

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
جامعة مولود معمري تيزي وزو
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية
قسم العلوم الانسانية



الصناعة الغذائية في بلاد المغرب خلال الفترة الرومانية (الزيتون و النبيذ) "أمودجا"

مذكرة لنيل شهادة الماستر في تخصص تاريخ و حضارات المغرب القديم

تحت إشراف:

د. زغيب حسينة

من إعداد الطالبة:

أشرار سيهام

أعضاء لجنة المناقشة

اللقب والإسم	الرتبة	الصفة	الجامعة
فراح فاذية	استاذ محاضر ب	رئيسا	مولود معمري - تيزي وزو
زغيب حسينة	استاذ محاضر ب	مشرفا و مقرا	مولود معمري - تيزي وزو
كابلي فاطمة	استاذ محاضر ا	عضوا مناقشا	مولود معمري - تيزي وزو

السنة الجامعية: 2022-2023

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



كلمة الشكر وعرّفان

نشكر الله العظيم الذي قدرنا واعتلانا على اتمام هذا العمل ونتمنى ان يجعله الله

في ميزان حسناتنا.

كما اتوجه جزيل الشكر وكل تقدير الى استاذتنا المشرفة الدكتورة "زغبيب حسينة"

التي امدت لنا يد المساعدة وما قدمت لنا من معلومات وارشادات قيمة لانجاز هذه المذكرة.

كما اشكر لجنة المناقشة على قبولها الدعوة ومنهم الاستاذة "فراح فازية" رئيسة والاستاذة

كابلي فاطمة مناقشة واشكر كل اساتذة كليتنا على دعمهم وتشجيعهم لنا.

كما اشكر كل افراد عائلتي على ما قدموه من الدعم المعنوي و المادي،

واشكر ايضا جدي وجدتي على دعواتهما التي لا تفارقني

وظال الله عمركما.

الاهداء

الحمد لله حتى يبلغ الحمد منتهاه والصلاة والسلام على من لا نبي بعده
اهدي ثمرة جهدي الى من احمل اسمه بافتخار الى من رباني على الفضيلة والاحترام،
الى من ضحى وجاهد لايصالي لدرب النجاح الى والدي العزيز بكل حب وامتنان

بكل

قدسية الكلمة ومعناها، الى من علمني العطاء بدون انتضار الى من ارجوا رضاها، الى
من كانت دليلي في الحياة وسبب وجودي الى امي الغالية والحبيبة التي ضحت
بالكثير لاجلي، النمن كان صدرها دفى وحنان، الى وردة روعي وزهرة ايامي.
لي اختي العزيزة "كنزة" التي ساهرت معي ووقفت بجانبني واعطت من وقتها لي والى اخوتي
سمير "بلال" يانيس" والى "مهدي" "امين" كما اهدي هذا العمل الى كل افراد عائلتي الكريمة
والى الدكتورة المشرفة "زغبيب حسينة" التي كانت سندي في هذا العمل والى كل من احمل

لهم

ذرة حب الى كل من ساهم وترك بصمة خاصة في حياتي ومشواري الدراسي.

ملخص:

يعتبر النشاط الصناعي الغذائي للزيت والنبيد من أهم الصناعات التي ساعدت في ازدهار الاقتصاد منطقة بلاد المغرب القديم خلال الفترة الرومانية، وذلك راجع إلى اهتمام الكبير الذي أولا الرومان للزراعة الشجرية (الزيتون والكروم)، وهذا بمساعدة الموقع الجغرافي والمناخ السائد للمنطقة تم توسيع هذه الزراعة على جميع أراضي البلاد، حيث يمر الزيت والنبيد بعدة مراحل في صناعتهم، وهذا بدليل آثار المعاصر المعثورة في العديد من المناطق البلاد، إضافة إلى استخدامات الضرورية في الحياة اليومية الى جانب ذلك دخولهما في التجارة الخارجية.

إن التطور الحقيقي الذي عرفته بلاد المغرب القديم خلال الفترة الرومانية، كان له اثر ايجابي على الصناعة الغذائية التي شملت صناعة الزيت والنبيد المقاطعة الإفريقية المموم الأساسي لإمبراطورية الرومانية.

Résumé:

L'Activité Industrielle Agroalimentaire de huile et de vin est parmi les plus importante secteurs économique, qui a florissante l'économie de Maghreb antique à l'époque romaine et ca a travers ca attention de l'arboriculture (oliviers et le vignes) et ca à laide du climat et localisation géographique de pays,est extrait le vin et l'huile a plusieurs méthodes dans cette période, et ça à travers ses presses. l'huile et le vin ont plusieurs usages causant une production abondante et aussi l'entrée dans le commerce extérieur.

مقدمة

مقدمة:

يندرج موضوع بحثنا ضمن المجال الزراعي الذي عرفته بلاد المغرب القديم منذ العصر الحجري الحديث، ثم تطور تدريجيا ليصل أوج ازدهاره وتوسعه خلال الفترة الرومانية وذلك لتوفر العوامل المناخية الملائمة والأرض الخصبة، الذي ساهم في الازدهار الاقتصادي الذي عرفته بلاد المغرب منذ القرن الثاني للميلاد خاصة قامو بتشجيع الزراعة الشجرية التي تتمثل في (الزيتون والكروم)، والتي يستخرج منهما الزيت والنبيد اللذان يعتبران من أهم الصناعات الغذائية التي شاهدها المنطقة فأصبحت هذه الأخيرة تغطي متطلبات المجتمع المغربي، كما ساهمت في تمويل حاجيات رومالذا سمية آنذاك "بمطمورة روما"، ومنهنا المنطلق اخترنا موضوع بحثنا المعنون بـ:

الصناعة الغذائية في بلاد المغرب خلال الفترة الرومانية الزيت والنبيد(أنموذجا).

عاشت روما أواخر العهد الجمهوري أوضاع اقتصادية متدهورة التي تمثلت في الأزمات والحروب الأهلية، وحركات التجنيد، ثم استيلاء الملاك الكبار على الأراضي صغار الفلاحين وتعويضهم بالعبيد، فكلها عوامل ساهمت في تقليص الإنتاج، وهذا نتج عن تراجع الزراعة بصفة عامة والزراعة الشجرية بصفة خاصة، وللتعويض النقص لجئت إلى الأراضي المقاطعات الإفريقية، فقامت بتوسيع الزراعة الشجرية خاصة (الزيتون والكروم) حيث أعطت لهم أهمية كبيرة وجعلتهم ثروة زراعية، باعتبار أن الزيت قد اكتسب أهمية ودورا هاما في الحياة العامة نظرا لاستخداماته المتنوعة، ويعتبر المصدر الوحيد للإضاءة وغيرها من الاستعمالات، أما النبيد يعتبر المشروب المقدس فضلا عن مظاهر اللهو والترف الذي يعيش فيه المجتمع الروماني مما أدب إلى استهلاكه الكبير ووجوب توفر هذه المادة في الأسواق. يدخل اختيارنا للموضوع ضمن اهتمامنا الشخصي بالجانب الاقتصادي والمجال الزراعي لبلاد المغرب القديم، إذ انه موضوع شيق ذو مجال واسع مكننا من التعرف على مجال الصناعي الغذائي للمنطقة.

أما بالنسبة لأهمية البحث فتكمن في أنها تعرض مظهر من مظاهر الحياة الفلاحية في بلاد المغرب القديم وكذلك التطرق إلى المجال الصناعي الغذائي للزيت والنبيد في الفترة الرومانية للتطور الذي عرفته هذه الصناعة إذ أصبحت منطقة بلاد المغرب المموني الرئيسي لروما.

وللوصول إلى أهداف الدراسة يفرض على الباحث وضع تساؤلات نتقيد بالإجابة عنها وفقا لمنهج علمي يتبع في الدراسة الأكاديمية، ومن أهم التساؤلات التي حاولنا من خلال هذه الدراسة الإجابة عليها هي:

فيما يتمثل النشاط الصناعي الغذائي للزيت والنبيد في بلاد المغرب خلال الفترة الرومانية ؟

وتتفرع منها أسئلة فرعية كالتالي:

- إلى أي مدى ساهمت الطبيعة الجغرافية لبلاد المغرب في إزدهار الانتاج الزراعي؟
 - ما هي الأدوات ووسائل الإنتاج المساعدة للإنتاج الزراعي؟
 - ما هي شروط غرس الزيتون ؟ وكيف يتم جنيه؟ وما هي أهم مراحل صناعة الزيت؟
 - ما هي أنواع المعاصر الزيتون الموجودة في بلاد المغرب خلال الفترة الرومانية؟
 - ما هي طرق وشروط غراسه الكروم؟ وأنواع الكروم المتواجدة في المقاطعات الإفريقية؟
 - ما هي مراحل صناعة النبيذ؟ فيما تكمن أهمية النبيذ ومجالات استعماله؟
- قصد الإجابة على إشكالية اعتمدنا على المنهج السردى والوصفي الذي يقوم على رصد ومتابعة الاحداث من اجل التعرف على الظاهرة أو الحدث من حيث المحتوى والمضمون، وهذا بناء على ما استقيناه من المادة العلمية المتوفرة لدينا.

يكمن هدف موضوع بحثنا في إثراء الرصيد المعرفي الشخصي، والمساهمة في إثراء مكتبتنا الجامعية والوطنية، التعرف على الإنتاج الزراعي ومختلف المنتوجات في بلاد المغرب، التطرق الى طرق ومراحل التي اعتمد عليها سكان بلاد المغرب في الفترة الرومانية لصناعة الزيت والنبيد،استنهاض الأجيال نحو غد أفضل بمقارنة بما حققه أجدادهم في القديم، إعادة رواية التاريخ في حد ذاته، وان كان من المستحيل الاستغناء عن ذلك تماما، بقدر ما يعني أن كشف الماضي يفيد معرفة الحاضر والحرص على المستقبل.

أما عن خطة البحث فهي متماشية والإشكالية التي طرحناها والمعطيات المتوفرة من مقدمة ومدخل

وثلاثة فصول وخاتمة وجاءت الفصول كالتالي:

المدخل تناولنا فيه الظروف الطبيعية لبلاد المغرب القديم من الموقع الجغرافي، تضاريس والمناخ ودورها في توفير الظروف الملائمة للزراعة الشجرية(الزيتون والكروم)، وكذلك أهمية الموقع الجغرافي الذي كان مناسباً لهذه الزراعة.

وتطرقنا في الفصل الأول الإنتاج الزراعي في بلاد المغرب القديم المبحث الأول أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم، المطلب الأول قدم الزراعة في بلاد المغرب القديم، الزراعة في فترة القرطاجيين، تطور الزراعة في فترة ماسينيسا.

المبحث الثاني المنتوجات الفلاحية في بلاد المغرب القديم، المطلب الأول الزراعة الحقلية، المطلب الثاني البقوليات والخضر، المطلب الثالث الزراعة الشجرية.

المبحث الثالث وسائل الإنتاج الزراعي، المطلب الأول المحراث و المنجل، المطلب الثاني المطاحن.

وخصصنا الفصل الثاني لصناعة الزيت في بلاد المغرب القديم مستعرضين فيه المبحث الأول شجرة الزيتون في الفترة الرومانية، المطلب الأول شروط زراعة شجرة الزيتون، المطلب الثاني تطور زراعة الزيتون، المطلب الثالث أهمية زيت الزيتون.

المبحث الثاني تناولنا فيه مراحل صناعة الزيت في بلاد المغرب القديم، المطلب الأول مرحلة الجني والقطف، المطلب الثاني مرحلة الطحن، المطلب الثالث مرحلة التصفية، المطلب الرابع وسائل تخزين الزيت.

المبحث الثالث اشرنا إلى معاصر الزيتون، المطلب الأول المعاصر الكبرى، معاصر المدن، معاصر الريف.

أما الفصل الثالث تناولنا فيه صناعة النبيذ في بلاد المغرب القديم، المبحث الأول الكروم، المطلب الأول طرق وتقنيات غرس شجرة الكرمة، المطلب الثاني شروط غراسة الكروم، المطلب الثالث الكروم في المقطعات الافريقية.

المبحث الثاني تناولنا فيه مراحل صناعة النبيذ، المطلب الأول مرحلة القطف، المطلب الثاني سحق العنب وعصره، المطلب الثالث مرحلة التخمير.

المبحث الثالث أنواع النبيذ الإفريقي، المطلب الأول النبيذ الممتاز، المطلب الثاني النبيذ العادي، استعمالات النبيذ، المطلب الثالث تجارة الخمور الإفريقية.

وفي الأخير، ختمنا البحث بخاتمة استعرضنا فيها ما بدا لنا من نتائج.

اعتمدنا في إنجاز بحثنا على مجموعة من المصادر الكلاسيكية وعلى رأسها كتاب "بلين الأكبر" (Pline L'Ancien) تحت عنوان "Histoire Naturelle" الذي استفدنا منه كثيرا فيما يتعلق بالزراعة حيث تطرق إلى شروط وتقنيات الزراعة الخاصة (بالزيتون والكروم)، وكذا عالم النبات "كولمال" (Columelle) ساعدنا أيضا في التعرف على الجانب الزراعي خاصة الزراعة الشجرية منها (الزيتون والكروم).

أما المراجع التي أفادتنا في هذا البحث، فيمكن الإشارة إلى أعمال "غزال" (Gsell) خاصة عمله الموسوعي "التاريخ القديم لإفريقيا الشمالية" (Gsell(S) Histoire Ancienne De L'Afrique du Nord, كذلك كتاب "هنريات فابر كامبس" تحت عنوان "L'olivier Et L'huile dans L'Afrique Romaine" فكانت فائدته عظيمة لنا إذ يمكن القول انه العمل الوحيد المتخصص في الزيتون والزيت، ودراسة "غبريال كامبس" (في أصول البربر، ماسينيسا أو بداية التاريخ) التي أفدتنا فيما يتعلق بأصول الزراعة الإفريقية.

كما استفدنا من أعمال الدكتور "محمد الهادي حارش" (التطور السياسي والاقتصادي في نوميديا)، (مملكة نوميديا دراسة حضارية) وكذلك مقاله "أصول الزراعة في بلاد المغرب" ساعدتنا في ولوج عالم الزراعة في بلاد المغرب قبل قدوم الرومان. كما اعتمدنا على كتاب "محمد العربي عقون" الاقتصاد والمجتمع في شمال الإفريقي القديم، كل هذه المراجع وغيرها كانت بالنسبة لنا دليلا على اقدمية الزراعة وساعدتنا على فك الغموض.

إن أي بحث علمي أكاديمي لا يخلو من الصعوبات التي تعيق الباحث عن تقديم البحث في شكله الأكمل لذلك، فإن بحثنا هو الآخر لم يخلو منها، نقص الكتب المتخصصة والموجودة منها أجنبية أحيانا لا نتقنها،

أخيرا لا يفوتني تقديم واجب الشكر لكل من ساعدني في انجاز هذا العمل من قريب أو من بعيد،
أولهما لأستاذة المشرفة الدكتورة "زغبيب حسينة"، التي رافقتنا بتوجيهاتها السديدة ونصائحها القيمة، كما
اشكرها على رحابة صدرها وصبرها على تقصيرنا وعلى حكمتها في التعامل.

المدخل

الطبيعة الجغرافية لبلاد المغرب القديم

I. الموقع الجغرافي.

II. التضاريس.

III. المناخ.

IV. الغطاء النباتي

1. الموقع الجغرافي :

يعتبر الموقع الجغرافي من أهم المقومات الطبيعية التي تساهم في إبراز مكانة و أهمية المناطق، باعتباره أساس قيام الحركة الديناميكية وكذلك الحركة الاتصالية والتفاعلية مع مختلف البقع المجاورة.

فموقع بلاد المغرب القديم هو أساس الحركة التفاعلية بينه وبين مختلف المناطق المحيطة بالبحر الأبيض المتوسط، الذي يكتسي أهمية كبيرة لكونه يعتبر همزة وصل في الفترة القديمة، ولكون منطقة بلاد المغرب تقع في إفريقيا الشمالية، وتكون ضمن دول البحر الأبيض المتوسط الذي يكتسي أهمية كبيرة. باعتباره همزة وصل في الفترة القديمة بين القوى العالم القديم، ويعتبر العمود الفقري للتجارة القديمة وهذا ما دفع الدول المحيطة به للتنافس عليه وجعل الرومان ينسبونه إليهم فأطلقوا عليه تسمية بحرنا (Mare nostrum)¹.

تتميز المنطقة بموقع استراتيجي هام فهي منطقة رباعية الأضلاع إذ تمتد من البحر الأبيض المتوسط شمالا إلى رمال الصحراء جنوبا²، ومن المحيط الأطلسي غربا أما من الجهة الشرقية يحدها مصر ونهر النيل³. أما بالنسبة للموقع الفلكي تقع على خط الطول 10° غربا خط غرينتش المار من غربي أيرلندا والبرتغال، و على خطي الطول شرق غرينتش 11° مدينة تونس وعلى خطوط طول العرض 29° و 37° شمالا خط الاستواء⁴.

هذا الموقع الذي حضيت به بلاد المغرب القديم وإطلالها على البحر المتوسط سمح لها بتكوين اقتصاد مزدهر مما أدى إلى طمع الدول الأوروبية والشرقية وفرض السيطرة عليها.

¹ - محمود إبراهيم (السعدني)، حضارة الرومان منذ نشأتها حتى نهاية القرن الأول الميلاد، ط1 ، عين للدراسات و البحوث الإنسانية والاجتماعية، مصر، (ب.ت)، ص35.

² - شارل (أندري حوليان)، تاريخ إفريقيا الشمالية، تونس، الجزائر، المغرب الأقصى من البدء إلى الفتح الإسلامي، ج1، تر: محمد مزالي، البشير بن سلامة، دار النشر التونسية، 1969، ص8.

³ - محمد الهادي (حارش)، التاريخ المغاربي القديم السياسي و الحضاري منذ فجر التاريخ إلى الفتح الإسلامي، المؤسسة الجزائرية للطباعة، الجزائر 1995، ص14.

⁴ - محمد البشير (شنيبي)، سياسة الرومنة في بلاد المغرب (من سقوط الدولة القرطاجية إلى سقوط موريطانيا القيصرية 146 ق.م - 40 ق.م)، ط2، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1985، ص5.

نلاحظ من خلال المصادر اللاتينية والإغريقية أن حدود منطقة المغرب القديم تضيق وتتسع وفقاً لتحركات المحلية التي كانت مواطن انتشارها وتغيرت هذه الحدود عبر عدة محطات تاريخية لكن الثابت أن هذه المنطقة تمتد غرب النيل شرقاً إلى شرق صولويس* الموجودة على أطراف المحيط الأطلسي ومن ساحل البحر الأبيض المتوسط شمالاً إلى الصحراء جنوباً.

حسب "هيرودوت" إن منطقة المغرب القديم تحتوي على ثلاثة أقاليم من حيث الأنشطة الاقتصادية والحياة المعيشية حيث تمتد من نهر النيل إلى غاية بحيرة تريبونيس التي يسكنها الأوسيس* (Auses) فهناك قبائل بدوية فيها أراضي اللبين المزارعين وأما المناطق الداخلية وصفها أنها بلاد للحيوانات المتوحشة وورائها توجد الكتبان الرملية¹. عند "سترابون" أن المنطقة أوسع بكثير مما وردت في المصادر القديمة حيث أن امتدادها ما يقارب 10 ألف ملعب فقد قسم المنطقة إلى ثلاث مناطق مهمة الأولى هي عبارة عن أراضي خصبة وأما أقل خصوبة من الأولى وأما الثالثة تتوسط الأراضي الخصبة والصحراء² حسب "كلاوديوس" بطليموس أن المنطقة مقسمة لخمس أقاليم فرعية.

- مافريتانيا (موريتانيا) و هي موريتانيا الطنجية.
- مافريتانا (موريتانيا) و هي موريتانيا القيصرية.
- نوميديا الفريكي (إفريقيا).
- كبريناكي (قوريناية).
- مارماريكي (مارماريكا) و هي الليبية الحالية³.

* رأس صولويس: يقع الرأس على أعمدة هرقل المجاورة لطنجة الموجودة في الساحل المغربي ، انظر: المترجم مصطفى اعيشي ، أحاديث هيرودوت (489-487-425 ق.م) ، ص.27.

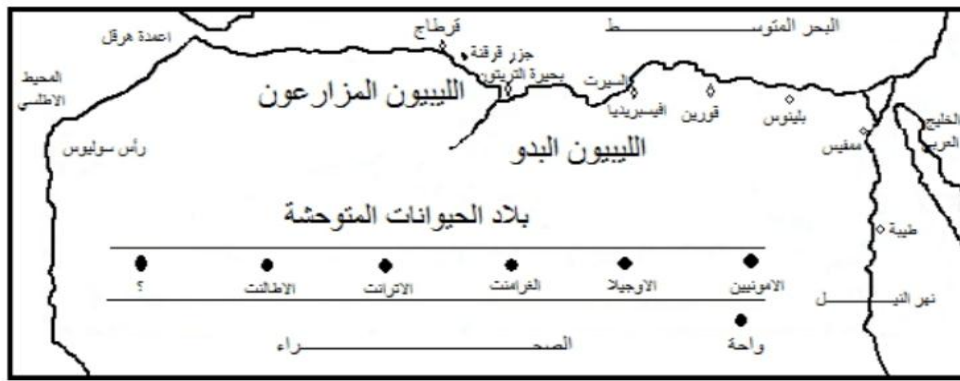
* الأوسيس: قبيلة أقصى القبائل الليبية البدو و الرعاة غربا ، انظر: علي فهم الخشيمي، نصوص ليبية: هيروتوس، بليبي الأكبر، ديودوروس الصقلي، بركيبوس القيصري، ليون الإفريقي، ط2 ، دار مكتبة الفكر، سوريا، 1975، ص.55.

¹-هيرودوت، أحاديث هيرودوت عن اللبين الامازيغ (489-487-425) ق.م ، تر: مصطفى أعيشي ، منشورات المعهد الملكي للثقافة الامازيغية ، ط2008 ، المغرب ، 2009 ، ص 27.

² Strabon ,Géographie , , trad., Par AmédéTradiu , Librairie De L'Hachette ,(Paris , 1880) XII ,III, 1.20.

³-كلوديوس بطليموس ، وصف ليبيا قارة إفريقيا و مصر ، تر: محمد المبروك الدويب، ط1 ، منشورات جامعة قازيونس بنغازي ، ليبيا، 2004، ص.21.

إن أهمية الموقع الجغرافي لدى منطقة المغرب القديم سواء كان قاريا أو عالميا من أكثر المميزات التي تزخر بها المنطقة، فبموقعها يمكن العمل على تطوير كافة المجالات الموجودة سواء الاقتصادية أو الاجتماعية، إلى جانب ذلك يمكن تحسين الكثير من الميادين و مجالات الحياة .



الخريطة (1): خريطة بلاد المغرب وأقاليمها حسب هيرودوت.

المرجع: عبد الفتاح (خنيش)، التوسع الزراعي في إفريقيا القديمة خلال الفترة الرومانية، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير، تاريخ الريف والبادية، تحت إشراف: عقون محمد العربي، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة قسنطينة 2، الجزائر، 2012/2013، ص.4.

II التضاريس:

تتميز منطقة بلاد المغرب القديم بسلاسل جبلية في شمال الصحراء وفي جنوبها حيث يتكون القسم الشمالي من سلسلتين جبليتين تمتدان من الجنوب الغربي إلى الهضاب والسهول العليا¹ فهي منطقة ذات قمم مسننة يتجاوز ارتفاعها 200م فالجبال تسال(Tassla)، أما سلسلة الأطلس الصحراوي يمتد من المحيط الأطلسي بالمغرب الأقصى ويستمر امتدادها في الجزائر وتونس شرقا على شكل كتل منفصلة ومتوازية تقريبا للأطلس ألتلي² فالسلاسل الجبلية تغمر كل البلاد وفيها منحدرات وعرة ففي الشمال يقيم فيها الموريين أما الجبال الداخلية فيسكنها الجيتول³.

السهول تمتد في الشمال على طول السواحل البحرية فأرضها خصبة أشهرها نجد سهل شاوية ودكالة وعبده بالمغرب الأقصى، أما السهول الساحل الجزائري فهي قليلة وضيقة فمنها سهل مجرى ووهران وواد الشلف. أما من الجهة الشرقية للبلاد توجد سهول مجردة في تونس فكل هذه السهول سمحت بتشكيل أكبر مجتمعاتسكانية حيث يمارسون نشاطهم اليومية خاصة الرعي والزراعة⁴. أما من ناحية الهضاب تتمثل في هضبة المزينة المراكشية غربا والسهول العليا الجزائرية إلى جانب عدد من الشطوط مثل شط الجريب الغرسا شط الملجير أما القسم الجنوبي توجد الصحراء التي تمتد من ليبيا شرقا إلى المغرب الأقصى وموريتانيا غربا وهي عبارة عن هضبة كبرى تغطي سطحها الكثبان الرملية خلال الزمن الجيولوجي الأول تكونت كتلا تلبية مثل الهقار والتبستي والعوينات وأيضا الأحواض المنخفضة مثل حوض فزان في ليبيا و حوض بسكرة بالجزائر، كما توجد أيضا واحات مثل واحة غدامس في ليبيا ونقرت، غرداية، ورقلة في الجزائر وتلافيلات في المغرب الأقصى⁵.

*الجيتول: هم السكان الأوائل إفريقيا، وصفهم سالستوس اناس بدائيون يتغذون على لحوم الحيوانات والنباتات لا يخضعون لا للعادات ولا للقوانين ولا لقائد، متفرقين يوقفون حين يفاجئهم الليل، وعلى اثر وفاة هرقل في اسبانيا وجد جيشهاالمكون من شعوب مختلفة تشتت بسرعة، ومن ضمن الميدين، والفرس والارمنين، والذين مروا إلى إفريقيا على المراكب، واستولوا على المناطق الأقرب الى بحرنا، للمزيد ينظر إلى: - Salluste, La guerre de Jugurtha, traduit par Nicolas Ghiglion, édition allia, (paris 2017)XVIII.

- محمد خميس (الزوكة)، جغرافية العالم العربي، دار المعرفة الجامعية، ط3، الإسكندرية، 2006، ص. 51-50.

