

خبات السمع بالجوف

الدكتور نواف بن ذويبان الخالدي

١٤٤١/١/١ هـ

سكاكا - الجوف

ح

دار معارف العصر للنشر والتوزيع، ١٤٤١هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الخالدي، نواف ذويبان خليفة

نبات السمح بالجوف / نواف ذويبان خليفة الخالدي - الجوف ،

١٤٤١هـ

٢٧ ص؛ سم

ردمك : ٧ - ٠ - ٩١٣٣٤ - ٦٠٣ - ٩٧٨

١) السمح (نبات) أ. العـوان

ديوي ٦١٣,٢٨

١٤٤١/٩٥٥هـ

رقم الإيداع : ١٤٤١/٩٥٥

ردمك : ٧ - ٠ - ٩١٣٣٤ - ٦٠٣ - ٩٧٨

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



"فيصل بن نواف"
يتفقد بيت الجوف في "الجنادرية"
ويطلع على محتويات أجنحته

إهداء



يسرني أن أقدم هذا الكتاب هدية
لصاحب السمو الملكي الأمير / فيصل بن نواف
بن عبدالعزيز ، أمير منطقة الجوف -حفظه
الله- بعدما لمست اهتمامه بنبات السمح
الذي تتميز به منطقة الجوف منذ قديم الزمان
، فالسمح نبات وسمي ينبت على المطر وله
استخدامات غذائية عديدة ذات فوائد كبيرة .

وحين زارنا سموه الكريم في مقر الجوف بالجنادرية ٣٣
وشاهد السمح في محلات الجوف بالجنادرية وتذوق « البكيلة » وهي
حلوة الجوف الممزوجة بالسمح المحمص المطحون أعجب بها وذكر
أن هذه النبتة يجب أن تحظى باهتمام أكبر ويجب التعريف بها .
ومنذ تلك الزيارة قررت أن أكتب عن نبات السمح .

راجياً أن أوفق في الكتابة عن هذا النبات الهام بما يحقق
الهدف من تأليف هذا الكتاب .

الدكتور نواف بن ذويان الخالدي

١٤٤١/١/١ هـ

سكاكا - الجوف



مقدمة

من المعروف أن نبات السمح تتميز به منطقة الجوف بالملكة العربية السعودية حيث لم نجد له ذكر في أي منطقة بالجزيرة العربية ، وتميز هذا النبات بأنه نبات عشبي موسمي مرتبط بنوء الوسم ، والذي يمتد لمدة ٥٢ يوماً تبدأ من ١٦ أكتوبر كل عام ، ويتكون من أربعة منازل :

- نوء العواء ١٣ يوم. - نوء السماء ١٣ يوم. - نوء الغفر ١٣ يوم. - ونوء الزبانا ١٣ يوم.

وسبب التسمية بالوسم لأنه يسم الأرض بالاحضرار لكثرة هطول الأمطار فيه بمشيئة الله ،

حيث تنبت مختلف الأعشاب البرية ومنها نبات السمح محل كتابنا هذا ، والذي ينبت في الصحراء على المطر ولا ينبت في المزارع أو الأراضي المستصلحة للزراعة .

وكان الناس في الجوف يعتبرونه من المحاصيل الغذائية الهامة لعدة أسباب أهمها :-

- ١ - احتوائه على مكونات غذائية هامة .
- ٢ - له استخدامات غذائية عديدة في الماضي والحاضر .
- ٣ - لا يحتاج إلى صوامع لحفظه فهو محفوظ بقدرة الله سبحانه وتعالى في الكعب (الكبسولات) حيث يمكن أن يحتفظ به الإنسان لمدة تصل إلى نصف قرن دون أن يتعرض للتلف أو الفساد .
- ٤ - لا توجد أي تكاليف لإنباته أو متابعته حتى الحصاد.

تعريف :

السمَح مصدر سَمَحَ ، والإنسان السمح هو الجواد السخي ، والعود السمح هو المستوي المجرد من العقد .

- ودين سمح ، أي فيه يسر وسهولة .
- وسَمَح الشيء ، أي جعله ليناً سهلاً .
- وسَمَح الرمح ، جعله ليناً وثقفه .

