حيث توليها الدول اهتماما خاصا من خلال مشاريع لزراعة النخيل و المحافظة عليه و زيادة إنتاجه و تحسين نوعيته . و السعودية تدعم هذه الصناعة بواقع خمسة وعشرون هللة لكل كيلوجرام من التمر إضافة لإعانة فساتل النخيل . و يذكر تقرير لإدارة الدراسات الاقتصادية و الإحصاء بوزارة الزراعة و المياه السعودية بأن الإنتاج العالمي للتمور يبلغ ٣ ملايين و ٢١٩٠٠٠ ألف طن سنويا و أن السعودية تنتج ١٧,٦ ٪ من الإنتاج العالمي و أن منطقة الرياض يوجد بها ٤,٢ مليون نخلة بنسبة ٢٢ ٪ تليها منطقة الشرقية فيبشة فالقسيم فالمدينة المنورة . و يقول التقرير أن غالبية مصانع التمور في المدينة المنورة تنتج أكثر من ١٠٠٠ طن و منطقة الرياض تنتج ٦ آلاف طن أما بقية المصانع فتتوزع بين المنطقة الشرقية و القسيم .

### تصنيع التمور بين التقليدية و التكنولوجيا الحديثة

تقول دراسة قيمة أعدتها الدار السعودية للخدمات الاستشارية أن عدد مصانع التمور السعودية تبلغ ٤٢ مصنعا منها ١٩ مصنعا طاقتها ٧٢١٥٠ أما باقي المصانع فلم تدخل الإنتاج بعد .. و أن معظم الصناعات إما مفردة أو مكبوسة أو منزوعة النوى أو محشوة باللوز أو مغطاة بالسهمسم . و قد تطورت صناعة التمور من خلال اعتمادها على تقنيات حديثة لتكون المحصلة أنواع فاخرة مثل التمور باللوزيات و عجينة التمر و شيكولاته التمر و عسل التمر و السكر السائل و خميرة الخبز و مسحوق التمر سريع الذوبان و الحلوى البكتينية و حلوى التمر و غيرها .

### مواسم و أسعار

تتقلب أسعار التمور ويشهد الصراع بين محلاتها للتخلص من منتجات المواسم الماضية من خلال تخفيضات كبيرة تبلغ ٥٠ ٪ بل أن بعضها يعرض التمور بسعر الجملة .

يقول حمد الحصين أحد باعة التمور أن الأسعار تهبط في موسم الحصاد خصوصا في ربيع الآخر و جمادى الأولى أما بقية العام فتكون الأسعار مقبولة و قد يطرأ عليها ارتفاع في رمضان لكثرة إقبال الناس عليه .. و أن ثمن تنكة التمور التي تزيد ٢٤ كج تبلغ ٢٠٠ ريال .

### مراحل نمو التمر

عن مراحل نمو التمر حتى نضجها يقول سعد خلف الغضبان احد خبراء تلك الصناعة أن كل مرحلة من تلك

الفيتامينات و المعادن و شيء من العضوية التي تعطي نكهاتها المميزة ، كما أن فيها بعض الأنزيمات أشهرها « انترتيز » الذي يساعد على نضج التمور .

### التمر علاج أهل الصحراء

و يحتوي التمر على فيتامين ( أ ) و هو موجود بنسبة عالية تعادل نسبة وجوده في أعظم مصادره كزيت السمك و الزبدة ، و هذا الفيتامين يساعد على نمو الأطفال ، و يحفظ للعين قوتها فيجعل النظر ثاقبا للعين في الليل ، فضلا عن النهار .. كما يقوي الأعصاب البصرية و يكافح العشى الليلي و هذا هو السر في أن سكان الصحراء مشهورون بالرؤية من مسافات بعيدة .. كما يحتوي التمر على فيتامينات ( ب١- ب٢- ب ) و هي فيتامينات تساهم في تقوية العصاب و تلين الأوعية الدموية و ترطب الأمعاء و تحفظها من الالتهاب و الضعف .

