

جامعة محمد العربي بن مهيدى أم البوارى

كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية

قسم العلوم الإنسانية

تخصص: الغرب الإسلامي في العصر الوسيط

السنة الأولى ماستر تاريخ

مقياس: النشاط الاقتصادي في الغرب الإسلامي 1

المحاضرة (07): الإنتاج الزراعي في الغرب الإسلامي

(الإنتاج الزراعي والتنوع البيولوجي: من "قوت الضرورة" إلى "زراعات التسويق")

- الهدف البيداغوجي: تعريف الطالب بخريطة المحاصيل الزراعية وتوزيعها الجغرافي، وفهم نظرية "أندرو واطسون" حول نقل المحاصيل المدارية (قصب السكر، القطن، الأرز) وتوطينها في البيئة المتوسطية.

محاور المحاضرة:

- المحور الأول: "الثالث المتوسطي": عmad الأمان الغذائي.
- المحور الثاني: "المحاصيل الواقفة" (نظرية أندرو واطسون)
- المحور الثالث: الأشجار المثمرة والنباتات العطرية.
- المحور الرابع: التخصص الإقليمي والتكميل الاقتصادي.

مقدمة

لم تكتف الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس بوراثة الفلاحة الرومانية التقليدية، بل أحدثت فيها انقلاباً نوعياً. وعليه نظر الإشكالية: كيف نجح المزارع الأندلسي والمغربي في الجمع بين "الثالث المتوسطي" (القمح، الزيتون، الكرمة) وبين "المحاصيل المدارية الدخيلة" القادمة من الهند والشرق؟ وكيف أدى هذا التنوع البيولوجي إلى تغيير النظام الغذائي وتنشيط التبادل التجاري؟

المحور الأول: "الثالث المتوسطي": عmad الأمان الغذائي
مهما تطورت الزراعة، بقيت المحاصيل التقليدية هي أساس البقاء.

1. الحبوب (Cereals) خبز الجميع

• القمح (الصلب والطري): (غذاء الأغنياء وسكان المدن). اشتهرت سهول "القمح" في الشاوية ودكالة بالغرب، والسهول الغربية في الأندلس.

• الشعير: غذاء الفقراء وسكان الجبال وعلف للدواجن. ميزته مقاومة الجفاف، لذا انتشر في المناطق شبه الجافة.

• تكامل العدوتين: نقطة تحليلية هامة؛ في سنوات القحط بالأندلس، كان المغرب يلعب دور "خزان الحبوب" لإنقاذ الأندلسيين من المجاعة (الاستيراد الاستراتيجي).

2. الزيتون (The Liquid Gold)

- الأهمية: الزيت هو "وقود" الإضاءة، و"دهن" الطعام، ومادة لصناعة الصابون.
- مناطق التخصص:

◦ جبل الشرف (Aljarafe) بإشبيلية: أكبر غابة زيتون في العالم في العصر الوسيط، كان زيتها يُصدر إلى المشرق وروما.

◦ تونس وصفاقس: شهرة تاريخية منذ العهد القرطاجي استمرت وتطورت.

3. الكروم (الأعناب):

- رغم تحريم الخمر، توسيع زراعة الكروم لإنتاج "الزبيب" (غذاء طaci وخزني ممتاز) والخل، وللاستهلاك كفاكةة. (مالقة اشتهرت بالزبيب والتين).

المحور الثاني: المحاصيل الواقفة" (نظرية أندره واطسون)

هذا المحور هو جوهر التجديد، حيث نتحدث عن نباتات لم يعرفها الرومان أو القوط، وجلها العرب.

1. النباتات الصناعية والسكرية

- قصب السكر: (Sugarcane)

◦ نبات استوائي يحتاج حرارة وماءً غزيرًا (زراعة سقوية بامتياز).

◦ مناطقه: سواحل غرناطة (Motril)، وسوس الأقصى في المغرب (الذي أصبح لاحقاً "معلم السكر" العالمي في العهد السعدي).

