

الزيتون والزيوت في نوميديا وموريطانيا القيصرية خلال الاحتلال الروماني Olive and Oil in Numidia and Caesarean Mauretania During The Roman Colonisation

هاجر شيخي^{1*} ؛ صبيحة أوكيل²

¹ مخبر التمكين الاجتماعي والتنمية المستدامة في البيئة الصحراوية. جامعة عمار تليجي - الأغواط - (الجزائر).

البريد الإلكتروني المهني: h.cheikhi@lagh-univ.dz

² مخبر التمكين الاجتماعي والتنمية المستدامة في البيئة الصحراوية. جامعة عمار تليجي - الأغواط - (الجزائر).

البريدي الإلكتروني المهني: s.oukil@lagh-univ.dz

تاريخ النشر
2022/12/01

تاريخ القبول
2022/10/25

تاريخ الإيداع
2022/06/07

الملخص: يندرج هذا البحث ضمن المواضيع المتعلقة بالتاريخ الاقتصادي للشمال الإفريقي في كل من نوميديا وموريطانيا القيصرية خلال الفترة الرومانية، أتناول في هذه الورقة البحثية أحد الجوانب الأساسية في اقتصاد هذه المنطقة، وسأركز فيه على جانب الصناعة الغذائية المتمثلة في صناعة زيت الزيتون وذلك بالتطرق للجذور التاريخية لزراعة الزيتون وشروط وعوامل زراعته، وكذلك أهم المنشآت الصناعية لتحويله في حدود نوميديا وموريطانيا القيصرية، مع إدراج بعض النماذج في كل من "مداوروش" و"خرب عقوب"، مع الإشارة إلى التقنيات والوسائل الرومانية المعتمدة في هذه المنشآت، وقد خلصت إلى عدة نتائج أولها اختلاف الرأي حول أصل زراعة الزيتون بين المحلية أو الوافدة إلى المنطقة من خلال المصادر المادية والأدبية والدراسات السابقة، ثانياً توسع انتشارها منذ الحقبة الفينيقية حتى الفترة الرومانية، ثم التطرق إلى تطور صناعة زيت الزيتون التي تنامت وازدهرت مع حلول القرن الثاني ميلادي، ومن خلال طرق استغلال الأرض الإفريقية وسياسة الزيتنة فيها، والتي سدت النقص الغذائي للزيت والتموين نحو روما.

الكلمات المفتاحية: نوميديا ؛ موريطانيا القيصرية ؛ زراعة الزيتون؛ الصناعة الغذائية

Abstract: this research falls within the topics related to the economic history of north Africa during the roman period , which in my research I deal with one of the aspects of the economy of this region , where I will focus on the food industry represented in the olive oil industry ,by addressing the historical roots of olive cultivation ,and the conditions of its cultivation ,as well as talking about the most important industrial facilities to transform it ,this within the borders of Numidia and Mauritania Caesarea with the inclusion of some models in the Khirb Akoub press ,referring to Roman techniques adopted, the search resulted in several results the first is the difference of opinion about the origin of olive cultivation ,and this is through historical sources , and its spread expanded until the Roman period , and lastly he touched on the development of industry and supply to Rome

Keywords: *Numidia; Mauretania Caesarea ; olive cultivation; the food industry*

مقدمة:

ساعد توفر الثروات الزراعية والشجرية في الشمال الإفريقي على بروز مختلف الصناعات الغذائية في نوميديا وموريطانيا القيصرية، فتميز بعضها بالطابع المحلي في حين دخلت تأثيرات خارجية على بعض الصناعات الأخرى من بينها صناعة زيت الزيتون، ولعل كثرة المعاصر المنتشرة في المنطقة والحقول الزراعية للزيتون والتي استمرت وانتشرت حتى الفترة الرومانية وازدهرت في القرن الثاني ميلادي لدليل كاف على الدور الاقتصادي الذي لعبته هذه المادة الغذائية في المجتمع المحلي والأهالي وتجار الرومان لاستغلال ورومنة الأرض باعتماد سياسة الزيتنة.

الإشكالية:

وللبحث أكثر في هذا الموضوع ونظرا لأهميته التاريخية والاقتصادية في فترة الاحتلال الروماني طرحت هذه الإشكالية:

إلى أي مدى توسعت زراعة وصناعة زيت الزيتون في الفترة الرومانية؟ كما يثير هذا البحث عدة تساؤلات من أهمها كيف يمكننا أن نؤصل لزراعة الزيتون وهل هناك ظروف وعوامل ساعدت على توسع انتشارها في القرن الثاني ميلادي ؟ وما هي أهم المعاصر والتقنيات والأدوات المستعملة لصناعة زيت الزيتون؟

الدراسات السابقة:

وقد كان لهذه الموضوع نصيب في الدراسات السابقة، التي أولت الاهتمام الكبير في الأبحاث الأثرية التي انطلقت من بقايا آثار المعاصر والفخاريات، وترسبات المواد المخزنة على الفخار ونذكر أهمها : أبحاث هنريات كامبس فابري التي أدرجته ضمن مؤلفها الزيتون والزيت في شمال إفريقيا التي عنيت وركزت على إبراز المعاصر خاصة معصرة خرب عقوب ومادوروش إضافة إلى دراسة مونيي (j) meunier لبعض المعاصر المحلية والرومانية بإحصائها ومعرفة التقنيات والوسائل لصناعة هذه المادة خلال الفترة الرومانية.