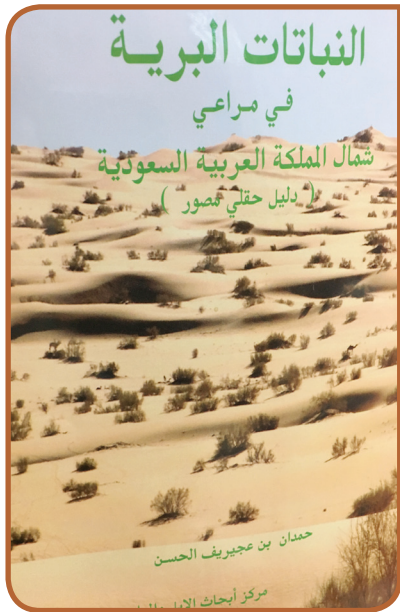
وذكر سليمان الأفنس أن سبب إطلاق الاسم على النبات قد ينسب لطبيعة الأرض التي ينبت فيها "بسيطة" وهي تتميز بالسعة والانبساط وسهولة التضاريس^(١) .

والسمح نبات بري تنفرد به منطقة الجوف ، وغالباً ما ينحصر وجوده في منطقة جنوب غرب الجوف تسمى بسيطاء ، ويقدر سهلها بحوالي ٧,٠٠٠ كم^٢ (٢) .

وذكر الأستاذ / حمدان الحسن ، في كتابه النباتات البرية في مراعي شمال المملكة العربية السعودية (دليل حقلي مصور) والذي أصدره مركز أبحاث الإبل والمراعي بالجوف في ١٤٢٧/٠٣/٠٥ هـ، أن نبات السمح (Mesembryanthemum forsskali) حولي عشبي عصاري والسيقان بسيطة متفرعة صاعدة أو قائمة ويرتفع من ١٠ - ٢٥ سم، والأوراق جالسة متقابلة مخروطية وتشبه الأصابع غضة ممتلئة بطول ٥ سم وعرض ١ سم والأزهار مفردة أبطيح أو طرفية عرضها ١,٢ سم عديدة البتلات بيضاء كريمية والثمرة علبه ولها انتشار واسع وبمستعمرات كثيفة في السهول الحصوية وسجل في جنوب الحامد والطويل وبسيطا والطبيق ، ويزهر في إبريل ومايو وتؤكل بذوره بعد تحميصها وطحنها وتخلط مع التمر ونبات السمح نبات رعوي ضعيف بعد جفافه .

(١) السمح لسليمان الأفنس - ١٤٠٨ صفحة ١٩

(٢) هذه بلادنا الجوف د. / عارف المسمر - الطبعة الثانية ١٤١٩ هـ صفحة ٩١ .



سمح فوراكاهل	
المرتبة	نوع
التصنيفية	
التصنيف العلمي	
النطاق:	حقيقيات النوى
المملكة:	النباتات
الفرقة العليا:	النباتات الأرضية
القسم:	النباتات الوعائية
الشعبة:	شعبة البذريات
الشعبية:	مستورات البذور
الرتبة:	القرنفليات Caryophyllales
الفصيلة:	الديوموية
الجنس:	السمح
الاسم العلمي	
<i>Opophytum forakahlii</i>	
.N.E.Br	

ولا شك أن السمح ينبت في منطقة الجوف ما بين دومة الجندل وطبرجل ، ويكثر النبات في السهول الحصوية الجيرية ، وهو نبات عشبي وسمي صحراوي ينبت على المطر مثله مثل الكمأ (الفقع) ويزيد إنتاجه ويقل حسب كمية الأمطار ، فإذا توالى الأمطار في نوء الثريا وما بعده منذ أوائل الشتاء في نوفمبر يكون المحصول وفيراً كما حصل في ربيع عام ١٤١٨ هـ ، وعام ١٤٤٠ هـ .

ويذكر / مرشد بن هاضل ، وهو أهم من يجمعون السمح بالمنطقة إنه يجمع في الموسم الممتاز حوالي مائة طن.

والسمح نبات له أوراق قارورية الشكل شبه أسطوانية يصل ارتفاع النبتة إلى حدود ٢٥ سم وطول الورقة إلى حوالي ٥ سم ، وسمكها إلى حوالي ١,٥ سم وللمسح أزهار بيضاء وثمره السمح تسمى الكعبره وهي مثل الكبسولة يصل طولها إلى حوالي ١,٥ سم .