### التمر و الإفطار في رمضان

التمر فاكهة مباركة أوصانا بها رسولنا الكريم صلى الله عليه و سلم أن نبدأ بها فطورنا في رمضان ، و هذه السنة النبوية المطهرة فيها إرشاد طبي و فوائد صحية و حكما عظيمة .. فقد اختر الرسول صلى الله عليه و سلم هذه الأطعمة لفوائدها الصحية و ليس فقط لتوفها في البيئة الصحراوية . عن سلمان بن عامر رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه و سلم قال : « إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر

أنه يوضع نوى التمر في درجة حرارة عالية جدا في جو خال من الأوكسجين تنتج عنه إنتاج أقراص لامتنصص غازات الجهاز الهضمي و رغم ما يشاع عن التمر بأنه غذاء كامل إلا أنه قول في حاجة إلى إعادة نظر .. فالإنسان لا يمكن أن يعيش على التمر فقط لفترات طويلة .. و رغم ذلك فهو صحي و مفيد لأنه يحتوي على ألياف و سكريات و بروتينات .. كما يحتوي على مجموعة من الفيتامينات خصوصا فيتامين ( ب ) بالإضافة إلى جملة من المعادن مثل الكالسيوم و الصوديوم و البوتاسيوم و الحديد .

### المكونات الأساسية للتمر

المكون الأساسي للتمر هو السكر بأنواعه : السكروز ( سكر المائدة ) و الجلوكوز ( سكر الفاكهة ) و تعتبر هذه السكريات الأهم من الناحية الغذائية و إن كانت نسبة السكر الكلي تتفاوت حسب نوعه و درجة نضجه لتصل إلى ٢٢٪ في مرحلة التمر المكنوز .

و إن كان هناك شذوذ في هذه القاعدة فهي في التمر السكري الذي يكاد يكون الصنف الوحيد الذي يحتوي نسبة عالية من السكروز ، و إن كانت السكريات و أنواعها في التمور مختلفة فإنه من منظور غذائي يمكن الحكم عليها من خلال السكريات الكلية لأن كل جرام من السكر يزداد كلما زاد تجفيف التمر .. و الحصاد المبكر يقلل من كمية السكر لأنها لا تكون قد نضجت بعد . و تحتوي التمور على بعض

المراحل تحدث فيها تغيرات كيميائية تتناسب مع طبيعة و نمو تلك المرحلة و قال الغضبان أن هناك ٤ مراحل أساسية في إنتاج البلح و التمور :

- مرحلة الكمري ( القمري ) : و تتميز فيها الثمرة باللون الأخضر و يحدث بها زيادة في الوزن و الحجم و سرعة تكوين السكر و نسبة مرتفعة من الماء .
- مرحلة الخلال ( البسر أو البلح ) : و يبدأ فيها التغير من اللون الأخضر إلى الأصفر الفاتح أو المشوب بحمرة من جهة واحدة من الثمرة .
- المرحلة الثالثة : يستمر نقص الوزن المكتسب مع السكريات المحولة و المواد الصلبة مع تناقص مستمر في الحموضة و الرطوبة حيث تتجمع السكريات على هيئة سكروز .

- مرحلة الرطب : تصبح فيها الرطب أكثر ليونة فيصبح داكنا أو أسودا أو مخضرا .. فهذه المرحلة يتم النضج و يكتمل لتصبح الثمرة لينة بأجمعها .

### فوائد غذائية و قيمة طبيعية

التمر يستخدم كعلاج لمرض نقص البوتاسيوم لاحتوائه على كميات كبيرة منه .. كما يعد مصدرا لتصنيع المشروبات الدوائية لاحتوائه على كميات كبيرة من سكر الجلوكوز حيث يتم فصلها و استعمالها .. و يستعمل كمطهر عند تقليل حموضته و إضافة الخمائر إليه و تحويله إلى إيثيل الكحول . و التمر مسكن للألم و مضاد للالتهابات بل أن الأبحاث الطبية أثبتت

فإنه بركة ، فإن لم يجد تمرا فماء ، فإنه طهور » .

وعن انس رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه وسلم كان يفطر قبل أن يصلي على رطبات ، فإن لم تكن رطبات فتمرات ، فإن لم تكن تمرات فحسا حسوات من الماء . رواه أبو داود والترمذي .