منهج الدراسة :

وللإجابة على التساؤلات السابقة سنحاول استقراء المناطق الزراعية وآثار المعاصر باعتماد المنهج الوصفي والاستقرائي للشواهد الأثرية من أجل قراءة اقتصادية للمخلفات الصناعية الغذائية .

1. أصل شجرة الزيتون وسياسة التوسع الزراعية الرومانية:

1.1 أصول زراعة الزيتون:

اختلفت أقلام المؤرخين حول تأصيل زراعة الزيتون بين المحلية أو أنها نقلت إلى شمال إفريقيا فتضاربت الآراء، فما جاء في المصادر الكلاسيكية الإغريقية واللاتينية وغيرها من الكتابات التاريخية المعاصرة حول أصول زراعة الزيتون على أنها من آسيا الصغرى وهذا ما أدرجه الهادي حارث بأن الدراسات العلمية تناولت موطن الزيتون الأصلي في سوريا وفلسطين في القرن الخامس عشر قبل الميلاد وانتقلت إلى مصر في القرن الثالث عشر في عهد رمسيس الثاني، ويذكر أيضا أنهم نقلوها إلى إيطاليا عن طريق بلاد الإغريق (محمد لهادي الحارث، 2009، صفحة 498،499)

يشير محمد الصغير غانم بأن وجود شجرة الزيتون في نوميديا منذ القديم، والتي بدورها أكدت الأبحاث الأثرية أن السكان المحليين استفادوا من الزيتون البري (شجرة الزبوج) الذي كان منتشرا حيث بدءوا بعمليات القطف واستخراج الزيت لاستعمالات متعددة، ولكن بعد الاتصال الفينيقي عمد هؤلاء المحليين إلى غرس وتلقيح كامل الأشجار المتواجدة بمناطق الأراضي التابعة لسيادتهم النوميديّة، التي طور زراعة الأشجار الزيتون وحل محل الزيتون البري والمشار إليه آنفا فقد أشار سلاكس في رحلته إلى شمال إفريقيا بأن المنطقة كانت من صنّاع زيت الزيتون (محمد الصغير غانم، 2008، صفحة 182) وقد أضاف محمد صغير غانم من خلال ما أنجزه الباحثان "أ.بيرتي"، و"لابي شارليي" (A.Berthier,et Charlier.R)، ومن خلال نقيشة بونية اكتشفت بقسنطينة معبد الحفرة البوني نقيشة نذريه تضمنت كتابته تركيبة يدل على اسم مكان: ش ر م ب ط م (شرم بطم) ويفسر كلمة بطم أنها نوع من الأشجار التي يبدو كانت متوافرة في منطقة اسمها حاليا أعالي الجنان الزيتون وبالتالي فإن قراءة جزئي الصيغة معا يعطيان تسمية حقل أشجار البطم، وقد تكررت هذه الصيغة 17 مرة في نقوش معبد الحفرة (غانم، 2012، صفحة 65)

أما ستيفان قزال (Stéphane Gsell) في كتابه الخامس يتحدث عن السكان المستقرين على سواحل البحر المتوسط وبلاد البربر، قد امتهنوا الزراعة وأنها أهلية بالمنطقة وأن الفينيقيين طوروا في الزراعة والغراسة الشجرية لبعض الأشجار كالدالية والزيتون فمن المحتمل أنهم قدموا أنواعا ذات أصول شرقية، التي أدخلوا عليها عملية التأبير وهي عملية التلقيح وعبارة عن انتقال حبة اللقاح من متك إلى ميسم الزهرة، كما اعتمدوا على جميع فنون البستنة في إفريقيا وأنتجوا الزيت وغيره من الموارد الغذائية كالخمر (ستيفان قزال، 2007/1926، صفحة 171، 172)

تقدم لنا النقوش والآثار والرسوم الصخرية أقدم الإشارات التاريخية إلى شجرة الزيتون وزيت الزيتون، التي جاءتنا من منطقة "مراقية" مرما ريديا"، "حاتي" (في مصر) الذي استعمل الزيت لدهن جباه الآلهة والملوك، وقد عرفت في نصوص الأهرام بـ"تحنت" أي بمعنى "الليبية"

وقد تبين من خلال الآثار المصرية أن شجر الزيتون وزيت زيتون قد عرفوه عن طريق الليبيين منذ عصر ما قبل الأسرات أي منذ أواخر الألف الرابعة قبل الميلاد. إذ تشير لوحة التحنو التي عثر عليها "في ابيدوس" إلى شجيرات الزيتون ضمن الغنائم التي جلبها أحد ملوك "هيراكليوبوليس" ربما الملك العقرب أو نارمر فإلى جانب الثيران، الحمير والأغنام، ترسم اللوحة فيها شجيرات الزيتون بالقرب منها علامة التحنو" (الحارش، 2013، صفحة 80،81).

