

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة مولود معمري-تيزي وزو-
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية
قسم العلوم الإنسانية
فرع التاريخ



زراعة الزيتون في المغرب القديم من خلال المصادر الأدبية والمادية خلال القرنين الثاني والأول قبل الميلاد.

مذكرة لنيل شهادة الماستر في تخصص تاريخ وحضارات المغرب القديم

تحت إشراف الدكتورة:

- أقوني الياسمين

من إعداد الطالبتين:

- مسعودي خديجة

-أيت أمر سكورة

السنة الجامعية: 2022-2023م

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة مولود معمري- تيزي وزو-
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية
قسم العلوم الإنسانية
فرع التاريخ



زراعة الزيتون في المغرب القديم من خلال المصادر الأدبية المادية وخلال القرنين الثاني والأول قبل الميلاد.

مذكرة لنيل شهادة الماستر في تخصص تاريخ وحضارات المغرب القديم

تحت إشراف الدكتورة:

- أقوني الياسمين

من إعداد الطالبتين:

- مسعودي خديجة

-أيت أممر سكورة

أعضاء لجنة المناقشة:

الصفة	الرتبة	أعضاء اللجنة
رئيسا	أستاذ مساعد -أ-	أ. بوسلن صفيان
مشرفا ومقررا	أستاذة محاضرة -ب-	أ. أقوني الياسمين
مناقشا	أستاذ محاضر -أ-	أ. اخربان محند أكلي

السنة الجامعية: 2022-2023م

الشكر والعرفان

الحمد لله الذي وفقنا وأنار لنا درب العلم والمعرفة.

الحمد لله الذي أعاننا على أداء هذا.

الواجب ووفقنا بإنجاز هذا البحث.

بكل عبارات التقدير والإحترام والشكر والإمتنان نتقدم الشكر الخالص إلى الأستاذة المشرفة:
"أقوني الياسمين" على المساعدات والتوجيهات والنصائح التي قدمتها لنا كانت عوناً لنا في
بحثنا.

كما لا ننسى أن نشكر من قدم لنا المساعدة من قريب أو بعيد وكذلك كافة أسرة قسم
التاريخ راجين من المولى عز وجل أن يثبت الجميع على الأجر العظيم والعطاء الجزيل.

خديجة وسكورة

الإهداء

بسم الله والصلاة والسلام على رسول الله وعلى آله وصحبه ومن ولاه وبعد:
الحمد لله الذي وفقنا إلى هذا العمل، فلا هادي إلى إياه ولا موفق إلا سواه، ... وبعد:
أهدي ثمرة جهدي هذه:
والتي تحت أقدامها الجنان وبرضاه يرضى خالق الأكوان، إلى منبع الحب والحنان، زهرة
الحب مصدر الإطمئنان إلى أعلى ما في الوجود، أمهاتنا الغاليتان.
إلى صاحب الفضل ومصدر الرعاية، يسعني أن أقف أمامه وقفة الإحترام والعرفان.
وإلى كل إخوتي وأبنائهم وجميع أقاربنا.
إلى كل أصدقائي الأعزاء.

خديجة وسكورة

المقدمة

عرف المغرب القديم زراعة الزيتون الذي أعتبر إنتشاره بمثابة تشكيل حدود جغرافية بجميع المناطق المطلة على حوض البحر الأبيض المتوسط فبغض النظر عن إستعمالاته العديدة في الحياة اليومية، فقد فرض نفسه ضمن قائمة القواعد الغذائية التي كان يعتمد عليها شعوب البحر الأبيض المتوسط رفقة الحبوب والكروم والتي اصطلح عليهم من طرف المؤرخين وعلماء الآثار بالثلاثي المتوسطين، سنحاول التعرف على المصادر والعديد من المراجع والمقالات بدءا بزراعته إلى غاية تصنيعه ليصبح زيتا. (1)

فالزيتون عرف منذ الفترات القديمة في مناطق عديدة من العالم لكن أصل زراعته بقي غامضا أين خرجوا بنتائج مؤكدة تقريبا بأن هذا الأخير كان منتشرا في جزيرة كريت وكيكلاس في اليونان وآسيا الصغرى أما في شمال إفريقيا كشف وجود الزيتون البري منذ العصر الحجري القديم الأعلى عثر على دليل وجود الزيتون في لوحة فنية في طاسيلي ناغر للرجال يظهر بأن رؤوسهم مزينة بحزم من الزيتون، فالزيت الزيتون يعتبر من الدهون القليلة التي استعملت في العصور القديمة خاصة في المناطق الجبلية واستعملت في المطبخ والإنارة فزيت الزيتون أعتبر من المواد الغذائية الأساسية. (2) كما أن زيتة بالإضافة إلى كونه مادة غذائية كان يستهلك بمعدل حوالي 20 لتر كل شخص سنويا خاصة في المناطق المنتجة لهذا النوع من الأشجار لتعدد إستعمالاته كونه إستعمل للوقود والمراحض بدل الصابون، كما كان ركيزة لمختلف العطور ولنا في الآثار ما يدل على أن زراعة الزيتون حضيت بعناية الملوك والشعب بموريطانيا ونوميديا، أما في قرطاجة وأراضيها فنجد نصوصا تتحدث عن بساتين الزيتون والكروم التي أذهلت جنود "أغاتوكليس" (Agathocle) وهم في طريقهم إلى رأس الطيب إلى قرطاج، والمناخ المتوسطي المعتدل هي ميزة شمال إفريقيا الذي يلائم زراعة شجرة الزيتون.

1- محمد فوزي معلم، الزيتون أنواعه ومراحل زراعته وتصنيعه في العالم القديم، قالمة، المجلة 19، العدد 1، 2021، ص 41.

2- المرجع نفسه، ص 42.

ومن هنا نطرح الإشكالية كيف كانت زراعة الزيتون في المغرب القديم؟
ومن هذه الإشكالية نتساءل إلى أي مدى توسعت زراعة الزيتون في بلاد المغرب القديم خاصة في فترة الممالك الوطنية؟ وكيف نؤصل لزراعة الزيتون في بلاد المغرب القديم؟ وما هي أهم المعاصر والتقنيات والأدوات المستعملة لإستخراج زيت الزيتون؟
هذا ما دفعنا إلى تقسيم بحثنا هذا إلى مجموعة في الفصول:

الفصل التمهيدي تحت عنوان المظاهر الطبيعية لبلاد المغرب القديم من تضاريس ومناخ ودورها في توفير الظروف الملائمة لزراعة شجرة الزيتون كما تحدثنا عن أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم وخصصنا الفصل الأول لشجرة الزيتون من خلال المصادر الأدبية، أما الفصل الثاني تحدثنا عن أنواع المعاصر يعني الجانب المادي والفصل الثالث تناولنا تجارة الزيتون واستعمالات الزيت في بلاد المغرب القديم، وختمنا بحثنا بخاتمة أين استعرضنا فيها ما بدى لنا مهما من نتائج.

ولتحقيق هذه الدراسة اعتمدنا على مجموعة من المصادر ونذكر منها:
بليينوس القديم (Pline l'ancien) الذي عاش خلال القرن الأول ميلادي في كتابه "التاريخ الطبيعي" الجزء الخامس عشر الذي استفدنا منه كثيرا فيما يتعلق بالزراعة الشجرية حيث تطرق إلى شروط وتقنيات الزراعة وكذا زراعة الزيتون فضلا عن هيرودوت (Herodote) عاش خلال القرن الخامس (484-425 ق.م) والذي تحدث عن غراسة الكروم والزيتون ومدى اهتمام القرطاجيين كما اعتمدنا على الجغرافي سترابون (Strabon) في كتابه "جغرافية" السابع عشر هذا حول المصادر أما المراجع التي أفادتنا في هذا البحث فيمكن الإشارة إلى كتاب هنريات فايبر كامس "الزيتون والزيت في إفريقيا الرومانية" الذي ساعدنا كثيرا في بحثنا هذا حول الزيتون والزيت فكانت فائدته كبيرة بالنسبة لنا هذا حول الكتب المتخصصة أما الكتب العامة تشير إلى أعمال قزال الكثيرة. كما استفدنا من أعمال محمد البشير شنييتي

خاصة كتابه "التغيرات الاقتصادية والإجتماعية في المغرب أثناء الإختلال الروماني" وكذا محمد الهادي حارش " التطور السياسي والإقتصادي في نوميديا".

ومن أسباب إختيارنا للموضوع هناك أسباب ذاتية وموضوعية الأسباب الذاتية: رغبتنا في معرفة أصل الزيتون كوننا من منطقة القبائل التي تشتهر بأشجار الزيتون والزيت الذي له عدة استعمالات مختلفة سواء في الطب والطبخ.

الأسباب الموضوعية هي دراسة للدراسات الأخرى القليلة نوعا ما كون المغرب القديم اشتهر بالقمح والشعير بكثرة مقارنة بالزيتون فقد تطورت زراعته خاصة في الفترة الرومانية.

إعتمدنا في دراستنا هذه على المنهجي الوصفي والتحليلي في وصفنا لأنواع الزيتون في المغرب القديم وتحليل طرق وتقنية غراسة الزيتون والمعاصر المنتشرة.

من الصعوبات التي صادفتنا نقص الكتب المتخصصة وإن كانت موجودة أجنبية لا نتقنها، قلة المصادر والمراجع التي تحدث عن الزيتون في الفترة النوميديية، نجد مصادر ومراجع تحدثت عن تطور زراعة الزيتون في الفترة الرومانية بكثرة خاصة القرن الثاني ميلادي.

فصل التمهيدي: المظاهر الطبيعية في بلاد المغرب القديم.

1- التضاريس في بلاد المغرب القديم.

2- المناخ بلاد المغرب القديم.

3- أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم.

منطقة المغرب القديم تتوفر على إمكانيات إقتصادية هامة وكانت الزراعة المصدر الأساسي في الاقتصاد، فالجغرافيا لا تتغير كثيرا فإن بلاد المغرب القديم تتوفر على ظروف ساعدتها على الاستقرار.⁽¹⁾ إن تقع جنوب البحر الأبيض، مما يوفر لها مناخا متوسطيا معتدلا، وإلى الغرب المحيط الأطلسي، مما يجعلها عرضة للرياح الغربية المحملة بالأمطار ومن الجنوب الصحراء التي تحفف تياراتها من قساوة الشتاء، والصيف أكثر حرارة.

ويظهر أن بلاد المغرب القديم ذات موقع إستراتيجي هام في العالم القديم يجعلها تكون حلقة وصل بين مختلف شعوب الحضارات القديمة.⁽²⁾

1- التضاريس في بلاد المغرب القديم:

إن بلاد المغرب القديم مكتفية ذاتيا على الدوام تعيش على إمكانياتها التي توفرها الأرض بسهولها الخصبة وطبيعتها المتنوعة، وتحدها جبال ذات قمم مسننة يتجاوز ارتفاعها 200 م، وتتمثل في جبال الأطلسي التي تنقسم إلى سلسلتين هما ساحلية وداخلية تتمثل في جبال تسالا (Tassala)، ومرتفعات الونشريس من الناحية الشمالية. أما في الجنوب نجد الأطلس الأعلى والصحراوي التي يتجاوز ارتفاعها 4000م، حاجزا أمام الرياح المحملة ببخار الماء بينما يتميز الأطلس الصحراوي بقلة الإنحدار والارتفاع.⁽³⁾

إضافة إلى الكتلة الجبلية فإن بلاد المغرب القديم تتميز بإملاك قدرات زراعية طبيعية تتمثل في السهول الساحلية والهضاب الداخلية ذات التربة الخصبة المنتشرة في كل المنطقة بإستثناء طرابلس والسررت الكبرى التي لا تمثل فيها الأراضي الخصبة إلا نسبة ضئيلة بسبب تقدم الصحراء حتى سواحل البحر.⁽⁴⁾

1- محمد العربي عقون، الاقتصاد والمجتمع في الشمال الإفريقي القديم، ديوان المطبوعات الجامعية (الجزائر، 2008)، ص 27.

2- بشاري محمد الحبيب، دور المقاطعات الإفريقية في إقتصاد روما ما بين 146 ق.م- 285م، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه في التاريخ القديم، قسم التاريخ الجزائر 2004، 2007، ص 3.

3- محمد الهادي حارش، التاريخ المغاربي القديم السياسي والحضاري منذ فجر التاريخ إلى الفتح الإسلامي، (الجزائر، 1995)، ص 13.