²-محمد الهادي (حارش)، المرجع السابق، ص. 14.

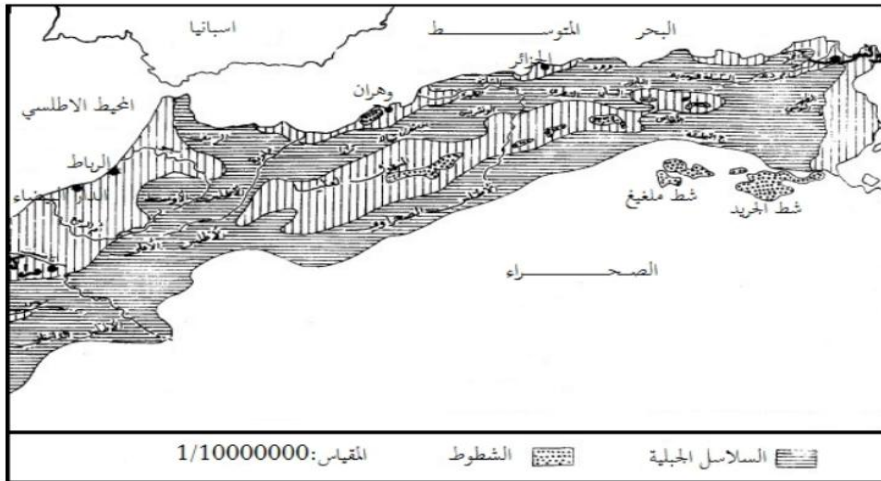
³Strabon ,XVII 3.

⁴-محي الدين (المشرفي)، إفريقيا الشمالية في العصر القديم، ط4، دار الكتب العربية، لبنان، ص.ص. 19، 12.

⁵-محمد خميس (الزوكة)، المرجع السابق، ص.ص. 60، 59.

تتميز الأنهار في بلاد المغرب القديم بقصرها تحتوي على أودية صغيرة فهي قليلة الجريان أما البعض الآخر يأتيها الماء من العيون أو من القمم الجبلية فمعظم هذه الوديان تقع في المغرب الأقصى باستثناء واد الشلف وكذلك نهر مجردة المتواجد في تونس¹.

إن امتداد الواسع لمنطقة المغرب كان عاملا مهما في تباين التضاريس ألا أنها تشكو هذه الأخيرة من قلة المجاري المائية بسبب اختلاف سوء توزيع الأمطار التي تكاد تجف في فصل الصيف.



الخريطة (2): تضاريس الشمال الإفريقي.

المرجع: محمد الهادي (حارش)، التاريخ المغربي...، المرجع السابق، ص 19.

¹ - موسى (هوارى)، "بلدان المغرب العربي، دراسة جغرافية"، مجلة روى التاريخية للأبحاث و الدراسات المتوسطية، المجلد، I العدد 03، الجزائر، جوان 2021، ص 5.

III. المناخ:

تتمتع بلاد المغرب القديم بمناخ متوسطي معتدل نتيجة تأثير هذه الأخيرة بتيارات البحر المتوسط، غير إن تواجد سلسلة مرتفعات الأطلس التلي أدى إلى تشكل نوعين من المناخ: مناخ معتدل ومناخ شبه جاف.

تتميز المناطق الساحلية بعدم الانتظام من حيث تساقط الأمطار فمثل روسيكادا (سكيكدة) يصل معدل التساقط السنوي إلى 760 ملم ومعدل الحرارة يصل إلى ما دون 11⁰ مئوية في الشتاء، أما في فصل الصيف تصل درجات الحرارة إلى 25⁰ في حين لا يتجاوز معدل التساقط في الغرب 500 ملم¹، أما عين الدراهم بجبال خميرة فمعدل التساقط السنوي هو 641 ملم و قسنطينة 632 ملم و باطننة 399 ملم، تبسه 344 ملم وكل هذه النسب تختلف من منطقة الأخرى و السبب راجع إلى القرب أو البعد من البحر أو اختلاف العلو وكذلك صعوبة وصول التيارات الهوائية² ومعدل الحرارة الشتوي لهذه المناطق الداخلية يصل إلى 5⁰ ملم³ أما في فصل الصيف تصل إلى 28⁰ ملم³.

أما المناطق الجنوبية تتميز بالجفاف بسبب عدم سقوط الأمطار⁴ وهذا ما يشكل مناخ رطب في المناطق الشمالية، مناخ شبه جاف في المناطق الجنوبية. كان المناخ في الفترة القديمة أكثر رطوبة مقارنة بالوقت الحالي وهذا بدليل وجود الحيوانات البرية التي تعيش فيها فقد ذكرها هيرودوت على وجود القردة، الفيلة، النمور، الأسود فهذه الحيوانات لا تعيش إلا في المناطق الرطبة⁵ والملاحظة أن هذا الاختلاف في التساقط راجع إلى هبوب الرياح الشمالية الغربية التي تهب في الساحل، بالإضافة إلى هبوب الرياح السيروكو (SIROCO) التي تقضي على المزروعات وتتلف النباتات فهي تستمر لساعات طويلة أو لأيام وتهب أكثر في فصل الصيف⁶.

-Gsell(S), Histoire Ancienne de l'Afrique du Nord ,édit. Otto zellerverlag ,OnsabruleAlluagne 1972, Tome I, p.47.

²-اصطيفان(اكصيل)، تاريخ شمال إفريقيا القديم ، تر: محمد تازي سعود ، ج 1 ، أكاديمية المملكة المغربية ، المغرب ، ص.63 .

³ Gsell(S), Le climat de l'Afrique du nord dans l'antiquité ,Alger, Jourdan , 1911, P15.

⁴-محمود إبراهيم (السعدني)، المرجع السابق ص. 37.

⁵ Hérodote, Histoire d'Hérodote , trad. Stephane Salisbury Harvard collage Library ،(1817).VI ,192.

⁶Gsell (S) , Op, cite , p 346.

حيث يذكر "كوريوس" (Corippus) نقلا عن بشاري محمد الحبيب في هذا الشأن: «الريح الإفريقية السيروكو* تفرغ لهبها تبدأ بحرق الأرض بنافيتها وتحطم قوة وحيوية الفرق العسكرية كل الأجسام تأثر بلهبها...»¹.

ولهذا فان منطقة المغرب القديم لها فروق حرارية كل جهة تختلف عن أخرى فالجهة الشمالية تتميز بمناخ رطب ووجود كميات كبيرة من حيث تساقط الأمطار لأنها تطل على مناخ البحر البيض المتوسط فكل ما اتجهنا نحو الجنوب تزداد درجة الحرارة وتنقص البرودة وتساقط الأمطار مما يشكل الجفاف عكس ما يحدث في الوقت الحالي نشاهد الجفاف في الشمال وكثرة المياه في الصحراء وهذا ما يسبب اختلال التوازن الطبيعي والانتعاش الاقتصادي وهو ما يشبه واقع المنطقة الحالية.

*السيروكو: رياح جنوبية جافة تهب على شرق تونس و جنوبها حيث لا تقابل أي حواجز او موانع طبيعية ، و هذه الرياح ضارة بالنسبة لزراعة الكروم و محاصيل بداية الصيف. انظر: نادية عون ، الزراعة الشجرية في بلاد المغرب أثناء الاحتلال الروماني (146 ق.م -430م) (الزيتون و الكروم)، أطروحة مقدمة لنيل شهادة ماجستير، تخصص تاريخ القديم ، تحت إشراف:محمد الهادي حارش ، جامعة الجزائر 2 ، الجزائر، السنة الجامعية 2011/2012 ،ص. 13.

¹-كريبوس ، نقلا عن بشاري محمد الحبيب، دور المقطعات الإفريقية في اقتصاد روما بين 146ق م و 285م ، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في تاريخ القديم، تحت إشراف محمد البشير شنيطي، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة الجزائر، الجزائر، 2006/2007، ص. 24.

4. الغطاء النباتي:

يتوفر المغرب القديم بسبب موقعه الجغرافي و تضاريسه وتنوع ظروفه المناخية على غطاء نباتي وثرثرة حيوانية، وهذا راجع إلى خصوبة الأراضي وتوفر مياه الأودية والبحيرات وتواجد الغابات الكثيفة والأشجار الطويلة.

إن معظم نباتات المغرب تصنف إلى بيئة البحر الأبيض المتوسط التي تتوفر على الغابات الرطبة والغابات الصلبة فهذا راجع إلى مناخه الرطب. ومن بين هذه النباتات نجد المزروعات التي تعتمد على مياه الأمطار والتي تحتاج إلى التساقط الوفير، ففي فصل الصيف نجد القمح والشعير اللذان يشكلان المادة الغذائية الأساسية لسكان بلاد المغرب القديم¹. إضافة إلى تواجد محاصيل تحتمل الدرجات الحرارية والجفاف فهي تعتمد في إنباتها على الري ومنها أشجار الزيتون والتين والبلوط والعراعر، أما النوع الثالث فهي المحاصيل التي تعتمد على الري والسقي مثل الحمضيات والكروم².

كما تتمو حشائش الاستبس خلال شهور الشتاء وتختفي في الصيف وكذلك وجود نباتات الحلفاء التي تغطي مساحة كبيرة خاصة في الجهة الشمالية للمنطقة، كما تتوفر هذه الأخيرة أيضا على حشائش السدر، الكداد، الطرفة، الشيح، الزعتر، فلقو، امزير...³.

ذكر هيرودوت على وجود شجيرات شوكيه تحتوي على فواكه غليظة الحجم ذات طعم لذيذ وهي ثمرة اللوتس حيث يعتمد عليها سكان المنطقة في تصنيع الخمر⁴. ومن أشهر النباتات في بلاد المغرب القديم شجرة اللوتس والسلفيومويد هذا الأخير أهم منتجات إقليم قوريني حيث يستخدم للغذاء والدواء فهذه النبتة انقرضت حاليا لأسباب مناخية وبشرية، كان السلفيوم يقدر ثمنه بذهب نظرا لجودته ومنافعه⁵

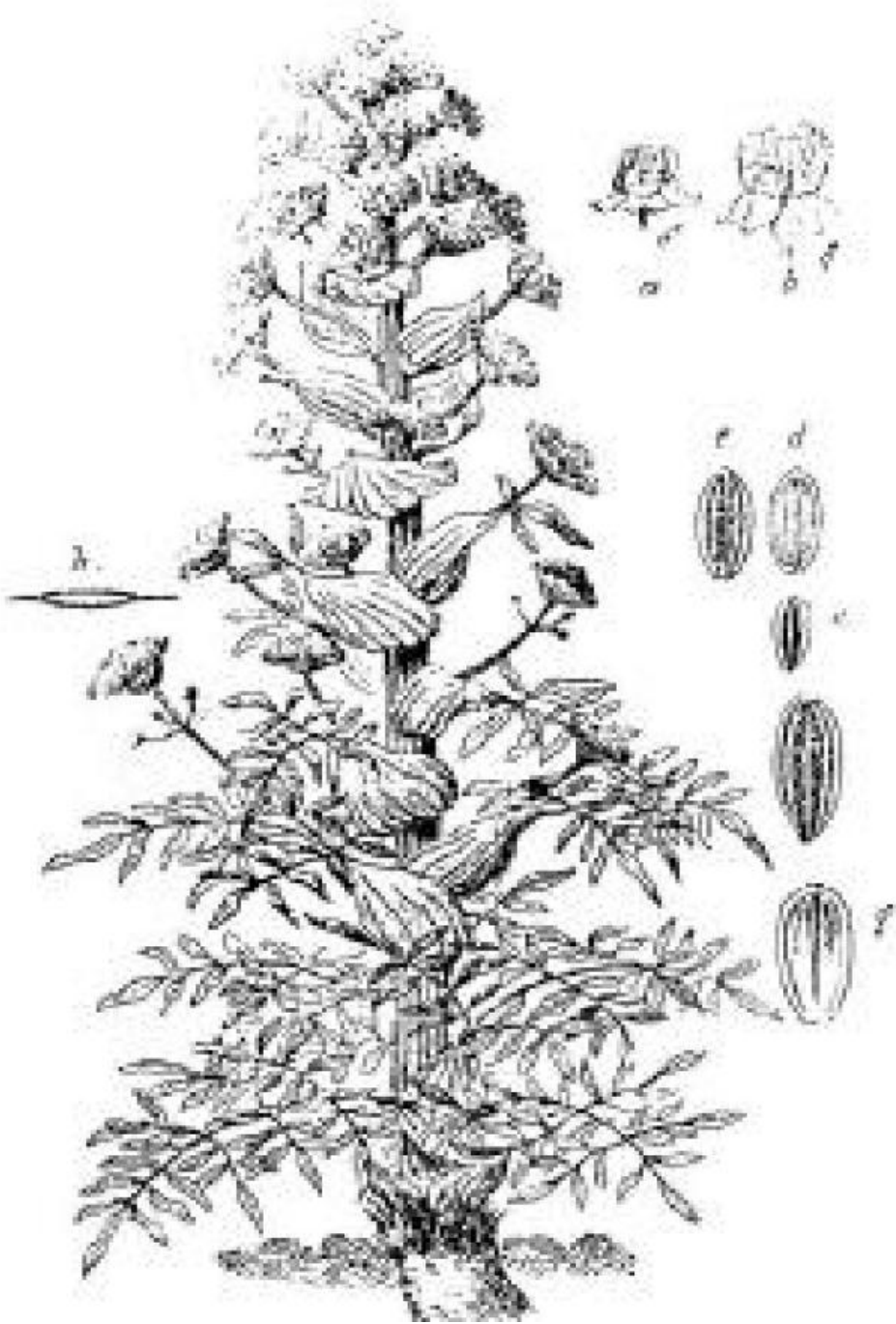
¹- محي الدين (المشرفي)، المرجع السابق، ص. 14.

²- نفسه، ص. 15.

³- موسى (هوارى)، المرجع السابق ص. 17.

⁴- هيرودوت، المصدر السابق، ص. 51.

⁵- هيرودوت، نصوص ليبية من: هيرودوتس/سترابون/بليني الأكبر/ديودور الصقلي/بروكيبوس القيصري/ليون الإفريقي، مترجم علي الفهمي الخشيم، تامغنست، ط2، (د.ت)، ص. 144.145.



الشكل رقم 1: رسم متخيل لنبات السيلفوم الذي كان ينمو قديما في قورينيا بإقليم برقة

المرجع: هيروودوت، المصدر السابق، ص.102.

من كل ما سبق، يمكننا القول أن بيئة المغرب القديم بعواملها الطبيعية من موقعها ومناخ، تضاريس، تساقط حرارة وتنوع الغطاء النباتي شكلت منطقة جذب للأقوام البشرية على مر التاريخ بدءا بالتواجد الفنيقي والاحتلال الروماني ومن بعده الوجود الوندالي والبيزنطي.

الفصل الأول

الإنتاج الزراعي في بلاد المغرب القديم

- أ. أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم.
- ب. المنتوجات الفلاحية في بلاد المغرب القديم.
- ج. وسائل الانتاج الزراعي.

I. أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم:**1. قدم الزراعة في بلاد المغرب القديم:**

عرفت بلاد المغرب الزراعة منذ العصر الحجري الحديث (الألف الرابعة قبل الميلاد) وهذا ما تؤكدته المصادر المادية المكتشفة وكتابات المؤرخين للمنطقة، والرسوم الصخرية التي تعود إلى هذا العصر إذ تحتوي على مشاهد تتمثل في الممارسات اليومية¹ للإنسان المغاربي الذي يتأقلم مع بيئته شيئاً فشيئاً فمن الجمع والقطف والالتقاط، والصيد إلى الاستئناس والرعي².

إذ تعود البوادر الأولى للزراعة إلى تواجد الحبوب التي ظهرت في منطقة الصحراء الوسطى في مركز "اماكني" والذي عثر فيه على حبتين لقاح تبدو من خلال حجمها إنهما من القمح، وأرجعت التحليلات التي أجريت على الحبتين أن تاريخهما يعود إلى ما بين 6100 ق.م و 4850 ق.م³، ومما يدل أيضاً على معرفة المغاربة للزراعة منذ وقت مبكر ما تؤكدته اللقى الأثرية التي عثر عليها في مناطق مختلفة من "شرشال" و"تيازة". ومن بين هذه الأدوات المنجل الذي اكتشف في "مغارة الوليقون" بوهران، إضافة إلى المطاحن المكتشفة من مواقع ما قبل التاريخ وعلى الخصوص محطات نيوليتية نسبة لطحن الحبوب⁴. بالإضافة إلى ذلك تم العثور على مناجل اكتشفت في "الجزائر الحالية" التي تعود إلى الحضارة القفصية وهذا دليل على أن الإنسان القفصي مارس عملية جني الثمار⁵.

كما عثر في موقع "تازيننت" (بالقرب من تبسة) على أدوات زراعية كالمعاول الشطايا "السليكس" تدل على أن المنطقة عرفت الزراعة منذ الفترات الباكورة، وكذلك وجود مقبرة "ميغانثية" في جبل

¹ - محمد صغير (غانم)، الملامح الباكورة لنشأة الزراعة في بلاد المغرب القديم، مجلة العلوم الإنسانية، جامعة قسنطينة، عدد 17، جوان 2002، ص.166.

² - اكصيل (صطيفان)، تاريخ شمال إفريقيا القديم، ج5، تر: محمد التازي سعود، مطبعة المعارف الجديدة، الرباط، 2007، ص.160.

³ - فتحة (فرحاتي)، نوميديا من حكم قايا إلى بداية الاحتلال الروماني (213ق.م/46ق.م)، منشورات أبيك (2007)، ص.230.

⁴ - غبريال (كامبس)، في أصول البربر أو بدايات التاريخ، ترجمة وتحقيق: محمد العربي عقون، منشورات المجلس الأعلى للغة العربية، الجزائر 2010، ص.73.

⁵ - فتحة (فرحاتي)، المرجع السابق، ص.230.

"مستيري" يدل على استقرار السكان وممارستهم للزراعة¹. بالإضافة أن منطقة تازيننت تشهر بتنظيمات زراعية محلية بإقامة مدرجات رباعية بواسطة أسوار أو جدران بنية بصفائح جيرية وتغوص إلى القاعدة الصخرية تحت طبقة الأرض المزروعة وكان غرضها الانتفاع بمياه الأمطار وحماية التربة وتثبيتها².

نلاحظ أن هناك شواهد ودلائل أثرية تظهر لنا أن منطقة بلاد المغرب عرفت الزراعة منذ الفترات القديمة (العصور الباكورة) وأكثر دليل على ذلك الرسومات الصخرية التي عثر عليها في مختلف المناطق والتي تبين النشاطات الفلاحية التي مارسها الإنسان المغاربي في تلك الفترة ومن أقدم هذه المنتجات نجد القمح.

¹- محمد العربي (عقون)، الاقتصاد والمجتمع في شمال إفريقيا القديم، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 2008، ص.30.

²- محمد الهادي (حارش)، أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم، دراسات في آثار الوطن العربي 11، ص.495.

2. الزراعة في فترة القرطاجين:

بالرغم من أن بلاد المغرب عرفت الزراعة منذ فترات باكرة إلا انه لا يمكن أن ننكر دور الفينيقيين ومساهماتهم في تطوير وتتميتها فيما بعد، حيث أشاد المؤرخون بشهرة أراضيها وتوفرها على مزروعات (الحبوب والقمح الشعير والبقول) وتظهر خبرتها في هذا المجال من خلال كتاب "ماغون"¹ الذي أذن للرومان بترجمته (28 جزء) وحتى روما نفسها اعتمدت عليه في استصلاح الأراضي الزراعية في بلاد المغرب².

كما أتت بتقنيات جديد لتطوير الإنتاج وتنويع الزراعة وكذلك تكثيف الاستغلال وإدخال نوعيات جديدة للمنطقة³، كزراعة الرمان الذي ذكره بلين الأكبر أن هذه الزراعة كانت منتشرة في قرطاج وأشار إلى جودتها وكانت معروفة بتسمية التفاح البوني (MalumPunicum)⁴، إضافة إلى جلب تقنية التطعيم خاصة الزيتون البري وتوسيعه إلى المناطق الساحلية وهذا ما جعل قرطاج من أهم المناطق إنتاجا لهذه المادة حيث يستخدم للإضاءة والدهن وكذلك الجروح واستخدام الدهون المعصرة⁵.

وطوروا آلات الحرث والدرس ولعل أهم ما أبدعوا تلك اللات المعروفة (PlasellumPoenicum) بعربة الدرس البونية التي تتشكل من ألواح خشبية وعجلات صغيرة مسننة يصعد السائق عليها ليوجه الحيوانات المقرونة إليها⁶.

¹-Gsell (S).H ,A ,A,N,T4, Librairie Hachette ,Paris,1920, p,35.

²- جوليان (شارل اندري) ، تاريخ شمال إفريقيا ، تعريب محمد مزالي والبشير بن سلامة، ط1 ، الدار التونسية للنشر ،تونس، 1969 ،ص.16.

³-الشاذلي (بورونية)، محمد الطاهر، قرطاج البونية، تاريخ حضارة ، مركز النشر الجامعي ، تونس، 1999 ،ص.253.

⁴-Pline L 'Ancien, Histoire Naturelle,7 ,34 ,Trad. Par M Ajasson de Grandsagne ,C,L,F ,Panckaukee ,(Paris, 1831).

⁵- Gsell (S), Op.cit.p,28.

⁶- شريف (قوعيش)،المرجع السابق،ص.ص.61.62.

كما تعدغراسة الكروم محل عناية القرطاجين الذين احتكروا زراعتها وقاموا بتحويلها إلى خمور وشجعوا في زراعتها في المناطق الشمالية لوقايتها من الحرارة فقد وجدوها مزروعة في المناطق الجنوبية¹، اشتهوا بإنتاج الخمور ذو جودة وكما عرفوا باستهلاكهم الكبير لها مما اضطر الحكام إلى سن قانون يمنع استهلاكها على الجنود والعبيد وريات البيوت بالإضافة إلى المسيرين والقضاة أثناء أداء مهامهم².

كما اشتهر الإقليم القرطاجي بزراعة أشجار التين وادخلوا أصناف جديدة نظرا لمعرفتهم العريقة به³ وهذا ما جعل "كاتون" يستعمل ثمرة التين أفريقية ليبرز ثراء ونمو قرطاج المتزايد ويحرض مجلس الشيوخ على تدمير قرطاج⁴.

ومن الأشجار الأخرى التي اهتم بها القرطاجيون النخيل الذي أخبرنا به بلين آثار زراعته موجودة في الأطلس المغربي⁵ ودليل هذه الشجرة لها أهمية عندهم حيث ظهرت في النقود القرطاجية (Ex-voto⁶)

لم يكتفي القرطاجين فقط بزراعة هذه الأنواع بل اشتهروا بزراعة البقول والخضروات خاصة بضواحي قرطاج منها: الخرشف، الثوم البونقي، الجلبان البونقي والعدس البونقي⁷. وهذه الخضروات نبتت نبتت في حي ميغارا الشهير، حيث وصف "ابيان" المنطقة الواقعة في تخوم المدينة قائلا: «أنها تعج

¹-محمد (العيدتلي)، محمد رشدي جارية، "الأرض و الزراعة في قرطاج خلال الفترة لارستقرافية (480.237ق.م.)"، محلة مدارات تاريخية، المجلد 03، العدد 1، الجزائر، 2021، ص.464.

²-Gsell(S) , op.ci,p.p.25.26.

³-السعيد (قعرالمثرد)، الزراعة في بلاد المغرب القديم (ملاحم النشأة و التطور حتى تدمير قرطاج 146ق.م.)، أطروحة مقدمة لنيل شهادة ماجستير في تاريخ و حضارات البحر الأبيض المتوسط، تحت إشراف: محمد صغير غانم، جامعة قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية و الاجتماعية، الجزائر، 2007، 2008، ص.28.

⁴-عبد الفتاح (خنيش)، التوسع الزراعي في إفريقيا القديمة خلال الفترة الرومانية، رسالة مقدمة لنيل شهادة ماجستير في تاريخ الريف والبادية، تحت إشراف: محمد العربي عقون، جامعة قسنطينة 2، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية الجزائر، 2012/2013، ص.42.

⁵-بلين الأكبر، التاريخ الطبيعي، الكتاب الخامس، فقرة 13، ترجمة: محمد المبروك الدويب، ط 2، 2019. فقرة 13.

⁶-Gsell(S),op.cit , p.34.

⁷- احمد (صفر)، مدينة المغرب العربي في التاريخ، ج 1، دار النشر بوسلامة، تونس، 1969، ص.160.

بالبقول والأشجار المثمرة وتقسّم البساتين اسيجة من الحجارة والأشجار الشوكية، كما تشقها العديد من القنوات العميقة والمتعرجة.¹

لم يهمل القرطاجين المكسرات وخاصة اللوز الذي أعطى (ماغون)* في تعليماته وتقنيات لزراعته وكيفية نقل الشتلات إلى الأماكن لزراعتها النهائية فأوصى أن يتم ذلك بين شهري أكتوبر وديسمبر والانقلاب الشتوي.²

كما اهتم القرطاجيون بالصناعة النباتية ومن أهمها نجد الججلان (Sésame) الذي يستخرج منه الزيت الذي كان شائع للاستهلاك في آسيا، كما عرفوا أيضا صناعة الكتان المعروف بالكتان القرطاجي ولم يثبت أن القرطاجيين قد ادخلوا القطن إلى بلاد المغرب.³

بالرغم من أن بلاد المغرب القديم عرفت الزراعة منذ أقدم العصور إلا أن القرطاجيون ساهموا في تطوير وتوسيع الزراعة ونقلهم للأشجار والمنتجات الأخرى للمنطقة.

*ماغون: هو مؤسس الأسرة الماغونية (Magondis) و عالم الزراعة الذي من بين أحسن من كتبوا عن الزراعة القديمة ألف المؤلف يحتوي على 28 كتاب يخص الزراعة للمزيد انظر: مولاي الحاج احمدبومعقل، مظاهر من التأثير القرطاجي في نوميديا: الزراعة، الديانة و اللغة من القرن الثالث إلى 146 ق.م ، أطروحة مقدمة لنيل شهادة ماجستير في تاريخ قديم، تحت إشراف: شارن شافية، جامعة بن يوسف بن خده، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية ، الجزائر، 2009/2008 ، ص.50.