فقد درج المؤلفون على نفي أصالة شجرة الزيتون في الشمال الإفريقي، غير أن الأبحاث العلمية التي قام بها المختصون في علم النبات (botanistes) أثبتت أصالة هذه الشجرة في المنطقة، فقد قدم الباحث ماري (Maire) في دراسته عن الغطاء النباتي للأطلس الأعلى حدد الباحث العلو المناسب لنمو هذه الشجرة بـ 1000 إلى 1300م، وأن لشجرة الزيتون في الشمال الإفريقي ميزات خاصة، فهناك نوع خاص منها يسميه علماء النبات زيتون البربر (Argan) ويفضل السكان زيتته وهو مايدل على أن شجرة الزيتون في الشمال الإفريقي شجرة محلية عريقة بدليل وجود شجرة الزيتون البرية في جهات الأهقار أيضا على علو 1400 إلى 2000 متر وهو علو مماثل لمناخ البحر المتوسط (عقون، 2008، صفحة 30،31)

2.1 الشروط وظروف زراعة الزيتون:

حاول بلين استثناء إفريقيا من المناطق التي تنتج الزيتون حيث يقول "أن المقاطعات الأخرى تنتج الزيتون ماعدا إفريقيا التي لا تنتج إلا الحبوب، هذه الأرض هي مملكة

سيرس التي لم تجعل الزيتون والخمر من نصيبها ولكن ما تنتجه من القمح كاف لازدهارها (Pline l'ancien , 1877, p. 6)، غير أن هذا المؤرخ قد تراجع على هذا الحكم في مواضع أخرى يصف فيها جودة الزيتون وذكر أن هناك نوعا من الزيتون الطري النادر الذي لا يوجد إلا في إفريقيا و"امريتا" مذاقه حلو وينضج ويجف لوحده حتى يصبح أحلى من الزبيب (Pline l'ancien, 1877, p 4). وتتطلب زراعة أي نوع من أنواع الأشجار ظروفًا مناخية معينة فقد تنبه لدور المناخ لدى جميع المهتمين بالفلاحة الشجرية قديما، فكان "ماغون" القرطاجي (Magon) وكان من المهتمين بعالم الفلاحة وقد قدم للفلاحة الشجرية ببلاد المغرب الكثير من التقنيات والمعلومات حيث وضع لها قواعد علمية ملائمة، (شنيطي، 2012، صفحة 121)، أما في أساليب الزراعة فإن العالم الزراعي الروماني كولومال (Colomal) قد نقل بدوره عن ماجون القرطاجي الطرق وكيفية تطعيم النباتات (فرحاتي، 2007، صفحة 241)

وقد عرف عن ماجون أنه أبو علوم الريف، فيذكر البشير شنيطي مشيرا إلى كتاب بليوس صاحب كتاب التاريخ الطبيعي أن مجلس الشيوخ الروماني أمر بترجمة كتاب ماجون في علوم الزراعة إلى اللغة اللاتينية، وكان الكتاب يضم 28 مصنفا وذلك بعد تدمير قرطاجة، ومن بين مترجمي الكتاب "سلانوس" (Slanus) أحد نبلاء روما (شنيطي، 2013، صفحة 190) ونقلنا عن ماجون (Mgone) يشير "بليوس (pline) أن شجرة الزيتون لا تصلح في الأقاليم الباردة جدا وفي الساخنة جدا (Pline l'ancien, 1877, p 6). فهو يقترح لنا مناخا معتدلا وهو الشرط الرئيسي الذي جاء في قواعد علم نبات الزيتون لدى ماجون التي لا ينبغي أن تنزل درجة حرارة الإقليم الذي تنمو فيه عن 5° فوق الصفر خلال فصل الشتاء، ولكنها تقوى على تحمل درجة الحرارة العالية إذا كان ثمرها قد نجا من أضرار الصقيع في الموسم السالف، كما يعلق شنيطي بأن محصول الزيتون الذي ينمو في الأقاليم التي تصيبها الحرارة المرتفعة أثناء فترة الإثمار يكون مردود مادة

الزيت فيه وفيرا و غني بالمادة الدهنية من الزيتون المستحصل منه في الأقاليم الباردة في موسم النضج (شنتي، 2012، صفحة 122.121).

3.1 سياسة توسع زراعة الزيتون في الفترة الرومانية

ارتكزت السياسة الزراعية الرومانية على الاهتمام بإنتاج القمح خلال القرن الأول ميلادي، غير أنها في القرن الثاني قد توسعت لتشمل الأشجار المثمرة والتي يتصدرها الزيتون، وهذا لتزايد الطلب على مادة الزيتون في مناطق عديدة من الإمبراطورية الرومانية، إذ ساهمت العوامل الطبيعية في انتشار زراعة الزيتون وهذا ما جعل الرومان يحرصون على تعميم الزراعة الشجرية في المناطق الداخلية والجنوبية من المملكة النوميديا لاسيما في الأوراس والسفوح الجنوبية .

إن التطور الحقيقي لهذه الزراعة عرفته الفترة الرومانية ذلك ما أحرزته السياسة الاستعمارية للأباطرة التي اتخذت من توسيع زراعة الزيتون وسيلة لرومنة الأرض والإنسان، فقد زاد طلب إقبالا لأهالي للعمل في مصانع ومعاصر الزيت كأجراء في حقول الزيتون أو معاصره.