4- نادية عون، الزراعة الشجيرية في بلاد المغرب أثناء الاحتلال الروماني (146 ق.م - 434 م)، الزيتون والكروم، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، جامعة الجزائر 2، قسم التاريخ، 2011/2012، ص 9.

أما بالنسبة لأراضي بلاد المغرب القديم مقسمة إلى قسمين أراضي ذات تربة طينية كلسية تحتاج إلى حرث مكثف، وأراضي كلسية خفيفة نفوذة يسهل حرثها.⁽¹⁾ ومن الهضاب نجد هضبة الميزيرتا (Mesata) المغربية التي قطعها الأنهار القصيرة وهذا جزء ملائم لزراعة الحبوب، وتتوفر فيه المراعي لتربية الحيوانات.⁽²⁾ كما نجد سهول ساحلية كثيرة خاصة من الناحية الغربية مثل سهل "دوكالة" والشاوية في الغرب وسهل شلف ووهران ومنتجة في الجزائر، والساحل في تونس أما السهول الداخلية نجد مكناس وفاس ومراكش وتلمسان ومعسكر وسطيف.⁽³⁾

هذه المظاهر الطبيعية ساعدت على تطوير الزراعة ولاسيما في بعض المناطق كمنطقة مدية (Média) الواقعة في جنوب سهل متيجة فهي منطقة صالحة لزراعة الحبوب لتوفرها على أنهار قصيرة وعميقة، وفي منطقة بلاد المغرب القديم رغم توفر السهول والهضاب إلا أن إنتشار التربة الصخرية المشتملة على الحصى والأحجار جعل خصوبة التربة تختلف من مكان لآخر لذلك فهناك بعض المساحات لا تصلح للزراعة رغم توفر مياه الأمطار فيها.⁽⁴⁾ إن الجبال هي المظهر التضاريسي المميز لبلاد المغرب القديم يليها السهول بأنواعها وتجدر الإشارة أن الصحراء لم تكن في الماضي جزءا من بلاد المغرب القديم له كيان حضاري يختلف ذو ميزات مختلفة.

أما فيما يخص الثروة الغابية ثروة متوسطة يكثر فيها البلوط والعرعار والعناب والأرز الفلين والصنوبر النوميدي وتعد غابات بلاد المغرب القديم ثرية بأشجارها. هذا المجال الجغرافي الذي يسوده الجزء الشمالي منه مناخ البحر الأبيض المتوسط الذي نقسمه إلى قسمين:

1- صطيفان قزال، تاريخ شمال إفريقيا، ظروف النماء التاريخي الأزمنة البدائية، ترجمة محمد التازي سعود، الجزء الأول، ص 43.
2- نفسه، ص 5.
3- سترابون، جغرافية أو جغرافيا سترابون، الكتاب 17، فقرة ترجمة دكتور حسن ميخائل إسحاق، دار النشر سوريا، دمشق، 2017، ص 31-32.
4- ستيف قزال، المرجع السابق، ص 10.

- مناخ الرطب: الذي يسود أقصى الشمال ويتميز بمنسوب متوسط من التساقط بين 600 و750 ملم سنويا.

- المناخ شبه الجاف: ويقع إلى الجنوب من الإقليم الأول يقل فيه التساقط ما دون 600 ملم سنويا وتمثل هذه الخصائص الطبيعية المناخ الملائم لزراعة مختلف النباتات والأعشاب والأشجار الزيتون دون تدخل الإنسان وهذه الظروف الطبيعية لشمال إفريقيا برز فيه نمطين من المعيشة سكان عرفوا الإستقرار واهتموا بالزراعة منذ عصور سحيقة وفئة أخرى لم تعرف الإستقرار عبارة عن بدو ورحل بحثا عن الكلاً لمواشيمي من الشمال إلى الجنوب والجنوب إلى الشمال حسب الفصول وهذا ما نوع إقتصاد المغرب القديم فالرعاة منتجي الصوف، الجلود، اللحوم، والمستقرين منتجي المزروعات.⁽¹⁾

كما نجد مناطق صالحة لأشجار الزيتون مثل منطقة قسنطينة التي تتوفر على سهول واسعة تمتد حتى غرب تونس وهذه السهول تتخللها بعض السلاسل الصخرية ما ساعد على تطوير الزراعة الشجرية.⁽²⁾

2- المناخ في بلاد المغرب القديم:

إن أهمية منطقة المغرب القديم تكمن في توفرها على مناخ هام بإعتباره العنصر الأساسي للزراعة على حد تعبير شارل أندري جوليان: "إن سلطان المناخ على البشر أشد سطوة وأكثر تقلبا من مفعول التضاريس التي تتأثر به في شتى مظاهرها ذلك أن الصيف الذي كثيرا ما يكون باكرا وخاصة كلما توغلت في الجنوب".⁽³⁾

إن الدراسة التي قام بها قزال حول مناخ شمال إفريقيا يعترف أنه من الصعب إعطاء بالضبط صورة حول طبيعة المناخ إفريقيا في قرون قديمة جدا، لكنه يعترف أن منطقة شمال

1- مولاي الحاج، مظاهر التأثير القرطاجي في نوميديا، الزراعة، الديانة واللغة من القرن الثالث إلى 146 ق.م، لنيل شهادة ماجيستر في التاريخ القديم، قسم التاريخ، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، (الجزائر، 2008-2009)، ص ص 37-38.

2- صطيفان قزال، تاريخ شمال إفريقيا، ظروف النماء التاريخي الأزمنة البدائية، ترجمة محمد التازي سعود، المملكة المغربية (الرباط، 2007)، ص 19.

3- شارل أندري جوليان، تاريخ شمال إفريقيا، ترجمة محمد مزي مرابعة وبشير بن سلامة، الطبعة الأولى، الدار التونسية للنشر، (تونس، 1969)، ص 16.

إفريقيا ذات موقع إستراتيجي مهم كونها تطل على البحر المتوسط وما يميزها بمناخ متوسطي معتدل من الجهة الشمالية للبحر المتوسط (أي المنطقة الساحلية حيث يتميز بشتاء ممطر كما أبرز قزال أن كمية التساقط تزداد كلما ارتفعت المناطق خاصة الجبلية كمنطقة القبائل الكبرى والصغرى ويصل معدل الأمطار في الجزائر 766 ملم في السنة ومناخ فصل الشتاء تكثر فيه الرطوبة خاصة في المناطق المرتفعة أكثر من المناطق المنخفضة.⁽¹⁾

هذا المناخ السائد في المناطق الشمالية أما بالنسبة للمناطق الداخلية ذات مناخ شبه معتدل يتراوح معدل الأمطار ما بين 200-400 ملم ما يسمح بممارسة الزراعة، بالإضافة إلى درجة حرارة معينة لتطوير الزراعة لأن غياب درجة الحرارة يضر بالزراع ولا تنمو فيه النباتات خاصة الأشجار المثمرة التي لا تصلح في فترة برودة الشتاء ولا في ارتفاع لدرجة الحرارة.⁽²⁾ وهو ما يعبر عنه بليينوس الكبير بخصوص الزيتون: "أن شجرة الزيتون لا تصلح في الأقاليم الباردة جدا ولا في الأراضي الساخنة جدا". وبلاد المغرب تتوفر على درجة حرارة ملائمة للنشاط الزراعي إذ أن معدل الحرارة في المناطق الساحلية لا تقل عن 11 درجة في شهر جانفي ولا يتعدى هذا المعدل 26.8° في شهر جويلية كما لا يسجل الصقيع في الشتاء إلا نادرا في المناطق الداخلية.⁽³⁾

بالإضافة إلى المناخ فإن ممارسة أي نشاط زراعي يحتاج إلى توفر المياه الجوفية والسطحية (المجاري المائية) لسد نقص من مياه الأمطار بالنسبة للأولى اضطر الإنسان إلى التنقيب عنها بالحفر أما الثانية فبلاد المغرب القديم تتوفر على الكثير منها وإن كانت القليلة منها دائمة الجريان والبقية تجف صيفا ومن الأنصار ذات سرعة الجريان نجد نهر شلف 700 كلم وأم الربيع 556 كلم ونهر الملوية.⁽⁴⁾

1- قزال، المرجع السابق، ص 49.

2- نادية عون، المرجع السابق، ص 11.

3- Plin l'Ancien، Histoire naturelle، XV، 2، 1، Avec la traduction G.L.F PANGROUGK، Edit Emile Littré، (Paris، 1848-1850).

4- نادية عون، المرجع السابق، ص 12.

3- أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم:

أ- قدم الزراعة في بلاد المغرب القديم:

حسب محمد الصغير غانم أن ما يلفت الإنتباه في هذا الميدان خلال فترة فجر التاريخ هي تلك الكويرات المثقوبة والتي يمكن إنها قد استعملت مع غيرها لسحق الحبوب فقد عثر على نماذج لها في المواقع الجزائرية العائدة إلى الفترة القفصية والديولينية لاسيما في موقع أمكني بالهقار بالصحراء الجزائرية ورأس سيجلي ببجاية وكهف روية بقسنطينة وموقع بوزياوين والآلة الثانية التي استعملت للزراعة فتمثل بـ "مطارق الحفر" والتي غالبا ما ينتمي الجانب العلوي منها بكويرة حجرية تساعد على الغوص في الأرض.

والآلة الثالثة عبارة عن عظام عثر عليها، في مغارة البوليفون بوهران العائدة إلى فترة النيوليتي ومنطقة تازينت غرب تبسة دليل على ممارسة الزراعة فقد كانت مقسمة هندسيا إلى مستطيلات مؤطرة بأكوام من الحجارة والتربة بلغ علو البعض منها حوالي 0.05 سم، وهي ممتدة ما بين جبل بوزيان ومرتفع الشريعة وفي بعض الأحيان تتخذ شكل مدرجات في المناطق المنحدرة.⁽¹⁾

ومن جهة أخرى نجد أن بعض المصادر تشير إلى أن الزراعة كانت معروفة عند الليبيين منذ زمن بعيد لكنها كانت تقتصر على زراعة الحبوب حيث ظهرت بوادرها الأولى في منطقة الصحراء الوسطى في مركز "أماكني" الذي عثر فيه على حبتين لقاح تبدو من خلال حجمهما أنها من القمح.⁽²⁾

وحول الزراعة الداخلية يذكر المؤرخ الإغريقي هيرودوت (Herodot) بأن أول من شرع في زراعة الواحات الصحراوية هو الأثيوبيون الذين كانوا قد تعلموها بفضل احتكاكهم بالمصريين القدماء خلال الألف الثالثة ق.م.⁽³⁾

1- محمد الصغير غانم، "الملاحم الباكورة لنشأة الزراعة وتطورها في بلاد المغرب القديم"، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم التاريخ، جامعة منتوري قسنطينة، الجزائر، عدد 17، 2002، ص 166.

2- فتيحة فرحاني، نوميديا في حكم الملك قايا إلى بداية الاحتلال الروماني 213 ق.م-46 ق.م منشورات أبيك (جامعة القاهرة، 2007)، ص 230.

3- محمد الصغير غانم، المرجع السابق، ص 167.

ب- الزراعة عند القرطاجيين:

كما أشرنا سابقا على أن وجود الزراعة في بلاد المغرب يعود إلى فترة قديمة لكن هذا لا يفني غياب مساهمة قرطاجة في تطويرها، وتنميتها فيما بعد حيث أشاد المؤرخون بشهرة أراضيها، وتوفرها على مزروعات من الحبوب (القمح والشعير) والبقول وتظهر خبرتها في هذا المجال من خلال كتاب "ماقون" * (Magon) الذي أدن للرومان بترجمته لـ 28 جزء اعتمدوا عليه في استصلاح الأراضي الزراعية في بلاد المغرب وحتى روما نفسها. (1)

إن القرطاجيين ينحدرون من فينيقيا فلم يكونوا أهل تجارة فحسب وأنهم كانوا يعتنون بالزراعة عناية عظيمة قاموا بزراعة الزيتون والكروم وتحسنت صناعة استخراج الزيت، وكان العالم القديم كثيرا ما يستورد زيت فينيقيا لصنع المراهم المعطرة، وما يؤكد أهمية الزراعة لدى القرطاجيين تسمية آلهتهم بأسماء الأشجار المعروفة في عهدهم، وهذا ما يدل على تقديسهم للأشجار رغم ضيق أراضيهم وكثرة عددهم. (2)

لذلك ليس من الغريب أن يتقن القرطاجيون استغلال أراضي أفريقيا إذ جلبت قرطاجة من المشرق وسائل جديدة تسهل أكثر عملية استصلاح الأراضي من آلات الحرث، والدرس وتخزين المياه مثل آلة الدرس البسيطة التي تمتهن من طرف الثيران الذي يقوم بمهمة الدرس وهي عبارة عن آلة خشبية تتكون من عجلات مسننة ولا تزال مستعملة إلى هذا اليوم في السواحل وأرياف التونسية وعرفها أيضا Varron "بالآلة الدرس البونيقية". (3)

ويعود الفضل للقرطاجيين في إدخال شجرة الرمان إلى شمال إفريقيا فهي منتشرة كثيرا في قرطاجة، ويظهر أنها غير أصلية في نوميديا وعرفت عند الرومان (بالتفاح البونيقية) كما لم يتردد القرطاجيون في تطعيم الزيتون البري الذي كان منتشرا في المنطقة كذلك بالنسبة للتين أيضا علم القرطاجيون الأهالي كيفية تأبيرها.