¹ - السعيد قعر المثرد، نقلا عن ابيانوس، ص.124.

² -Pline L' Ancienne , Histoire Naturelle , , trad., E. Littré .(paris.1848-1850),XVII.13

³ -Gsell(S),Op.cit p. p.35.36.

3. الزراعة في عهد الملك ماسينيسا:

عرفت بلاد المغرب تطورا هاما في الزراعة خلال فترة الملك "ماسينيسا" بعد توليه الحكم في نوميديا عام 203 ق.م حيث أعطى للزراعة دفعة قوية حتى اعتبره الكثير من المؤرخين القدماء "مدخل الزراعة إلى نوميديا" وقد تحدث عنه "بوليبوس" : انه أعظم رجل ، فقد كانت نوميديا قبله غير صالحة للزراعة، أراضيها عقيمة عاجزة عن إنتاج المزروعات فهو وحده من أكد أنها قادرة على الإنتاج شأنها شأن أي منطقة أخرى، ذلك انه استصلح و استثمر مساحات كبيرة...¹.

وفي نفس السياق يضيف "سترابون": «لأنه ماسينيسا هو الذي جعل من البدو والرعاة مواطني مدن وفلاحين وعلمهم أن يكونوا جنودا بدلا من أن يمارسوا القرصنة لقد حث لهؤلاء البشر الشيء مميز إذ أنهم كانوا يسكنون أراضا خصبة، لكنها مليئة بالحيوانات المتوحشة فخربوها وزرعوا الأرض في أمان»².

وهذا دليل أن ماسينيسا صب كل اهتمامه في تطوير وتحسين قطاع الزراعة في نوميديا³ وان كانت هناك المبالغة في الدور الذي نسب إلى "ماسينيسا" في النشاط الزراعي أن نوميديا عرفت الاستقرار قبل مجيء الفنيقيين وما قام به ماسينيسا هو نشر الزراعة وتشجيع القبائل على ممارستها⁴، وهذا ما ذهب إليه "قزال" أن ماسينيسا لم يكن هو المعلم الأول ولكن كان المروج لحازم للحياة الزراعية في المملكة الشاسعة عرف كيفية تسييرها⁵.

وما أكدته أيضا المصادر الأثرية منها قدم ظهور الزراعة في بلاد المغرب القديم وأنها أصلية في المنطقة، سواء تعلق الأمر بتربية الحيوانات واستغلال الأرض خاصة زراعة الحبوب.

وما قام به العاهل النوميدي هو وضع خطط محكمة للنهوض بالزراعة وتطويرها، كما استطاع إقامة سلطة مركزية قوية تمكن من خلالها حماية الأراضي التي سيطر عليها من حركة البدو والرحل

¹ - Polybe, Histoire, trad. , par Denis Rocelle , édit, Gallimard, (Paris, 1970), XXXVI , 16.

² - سترابون ، وصف ليبيا ومصر، تر: محمد المبروك الدويب، الكتاب 17 ،ص 1 ،دار الكتب الوطنية بنغازي ،2003، ص.109.

³ - شارل (اندري جوليان)، المرجع السابق، ص.199.

⁴ - فتحة (فرحاتي)، المرجع السابق، ص.233.

⁵ - اكصيل (اصطيفان)، المرجع السابق، ص.233.

وتهديداتهم المستمرة على الأراضي الزراعية، فتمكن من خلال هذه السياسة ربط الأهالي بالأرض وتشجيعهم على ممارسة الزراعة من خلال إحياء تلك الأراضي وتهيئتها¹.

أعطى "ماسينيسا" نظرة جديدة للحياة الزراعية في منطقة المغرب القديم وذلك لم يتم بين عشية وضحاها فقد ساعدت ظروف المغرب القديم الطبيعية على المزوجة بين حياة الرعي والزراعة لان الأراضي التي كانت تزرع بها الحبوب ولا يطلب مجهودا كبير إذ تحتوي على موسمين الحرث والحصاد ففي موسم الحصاد توجه القطعان إلى الأراضي للرعي وتترك فضلاتها التي تعتبر أسمدة طبيعية وتجعل الأرض أكثر صلاحية لتقبل البذور من جديد².

فحسب "قزال" النتائج التي حصل عليها "ماسينيسا" تستحق الإعجاب فلقد أراد أن يكون مثال لرعيه³. ودليل هذا ترك لكل واحد من أبنائه 10.000 بلتر * مجهزا بكل الآلات والمعدات اللازمة من أجل خدمتها واستغلالها⁴.

كان الملك "ماسينيسا" محبا لأرضه وقد اهتم اهتماما شخويا بالفلاحة فأشرف بنفسه على استصلاح أراضي البور⁵، كما استعان من الأراضي التي استرجعها من قرطاجة وهي معروفة بخصوبتها ومن هذه الأراضي يمكن ذكر السهول الكبرى بحوض وادي مجردة وسهول تونس الوسطى، أدى هذا التوسع إلى مضاعفة الإنتاج الزراعي وخاصة الحبوب ومنها القمح الصلب (TritumDurum) والشعير، إضافة إلى ضم أراضي المازسيل الخصبة لزراعة القمح⁶.

¹-حسيبة(زغيب)، تطور الزراعة في عهد ماسينيسا، مداخلة مقدمة ضمن الملتقى الوطني حول الحياة الاقتصادية في الجزائر عبر العصور التاريخية، يوم 2022/12/12، جامعة تيبازة، الجزائر، ص.25.

²- اصطيفان(اكصيل)، المرجع السابق، ص.162.

³- نفسه، ص.162.

⁴-Diodor de Sicile ,La bibliothèque Historique trad., FredHoefler, Hachette,(Paris.1865), XXXII , 2.1.

⁵-Gabrial Camps ,Au Origines de la Berberie , Massinissa au le début de l'Histoire,Imprimerie l'Histoire,Imprimerie officielle , Alger 1957,p.2012.

⁶ - محمد الحبيب (بشاري)، المرجع السابق، ص.56.

توفر اليد العاملة المحلية لان السكان المحليين كانوا يمارسون الحرث والبذر إضافة إلى الحصاد ما نتج عنهم حبهم للأرض فلم يكن للداعي لجلب يد عاملة أجنبية¹ ازدهرت التجارة النوميديّة طيلة فترة حكم "ماسينيسا" ويرجع السبب في تحرير النوميدي من الاحتكار القرطاجي وأصبح "ماسينيسا" يشرف على الموانئ التجارية الساحلية التي كانت تحت سيطرة السلطة القرطاجية والتي تعد همزة وصل بين المناطق الشمالية للمغرب القديم والمنطقة الصحراوية من جهة وبوابة شمال إفريقيا على بلدان شرق المتوسط من جهة أخرى².

إن امتلاك "ماسينيسا" لأرض منتجة للحبوب وموانئ عديدة حفزته على ممارسة التجارة عامة وتجارة الحبوب على وجه الخصوص فقد كان تصدير القمح والشعير في عهد ماسينيسا مصدر الدخل الرئيسي للملكة، إضافة إلى الزيت وجلود الحيوانات والعاج والخشب³، وخير دليل على المكانة التي حظيت بها زراعة الحبوب ما نجده في النقوش والمسكوكات حيث رسمت سنابل القمح على مسكوكات ماسينيسا وعلى نقود فضية تحمل حرف (H) والمنسوبة إلى الملك "هيمسال" ورسمت أيضا سنابل على نقود مدينة كيرتا وعلى عدد من نقود بعض المدن الساحلية والموريطانية.

قدم العاهل النوميدي للجيش الروماني كميات كبيرة من القمح والشعير بما لا يقارب عن 100000 صاع من القمح سنويا فيما بين (200/170 ق.م) وهي من أجود أنواع الحبوب⁴ وهذه الأرقام الدالة على الكمية التي كان يزودها الملك ففي صيف 200 ق.م مون للجيش الروماني وكذلك للجيش مقدونيا 200000 صاع من القمح والشعير⁵.

أي 17508 هكتولتر وفي 198 ق.م أرسل إلى الجيش الروماني المعسكر في اليونان 200 000 صاع من القمح أي 17 508 هكتولتر في 191 ق.م 3 000 000 صاع من القمح أي 26262 هكتولتر وكذلك في سنة 171 ق.م و170 ق.م مون للجيش الروماني في مقدونيا كميات من الحبوب.

يكون تقدير الكميات التي قدمها "ماسينيسا" للرومان:

¹ -السعيد (قعر المثرد)، المرجع السابق، ص.136

² - حسينة (زغيبب)، المرجع السابق، ص.28.

³ - نفسه.

⁴ - نادية (عون) ، المرجع السابق، ص.22.

⁵ - مها (عيساوي)، المجتمع اللوي في بلاد المغرب القديم(من عصور ما قبل التاريخ إلى عشية الفتح الإسلامي) ، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم في تاريخ المغرب القديم، تحت إشراف محمد صغير غانم، جامعة منتوري قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، الجزائر، 2010/2009 ، ص.296.

- سنة 200 ق.م: 1400 قنطار من القمح.
- سنة 198 ق.م: 1400 قنطار من القمح.
- سنة 191 ق.م: 56000 قنطار من القمح و 28900 من الشعير.
- سنة 170 ق.م: 700000 قنطار من القمح¹.

يتبين من خلال هذه المعطيات إن الرومان جعلوا من نوميديا مصدرا لتموينهم بالحبوب من اجل تغطية احتياجات سكانها وجيوشها.

إن السياسة التي تبعتها العاهل النوميدي "ماسينيسا" أعطت تقدما كبيرا للمملكة النوميديية سواء للزراعة أو التجارة فقد أسس أسطولا بحريا تجاريا إذ فتح للنوميديا أبواب التجارة مع الإغريق خاصة في جزيرة "رودوس" ولم تقتصر العلاقات التجارية مع المدينة "رودوس" بل توسعت إلى مدن أخرى "أثينا" و كان احد التجار الاثنيين جسد تمثالا للعاهل النوميدي وهو بدوره يرسل لأهل "ديلوس" كميات من القمح كنوع من الهبة لحساب معبد ابولون² حيث قدرة بحوالي 2796 ميديم (Medium) ونصف بحيث تقدر قيمتها 10.000 درخاما (Darachames) من الهبة لحساب معبد أبولون حيث قدرة بحوالي 2796 ميديم (Medium) ونصف بحيث تقدر قيمتها 10.000 درخاما (Darachames)³.

عرفت بلاد المغرب زراعة التي تعود بدايتها إلى العصر الحجري الحديث وأن خيراتها كانت تتجاوز الاكتفاء الذاتي لاسيما في السنوات التي يكثر فيها الغيث فإظهر النوميديون حبهم لوطنهم وتعلقهم بالأرض فكانت سياسة ماسينيسا واضحة في استعادة ممتلكات أجداده وخدمة أرضه واستغلالها. فقد أتى بأدوات زراعية أكثر تطورا فأعطى الأهمية للزراعة الحقلية التي حققت له نجاحات اقتصادية كبيرة.

¹ - قيرال(كامبس)، في أصول البربر ماسينيسا وبدايات التاريخ ، تعريب و تحقيق الدكتور العربي عقون ، منشورات المجلس الأعلى للغة العربية، الجزائر 2010، ص.243.

² - فتيحة (فرحاتي)، المرجع السابق ، ص.275.

³ - نفسه.



الصورة 2: الملك النوميدي ماسينيسا.

المرجع: محمد العربي (عقون)، المرجع السابق، ص. 34.

II. المنتوجات الفلاحية في بلاد المغرب القديم :**1. الزراعة الحقلية (القمح الشعير)**

كانت زراعة القمح والشعير من اختصاص السكان المحليين والدليل التسمية المحلية التي تطلق على القمح (Irden) والشعير (Timzin) فمن واحة سيوة الى الجزر الكناري لها نفس التسمية¹. يمثل الشعير في الزراعة الجبلية بالدرجة الأولى بعد القمح وهذا نظرا لتكيفه مع المناطق الأقل خصوبة والمناطق الجافة نسبيا أما القمح عرف انتشارا واسعا على مستوى السهول بدرجة الأولى².

فقد أشاد المؤرخون القدماء كثيرا بثراء الأراضي الواقعة غرب الإقليم القرطاجي فقد وصف "بوليب" خصوبة أراضيها المدهشة³.

أما "سترابون" فقد وصفها بالأرض التي تحصد مرتين في السنة في الربيع ومرة في الصيف كما تحدث عن طول الساق السنبلية الواحدة والذي قدرها بالخمسة أذرع وسمكها فقد قدره بسمك الإصبع الصغير أما مردودية السنبلية الواحدة فقدرها 250 حبة قمح⁴ وهذا قريب لما قدمه لنا هيرودوت والمتعلق بالمنطقة شرق "ليبتيماغنا" (Liptis Magna) "لبدة" والذي يصل إلى 300 حبة مقابل الحبة الواحدة التي زرعت⁵.

بالنسبة للمردودية ارض شمال الإفريقي فإننا نملك هذين الرقمين فقط واللذان يتعلقان بالفترة التي سبقت الاحتلال الروماني والتي تدل على خصوبة أرض المغاربة.

¹-محمد العربي (عقون)، المرجع السابق، ص.31.

²- غبريال (كامبس)، المرجع السابق، ص.102.

³-Polybe, Histoire Général , traduit par Bouchot(F) T3 CbarpentierLibraire-éditeur, (paris), livre XII.3. 11 .

⁴-Strabon , the Geography,translation by Hamilton(H.C) and falcomer(W),jabncbildssanals on bungay, london,1857,livre XVII ,3 ,11 p.179.

⁵-Hérodote,l'enquête,traduited annoté par AndrééBargouet ,Revue des Etudes Greques .tome 98, 1985 livre IV p.198.

كان القمح والشعير قبيل الاحتلال الروماني من أبرز الصادرات الإفريقية نحو الخارج واعتبر بترول زمانه وهذا بعد الانسجام مع التطور الحضاري والانتقال من حياة الرعي والترحال إلى الاستقرار وممارسة الزراعة (حسب رأي البعض) ومن بين دلائل هذه الثروة هي بعض من شحنات من القمح والشعير التي تم تصديرها نحو الخارج لصالح الجيش الروماني¹.

حسب كامبس ان 1 هكتولتر من القمح يساوي 81 قنطار و 1 هكتولتر من الشعير يساوي 60 قنطار والتي لا نعلم على أي أساس اعتمد عليه². غير أن التطور الفعلي للزراعة بالمملكة النوميديّة كان منتصف القرن الثاني ق.م خاصة في فترة الملك "ماسينيسا" وابنه "مسيبسا" حيث أنبتوسع الملك "ماسينيسا" غربا على حساب أملاك المازيسيل بعد معركة سيرتا سنة 203 ق.م كان قد أضاف أراضي خصبة اشتهرت بزراعة القمح كما توسع أيضا على الأراضي القرطاجية الواقعة شرق مملكته من أراضي امبوريا³.

تعتبر المنطقة الشرقية التي ضمنها "ماسينيسا" إلى مملكته من أخصب المناطق الليبية واشتهرت المنطقة بالأسواق الواقعة في وراء واد الأسفل المجردة والمعروفة قديما "بالكينس" أنها أخصب منطقة لزراعة القمح وهي ارض سوداء كما أن استرجاع "ماسينيسا" لمنطقة السهول الكبرى والتي تعادل منطقة سوق الاربعاء وسوق الخميس (بالجمهورية التونسية حاليا) قد زاد من الإنتاج الزراعي النوميدي وقد استرجع العاهل النوميدي تلك المنطقة في الأيام الأخيرة من عمره حوالي 152 ق.م⁴

¹ - غيريال (كامبس)، المرجع السابق، ص.ص. 242.243.

² - نفسه.

³ - محمد صغير (غانم)، المظاهر الحضارية و التراثية لتاريخ الجزائر القديم الدولة النوميديّة و عاصمتها كرتن بين النشأة و الهوية الحضارية ج3 ، دار الهدى ، الجزائر ، 2011، ص.ص. 359.360.

⁴ - فتيحة (فرحاتي)، المرجع السابق، ص. 243.

صاحب التوسيع الأراضي المستعملة مضاعفة الإنتاج الزراعي وخاصة زراعة الحبوب ومنها القمح الصلب والشعير وبرزت أهمية هذه الأخيرة من خلال نقائش السنابل القمح على عملة الملوك ومدن النوميديوموريطانيا مثل عملة الملك "بوخوس الصغير" و"يوبا الثاني" وعلى عملة مدينة سرتا¹ وعملة "ماسينيسا" التي تظهر بها سنبله قمح أسفلها وعنقود عنب أعلاها².

يرى "كامبس" أن زراعة الشعير بمملكة الماسيل كانت أوسع من زراعة القمح قبل سيطرة الملك "ماسينيسا" على "امبوريا" والسهول الكبرى أواخر فترة حكمه وذلك نظرا لكون التربة فيها خفيفة تصلح أكثر لزراعة الشعير³.

يحتل القمح النوميدي المرتبة الثالثة بعد القمح صقلية وبيوثيا⁴ ويتميز القمح النوميدي بالمرودية التي تتراوح بين 100 إلى 150 للحنة الواحدة أي ما يقارب 20 قنطار في الهكتار إلى 30 قنطار في الهكتار⁵.

عرفت بلاد المغرب القديم عموما ونوميديا خصوصا ثروة فلاحية وخاصة زراعة الحقلية التي تتمثل في القمح فهي من أكثر المنتوجات التي تنبتها الأرض المغاربة إذ تعتبر الوقود للاقتصاد النوميدي كما كان من أحد مبررات القوة للاحتلال الروماني.

¹ - محمد الحبيب (بشاري)، المرجع السابق ، ص.54.

² - محفوظ (قداش)، الجزائر في العصور القديمة، تر: صالح عباد، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1993 ، ص. 109.

³ - غبريال (كامبس)، المرجع السابق، ص.109.

⁴ - محمد (بن عبد المؤمن) ،"أهمية القمح بلاد المغرب القديم"، مجلة الحضارة الإسلامية، العدد 29، الجزائر، جوان، 2016، ص.441.

⁵ - Pline L' Ancien ,XVII.5.

2. البقوليات والخضر:**1-2 البقوليات.**

عرف المغاربة البقول منذ فترة موغلة في القدم فلا نستبعد أن تكون بدورها قد عرفت انتعاشا عند الملوك النوميدي خاصة بعد ضم الأراضي القرطاجية التي أشاد المؤرخون بشهرتها بهذا النوع من المزروعات¹.

فقد عرفوا الجلبانة، الحمص، العدس والفل² وهذا الأخير كانت حبوبه المتفتحة والتي اكتشفت في مغارة قمة جبل القردة (بجاية) تشير انه ذات أصل محلي وان تلك البقايا تعتبر من أقدم أنواع الطعام التي كان يتناولها المغاربة حيث وجدة في أنية فخارية³.

يعرف الحمص باسم اكيكر (Ikiker) في جنوب المغرب أما الفول يعرف باسم "اباون" (Ibaun) مع تحريف بعض الجهات (اباباون، اباباو) فهذه التسمية معروفة بداية من سيوة إلى المغرب وبقية هذه التسمية إلى يومنا هذا⁴.

أما الجهة الجنوبية الطوارق لا يعرفون الفول لكن لديهم كلمة يستعملونها وهي (Abaubau) الذي يظهر بمعنى اللوز أو الجوز أي كل مالمديه نواة فحسب "بلين الكبير" أن في موريطانيا توجد حبة برية يصعب طهيها ويسميها السكان (Ibawin) وأنها مشتقة من كلمة (Abau) فهي بمعنى الفول البري⁵.

¹-محمد الهادي (حارش) ، مملكة نوميديا دراسة حضارية منذ أواخر القرن التاسع إلى منتصف القرن الأول قبل الميلاد ،دار هومة ، الجزائر، 2013 ،ص.105.

²-Pline L 'Ancien XIX.22.

³- غبريال (كامس)، المرجع السابق، ص.105.

⁴- نفسه ، ص.106.

⁵-Pline L 'Ancien,D'après , Laoust Emile ,Mots et choses Berbère ,Notes de linguistique et d'ethnographie dialectes du Maroc , Libraire maritimeet coloniale , (paris 1920),p.268.

2-2-2 الخضر.

دون الشك أن الخضر وجدت انتشارا واسعا ضمن المنظومة الفلاحية للبلاد المغرب القديم موازنا مع انتشار القمح والشعير فالإنتاج النباتي لم يقتصر على هذين النوعين فقط بل عرفوا أيضا أنواع أخرى من الخضر كالبصل والخرشوف وأيضا الخردل، القرع الكوسى، الخيار البطيخ¹.

كما نجد الثوم الذي يسمى في جميع اللهجات اللغة البربرية "ثيسكرت" أو "تيسرت" (Tiskeret) ، (Tissert) كما تسمى أيضا (Tichert) ولا ريب أن زراعته قديمة جدا و المعلوم أن القرطاجيون يستهلكونه كثيرا إضافة إلى اللفت الذي يطهى أوراقه و يضاف إليه الكسكس الذي يسمى "تمفقولت" أو "تفوروت"² (tamaqfult, tafurutt).

فقد أصبحت الخضر من اختصاص المزارعين حول المدن الكبرى التي شكلت أسواقا داخلية يلتقي عندها المزارعون والمالون الحرفيون أما الإنتاج الزراعي كان يتم كذلك بين أقاليم نوميديا خلال موانئ صلداي (يجاية أيول شرشال) و ضل هذا التبادل قائم إلى وقت متأخر³.

¹- محمد الهادي (حارش) ، مملكة نوميديا...، المرجع السابق ، ص.ص. 153.152.

²- غبريال (كامبس)، المرجع السابق ، ص. 106.

³- محمد الهادي (حارش) ، المرجع السابق، ص. 149.

المقابل العربي	الاسم البربري	المقابل الفرنسي
القمح الصلب	ثردن..... Irden	Blé dur
الشعير	ثيمزين..... Timzin	Orge
الدخن (الذرة البيضاء)	أفسو، ثنلي، ثلان..... Afsu, Inelli, Illan	Mil, Sorgho
الثوم	ثيسكرث..... Tischert	Ail
القول	ثباون..... Ibawen	Fèves
بذور الحبوب	ثمندي..... Imendi	Grains de céréales
إجاص	أفيراس..... Afiras	Poire
تفاح	أظفو..... Adefu	Pomme
تين	أمثشي، أكرموس.... Ametchi, Akermus	Figue
تين مجفف	أزار..... Azaire	Figue sèche
زيتون	أزمور..... Azemmur	Olive
النخيل	تيزداين..... Tizdaïn	Palmiers-dattiers
العنب	تيزورين..... Tizurin	Raisins, Vignes.

الصورة 3: يمثل الأسماء الأمازيغية لأهم الأنواع المنتوجات الزراعية في شمال إفريقيا القديم.

المرجع: محمد العربي (عقون)، الاقتصاد...، ص. 35.

3-الزراعة الشجرية:**3.1-الزيتون:**

تضارب آراء المؤرخين حول أصل شجرة الزيتون لما لها من أهمية كبيرة لدى الشعوب القديمة عامة وشعوب البحر المتوسط خاصة باعتباره منتوجا استهلاكيا أساسيا ومصدر لمختلف الاحتياجات اليومية (الإنارة،الصابون،الطبخ)

هناك نظريات مختلفة حول أصل شجرة الزيتون عمل علماء النباتات للتوفيق بين الدراسات العلمية والشواهد التاريخية وصلوا أن أصل هذه الشجرة هو جزيرة "كريت" وجزر "السيكالاد" و"آسيا الصغرى" ومن هذه المناطق امتدت زراعتها باتجاه سوريا وفلسطين خلال القرن(15ق.م)¹ كما أن بعض الدراسات بينت أصل شجرة الزيتون تعود إلى منطقة جنوب غرب آسيا وزرعت من طرف الساميين الذين نقلوها إلى حوض البحر المتوسط².

توجد نظرية أخرى أن موطنها الأصلي هو أوروبا وهذا حسب الدراسات المعتمدة على الشواهد الأثرية تم العثور على أوراق الزيتون التي عثر عليها في حقول ايطاليا في العصر الحديث ،كما وجدت حفريات البرونز تعود إلى هذا العهد في اسبانيا.

أما النظرية الشرقية تذكر أن شجرة الزيتون انتشرت من العراق وسوريا إلى اليونان عبر الأناضول،إلى جانب وجود فرضيات أخرى تنسبه إلى مصر السفلى وبلاد النوبة وجبال الأطلس إضافة إلى النظرية التي تقول أن امتدادها من جنوب القوقاز حتى هضبة ايران و شواطئ المتوسطي للعراق وسوريا وفلسطين³.

¹-هنريات(فاير كامبس)، الزيت والزيتون في إفريقيا الشمالية خلال الفترة الرومانية ، تر: محمد العربي عقون ، دار هومة الجزائر،ص.17.

²- نادية(عون)، المرجع السابق ص.35.

³- نفسه.

مهما يكن أصل شجرة الزيتون فإنها شجرة مباركة التي وردت في القرآن الكريم والإنجيل وقد ذكرت في القرآن عدة مرات وذلك مكانتها التي مدحها سبحانه وتعالى: ﴿الله نور السموات والأرض مثل نوره كمشكاة فيها مصباح المصباح في زجاجة كأنها كوكب دري يوقد من شجرة مباركة زيتونية...﴾¹ (صدق الله العظيم)، كما أقسم الله بقوله: ﴿والتين و الزيتون (1) و طور سينين (2) وهذا البلد الأمين...﴾²

نلاحظ مما سبق أن ليس من السهل تحديد أصل شجرة الزيتون نظرا لتضارب الآراء حولها لكن نجد شبه إجماع أن منطقة العالم القديم والبحر المتوسط هي موطنه الأصلي والتي مازالت معروفة بالإنتاج الوفير لهذه المادة إلى يومنا هذا والتسميات المختلفة التي أطلقت على شجرة الزيتون في هذه المنطقة.