وتظهر المخلفات الأثرية النجاح الكبير الذي أحرزه الرومان في توسيع نفوذهم ودفع حدود الليمس إلى المناطق الجنوبية في عهد الأباطرة السفيريين، فقد ارتبط مفهوم الليمس إلى غاية منتصف القرن 20 للخطوط الدفاعية من قلاع وحصون التي كان الرومان يقيمونها على حدود المناطق الخاضعة لنفوذهم المباشر.

وهذا ما يؤكد انتشار كثيف في هذه الحدود، لبقايا المعاصر للزيتون المتواجدة في بعض المناطق على سبيل الذكر في منطقة ساورة و مادرووش وفي تبسة وفي وادي القشطان (مسرحي، 2018، صفحة 700-798)، ضف الى ذلك ما قدمه الأباطرة من الامتيازات للفلاحين كما بينته القوانين التحفيزية لهؤلاء ومن أهمها قانونا مانكيانا (Lex.manciana)، وهاديبريانا (Lex.hadriana) وهذا نتيجة تنامي الطبقة الارستقراطية

بايطاليا والولايات التابعة لها واحتكارها زراعة الزيتون ما خلق الطبقة الاجتماعية والحروب الأهلية ليكون المغرب هو البديل لتعويض روما ندرة هذا المنتج، وهذا ما دفع الحكام لتوجيه أنظارهم لسد هذا النقص، وتوسعهم في الولايات الإفريقية، ولإشارة فقد استغلت روما موارد الزيت على شكل ضريبة عينية مفروضة على الأهالي التي يودعونها في المخازن التابعة للبلديات التي يقطنون فيها، وهذا مقابل وصل يقدم من طرف المسؤول المعني بالأمر لتنتقل بعد ذلك نحو مخازن الموانئ ثم تشحن عبر السفن والبواخر (حسناوي، 2015، صفحة 42، 43).

ويضيف الباحث "لابورت" أن روما بعد خروجها من حربها ضد البارثيين قامت بتعويض وإطعام المواطنين الرومان من خلال مخازن مستعمراتها ويشير لوبرت أن الإنتاج بلغ ذروته في عهد السفيرين (laport, jean- pierre, 2013, p. 5731).

2. صناعة زيت الزيتون وأهم المعاصر النوميديّة والقيصرية

1.2 مرحلة الجني:

كانت عملية صنع الزيت تتم أثناء قطف الزيتون (فابري، وكامبس، 2014، صفحة 57)، فمن خلال ما تقدم به من أبحاث هنريات كامبس فابري في دراسة النصوص القديمة، وأيضا الوثائق الأثرية المتمثلة في الفسيفساء التي تضمنت مختارات أدبية أفريقية تحتوي على بعض عبارات الشعرية تشير إلى صناعة الزيت تتم في شهر نوفمبر (Pline l'ancien, 1877, p. 6)، واعتمادا على رأي بلين "أن أنسب وقت لقطف الزيتون هو عندما تبدأ حبة الزيتون في السواد (Pline l'ancien, 1877, p. 4) وفي نص آخر يقول " أجود الزيت هو الزيت المستخرج من حبة الزيتون قبل نضجها (crue) فهي التي تعطي زيتا حسن المذاق (فابري وكامبس، 2014، صفحة 58).

واعتمادا على ما نقلته هنريات كامبس فابري من كتاب كلومال (Columall) يذكر أنّ بداية ديسمبر هو الوقت الاعتيادي الذي يكون فيه جني الزيتون في أوج نشاطه،

والواقع أنه قبل هذا الوقت نصنع الزيت الحامض المسمى عندنا زيت الصيف، وخلال شهر ديسمبر نصنع الزيت الأخضر وبعده الزيت الناضج" إلا أن كميات الزيت الحامض تكون قليلة وتكون عادة مصنوعة من حبات الزيتون التي تسقطها الرياح قبل وقت القطف الاعتيادي، ويذكر كلومال أيضا "من المفيد جدا صنع الزيت الأخضر الذي يستخرج بغزارة من حبات الزيتون لأن أثمانه تضاعف تقريبا دخل صاحبه، فإذا كان يمتلك حقلا واسعا من الزيتون ينبغي له أن يترك قسما منه للإيضاج النهائي (فابرر وكامبس، 2014، صفحة 58)، وتوضح لنا هنريات كامبس فابرر في دراستها ونقلها عن فارون " أن يقطف الزيتون عوض إسقاط الثمار لأن ضربها يضعفها وينقص من الزيت التي تحتويها، وعليه القطف باليد (فابرر وكامبس، 2014/1953، صفحة 61) .

2.2 مرحلة الطحن:

تذكر شافية شارن أن الليبيين قد تعلموا عصر الزيتون عن الفنيقيين، ويتجلى ذلك في قيمة الضريبة السنوية التي فرضها القيصر فور احتلاله نوميديا المقدرة بثلاث ملايين رطل من الزيت، وان هذه الصناعة كانت معتبرة، ويبدو أن زيت شمال إفريقيا الذي كان ذا رائحة قوية تنفر حتى الثعابين حسب جوفناليس، وتضيف شافية شارن انه قد تحسنت نوعيته أثناء الاحتلال الروماني حتى أصبح ينافس زيوت بلاد الغال وبتيكا باسبانيا (شارن، 2015، صفحة 171.170). وهنا تشهد روما عمليات التموين المتوجهة لها من الزيت عن طريق الضرائب.