عندما يبدأ الصائم في تناول إفطاره تتببه الأجهزة و يبدأ الجهاز الهضمي في عمله و خصوصا المعدة التي نريد التلطف بها و محاولة إبقاؤها باللين ، و الصائم في تلك الحال بحاجة إلى مصدر سكري سريع يدفع عنه الجوع مثلما يكون في حاجة الماء ، و أسرع المواد في تلك الحال بحاجة إلى مصدر سكري سريع يدفع عنه الجوع مثلما يكون في حاجة إلى الماء و خصوصا من تلك النوعيات التي تحتوي على سكريات أحادية أو ثنائية ( الجلوكوز - السكروز ) ، فالجسم يستطيع امتصاصها بسهولة خلال دقائق معدودة و خصوصا لو كانت المعدة أو الأمعاء خالية كما هي عليه الحال في الصيام . ولو بحثنا عن أفضل ما يحقق هذين الهدفين معا ( القضاء على الجوع و العطش ) فلن نجد أفضل من السنة النبوية حينما تحت الصائم على أن يفتتحوا إفطارهم بمادة سكرية و حلوى غنية بالماء مثل الرطب أو منقوع التمر في الماء .

### الطب الحديث يستخدم التمر علاجاً

و الطب الحديث تطرق لهذه

الظاهرة كثيرا في أبحاثه و دراسته في أصوله و فروعه العلمية ، بحث فيها و نقب في أغوارها لتظهر التحاليل الكيميائية و البيولوجية أن الجزء المأكول من التمر ٨٥ - ٨٧ ٪ من وزنه و أنه يحتوي على ٧٠ - ٧٥ ٪ سكريات ، ٢ - ٢ ٪ بروتين ، ٨.٥ ألياف و أثر زهيد جدا من المواد الدهنية ، و أثبتت التحاليل الطبية أن الرطب يحتوي على ٦٥ - ٧٠ ٪ ماء من وزنه الصافي ، من ٢٤ - ٥٨ ٪ مواد سكرية ، ٢.١ - ٢.٢ ٪ بروتين ، ٥.٢ ٪ ألياف ، و أثر زهيد من المواد الدهنية .

### عشرة فوائد عند الإفطار بالتمر

و كان من أهم نتائج التجارب الكيميائية و الفسيولوجية كما يذكر الدكتور علي عبد الرؤوف و الدكتور علي الشحات من خلال دراستها الشيقة في هذا المجال الوصول إلى النتائج التالية :

- تناول الرطب أو التمر عند بدء الإفطار يزود الجسم بنسبة كبيرة من المواد السكرية ، فتزول أعراض نقص السكر و ينشط الجسم .
- خلو المعدة و الأمعاء من الطعام يجعلها قادرين على امتصاص هذه المواد السكرية البسيطة بسرعة كبيرة .
- وجود التمر منقوعا في الماء و احتواء الرطب على نسبة مرتفعة من الماء ( ٦٥ - ٧٠ ٪ ) يزود الجسم بنسبة لا بأس بها من الماء فلا يحتاج لشرب كمية كبيرة من الماء عند الإفطار .
- الصائم يعتريه نقص بعض أنواع

السكاكر التي تمد بالطاقة و بعض العناصر الحيوية الهامة التي تعد بتغيرها في الإفطار و السحور بالبدائل الغذائية ( فالصوم مفيد لمرضى السكر ) و هو نعمة من الله لتتقيا الجسم و تطهيره .