و تبلغ فترة النبات من الإنبات حتى نضج الثمر وحصاده حوالي خمسة أشهر، وأهم جزء من هذا الثمر (البذور) أما بقية الأجزاء فترعاه الماشية بعد أن يجف .

وبعد أن يجف النبات يقطف على شكل أغصان عديدة ولكل غصن ثمار، والثمار تسمى كما أسلفنا سابقاً الكعبر، والكعبرة بحجم حبات الحمص وهي عبارة عن غلاف طبيعي سميك في شكل أكمام يابسة تحضن حبوب السمح ولونها ما بين البني الغامق والاحمرار، وهي حبيبات صغيرة جداً حجمها قريب من حجم ذرات رمل النفوذ ولا تقطف حتى تيبس وتجف .

وقد أورد سعد الجنيدل^(١) أن الشاعرة ظاهرة الشراية كانت يوماً عند عبيد بن رشيد فأنشدتها مختبراً موهبتها الشعرية وذكاءها فقال شعراً :-

قلبي كما سمح تنثر بضاحي يا من يلم السمح والرمل غاشيه
فأجابته من فورها :

يجيه من نو الثريا طياح وينبت وحناء دابر الحول نجنيه

أهمية السمح :-

وتأتي أهمية السمح في الماضي لأن هذا النبات هو محصول حولي وسمي يعتبر من الغلال التي يعتمد عليها الناس كغذاء قبل أن تحقق حكومتنا الرشيدة النهضة الزراعية الكبيرة، وقبل أن تقوم المشاريع الزراعية العملاقة في منطقة الجوف وفي منطقة بسيطاء تحديداً، حيث تم استثمار أكثر من ١٦ مليار ريال سعودي في مشاريع المنطقة الزراعية .

(١) بلاد الجوف أو دومة الجندل - سعد الجنيدل- الطبعة الأولى صفحة ١٩١ .

وتزداد أهمية السمح في الماضي كون ثمار السمح (الكعبر) هي عبارة عن صوامع ربانية لحفظ الثمر ويمكن حفظها في مكان جاف لمدة تصل إلى أكثر من أربعين سنة دون أن تتعرض للتلف وهذا أعطاها أهمية كبرى في الماضي كونها غذاء هام له استخدامات عديدة ولا تحتاج إلى أجهزة أو صوامع أو كهرباء لحفظها .

وقد أشار معظم الرحالة المستشرقين الذين زاروا شمال ووسط المملكة إلى هذا النبات وذكر ذلك د. / عوض البادي في كتابه الرحالة الأوروبيون في شمال الجزيرة العربية - منطقة الجوف- الطبعة الأولى التي طبعها نادي الجوف الأدبي .

فكتب أن الرحالة جورج أوغست والن - فنلندي^(١) ذكر أن نبات السمح ينمو في بسيطه وهي سهل واسع يقع غربي وادي السرحان ،وهي من أخصب المناطق في شمال الجزيرة العربية وفيها مئات الآبار .

وكتب أن الرحالة كالدو غوارماني - إيطالي^(٢) قال أنه أثناء سيرهم في وادي السرحان وجدوا أنه بعد مطر الموسم في شهر أكتوبر ١٩٠٩ م كانت المنطقة تزدهر بنبات السمح.

ثم ذكر نفس الرحالة^(٣) أن التمر يحضر بطرق مختلفة ويمكن إنتاجه بأن يطبخ حتى تتبخر عصارته ثم يخفق ويترك ليحفظ ثم يستعمل كزاد للمسافر ، ويمكن سحن بعض الغلال كالسمح وخلطها مع التمر الأسود حيث يمتص السمح العصارة وتبقى الخلطة لأكثر من سنة صالحة للاستعمال ، وهذه الخلطة تسمى بكيل .

وفي الماضي البعيد كان جمع السمح من اختصاص النساء ولكنه بعد ذلك أصبح جميع أفراد العائلة يجمعون السمح ثم في العصر الحاضر أصبح من اختصاص الرجال إلى حد ما ، ومن الجدا الذي يردده الذين يجمعون السمح :

حطه لنا بالوطاه
والكسالا مقيله

نعمة من الله عطا
والنشامي تكيله

(٣) الرحالة الأوروبيون - د.عوض البادي- صفحة ٤٥٨ .