أما تقنية ومرحلة الطحن يشير بلين في ذلك " أنه ينبغي جمع الزيتون من الأرض في أقرب وقت ممكن وألا يترك فوق الألواح الخشبية، لان ذلك يفسد الزيت ويقلص من إنتاجها، ثم يقوم بغسله إذا كانت به أوساخ وتركه ثلاثة أيام ليجف قبل وضعه في المعصرة، أما إذا كان البرد قارصا فلا يوضع في المعصرة إلا في اليوم الرابع وأن يضاف إليه الملح (Pline l'ancien , 1877, p. 6) . وتفيدنا الباحثة خديجة منصورى نقلًا

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

وهذا ينبغي ثلاث مجموعات من الأحواض تخصص الأولى للزيت الممتاز الذي يجمع بعد عملية العصر الأولى، ويوضع في الثانية الزيت التي يحتل 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 (منصوري، 1996، صفحة 151)، وهذا فقد اعتمد الزيتون على ثلاث مدقات لدق الزيتون ونزع نواته فسمي المدق الأول (Mola Olearia) وهو أفضلها ويمكن خفضه أو رفعه حسب كمية الزيتون دون كسر النواة مما قد يفسد طعم الزيتون وأطلق على المدق الثاني اسم (Trapenum)، أما النوع اصطلاح باسم (Tudicula) وهذا الأخير يقوم بعمل جيد لولا تعطله شبه المستمر وانسداده حين توضع كمية كبيرة من الزيتون (منصوري، 1996، صفحة 156) وبجدار الحوض يدور الحجران نصف الكرويين داخل الحوض ولا يلامسان جدار الحوض ولا الحلقات التي تشد القطعتين الخشبيتين، اللتين تضبطان حركة حجري الرحي لكي لا يهشمانها وعندما يمتلئ الحوض الدائري بالزيتون يقوم عاملان بتدوير حجري الرحي حول المحور (columella) بمساعدة الموديولي في حين يقوم عمال آخرون بخلط العجينة السوداء بمجرفة حديدية (rutrum ferratum) لاستخراج الاموركا (amorka) وهي عصير الزيتون (فابري و كامبس، 2014، صفحة 63) .

وتكشف لنا التنقيبات الأثرية التي قام بها الباحثون على وجود 32 مدق من نوع (tuduculae) بالمواقع التالية في هذا الجدول نقلا عن الباحثة خديجة منصورى التي بينت إحصائيات للمعاصر في نوميديا وموريطانيا القيصرية في الجدول التالي:

الجدول 1: احصائيات لعدد من المدقات ومواقعها

الموقع	عدد المدقات
مليانة zucchar	12
مزرعة الناظور بنواحي شرشال caesarea	11
عمورة sufsar	3
نواحي وادي الشلف chylimath	3
موزايا elephantaria	2
الشلف castellumtingitanum	1

المصدر: منصورى، 1996.

لقد عثر في "مادوروش" (في ولاية سوق اهراس حاليا) على طاحونة زيتون متطورة تسمح مباشرة بجريان الاموركا التي تقلل من جودة الزيت، وهذه الطاحونة تم نحتها من حجر واحد ولها حجر رحي مخدد (meule cannelée) ويدور حول محور خشبي المسمى الكولوميلا داخل حلق محفور في الحجر حيث تخرج الاموركا وتسيل خارجا عبر ثلاث لويحات (dallots) مثبتة على 120° الواحدة عن الأخرى، وهذه اللوحات مكونة من صفيحة برونزية فيها ثقوب دقيقة لصرف الاموركا نحو الخارج والاحتفاظ بلباب الزيتون. ومهما تكن الطاحونة المستعملة فإن أول عملية فصل النواة عن اللباب وإسالة جزء من الاموركا ثم يبقى استخراج الزيت من تلك العجينة المائلة إلى السواد، هو عمل المعصرة وعموما فإن الطاحونة أسرع من المعصرة ويمكن للطاحونة الواحدة تغذية معصرتين (كامبس وفابرر، 2014، صفحة 63).

3.2 أهم المعاصر النوميديا وموريطانيا القيصرية في الفترة الرومانية:

تذكر خديجة منصورى أن كثيرا ما يكرر الأسقف اوغسطينوس كلمة معصر (prelum) في كتاباته التي استعملها رمزا للصفاء والقيم الخيرة ومن جهة أخرى تؤكد أن

المعصر كان معروفا بشمال إفريقيا فهو يتشكل من حجرتين متشابهتين وركائز خشبية مغروسة في التربة تحيط بعارضة ضخمة طرفها مغروس في الحائط بواسطة قطعة خشبية، به مدق يستند على ساحة بها قنوات يمر عبرها الزيت ليصب في الصهاريج والجرار يصب في الامفورات (منصوري، 1996، صفحة 159)، وهذه الأخيرة قام أحد علماء الآثار "دريس" بإحصاء مجموعة من الأمفورات الرومانية واستخلص وجود 45 نوع منها وهذا بين الفترة الزمنية الممتدة بين القرن الأول ميلادي والقرن الرابع ميلادي (pierre, 1991, p. 17)