إن التسمية المحلية في بلاد المغرب القديم للشجرة الزيتون و التي هي (ازمور) تدل على أن هذه الزراعة محلية قديمة وأما الزيتون البري يسمى (ازبوج)³ كما توجد تسميات أخرى وذلك على حسب نوع الشجرة فمنها نجد "أجراس" (Adjeraz) الذي يحتوي على نسبة كبيرة من الدهون المتواجدة في سدوق، إضافة إلى شجرة "اشمالال" (Chamlal) زيتته خفيف ذو نوعية جيدة أو ما أكد أن هذه الزراعة محلية ما ورد في نص حرب إفريقية "ليوليوس قيصر": «كانت توجد وراء الوادي غابات زيتون...» وهذا ما يؤكد أن المنطقة تنبت فيها أشجار الزيتون⁴ وما فعله القرطاجيون هو توسيعها وحسن استغلالها لتلبية حاجياتهم فهو يعتبر القاعدة الأساسية الغذائية لشعوب البحر المتوسط كما أن استعمالاته متنوعة فنجد في الطهي، الإنارة، العلاج⁵.

فضلا عن الصخور الصخرية الموجودة في تاسيلي اجر (Tassili des Ajjjer) أشخاص يبدو أن رؤوسهم مليئة بأغصان الزيتون⁶.

¹ - القرآن الكريم ، سورة النور ، الآية 35.

² - سورة التين ، الآية 8.

³ - Laoust Emmile , op.cit , p.447.

⁴ - يوليوس قيصر ، حرب إفريقية (47.46 ق. م) تر: محمد الهادي حارش ، دار الهومة للطباعة والنشر والتوزيع، الجزائر، 1991 ، الفقرة 50.

⁵ - محمد العربي (عقون)، الاقتصاد والمجتمع...39.

⁶ - هنريات (فابركامبس)، المرجع السابق، ص.39.

ما يدعم أيضا الأصول المحلية للشجرة الزيتون خاصة إذا عرفنا استخدام المغاربة للزيت الزيتون قبل قدم الملاحين الفينيقيين بزمان طويل إذ يبدو من الآثار أن المصريون عرفوا هذه الشجرة من اللبيين منذ فترات ما قبل الأسرات أي عند الآلاف الرابعة قبل الميلاد إذ تشير لوحات "التحنو" إلى شجيرات الزيتون التي جلبها احد الملوك "هيراكيوبوليس" كما نعتت الزيت الذي يستخدم لدهن جباه الآلهة والملوك في النصوص الأهرام ب "تحنن" أي اللبي و عملية الدهن هذه عادة ليبية قديمة ما زلت تستخدم لدهن الأطفال في المناطق الريفية و الجبلية¹ كما توجد في واحات "فزان" أشجار قليلة مغروسة تسمى "ثيماتيمت" تعني شجرة الزيتون و "حاتي" تعني الزيت².

ذكر "بلين الكبير" نقلا "فنيستلا"(Feneslella) الذي يؤكد فيه عدم معرفة شجرة الزيتون في ايطاليا واسبانيا وإفريقيا في عهد الملك "طاركونيوس" فهو بجانب للحقيقة لان شجرة الزيتون في القرن السادس قبل الميلاد كانت قد انتشرت بشكل واسع وما يؤكد ذلك بلين نفسه قد ذكر شجرة الزيتون في قابس "تكباي"(Tacape) بخليج السرت وكذا لبدة التي اشتهرت بإنتاج الزيتون³.

مهما يكن أصل شجرة الزيتون إلا أن منطقة بلاد المغرب عرفت هذه الشجرة منذ القديم وهذا بالدلائل لأثرية والتسميات المحلية المختلفة.



الصورة4: الزيتون البري المعروف ازبوج

المرجع: عبد الفتاح (خنيش)، المرجع السابق، ص.23.

¹ -نادية (عقون)، المرجع السابق ، ص.37.

² - غبريال (كامبس)، المرجع السابق، ص.107.

³ -Pline l' Ancien, Histoire Naturelle, traduction de' Littré, la bibliothèque libre, livre, V.I.15.

3.2- الكروم:

إن أصل شجرة الكروم محل جدل بين المؤرخين، حيث يعتقد البعض أن أصولها من القوقاز ثم انتقلت إلى بلاد فارس وشمال شرق أفغانستان وبلاد بين النهرين إلى مصر ثم المناطق البحر المتوسط الشرقية (الإغريق وكريت) خلال العصر البرونزي ثم وصلت إلى أوروبا في العصر الحديدي وفيما بعد انتشرت بشكل واسع وأصبحت زراعة مميزة في هذه المنطقة¹.

وجدت آثار أخرى تدل على أن بذور العنب وجدت في مساكن البحيرات بالقرب من بارم في إيطاليا إضافة إلى وجود أوراق الكرم في جنوب فرنسا تنسب إلى ما قبل التاريخ².

وما يدل أن منطقة المغرب القديم عرفت شجرة الكرم وأنها ذات أصول محلية هي الدلائل والتسميات المحلية فالكرمة (شجرة العنب) يطلق عليها اسم، "ثيزورين" ويطلق على العنب اسم "اديف"³.

بالإضافة إلى ما ذكره "سترايون" من القرن الأول قبل الميلاد الذي يتحدث عن شجرة الكرمة يصعب على الرجلين احتضان ساقها السميك، تنتج عنبا يبلغ طول عنقوده ذراعاً⁴.

أيضا هناك دلائل أثرية (في الجزائر الحالية) تظهر وجود هذه الشجرة إلى أواخر العصر الحجري الحديث⁵.

لهذا يمكن القول أن ارض بلاد المغرب شهدت شجرة الكرمة منذ العصر الحجري وذلك ببرهان المؤرخين القدامى بإضافة إلى الأدلة الأثرية المعثورة، وبهذا عرفت تطور واستغلال من طرف القرطاجين الذين قدموا لها قيمة وجعلوها ثروة زراعية.

¹ - نادية (عون)، المرجع السابق ، ص.72.

² - نفسه.

³ - السعيد (قعر المثرذ)، المرجع السابق، ص.152.

⁴ - سترايون، جغرافية وصف ليبيا ومصر ، تر: محمد المبروك الدويب، منشورات جامعة قاز يونس، بنغازي، (د.ت)، ص.فقرة 4.

⁵ - محمد الهادي (حارش)، أصول الزراعة...، المرجع السابق ، ص.10

3.3 التين:

عرفت بلاد المغرب شجرة التين قبل مجيء الفينيقيين وهذا بدليل المعطيات اللغوية ومن بينها (Tibaxisin)، (Tazart)، (Ihbubn) فهذه التسميات دليل على الثراء اللغوي¹.

كما عرف المنتج روجا كبيرا بالمنطقة ككل، خصوصا بعد توسعات المالك "ماسينيسا" على حساب قرطاجة، مما دفع "بكاتون" * بالنزول فيها، ولعل قيامه بالعرض حبات التين وانبهار مجلس الشيوخ بها² قائلا: «أنا لأرض التي تنتج هذا التين تقع على مسيرة ثلاثة أيام منكم.» وهذا دليل على ثراء المنطقة بهذه الشجرة³. وغالبا ما تزرع هذه الأشجار بالقرب من التجمعات السكانية وفي المناطق السهلية الداخلية مثل تبسة (Theveste)، دوجة (Douga)، خميسة، كالماء... الخ⁴.

كان منتج التين من الوفرة بحيث تعدى الاستهلاك الفصلي، والتجفيف، فقد تأكد أثريا على وجود منشآت قرب سوسة حيث مدينة حضرموت قد تكون مخصصة للتجفيف التين⁵.

نستنتج أن بلاد المغرب القديم عرف أشجار متنوعة سواء كانت محلية كالزيتون والكروم والأشجار التي ادخلها القرطاجيين الذين قاموا بتوسيعها وحسن استغلالها لذا لعبت دورا هاما في اقتصاد المنطقة.

* كاتو: سياسي روماني مشهور من أصل سايبيني، وقد تقلد منصب القنصل عام 195 ق.م، فأصبح رجلا جديدا novushomo أي أول فرد في أسرته يحصل على القنصلية ويصبح عضوا للمجلس الشيوخ الروماني للمزيد انظر: ماركوس توليوس شيشرون، "كاتو الأكبر عن الشيخوخة"، تر: علي عبد التواب علي، جمال الدين السيد أبو الوفاء، مافي محمد احمد، أوراق كلاسكية، العدد 19، (د.مج) (د.ب)، 2022، ص. 432.

¹ - فتيحة (فرحاتي)، المرجع السابق، ص. 232.

² - فاطمة (كابلي)، الزراعة في مملكة نوميديا من منظور المؤرخون القدامى ودلائل المصادر المادية مداخلة مقدمة ضمن الملتقى الوطني حول الحياة الاقتصادية في الجزائر عبر العصور التاريخية، يوم 2022/12/12، جامعة تيبازة، الجزائر، ص. 46.

³ - السعيد (قعر المثردي)، المرجع السابق، ص. 152. 151.

⁴ - محمد الصغير (غانم)، الملامح الباكورة...، المرجع السابق، ص. 172.

⁵ - السعيد (قعر المثردي)، المرجع السابق، ص. 15.

III. وسائل الإنتاج الزراعي:

1. المحراث والمنجل:

بعد استقرار الإنسان قام بتكريس وقت من أجل خدمة الأرض فرأى انه بحاجة إلى آلات والوسائل التي تساعده للقيام بنشاطات الفلاحية سواء تتعلق بالحرث لذلك قام بابتكار معدات وأدوات تساعده للقيام بنشاطات الفلاحية سواء تتعلق بالحرث أو التقليب الأرض، الحصاد، الدرس، الدرس كذلك مخازن تخزين إنتاجه.

عرف المغاربة منذ القديم تقنيات وأساليب تخص المجال الفلاحي والتي تعود إلى ما قبل الوجود الفنيقي بزمان طويل¹ وقد تم العثور على أدوات التي تعود إلى الحضارة القفصية² ومن بين هذه الأدوات التي استعملها المغاربة نجد المجرفة (La Houe) حيث عرفوها قبل المحراث كما استعملوا المعول (Le Pioche)³ كان المعول مصنوع من الخشب فهو إلى غاية اليوم يستعمل⁴.

إذ يعتبر المحراث من الأدوات التي أثارت العديد من التساؤلات والعديد من الدراسات حول أصوله. حيث أجمعت مختلف الدراسات أن هناك نوعين من المحارث المحلي والأجنبي⁵ المقصود بالأجانب أي الفنيقيين⁶، وقد تطور المحراث المحلي من المجرفة التي استخدمت طويلا (سبق وان ذكرناها) في الزراعة حيث ادخل عليها التعديل ما يسمح لها بجرها بواسطة حيوانين، وليس من المستبعد أن يكون السكان المحليين قد جروا بأنفسهم المحراث بواسطة حبال موصولة بأكتافهم قبل أن يستعينوا بالحيوانات في جره⁷.

¹ - محمد الهادي (حارش)، مملكة نوميديا...، ص. 140.

² - غبريال (كامبس)، مرجع السابق، ص. 81.

³ - محمد الهادي (حارش)، التطور السياسي...، ص. 126.

⁴ - فتيحة (فرحاتي)، المرجع السابق، ص. 238.

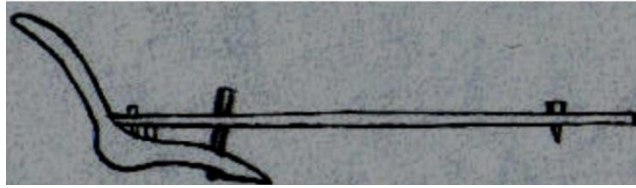
⁵ - محمد الهادي (حارش)، مملكة نوميديا...، ص. 140.

⁶ - محمد الهادي (حارش)، التطور السياسي...، ص. 109.

⁷ - نسيم (بن مبارك)، الصناعة في نوميديا من 203 إلى 46 ق.م، رسالة مقدمة لنيل شهادة ماجستير في تاريخ قديم،

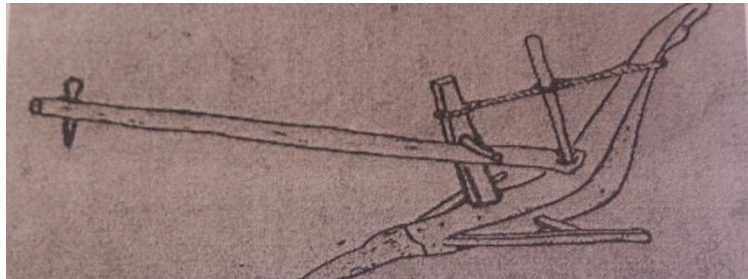
تحت إشراف: بن لحرش عبد العزيز، جامعة قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، 2010/2009، ص. 9.

وجد محاريث على صور فوق الأنصاب والنقود البونقية فهي مختلفة من حيث أشكالها العام بالنسبة للمحاريث التي وجدت عند الأهالي وهذا دليل على وجود نوعين من المحاريث النوع الأول محلي والثاني مشرقي¹ فيرى كامبس أن الأول مسنن (شكل زاوية) يتكون من ثلاث مجمعة الذراع الزاحف و يحمل السكة السهم و مقبض المحراث و هو المحراث الذي وجد في الإقليم البوني أما الثالث فهو يبدو انه أكثر بدائية يتكون من قطعتين حيث أن المقبض ما هو إلا امتداد للزاحف المائل إلى الأرض والسهم المنحني،² كما أن المحراث المحلي قد تطور عن المجرفة والتي استخدمت منذ زمن طويل وادخل عليها تعديل يسمح جرها بواسطة حيوانين³.



الصورة 5: محراث من منطقة الاوراس

المرجع: غبريال (كامبس)، المرجع السابق، ص. 161.



الصورة 6: المحراث في المنطقة الاوراسية.

المرجع: غبريال (كامبس)، المرجع السابق، ص. 162.

¹ - فتيحة (فرحاتي)، المرجع السابق، ص. 238.

² - غبريال (كامبس)، المرجع السابق، ص. 161. 160.

³ - فاطمة (كابلي)، المرجع السابق، ص. 46.

من بين الأعمال الفلاحية التي يقوم بها الفلاح تذكر الحصاد والذي يستخدم فيه ما يعرف بالمنجل وهو قديم الاستعمال في بلاد المغرب القديم بشكل عام بما فيه مملكة نوميديا¹،



الصورة7:منجل عظمي

المرجع:نسيم (بن مبارك)، المرجع السابق، ص8.

¹- محمد الهادي (حارش)، التاريخ المغاربي ...،المرجع السابق، ص.103.

2.المطاحن.

تعتبر أداة الطحن من الوسائل المكتملة للإنتاج حيث يعتبر الطحين كمنتج نهائي قبل الاستهلاك من الراجح أن المهراس المتكون من جرن ومدق وكذلك الرحى التي تعود إلى العصور الحجرية الحديثة.¹

ففي البداية استخدم المغاربة مهراسا من جرف (Mortier) دائري ومدق (Phan) مكون من حجر أو خشب وكذلك حجرا عريضا ببيضاوي الشكل وكذلك طحونة صغيرة يدوية قطرها ما بين 0.20 إلى 0.40م تحتوي على اسطوانتين مركبة فوق أخرى ويتسبب ذلك احتكاك في طحن الحبوب التي تسمى (Thassirth)².

ومن الطرق التي مازالت قائمة لليوم في عملية الدرس هي عن طريق استخدام الحيوانات (الثيران، الخيول) المسمى (Thayuga)³.

¹-السعيد (قعر المثرد)، المرجع السابق ، ص.144.

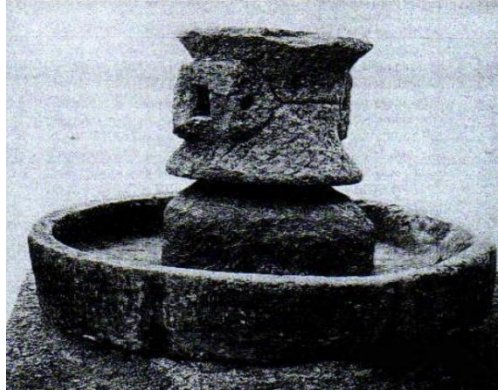
²-محمد الهادي (حارش) ، مملكة نوميديا...، ص.145.

³-نفسه ، ص.146.



الصورة 8: رحي حجرية لطحن الحبوب

المرجع: عبد المفتاح (خنيش)، المرجع السابق. ص 53.



الصورة 9: مطحنة من الفترة الرومانية. (سكيكدة)

المرجع: عبد الفتاح (خنيش)، نفسه.

عرف منطقة بلاد المغرب القديم الزراعة منذ فترات العصور الحجرية، وذلك من خلال الآثار المادية والرسومات الصخرية التي عثر عليها. وعند وصول الفينيقيين قاموا بتطوير التقنيات وادخلوا محاصيل جديدة التي لم تشهدها المنطقة كما طوروا الزراعة المحلية.

شهدت بلاد المغرب القديم خلال فترة حكم الملك النوميدي "ماسينيسا" تطورا وازدهارا خاصة الجانب الزراعي لم يسبق للمنطقة إن عرفته وهذا راجع إلى حب، أرض أجداده وأبيه حيث جعل من كل قطعة ارض منبت، كما قام أيضا بإحياء الأرض لزيادة المردود خاصة الحبوب بصفة عامة والقمح بصفة خاصة، إذ يعتبر القمح النوميدي من أهم محاصيل الحبوب في العالم القديم، إضافة إلى جعل القبائل النوميديّة مزارعين ومستقرين في فترته عرفت المنطقة اقتصاد مزدهرا ومنتظورا عكس ما نجده اليوم رغم كل الإمكانيات والمعدات المتوفرة.

يعتبر القمح من أكثر المنتجات الزراعية التي تنبتها ارض النوميديّة حيث يحتل المرتبة الثانية في العالم القديم والى جانبه نجد الشعير. والدليل على أنها محلية التسميات المختلفة التي تطلق عليها.

كما عرفت أيضا بلاد المغرب القديم مجموعة من البقوليات والخضروات دون أن ننسى الأشجار المتنوعة التي تنبتها الأرض المغربية من التين، زيتون وكروم، وهذا الاخرين لعبا دورا مهما في اقتصاد المنطقة.

ولإتمام عملية الزرع ابتكر الإنسان المغاربي مجموعة من الأدوات والمعدات التي تساعده لإصلاح الأراضي كالمحراث والمنجل كما صنع مطاحن لطحن ودرس إنتاجه والاحتفاظ به.

الفصل الثاني

صناعة الزيت في بلاد المغرب القديم

- .I شجرة الزيتون وتطويرها في الفترة الرومانية.
- .II مراحل صناعة الزيت.
- .III معاصر الزيتون

1. شجرة الزيتون و تطورها في الفترة الرومانية:**1. شروط زراعة شجرة الزيتون.**

تعتبر شجرة الزيتون من الأشجار التي عرفت تواجدا كبيرا في العديد من الحضارات العالم القديم عموما والمغرب القديم خصوصا نظرا لاستعمالاته العديدة في الحياة اليومية ، فقد فرض نفسه من قائمة القواعد الغذائية التي كان يعتمد عليها سكان المنطقة رفقة الحبوب و الكروم، و عرفت توسعا و ازدهارا خلال الفترة الرومانية.

أدرك الرومان أن الزيتون هي الشجرة الأصلح لزراعتها في المنطقة وهي متكيفة على الظروف المناخية السائدة للمنطقة¹، فهي لا تنمو في المناطق الحارة جدا أو الباردة جدا فالمناخ الملائم لزراعته هو الذي لا تتخفف فيه درجات الحرارة إلا مادون 7-8 درجات²، إضافة أنها تشتت نوع التربة التي تحافظ على الرطوبة لفترات طويلة، والمعروف أن الزيتون ينمو في التربة الطينية وكذلك الكلسية ولا ينمو في التربة الرملية، فالتربة الطينية تمسك بالجذور و تحتفظ بكميات من الرطوبة لفترات طويلة، بينما التربة الرملية تفقد رطوبتها بسرعة³، وتتلائم مع التربة دون الحاجة إلى الأسمدة فهي لا تغرس في ارضي المستنقعات والتربة الملحية⁴.

ومن شروط زراعة الزيتون أولا تهيئة الأرض المراد زراعتها لتصبح قابلة لنمو و ذلك بفلاحتها وقلع ما فيه من لأشجار والحشائش البرية وتنقيتها من الصخور الكبيرة ثم تمشيظها عدة مرات قبل إعادة الغرس وحفر الحفر اللازمة لنسوب⁵، كما يجب ترك مسافة 60 قدم عند وجود التربة الثقيلة أما عند توفر

¹ - هنريات فابر كامبس، المرجع السابق، ص.21.

² - عادل (أبو النصر)، زراعة الأشجار المثمرة، زراعة الزيتون، مكنية صارو بيروت، 1950، ص.23.

³ - نادية(عون)، الزراعة الشجرية في بلاد المغرب أثناء الاحتلال الروماني(146ق.م-430م) الزيتون و الكروم، شهادة

الماجستير، تاريخ قديم، إشراف د محمد الهادي حارش، جامعة الجزائر2، الجزائر، 2012/2011، ص.40.

⁴ - هنريات(فابر كامبس)، المرجع السابق، ص.22.

⁵ - عادل (أبو النصر)، المرجع السابق، ص.53.

التربة الخفيفة تترك حوالي 40 قدم (مترين) بين كل شجرة و أخرى، ويحتاج الزيتون العناية بسقيه في فترة الجفاف، كما يوجب حرث الأرض مرتين في السنة خاصة في فصل الصيف.¹

يتم إنتاج الزيتون عن طريق القطع بغرس الغصن أو الجزء المنفصل من الجذع، كما توجد تقنية تطعيم الأغصان عن الجذور الزيتون البري، وهذه العملية توسعت في بلاد المغرب القديم من طرف الرومانيين حيث قاموا بتطعيم الزيتون المغروس على شجرة الزيتون البري من أجل الاستمرارية²، بالرغم من ذلك نجد أن سكان المنطقة عرف تقنية التطعيم وهذا ما أكده «بليينوس»: «تطعيم الزيتون البري لم يكن يمارس إلا في إفريقيا» وأنهم يقومون بتطعيم البرعم، ويذكر أيضا: «يكمن ذلك في قطع كل أغصان الشجرة لمنعها في لإخلاف وذلك بنزع قسم من اللحاء على شكل برعم بالسكين دون الإضرار بالغشاء الواقي للجسم الشجرة ثم يؤتى ببرعم من شجرة أخرى مع لحائه ويوضع في مكان الأول ومن الضروري حمايته لتطعيم للطلاء وشده برباط» وان هذه التقنية ما زالت تستعمل في منطقة القبائل اليوم.³

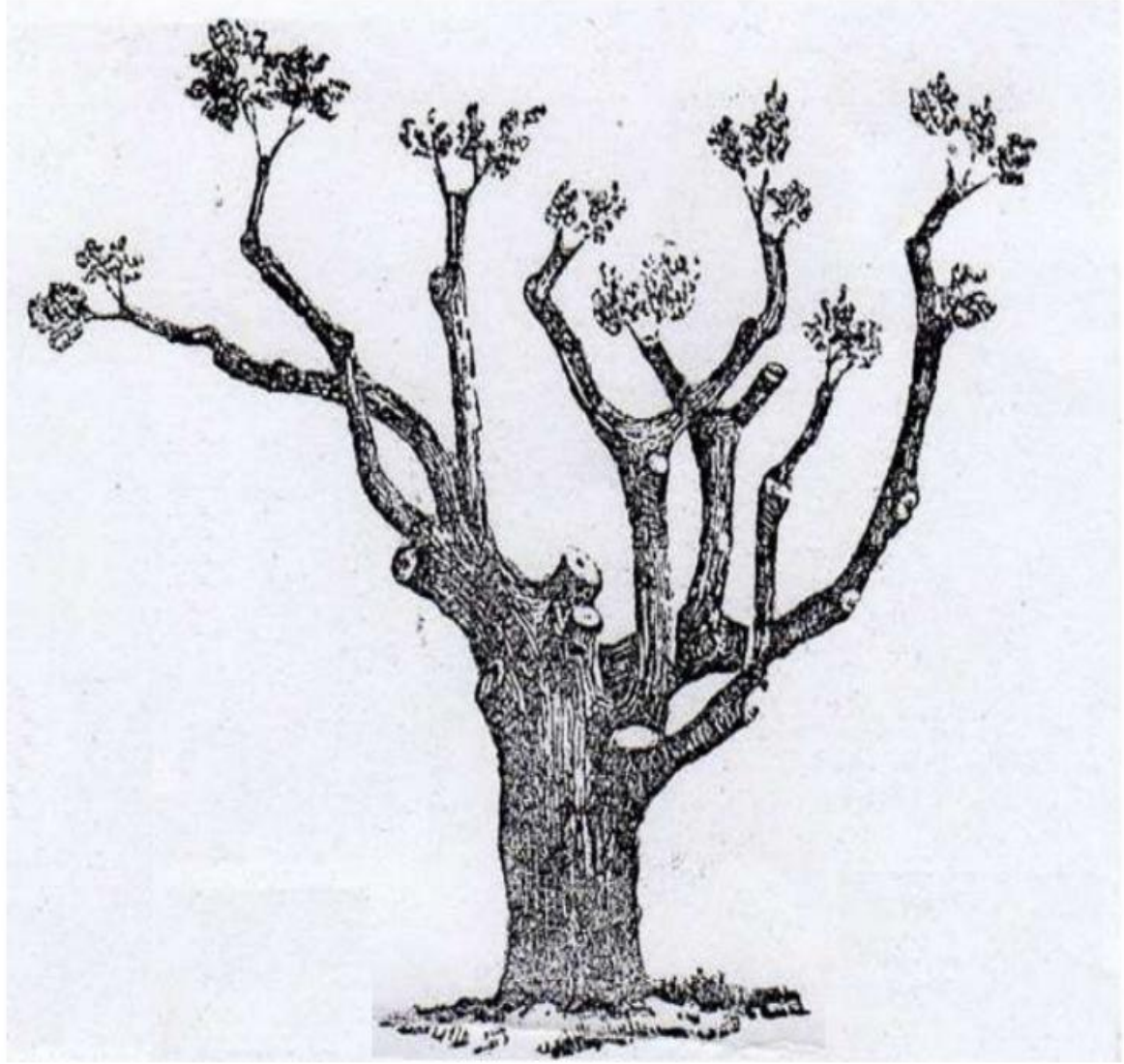
تبدأ عملية نضج الزيتون في شهر ديسمبر يصبح لون حبة الزيتون اخضر في هذه الفترة يستعمل لصناعة العطور، بعد وصوله وتحوله للون الأسود يعتبر تمام النضج، فهنا تبدأ عملية القطف فيتفاد الرومان من تركه على فوق الأرض كثيرا لان هذا يؤدي إلى إفساده والنقص من مفعوله وان لا يعطي غلة كثيرة.⁴

¹-نادية (عون)، المرجع السابق، ص.41.