(١) الرحالة الأوروبيون - د.عوض البادي- صفحة ٢٦ .

(٢) الرحالة الأوروبيون - د.عوض البادي- صفحة ٣٨٢ .

كيف يتم استخراج السمح :

من المؤكد أن عملية حصاد السمح عملية شاقة وكانت تتم بطريقة تقليدية .

عملية جمع السمح يدوياً



فبعد أن تنضج شجيرات السمح وتجف وهذا بعد حوالي خمسة أشهر من عملية الإنبات على المطر يتم جمع الكعبر (كبسولات السمح) يدوياً وتوضع في العدول المصنوعة من الصوف أو الوبر أو الأكياس المصنوعة من الخيش وتنقل إلى المكان الذي تتم فيه عملية الدراس ، لأن الكعبر أثناء جمعه سوف يكون معه بعض الأعواد الجافة وبعض فضلات الأشجار وربما قليل من الأتربة ، ولذلك تتم عملية الدراس لتصفيتها فتتم العملية بوضعها على مكان صلب ثم يتم الدراس بضربها بالعصي أو بواسطة حجر مربوط على الجمال ثم ذريها بالهواء فتتطاير المخلفات والأعواد ويبقى الكعبر فقط وداخله حبيبات السمح

وبعد ذلك تبدأ الخطوة الثانية لاستخراج السمح ، حيث يكون جامع الكعبر قد أعد حوضاً على أرض صلبة على شكل بركة صغيرة تبطن بالجلد ثم تملأ بالكعبر ويصب فوقها الماء ويترك لمدة نصف يوم إلى يوم كامل فتنتفخ الكبسولات وتنتفح وتخرج منها حبيبات السمح التي يسمونها بالجوف الصيب ، وكما ذكرنا سابقاً أن حجمها قريب من حجم حبيبات السمسم إلا أنها أصغر منها وفي بركة الماء تطفو الأغلفة والأعواد والفضلات على سطح الماء وتبعد من البركة ، بينما تنزل حبيبات السمح إلى الأسفل ويتم تحريك ما هو موجود بالبركة لإتمام عملية فتح الكبسولات وخروج السمح منها . بعدها يتم إفراغ الماء ويبقى محصول السمح فقط وبعد أن يجف تتم التصفية النهائية بواسطة المنخل المصنوع من الجلد وبعد ذلك صنع من السلك .

وقد تطورت عملية جمع الكعبر في الأزمنة المتأخرة فبدلاً من جمعها يدوياً بدأ استخدام المحشّات ثم آلات صغيرة صنعت خصيصاً بالمنطقة لجمع الكعبر .

ماكينة صممت حديثاً لجمع السمح آلياً



كما تطورت عملية وضع الكعبر في بركة من الجلد إلى وضعه في قدور كبيرة وأحواض من الحديد المجلفن أو الفيبرجلاس لتتم عملية الشغل والتنقية فيها .

وبعد جمع السمح (الصبيب) تتم عملية التحميص أو الحمس وهي أيضاً عملية يدوية تتم بواسطة المحماسة أو الصاج المستدير .

وبعدها تتم عملية الطحن وكانت قديماً تتم بواسطة الهاون (النجر) أو عن طريق الرحى وهو رحى خاص بطح السمح كما يطحن القمح بالرحى الخاص به .

وتطورت عملية الطحن اليدوية بعد ذلك باستخدام مكائن آلية حديثة .

ماكينة طحن حبوب السمح



استخدامات السمح الغذائية :

لأهمية السمح عند سكان منطقة الجوف كغذاء خصوصاً في الزمن الماضي تعددت الأكلات التي يتم إعدادها من السمح ومنها ما كان يستخدم في الماضي فقط ومنها ما هو قائم حتى الآن بل ويعتز أهل الجوف به ويقدمونه في مواعيدهم ومضافاتهم .