ويلق كامبس غابريال أنه إذا كانت زراعة الزيتون وإنتاجه قد شهدت تطورا بأفريقيا منذ المراحل الأولى التي سبقت الفترة الرومانية فان طريقة صناعته وتحويله إلى زيت قابل للاستهلاك قد عرفت هي الأخرى تطورا في تقنيات التصنيع على ما كانت عليه من الطرق البدائية والتقليدية (كامبس، 2010/1961، صفحة 63) ووفقا لدراسة الباحثة هنريات كامبس فابري أن صناعة الزيت تتطلب معدات وافرة وذلك من خلال المعطيات الأثرية التي تبين سير العمل داخل مصنع الزيت (Huilerie)، وهذا قد تم العثور على عدد من الآثار لمنشآت كبيرة لصناعة الزيت وكان بعضها نواة لعدد من التجمعات السكانية الصغيرة، و كما وجدت بعض المنشآت الصغيرة التي امتلكها الخواص حيث تميزت بمحدودية الإنتاج لأنها موجهة لعصر الزيتون المجني من الملكية الخاصة أو موجهة للعصر من قبل الملاك للاستعمال الشخصي (فابري و كامبس، 2014، صفحة 78.77) وهنا نستنتج أن المعصرات انقسمت إلى نوعين المعصرات الكبرى والتي احتوتها المصانع ومعصرات صغرى ذات الاستعمال الفردي للعائلات. وفي هذا الشأن واستنادا لما وضحته الباحثة جهيدة مهنتل التي تشير إلى وجود بعض المعطيات التي درستها لمنطقة عين الكبيرة بولاية سطيف من خلال البحث الميداني الذي قامت به في موقع بهية، من نفس المنطقة قد وجد حوض تسريب الزيت وكذلك قطع فخار أحمر

ووجود آثار لجدران داخل إسطنبول وهذا يبدو حسب البقايا الموجودة انه مسكن ريفي من نوع (villa) (مهنتل، 2008، صفحة 103). وأيضا موقع سياب" (في سطيف) الذي يمتد على المنحدر الجنوبي لوادي الزيتين ويوجد بالمكان حجرة تثبيت المعصرة (pierre d'ancrage) وعثر عليها أمام منزل ريفي، والملاحظ من هاذين الموقعين أن المنزل كوحدة مستقلة تملك مساحة مكونة بذلك نظام اقتصاديا مستقلا، حيث تتفق النماذج من المساكن على اهتمامهم بصناعة الزيت ومثل هذه المعصرات الصغيرة الخاصة كانت مخصصة للاستهلاك الشخصي الذي كان موجودا بكثرة في المنطقة السطايفية (مهنتل، 2008، صفحة 114.111)

أما النوع الثاني فيمثل المعصرات الكبرى وعرفت لدى بعض المؤرخين بالمعصرات الصناعية فهي تحتوي على 15 إلى 30 معصرة ويوجد بعضها 21 مصطبة (les plates formes) للضغط على الزيتون ومن بين هذه المعاصر خرب عقوب (سطيف) من مدن موريطانيا القيصرية وتشتمل هذه المعصرة حسب وصف جان مونيي على أربعة بنايات تحيط بساحة مركزية مستطيلة خصصت لثلاثة منها لتخزين المصطبات البالغ عددها 21 مصطبة بها مخازن بمختلف جهات الرواق الموجودة وسط الواجهة الرابعة للبنىات (منصوري، 1996، صفحة 56) .

وتصف فابرر المنطقة بأنها محيطة مساحة واسعة لحقل أو مزرعة زيتون وقد عثر في الخربة مجموعة من الحجارة وهي آثار لجدران وتشهد بقاياها على بناء جميل بالقرب من المعصرة الزيت الكبيرة هي علامة أكيدة على ثراء مالك صاحب الأرض (-camps fabrer, 1957, p.46)، وتصادف كذلك مثل هذه المعصرات بشرشال (تيزازة) تتمثل في بنايات مربعة الزوايا، حيث يدق فيها الزيتون وتنزع منه نواته ثم يوزع على مختلف المعاصر، وكما إنها مزودة بقتوات مياه لغسل الزيتون، أما المعصرات المنتشرة في المدن والتي اشتهرت بإنتاج الزيتون نذكر منها معصرة بوحنيفية وتاكسيت (منصوري، 1996،

صفحة 66). ويضيف جان لاسيس "jean lassus" أنه في أبحاث هنريات لم تشر إلى أي مصنع ومعاصر يدل وجودها في منطقة الجزائر، في حين عثر على قاعدة حجرية أو ضاغطة في منطقة شراكة من قبل السيد المسمى "دوفوازين M.w duvoisin" في ملكية السيدة فلوريو (jean, lassus, 1957, p. 307). ولم تقتصر هذه الآثار وبقايا المصانع ومعاصر مدن وحدود موريطانيا القيصرية فحسب وإنما وجدنا انتشار لكثير من المعاصر في المدن النوميدية، فقد تميزت بعض المدن فيها بوجود منازل تحتوي على مرافق ملحقة لطحن الحبوب وعصر الزيتون، وصناعة الأواني الفخارية وهذا الطراز من البناء كان يمثل طبعا عائليا نوميديا، وخاصة في تيديس (منطقة في قسنطينة) ومادوروش. وقد احتوت هذه الأخيرة على أحياء لعصر الزيتون وبلاطات حجرية كبيرة تحمل آثار أخدود دائري، بالإضافة إلى ذلك العثور على أحواض مخصصة لاستقبال الزيت المعصور، وكتل حجرية كانت تستخدم كأثقال للعصرة.

