

جامعة محمد العربي بن مهيدي أم البواقي

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) وتوطئتها في البيئة المتوسطية.

محاوالمحاضرة:

- المحور الأول: "الثالوث المتوسطي": عماد الأمن الغذائي.
- المحور الثاني: "المحاصيل الوافدة" (نظرية أندرو واطسون)
- المحور الثالث: الأشجار المثمرة والنباتات العطرية.
- المحور الرابع: التخصص الإقليمي والتكامل الاقتصادي.

مقدمة

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

المحور الأول: "الثالوث المتوسطي": عماد الأمن 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 بالمغرب، والسهول الغربية في الأندلس.
- الشعير: غذاء الفقراء وسكان الجبال وعلف للدواب. 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، توسعت زراعة الكروم لإنتاج "الزبيب" (غذاء طاقوي وخزني ممتاز) والخل، وللاستهلاك كفاكهة. (مالقة اشتهرت بالزبيب والتين).

المحور الثاني: "المحاصيل الوافدة" (نظرية أندرو واطسون)

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

1. النباتات الصناعية والسكرية

- **قصب السكر: (Sugarcane)**
 - نبات استوائي يحتاج حرارة وماءً غزيراً (زراعة سقوية بامتياز).
 - **مناطقه:** سواحل غرناطة (Motril)، وسوس الأقصى في المغرب (الذي أصبح لاحقاً "معمل السكر" العالمي في العهد السعودي).
 - **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)** (ال نارنج، الليمون). أدخلت في البداية كنباتات زينة في الحدائق السلطانية (مثل حدائق الزهراء)، ثم انتشرت كفاكهة 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:** اشتهرتين مالقة وسبتة بجودته العالية وقابليته للتجفيف والتصدير.

2. النباتات الصبغية والعطرية (Cash Crops)

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

المحور الرابع: التخصص الإقليمي والتكامل الاقتصادي

لم تكن الزراعة عشوائية، بل خضعت لمنطق "الميزة التنافسية".

• خريطة الإنتاج:

- إشبيلية: عاصمة الزيت الزيتون.
 - بلنسية ومرسية: بستان الفواكه والأرز. (Huerta)
 - مالقة: الزبيب 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 (المزج بين الحلو والمالح، كثرة التوابل، استعمال اللوز والزبيب).
3. الاقتصاد النقدي: لم يعد الفلاح يزرع ليأكل فقط، بل لبيع "القطن" و"السكر" و"الحبر" في السوق وشراء حاجياته، مما ساهم في تسييل الاقتصاد. (Monetization)

مصادر ومراجع يمكن العودة إليها:

أولاً: المصادر

1. أبو الخير الإشبيلي: كتاب عمدة الطبيب في معرفة النبات. (معجم نباتي بوتاني دقيق يصف النباتات وأماكن زراعتها).
2. الإدريسي: نزهة 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.
3. (Vincent Lagardère): Campagnes et paysans. (يتحدث عن الإنتاج الريفي).