*ماقون القرطاجي الذي عاش في النصف الثاني من القرن الثالث إلى النصف الأول من القرن الثاني قبل الميلاد وكتب في موضوعه عن الزراعة، ويتضمن خيرات ميدانية ف هذا المجال.

1- شارل أندري جوليان، تاريخ إفريقيا الشمالية تعريب محمد هزالي البشير بن سلامة، تونس، ص 140.

2- ستيفان قزال، المرجع السابق، ص 18.

3- نفسه، ص 22.

أما بخصوص الكروم هناك من يقول أنها أصلية في نوميديا بينما يقول البعض الآخر أن الفنيقيين هم الذين أدخلوا زراعتها إلى بلاد المغرب. (1)

يمكننا القول أن زراعة الحبوب قديمة جدا في بلاد المغرب فأشجار الزيتون والكروم كانت معروفة في المنطقة منذ أصولها البرية قبل أن تتطور لاحقا بعمليات التطعيم والتأثير ثم الغرس في وقت لاحق، وإذ قانا أنها تعود إلى فترات سابقة للقرطاجيين فهذا لا يعني عدم مساهمة هؤلاء في تطوير الزراعة الشجرية ونقلهم لأشجار أخرى إلى المنطقة المغربية. (2)

1- شارل أندري جوليان، المرجع السابق، ص 112.

2- نفسه، ص 113.

الفصل الأول: شجرة الزيتون من خلال المصادر الأدبية والمادية.

I- من خلال المصادر الأدبية.

أ- أصول غراسة الزيتون في بلاد المغرب القديم.

ب- شروط غراسته.

ت- مراحل إستخراج الزيت.

II- من خلال المصادر المادية.

أ- المعاصر.

ب- الأنفورات.

ج- الجرار.

(I) من خلال المصادر الأدبية:

أ- أصول زراعة الزيتون في بلاد المغرب القديم:

اختلفت آراء المؤرخين في موضوع أصول زراعة الزيتون هناك من يرى أن الوطن الأصلي لشجرة الزيتون هو آسيا الصغرى وانتقلت إلى مصر ثم إلى بلاد الإغريق وإيطاليا، اعتماداً على الشواهد التاريخية أن أصل شجرة الزيتون هو جزيرة كريت وجزر بحر إيجه من حيث انتقلت إلى سوريا وفلسطين في القرن الخامس عشر قبل الميلاد، ثم إلى مصر في القرن الثالث عشر قبل الميلاد في عهد رمسيس الثاني والإغريق الذين نقلوها إلى إيطاليا عرفوها من الكريتيين، لكن كلا الرأيين حسب محمد الهادي حارش لا يسلم من النقائص، فالرأي الأول مشكوك فيه لأن هيرودوت أشار أن الأشوريين لا يعرفون زيت الزيتون ولا تسمية له ولا يعقل أن يكون أصله آسيا الصغرى، أما الرأي الثاني فنجد الآثار المصرية تقفده إذ أن المصريين عرفوا شجرة الزيتون عن طريق اللبيين إذ تشير لوحة التيخنو إلى شجيرات الزيتون.⁽¹⁾

وهذا ما توافقه الرأي (هندريات فايبيير كامس) أن منطقة بلاد المغرب القديم والبحر الأبيض المتوسط هي موطنه الأصلي، وهي المنطقة التي مازالت إلى اليوم معروفة بإنتاج وفير لهذه المادة والدليل على ذلك وجود الأصل البري لهذه الشجرة والمعروفة "بأزبوج" وهي تسمية محلية التي سادت في مختلف المناطق كمنطقة الريف ومنطقة القبائل جرجرة وبجاية والأوراس وسكان جبل نفوسة ومنطقة غدامس حتى سوة.⁽²⁾

انتشرت هذه التسمية في بلاد المغرب القديم تحمل إسم تأنيث أزموور وفي الجمع تزميرين أما أزموور فهو ثمرها وتطلق أيضا على الزيتون المغروس والمطعم في نفس الوقت، ويستخدم الزيت إلى اليوم لدهن جباه الأطفال في المناطق الريفية والجبلية التي مازالت تحافظ على العادات القديمة.⁽³⁾

1- محمد الهادي حارش، المرجع السابق، ص 499.

2- هندريات فايبيير كامس، الزيت والزيتون في شمال إفريقيا خلال الفترة الرومانية، ترجمة محمد العربي عقون، دار الهدى، عين مليلة، الجزائر، ص 17.

3- نفسه، ص 18.

يبقى أصل زراعة الزيتون غامضا وقد عمل علماء النبات للتوفيق بين الدراسات العلمية والشواهد التاريخية ليتوصلوا بالتقريب إلى أن أصل شجرة الزيتون هو جزيرة كريت وجزر السيكلاد وآسيا الصغرى ومن هذه المناطق امتدت زراعتها باتجاه سوريا، وفلسطين خلال القرن 15 ق.م ومن هنا انتقلت إلى مصر حيث تدل الشواهد الأثرية على وجودها في عهد رمسيس الثاني (القرن 17 ق.م) ودون ريب فإن الإغريق في كريت كانوا قد تعرفوا منذ وقت مبكر على هذه الشجرة قسمت عندهم (Eleiv) Olea.⁽¹⁾

أما في أفريقيا دراسة سميت المواد المتفحمة المجلوبة عن حلزونيّات غير إيلال (Relilal) تكشف عن وجود الزيتون البري في إفريقيا خلال الباليوليثي الأعلى، كما يظهر في رسم صخري في تاسيلي ناجر أشخاص يبدو أن رؤوسهم مكللة بأغصان الزيتون.⁽²⁾ ففي منطقة الأمازيغ هناك تسميات مختلفة لتسمية الزيتون البري والزيتون البري المطعم فالبري يطلق عليه اسم "أزبوج" في الريف والقبائل والأوراس وفزان أما في الأطلس الأعلى فتستعمل كلمة أزبور فقط وفي الهقار كلمة أليو (Aleo) أما للدلالة على الزيتون البري المطعم فتستعمل كلمة "آزبور" ساعدا في الأطلس الأعلى ويجعلنا نستنتج أن الأمازيغ مارسوا تطعيم الزيتون البري.⁽³⁾

وحسب هيرودوت توجد جزيرة تدعى كوراويس طولها خمسة وعشرون ميلا، يمكن بلوغها من البر وهي مليئة بأشجار الزيتون وكروم وأعناب إلى جانب قوريني الخصيبة التي تنتج أراضيها مزارع نفع عظيم، وفي جبل عزيان يبلغ عن طرابلس بنحو خميس ميلا وينتج هذا الجبل قدرا من الشعير والتمور التي سرعان ما تفسد إذ لم تستهلك وهي طازجة ويوجد هنا أيضا وفرة الزيتون حيث ينقل زيت عزيان من هذا الجبل إلى الإسكندرية ومدائن أخرى إلى

1- هنريات فايبيير كامس، المرجع السابق، ص 19.

2- نفسه، ص 19.

3- نفسه، ص 20.

إقليم مسلالة الذي يقع على البحر الأبيض المتوسط على بعد حوالي خمسة وثلاثين ميلا من طرابلس وهو مكتظ بالقرى العتبة والحصون والسكان وبه كثرة من أشجار الزيتون والنخيل.⁽¹⁾ وحسب المصادر المصرية فإن اللبيين ومنهم "التحنو" كانت مصر تستورد منهم زيت التحنو هم يستشهدون بأثر يرجع في تاريخه إلى مرحلة ما قبل الأسرات وهو لوحة الملك العقرب فقد تعرف الباحث "تيوبري" نقلا من حميدة عوادات القماطي على طبيعة الأشجار المرسومة مع صفوف الغنائم على هذه اللوحة على أنها أشجار الزيتون وعيه يعتقد تيوبري بأن بلاد التحنو تشمل بحيرة "مربوط" وان زراعة الزيتون أصلية في شمال إفريقيا في حين يعتقد "عبد الحليم دراز" أن الأشجار التي مثلت على ألواح الملوك المصريين الأوائل لا تمثل شجرة الزيتون بل هي نبات "السلفيوم" الذي اشتهرت به برقة⁽²⁾ وحب قور Avrelivsvictor أن القائد القرطاجي جنبل Hannibal بعد إمضاء قرطاج لمعاهدة سنة 201 ق.م مع الرومان قد وجه جنواه إلى استصلاح الأراضي وزراعة الزيتون لإلهامهم عن القيام بأي محاولة انقلاب أو إثارة فوضى في البلاد فقد اهتم بالزراعة التي تعتبر أهم مرتكزات الاقتصاد.⁽³⁾

يتمثل الإشكال المطروح هنا في تحديد الفترة التي ظهر فيها التطور التقني، وأين يكمن تدخل الفينيقيين وهو أهم يد في إدخال التطعيم أم كان من ذي قبل؟ فهم يسمون الشجرة شجرة الزيتون وزيت للدلالة على المادة المستخرجة ولدى بلاد المغرب القديم يسمى أزموور للدلالة على الزيتون البري المطعم ومجال الإنتشار يمتد من مصر إلى المغرب.⁽⁴⁾

فالزيتون البري في الهقار يسميه التوارق ب(اليو) (Aleo) وهو اسم وثيق الصلة بالإسم الإغريقي واللاتيني وبالمقابل فإن أشجار الزيتون القليلة المزروعة في واحات فزان تسمى هناك تياتيمث (Tihatint) وهو اسم ذو صلة بالكلمتين المصريتين (Tat) قات وتعني شجرة

1- نصوص ليبية من هيرودوت، سترابون بلين القديم تيبودور الصقلي، بروكوبيوسالقيري ليون الأفريقي ترجمة الدكتور فهد الخشيم، تامنغاست، ص 49-116-157.

2- حميدة عوادات القماطي، زراعة الزيتون في شمال إفريقيا خلال العصر الروماني، مجلة العلوم الإنسانية والعلمية والإجتماعية، العدد 2، 2016، ص 159.

3- مريم عبد السلامين، القبائل الليبية القديمة موطنها وسماتها العامة من خلال المصادر المصرية القديمة، مجلة رفوف، العدد الأول جانفي، 2021، ص 346.

4- قابريال كامبس، في أصول بلاد البربر ماسينيسا وبداية التاريخ، تعريب محمد العربي عقون، (الجزائر)، ص 112.

الزيتون وحاتي (Hati) تعني الزيت. أما في غدامس فإن زيت الزيتون لا يزال يسمى أودي (Udi) وآردي عندن تعني الزبدة.⁽¹⁾

فيما يتعلق بالكلمة آليو غير المعروفة خارج الهقار فهو يشبه الإسم الإغريقي واللاتيني Elaia وقد يكون قد تسرب إلى إفريقيا عن طريق قوريناية.

كما يطلقون على الزيتون البري الغير مطعم زبوج Azebuj ومن هنا نستنتج أن سكان بلاد المغرب القديم عرفوا التطعيم قبل محي الفنيقيين.⁽²⁾

حسب قبريال كامس الزيت المستخلص من الزيتون البري هوزيت محلي في إفريقيا الشمالية، كما هو الحال في عموم بلدان البحر المتوسط، فقد كان سكان جربة يصنعون الزيت من عصر ثماره وهذه المرحلة من القطف والإنتاج يمكن اعتبارها الأقدم والخالية من أي تأثير أجنبي فقد كان البربر يستخرجون من الزيتون البري مادة غذائية مثلما كان أسلافهم الزيوليثيون يستخرجونها من ثمار العناب والنشم والطريقة هي ذاتها خلال ما قبل التاريخ لا تتطلب أي كفاءة تقنية خاصة والمثال على ذلك النشاط الزراعي الليبي جربة المواكب لجيرانهم آكلة اللوتس الذين يستخرجون الخمر من ثمار العناب وتمكن المرحلة الثانية في زبر الزيتون البري وتحويل غابة الزيتون بري إلى بستان زياتين غير منتظم التي تغطي سفوح جرجرة والريف.⁽³⁾ حيث أن هذه المرحلة الأخيرة تبدأ بظهور بساتين الزياتين المغروسة بانتظام كما هو الحال عند الفنيقيين والرومان، والفلاحين الحاليين في تونس والجزائر.⁽⁴⁾

فحسب ستيفان قزال المنطقة التي استولى عليها القرطاجيون صالحة للأشجار المثمرة، وهي اليوم أهم ثروات الشمال الرشقي للقطر التونسي حيث توجد حقول واسعة للزيتون في

1- قابريل كامبس، المرجع السابق، ص 114.