- التمر سريع الهضم و الامتصاص خلال ساعة واحدة من تناوله مما يسرع بإمداد الجسم بالطاقة و تعويضه بالعناصر المعدنية و الفيتامينات و الكربوهيدرات مع ما يقوم به التمر بفعل ما به من مواد سليلوزية تساعد المعدة على عملياتها الهضمية و تنظيفها و تطهيرها .
- حث الرسول صلى الله عليه وسلم الصائمين في رمضان أن يجعلوا بدء فطورهم بعد صيامهم بالرطب و التمر لأنهم فقدوا ما ادخروا من سكريات في يوم .
- نقص نسبة السكر في الجسم أثناء الصيام هي التي تسبب الإحساس بالجوع و ليست قلة الطعام و الشراب .. و هنا يكمن السر وراء الإفطار بالتمر و خصوصا أن سكر الفركتوز يعوض السكر المحترق في الدم نتاج الحركة و بذل الجهد فلا يفتر الصائم و لا يتعب ، ناهيك عن أنه يقوي الكبد و القلب و الدم لما يحتويه من منجم معادن سهلة سريعة الامتصاص حتى أنه خلال ساعة يهضم التمر كالعسل ، و سبحان المنعم الوهاب !! .
- و نختم هذا الفصل بهذا الرأي الذي يجمع القضية برصد ملامحها و يدرس أبعادها خلال سطور معدودة

يقوم مقام الأكل ، ويمكن أن يستغني به المرء فترة من الزمن ، وهو دواء كما أخبر المصطفى - صلى الله عليه وسلم - أن من تصبح بسبع تمرات لم يضره سم ولا سحر في هذا اليوم ، إضافة إلى أنه مفيد للمرأة عند ولادتها كما تبين من خلال البحث .

٧- أن ثمر النخيل وهو التمر سريع الامتصاص ، سهل الهضم يحتوي على أنواع السكريات التي تذوب في الجسم سريعاً ، ولذا شرع للصائم أن يكون إفطاره على الرطب والتمر ، وهذا لحكمة عظيمة .

٨- أن المسلمين قد استخدموا النخيل في حربهم للأعداء ، حيث قاموا بقطع بعض نخيل اليهود عند محاصرتهم لهم ، مما قذف الرعب في قلوبهم ، والخوف في أفئدتهم ، فاستسلموا وتنازلوا ، وهذا نوع من أنواع الحرب ، وهي الحرب النفسية ، وقد تبنت الدول المتحضرة لأهمية هذه الحرب فبدأ بتطويرها ، وتبوع أساليبها ، مما أنتج أنواعاً من الحروب النفسية ، والتي ربما هزمت بعض الجيوش قبل اللقاء في ميدان الحرب والقتال .

أسأل الله بأسمائه الحسنى وصفاته العلى أن يجعل هذا العمل خالصاً لوجهه الكريم وأن ينفعني به ووالدي ، ووالديهم ، وذرياتهم ، ومن قرأه ، وانتفع به إنه سميع مجيب الدعوات ، وصلى الله وسلم وبارك على محمد وعلى آله وصحبه أجمعين .

وآلؤه عظيمة لا تحصى ولا تعد ، والواجب على المرء شكر هذه النعم بشكر مسديها ، وذكر موليتها ، بحمده قولاً وفعلاً ، وتطبيقاً وعملاً .

٢- أن من نعم الله على عباده هذه النخلة وثمرتها التمر التي هي مثال للمؤمن ، تلك الشجرة المباركة التي تكرر ذكرها في كتاب الله ، وتردد لفظها أكثر من مرة ، وما ذاك إلا لفضلها ، ومكانتها .

٤- أن المؤمن يشبه النخلة بثباتها ورسوخها في الأرض ، وسموها إلى السماء بطولها وبما تحتوي عليه من الثمار والأثار التي يستفيد الناس منها في كل وقت من السنة ، والمؤمن كذلك ثابت على دينه ، راسخ ببعثه ، شامخ بروحه ، وعقله إلى السماء والعلو ، فله ما أجمله من مثل ، وما أحسنه من شبه .

٥- مما يلفت النظر في ذكر النخلة في القرآن أنها في الغالب تأتي مقرونة مع العنب ، والذي يظهر والله أعلم أن سبب هذا الارتباط أن النخيل والأعنان هما الشجرتان المعروفتان بكثرة عند أهل مكة وما جاورها ، أو لأن ثمار النخلة والكرمه يتشابهان في أن كلا منهما يؤكل رطباً ويذخر ليؤكل يابساً بعد ذلك ، ولأن كلا منهما ثمار النخلة والعنب يصنع منه شراب الخمر والذي كانت العرب تستعمله بكثرة في ذلك الوقت .