وما تزال محفوظة بشكل جيد، وكذلك كتل برونزية تعرف "بالكاذي كولا"، وهذا ما أمكن للباحثين إلى إعادة تشكيل عمليات عصر الزيتون، وتجدر الإشارة إلى أن هناك مؤسسات كثيرة شبيهة بها قد بنيت في العهد النوميدي وتم تطويرها في العهد الروماني في مادوروش وتيديس كما هو الحال في معصرة كويكول (في سطيف) ومن أشهر معاصر الزيت التي كانت تمثل مؤسسات اجتماعية قائمة بذاتها معصرة برزقال بتبسة (العيساوي، 2010، صفحة 439.438)

ففي مادوروش تم اكتشاف مصنع للزيت به معصرتان، لا يزال حوض الطحن في مكان صفائحه الحجرية العمودية وفي وسطه حجر متميز، ومابين المعصرين في جدار الواجهة لا يزال القسم الأسفل لنافاذة حجرية ويتم الدخول إلى هذا المصنع عبر بوابة تفتح على درب متعامد مع الكاردو، وخلف الحجرة التي تضم المعصرة يوجد إسطلب ومعه مذود يتسع لسبع دواب وعلى اليسار مكان توقف العربات في وسطه رواق يؤدي إلى فناء منزل وتوابعه، وفي المدخل

الرئيسي يوجد الكاردو وهو عبارة عن شرفة صغيرة تعلو رصيف الشارع وتفتح على ردهة كبيرة لا تزال تحتفظ ببلاطها إلى اليوم (فابري، وكامبس، 2014، صفحة 82)

وقد قام الباحث بيار موريزو (Pierre Morizot) بإحصاء المعاصر في المناطق الأوراسية وحدودها إلى حوالي 175 معصرة، ونذكر بعض منها في منطقة عين زعتوت (في بسكرة) "بالإضافة إلى معاصر في تمقاد (pierre, Morizot, 1993, p. 201) في حين نجد معاصر زيت الزيتون بنوميديا وما جاورها حسب ما أحصته شافية شارن في الجدول كما يلي:

الجدول 2: أهم المعاصر في نوميديا وموريطانيا القيصرية

الموقع	معاصر الزيت
مدراوش	بقايا معاصر
جبانة الخربة/قسنطينة	معصرة
سوق اهراس	عدد من المعاصر
جنوب قسنطينة	//
باتنة	//
عين البيضاء	//
خربة اولاد عريف (lambridi) بالاوراس	//
صبع مقطعة القنطرة بالاوراس	//
بئر سقاعم بتبسة	//
هنشير زهادة	//
خربة عقوب سطيف	معصرة ذات 12 ظاغة
القصبية (civitas prpthensis)	عدد من المعاصر
بلزمة شرق سطيف	//
بئر رمادة سطيف	بقايا معاصر
عين العكريش	//
الشراقة	عدد من المعاصر

المصدر: شافية شارن، تجارة (نوميديا وموريطانيا القيصرية) خلال فترتي الممالك والاحتلال الروماني في القرن الثالث قبل الميلاد إلى القرن الثالث ميلادي، ج1، 2015.

خاتمة:

ومن خلال ما سبق يمكننا القول إن الزراعة والصناعة الغذائية في بلاد المغرب القديم عامة وفي نوميديا و موريطانيا القيصرية خاصة، لم تكن بمعزل عن غيرها من المؤثرات التي طبعت حوض البحر المتوسط بل كان نتيجة لما حققه أبناءها المحليين وما استقبلته من المؤثرات الحضارية التي تمثلت في إسهامات الوافدين إليها وأبرزهم الاحتلال الروماني الذي ساهم بشكل كبير في دفع الحركة الاقتصادية والتجارية من خلال تشجيع الزراعة الشجرية و تحويل مادتها الأولية الخام إلى المنتجات الغذائية.

وشهدت فترت الاحتلال الروماني وخاصة مع بداية القرن الثاني توسع وانتشار الزراعة الشجرية للزيتون على يد الرومان في مدن نوميديا وموريطانيا القيصرية. ضف إلى ذلك أنها اتبعت سياسة استيطانية وتعميرية لرومنة الأرض وسكانها المحليين، وقد ساهمت العوامل الطبيعية للمنطقة وتوفها على المناخ والتربة المناسبين، بالإضافة إلى القوانين التي أعلنها الأباطرة الرومان كقوانين هارديانا ومانكيانا التي قامت بتحفيز الفلاحين على توسيع حدود الزراعة التي وصلت حدودها إلى نوميديا الجنوبية.

تعتبر المخلفات الأثرية لبقايا المعاصر الريفية أو المعاصر الكبرى كمادورث وخربة عقوب، لدليل كاف على تطور تقنيات والوسائل المعتمدة لعصر الزيتون، حيث أن الإحصاءات التي قام بها الباحثين والأثريين يعكس انتشار صناعة الزيت بين نوميديا وموريطانيا القيصرية في الفترة الرومانية.