١ - اللهمة :

ورد في كتاب السمح لسليمان الأفنس^(١)، بأن اللهمة من السمح المحمص المطحون تكون زاد للمسافر الذي لا يستريح لعمل الطعام فيسدرمق الجوع بلهمة السمح ، حيث يضع المرء كمية من السمح بمقدار ما تحمله راحة اليد اليمنى ثم يتناولها مرتين وأن ذلك يعادل وجبة غذاء كاملة .



٢ - بسيسة السمح :

وهي مزج كمية من السمح المحمص المطحون مع قليل من السمن أو الدبس .

(١) كتاب السمح لسليمان الأفنس - ١٤٠٨ هـ - ص ٥٥

٣ - عصيدة السمح :

وهي طبخ السمح بالماء المغلي وتكون على شكل سائل غليظ ويمكن تطعيمها باللبن أو السمن أو الزيت والملح.

٤ - البكيلة :

وهي من أهم الأكلات التي تتميز بها منطقة الجوف والتي أشار لها معظم الرحالة المستشرقين وأشار لها الشيخ حمد الجاسر والأستاذ سعد بن جنيديل وذكرها الدكتور عارف المفضي في كتابه هذه بلادنا الجوف، وذكرتها في كتابي تاريخ منطقة الجوف .

وطريقة إعدادها تكون بوضع مقدار من التمر وأطيبه حلوة الجوف بعد تخليص التمر من النوى ، ثم يضاف مقدار يساويه من دقيق السمح المحمص ثم يعجنان مع بعضهما حتى يتمازجا ويضاف لهما قليلاً من السمن البري ، وهذا المزيج يسمى البكيلة ، وبعد انتشار أشجار الزيتون بمنطقة الجوف أصبح الناس يضيفون بدلاً من السمن البري قليلاً من زيت الزيتون ، ويتم تقديم البكيلة على أشكال متنوعة سواء في صحن كبير أو في صحن صغيرة أو على شكل كور صغيرة وقد يضاف للكور قليلاً من السمسمة أو جوز الهند أو المكسرات.

البكيلة ، وهي قمر حلوة الجوف ممزوجاً بالسمح والسمن البري



٥ - خبز السمح :

حيث يتم طحن السمح ثم يعجن بالماء وقليل من الملح ويصنع منه الخبز البني الغامق . وحالياً أصبح يضاف لطحين السمح قليلاً من الدقيق الأبيض أو دقيق البر ثم يعجن ويصنع منه الخبز الفاخر المميز .



مقارنة بين خبز السمح وخبز القمح



وقد أصبحت الأسر المنتجة تضيف السمح الآن لكثير من أصناف الحلويات والكيك والبسكويت، حيث إن السمح يعطي اللون البني المميز لها ليصبح لونها مثل لون الشكولاته الغامقة.

كيك مصنوع من السمح



تمر حلوة الجوف ممزوجاً بالسمح ومطحماً بالمكسرات



تمر حلوة الجوف ممزوجاً بالسّمح ومطعماً بالمكسرات وجوز الهند



أهمية السّمح التسويقية :

لقد كان السّمح يعرض في أسواق منطقة الجوف ويبيع بالوزن فمنذ أربعين سنة كان يبيع الكيلو بعشرين ريالاً ثم بدأ يزداد السعر إلى أربعين ريالاً ثم بعد أن بدأت المنطقة في تسويق السّمح بالجنادرية وصل سعر الكيلو إلى ستين ريالاً.

وبدأت منطقة الجوف بعرض السّمح في الجنادرية منذ عام ١٤١٠ هـ، وكان التسويق يتحسن كل عام ومن أشهر مسوّقي السّمح بالجنادرية/ عايد راجي السرحاني و مرشد هاضل الشراري ، ومنذ عام ١٤١٩ هـ بدأت منطقة الجوف بعرض السّمح بكميات تجارية في السوق الشعبي بالجنادرية مع عرض البكيلة وهي تمرّة حلوة الجوف الممزوج بالسّمح والمطعم بالسمن البري ، ثم تنوع عرض البكيلة بالإضافة إلى تطعيم كميات منه بالسمن البري فقد أصبح التطعيم لدى بعض الأسر بزيت الزيتون الجوفي المشهور .