2- نفسه، ص 115.

3- نفسه، ص 116.

4- نفسه، ص 117.

مجردة السلفي حول طبرية والجديدة وإن مغارس الزيتون تتسع سنة بعد سنة وجزيرة جربة حنة عريضة.⁽¹⁾

وحسب هيدرودوت فإن جزيرة "قرقنة قوروتيس" لاشك كانت ملئية بالكروم والزيتون، فالأرض التي عبرها أكاطوكليس بعد نزوله من أسطوله كانت مليئة بالزيتون والكرم وأشجار مثمرة بالشمال الشرقي للقطر التونسي.⁽²⁾

ففي القرن الخامس، كانت كما سبق أن رأينا شجرة الزيتون تزرع في جزيرة قرقنة وفي نهاية القرن الرابع كانت ذلك تغرس في الشمال الشرقي للقطر التونسي وحسب ستيفان قزال أن "جنيجل قد ملأ بأشجار الزيتون أكبر قسم من إفريقيا وأنه أمر جنوده بغراستها".⁽³⁾ ويحتوي الزيتون على نوعين نذكر: أشجار الزيتون البري والزيتون المغروس.

أ- الزيتون البري: هو عبارة عن شجيرات شوكية ذات أوراق صغيرة وعدد قليل من الثمار صغيرة الحجم تنتج كمية جد قليلة من الزيت ولكنه أكثر نعومة من الزيت الأشجار المغروسة ويشار إليه كدواء وعطر ويعرف بزبوش.

ب- الزيتون المغروس: هي أشجار مغروسة ذات إرتفاع معتبر تظهر عليها أوراق طويلة تحمل ثمارا بأحجام مختلفة على حسب نوعيتها باعتبارها تتميز بكثرة أصنافها من دون الأخذ بعين الإعتبار الأنواع المتجانسة فهي معروفة عند سكان شمال إفريقيا بإسم "أزمور" وحسب محمد الهادي حارش أن كلمة أزمور اللببية تطلق على شجرة الزيتون لمغروس.⁽⁴⁾

وتحدثت هنريات فايبير كامبس عن زيتون تاكاب Tacapes* وسط رمال إفريقيا في سواحل ليتسماقنا (لبدة الكبرى) الكبرى تقع مدينة اسمها تاكاب ذات أرض خصبة ونظام سقي

1- ستيفان قزال، الجزء الرابع، ص 19.

2- نفسه، ص 25.

3- نفسه، ص 26.

4- محمد الهادي حارش، أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم، دراسات في آثار الوطن العربي، ص 499.
* زيتون تاكاب: هي مدينة ذات أرض خصبة ونظام سقي فيها جيد تنتشر فيها أشجار الزيتون.

جيد هنا تنمو شجرة زيتون تحت شجرة نخيل وتحت شجرة الزيتون تنمو شجرة التين كما هناك أيضا نوع من الزيتون الطري الذي لا ينمو إلا في إفريقيا. (1)

كما نجد نوعا آخر معروف بإسم "أزاراج" Azaradj نجده في منطقة سدوق (ولاية بجاية) شجرة متوسطة وصغيرة وزيت هذا الزيتون كثير الدهون كما نجد نوعا آخر يعرف بزيتون "أشمال" Achamlal شجرة كبيرة أوراقها خضراء عادة ما تكون صفراء وكان هذا الزيتون المفضل في منطقة القبائل زيت خفيف ذو نوعية جيدة. (2)

وكنتيجة يمكننا الإشارة إلى ثراء وتنوع لتسمية الزيتون من وصفه البري "أزواج" إلى المطعم "أزمور" إلى المغروس "أزاراج" هو ما لا نجده في أي منطقة أخرى، مما يدل في رأينا على أصل هذه الشجرة في المنطقة التي تعد زيتها غذاء أساسيا لسكان الذين استخدموه في مختلف المجالات الغذاء والصحة، مثل عمليات الدهن والدلك وكذا الإنارة ثقيلت.

ب- شروط غراسة الزيتون:

يتوافق الزيتون مع مناخ معتدل وقد كتب بلين لا تزهر شجرة الزيتون إلا البلاد الشديدة البرودة ولا في البلاد الشديدة الحرارة ولا يلائمها البرد الشديد ما دون 5 مئوية شتاء ويتسبب لها الجليد المتأخر المستمر إلى فصل الربيع في أذى كبير وبالمقابل تتحمل قسما كبيرا من الحرارة. (3)

والزيتون الإفريقي أغنى بالمواد الدهنية ومع أن أمطار التل متذبذبة أحيانا إلا أنها تكفي لتحصل الشجرة على ما يكفيها من مياه، ويشير بلين: "إن الشرر الكبير الذي يمكن أن يلحق بشجرة الزيتون يحدث عند سقوط الأمطار في فترة ازدهارها لأنها فترة تكون الثمرة".

والزيتون البري ينبت في أي مكان مهما كان ارتفاعه مختارا لعزز جذوره ولكن كي تربة ملائمة. (4)

1- هنريات فايبير كامس، المرجع السابق، ص 21.

2- نادية عون، المرجع السابق، ص 44.

3- قابريال كامس، المرجع السابق، ص 28.

4- صطيفان قزال، المرجع السابق، ص 28.

ولشجرة الزيتون مطالب لا يجب أن تكون تربة غراستها رملية كثيرا ولا طيفية تماما فالشجرة تعزز جذورها بعمق في التربة وقد لا تصلها مياه الأمطار إذ كانت التربة طينية تماما. وهذه الشجرة لا تتطلب الشيء الكثير وهي الأكثر إنتشارا في إفريقيا والمعروف أن الأمازيغ كانوا يمارسون التطعيم قبل وصول القرطاجيين فقد ذكر بلين: " أن تطعيم الزيتون البري لم يكن ممارسا إلا في إفريقيا" تطعيم البرعم ويجدر نابلين أنه يمكن ذلك في قطع كل أغصان الشجرة لمنعها من الإخلاف وذلك بنزع قسم من اللحاء على شكل برعم بالسكين دون الإضرار بالغشاء الواقي لجسم الشجرة ثم يوتي ببرعم من شجرة أخرى مع لحائه، ويوضع في المكان الأول، ومن الضروري حماية التطعيم وشدة برباط.⁽¹⁾

لم يكن التطعيم هو الحل لتزويد كل المعاصر المكتشفة في شمال إفريقيا لقد كانت إقامة بساتين الزيتون هي الحل وحسب لبيت: "أن غرسة الزيتون ينبغي أن تتم ما بين أوائل الخريف إلى الانقلاب الشتوي إن كانت تربة غراستها رطبة وغنية".

كان يختار ما تشاء بساتين أغصان صغيرة مقطوعة جيدا وحادة ويتم دفنها بعد ثلاثتها برماد في أرضية تم قلبها وغزقها جيدا.

عند الإنتهاء من الغرس تتطلب شجرة الزيتون حدا أدنى من العناية لا ينبغي إهمال السقي خلال فصول الجفاف كما ينبغي قلب الحقل مرتين في السنة على الأقل.

عند الانقلاب الصيفي عندما تتشقق الأرض حيث ينبغي حماية جذور الشجرة حتى تصلها أشعة الشمس.

وراء الفوس ويجب الدور الذي تقوم به زراعة الزيتون في تثبيت السكان الرحل والمعروف أن إنتاج الزيت في نوميديا هائلة وكافية خلال حرب قيصر في إفريقيا حيث اشترط جزية سنوية قدرها ثلاثة ملايين من هذه المادة.

1- نفسه، ص 29.

حسب "قرال" المناطق المجاورة للبتس (لبدة الكبرى) كانت تنتج الزيت بكميات هامة خلال منتصف القرن الأول الميلاد بين السرتين.

في أطروحة ماجون حسب بلين الزراعة تحتل زراعة الأشجار مكانا بارزا من بين 66 قطعة تحت يمكننا الحصول على نصائح قيمة حول زراعة بساتين الزيتون بالنسبة لفترة غرس شجرة الزيتون قدم ماغون تقويما فلكيا زراعيًا.

يعتمد على موقع الشمس وطبيعة التربة ويوصي بزراعتها على صفوح التلال والأرض الجافة والطينية بين الخريف والإنقلاب الشتوي يضيف بلين أن هذه المبادئ كانت صالحة لإفريقيا وأن المزارعين الإيطاليين وزعوا من ذلك في الربيع.

كما تم أخذ مؤشرات التباعد بين الأشجار وفقا لطبيعة التربة فالفاصل من 75 قدما في جميع الإتجاهات أو 45 على الأقل في الأرض الجفاف والجافة والرياح". تبدو هذه المسافات التي تتراوح بين 13.50 و 22.50م مفرطة بالمقارنة بإيطاليا وفقا لبلين، نصح كاتو بمسافة 25 إلى 30 قدما أي 7.50 م إلى 9 أمتار. (1)

ج- مراحل إستخراج الزيتون:

أ- مرحلة الجني:

إن عملية صنع الزيت تتم أثناء قطف الزيتون (2) حيث تشير إلى أن صناعة الزيت يكون في شهر نوفمبر واعتمادا على رأي بلين القديم أن أنسب وقت لقطف الزيتون هو عندما تبدأ حبة الزيتون في السواد (3) وفي نص آخر يقول أجود الزيت هو الزيت المستخرج من حبة الزيتون قبل نضجها وهي التي تعطي زيتا حسن المذاق. (4)

واعتمادا على ما نقلناه عن "هنريات فايبيير كامبس" فابر من كتاب كلومار Columal يذكر أن بداية ديسمبر هو الوقت الإعتيادي الذي يكون فيه جني الزيتون في أوج نشاطه

1- Plinel Anien V, Op Cit, P 15.

2- هنريات فايبيير كامبس، المرجع السابق، ص 57.

3- بلين القديم، المرجع السابق، ص 6.

4- نفسه، ص 6.

والواقع أنه قبل هذا الوقت نصنع الزيت الحامض المسمى عندنا زيت الصيف وخلال شهر ديسمبر نصنع الزيت الأخضر وبعده الزيت الناضج وتكون كمية الزيت الحامض قليلة عادة لأنها تصنع من حبات الزيتون التي تسقطها الرياح قبل وقت القطف الإعتيادي.

وتوضح لنا "هنريات فايبير كامبس" نقلا عن "قارون" من الأحسن أن يقطف الزيتون عوض إسقاط الثمار لأن ضربها يضعفها من الزيت الذي تحتويه وعليه بالقطف باليد".⁽¹⁾

هناك طرق أخرى لزراعة بساتين الزيتون، إما التطعيم الذي يجعل الزيتون البري مثمرا، أو إستزراع بساتين منه أو المعروف أن الأمازيغ كانوا يمارسون التطعيم قبل وصول القرطاجيين، حسب "هنرياتكوماس" أن تطعيم الزيتون البري لم يكن ممارس إلا في إفريقيا يكمن ذلك في قطع كل أغصان الشجرة لمنعها من الإختلاف، وذلك بنزع قسم من اللحاء على شكل برعم بالسكين دون الإضرار بالغشاء الواقي لجسم الشجرة ثم يؤخذ ببرعم من شجرة أخرى مع لحائه ويوضع في مكان الأول ومن الضروري حماية التطعيم بطلاء وشده برياط.⁽²⁾

ومن الضروري قبل غرس الزيتون يجب أولا تهيئة الأرض المراد غرسها لكي تصبح جاهزة قابلة لنصوب الفتية، وذلك من خلال فلاحه عميقة ذلك بقلع ما فيها من أشجار وحشائش برية وتنقيتها من الصخور الكبيرة، والأحجار ثم تمشيبتها عدة مرات قبل إعادة الغرس وحفر الحفر اللازمة للنصوب.⁽³⁾

فأفضل طريقة لغرس شجرة الزيتون تكون عن طريق حفر حفرة بعد ذلك يوضع فيها غصن الزيتون، وينصح أن يكون الغصن طوله ثلاثة أقدام حوالي 1.5 م، كما ينتبه إلى قلب الأرض قبل غرسه من خلال هذه الشروط، يبدو أن لزراعة شجرة الزيتون فائدة كبيرة يظهر في أنها أقل تكلفة.⁽⁴⁾

1- هنريات فايبير كامس، المرجع السابق، ص 61.