٦- أن التمر غذاء ودواء ، فهو غذاء

إذ يقول ابن القيم - رحمه الله - عن التمر :

- مقو للكبد و ملين للطبع .. يزيد في الباه ( الجماع ) و لاسيما مع حب الصنوبر .. يهدئ من خشونة الحلق و من لم يعتده كأهل البلاد الباردة ( الفرنجة من اليهود و النصارى ) فإنه يورث لهم السوء و يؤدي الأسنان و يهيج الصداع .

- هو من أكثر الثمار تغذية للبدن مما فيه من اجوهر الحار الرطب .

- اكله على الريق يقتل الدود فإن مع حرارته فيه ترياقية . فإذا أديم استعماله على الريق أغذى ماء الدود و أضعفه و قلله أو قتله .. هو فاكهة و غذاء و دواء و شراب و حلوى .

### الخاتمة : وفيها أبرز نتائج البحث

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات ، والحمد لله الذي وفق لإكمال هذا البحث ، وبعد الوصول إلى هذه المرحلة لا بد من التوقف قليلاً لتسجيل بعض الفوائد والإيجابيات التي لاحت لي خلال كتابة هذا البحث ، وهي فوائد كثيرة ، أذكر منها :

١- أن كتاب الله هو المعين الصافي ، والنبع الداي ، الذي ينبغي على المسلم ألا يغفل عنه في أي لحظة ، بل لا بد أن ينهل منه ، ويرتوي ، خاصة إذا حز به أمر ، ونزل به كرب ، فيه النجاة بإذن الله ، وفي توجيهاته الخلاص من مشاكل الدنيا .

٢- أن نعم الله على عباده كثيرة ،

### المصادر والمراجع

- القرآن الكريم .
- أسباب نزول القرآن : لأبي الحسن علي بن الواحدي ، دار القبلة للثقافة الإسلامية جدة ، ط(٢) ١٤٠٤هـ .
- أحكام من القرآن الكريم : لمحمد بن صالح العثيمين ، مدار الوطن للنشر ، الرياض طبعة عام ١٤٢٥هـ .
- البحر المحيط : لمحمد بن يوسف الشهير بأبي حيان الأندلسي ، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع ، بيروت ، ط(٢) ١٤٠٣هـ .
- تفسير القرآن العزيز : لأبي عبد الله محمد بن عبد الله بن أبي زمنين ، الفاروق الحديثة للطباعة والنشر ، القاهرة ، ط(١) ١٤٢٣هـ .
- تفسير سورة الرعد : للدكتور/ محمد صالح مصطفى ، دار النفائس للنشر والتوزيع الرياض ، ط(١) ١٤٠٨هـ .
- التفسير الكبير : للفخر الرازي ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، ط(٣) .
- تفسير القرآن العظيم : للإمام الجليل أبي الفداء إسماعيل ابن كثير ، دار الفكر .
- تفسير البيضاوي (أنوار التنزيل وأسرار التأويل) : لناصر الدين أبي سعيد عبد الله ابن عمر البيضاوي ، دار الجيل .
- تفسير الثعالبي (جواهر الحسان في تفسير القرآن) : لعبد الرحمن بن محمد بن مخلوف الثعالبي ، مؤسسة الأعلمي للطبعوعات ، بيروت ، لبنان .
- تفسير الحسن البصري : جمع وتوثيق ودراسة د/ محمد عبدالرحيم ، دار الحديث، القاهرة
- تفسير القرآن : للإمام عبدالرزاق بن همام الصنعاني ، مكتبة الرشد للنشر والتوزيع الرياض ، ط (١) ١٤١٠هـ .
- تهذيب اللغة : لأبي منصور محمد بن أحمد الأزهري ، الهيئة المصرية العامة للكتاب .
- تفسير مقاتل بين سليمان : للإمام أبي الحسن مقاتل بن سليمان الأزدي ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، لبنان .
- تفسير السمرقندي (بحر العلوم) : لأبي الليث نصر بن محمد بن أحمد السمرقندي، دار الكتب العلمية ، بيروت ، لبنان .
- تفسير مجاهد بن جبر : دار الفكر الإسلامي الحديثة .
- تفسير البغوي (معالم التنزيل) : لأبي محمد الحسين بن مسعود الفراء البغوي الشافعي ، دار المعرفة ، بيروت ، لبنان ، ط(١) ١٤٠٦هـ .
- جامع البيان عن تأويل آي القرآن : لأبي جعفر محمد بن جرير الطبري ، دار هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان ، القاهرة ، ط(١) ١٤٢٢هـ .
- الجامع لأحكام القرآن : لأبي عبد الله محمد بن أحمد الأنصاري القرطبي ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، لبنان ، ط(١) ١٤٠٨هـ .
- حجة القراءات : لأبي زرعة عبدالرحمن بن محمد بن زنجله ، مؤسسة الرسالة ، بيروت ، لبنان ، ط(٢) ١٤٠٢هـ .
- زاد المسير في علم التفسير : لأبي الفرج جمال الدين عبدالرحمن بن علي بن محمد الجوزي القرشي ، المكتب الإسلامي ، ط (٢) ١٤٠٤هـ .
- السبعة في القراءات : لابن مجاهد ، دار المعارف ، القاهرة ، ط (٢) .
- سنن الترمذي : للإمام أبي عيسى محمد بن عيسى بن سوره الترمذي ، دار الفكر ١٣٩٨هـ .
- سنن أبي داود : لأبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني الأزدي ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، لبنان .
- سنن ابن ماجه : للحافظ أبي عبد الله محمد بن يزيد القزويني ابن ماجه ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، لبنان .
- سنن الدارمي : للإمام أبي محمد عبد الله بن بهرام الدارمي ، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع ، بيروت .
- سلسلة الأحاديث الضعيفة والموضوعة وأثرها السيء في الأمة : لمحمد ناصر الدين الألباني ، المكتب الإسلامي ، ط(٤) ١٣٩٨هـ .
- صحيح البخاري : لأبي عبد الله محمد بن إسماعيل البخاري ، دار الفكر ، للطباعة والنشر ، ١٤٠١هـ .
- صحيح مسلم : لأبي الحسن مسلم