²- محمد (فوزي معلم)، "الزيتون أنواعه ومراحل زراعته تصنيعه في العالم القديم"، مجلة الدراسات الأثرية، المجلد 19، العدد 11، الجزائر 2021/12/19، ص.47.

³- بليين الكبير، التاريخ الطبيعي، نقلا عن: هنريات فابر كامبس، المرجع السابق، ص.ص.23.24.

⁴- نادية (عون)، المرجع السابق، ص.43.



الصورة 10: الزيتون المغروس.

المرجع:نادية(عون)، المرجع السابق، ص.33

2. تطور زراعة الزيتون:

اهتم الرومان بزراعة أشجار الزيتون منذ القرن الثاني بسبب تراجع إنتاج الزيتون و قلة المساحات المخصصة لها مما أدى إلى انخفاض إنتاج الزيت حيث أصبحت عاجزة لتلبية حاجياتها من الزيت.¹

اجتمعت مجموعة من الأسباب أدت إلى تراجع الزراعة في روما خاصة زراعة الزيتون، من بين هذه الأسباب اعتماد كبار الملاك على العبيد الذين تنقصهم الخبرة لخدمة الأرض و كذلك الحروب الأهلية و نتائجها في روما مما أدت الزوال الطبقة الفلاحية ونزوح الفلاحين إلى المدن وتحول حقول الزيتون إلى مراعى شاسعة² ، إلى جانب حدوث أزمة مستعصية في روما ما أدى إلى تناقص عنصر المزارعين من السكان وتزايد عداد من العبيد والمستأجرين واتجاه كبار الملاك و بقوا مستأجرين لها³.

إضافة إلى إتباع الفلاحون الرومان طريقة أهلكت التربة التي تتمثل في تقارب فترات المناوبة الزراعية وكذلك سيطرة الطبقة الارستقراطية على معظم أراضي الشعب الروماني حيث قامت بتوزيع أملاكها على حساب الفلاحين الفقراء والاستفادة من عملية الاحتلال العسكري وهذا يعتبر من أهم أسباب تراجع الزراعة في روما ففي بداية منتصف القرن الثاني، اهتمام أباطرة الرومان في تشجيع زراعة الزيتون لقلته في الأسواق الرومانية وبالتالي وجدوا أن إفريقيا البديل عن الأرض الايطالية⁴، لذلك قاموا بتقديم رخص خاصة لزراعة الزيتون في الحقول لكونه الغذاء الأساسي وإدراكهم للمنطقة انه يساعد على إقامة نوع من هذه الزراعة ، وأنها تتوفر على مناصب الشغل وهذا ما سمح لها باستقرار القبائل

¹ - حميدة (عوادات القماطي)، "زراعة الزيتون في شمال إفريقيا خلال العصر الروماني"، مجلة العلوم الانسانية و العلوم الاجتماعية، العدد 02، (د.ب)، ديسمبر 2016 ،ص.161.

² - هنريات (فاير كامبس)، المرجع السابق، ص.30.

³ - رستونفنزف(م)، تاريخ الإمبراطورية الرومانية الاجتماعي والاقتصادي، تر:ركي علي، محمد سليم سالم، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة 1957، ص.46.

⁴ - أسيا (مسعودي)، التبادل التجاري بين ايطاليا والمغرب القديم خلال العهد الإمبراطوري الأول القرن 1 والقرن 2، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير، تخصص تاريخ قديم، اشراف:محمد البشير شنييتي، جامعة الجزائر، معهد التاريخ، الجزائر، 1987-1988، ص.18.

ويساعد الرومان على التحكم في السكان وخاصة أن سكان كانوا كثير الترحال¹ ، إلى جانب توزيع المجاني للزيتون بروما الذي يعتبر من أهم العوامل التي ساهمت في توسيع هذه الزراعة².

إضافة إلى العوامل الطبيعية الملائمة لزراعة أشجار الزيتون بالأراضي المغاربية، فضلا عن الطبيعة الجيولوجية والتاريخية للأقاليم كانت تنمو بشكل واسع في السهول العليا (تبسة ، سوق أهراس، قفصة) سفوح الجبال وكذلك جبال الاوراس والهضاب نظرا لتوفر المياه و اعتدال المناخ³.

بلغت الزيتنة أوج اتساعها في القرن الثالث حيث توسعت نحو الجنوب وشملت الأودية والسهول ما بين ماسكولة وتيفست إلى مشارف الصحراء بحيث ظلت هذه الشجرة تحتل الدرجة الأولى في الأشجار المثمرة⁴.

إن التطور الحقيقي للزراعة الشجرية وخاصة الزراعة الزيتون راجع إلى سياسة الأباطرة التي اتخذت من توسيع زراعة الزيتون وسيلة لرومنة الأرض و الإنسان فقد زاد طلب إقبال الأهالي للعمل في معاصر الزيت في حقول الزيتون وهذا ما تؤكد بقايا لمعاصر الزيتون المتواجد في المنطقة المغرب كمنطقة مادوررش و تبسة⁵.

¹ عبد الحميد (عمران)، "توميديا أثناء الاحتلال الروماني"، مجلة العصور الجديدة، العدد 10، الجزائر، جويلية 2013، ص.18.

² عبد الفتاح (خنيش)، المرجع السابق، ص.134.

³ صفية حسناوي، دور قانون مانكيانا وهدريانا في الزراعة المغاربية القرنين الأول والثاني الميلاد، رسالة مقدمة لنيل شهادة ماجستير في تاريخ قديم، تحت إشراف: محمد الحبيب بشاري، جامعة الجزائر 2، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، 2015/2014، ص.ص.43-44.

⁴ محمد العربي (عقون)، المرجع السابق، ص.101.

⁵ هاجر (شيخي)، صبيحة (اوكيل)، "الزيتون و الزيت في نوميديا وموريطانيا القيصرية خلال الاحتلال الروماني"، مجلة روافد للدراسات والأبحاث العلمية في العلوم الاجتماعية والإنسانية، المجلد 06، (د.ع)، الجزائر، 2022/12/3، ص.981.

3. أهمية زيت الزيتون:

يعتبر الزيت الزيتون عنصرا أساسيا منذ العصور القديمة في تركيبة الغذاء الإنساني واستعمل كوقود للمصابيح التي كانت هي المصدر الوحيد للإضاءة في العالم القديم¹، بإضافة إلى استخدامه للعلاج نظرا لما له من فوائد كالسعال وألم المفاصل كما يوضع على الجرح².

كما يستخدم للدهن الأطفال لحديثي الولادة، ففي منطقة القبائل الكبرى يفرك الطفل بالزيت الزيتون كما يقومون بالتدليك جفون المولود بمزيج من الزيت والملح وفي يوم السابع يستحم بالماء ثم يدهن بالزيت والزعفران على الرأس والصدر، يعتبر المادة الأساسية للعديد من المستحضرات التجميل من خلال زيت ازبوج يتم تصنيع الصابون مع إضافة معطرات طبيعية كزيوت الورد ثم توضع على البشرة³.

إلى جانب ذلك يتواجد فالحمامات العمومية والقاعات الرياضية (Gymnases) تستهلك بكميات كبيرة لوقايتها من البرد وهذا خاصة عند الرومان حيث ظلت إفريقيا لوحدها لمدة طويلة تقدم خمس ملايين رطلا وهذا راجع للوفرة الإنتاج⁴.

أضاف "بليينوس" أن الزيت له خاصية في تدفئة الجسم وحمايته من تأثير البرودة⁵، فحسب بليينوس أن زيت (Amuca) يستعمل لتغليف براميل الزيت كذلك في مناطق درس الحبوب وذلك لإبعاد النمل وتمنع تشققات الجدران والأراضي المخازن، كما يرشونه في خزانة الملابس للحفاظ على الأقمشة من الحشرات الضارة، إلى جانب ذلك يعتبر المسكن للألم و التقرحات الفموية بخلط زيت الزيتون مع الملح، فهذا النوع من الزيت لديه استعمالات عديدة في العالم القديم⁶. نظرا لوفرة إنتاج الزيت وتعدد استعمالاته

¹ - مفتاح (عثمان عبد ربه)، المرجع السابق، ص.439.

² - محمد الهادي (حارش)، التطور السياسي...، المرجع السابق، ص.147.

³ - حميدة (عبودات)، المرجع السابق، ص.162.

⁴ - كريمة (نورالدين)، مصالح الدارة الانونة في روما والمقاطعات الرومانية مقاطعة إفريقيا بالخصوص خلال العصر

الإمبراطوري(27ق.م-395م)، اطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في تاريخ وحضارات القديمة، تحت اشراف:محمد

الهادي حارش، جامعة الجزائر 2، كلية العلوم الانسانية والاجتماعية، الجزائر 2017/2018، ص.129.

⁵ Pline L'Anciene , XV.5.

⁶ Ibid.8.

ورغم المنافسين للزيت الإفريقي إلا أنه يظل هو الخصوصية والقاسم المشترك للبحر الأبيض المتوسط فهو يمثل امتداد ثقافتها ومناخها.

II. مراحل صناعة الزيت:

1. مرحلة الجني و القطف:

تتم عملية جني وقطف الزيتون بطرق مختلفة منها :

1. القطف بالعصا: تعتبر من الطرق القديمة والسهلة وأكثرها ضرار على الشجرة تؤدي إلى كسر الأغصان وتتبع هذه الطريقة من لارتفاع الأشجار، ولعدم إتلاف الأشجار أثناء ضرب الأغصان يستحسن تتبعها من الداخل نحو الخارج، ثم يترك الزيتون حتى يسقط وهي من الحلول السهلة التي أوصى بها علماء الزراعة القدامى.¹ فان القطف يتم من طرف النساء و الأطفال وكذلك العبيد.²
2. القطف باليد: أفضل طرق لجمع الثمار وخالية الأضرار لشجرة وهذا ما وضحته هنريات"كامبسفاير"في دراستها و نقلا عن "قارون":«أن يقطف الزيتون عوض إسقاط الثمار لان ضربها يضعفها وينقص من الزيت التي تحتويها وعليه القطف باليد» فهي أفضل طريقة للقطف الزيتون.³

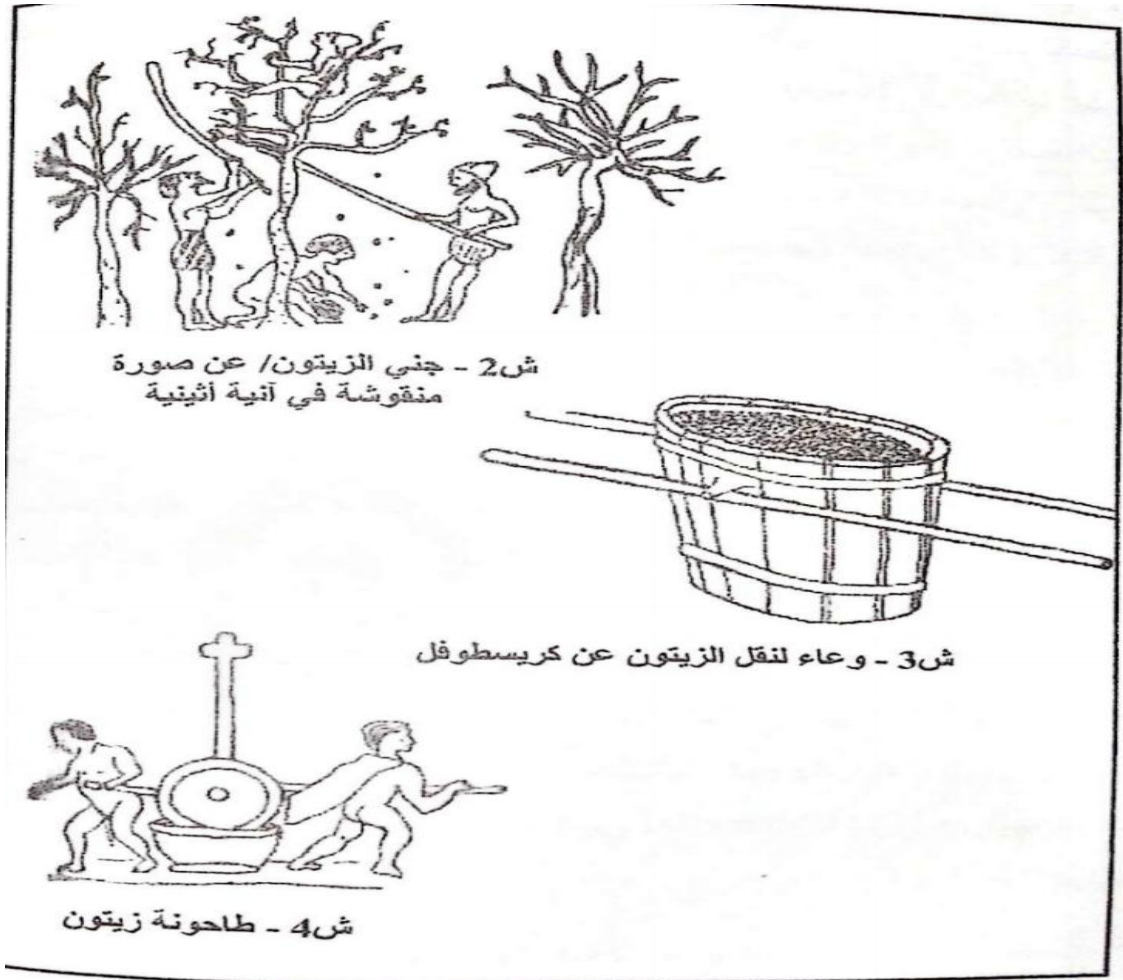
التمشيط: تتم طريقة التمشيط باستعمال أدوات يدوية صغيرة لتمشيط الثمار الزيتون وفصلها عن الأغصان.⁴ بقيت هذه الطرق تمارس إلى يومنا هذا.

¹-Jean.Pierre, L'olivier et L'huile d'olives dans l'antiquité, lours 01,7 Mars2022, p.06.

²- محمد (فوزي معلم)، المرجع السابق، ص.52.

³-Jean.Pierre, op.cit , p.06.

⁴- هنريات(فير كامبس)، المرجع السابق، ص.61.



الصورة 11: تمثل جني الزيتون

المرجع: هينريات فابر كامبس، المرجع السابق، ص62.

3. مرحلة الطحن:

شهدت بلاد المغرب تطورا كبيرا في تقنيات صنع الزيت بوصول الرومان، بعدما كانوا يعتمدون على الطرق البدائية لعصر الزيت التي تتمثل في سحق الثمار وتركها في الماء.¹ وبعد جني الزيتون يقومون بنزع الأوراق و الشوائب الناتجة عن عملية القطف ثم يغسل وينقل إلى المعاصر² ، يشير بلين في ذلك "انه ينبغي جمع الزيتون من الأرض في اقرب وقت ممكن بعدها يترك في الألواح الخشبية، لان ذلك يفسد الزيت ويقطص من إنتاجها، ثم يقوم بغسله إذ كانت به أوساخ و تركه ثلاث أيام ليجف قبل وضعه في المعصرة، أما إذا كان البرد قارصا فلا يوضع في المعصرة إلا في اليوم الرابع وان يضاف إليه ملح.³

فالزيت في الفترة الرومانية يستخلص بعد عمليات التنقية المتمثلة في تكسير و إخراج نواة الزيتون بواسطة طاحونة ثم يستخلص الزيت بواسطة العصر⁴ ، و ثم يسحق الزيتون عن طريق حوض خشبي أو حجري يتكون من حجرين متشابهين احدهما ثابت و الآخر متحرك فالسفلي مجوف يوجد فيه قرص من حجر يتم تحريكه بمساعدة مقبض عرضي طويل يتقاطع بشكل عمودي و به مدق (MolaOléaria).⁵ وبعد عصر الزيت يصب في حوض دائري أو صهريج ويفرغ بعد ذلك في أحواض من الطين المحروق ثم يوضع الزيت في أحواض مخصصة على حسب نوع وجودة الزيت دون الخلط بينهما.⁶

هناك عدة مدقات لدق الزيتون و نزع النواة : الأولى عرف بسم (MolaOléaria) سبق وان اشرنا إليه وهو أفضل بحيث يمكن حفظه أو رفعه حسب كمية الزيتون دون كسر النواة التي تقسد طعم الزيت وأما الثاني يسمى (Tropenum) و أما الثالث يسمى (Tudicula) وهو يعمل بعمل جيد لولا تعطله

¹- عبد الفتاح (خنيش)، المرجع السابق، ص.138.

²- درية (حجاري)، "معاصر الزيتون الاوراسية بين الأصالة والمعاصرة"، مجلة العلوم الإنسانية و الاجتماعية، المجلد 06، العدد 1، الجزائر، جوان 2020، ص.295.

³-Pline l'ancien, Histoire Naturelle, XV.6, trad. E.Littre,(Paris, 1848-1855).

⁴- محمد (فوزي معلم)، المرجع السابق، ص.53.

⁵-Camps Faber (H), L'olivier et son importance economique dans l'afrique du Nord Antique, Texte integrale, bibliographie Auterillustation , p.p.78.(Alger, 1953).

⁶- هاجر (شخي)، صبيحة (اوكيل)، المرجع السابق، ص.984.

المستمر وانسداده حين توضع فيه كمية كبيرة من الزيتون¹ ، و عندما يمتلئ الحوض الدائري بالزيتون يقوم عاملان بتدوير حجري الرحى حول المحور (Columella) بمساعدة المديولي في حين يقوم العمال الآخرون بخلط العجينة السوداء بمجرفة حديدية (RutrumFerratum) لاستخراج الاموركا (Amorka) وهي عصير الزيتون.²

عثر في مادورث (ولاية سوق أهراس حاليا) على طاحونة زيتون متطورة تسمح بجريان لاموركا وهذه الطاحونة تم نحتها من حجر واحد رحى محدد (Meule canndée) يدور حول محور خشبي يسمى الكولوميلا داخل حلق محفور في الحجر حيث لا تخرج (الاموركا) وتسيل خارجا عبر ثلاث لوحات (Dallots) وهذه اللوحات مكونة من صفيحة برونزية فيها ثقب دقيقة لصرف (الاموركا) نحو الخارج والاحتفاظ بالبالب الزيتون وإسالة جزء من (الاموركا) ثم يبقى استخراج الزيت من تلك العجينة المائلة إلى السواد وهذه الطاحونة أسرع من المعصرة ويمكن للطاحونة الواحدة تغذية معصرتين.³

لقد كشفت التنقيبات الأثرية التي قام بها الباحثون على وجود 32 مدق من نوع Tuduculoe بالمواقع التالية.⁴

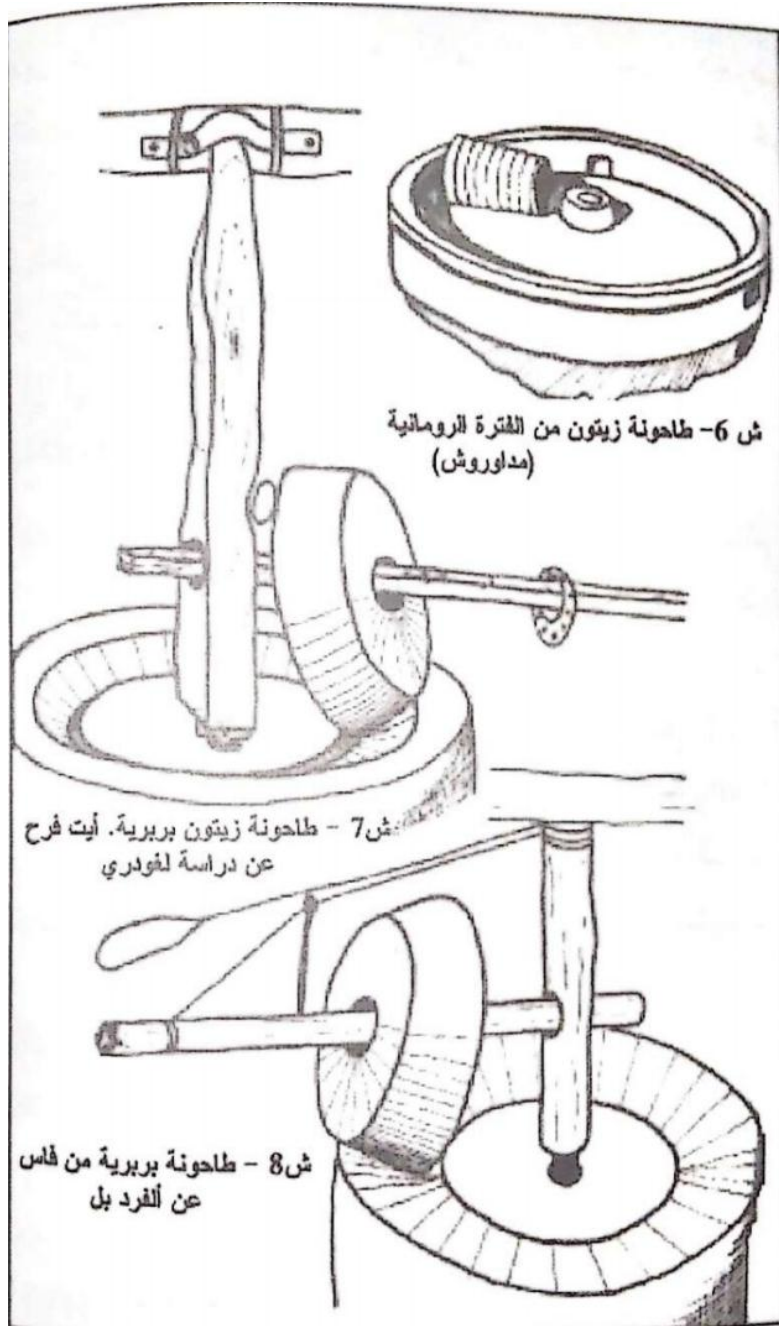
عدد المدقات	الموقع
12	مليانة
11	مزرعة الناظور
3	عمورة
3	نواحي واد الشلف
2	موزايا
1	الشلف

¹ - خديجة (منصوري)، التطورات الاقتصادية لموريطانيا القيصرية أثناء الاحتلال الروماني، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في تاريخ ، تحت إشراف: محمد البشير شنيطي، جامعة وهران، الجزائر، 1996/1995، ص.63.

² هنريات (فابر كاميس)، المرجع السابق، ص.63.

³ نفسه، ص.63.

³ خديجة (منصوري)، المرجع السابق، ص.159.



الصورة 12: رسم توضيحي للمعاصر المعثورة

المرجع: هنريات فابر (كامبس)، المرجع السابق، ص. 64.

3. مرحلة التصفية:

تعتبر مرحلة تصفية الزيت من أهم مراحل صناعة الزيتون حيث يوضع الزيت المستخلص في وعاء له مخرج مخصص للفصل ويصب عليه ماء ساخن ليطفو الزيت على سطح الماء ثم يجمع الزيت الذي يطفوا على سطح المياه أو يتم تسريب الماء أسفله¹.

تحتوي المعاصر القديمة على رافعة لصب الزيت في أنية فخارية، وثم أصبحت تدفق مباشرة في أحواض مبنية من الحجارة المشدبة أو من الرصاص وهذا خاصة في الفترة الرومانية ففي (تيازة) عثر على هذا النوع من الحوض المصنوع من الحجر البركاني تحتوي بعض من هذه الأحواض على بهيئات تسمح بسير عملية التصفية بنسبة كبيرة دون تدخل الإنسان حيث يتم تهيئة خزان بطريقة أن يتجاوز جداره الحد الأقصى، وعند استقباله لزيت فان هذا الأخير يتميز بخفته عن الماء، في حين يملئ الخزان فالزيت المتواجد في الأعلى يتدفق إلى حوض آخر، ظهرت عمليات تصفية لاحقة بواسطة أنيات فخارية أو معدنية².

أوصى "كولومال" بعدم مزج الزيت الناتج عن عمليات العصر المتتالية إذ «يجب جمع الزيت من الأحواض خلال ثلاث مراحل، الأول من اجل الزيت ذو النوعية الرفيعة والناتج عن عملية العصر الأولى، أما المرحلة الثانية فهي ناتجة عن عملية العصر الثانية ونفس الشيء بالنسبة للثالثة، ومن المهم أيضا عدم مزج ناتج عملية العصر الثانية ولا حتى الأولى مع الثالثة، هذا لان الزيت المتدفق من خلال عملية الضغط الضعيفة الأولى يكون ذو مذاق أفضل³.

¹- عمرو محمد (عبد الحمي)د، "معاصر الزيتون في العصر اليوناني و الروماني"، مجلة الاتحاد الجامعات العربية

للسياحة والضيافة، المجلد 17، العدد 1، مصر، 2019، ص. 83.3

²- محمد (فوزي معلم)، المرجع السابق، ص. 57.

³-كلومال، نقلا عن محمد فوزي معلم، ص. 58.

4. وسائل تخزين الزيت:

الامفورات و الجرار:

الامفورات نوع من الجرار المصنوعة من الطين المشوي لها مقبضان وعنق طويل أضيق من جسم الجرة الذي يكون بيضاوي الشكل وقد استعملت لنقل الخمر والزيتون والمواد السائلة وكذلك المواد الغير الغذائية¹.

صنع سكان بلاد المغرب القديم جرار لتخزين الزيت منذ القرن الأول نماذج ايطالية وبونية ولكن في القرن الثاني أبدعوا بنماذجهم الخاصة مثل النموذج الافريقي (1) والافريقي(2)².

بالإضافة إلى العثور على الورشات صناعية الجرار والمفورات بالقرب من الموانئ لاستعمالها في النقل البحري³، كما اعتمدوا أيضا على الأواني الفخارية للتخزين المواد الغذائية والمواد السائلة⁴.