2- المرجع نفسه، ص 25-26.

3- نادية عون، المرجع السابق، ص 41.

4- نادية عون، المرجع السابق، ص 42.

بإكتمال هذه الشروط المناسبة لزراعة الزيتون يذكر أن في بداية شهر ديسمبر يبدأ الزيتون في النضج ومن ثم نستطيع الحصول على الزيت الذي يكون لونه أخضر، وعندما يتغير لون الزيتون يصبح أسود هنا لابد من قطفه، فقبل أن يصبح الزيتون أسود ينصح إستعماله للعطور. (1)

هناك طرق عديدة لقطف الزيتون منها:

- 1- القطف بالعصا: تعتبر من الطرق السهلة والقديمة، وأكثرها ضرارا على الشجرة لأنها تكسر الأغصان وتتبع لأسباب عديدة منها ارتفاع أشجار الزيتون.
- 2- القطف باليد: أفضل طريقة لجمع الثمار، لأنها لا تسبب أي ضرر للأشجار لكنها تتطلب الجهد واليد العاملة.
- 3- طريقة هز الأشجار: فهي تعتمد على هز الأغصان بعد أن يتم النضج إما بواسطة الأيدي أو العصا.
- 4- التمشيط: باستعمال أدوات يدوية صغيرة لتمشيط ثمار الزيتون وفصلها عن الأغصان. (2)

نجد ظهور لثلاثة أنواع من الزيوت، الزيت المر المعروف بزيت الصيف والزيت الأخضر الذي يصنع في شهر ديسمبر والزيت الناضج في هذه الحالة يستحسن صنع الزيت الأخضر لأن مردوده وفير وسعره يضاعف دخل السيد، كما ينبغي في حالة توفر عدد كبير من أشجار الزيتون ترك بعضها حتى ينضج ثمارها لإستخراج الزيت الناضج، ينبغي تجنب صنع الزيت المر لأن مردوده قليل، فالإستخراج الزيت يجب توفير ثلاثة مجموعات من الأحواض الأولى تخصص للزيت يجب توفير بين عملية العصر الأولى، في الثانية تخصص للزيت الممتاز الذي يجمع بين عملية العصر الأولى، في الثانية يوضع الزيت الذي يحتل الدرجة الثانية من حيث الجودة وهو الذي يحصل عليه بعد عصر ما تبقى من العملية الأولى ويفرغ الزيت أقل

1- المرجع نفسه، ص 42-43.

2- المرجع نفسه، ص 43.

جودة في المجموعة الثالثة، يجب ترك الزيت بأنواعه الثلاثة في تلك الأحواض دون خلطها،⁽¹⁾بالإضافة إلى الأحواض اعتمد الزياتون على ثلاثة أنواع من المدقات ونزع نواته، عرف الأول باسم MolaPkaria أفضلها بحيث يمكن خفضه أو رفعه حسب كمية الزيتون دون كشر النواة عرف الثاني اسم Tropotum، أما النوع الثاني Tudicula يقوم بعمل جيد لولا تعطله شبه المستمر وإنسداده حين توضع فيه كمية كبيرة من الزيتون.⁽²⁾

وفي هذا السياق يقول كاتون "أن الزيتون الذي يبقى مدة طويلة على الأرض تكون الزيت المستخرجة منه أقل كما ونوعاً" ويقول بلين "أجود زيت هو الزيت المستخرج من حبة الزيتون قبل بداية نضجها فخي التي تعطي زيت حسن المذاق..." ويؤكد بلين أن "بعض أنواع الزيتون ذو مذاق حلو ينضج ويجف لوحده ويصبح أحلى من الزبيب وهو نوع نادر لا يوجد إلا في إفريقيا".⁽³⁾

وأشار إلى الزيتون "الألفي" لأن مردوده ألف في الواحد ولقد وجد الزيتون في أفريقيا المناخ التربة الملائمين لينمو بإمتياز ويعطي مردوداً وفيراً، ويخزن الزيتون أما بالعصا أو بالصعد، إلى أعلى الشجرة وهز أغصانها لتمتلي السلال الواسعة بالثمار الخضراء وسوداء وثاني المرحلة الثانية من العمل وهي نقل تلك السلال حيث يتعاون لكل اثنين لنقل سلة لنقلها إلى العربة إلى تحملها إلى المعصرة.⁽⁴⁾

مرحلة الطحن:

تذكر شافية شارن أن الليبية تعلموا عصر الزيتون من الفنيقيين ويتجلى ذلك في قيمة الضريبة السنوية التي فرضها القيصر فور احتلاله لنوميديا المقدرة بثلاث ملايين وطل من الزيت ويبدو أن زيت إفريقيا الذي ذا رائحة قوية تنفر منه حتى الثعابين حسب جوفنالييس وتصنيف شافية شارن أنه تحسنت نوعية أثناء الإحتلال الروماني.

1- خديجة منصور، المرجع السابق، ص 154-155.

2- المرجع نفسه، ص 156.

3- بلين القديم، المصدر السابق، الكتاب XV.

4- المصدر نفسه، XV، II.

أما تقنية ومرحلة الطحن يشير بلين¹ أنه ينبغي جمع الزيتون من الأرض في أقرب وقت ممكن وألا يترك في الألواح الخشبية لأن ذلك يفسد الزيت ويقلص من إنتاجها ثم يقوم بغسله إذا كانت به أوساخ وتركه ثلاثة أيام للتجفيف قبل وضعه في المعصرة، أما إذا كان البرد شديد فلا يوضع إلا في اليوم الرابع ويضاف إليه الملح.⁽¹⁾

وتفيدنا خديجة منصورى نقلا عن كولومال بأن الزيتون الأخضر بعد قطفه ووضع على المعاصر وتنظيفه يحمل في قفف جديدة إلى المعصرة ليوضع في المعصر ويضغط عليه بقوة، وبعد مدة زمنية يفتح المعصر ويضاف إليه سدسي كيل من الملح الغليظ ليتواصل العمل باستخدام المدق وما إن يعصر الزيتون حتى يصب الزيت المتحصل عليه نجد عملية العصر الأولى في حوض دائري أو صهريج ثم يفرغ في أحواض من الطين المحروق.⁽²⁾

II- من خلال المصادر المادية:

أ- المعاصر:

أهم المعاصر النوميديّة وموريطنيا القيصرية:

تذكر خديجة منصورى أن كثيرا ما يكرر الأسقف أوغسطينيون كلمة معصر (Prelum) في كتاباته التي استعملها رمز الصفاء فالمعصر كان معروفا بشمال إفريقيا فهو يتشكل من حجرتين متشابهتين وركائز خشبية مغروسة في التربة تحيط بعارضة ضخمة طرفها مغروس في الحائط بواسطة قطع خشبية فيه مدق يستند على ساحة بها قنوات يمر عبرها الزيت ليصب في الصهاريج والجرار يصب في الأمفورات (أنظر الصور ص 54-85).⁽³⁾

1- هاجر شبيخي، صبيحة أوكيل، الزيتون والزيت في نوميديا وموريطنيا القيصرية خلال الاحتلال الروماني، مجلة الروافد للدراسات والأبحاث العلمية في العلوم الإنسانية والاجتماعية، المجلة 6، 2022، ص 983.

2- خديجة منصورى، التطورات الاقتصادية لموريطنيا القيصرية أثناء الاحتلال الروماني، أطروحة دكتوراه الدولة جامعة وهران، معهد التاريخ، 1995-1996، ص 173.

3- خديجة منصورى، المرجع السابق، ص 159.

ويعلق "كامس" أنه إذا كانت زراعة الزيتون وإنتاجه شهدت تطورا بإفريقيا التي سبقت الفترة الرومانية فإن طريقة صناعته وتحويله إلى زيت قابل للإستهلاك قد عرفت هي الأخرى تطورا في تقنيات التضييع على ما كانت عليه من الطرق البدائية والتقليدية.⁽¹⁾

وهذا ينبغي ثلاث مجموعات من الأحواض تخصص الأولى للزيت الممتاز الذي يجمع بعد عملية العصر الأولى، ويوضع في الثانية الزيت التي تحتل الدرجة الثانية من حيث الجودة وهو الذي يحصل عليه بعد عصر ما تبقى من العملية الأولى ويفرغ الأقل جودة في الحوض الثالث وينبغي ترك الزيت بأنواعه الثلاث دون خلطها ثم يصفى ويوضع في أحواض أخرى وهذه العملية تتكرر عدة مرات.⁽²⁾

وهذا فقد إعتد الزيتون على ثلاثة مدقات لدق الزيتون ونزع نواته فسمي الأول (Molaolearia) وهذا فضلها ويمكن خفضه أو رفعه حسب كمية الزيتون دون كسر النواة مما قد يفسد طعم الزيتون والمدق الثاني يسمى (Trapenum) والثالث يسمى (Tudieula) وهذا الأخير يعمل بشكل جيد لولا تعطله وانسداده بسبب كثرة كمية الزيتون فيه.⁽³⁾

لقد عثر في مارورست (ولاية سوق أهراس حاليا) على طاحونة زيتون متطورة تسمح مباشرة بجريان الأموركا التي تقلل من جودة الزيتون.⁽⁴⁾

ففي مادوروش تم اكتشاف مصنع للزيت به معصرتان لا يزال حوض الطحن في مكان صفائحه الحجرية العمودية وفي وسطه حجر متميز وما بين الواجهة لا يزال القسم الأسفا لنافذة حجرية.

ويتم الدخول إلى هذا المصنع عبر بوابة تفتح على درب متعاند مع الكاردو وخلف الحجر التي تضم المعصرة يوجد اسطبل ومعه مذود يتسع لسبع دواب وعلى اليسار مكان توقف العربات في وسطه رواق يؤدي إلى فناء المنزل وتوابعه.

1- فابريال كامس، المرجع السابق، ص 63.

2- خديجة منصورى، المرجع السابق، ص 151.

3- نفسه، ص 156.

4- خديجة منصورى، المرجع السابق، ص 158.

وفي نوميديا نجد معاصر الزيتونوما جاورها بأحصنة شافية شان.

أهم المعاصر في نوميديا وموريطانيا القيصرية: (1)

الموقع	معاصر الزيت
راوش	بقايا معاصر
حيانة الخربة لقسنطينة	معصرة
سوق أهراس	عدد من المعاصر
جنوب قسنطينة	عدد من المعاصر
باتنة	عدد من المعاصر
عين البيضاء	عدد من المعاصر
خربة أولاد عريف Lambridi بالأوراس	عدد من المعاصر
صبع مقطعة بالاوراس	عدد من المعاصر
بئر سقاعم بتبسة	عدد من المعاصر
هندشير زهادة	عدد من المعاصر
خربة عرقوب سطيف	معصرة ذات 12 ضاغطة
القصيبة	عدد من المعاصر
بلزمة شرق سطيف	عدد من المعاصر
بئر رمادة سطيف	عدد من المعاصر
عيت العكريش	عدد من المعاصر
الشرافة	عدد من المعاصر

بالإضافة إلى الأحواض والصدقات نجد هناك الكثير من الأدلة الأثرية التي تؤكد على

أهمية الزراعة من أهمها مستودعات الزيوت وآثار معاصر الزيتون (2) التي عرفت انتشارا واسعا

1- شافية شان، تجارة نوميديا وموريطانيا القيصرية خلال فترتي المماليك والاحتلال الروماني في القرن الثالث قبل الميلاد إلى القرن الثالث ميلادي، ج1، 2015.

2- أحمد محمد أنديشة، التاريخ السياسي للمدن الثلاث، الجماهيرية للنشر والتوزيع، للبيبة، الطبعة الأولى، دار الكتب الوطنية بنغازي، ص 133-134.