أحد حرفيي الجوف - حرفة السمح بالجنادرية في السوق الشعبي قبل ٢٠ عام



من نشرة الجنادرية عن نبات السمح بجناح الجوف

newsletter.janadria.org.sa

نبذة «السمح» من وسط الصحراء تُعطر السوق الشعبية

بالتصر وشمي « بكيلة »، أو يصنع منها عصيدة السمح ولها عدة استخدامات وتتميز بكنهه جميلة ومليحة بالعناصر الغذائية .

ويُباع الشراي حديته إن السمح يستخدم أيضاً كملاع فيأكله الكثير بحثاً عن بؤوره لما لها فوائد عدة في المساهمة بخفض نسبة السعته بالدم كذلك الكولسترول .

وعن أهمية السمح في حياة البدائية ينقسم الشراي ويقول بأن الكثير من شعراء البدائية يتغنون بالسمح آنذاك حيث يحضرنه من بعض الأبيات الشعرية لشاعر يسأل ويقول: قلبي كما سمح تلتر بضاحي ... يا من يعزل

السمح والزمل غاطيه. ليأتيه ادر من شاعرة من أهل البادية تسمى بـ « ظاهرة الشرايية » وتقول فيه (يجيه من ويل الترسا طياحي ... يبتح وحا تالي حول نجديه) .

ويختتم الشراي حديته بأنه الآن هو وبأنازه يهتمون باستخراج نبات السمح، ويحرصون دوماً على تقديمه بأفضل شكل، كما يؤكد الشراي بأن هناك الكثير من



وعن طريقة استخراجه واستخدامه يقول: إنه عند انتهاء الموسم يقوم بفصل الورود (الكثير) عن الأنفصان التي يقارب ارتفاعها عن الأرض العشرين سنتيمتراً ومن ثم يضعها في قدر طليخ كبير مليء بالماء ليوم كامل، حيث يتفتح الكثير فور ملاسته للماء ويبدأ «الصبي» السني هو عبارة عن حبوب صغيرة تخرج بعد تفتح الكثير بالترسب داخل الماء، ليطلق الكثير ثم يستخرج ويوضع في مكان

ويضيف الشراي بأنه في السابق كان السمح والشعير لا يتوفر بكثرة وخصوصاً في الشمال والجوف وذلك بسبب أن أغلب سكانها من البادية لا يهتمون بالزراعة فكان البعض يحتاج للقمح ويضطر للسفر للعراق أو بلاد الشام لاستبدال ما يملكه من نقود أو مواد أخرى.

ويُباع الشراي حديته بأنه يعمل بهذه الحرفة منذ أن كان عمره ست سنوات والآن

قربة الجنادرية - محمد الأسود
تصوير - منصور العبدان

ما يزال السوق الشعبي بالمهرجان الوطني للتراث والثقافة « الجنادرية 32 » محطة وقوف لجميع الزوار بحثاً عن الحرف البدوية كذلك عن ما هو ليسم يحتاجه امره في منزله أو في حياته اليومية سواء في الماضي أو الحاضر وهناك بعض المأكولات التي اشتهرت في الماضي ومازالت متداولة إلى الآن ويبحث عنها الجميع ويتكبد البعض عناء السفر من مدينة كدبية بحثاً عن شيء قد تلوّسه أو عرفه من والده وجد.

مرشد هاضل الشراي ما زال يتميز في كل عام بمشاركته بوفد الجوف بالسوق الشعبي بنبته السمح تلك البتة البرية التي لا تزرع على سطح الأرض إلا بعد موسم الأمطار وخصوصاً في منطقة واحدة بالملكة العربية السعودية وهي سبها الجبارة محافظة طبرجل بمنطقة الجوف تلك البتة الموسمية التي يستخرجها

من نشرة الجنادرية عن نبات السمح بجناح الجوف



ولقد كان لعرض السمح بالجنادرية أهمية كبيرة حيث إن النبات كان غير معروف خارج منطقة الجوف وحين بدأ الناس يعرفونه بالجنادرية وأصبح الإعلام يتحدث عنه بدأ الطلب يرتفع و السعر يرتفع أيضاً ومع ازدياد الطلب على السمح في الجنادرية وفي أسواق المنطقة ارتفع السعر إلى ثمانين ريال، وفي عام ١٤٣٨ هـ وصل سعر الكيلو إلى مائة ريال، وسبب الزيادة في القيمة هو أن بعض المواسم يكون الإنتاج قليلاً لأنه مرتبط بنزول المطر، ولا شك أن عملية السعر مرتبطة بالعرض والطلب فإذا كان الإنتاج وقيراً نقص السعر وإذا كان الإنتاج قليلاً ارتفع السعر .