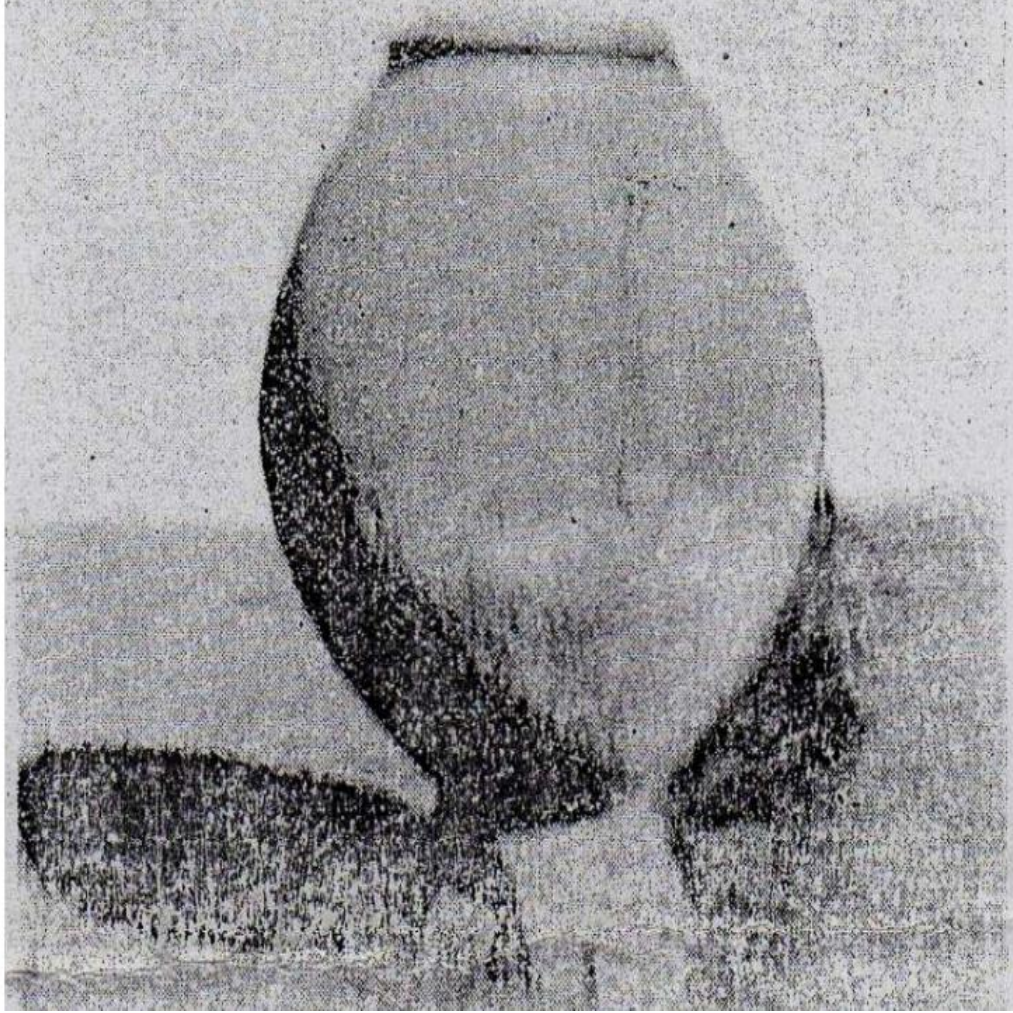
تتم عملية استخراج الزيت بعدة مراحل أولها مرحلة القطف وذلك بتباع عدة تقنيات ، ثم تأتي مرحلة سحق الزيتون ففي بداية كان سكان بلاد المغرب يعتمدون على طرق وتقنيات بدائية ، وعند دخول الرومان للمنطقة طوروا الطريقة وذلك باستخدام أحواض حجرية أو خشبية ومدقات لدق الزيتون، بعد ذلك يصفى الزيت المستخلص ويوضع في الجرار والامفورات لتخزينه.

¹- فلة (تفريحت)، جريدة مهنتل، "صناعة الامفورات في العالم القديم بين الفن والحاجة الاقتصادية"، مجلة الإنسان والمجال، المجلد 8، العدد 1، الجزائر، 2022/06/01، ص.237.

²- محمد العربي (عقون)، المرجع السابق، ص.123.

³- فهمية (حمادش)، "الحياة الاقتصادية في إفريقيا البروقنصلية من خلال المواد الأثرية"، مجلة حوليات التاريخ والجغرافيا، (دمج)العدد10، الجزائر، 2016، ص.71.

⁴- رياض (الورفلي)، "الأواني الفخارية في متحف جنزور (أواني السجلي نموذجا)"، مجلة هيرودوت، (دمج)، العدد8، (د.ب)، 2018، ص174.



الصورة 13: جرة للزيت في الفترة الرومانية (عثر عليها في تيبازة)

المرجع: نادية (عون) المرجع السابق، ص 58.

III. معاصر الزيتون:

عرفت صناعة الزيت تطورا وتوسعا وولدت بدورها إلى حاجة مضاعفة عدد معاصر الزيت التي عرفت انتشارا كبيرا في منطقة بلاد المغرب القديم خلال الفترة الرومانية وهذا ما يظهر خلال المعاصر الكبرى أو معاصر الصناعة التي افترضت وجودها في المنطقة دون الأخرى كما توجد معاصر المدن والريف.

1. معاصر كبرى:

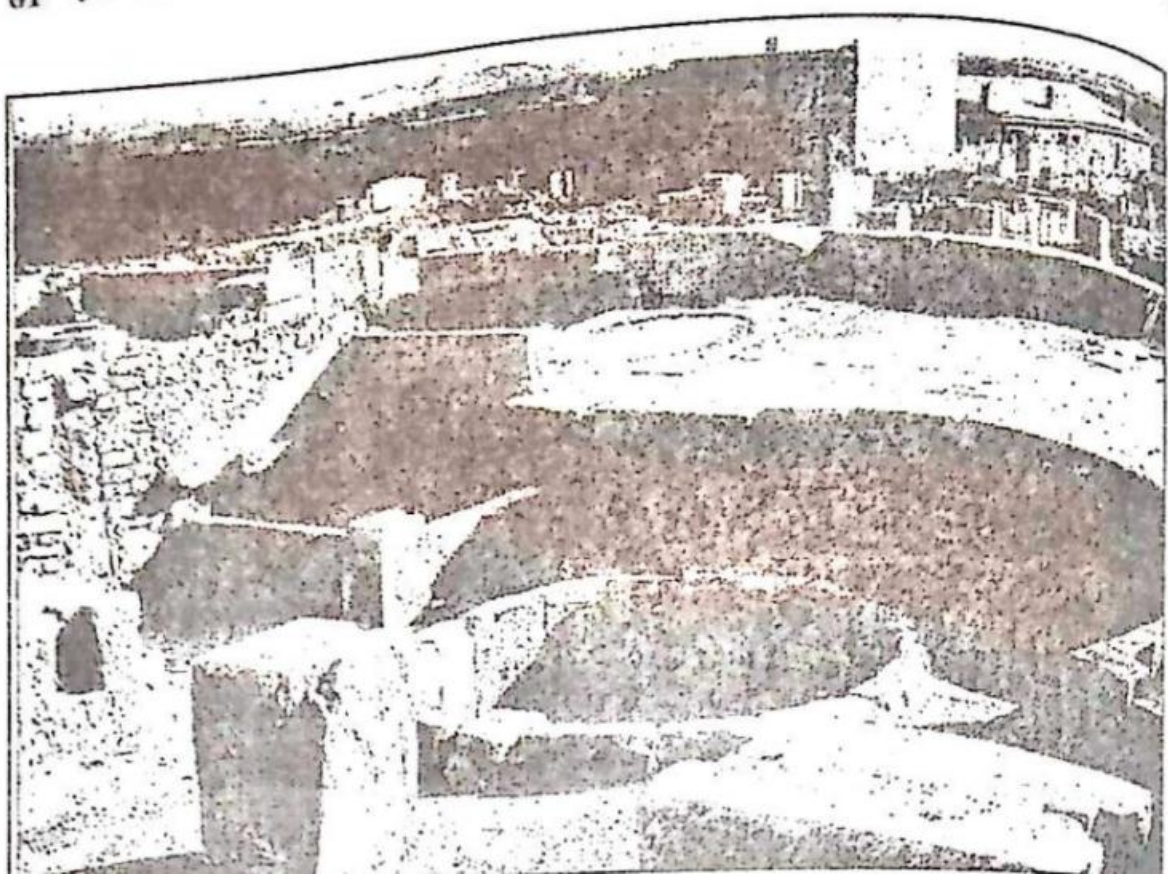
عرفت المعاصر الكبرى بالمعاصر الصناعية فهي تحتوي على 15 إلى 20 معصرة ويوجد ببعضها 21 مصطبة (Plates formes) للضغط على الزيتون ونذكر من بينها معصرة "خربة عقوب التي تبعد عن (Statifist) (سطيف) ب 4 كيلومترات.¹ كما تحتوي على 21 منصة ضغط وتتكون من بناية ضخمة تفوق مساحتها 1000م²، تتوفر على كل المرافق الضرورية منها مداخل للحيوانات المحملة بالزيتون ومخازن للزيتون كذلك مخازن للزيت بعد عصره.²

كما توجد بإقليم الشرشال في كل من "تاوريوين" و"بوغني"، "سيدي حادوش" فهي تتمثل في بنايات مربعة الزوايا أبعادها 42متر×32متر تحيط بساحة طول أضلاعها 12 مترا يدق فيها الزيتون وتنزع منه نواته ثم يوزع على مختلف المعاصر كما أنها مزودة بقنوات تزودها بالمياه الضرورية لغسل الزيتون.³

¹ - خديجة (منصوري)، المرجع السابق، ص 167.

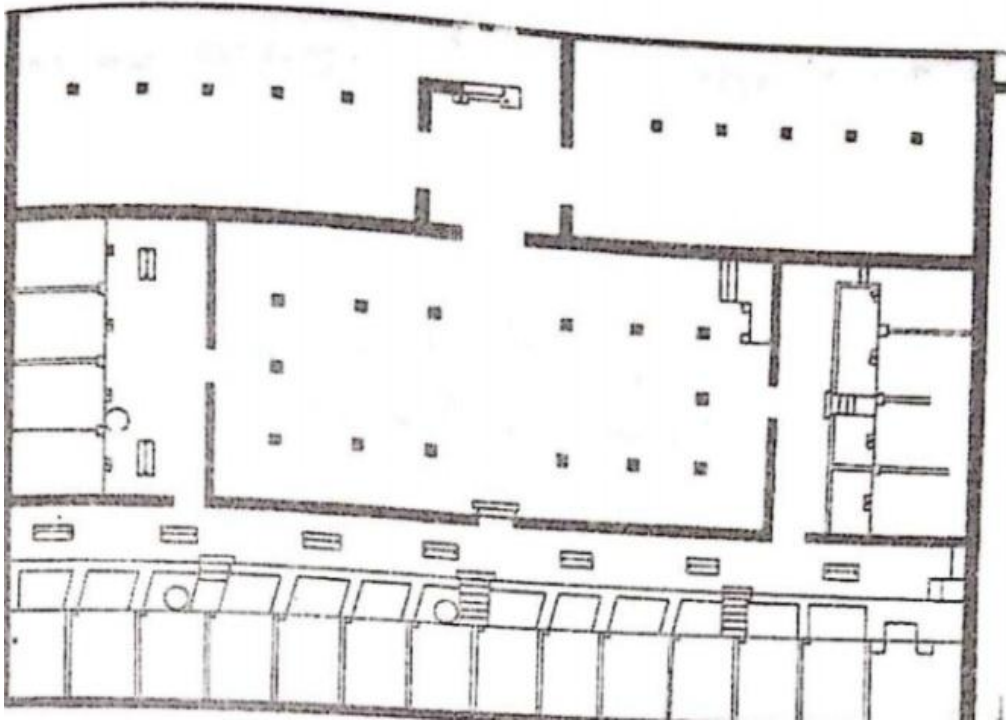
² - نادية (عون)، المرجع السابق، ص 66.

³ - خديجة (منصوري)، المرجع السابق، ص 167.



الصورة 14: مصنع زيت من الفترة الرومانية (مادورش)

المرجع: هنريات (فاير كامبس)، المرجع السابق، ص. 81.



الصورة 15: تمثل مخطط مصنع للزيت (خربة عقوب)

المرجع: هينريات (فاير كامبس)، المرجع السابق، ص 80.

2. معاصر المدن:

يوجد نوع من المعاصر في المدن التي اشتهرت بالنتاج الزيتون مثل المدن البروقنصلية وكويكول والمادور وليلي¹، إضافة إلى وجود اثر معصرة بوحنيفة وتاكسبت، تيقزيرت التي فيها ساحة كبيرة يخزن فيها الزيتون كما تحتوي على منضدة من الحجارة المرفوعة فوق أربع أبحار عمودية تتصل بحوض مثلث ينتهي بقناة يمر عبرها الزيت ليصب في حوض مستطيل وبحوار المعصرة منضدة كبيرة مستطيلة من الحجارة بها ثقب صغير مرفوعة هي أيضا فوق أربعة أبحار، كما يفترض وجود جهاز خشبي يضمن السير الجيد لعملية دق الزيتون²، كما وجدت أيضا آثار لمعاصر الزيتون في Rusazus (ازفون) معظمها منقوشة على الصخور.³

كما نجد انتشار كبير لعدد المعاصر في المدن النوميدية فقد تميزت بعض المدن فيها بوجود منازل (villa) تحتوي على مرافق ملحقة لعصر الزيتون وخاصة في تيديس (منطقة في قسنطينة).⁴

¹ -هنريات (فابركامبس)، المرجع السابق، ص.81.

² - خديجة (منصوري)، المرجع السابق، ص.168.

³ - الياسمين (اقوني)، "السياسة الرومانية في الجهة الشمالية الشرقية لموريطانيا القيصرية"، المجلة الجزائرية للبحوث

والدراسات التاريخية المتوسطة، (دمج)، العدد2، الجزائر، 2015، ص.18.

⁴ - هاجر (شيخي)، صبيحة (اوكيل)، المرجع السابق، ص.988.

3. معاصر الريف:

عبارة عن معاصر وجدت داخل مزارع رومانية و هي في العادة صغيرة الحجم كانت تستخدم لقطر الزيت وهي أملاك لتلك المزارع فهي معاصر ريفية حيث نجد في قوريني هذا النوع منتشر بكثرة مثل سيدي ارحيم ودريانة، الكوفية.¹ فهي تستخدم لغرض الاستهلاك العائلي والباقي يتم طرحه في الأسواق.²

وهذه بعض المعاصر الريفية المعثورة في إقليم موريطانيا القيصرية.³

موقع المعصرة	الاقليم
الحيثان	عين الكبيرة Satafis
العبيد	شرشال Ceasaren
القلتا الزرقة	سطيف Sitifis
اشيرين	شرشال Ceasaren
اشرن	شرشال Ceasaren
بئر رمادة	سطيف Sitifis
بوخيراد	شرشال Ceasaren
كوديات الخمري	شرشال Ceasaren

¹ مفتاح عثمان (عبد ربه)، "زراعة الزيتون في قورينائية في العصر الكلاسيكي"، مجلة الاتحاد العام للثواربين العرب، (د.م.ج)، (د.ع)، ليبيا، (د.ت)، ص.457.

² محمد العربي (عقون)، المرجع السابق، ص.125.

³ خديجة (منصوري)، المرجع السابق، ص.169.

عين الروا Horrea	مشتى الخمري
سطيف Sitifis	مشتى الخربة
سطيف Sitifis	مشتى بكنوفة
سطيف Sitifis	مشتى بلعروق
عين الكبيرة Satafis	سهل وادي مناع
شرشال Caesaren	سيدي موسى
شرشال Caesaren	سيدي غيلس
سطيف Sitifis	عين النقا
سطيف Sitifis	عين طاحلي
سطيف Sitis	قصر الغول
شرشال Caesaren	راس المسكوتة
شرشال Caesaren	سعبة حادوق
سطيف Sitifis	خربة القبود
خرجة مجودة Novar	خربة الرحبة
ازفون	
تيقزيرت	

نلاحظ مما سبق أن معاصر الزيتون في بلاد المغرب القديم لعبت دورا مهما في الحياة والاقتصادية، فقد وجدنا معاصر على شكل منشآت الزيت ذات مساحة كبيرة ، إضافة إلى مصانع المدن والأرياف إلى جانب ذلك وجود معاصر تقليدية محلية ومعاصر حديثة متطورة أتى بها الرومان للتوفير الوقت وتضخيم إنتاج الزيت.

لقد كان الاهتمام بهذا النوع من الزراعة الشجرية من الأولويات السياسية والاقتصادية لجل الأباطرة وحكام الفترة القديمة. ساهم الرومان في نشر وتوزيع شجرة الزيتون في بلاد المغرب القديم فالتغيرات المناخية ونوعية التربة إضافة إلى طبوغرافية المنطقة والعمليات المعتمدة عليها منذ بداية زراعة الزيتون في مرحلته الأولى إلى غاية عصره وتصفيته، إضافة إلى تطوير وسائل صنع الزيت كالمطاحن والمعاصر أدى ذلك إلى وفرة الإنتاج وتضخيمه، تكمن أهمية هذا النوع من الزراعة في الاستقرار السكاني وقوة الاستمرارية لحكام المنطقة.

الفصل الثالث

صناعة النبيذ في بلاد المغرب القديم

- I. الكروم.
- II. مراحل صناعة النبيذ.
- III. أنواع النبيذ.

1- الكروم:

1. طرق و تقنيات غراسة شجرة الكرمة:

ظلت طرق زراعة الكروم في إفريقيا بسيطة وأصيلة، تعتمد أساسا على حفر حفرة عميقة بالمجرفة و ملئ الجزء السفلي من الحفرة بالتربة الطينية وتعتبر من الطرق المحلية، ومن الأساليب والطرق التي ادخلها الرومان للمنطقة منذ نصف القرن الثاني للميلاد التي تتمثل في إدخال الرجل في الأرض مع آلة بسيطة تعرف "بباستينوم" (Pastinum) أي الخطاف وهكذا فرضت روما طرق جديدة لغرس الكرمة¹.

أما بالنسبة لطريقة العناية بهذه الشجرة حسب علماء النباتات أن فصل الخريف بداية منتصف أكتوبر، حيث تسقط أوراق الدالية ويتم الكشف عن ساقها وجذورها لتنظيف محيط الشجرة والقضاء على الأعشاب والحشرات لحمايتها من الجفاف وتهوية التربة حيث تستعمل الأحواض المحفورة حول شجرة الكروم أثناء عملية تخزين مياه الأمطار وتتم إزالة الأعشاب في شهر فيفري كما ترتفع النسغ في نفس الشهر². أما أحسن أوقات تلقيم الأغصان يكون في فصل الخريف حيث تنزع الأغصان المتشابكة والزائدة وبمجرد دخول فصل الربيع تجري عملية التلقيم الأساسية حيث لا يجب أن يكون التلقيم قصيرا لان ذلك سيؤدي إلى إعطاء ثمرة محدودة وقليلة و يبلغ ارتفاعها ما بين 4 إلى 7 أقدام (حوالي مترين)³.

تحتوي طريقة جزرمة الكروم على عدة تقنيات ومنها نجد:

- جزرمة الكروم على شكل دوائر: تخص الكروم الواطئة تكمن في ارتكاز الدوائر التي قد يصل عددها إلى أربعة أو ثلاث أوتاد.
- تقنية الكروم المتعرش البسيط: هي التقنية التي كانت موجودة بمدينة شرشال حيث كانت تتسلق الداليات عميدات من الخشب موضوعة بشكل الأفقي و عمودي.

¹-نادية (عون)، المرجع السابق، ص.77.

²- نادية (عون)، المرجع السابق، ص.79.

³-Collumell(R.R), De l'agriculteurs , l'économie, trad. :Par Louis de bois ,TI(1844).IV.10.

- الكروم الزاحفة: كانت تصلح خاصة بالمناطق التي تهب فيها الرياح مثل شمال إفريقيا (منها الجزائر) المعروفة بالريح الشلوق وهي التقنية الأكثر استعمالا ويحكياً أنها تعطي عناقيد اكبر من جسم طفل صغير.

تقنية الكروم على الأشجار: (Vitisarbuscivae) فهي تحتاج إلى الأشجار المثمرة مثل الزيتون والتين التي تتعرض عليها الكرمة وهي التقنية التي تنتج أجود الخمور¹.



الصورة 16: فسيفساء تمثل كروم واطئة على شكل دوائر.

المرجع: نجمة (سراج رميلي)، حمزة محمد الشريف، " زراعة الكروم و تصنيع الخمر خلال فسيفساء موريطانيا القيصرية"، مجلة الدراسات الأثرية، المجلد، 10 العدد 1، الجزائر 06/12/2012، ص. 24.

¹- نجمة (سراج رميلي)، الكروم و الخمر في الجزائر القديمة معطيات أثرية و إيكولوجية حول زراعة الكروم و تصنيعها و عبادة إلهة العنب و الخمر في المرحلة القديمة، رسالة مقدمة لنيل شهادة ماجستير في علم الآثار القديمة، إشراف محمد البشير شنياتي، جامعة الجزائر، كلية، العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر 2007/2008، ص. 337-338.

2. شروط غراسه الكروم:

تعتبر طرق وتقنيات زراعة الكروم في بلاد الغرب من أهم الدلائل التي تبين أن سكان المنطقة أولوا اهتمامهم لهذه الزراعة وعملوا على تطويرها وذلك راجع إلى الظروف المناخية والطبيعية التي تزخر بها المنطقة.

يفضل "بليوس" زراعة الكروم في ارض رطبة وينصح أثناء الغرس بترك فراغات تقدر بثلاث أقدام، ويعتبر أن أشجار الحور بمثابة المرشد الروحي للكروم التي تشكل الجدار الواقي ضد تجاوزات الأنهار¹.

ومن بين الشروط التي يجب أن تتوفر للشجرة الكرمة في زراعتها نجد الحرارة فهي تحتاج إلى كميات كبيرة من الحرارة ، ولكن هذه الحرارة تختلف لاختلاف الارتفاع والعرض والأمطار أي باختلاف الإقليم، كما لا يرغب الكرم البارد الشديد والارتفاع الكثير على سطح البحر فهو يتواجد في المناطق المعتدلة كشواطئ البحر الأبيض المتوسط، ويزرع في الجبال لا يزيد ارتفاعها عن ألف متر عن سطح البحر. ومن بين الشروط المهمة للزراعة الكروم نجد انه يعيش في جميع الأراضي ماعدا الأراضي المالحة و الرطوبة كثيرا و لكن بعض الأنواع تخاف الأراضي الكلسية و بعضها تنجح فيها².

بإضافة أنها تتطلب نسبة كبيرة من أمطار الخريف و الشتاء حتى تتمكن من مقاومة حرارة الصيف³، كما يلعب توجيه مغارس الكروم دور أساسي في نجاحها ، ويختلف علماء الزراعة القداماء في هذا الجانب فبينما ينصح "ماغون" بتوجيهها إلى الشمال لأنه يظن أن الدول المعرضة لهذه الجهة تنتج كثيرا ولو أن نبيذها ليس من النوع الجيد. كما ينصح أيضا وفقا لـ"قزال" بوضع الأحجار في قعر الحفر التي توضع فيها المغارس حفاظا على الجذور من مياه فصل الشتاء وحرارة الصيف، إذ تقلل هذه الأحجار من الرطوبة في فصل الشتاء وتحتفظ بالبرودة في فصل الصيف⁴.

¹-Pline L' Ancien ,XVI ,67.1.

²-عادل (أبونصر)، زراعة الأشجار المثمرة والحضر في بلاد العربية زراعة الكروم، مكتبة الصور ،بيروت ،1954، ص. 52 .

³- عبد الفتاح(خنيش)، المرجع السابق، ص.127.

⁴-Gsell(S), H.A.A.N, T .4, P.22

3. الكروم في مقطعات إفريقيا:

ليس لدينا الكثير من المعلومات حول أنواع الكروم التي تتوفر في إفريقيا، لكن هناك أنواع تصلح لزراعة النبيذ فقط وتختلف جودته حسب نوعية العنب، بالإضافة إلى وجود عنب المائدة التي اتخذت شهرة كبيرة في زمانها فقد أشار إليها "كوليماليس" إلى كروم نوميديا سماه "نوميسيانا" (Nomisiana) أخذت شهرة كبيرة ضمن "عنب المائدة"¹.

يذكر أيضا "بلينيوس" أنواعا أخرى من الكروم، لكنه ركز على أكثر شهرة منها كروم ليبيا، إفريقيا، تحتل كروم "الامينام" (Amminéeme) المرتبة الأولى وأما "النومنتان" (Nomentenes) المرتبة الثانية ذات خشب احمر تعطي القليل من النبيذ² إلى جانب وجود نوع آخر يسمى "لينوز" (Laineuse) يتميز عن باقي الأشجار الأخرى بسرعة النضج وتعفن عنبها.³

كما تستورد عنب من مناطق مختلفة تعرف "بالتلبان" (Talpane) الذي يعطي النبيذ الأبيض⁴، إضافة إلى كروم "البونليس" (VilisAlbuelis) كانت تزرع في الأراضي المرتفعة الإفريقية وصنفت ضمن الكروم المحلية لشمال إفريقيا. وأخيرا كروم مساري (Vitismassri) كان يستعمل لأغراض طبية⁵. و تجدر الإشارة أن بعض الباحثين يذكرون ما يقارب خمسون نوع من الكروم وجدت منذ القديم⁶.

¹-Columelle (R.R) ,III.2.

²Pline L'Ancien, V.3-4.

³ Ibid.V.1-2

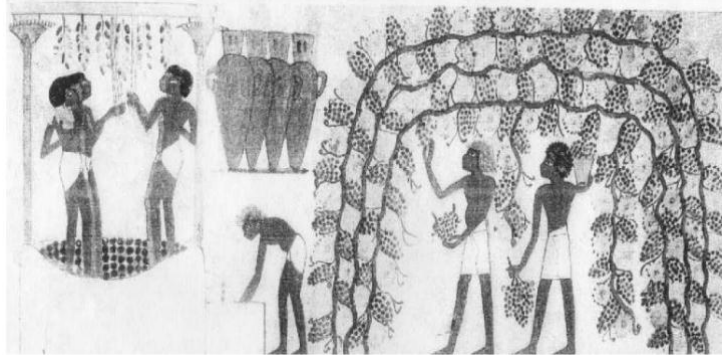
⁴-Ibid, XI.5-13.