في الفترة القديمة، هذا نتيجة الطلب المتزايد على الزيت التي لا تخلو مقاطعة من أراضي شمال إفريقيا إلا وشغلته مصانعه (1) إذ دلت المعاصر والصور الفسيفسائية التي عثر عليها في المنطقة على تطور طرق التصنيع (2) ففي إفريقيا وحدها وجدت آثار بعدد هام من تلك المعاصر (ما بين 15 و 20 معصرة) تعود إلى القرنين الثاني والخامس، وقد تم جرد 400 معصرة أما في المدن الثلاث وجدت فيها 500 معصرة، وهذه المعاصر تتفاوت في حجمها ولكل واحدة قدرتها الإنتاجية فهي على العموم ثلاثة أنواع: (3)

أ- منشأة صناعية (Entreprise industrielle): نمط خربة عقوب (بالقرب من عين كبيرة (Stafis)، وتتكون من 21 مصطبة عصر (Plate forme de pression) كل مصطبة لها ثقالتان (Contre -poids). (4) والظاهر أن هذه المعصرات لم تعرف إنتشارا واسعا واقتصر وجودها بعدد قليل من المواقع ونصادف مثل هذه المعصرات بإقليم شرشال (Coesarea). (5)

ب- معاصر حضرية (Huileries Urbaines): لا تكاد تخلو فيلا (Villa) من معصرة لغرض الإستهلاك وجدت في مناطق الإنتاج الوفير في كل من البروقنصلية وفي كويكلوالمادور وويلي. (6) عادة ما استخدمت في المدن للتعبير عن المعصرات المتواجدة فيها. (7)

ت- معاصر ريفية (Installation rurales): تستخدم لغرض الإستهلاك العائلي والباقي يتم تسويقه. (8) وتتميز بما بينها بين الصغيرة وبقلة المعاصر لأنها تقتصر على معصر

1- بلعربي وبيزة، أحواض طحن الزيتون في مادور الأثرية، معهد الآثار، جامعة الجزائر 2، ص 90.

2- خنيش عبد الفتاح، المرجع السابق، ص 138.

3- حميدة عوادات القماطي، زراعة الزيتون في شمال إفريقيا خلال العصر الروماني، مجلة العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، العدد 2، كلية الآداب والعلوم، جامعة المرفب، ديسمبر 2016، ص 165.

4- محمد العربي عقون، المرجع السابق، ص 125.

5- خديجة منصور، المرجع السابق، ص 167.

6- محمد العربي عقون، المرجع السابق، ص 124.

7- خديجة منصور، المرجع السابق، ص 167.

8- محمد العربي عقون، المرجع السابق، ص 124.

أو معصرين وشهدت آثار هذه المعاصر في كل من الجبتان بسطيف، العبيد بشرشال القلتا الزرقة بسطيف، إشرن بشرشال، بئر مادة سطيف.(1)

فيما يخص المعصرات بإستثناء تلك المنتشرة بالشريط الساحلي الممتد من رأس جينات (Cissi) إلى بجاية (Soldae) فقد أحصي حوالي 100 معصرة محفورة في الصخر، من بينهما تلك الموجودة بأزفون (Rusacus).(2)

كما اشارت "هنريات فايبر كامس" إلى وجود معصرة في فاس فهي معصرة لولبية (3). فالعديد من الشواهد الدالة على زراعة الزيتون، ففي سببلة توجد آثار عديدة، وفي هنشير ودودة عثر على مصنع وفي هنشيريوسيف (كلمة Clima) وكان مركزا هاما لصناعة الزيت في الغرب بجوار القصرين توجد آثار كبير مثل مصنع زيت كبير لا يزال جدرانه قائمة بأبوابها ونوافذها في هنشيرالقوصة عثر على ست معاصر للزيت، كما توجد في هنشيريوحية وهنشير قرعة آثار لمصانع زيت في السهل الكبير شرقي فريانة انتشرت كذلك آثار لمصانع الزيت.(4)

ب- أنواع المعاصر المنتشرة قديما:

ففي المنطقة الأوراسية نجد أنواع المعاصر التقليدية من بينها:

- معصرة الأرجل: تعتبر معصرة من نوع بدائي.
- المعصرة الجانية: معصرة قديمة وجدت بمنطقة تكوت شبيهة بمعاصر الزيتون الرومانية لكنها أقل تطورا وتعقيدا.
- معصرة الجذع الخشبي والكتلة الحجرية: معصرة قديمة يعود أصلها إلى العصر الميغالييني.

1- خديجة منصور، المرجع السابق، ص 168.

2- المرجع نفسه، ص 170.

3- هنريات فايبر كامس، المرجع السابق، ص 75.

4- المرجع نفسه، ص 42.

- معصرة الوند اللولبي (Avis): إحدى نماذج المعاصر الثلاثة التي وجدت بمنطقة عين زعطوط، معصرة حديثة، تعود إلى الفترة الإستعمارية.⁽¹⁾

أما المعاصر التي انتشرت في الفترة الكلاسيكية في قورينائية لا تزال بقاياها منتشرة في الإقليم بشكل يدعو إلى الإستغراب حتى أن وجد بقايا لعشرين معصرة زيتون في منطقة لا تزال حدودها عن 0 كلم³ (أنظر الصور ص 46-47) ويذكر أحد المؤرخين في زيارته السريعة القورينائية في العام 2، 20، 3، 30 عن حوالي 50 معصرة زيتون مكشوفة أو شبه مكشوفة. (أنظر الصور ص 46-47)

من المعاصر المنتشرة في الإقليم مثل: عرقوب بيجي وعرقوب العراييد، جنوب درنة وكانت المعاصر الأهم هي تلك الموجودة قرب لموة (ليمنياس قديما Limnias) عبارة عن منطقة حرفية يوجد بها عدة معاصر لا تزال في حالة جيدة حتى الآن.⁽²⁾

فمن العناصر الأساسية للمعصر الكلاسيكية:

أ- عناصر الهرس والطحن تنقسم إلى دورات العصر (Circular olive mill) والمطحنة (causing Mill).

ب- عناصر الترشيح OilFilter: تنقسم إلى الترشيح بالضغط بواسطة الوزن المتضاد المنصب Uptanding العمود Upright وحجارة الثقل Blok couter weight.

1- درية حجازي، معاصر الزيتون الأوراسية بين الأصالة والمعاصرة، مجلة العلوم الإنسانية والإجتماعية، المجلة 6، العدد 1، جوان 2020، ص 296-298.

2- دار مفتاح عثمان عبد ربه، زراعة الزيتون في قورينائية في العصر الكلاسيكي، مجلة الاتحاد العام للآثار بين العرب، IV، ص 441-442.

العصر بواسطة الضغط بنظام البرغي: (1)

أما آثار مدينة مادور تحتوي على معاصر معظمها ملحقة للمنازل (أنظر الصور ص 49-58) كما أنها محاذية للطرقات الأساسية أو الثانوية، تحتوي على قطع حجرية مختلفة الاشكال، أحواض الطحن فيها يكون دورها احتواء ثمار الزيتون التي تحول إلى عجينة بعد فصل لحمة الثمار عن النواة ونجد منها نوعين:

1- الأحواض الدائرية المبينة بواسطة البلاطات العمودية المثبتة في الأرض حدد موقعها في المدينة، تتكون من بلاطات حجرية مستطيلة الشكل تثبت في الأرض عموديا (أنظر صور ص 49-53).

2- الحوض المنحوت من الحجارة، ما يميزه هو أنه منحوت من كتلة حجرية واحدة قائمة على قاعدة دائرية مبينة.

ففي المدينة بلغ عدد المعاصر أكثر من العشرين، بينها أحواض الطحن لا يتعدى خمسة أي أن بعض المعاصر وجدت فيها أحواض الطحن بينما الآخر تخلو منها. (2)
من المعاصر التي انتشرت في مناطق بلاد المغرب القديم نذكر منها: الموجودة بشرشال (Coesarea) وبيلاذ القبائل. (3)

مواقع لبعض المعاصر: (4)

موقع العصر	الإقليم
ألمادن	حمام قرقر (Ad sava)
الغريا	مجانة
القلتا الزرقة	سطيف Sitifid
إسثرن	شرشال (Caesarea)

1- مفتاح عثمان ربه، المرجع السابق، ص 441-435.

2- بلعربي وبيزة، المرجع السابق، ص 91-99.

3- خديجة منصور، المرجع السابق، ص 160.

4- خديجة منصور، التطورات الاقتصادية لموريطانيا القيصرية أثناء الإحتلال الروماني، أطروحة دكتوراه دولة، جامعة وهران، 2009/2008، ص 160-162.

سطف	بئر رمادة
قصر شبال ببلاد القبائل	ياكورن
تنس cartennae	يرون
شرشال	كوديات بوخرت
سطف	كوديات عجاله
بلاد القبائل	ماكودة
خرية مجوية (Novar)	مشتى العامرية
رأس الواد (Thamallula)	مشتى العداية
عين الروا (Horrea)	مشتى الخمري
سطف	مشتى أولاد
سطف	حباري
شرشال	سيدي موسى
شرشال	سيدي ريحان
عين الكبيرة Satafis	عوينات
حمام قرقر	عين البيضاء
تيقزيرت lommium	تاكسريت
سيدي بلعباس	تساللا
رأس الواد	خرية الكبيرة
رأس الواد	خرية المحضر
رأس الواد	خرية الفرايم
رأس الواد	خرية القاضي

ب- الأنفورات:

لعبت هاته المقتنيات دورا كبيرا في حياة الاسرة إذ أنها الآنية التي تحفظ بها الأسرة أغراض حفظ السوائل مثل الزيت والعصير والمياه وخاصة داخل البيوت والأماكن العامة والتي اشتهرت بها ليبنتس ماجن (Leptis Magna) كما عثر في قبر فيبقى كمتأخر في منطقة تدعى "مايا" على بعد ثمانية وعشرين كيلو متر غربي مدينة "ويات" على جرار فخارية من نوع الأنفورات يتراوح زمنها ما بين القرنين الثاني ونهاية القرن الأول قبل الميلاد.⁽¹⁾

كما وضعت لنا المقابر وبقية الأماكن الأثرية التي اكتشفت في معظم مرافئ الليبية آثارلأنفورات منها المحلي ومنه المستورد إلى سبيل المثال عثر على مجموعة من أنفورات تحدد إلى القرنين الثاني والثالث قبل الميلاد، مما يدل على زيادة استعمالها اليومي وارتباطها بعملية التصدير للزيتون إلى الخارج خاصة روما.⁽²⁾

ج- الجرار:

تفاوت استعمالها بين المحلي والمستورد حيث تأثرت بقرطاج في صناعة الجرار وهي من الأدوات الفخارية المهمة حيث تعددت استعمالها فمنها الحجم الكبير لتخزين الماء والحجم الصغير لجلب الماء، كما عثر على أنواع كثيرة وأحجام مختلفة في بلاد المغرب القديم وتستخدم لحفظ السوائل المختلفة حتى الزيت.⁽³⁾

1- عائشة حامي، الأواني الفخارية في بلاد المغرب القديم، مذكرة لمتطلبات الحصول على شهادة الماستر في التاريخ، تخصص تاريخ الحضارات القديمة، جامعة الشهيد حمه لخضر (الوادي)، قسم العلوم الإنسانية (2019-2020)، ص 41.

2- المرجع نفسه، ص 42.

3- المرجع نفسه، ص 43.

الفصل الثاني: إستعمالات الزيت وأهميته.

1- إستعمالات الزيت.

2- أهمية الزيت.

1- إستعمالات الزيت:

تتكون القاعدة الغذائية لشعوب البحر المتوسط من مادة الزيت والحبوب إذ يعتبر الزيت المادة الدهنية الأساسي المستعملة في الطبخ، ويعتبر من المقبلات والفتاحات الشهية أما أنه مادة أساسية عند الريفيين الذين يأكلون مع الخبز والبصل.⁽¹⁾ استعمل كذلك الزيت في مجال الصحة فقد كان يستخدم في التداوي ودهن الرضيع الذي استمر إلى يومنا هذا أما في التجميل استعمل الزيت في صناعة الصابون والعمور⁽²⁾، كما عرف عند النساء بدهن شعورهن بالزيت لتصبح لماعة النظرة⁽³⁾، كما استخدم في دهن الأجسام بعد الحمامات البخاري لوقاتها من البرد، ويدهنون أجسادهم أثناء ممارستهم للتمارين الرياضية من أجل إبراز جمال أجسامهم وأستعمل من أغصان الزيتون كالكليل للفائزين في الألعاب الأولمبية عند تتويجهم أما الفراعنة استخدموه للتحنيط ويخلط مع الملح ليستخدم كمعطر للفم⁽⁴⁾ فالقرطاجيون إلى جانب استخدامهم لأغراض المنزلية وكانوا يدهنون عضلاتهم أثناء الحرب⁽⁵⁾ كما استخدم في الإضاءة.⁽⁶⁾

تتمثل خاصية الزيت في إستعمالات مختلفة تتمثل في تدفئة الجسم وحمايته من تأثير البرودة وكذلك تأثير البرودة، وكذلك تبريد حرارة الجسم فالزيتون البري إنه رقيق ومرور أكثر من زيت الزيتون يستخدم فقط في المستحضرات الطبية، يشبه هذا الزيت هذا الزيت إلى حد كبير زيت الحباء وفي مصر حيث يكثر زيت الخروع لا يستخدم الماء ولا النار، يرش المرء البذرة بالملح والآخر، يستخلص منها زيت طارد في الطعام، لكنه جيد للحرق.⁽⁷⁾

كما استعمل زيت الزيتون في مننديات الألعاب في التدليك بعد ممارسة الألعاب الرياضية، وقد عثر في شمال أفريقيا على بقايا الحمامات العامة بكثرة. وخير دليل على ذلك حمامات

1- محمد العربي عقون، المرجع السابق، ص 99.