ومع وفرة الأمطار وغزارتها في موسم ١٤٤٠ هـ، نتوقع أن يكون الإنتاج وقيراً وأن يتجاوز الإنتاج ما تتي طن بإذن الله .

والغريب في الأمر أن تجربة زراعة السمح بالمزارع بواسطة الآلات الحديثة كالرشاشات الزراعية ونحوها يتم على استحياء بواسطة تجارب فردية .

ولأنني على يقين بأن زراعته ممكنة وناجحة فأنني أهيب بالشركات الزراعية في منطقة الجوف أن تباشر في تجارب حقيقية لزراعة السمح طالما أن سعره السوقى يشجع على ذلك وخصوصاً أن فترة الري بحدود خمسة أشهر في العام .

أهمية السمح كقيمة غذائية :

ذكر سليمان الأفنس الشراري ^(١) أنه خاطب مركز النباتات الطبيعية بجامعة الملك سعود لتحليل عينة من السمح وانه وردته التقرير الآتي :

لقد تم التعرف على النبات واتضح أن اسمه العلمي هو Mesembryanthemum forsskali Hochst واسمه المرادف هو : Opophytum forsskali (Hochst. In Schimp.) N.E.Br.j وهو عبارة عن عشب حولي غرض ينتمي إلى فصيلة الايزونات Aizoaceae وعند تحليل البذور المحمصة والمطحونة وجد أنها تحتوي :

رطوبة بنسبة ٤,٥ %	بروتين بنسبة ٢٢,٥ %	دهون بنسبة ٤,٨ %
رماد بنسبة ٥,٥ %	ألياف بنسبة ٨,٥ %	سكريات بنسبة ٥٤,٢ %

كما ثبت أن العينة تحتوي على العناصر المعدنية التالية :

البوتاسيوم ، والمغنسيوم ، والصوديوم ، والكالسيوم ، والمنجنيز ، والحديد ، والزنك (الخراسين) ، والنحاس ، وكان أعلى محتوى هو البوتاسيوم وأقل محتوى هو النحاس بالإضافة لما سبق فإن العينة تحتوي أيضاً على فيتامين "ج" وكذلك عقيصات وزيت طيارة .

يتضح من التحاليل المذكورة أعلاه أن هذه العينة غنية بالمواد البروتينية والمواد السكرية وهما مادتين غذائيتين هامتين كما أن احتواء العينة على فيتامين "ج" والعناصر المعدنية النادرة يجعلها ذات قيمة غذائية عالية بما في ذلك استفادة الجهاز المناعي عند الإنسان من تلك المحتويات.

ولأن التقرير المشار إليه صادر عام ١٤٠٨ هـ ، فقد خاطبت في شهر شوال ١٤٤٠ هـ هيئة الدواء والغذاء وأرسلت لهم عينة من السمح الخام وعينة من السمح المطحون بخطابي المرفق رقم ١٠٨٣ في ٢٤ / ١٠ / ١٤٤٠ هـ .

(١) السمح تأليف سليمان الأفنس عام ١٤٠٨ هـ - صفحة ٨٣ .



الرقم : ١٠٨٣

التاريخ ١٤٤٠/١٠/٢٤ هـ

المرفقات : -

حفظه الله

سعادة مدير هيئة الدواء والغذاء بتبوك

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

أرفق بطيه لسعادتكم عيتين من نبات السمح الذي ينبت بالجوف وهو غذاء يستخدم في الخبز ويمزج مع التمر ، وله عدة أنواع من الأكلات الشعبية والعينة الأولى بالعبلة هو سمح طبيعي من النبات ، أما العينة الأخرى بالكيس فهو بعد التحميص والطحن .

ونرجو التكرم بعمل تحليل لمكونات هذا النبات وقيمه الغذائية .

شاكرين لسعادتكم ، وتقبلوا تحياتي .