⁵- نجمة (سراج رميلي)، المرجع السابق، ص.334.

⁶- نفسه، ص.335.

II-مراحل صناعة العنب:**1. القطف: Vendanges:**

بعد نضج العنب يحين موسم القطف لهذا نجد عالم الفلاحة "كولومال" أعطى تواريخ للقطف وذلك بداية من شهر سبتمبر بالنسبة للمناطق الحارة وأما المناطق الباردة يكون بداية من شهر أكتوبر¹، ويتم ذلك باستعمال أدوات مخصصة حيث يستعين القاطف (Vindemiator) بمشذب (Falcula) صغير للحفاظ على سلامة حبات العنب، وفي حالة قطف الكروم المرتعشة يستعين بالسلم من الخشب ليصعد عليه وهذا ما بينته فسيفساء شرشال، ثم توضع عناقيد العنب المقطوفة في سلال مطلية بالقطران من الداخل لضمان السماكة (تصل سعتها 26 لتر) وعند ملئها تفرغ في سلال أكبر منها توجد في الأرض كما جسدت على لوحة القطاف المؤرخة بين القرنين الرابع و الخامس الميلاد².



الصورة 17: قطف العنب.

المرجع : نادية (عون)، المرجع السابق، ص.95.

¹- Columell ,XI ,60.1.

²-نجمة (سراج رميلي)، حمزة محمد الشريف، المرجع السابق، ص.18.



الصورة 18: فسيفساء قطف العنب من التعريشة.

المرجع: نادية (عون)، المرجع السابق، ص.95.



الصورة 19: فسيفساء تمثل سلة كبيرة تستعمل لنقل العنب.

المرجع: نجمة (سراج رميلي)، حمزة محمد الشريف، المرجع السابق، ص.24.

2. سحق العنب وعصره: Pressurage et Foulage du raisin

بعد قطف العنب يتم نقلها إلى قبوات الخمر عبر عربات تجرها الثيران¹ وتوضع في أحواض السحق وعند امتلائها بكتل من العنب التي يصل ارتفاعها إلى ما بين 50 و60 سم عندها تأتي عملية الدس،² ففي البداية كانت هذه العملية بسيطة ومتعبة وفي نفس الوقت تتطلب وقتا طويلا، حيث يسحق العنب بالإقدام أو بواسطة استخدام حجر اسطواني داخل حوض محفور في الصخر³ وهذه التقنية تحتاج حوالي سبعة أشخاص وهذا ما نراه في الفسيفساء حيث يظهر الداعيسين بوضع حفاة وبأرجل مغسولة⁴، ولتجنب الانزلاق يمسك الداعيسين بالحبل المربوط بالسقف أو يستخدمون العصا للاحتفاظ على التوازن.⁵ هكذا يسيل عصير العنب داخل جرار كبيرة موضوعة قرب الحوض عبر فتحات موجودة في أعلى الجانب الداخلي لحوض الدس⁶.

وجد على هذا النوع من معاصر النبيذ في تيبازة متكونة من ثلاث أقسام متصلة فيما بينها وسلم في القسم الأول يتم الدس، وفي الثاني هناك حوضيين كبيرين من الحجر موضوعين بزوايا قائمة، إحداهما مقسم إلى ثلاث أقسام، والآخر إلى أربعة أقسام، وكلها تتصل عن طريق الثقب، وكانت تستعمل لتصفية السائل الناتج عن الدس وتنتهي هذه العملية بوضع النبيذ في المفورات الكبيرة، ثم يتم نقل العصارة المتبقية إلى المعاصر لجمع ما بقي من العصير⁷.

¹ - نجمة (سراج رميلي)، حمزة محمد الشريف، المرجع السابق، ص.19.

² - محمد (فوزي معلم)، المرجع السابق، ص.63.

³ - سائدة (عفانة)، "تجسيد زراعة العنب و صناعة النبيذ في الإمبراطوريتين الرومانية و البيزنطية"، دار المنظومة،

المجلد 41، (د.ع)، مصر، مارس 2013، ص.343.

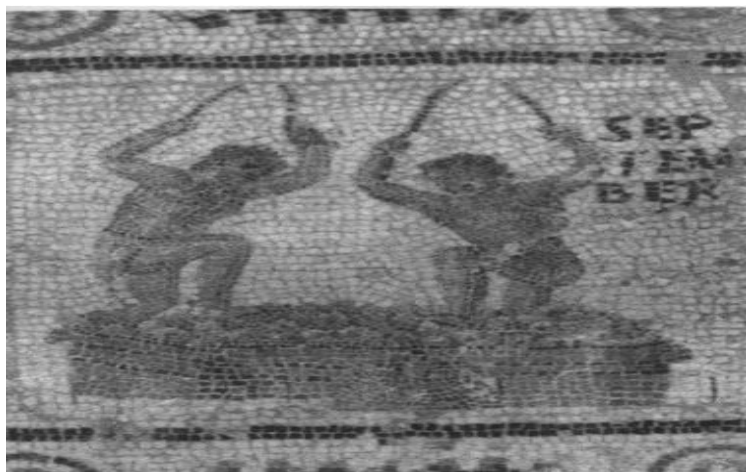
⁴ - مصطفى (خاتمي) لورثان (بختي)، "اكتشاف معصرة الكروم بمنطقة أولاد جلول، ولاية تسميلت"، مجلة هيرودوت للعلوم

الإنسانية و الاجتماعية، المجلد 6، العدد 1، الجزائر، 2021/12/27، ص.103.

⁵ - محمد (فوزي معلم)، المرجع السابق، ص.63.

⁶ - نادية (عون)، المرجع السابق، ص.94.

⁷ - نفسه.



الصورة 20: فسيفساء تمثلرجلان يقومان بدعس العنب.

المرجع:نادية (عون) ،المرجعالسابق،ص. 97.



الصورة 21: فسيفساء تمثل دعس العنب.

المرجع: نفسه.

3. مرحلة التخمير:

تبدأ عملية التخمير بعد عملية العصر مباشرة التي تمر بدورها بعدة مراحل وطرق مع وجوب توفر الوسائل والإمكان المنخفضة للتخزين حيث توضع العصارة مباشرة داخل خزانات ثم تفرغ في الجرار (Dolia) أين تبقى العصارة من يومين إلى ثلاثة أيام وتتم خلالها عملية التخمير وذلك بتحويل السكريات إلى الكحول. وبمجرد خروج الفقاعات من الجرار تتوقف عملية التخمير وكانت عادة الرومان غرس الجرار على سطح الأرض أين يتم التخمير في فصل الربيع¹.

من الشروط الأساسية لصناعة النبيذ أن يتم في أماكن خاصة بعيدة عن الروائح الكريهة وعن الحمامات².

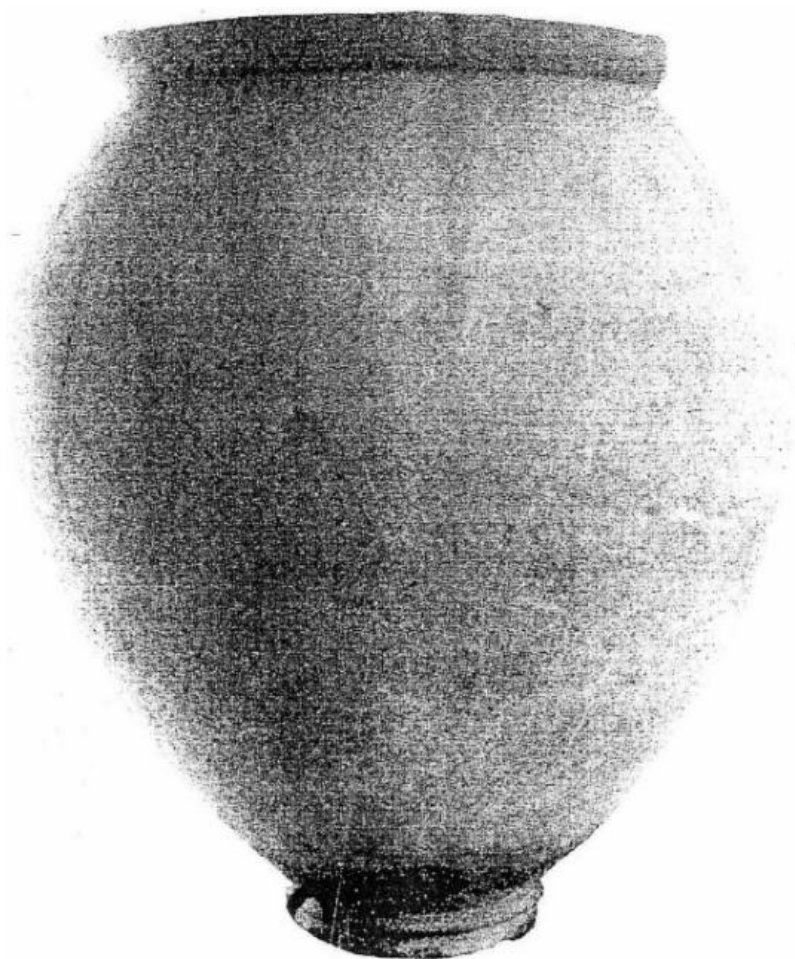
عند الانتهاء من عملية صنع النبيذ ينقل إلى المخازن التي هي عبارة عن أمفورات وجرار مخصصة. يخزن النبيذ في الجرار خاصة مصنوعة من الطين المعروفة باسم (Dolii)* التي تم العثور عليها في عدة أماكن في بلاد المغرب القديم³.

¹خادية (عون)، المرجع السابق، ص.100.

²- Columelle.(R.R) , XII.19.1-2-3.

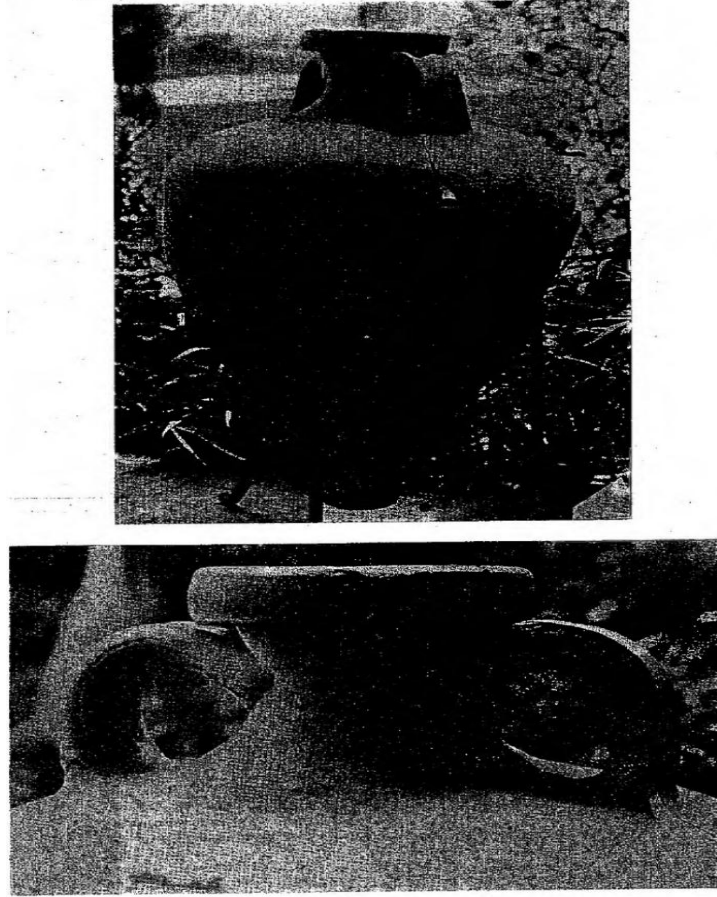
³- شافية (شارن)، النشاط التجاري في نوميدياوموريطانيا القيصرية أثناء الاحتلال الروماني (العهد الإمبراطوري الأول)، تحت إشراف: محمد البشير شنياتي، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في الدولة في تاريخ القديم، جامعة قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية، الجزائر، 2001/2000، ص.175.

* Dolli : جرات من الفخار يخمر فيها عصير العنب قبل وضعه في الامفورات، كما تستعمل كذلك لحفظ بعض المواد الجافة وبعض السوائل كالخل تقدر سعتها ثلاثمائة وسبعة وثمانين لتر. انظر: شافية شارن، نفسه.



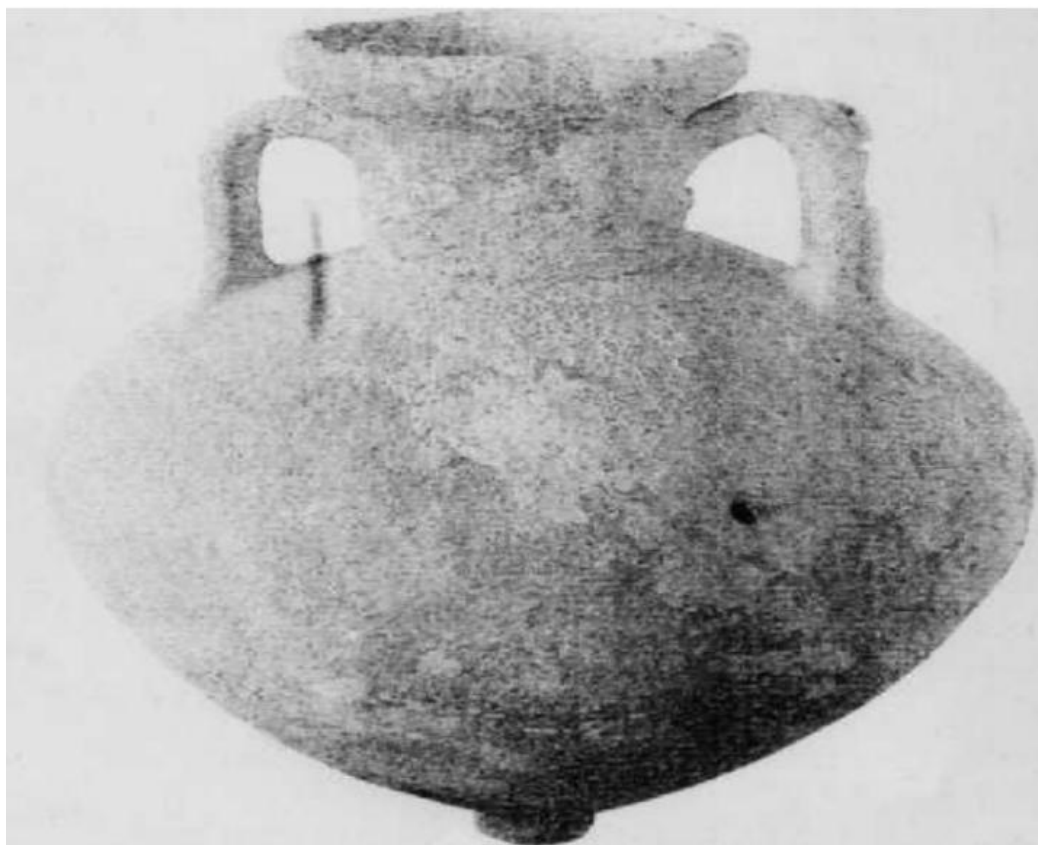
صورة 22: جرار من نوع دوليوم.

المرجع:نادية(عون)،المرجع السابق ، ص.99



الصورة 23: أمفورة عثر عليها في وموريطانيا القيصرية.

مرجع: Jean-Pierre Laporte, Les amphores de Tubusuctu et l'huile de Maurétanie :
Césarienne, BACTH ,n.s.,B, 12-14, 1976-1978 (1980),p.133.



الصورة 24: أمفورة خمر.

المرجع:نادية(عون)،المرجع السابق، ص.90

III. أنواع النبيذ الإفريقي:**1-1. النبيذ الممتاز:**

من بين أنواع العنب التي انتشرت بالمغرب القديم نجد العنب المجفف الذي يصنع منه النبيذ المعروف باسم (Passum) إلا انه موجه إلى الطبقة الارستقراطية نظرا لجودته العالية¹، كان يصنع من العنب المجفف بعد التخلص من الحبات الفاسدة وتغرس في لأرض على بعد مسافة أربعة أقدام من كل جهة قطعة خشبية وتفرش العنب على الأرض تحت أشعة الشمس مع تغطيتها ليلا لكي لا تتعرض لندى، وبعد تجفيفها توضع داخل المفورات ويضاف لها العصارة الجيدة حتى تتغطي كل الحبات كليا وبعد ستة أيام تنتشر كل السائل ثم توضع داخل أكياس بعدها تعصر في المعصرة، ثم يوضع على النبيذ المصنوع حديثا بالعنب المجفف في الشمس لمدة ثلاث أيام، ويعصر بالأرجل ثم يصب النبيذ الناتج في الجرار ويغلق بإحكام، وبعد مدة زمنية تتراوح بين 20 و 25 يوم يعيد تسخينه ويوضع في الجرار مرة أخرى.²

بإضافة إلى استخدام العنب "الموسكا" (Musca) المجفف الذي يقوم على أساس تنقية عناقيد العنب بعد قطفها من الحبات الضارة ثم تعلق في الهواء في مكان مشمس وعند انكماش العناقيد توضع الحبات على البراميل وتعجن بالرجل ثم يضيف لها النبيذ القديم ويعيد عجنها من جديد كما تسقى بالنبيذ مرة أخرى وتركه لمدة خمسة أيام، بعدها يتم عصره في أكياس.³

يصنع "الباسيوم" من العنب المعروف لدى الإغريق باسم "ستيشام" (Sticham) وباسم "ابيانام" (Apianam) عند الرومان أو "السكريبول" (Scirpula) بعد أن يترك بالكرمة لتجف تحت أشعة الشمس أو يبلى بالزيت المغلي قبل نقله إلى المعصرة، ويمكن صنعه أيضا من كل أنواع العنب الأبيض شرطاً أن يكون ناضجا وأن يترك تحت أشعة الشمس حتى يفقد نصف من وزنه ويعصر للحصول على نبيذ ممتاز ثم تضاف كمية من الماء مساوية بكمية العصير المتحصل عليه مما يسمح بالحصول على نبيذ اقل جودة من الأول، وفي بعض الحالات يترك العنب تحت أشعة الشمس حتى يجف ثم يتم نزع

¹-صافية (حساوي)، المرجع السابق، ص.44.

²- Columell (R.R) , XII ,39.

³- Ibid .XII, 39.3.

النواة منه ثم يضيف إليه كمية من الخمر الممتاز لينفتح ويعصرونه فيتحصل على "الباسوم" ذو جودة عالية.¹

يعتبر نبيذ "باسوم" من أجود الخمور بحيث يحتل المرتبة الثانية بعد نبيذ "كريت" الذي يحظى بتقدير كبير في كل من الرومان والمقاطعات وكذلك المقاطعات المجاورة ونظرا لشهرة هذا الخمر ما أدى إلى انتشار كبير لهذا التخصص من الصناعات.²

1-2. النبيذ العادي:

يصنع من النبيذ الطازج والظاهر انه لم يكن مطلوبا بكثرة بسبب حموضته ويضاف إليه مادة الجبس و الجير³، وهذا النوع انتشر في شمال إفريقيا، أما الإغريق يجعلونه لين بإضافة الطين أو الرخام، الملح، الماء البحر، أما عندالرومانيين يصفون له القطران كما يصفون له النبيذ القديم والخل لاستعادة ثمالة⁴.

أشار أيضا بلين إلى أنواع من الخمور التي كانت تسود خارج إفريقيا ومنها نجد "مارونيا"(Maronea) المصنوع من العسل في روما حيث كان يحتفظ ما يقارب 200 عام ويضاف القليل من الماء لشدة مروريته⁵.

إضافة إلى وجود نوع آخر من النبيذ الذي يستعمل لتداوي وهو "بوكينيوم"(Pucinum) كما يوجد نوع آخر هو نبيذ "سورانت"(Surent) يتميز بالحلوة وهو نادر جدا⁶.

¹-خديجة (منصوري)، المرجع السابق ، ص.173.

²-RebertLequément,« le vin à l'époque impériale» , in Antiquités Africaines , 16,(1980),p.186.

³-خديجة (منصوري)، المرجع السابق ، ص.173.

⁴-Pline L' Ancien , XIV.24.

⁵-Ibid.6.1

⁶-Ibid.8.1.

2. استعمال النبيذ:

يعتبر النبيذ المشروب الأساسي عند الرومان حيث كان متنوعا ومندرجا ليلبي حاجة كل الفئات وذلك حسب قدراتها ليشبع كافة الرغبات، ولم يكن الغرض من احتسائه الوصول إلى حد الثمالة، ولكن في أحيان كثيرة ما يكون لإثارة البهجة والشعور بالبرد القارص¹.

إضافة إلى تقديمه في مآدبات العشاء حيث يقدم مع الطعام، كما يتواجد في الحمامات وكذلك يستعين به عند الكتابة والغناء².

كما يعتبر احتساء النبيذ من المظاهر الاحتفالية الرومانية حيث يتواجد في الحفلات الدينية والأعياد وذلك باجتماع كل من الرجال والنساء في ضفاف الأنهار ويحتس الجميع ويتم تحديد الكؤوس على حسب الأعمار، كما يشرب من طرف الجيوش قبل الخضوع في المعارك والحروب اعتقادا منهم انه يزيد من التعطش لدماء الأعداء.

وكثيرا ما يتواجد في الحفلات الاجتماعية ومن أهمها حفلات الزواج حيث يشرب على طاولات الرجال والنساء، إلى جانب تقديمه في مراسيم تكريم الموتى³.

استخدم النبيذ في الممارسات الدينية حيث يقدم للأضاحي حتى وإن كانت بعض الآلهة لا تشرب الخمر، فالرومان يستعملونه للعبادة المحلية، كما يلعب النبيذ دورا مهما في المراسيم الجنائزية حيث كان يستعمل لإطفاء محرقة الجثة وغسل عظام الموتى⁴.

إضافة إلى استعماله الطبية كونه منشط ومطهر في الفترة القديمة وهذا عبرت عنه المقولة المترددة آنذاك " جديد، قديم سأشرب الخمر جديد قديم سأعالج ألمي " وهذا وفقا ل"قارقيليوس" الطبيب

¹ - عزة (عبد الحميد قابيل)، "حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول و الثاني الميلاديين"، مجلة الاتحاد العام للثوارين العرب، المجلد 22 ، العدد 02 ، (د.ب)، 2021 ، ص.190.

² - جون ام ويلكنز شون هيل، الطعام في العلم القديم، تر: إيمان جمال الدين الفرماوي ، هنداو، (د.ب)، 2017 ، ص.226.

³ - عزة (عبد الحميد قابيل)، المرجع السابق، ص.ص.190-191.

⁴ - نادية (عون)، المرجع السابق، ص.104.

الإفريقي إذ يعتبر النبيذ الحلو مسكنا للألم، كما يمكن للنبيذ الباسوم أن يعالج أمراض ومنها حبوب الحنظل¹.

3. تجارة الخمر الإفريقية:

تعتبر منطقة تبوسوكتو (تيكلات) بموريطانيا القيصرية مختصة بإنتاج الامفورات ومن نوع (Dresselzo) التي طالما نسبت لاحتوائه الزيت لكن بعد إثبات على وجود القطران المطلي داخلها تخصيصها لنقل الخمر من موريطانيا إلى باقي أنحاء الإمبراطورية الرومانية بين القرن الثالث والرابع ودليل على ذلك وجود معصرة لتصنيع الخمر في خربة عقوب بعين الكبيرة (على بعد 1 كلم من مدينة سطيف)².

وجدت أمفورات تعود إلى العهد الإمبراطوري وهي اسطوانية الشكل وكانت تستخدم لنقل النبيذ والمياه المالحة التي تستخدم بدورها في تحميض النبيذ يبدو ذلك من خلال بقايا الجبس على جدرانها³.

قبل استخدام المفورات كانت تستخدم "قراب" الحيوانات من ماعز وعجل كانت تستخدم لنقل في المناطق الجبلية الوعرة بالخصوص، ففي البداية كانت تجارة الخمر في روما في أيدي الخواص "أي تجار حرة وأشارت العديد من النقوش إلى هؤلاء التجار"⁴، ولم تعرف تجارة الخمر انتشارا كبيرا إلا في القرن الثالث الميلادي⁵ وهذا ما دفع أباطرة روما على تشجيع زراعة الكروم مما أدى إلى ازدياد الإنتاج من أجل حل المشاكل التي تتعرض لها روما جراء قلة الإنتاج⁶.

¹- نادية (عون)، المرجع السابق، ص.104.

²- نجمة (سراج رميلي)، حمزة محمد الشريف، المرجع السابق، ص.21.

³- Lequment (R), op.cit,PP. 191.

⁴- نادية (عون)، المرجع السابق، ص.105.

⁵- أسيا (مسعودي)، المرجع السابق، ص.26.

⁶- نادية (عون)، المرجع السابق، ص.107.

تعتبر الكروم من بين أهم المحاصيل في حضارات العالم القديم، وبل كانت من أساس اقتصاد الممالك والإمبراطوريات، فازدهار الإمبراطورية الرومانية اعتمد بالدرجة الأولى عما كانت نتيجة المقاطعات الإفريقية، والتي اصطلح عليها المؤرخون وعلماء الآثار باسم الثلاثي المتوسطي (الزيتون والكروم والحبوب). نستنتج أن لشجرة الكرمة طرق وتقنيات صحيحة لزراعتها وكذلك تعرفنا على كيفية صنع النبيذ وأنواعه إضافة إلى تجارته الضئيل.

خاتمة

في نهاية بحثنا ارتأينا أن نرصد مجموعة من النتائج التي توصلنا إليها.

-يلعب الموقع الجغرافي دورا هاما في النهوض بالنشاط الزراعي، حيث يشمل الشمال الإفريقي على سهول ومرتفعات مما أعطى مناخا متميزا يلائم مختلف المزروعات.

-توسعنا في بحثنا لنقوم بدراسة شاملة حول الزراعة بإفريقيا وكذلك الصناعة الغذائية خلال الفترة الرومانية ولاحظنا انه مجال خصب للبحث.

- تعتبر الثروة الفلاحية أهم ما ميز منطقة شمال إفريقيا منذ قرون طويلة حيث أن هذه المنطقة عرفت الزراعة منذ فجر التاريخ.