2- محمد الهادي حارش، التاريخ المغربي، المرجع السابق، ص 207.

3- حنيش عبد الفتاح، المرجع السابق، ص 136.

4- مفتاح عثمان عبد ربه، زراعة الزيتون في قوريناية في العصر الكلاسيكي، مجلة الاتحاد العام للآثاريين العرب، ص 439.

5- فتيحة فرحاتي، نوميديا من حكم الملك قايا إلى بداية الإحتلال الروماني في الحياة السياسية والحضارية (20 ق.م-46 ق.م)، منشورات ابيك، ص 240.

6- محمد الهادي خارس، المرجع السابق، ص 207.

7- بلبين القديم، التاريخ الطبيعي، الفقرة 7، الكتاب (IV).

هادريان بمدينة لبدى الكبرى التي مازالت محتفظة بمعالمها بحالة جيدة، ولما كان الصابون غير معروف قديما فإنه كان يستخدم الزيت للغسل وكذلك في تركيب بعض العطور.⁽¹⁾

كان الزيتون غذاء مخصصا في المقام الأول للفقراء، كانت الأصناف فالأكثر شيوعا (الزيتون الأسود بالملح) بالفعل غير قابلة للهضم، أما بالنسبة للأغنياء فقد تم تقديم الزيتون كمقبلات وتفضلها من مصر.⁽²⁾ ومنذ أقدم العصور احتل زيت الزيتون مكان كبيرة في الحياة اليومية وفي عباد الشعوب المطلة على البحر الأبيض المتوسط، وكان زيت الزيتون بالتأكيد جزءا من دستورهم وعطورهم، ربما كان مكونا أساسيا في علاجاتهم والمراهم اللازمة للعناية بالجسم، من المؤكد أن القرطاجيون استخدموا هذا الزيت في الطعام وفي الإضاءة، هذين الإستخداميين كانا شائعين في جميع المناطق بالمدينة في القرن الثالث عشر قبل الميلاد، ويبدو استخدام زيت الزيتون للإضاءة المعابد والمقدسات كان ممارسة طقسية مهمة في الديانات السامية.⁽³⁾

يتم استهلاك ثمار الزيتون أنها ألد من الزبيب، كما تستعمل الزيت أيضا في صنع أنسجة الكتان، وإذا كان الكعك لا يصنع على الطريقة الحديثة فإن الزيت كان أحد مكوناته الأساسية، فهي مادة وفيرة لا يخلو منها بيت، وكانت عالية الجودة إلى حد أن إنتاجها ظل ينمو ويتحسن.⁽⁴⁾

إن شجرة الزيتون شجرة شائعة ومميزة بمنطقة البحر الأبيض المتوسط حيث تمت زراعتها منذ العصور القديمة، له خصائص طبية وبالتالي فإن الزيت مهدئ، يقلل من خطر الإصابة بمرض القلب والأوعية الدموية أما بالنسبة للأوراق فهي مدر للبول ومضاد للحصى وتستخدم ضد مرض السكري، وإرتفاع ضغط الدم في العصور القديمة.

1- بلين القديم، التاريخ الطبيعى، الفقرة ٧، الكتاب (IV).

2 - Jean Pierre Brun, l'olivier et l'huile d'olive dans l'antiquité, 7 Mars 2022.

3 -Encyclopédie, Berbere N° 23, Octobre 2000, E 7.

4- هنريات فايبر كامس، المرجع السابق، ص 90.

2- أهمية الزيت:

(أ) داخليا:

كان إقتصاد نوميديا مبني على الزراعة خاصة في عهد الممالك الوطنية، ونظرا للإكتفاء الذاتي التي حققته نوميديا نجد القمح الذي احتل الصدارة وثاني بعده الأشجار المثمرة كالزيتون نظرا لأهميته فقد كانت نوميديا تهتم بالتجارة الداخلية ولها طرق بحرية، وبرية ووفرة الإنتاج حرك السوق الداخلية، إذ التقى المزارعين لتصريف إنتاجهم بالمربين لبيع مواشيهم والتقى جميعا بالحرفيين في المدن فأصبحت الأسواق على شكل معارض أسبوعية.⁽¹⁾ أما فيما يتعلق بتجارة الزيت كانت منتشرة بكثرة فإذا كان جزء من الزيت الإفريقي يوجه للإستهلاك العائلي المحلي فإن الجزء الآخر كان يوجه للدولة على شكل ضرائب فقد كانت تجارته منتشرة بكثرة في إفريقيا خاصة الأسواق نتيجة الزيادة السكانية ومتطلبات الحياة اليومية الذي كان يستعمل في مختلف المجالات.⁽²⁾ والدليل على ذلك ظهور غصن الزيتون على عملة مكيبسا ملك نوميديا (148-118 ق.م) بعد كثرة الطلب لفوائدها الكثير ويعتبر زيت الزيتون من أهم صادرات المدن الثلاثة (لبدة، أويا، صيرتا).⁽³⁾ كما وجه الزيتون إلى المخازن القريبة بعد جنيه وعصره تم إلى الطرقات الرئيسية بعد ذلك إلى مخازن المدن الداخلية من أجل تموين الجيش.⁽⁴⁾

وقد تم العثور في مناطق مختلفة من الغرب القديم على آثار المخازن سواء منها المخازن الشعبية أو مخازن مصلحة التموين (Annona) ومن أهمها تلك التي وجدت في قرطاجة وكانت تجلب إليها منتوجات سهل مجرد، ومخازن سكيكدة، ونستنتج من هذا أن إنشاء المخازن

1- قعر المثرد السعيد، الزراعة في بلاد المغرب القديم (ملاحم النشأة والتطور حتى تدمير قرطاجة سنة 146 ق.م)، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإجتماعية، قسم التاريخ والآثار، قسنطينة، 2007-2008، ص 166.

2- حنيش عبد الفتاح، التوسع الزراعي في إفريقيا القديمة خلال الفترة العثمانية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ تاريخ الديني والبادية، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإجتماعية، قسم التاريخ، جامعة القسنطينة2، 2012-2013، ص 135.

3- حميدة عودات القطامي، زراعة الزيتون في شمال إفريقيا خلا العصر الروماني، العدد 2، ديسمبر 2016، ص 168.

4- محمد العربي عقون، الإقتصاد والمجتمع في المال الإفريقي القديم، بن عكنون، الجزائر، 2008، ص 99.

بالقرب من المناطق الخصبة يوضح جليا سياسة روما المتمثلة في تصريف خيرات المغرب إلى الأسواق الرومانية.⁽¹⁾

ومن أهم أمثلة عن مخازن المغرب ما تبقى من آثار عثر عليها في منطقة "كويكل" (Cviwl) فقد غطت بقايا هذه المخازن مساحة قدرت 500 م² وبلغ ما تبقى من الجدران مترين أما سمكها فيتراوح ما بين 0.60م و0.65م، وقد صنعت من أدباش صغيرة مشدودة إلى بعضها البعض بواسطة سلاسل أفقية، أما زوايا الجدران فصنعت من أحجار كبيرة الحجم، ومن الأرجح أن السلاسل التي توصل بين المستودعات مصنوعة من الأخشاب، وهذه المخازن لها مكتب الموظف الذي يتولى مراقبة وصول المنتجات وتوزيعها، كانت هذه المخازن تابعة لبلديات وضعت تحت تصرف التموين.⁽²⁾

إضافة إلى التجارة الداخلية البرية برزت حركة تجارية كبرى بين أقاليم نوميديا الواسعة وفي هذا الإطار تكشف لنا النقوش العلاقات الواسعة القائم بين صلداي (بجاية) وإبول (شرشال) وبين هذه الأخيرة قونوقو (فوراوية) وبين إبول وتتجيس (طنجة) كما ضل الإتصال بين تتجيس والمرسى الكبير قائما عن طريق البحر حتى وقت متأخر.⁽³⁾ حيث عثر على عدد كبير من الشواهد الأثرية في مختلف المناطق الإفريقية تمثلت في عدد كبير من اجرار في مرتفع "تستا تشيو" (Monte testaski) وهي عبارة عن "كومة" من جرار الزيت تشكل "هضبة" بالقرب من الرصيف (Débarcaère) في روما، وتلك الهضبة تشكلت على توالي الأيام، تنتوع الجرار الإفريقية (أنظر الصور ص 54-58) لأنها لم تكن مخصصة لتخزين وتصدير الزيتون فقط بل كانت تستعمل لتخزين مواد أخرى.⁽⁴⁾ وكانت الجرار التي تحمل الزيت محمية.⁽⁵⁾ فالزيت المتحصل عليه يخزن في جرار حيث أن الأفريقيون صنعوا نماذج للجرار النموذج الإفريقي

1- عمار محجوبي، المرجع السابق، ص 100.

2- المرجع نفسه، ص 101.

3- محد الهادي حارش، المرجع السابق، ص 29.

4- محمد العربي عقون، المرجع السابق، ص 142.

5- محمد الهادي حارش، التطور السياسي، المرجع السابق، ص 184.

الأول والإفريقي الثاني وهما نموذجان أصليات يتميز عن باقي النماذج.⁽¹⁾ ضف إلى ذلك تجارة خارجية تمثلت في كوافد الوسطاء والتجار نحو أهم المدن المغاربية وخاصة الساحلية منها فأضحت نوميديا متفتحة على العالم وكسرت إحتكار قرطاج للتجارة الخارجية في بلاد المغرب القديم نظرا لتطور الإنتاج الزراعي، النباتي والحيواني وكان إنتاج وفير نتج عن ذلك فائضا سمح بتطور التجارة والمبادلات من خلال موانئ البلاد من مدن إقليم طرابلس شرقا إلى موانئ هيبور يحيوس (بونة) وروسيكادا "سكيكدة" وما يعزز هذا التبادل هو العثور على بقايا أثرية تمثلت في عملات عثر عليها في مختلف موانئ جنوب المتوسط.⁽²⁾

ب) خارجيا:

ذكر مملك المزاسيل بعد هزيمة سيفاكس لكن نقودا نوميديية كتب عليها اسم فيرمينا أحد أبناء سيفاكس أقامت الدليل على دوامها مدة قصيرة في عهد الملك المازيسيلي مكيبسا احتفظ خلالها فيرمينا وخلفه مسينيسا بالعرش وبزوجه ترابية على مقربة حتى المملكة الماورية وفي انهيار المازيسيل يعد عزتهم دليل على هشاشة الممالك اللوبي وسرعة تفكك قبائلها.⁽³⁾ وأجمع المؤرخون على أن البلاد النوميديية الموحدة بلغت درجة مرموقة من التقدم في عهد ماسينيسا الذي دام حكمه أكثر من سنة ويفضل شخصيته القوية سيطر على القبائل الجيتولية وعم الإستقرار واسترجع أملاك أجداده من بلدان ضمها القرطاجيون إلى تراب دولتهم فاستولى على السهول الكبرى الغنية بالحبوب وعلى بلاد توسقا وما احتوته من المدن والقرى والسهول الخصبة المحيطة بمدينة مكثر.⁽⁴⁾

كون المنتوجات الزراعية في نوميديا وموريطانيا القيصرية والساحل الليبي الشرقي والغربي المتمثل في قورينائية وطرابلس متشابهة خاصة المتشابهة فيما يخص الزيتون والتين فإننا

1- نادية عون، المرجع السابق، ص 64.

2- سعيد مثرّد، المرجع السابق، ص 167.