- معجم البلدان : لأبي عبدالله ياقوت بن عبدالله الحموي ، دار صادر للطباعة والنشر ، بيروت ، ١٤٠٤هـ .
- معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع : لأبي عبدالله عبدالعزيز البكري الأندلسي ، عالم الكتب ، بيروت .
- مرويات الإمام أحمد في التفسير : جمع وتخريج : حكمت بشير ياسين ، مكتبة المؤيد ، الرياض ، ط(١) ١٤١٤هـ .
- مجاز القرآن : لأبي عبيدة معمر بن المثنى التيمي ، مؤسسة الرسالة ، بيروت ، ط(٢) ١٤٠١هـ .
- مجموع فتاوى ومقالات متنوعة : عبدالعزيز بن عبدالله بن باز ، مؤسسة الحرمين الخيرية ، الرياض ، ط(٣) ١٤٢٣هـ .
- معجم مقاييس اللغة : لأبي الحسين أحمد بن فارس بن زكريا ، دار الكتب العلمية إسماعيليان نجفي ، إيران ، قم .
- معاني القرآن الكريم : للإمام أبي جعفر النحاس ، مركز إحياء التراث الإسلامي ، بجامعة أم القرى ، مكة المكرمة ، ط(١) ١٤٠٨هـ .
- معاني القرآن : لأبي زكريا يحيى بن زياد الفراء ، عالم الكتب ، بيروت ، لبنان ، ١٤٠٣هـ .
- المفردات في غريب القرآن : لأبي القاسم الحسين بن محمد المعروف بالراغب الأصفهاني ، دار المعرفة ، بيروت ، لبنان .
- القاموس المحيط : لمجدالدين محمد بن يعقوب الفيروزآبادي ، دار الجيل .
- كتاب النخل : لأبي حاتم السجستاني ، مؤسسة الرسالة ، بيروت ، لبنان ، ط(١) ١٤٠٥هـ .
- كشف الخفاء ومزيل الإلباس عما اشتهر من الأحاديث على ألسنة الناس : للشيخ إسماعيل بن محمد العجلوني الجراحي ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، لبنان ، ط(٣) ١٣٥١هـ .
- الكامل في ضعفاء الرجال : لأبي أحمد عبدالله بن عدي الجرجاني ، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع ، ط(١) ١٤٠٤هـ .
- الكشاف عن حقائق التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التأويل : لأبي القاسم جارالله محمود بن عمر الزمخشري الخوارزمي ، دار المعرفة ، بيروت ، لبنان .
- لسان العرب المحيط : لأبي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم ابن منظور الإفريقي دارصادر ، بيروت .
- اللآلئ المصنوعة في الأحاديث الموضوعة : جلال الدين السيوطي ، دار المعرفة للطباعة والنشر ، بيروت ، لبنان ، ط(٢) ١٣٩٥هـ .
- المعجم المفهرس لألفاظ القرآن : لمحمد فؤاد عبدالباقي ، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع .
- المعجم المفهرس لألفاظ الحديث النبوي : أ. ي . ونسك ، و: ي . ب . منسج ، مطبعة بريل في مدينة ليدن ، ١٩٦٥م .
- بن الحجاج القشيري النيسابوري ، نشر وتوزيع إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد بالمملكة العربية السعودية ، ١٤٠٠هـ .
- صحيح مسلم بشرح النووي : دار أبي حيان للطباعة والنشر والتوزيع ، ط(١) ١٤١٥هـ .
- الضعفاء الكبير : لأبي جعفر محمد بن عمرو بن موسى بن حماد العقيلي المكي ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ط(١) .
- الضياء في تفسير سورة الإسراء : الدكتور/ محمد أبو النور الحديدي ، مطبعة الأمانة ، مصر ، ١٣٩٧هـ .
- الطب النبوي : لشمس الدين محمد بن أبي بكر بن أيوب الزرعي الدمشقي ابن قيم الجوزية ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، لبنان
- عمدة الحفاظ في تفسير أشرف الألفاظ : لأحمد بن يوسف المعروف بالسمين الحلبي ، عالم الكتب ، بيروت ، لبنان ، ١٤١٤هـ .
- عيون التفاسير للفضلاء السماسير : لشهاب الدين أحمد بن محمود السيواسي ، دار صادر ، بيروت ، ط(١) ١٤٢٧هـ .
- فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير : لمحمد بن علي بن محمد الشوكاني ، دار المعرفة للطباعة والنشر ، بيروت ، لبنان .
- فتح البيان في مقاصد القرآن : لصديق حسن خان ، أم القرى للطباعة والنشر ، القاهرة .