تطور الصناعة الغذائية لزيت الزيتون في المنطقة في الفترة الرومانية هذا لا يعني جهل المحليين لهذه المادة وإنما المصادر الأثرية، تدل على وفرة وتنوع المعاصر واختلافها بين المحلية الإفريقية والرومانية هذه الأخيرة كان لها الفضل في ازدهار الإنتاج والدور الترميني لهذه المادة في سد النقص الداخلي للغذاء في روما.

قائمة المصادر والمراجع:

- غانم محمد الصغير. (2012). نصوص بونية-ليبية مختارة من تاريخ الجزائر القديم. دار الهدى. الجزائر.
- منصوري خديجة. (1996). التطورات الاقتصادية لموريطانيا القيصرية أثناء الاحتلال الروماني . أطروحة دكتوراه دولة . معهد التاريخ. وهران
- قزال ستيفان. (2007). تاريخ شمال افريقيا القديم ، الممالك الاهلية نظامها الاجتماعي والسياسي والاقتصادي، ج5(ترجمة محمد التازي سعود). مطبعة المعارف الجديدة. الرباط.
- شارن شافية. (2015). تجارة (نوميدياوموريطانيا القيصرية) خلال فترتي الممالك والاحتلال الروماني في القرن الثالث قبل الميلاد الى القرن الثالث ميلادي ج1. كنوز الحكمة. الجزائر
- صفية حسناوي. (2015). دور قانونا مانكيانا وهديانا في الزراعة المغاربية القرنين الاول والثاني ميلادي تاريخ قديم. مذكرة لنيل شهادة ماجستير. كلية العلوم الانسانية جامعة الجزائر.
- كامبس غابريال. (2010). في أصول بلاد البربر ، ماسينيسا أو بدايات التاريخ ، (العربي عقون ترجمة). نشر المجلس الأعلى للغة العربية. الجزائر
- كامبس فابر هنريات. (2014). الزيتون والزيت في افريقيا الشمالية خلال الفترة الرومانية. (محمد العربي عقون، ترجمة) دار الهدى. الجزائر
- فتيحة فرحاتي. (2007). نوميديا من حكم الملك جايا الى بداية الاحتلال الروماني 46 ق.م. منشورات ابيك. الجزائر.
- شنيبي محمد البشير. (2013). الجزائر قراءة في جذور التاريخ وشواهد الحضارة . دار الهدى. الجزائر
- شنيبي محمد البشير. (2012). نوميديا وروما الامبراطورية تحولات اقتصادية واجتماعية في ظل الاحتلال. مؤسسة كنوز الحكمة. الجزائر.
- غانم محمد الصغير. (2008). سيرتا النوميديّة النشأة والتطور. دار الهدى. الجزائر
- محمد العربي عقون. (2008). الاقتصاد والمجتمع في الشمال الافريقي القديم. ديوان المطبوعات الجامعة. الجزائر
- الحارش محمد الهادي. (2013). دراسات وأبحاث في تاريخ الجزائر وبلدان المغرب في العصور القديمة. الجزائر: دار هومة.
- الحارش محمد لهادي. (2009). أصول الزراعة في بلاد المغرب القديم. مجلة الاثاريين العرب، دراسات في آثار الوطن العربي، ج، العدد 11، صص 493، 502
- شنيبي محمد البشير. (2012). نوميديا وروما الامبراطورية تحولات اقتصادية واجتماعية في ظل الاحتلال. مؤسسة كنوز الحكمة. الجزائر.

- مسرحي جمال. (2018). الزراعة الرومانية في الشمال الشرقي للصحراء الجزائرية- اثار الليمس النوميدي اتمودجا. مجلة العلوم الانسان والمجتمع . العدد26. صفحة 798،700.
- العيساوي مها. (2010). المجتمع اللوبي في بلاد المغرب القديم. أطروحة دكتوراه . قسم التاريخ. جامعة منتوري قسنطينة،.
- مهننل جهيدة.(2008). المواقع الأثرية لمنطقة عين الكبيرة. مجلة الاثار. المجلد 6. العدد1. ص. 114،97.

المراجع باللغة الفرنسية :

- Camps-fabrer, h. (1957). une nouvelle huilerie romaine dans la region de périgotville. *libyca tome . v-1.pp 43,47.*
- Lassus.J (1957). cheragas(dépt d'algr) :une huilerie. *tome v-2. pp307,312*
- Laport, J- P. Oulebsir Rachid. Hamadache tahar. Chaker Salem. Brune.J-P. (2013). olivier(la culture de l'olivier de l'antiquité à la kabyle contemporaine. *Encyclopédie berbère35. pp5731,5749*paris. [.https://journals.openedition.org/encyclopediedieberber.2812.](https://journals.openedition.org/encyclopediedieberber.2812)
- Pierre, J. C. (1991). l'amphore, vase antique aux mille usage . casterman: Albert René. paris
- Pierre. M. (1993). l'aurès et l'olivier. *Antiquités africaines (29). pp 177,240.*
- L'ancien .P . (1877). *Histoire naturelleXV*,édition ,d'émille littré . paris .