رئيس وفد إمارة منطقة الجوف

للمهرجان الوطني للتراث والثقافة

د. نواف بن ذوبيان الخالدي

جوال ٥٠٥٣٨٨٣١٣

فاكس ٠١٤٦٢٤٩٧٦٣

ايميل al_rashid13@gotmail.com

فوردي جوابهم المرفق رقم ٦٨٨١٨ / ٤ في ١٩ / ١١ / ١٤٤٠ هـ.

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority
صاخر : 68818 / ٤
التاريخ : 1440/11/19
المرفقات :
إمارة منطقة الجوف



المملكة العربية السعودية
الهيئة العامة للغذاء والدواء



سعادة الدكتور / نواف بن ذويبان الخالدي
السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

إشارة لخطاب سعادتكم رقم ١٠٨٣ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢٤ هـ.
تم إجراء التحاليل اللازمة على العينات المرسلة وكانت النتائج حسب ما
هو موضح بالجدول أدناه مع ملاحظة أن جميع النتائج تعبر عن حالة العينات
عند استلامها، ولا يمكن الجزم بصحة النتائج لعدم وجود مرجع قياسي لبنات
السمح.

المنتج	% البروتين	% الدهون	% الكربوهيدرات	% الرطوبة	% الرماد
سمح خام	٢١,٥	٤,٩	٦٣,٠٥	٨,١	٢,٤
سمح مطحون	٢٢,٣	٥,٢	٦٢,٢	٧,٤	٢,٨

وتقبلوا التحية والتقدير،،،

مدير القطاع الشمالي

جعفر بن عبد الله الحمد

٣٢٩٢ الطريق الدائري الشمالي - حي النخل - الرياض ١٣٣١٢ - ٦٢٨٨ - المملكة العربية السعودية - هاتف: ٢٠٣٨٢٢٢ - ٩٦٦ ١١ ٢٠٣٨٢٢٢ - فاكس: ٢٧٥٧٢١٤ - ٩٦٦ ١١ ٢٧٥٧٢١٤
3292 Northern Ring Rd. - Al Nafal District - Riyadh 13312-6288 - Kingdom of Saudi Arabia - Tel.: +966 11 2038222 - Fax: +966 11 2757214
www.sfda.gov.sa

ويتضح بعد التحليل أهمية محصول السمح الغني بالبروتين (٢١,٥%) و
الكربوهيدرات (٦٣,٠٥%) والدهون (٤,٩%).
و الكربوهيدرات تتكون من الكربون والأكسجين والهيدروجين ومن
مكوناتها السكريات والألياف والنشويات وميزتها المؤكدة أنها مغذيات نباتية
تمد الجسم بالطاقة والنشاط وتقلل نسبة الكوليسترول بالدم ومفيدة للصحة .

المراجع

- ١- السمح لسليمان الأفنس الشراري
الطبعة الأولى - ١٤٠٨ هـ .
- ٢- هذه بلادنا الجوف
د. عارف المسعر - الطبعة الثانية - ١٤١٩ هـ .
- ٣- بلاد الجوف أو دومة الجندل
سعد بن عبد الله بن الجنيدل- الطبعة الأولى - ١٤٠١ هـ .
- ٤- الرحالة الأوربيون في شمال الجزيرة العربية
منطقة الجوف - د. عوض البادي- الطبعة الأولى ١٤٢٣ هـ .
- ٥- تاريخ منطقة الجوف
نواف ذويبان الراشد - الطبعة الأولى - ١٤٢٥ هـ .
- ٦- النباتات البرية في مراعي شمال المملكة العربية السعودية
حمدان بن عجيرين الحسن - الطبعة الأولى - ١٤٢٧ هـ .

الفهرس

- ٥ << أمير منطقة الجوف يتفقد بيت الجوف بالجنادرية ومحتوياته .
- ٦ << إهداء .
- ٧ << مقدمة .
- ٨ << تعريف .
- ١١ << أهمية السمح .
- ١٣ << طيف يتم استخراج السمح .
- ١٦ << استخدامات السمح الغذائية .
- ٢٠ << أهمية السمح التسويقية .
- ٢٣ << أهمية السمح كقيمة غذائية .
- ٢٦ << المراجع
- ٢٧ << الفهرس

الحمد لله