◦ الأثر: تحول السكر من دواء نادر إلى مادة استهلاكية، وصار سلعة تصديرية نفيسة.

- القطن: (Cotton)

◦ أدخل لصناعة النسيج. نجح في المناطق الحارة والمسقية بالأندلس وصقلية.

2. الحبوب والمزروعات الجديدة

- الأرز: (Rice) زراعة مائية أدخلت إلى المستنقعات في منطقة بلنسية (Albufera)، مما حول مناطق الأوبئة إلى مناطق إنتاج غذائي.

◦ القوارص: (Citrus) (النارنج، الليمون). أدخلت في البداية كنباتات زينة في الحدائق السلطانية (مثل حدائق الراهء)، ثم انتشرت كفاكةة غنية بالفيتامينات.

المحور الثالث: الأشجار المثمرة والنباتات العطرية

تنوع بيولوجي مذهل يعكس ترف المجتمع.

1. الفواكه الجافة (Dry Fruits)

- اللوز والجوز: مكون أساسي في الحلويات الأندلسية والمغربية.
- التين: اشتهرت مالقة وبسبتة بجودته العالية وقابليته للتجميف والتصدير.

2. النباتات الصبغية والعطرية (Cash Crops)

- الزعفران: (Saffron) أعلى التوابل. اشتهرت به مناطق في الأندلس وتاليون بال المغرب.
- الكتان والنيلة: محاصيل صناعية لخدمة قطاع النسيج المزدهر.
- التوت: (Mulberry) انتشرت زراعة شجر التوت لتربية "دود القز" وإنتاج الحرير الطبيعي (خاصة في المرية وغرناطة).

المحور الرابع: التخصص الإقليمي والتكميل الاقتصادي
لم تكن الزراعة عشوائية، بل خضعت لمنطق "الميزة التنافسية".

• **خريطة الإنتاج:**

- إشبيلية: عاصمة الزيت الزيتون.
- بلنسية ومرسية: بستان الفواكه والأرز. (Huerta).
- مالقة: الزيبيب والتين واللوز.
- سوس المغرب: (قصب السكر).
- دكالة وتادلة: الحبوب.

• **السوق المشتركة:** هذا التنوع خلق حركة تجارية نشطة بين المدن والأقاليم، وبين العدوتين.

خاتمة واستنتاجات

1. **الأمن الغذائي:** التنوع في المحاصيل (خاصة إدخال الأرز والمحاصيل الصيفية) قلل من خطر المجاعات؛ فإذا فسد محصول القمح الشتوي، عوضه المحصول الصيفي.
2. **تطور المائدة:** هذا التنوع الزراعي هو الذي شكل "المطبخ الأندلسي/المغربي" الذي نعرفه اليوم (المنج بين الحلو والمالم، كثرة التوابل، استعمال اللوز والزيبيب).
3. **الاقتصاد النقيدي:** لم يعد الفلاح يزرع ليأكل فقط، بل لبيع "القطن" و"السكر" و"الحرير" في السوق وشراء حاجياته، مما ساهم في تسهيل الاقتصاد. (Monetization)

مصادر ومراجع يمكن العودة إليها:

أولاً: المصادر

1. **أبوالخير الإشبيلي:** كتاب عمدة الطبيب في معرفة النبات. (معجم نباتي بوتاني دقيق يصف النباتات وأماكن زراعتها).
2. **الإدريسي:** ترفة المشتاق. (مصدر جغرافي يحدد تخصص كل مدينة زراعياً).
3. **ابن العوام:** كتاب الفلاحة. (أبواب غراسة الأشجار والمحاصيل).

ثانياً: المراجع

1. (Andrew Watson): Agricultural Innovation in the Early Islamic World

وهو كتاب "أيقوني": هو الذي صاغ نظرية انتقال المحاصيل المدارية ودورها في الاقتصاد.

2. (Expiración García Sánchez): نباتات الأندلس ومحاصيلها: دراسات محققة حول الأنواع النباتية.

3. (Vincent Lagardère): *Campagnes et paysans*. (يتحدث عن الإنتاج الريفي).