- استطاع الإنسان المغربي القديم توفير قوته باستثمار إمكانياته المتاحة من الجمع والالتقاط، الصيد إلى الاستئناس والرعي قبل أن يبدأ في الاستقرار الذي توفره المراعي، وهذا كانت بداية الزراعة نتيجة من نتائج الاستقرار.

- تعود بداية الازدهار الذي عرفته شمال إفريقيا إلى العهد النوميدي وبالخصوص في عهد "ماسينيسا" الذي عرف بسياسته الفعالة في المجال الزراعي.

-عرفت بلاد المغرب القديم عدة منتوجات زراعية محلية كالقمح والشعير اللذان يعتبران من أهم الصادرات إلى روما، إضافة إلى الزراعة الشجرية (الزيتون الكروم التين) وغيرها .

-توسع الزراعة الشجرية الزيتون والكروم من طرف أباطرة الرومان خلال القرن الثاني للميلاد بسبب تدهور وتراجع المجال الزراعي واللجوء إلى المقاطعات الإفريقية لسد النقص الذي تعيش فيه.

- شجع أباطرة الرومان على غراسة الزيتون، وانتشار غراسته في إقليم طرابلس وتونس إضافة إلى الحدود الجزائرية التونسية الحالية ومنطقة القبائل والشلف والمحمدية.

- استهلاك الزيت الذي تعددت استخدمته من الغذاء والإضاءة والصحة صناعة الصابون، أصبح ضمن التموين المجاني وزيادة طلبه خاصة مع تراجع إنتاجه في روما.

- تنوع أنواع الكروم في المقطعات الإفريقية، ما أدى إلى تنوع أنواع النبيذ فهناك نبيذ ممتاز ونبيذ عادي.

- إن التطور الحقيقي الذي عرفته بلاد المغرب القديم خلال الفترة الرومانية، كان له اثر ايجابي على الصناعة الغذائية التي شملت صناعة الزيت والنبيذ لتصبح المقاطعة الإفريقية المموم الأساسي للإمبراطورية الرومانية.

ببليوغرافيا

- .I المصادر.
- .II المراجع.
- .III المقالات.
- .IV الرسائل الجامعية.
- .V الملتقيات.
- .VI المواقع الالكترونية.

قائمة الببليوغرافيا:

I-المصادر:

القران الكريم:

سورة النور الآية 35.

سورة التين الآية 08.

1. باللغة العربية (المتجمة):

- بلين الأكبر، التاريخ الطبيعي الكتاب الخامس، تر: محمد مبروك الدويب، ط2، 2019.

- سترابون، وصف ليبيا ومصر، تر: محمود المبروك الدويب، الكتاب17، دار الكتب الوطنية بنغازي،2023.

- كلاوديوس بطليموس، وصف ليبيا قارة إفريقيا ومصر، تر: محمد المبروك الدويب، ط1، منشورات جامعة قازيونس بنغازي ليبيا، 2004.

- هيرودوت، أحاديث هيرودوت عن الليبين الامازيغ، (489-487-425 ق.م)، تر: مصطفى أعيشي، منشورات المعهد الملكي للثقافة الامازيغية، ط2008، المغرب، 2009.

- يوليوس قيصر، حرب افريقية(47-46ق.م)،تر: محمد الهادي حارش، دار الهومة للطباعة والنشر والتوزيع، الجزائر،1991.

2.بالغة الأجنبية:

- Columelle (R.R),**De l'agriculture l'économie** trad. par Louis de bois (paris1844).

- Diodor de Sicile ,**La bibliothèque Historique** , trad. Fred Hofer, Hachette,(Paris 1865).

- Hérodoteus, **Histoire d'Hérodoteus**, trad. Stephan Salisbury Harvard collège Library (1847).
- Hérodoteus, l'enquête traduit et annoté par Andrée Borgouet, Revue des Etudes Greques Tome 98,19
- Pline L'Ancienne, **Histoire Naturelle**,XVII ,trad. E Littré,(Paris 1848.1850).
- Pline L'Ancien, **Histoire Naturelle**, XIII.XXXIV , trad par M Ajasson, de Grandsagne.edit C.L.F , pankeauchle ,(Paris,1881).
- Pline L'Ancien, **Histoire Naturelle**, Texte français ,dubochet édition d'emilelittré,(paris 1850)
- Salluste, **La guerre de Jugurtha**, traduit par Nicolas Ghiglione, édition allia, (paris 2017,18).
- Strabon, **Géographie**, trad. par Améditradieu libraire de l'Hachette,(paris 1880).
- Strabon, **the Geography** ,translation by Hamilton(H.C) and Falconer (W), John Cbildssands on bungay, (london1857).

II - المراجع:

1. باللغة العربية:

- بورونية (الشاذلي)، محمد الطاهر، قرطاج البونية، تاريخ وحضارة، مركز النشر الجامعي، تونس، 1999.
- بيومي (محمد مهران)، المغرب القديم، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، (مصر 2007).
- جون ام ويلكنشونهيل، الطعام في العالم القديم، ترجمة ايمان جمال الدين الفرماوي، هنداوا، (د.ت)، 2017.
- حارش (محمد الهادي)، التاريخ المغربي القديم، السياسي والحضاري، منذ فجر التاريخ إلى الفتح الإسلامي، المؤسسة الجزائرية للطباعة، الجزائر، 1995.
- حارش (محمد الهادي)، التطور السياسي والاقتصادي في نوميديا منذ اعتلاء ماسينيسا العرش إلى وفاة يوبا الأول 203-46 ق.م، الجزائر، 1995.
- حارش (محمد الهادي)، مملكة نوميديا دراسة حضارية منذ أواخر القرن التاسع إلى منتصف القرن الأول قبل الميلاد، دار هومة، الجزائر، 2013.
- السعدني (محمد ابراهيم)، حضارة الرومان منذ نشأة روما حتى نهاية القرن الأول الميلادي، ط1، جامعة الزقازيق، 1998.
- شنيطي (محمد البشير)، سياسة الرومنة في بلاد المغرب من سقوط الدولة القرطاجية إلى سقوط موريطانيا 146 ق.م-40م، الجزائر، 1982. - عادل (ابو النصر)، زراعة الأشجار المثمرة، زراعة الزيتون، مكتبة صاور، (بيروت 1954).
- عادل (أبو النصر)، زراعة الكروم، مكتبة صاور، بيروت، 1960.
- عقون (محمد العربي)، الاقتصاد والمجتمع فيالشمال الإفريقي القديم، ديوان المطبوعات الجامعية، (الجزائر 2008).

- غانم (محمد الصغير)، المظاهر الحضارية والتراثية لتاريخ الجزائر القديم، الدولة النوميديّة وعاصمتها كرتن حين النشأة والهوية الحضارية، ج3، دار الهدى، عين مليانة، (الجزائر 2011).
- فرحاتي (فتيحة)، نوميديا من الحكم الملك قايا إلى بداية الاحتلال الروماني 213 ق.م - 46 ق.م، منشورات ابيك، 2007.
- خشيم (علي فهمي)، نصوص ليبية، ط2، تامغنست، (د.ب.)، (د.ت.).
- قداش (محموظ)، الجزائر في العصور القديمة، تر: صالح عباد، المؤسسة الوطنية للكتاب، (الجزائر 1993).
- المشرفي (محي الدين)، إفريقيا الشمالية في العصر القديم، ط4، دار الكتب العربية، (د.ب.)، (1969).

المراجع المترجمة:

- جوليان (شارل اندري)، تاريخ افريقيا الشمالية، ترجمة محمد مزالي والبشير بن سلامة، ط1، الدار التونسية للنشر، تونس، 1969.
- جون ام ويلكنشونهيل، الطعام في العالم القديم، ترجمة ايمان جمال الدين الفرماوي، هنداوا، (د.ت.)، 2017.
- رستونقنزف (م)، تاريخ الإمبراطورية الرومانية الاجتماعي والاقتصادي، تر: ركي اعلي ومحمد سليم سالم، ج1، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، 1957.
- صطيفان (اكسيل)، تاريخ شمال إفريقيا القديم، الجزء1، تر: محمد التازي سعود، اكااديمية المملكة المغربية، المغرب، (د.ت.).
- صطيفان (اكسيل)، تاريخ شمال إفريقيا القديم، الجزء5، تر: محمد التازي سعود، مطبعة المعارف الجديدة، (الرباط 2007)

- فابر (هنريانكامبس)، الزيت والزيتون في إفريقيا الشمالية خلال الفترة الرومانية، تر: محمد العربي عقون، دار هومة، (الجزائر 2013007).

- كامبس (غبريال)، في أصول البربر ماسينيسا أو بدايات التاريخ، تر: محمد العربي عقون، منشورات المجلس الأعلى للغة العربية، (الجزائر 2007).

-منصوري (خديجة)، التطورات الاقتصادية لموريطانيا القيصرية أثناء الاحتلال الروماني، جامعة وهران، (الجزائر 1995).

2. المراجع بالأجنبية:

- Camps Gabriel, **AuOrigines de la Barberie,Massinissa au le début del’histoire**, Imprimerie officielle,(Alger 1951).

- Camps Faber (H), **L’olivier et sonimpotences économique dans l’Afrique du nord** Antique, texte intégral, Bibliographie Autel lustration.

- Gsell(S), **Histoire Ancienne de l’Afrique du nord**, T4 , Libraire Hachette,(Paris 1920).

- Gsell(S), **Leclimat de l’Afrique du nord dans l’Antiquité** (Alger, jourdan 1911).

- Jean Pierre, L’olivier et l’huile d’olivier dans l’antiquité cours 1-7 Mars 2022.

- Laoust Emile, **Mots et choses BerèresNotés de linguistiques etd’ethnographie Dialectes du Maroc**, Librairie maritime et coloniale,(Paris 1920).

III-المقالات:

1. العربية:

- اقوني(الياسمين)، "السياسة الرومانية في الجهة الشمالية الشرقية لموريطانيا القيصرية"، المجلة الجزائرية للبحوث والدراسات التاريخية المتوسطة، العدد2، (الجزائر 2015).

- أوكيل (صبيحة)، هاجر (شيخى)، "الزيتون والزيت في نواميديا وموريطانيا القيصرية خلال الاحتلال الروماني"، مجلة روافد للدراسات والأبحاث في العلوم الاجتماعية والإنسانية، المجلد 06، (د.ع)، (الجزائر 2022).
- بن عبد المؤمن (محمد)، "أهمية القمح في بلاد المغرب القديم"، مجلة الحضارة الإسلامية، العدد 22، (الجزائر 2016).
- تفرحيت (فلة)، منتهل (هيبية)، "صناعة الامفورات في العالم القديم بين الحاجة الاقتصادية"، مجلة الإنسان والمجال، المجلد 8، العدد 1، (الجزائر 2022).
- حجاري (درية)، "معاصر الزيتون الاوراسية بين الأصالة والمعاصرة"، مجلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، المجلد 6، العدد 1، (الجزائر 2020).
- حارش (محمد الهادي)، "أصول الزراعة في المغرب القديم"، مجلة الاتحاد العام للثأريين العرب، دراسات في أثار الوطن العربي ج 1، (القاهرة 2009).
- حمداش (فهيمية)، "الحياة الاقتصادية في إفريقيا البروقنصلية من خلال المواد الأثرية"، مجلة حوليات التاريخ والجغرافيا، العدد 10، (الجزائر 2016).
- خاتمي (مصطفى)، لورثان (بختي)، "اكتشاف معصرة الكروم بالمنطقة أولاد جلول ولاية تسمسليت"، مجلة هيرودوت للعلوم الإنسانية والاجتماعية، المجلد 6، العدد 1، (الجزائر 2021).
- سراج رميلي (نجمة)، محمد الشريف (حمزة)، "زراعة الكروم وتصنيع الخمر خلال فسيفساء موريطانيا القيصرية"، مجلة الدراسات الأثرية، المجلد 15، العدد 1، (الجزائر 2012).
- عبد الحميد قابيل (عزة): "حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين" مجلة الاتحاد العام للثأريين العرب، المجلد 22، العدد 02، (2021).
- عمران (عبد الحميد)، "نوميديا اثناء الاحتلال الرومانتي" مجلة العصور الجديدة، العدد 10، (الجزائر 2013).

- عفانة (سائدة)، "تجسيد زراعة العنب وصناعة النبيذ في الإمبراطوريتين الرومانية والبيزنطية"، دار المنظومة، المجلد 41، (د.ع)، (مصر 2013).
- عمرو محمد خيرى (عبد الحميد)، "معاصر الزيتون في العصر الروماني و اليوناني"، مجلة الاتحاد الجامعات العربية للسباحة والضيافة، المجلد 17، العدد 1، (مصر 2019).
- العيدتلي (محمد)، رشدي جرابية (محمد)، الأرض والزراعة في قرطاج خلال الفترة الارستقراطية 237-480 ق.م ، مجلة مدارات تاريخية، المجلد 3، العدد 1، (الجزائر 2021).
- غانم (محمد الصغير)، الملامح الباكرة نشأة الزراعة وتطورها في بلاد المغرب القديم، جامعة منتوري قسنطينة، العدد 17، (الجزائر 2002).
- فوزي معلم (محمد)، "العنب زراعته وتصنيعه في العالم القديم وإشكالية تحديد هوية المعاصر الموجهة للاستخلاص الزيتون والخمور"، مجلة الحوليات جامعة قالمة للعلوم الإنسانية والاجتماعية، المجلد 15، العدد 02، (الجزائر 2021).
- فوزي معلم (محمد)، "الزيتون أنواعه ومراحل زراعته وتصنيعه في العالم القديم، مجلة الدراسات الأثرية، المجلد 19، العدد 11، (الجزائر 2021).
- القماطي (حميدة عوادات)، "زراعة الزيتون في شمال إفريقيا خلال العصر الروماني، مجلة العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، العدد 2، (د.ب)، (2016).
- مفتاح (عثمان عبد ربه)، "زراعة الزيتون في قوريناوية في العصر الكلاسيكي"، مجلة الاتحاد العام للآثارين العرب، العدد 10، (د.ت).
- الورفلي (رياض)، "الأواني الفخارية في متحف جنزور (الأواني السجلي نموذجاً)"، مجلة هيرودوت، العدد 8، (د.ب)، 2018.

باللغة الاجنبية:2.

-Lequèment (Reber) ,le vin Africain a l'époque impérial, revue antiquités Africains.16, (1980).

-Jean-Pierre Laporte, Les amphores de Tubusuctu et l'huile de Maurétanie Césarienne,BACTH ,n.s.,B, 12-14, 1976-1978 (1980).

IV.الرسائل الجامعية:

1.الرسائل:

-بشاري (محمد الحبيب)، دور المقطعات الإفريقية في اقتصاد روما 146ق.م و285م، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في التاريخ القديم، تحت إشراف: محمد البشير شنييتي، جامعة الجزائر، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر،(2006-2007).

-شارن (شافية)، النشاط التجاري في نوميدياوموريطانيا القيصرية أثناء الاحتلال الروماني(العهد الإمبراطوري الأول)،أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في تاريخ القديم، تحت إشراف: محمد البشير شنييتي، جامعة الجزائر، كلية العلوم الإنسانية، الجزائر،(2000-2001).

-عيساوي (مها)، المجتمع اللوبي في بلاد المغرب القديم(من عصور ما قبل التاريخ إلى عشية الفتح الإسلامي،أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في تاريخ المغرب القديم، تحت إشراف:محمد صغير غانم، جامعة قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، الجزائر، (2009-2010).

-نوردين (كريمة)، مصالح إدارة الانونة في روماوالمقاطعات الرومانية مقاطعة افريقية بالخصوصخلال العصر الإمبراطوري(27ق.م-395م)، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في تاريخ وحضارات قديمة، تحت إشراف: محمد الهادي حارش، جامعة الجزائر، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية،الجزائر،(2017-2018).

- بومعقل مولاي الحاج(احمد)، مظاهر من التأثير القرطاجي في نوميديا (الزراعة،الديانة واللغة من القرن الثالث إلى 146ق.م)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ قديم، تحت إشراف:شافية شارن، جامعة الجزائر، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، (2008-2009).

- بن مبارك (نسيم)، الصناعة الغذائية في اقتصاد روما 146ق.م-285م، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ قديم، تحت إشراف بن لحرش عبد العزيز، جامعة قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية، الجزائر، (2009-2010).

- حارش (محمد الهادي)، التطور السياسي والاقتصادي في نوميديا منذ احتلال ماسينيسا العرش إلى وفاة يوبا الأول 203-46 ق.م، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ القديم، تحت إشراف: مصطفى الألفي، جامعة الجزائر، الجزائر، (1985).
- حسناوي (صافية)، دور قانون مانكيانا وهدريانا في الزراعة المغاربية للقرنين الأول والثاني للميلاد، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ قديم، تحت إشراف: محمد الحبيب بشاري، جامعة الجزائر2، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، (2014-2015).
- خنيش (عبد الفتاح)، التوسع الزراعي في إفريقيا القديمة خلال الفترة الرومانية، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ الريف والبادية، تحت إشراف: محمد العربي عقون، جامعة قسنطينة2، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، الجزائر، (2012-2013).
- سراج رميلي (نجمة)، الكروم والخمر في الجزائر القديمة معطيات أثرية وايقونوغرافية حول زراعة الكروم وتصنيعها وعبادة آلهة العنب والخمر في المرحلة القديمة، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في علم الآثار القديمة، تحت إشراف: محمد البشير شنياتي، جامعة الجزائر، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، (2007-2008).
- عون (نادية)، الزراعة الشجرية في بلاد المغرب أثناء الاحتلال الروماني (146 ق.م-430م) (الزيتون والكروم)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ القديم، تحت إشراف: محمد الهادي حارش، جامعة الجزائر2، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، (2011-2012).
- قعر المثرث (السعيد)، الزراعة في بلاد المغرب القديم (ملاحح النشأة حتى تدمير قرطاجة سنة 146 ق.م)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ وحضارات البحر الأبيض المتوسط، تحت إشراف: محمد صغير غانم، جامعة قسنطينة، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، الجزائر، (2007-2008).

- مسعودي (أسيا)، التبادل التجاري بين ايطاليا والمغرب القديم خلال العهد الإمبراطوري الأول القرن 1 والقرن 3، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في تاريخ القديم، تحت إشراف: محمد البشير شنياتي، جامعة الجزائر، معهد التاريخ، الجزائر، (1987-1988).

V. الملتقيات:

-كابلي (فاطمة)، الزراعة في مملكة نوميديا من منظور المؤرخون القدامى، ودلائل المصادر المادية، مداخلة مقدمة ضمن الملتقى الوطني حول: الحياة الاقتصادية في الجزائر عبر العصور التاريخية، جامعة تيبازة، الجزائر، يوم (2022/12/12).

-زغيب (حسينة)، تطور الزراعة في عهد ماسينييسا، مداخلة مقدمة ضمن الملتقى الوطني حول: الحياة الاقتصادية في الجزائر عبر العصور التاريخية، جامعة تيبازة، الجزائر، (يوم 2022/12/12).

VI. المواقع الالكترونية:

- <http://remacle.org/booduwalf/historiens/polybe/index.btm>.
- <http://penelope.ucbicago.edu/zbayer/E/Roman/Texts/Strabo/bome.html>.
- <http://remacle.org/blodwolf/eurditiion/plineanciene/hvue14.htm>.

الفهارس

فهرس الإعلام:

ماسينيسا: 26، 27، 28، 29، 32، 41، 47

ميسيسا: 32.

ماغون: 23، 25، 75.

هيمسال: 28.

هيراكويوليس: 39.

يوبال الثاني: 33.

فهرس الاماكن والمناطق:

أ

أسيا: 25، 37.

اينا: 29.

ازفون: 67، 69.

اناضول: 37.

ايول: 27.

افغنستان: 40.

امبوربا: 32.

اسبانيا: 37، 38.

ايران: 37.

ايرلندا: 10.

الإغريق: 29، 40، 85، 86.

افريقيا: 10، 11، 32، 39، 54، 72، 73، 76، 86.

ايطاليا: 39، 40، 52، 62.

ب

بجاية: 35.

باطنة: 15.

برتغال: 10.

بوحنيفة: 67.

بوغني: 64.

ت

تاسلي اجر: 38.

تازيننت: 22.

تاكسبت: 67.

تبسة: 41، 53.

تربطونيس: 11.

تونس: 10، 13، 27، 32، .

تيازة: 21، 61، 78.

تيدس: 67.

تيفست: 53.

تيقزيرت: 68، 69.

"ج"

جتول: 13.

جزائر: 13، 73، 22.

"خ"

خميرة: 15.

"د"

دكالة: 13.

دوقة: 42.

"ر"

رودوس: 29.

روسياكادا: 15.

روما: 52، 86، 88.

الرومان: 10، 29، 49، 52، 53، 56، 70، 77.

"س"

سدوق: 38.

سطيف: 64، 68، 69.

سوسة: 41.

سكيكة: 15.

سوريا:37.

سوق اهراس:53، 59.

"ش"

شرشال:22، 35، 64، 69، 68، 73.

شلف:13.

"ص"

صحراء:10، 11، 13، 21، 53.

صولويس:12.

"ع"

عراق:37.

"ف"

فرنسا:40.

فزان:39.

فلسطين:37.

"ق"

قرطاجة:23، 24، 27، 28، 34، 41.

قفصة:53.

قورينائية:17، 68.

قوقاز:40.

"ك"

كريت:29، 37، 40، 85.

كالما: 40.

كويكول:67.

"ل"

لبدة:31.

ليبتس:31.

ليبيا:11، 13.

"م"

مادورث:53، 59.

ماسيل:32.

مازيسيل:27 ، 23.

ماسكولة:53.

مجردة:13، 27، 32.

مجرى:13.

مصر:40.

مغرب:13.

مقدونيا:28، 29.

موريطانيا: 11، 13، 29، 33، 34.

ميغارا:24.

"ن"

نوميديا:20، 28، 29، 32، 33، 448، 73.

نيل:11،10.

"ه"

هقار:13.

"و"

وهران: 13، 21.

فهرس الصور

الصفحة	الصورة	الرقم
14	شجرة السلفوم	(1)
26	الملك النوميدي ماسينيسا	(2)
32	الأسماء الأمازيغية لأهم الأنواع المنتوجات الزراعية في شمال الإفريقي القديم.	(3)
35	الزيتون البري المعروف ازبوج	(4)
39	محراث من منطقة الاوراس	(5)
39	محراث من منطقة الاوراس	(6)
40	منجل عظمي	(7)
42	رحى حجرية لطحن الحبوب	(8)
42	مطحنة من الفترة الرومانية	(9)
47	الزيتون المغروس	(10)
52	جني الزيتون	(11)
55	رسم توضيحي للمعاصر المعثورة	(12)
58	جرة لزيت في الفترة الرومانية	(13)
60	مصنع الزيت من الفترة (خربة عقوب)	(14)

61	مخطط مصنع الزيت (خربة عقوب سطيف)	(15)
68	فسيفساء تمثل كروم واطئة على شكل دوائر	(16)
71	قطف العنب	(17)
72	فسيفساء تمثل قطف العنب من التعريشة	(18)
72	فسيفساء تمثل سلة كبيرة تستعمل لنقل العنب	(19)
74	فسيفساء تمثل رجلان يقومان بدعس العنب	(20)
74	فسيفساء تمثل دعس العنب	(21)
76	جرار من نوع دوليوم	(22)
77	أمفورة عثر عليها في موريطانيا القيصرية	(23)
78	أمفورة خمر	(24)

فهرس الجداول:

الصفحة	الجدول	الرقم
54	عدد المدقات المعثورة	(1)
63	المعاصر الموجودة في الإقليم الموريطاني	(2)

فهرس الخرائط:

الصفحة	الخريطة	الرقم
8	خريطة ليبيا وأقاليمها	(1)
10	تضاريس شمال الإفريقي	(2)

فهرس المحتوى

الصفحة	العنوان
	الإهداء
	الشكر وعرهان
	قائمة المختصرات
أ-هـ	مقدمة.....
	الفصل التمهيدي: الطبيعة الجغرافية للبلاد المغرب القديم
6	I. الموقع الجغرافي.....
9	II. التضاريس.....
11	III. المناخ.....
13	IV. الغطاء النباتي.....
	الفصل الأول: الإنتاج الزراعي في بلاد المغرب القديم
17	I. أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم.....
17	1. قدم الزراعة في بلاد المغرب القديم.....
19	2. الزراعة في فترة القرطاجيين.....
22	3. تطور الزراعة في عهد الملك ماسينيسا.....
27	II. المنتجات الفلاحية في بلاد المغرب القديم.....
27	1. الزراعة الحقلية (القمح والشعير).....
30	2. البقوليات والخضر.....
30	1-2- البقوليات.....
31	2-2- الخضر.....
33	3. الزراعة الشجرية.....
33	3.1. الزيتون.....

363.2. الكروم
373.3. التين
38III. وسائل الإنتاج الزراعي
381. المحراث والمنجل
412. المطاحن
الفصل الثاني: صناعة الزيت في بلاد المغرب القديم	
45I. شجرة الزيتون وتطورها في الفترة الرومانية
451. شروط زراعة شجرة الزيتون
482. تطور زراعة الزيتون
503. أهمية زيت الزيتون
51II. مراحل صناعة الزيت
511. مرحلة الجني والقطف
532. مرحلة الطحن
563. مرحلة التصفية
574. وسائل تخزين الزيت
59III. معاصر الزيتون
591. المعاصر الكبرى
622. معاصر المدن
633. معاصر الريف
الفصل الثالث: صناعة النبيذ في بلاد المغرب القديم	
67I. الكروم
671. طرق وتقنيات غرس شجرة الكرمة
692. شروط غراسة الكروم

70	3. الكروم في المقاطعات الإفريقية.....
71	II. مراحل صناعة النبيذ.....
71	1. القطف.....
73	2. سحق العنب وعصره.....
75	3. مرحلة التخمير.....
79	III. أنواع النبيذ الإفريقي.....
79	1. النبيذ الممتاز.....
79	1-2 النبيذ العادي.....
81	2. استعمالات النبيذ.....
82	3. تجارة الخمور الإفريقية.....
85	خاتمة.....
88	البييوغرافية
99	الفهارس
106	فهرس المحتوى