- معاني القرآن وإعرابه : لأبي إسحاق إبراهيم بن سري الزجاج ، عالم الكتب ، بيروت ، لبنان ، ١٤٠٨هـ .
- موسوعة جابر لطب الأعشاب : أ.د/ جابر بن سالم القحطاني ، مكتبة العبيكان ، الرياض ، ط(٢) ١٤٢٩هـ .
- النكت والعيون تفسير الماوردي : لأبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي البصري ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، لبنان ، ط(١) ١٤١٢هـ .
- نخلة التمر : محمود جوده صوان ، دار المشاعل للطباعة والنشر والتوزيع ، ط(١) ١٤١٤هـ .
- الوسيط في تفسير القرآن المجيد: لأبي الحسن علي بن أحمد الواحدي النيسابوري، دار الكتب العلمية ، بيروت ، لبنان ، ١٤١٥هـ .
- التمر غذاء و صحة للدكتور سالم شويمان .
- د.حسن القحطاني و دراسته عن تصنيع التمور .
- د.حسن شمسي باشا و دراسة طبية عن فوائد التمور .
- صحيفة الجزيرة .
- صحيفة الرياض .
- صحيفة اليوم .
- مجلة عالم الغذاء .
- مجلة الجزيرة ، د. عبد العزيز بن محمد العثمان .
- مجلة الشجرة الطبية .
- منتدى بوابة العرب .
- منتديات عالم حواء . د.حسن شمسي

باشا .

- منتدى شموخ .