3- أسيا مسعودي، التبادل التجاري بين إيطاليا والمغرب القديم خلال العهد الإمبراطوري الأول (القرن الأول، القرن الثالث)، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، جامعة الجزائر، معهد الجزائر، 1987-1988.

4- المرجع نفسه، ص 30.

نستبعد تبادل تجاري من هذا النوع من الولايات مادام هذا الخليج مشهورا بأسواقه فهذا يحثي تواجد أعداد كبيرة من التجار عالية من مختلف مناطق المتوسط كنوميديا وموريطانيا القيصرية.⁽¹⁾

وكان جزءا كبيرا من الضرائب الإفريقية يدفع عينا ومنها ضريبة الزيت التي كانت مفروضة على الأهالي ثلاثة مرات في السنة فكان السكان يضعون الزيت في المخازن التابعة للبلديات التي يقيمون فيها مقابل ما يقدمه لهم المسؤول المعني بالأمر تم تسوق هذه الكميات إلى مخازن الميناء في انتظار شحنها على البواخر والسفن وعندما لا تكتفي قيمة الضرائب متطلبات السوق يتولى التجار الخواص سد هذا النقص ومن أهم مراكز تصدير الزيت مينائي لبدة وتكلات.⁽²⁾

1- شافية شارن، النشاط التجاري في نوميديا وموريطانيا القيصرية أثناء الإحتلال الروماني (عهد الإمبراطور الأول)، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه دولة في التاريخ القديم (الجزء 1)، جامعة الجزائر، قسم التاريخ، 2000-2001، ص 464.
2- آسيا مسعودي، التبادل التجاري بين إيطاليا والمغرب القديم خلال العهد الإمبراطوري الأول 486 (القرن الأول، القرن الثاني)، رسالة لنيل شهادة الماجستير، جامعة الجزائر، 1987-1988، ص 25.

الخاتمة

في ختام هذه الدراسة توصلنا إلى النتائج التالية:

- تشمل بلاد المغرب على سهول ومرتفعات تحوطها مياه المحيط من الغرب والبحر الأبيض المتوسط من الشمال ورمال الصحراء من الجنوب مما أعطى مناخا متميزا يلائم مختلف الزراعات.
- من العوامل التي ساهمت في تفضيل شجرة الزيتون على باقي الأشجار المثمرة سهولة غراسه وقلة تكلفتها وعدم الحاجة إلى العناية به.
- دور المناخ حسب بلين القديم حسب قوله: "أن شجرة الزيتون لا تصلح في الأقاليم الباردة جدا ولا في الأراضي الحارة جدا" أي توفير المناخ المعتدل لها الذي يتوفر في بلاد المغرب القديم.
- لم يعلم القرطاجيون المغاربة أساليب الفلاحة التي تمت في عهد الملوك النوميدية علم ينتظر المغاربة قدوم الفينيقيين لزراعة حقولهم قمحا وشعيرا، ولا غراسة الزيتون.
- أصل شجرة الزيتون محلي بدليل وجود تسميات محلية لشجرة الزيتون البري الغير المطعم (أزبوج) والشجرة المطعمة (أزمور).
- إستعمالات الزيت عديدة تستعمل في مجال الطبخ (الأكل والطهي) وفي مجال الصحة كالوقاية من عدة أمراض.
- أما في مجال التجميل نجد: التدليك ومستحضرات التجميل أما تستخدم في مجال الدين.
- أما في أهمية داخليا وخارجيا تكمل في الإكتفاء الذاتي وتصديره إلى الدول المجاورة.
- كما تطرقنا إلى عملية التصنيع وتحويل الزيتون إلى مادة الزيت ونجد مختلف المعاصر في مختلف المناطق منها معاصر مادور ومعاصر قورينائية.

الملاحق

الملحق رقم (01): آثار المعاصر في قوريناية⁽¹⁾.



معاصر سيرة سطية شمال شحات

سيرة بين غرب سوسة



دوران العصر في معصرة عين الطلبة تجويف، تثبيت عمود العصر، الضغط عين الطلبة



حوض عصر قرب القيقب

مجمع معاصر سطية

¹- مفتاح عثمان عبد ربه، زراعة الزيتون في قوريناية في العصر الكلاسيكي، مجلة الإتحاد العام للآثار بين العرب، ص 432-457.



آثار شجرة الزيتون في عرقوب معصرة الزيتون من العصر البرونزي جزيرة كريت



تجويف، تثبيت أواني التخزين Dolia سيرة الحمل بطوليمائيس
جوابي تخزين سوائل داخل الفيلا الرومانية



معصرة سيرة خامبش

دوران عصر سيرة ملو



حجرة ثقل فلسطين المحتلة

جزء من حجر ثقل سيرة شينة



معصرة تقليدية في جنوب تونس عن ولسن



أسطوانة طحن سينة خامبش



منصب عصر سيرة بومراح



علوة بية شرق سوسة(1)



منصب قصر دوقة في تروبولثانيا

1- مفتاح عثمان محمد ربه، المرجع السابق، ص 450-453.

أحواض الطحن في مادور.



حوض طحن المبنية ببلاطات حجرية العمودية والأفقية مع النتوء المركزي (من تصوير الطالبتين)



حوض السحق على شكل طبق (من تصوير الطالبتين)



حوض لمعصرة مادور لمصب الزيت (من تصوير الطالبتين).



عاصر الزيت (من تصوير الطالبتين).



منظم عام لمعصرة الزيتون (من تصوير الطالبتين).

الملحق رقم (02): صور أمفورات وجرار لتخزين الزيت⁽¹⁾.



أنفورة لتخزين الزيت.

¹- من تصوير الطالبتين (متحف تيمقاد).



جرار لتخزين الزيت(1).

1- من تصوير الطالبتين (متحف تيمقاد).



جرار لتخزين الزيت (1).

1- من تصوير الطالبتين (متحف تيمقاد).



جرار لتخزين الزيت (1).

1- من تصوير الطالبتين (متحف تيمقاد).



أنفورة لتخزين الزيت (1).

1- من تصوير الطالبتين (متحف تيمقاد).

الملحق رقم (03): سفينة شراعية مخصصة لنقل الأمفورات (1).



1- محمد الحبيب بشاري، روما وزراعة المقاطعات الأغرريقية بين 146 ق.م و285م، الجزائر، ص 346.

قائمة المصادر والمراجع

1- الكتب:

1- المصادر:

(أ) باللغة العربية:

- 1- سالوست، حرب يوغرطة، ترجمة، محمد العربي عقون، دار الهدى، الجزائر، 2006.
- 2- سترابون، الجغرافيا، ترجمة، حسان ميكائيل اسحاق، الجزء 17.
- 3- هيروdot، الكتاب الرابع من تاريخ هيروdotس، الكتاب السكيتي والكتاب الليبي، ترجمة محمد المبروك الذويب، بنغازي، ليبيا، الطبعة الأولى، 2003.

(ب) الأجنبية:

- 4- Pline l'ancien (1977), **Histoire naturelle XV**, Avec traduction G.L.F PANGKOUKKE, édition démillé littré, Paris.

2- المراجع:

الكتب:

باللغة العربية:

- 1- محمد الحبيب بشاري، روما وزراعة المقاطعات الأفريقية بين 146 ق.م و285م، الجزائر.
- 2- صطيفان أكصيل، تاريخ شمال إفريقيا، ترجمة محمد التازي سعود، الجزء الرابع، المملكة المغربية، الرباط، 2007.
- 3- فتيحة فرحاتي، نوميديا من حكم الملك جايا إلى بداية الإحتلال الروماني الحياة السياسية والحضارية (2013 ق.م/46 ق.م) منشورات أبيك، جميع الحقوق محفوظة.
- 4- محمد العربي عقون، الإقتصاد والمجتمع في الشمال الإفريقي القديم، ديوان المطبوعات الجامعية، بن عكنون، الجزائر، 2008.

- 5- محمد الهادي حارش، التاريخ المغربي القديم السياسي والحضاري منذ فجر التاريخ إلى الفتح الإسلامي، المؤسسة الجزائرية للطباعة.
- 6- هنريات كامبس، فابري، الزيتون والزيت في إفريقيا الشمالية خلال الفترة الرومانية، تعريب العربي عقون، دار الهدى، عين مليلة، الجزائر.

II- المذكرات والرسائل الجامعية:

- 1- خديجة منصور، التطورات الاقتصادية لموريطانيا القيصرية أثناء الإحتلال الروماني، أطروحة دكتوراه الدولة، جامعة وهران، معهد التاريخ، 1995-1996.
- 2- خنيش عبد الفتاح، التوسع الزراعي في إفريقيا القديمة خلال الفترة الرومانية، مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ، جامعة قسنطينة 2، 2012-2013.
- 3- السعيد مثر، الزراعة في بلاد المغرب القديم (ملاحح النشأة والتطور حتى تدمير قرطاج 146 ق.م)، مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، جامعة منتوري، قسنطينة، 2007-2008م / 1428-1429هـ.
- 4- مها عيساوي، المجتمع اللوبي في بلاد المغرب القديم من عصور ما قبل التاريخ إلى عشية الفتح الإسلامي، أطروحة 2 لنيل شهادة دكتوراه في التاريخ القديم، قسنطينة، 2009-2010.
- 5- مولاي الحاج أحمد بومعقل، مظاهر من التأثير القرطاجي في نوميديا، الزراعة الديانة، اللغة من القرن الثالث إلى 146 ق.م، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، جامعة بن يوسف بن خدة، الجزائر، قسم التاريخ، 2008-2009.
- 6- نادي عون، الزراعة الشجرية في بلاد المغرب أثناء الإحتلال الروماني 146 ق.م، 430م، الزيتون والكروم، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، جامعة الجزائر 2، 2011-2012.

7- يوسف عيبش، الأوضاع الإجتماعية والإقتصادية لبلاد المغرب أثناء الإحتلال البيزنطي، أطروحة دكتوراه دولة في تاريخ وآثار المغرب القديم، جامعة منتوري، قسنطينة، 2006-2007.

III- المقالات:

- 1- بلعربي ويزة، أحواض طحن الزيتون في مادور الأثرية، معهد الآثار، جامعة الجزائر. 02.
- 2- حميدة عوادات القماطي، زراعة الزيتون في شمال إفريقيا خلال العصر الروماني، مجلة العلوم الإنسانية والعلمية الإجتماعية، كلية الآداب، العدد 2، ديسمبر 2016.
- 3- درية حجازي، معاصر الزيتون الأوراسية بين الأصالة والمعاصرة، مجلة العلوم الإنسانية والإجتماعية، المجلة 6، العدد 1، 2020.
- 4- محمد الهادي حارش، أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم، دراسات في آثار الوطن العربي.
- 5- محمد فوزي معلم، الزيتون، أنواعه ومراحل زراعته وتصنيعه في العالم القديم، مجلة الدراسات الأثرية، المجلد 19، العدد 1، قالمة، 2021.
- 6- مريم عبد السلامين، القبائل الليبية القديمة، موطنها وسماتها العامة من خلال المصادر المصرية القديمة، مجلة رفوف، العدد الأول، جانفي 2021.
- 7- مفتاح عثمان عبد ربه، زراعة الزيتون في قورينائية في العصر الكلاسيكي، مجلة الإتحاد العام للآثاريين العرب.
- 8- هاجر شيخي، صبيحة أوكيل، الزيتون والزيت في نوميديا وموريطانيا القيصرية خلال الإحتلال الروماني، مجلة روافد للدراسات والأبحاث العلمية في العلوم الإنسانية والإجتماعية، المجلة 6، 2022.

فهرس المحتويات

فهرس المحتويات

كلمة الشكر

الإهداء

مقدمة أ

الفصل التمهيدي: المظاهر الطبيعية في بلاد المغرب القديم.

1- التضاريس في بلاد المغرب القديم.....09

2- المناخ في بلاد المغرب القديم.....11

3- أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم.....13

الفصل الأول: شجرة الزيتون من خلال المصادر الأدبية والمادية.

1- من خلال المصادر الأدبية.....17

أ- أصول غراسة الزيتون في بلاد المغرب القديم.....17

ب- شروط غراسته.....22

ت- مراحل إستخراج الزيتون.....24

II- من خلال المصادر المادية.....28

أ- المعاصر.....28

الفصل الثاني: إستعمالات الزيت وأهميته.

1- إستعمالات الزيت.....37

2- أهميته.....39

خاتمة.....44

الملاحق.....46

قائمة المصادر والمراجع.....61

فهرس المحتويات65