

## الصناعات الغذائية

### أ- صناعة الزيت :

عرف المغرب القديم هذه الصناعة منذ وقت مبكر، توسع في صناعته واستغلالها البونيقيين، وعرف الزيت رفة الحبوب كالقاعدة الغذائية الرئيسية للمغرب القديم، ويتجلى ذلك أن الرومان حتى قبل احتلالهم لقرطاجة كانوا يستوردون كميات من الزيت من شمال افريقيا ، وأيضا الضريبة التي فرضها قيصر على نوميديا عند احتلاله لها عما 46ق.م والمقدرة بثلاثة ملايين رطل من الزيت كل سنة وهي ما تساوي حوالي 10678 هكتولتر ، وإذا اعتبرنا أن قانون فرض الضرائب عهد قيصر كان يلزم بدفع عشر الإنتاج، منه نظريا يمكن القول أن إنتاج الزيت قد فاق 100 ألف هكتولتر سنويا في نوميديا الشرقية فحسب، وحتى الأسماء التي استعملها الرومان كانت محلية والتي ربما حسب البعض يعود أصلها إلى الساميين (الفينيقيين) زيتون/زيت في إشارة منهم إلى أنها زراعة قدم بها الفينيقيون إلى المغرب القديم. وقد زاد تطورها مع مرور الوقت إذ سايرت توسع زراعة الزيتون التي حظيت بعناية السلطة الرومانية ابتداء من القرن الثاني ميلادي.

لقد كثر الطلب على مادة الزيت في أرجاء الإمبراطورية الرومانية، وبفضل القوانين التحفيزية مما ساعد على ارتفاع إنتاج الزيتون، حيث عرف القرن الثاني الميلادي بقرن الزيتون حيث عرف اعتناء كبير للبلطة الرومانية بهذا النشاط الزراعي، عبر إعفائه من الضريبة مدة خمس سنوات بعد أول إنتاج ، هذا الازدهار في زراعة الزيتون ولد بدوره حاجة ملحة إلى مضاعفة عدد المعاصر وتوزيعها فقد كانت هذه الصناعة قبل الاحتلال وفي بدايته تتمثل في محاصيل صغيرة وبداية ذلت قدرة إنتاجية محدودة تلبية للحاجات العائلية، لكن بعد الاحتلال الروماني اتسعت رقعة زراعة أشجار الزيتون، واكتشفت آثار المئات من معاصر الزيتون عبر مختلف المقاطعات الرومانية للمغرب، وهو ما تدل عليه النصوص القديمة والآثار المادية كالفسيفساء التي تقدم صورة كاملة لطريقة جني الزيتون، ثم نقله في عربات ذات العجلتين من طرف عمال يقومون بإفراغه ووزنه قبل بداية عصره.

هذه المعاصر نجدها أقيمت في المزارع وكانت عبارة عن أحواض حفرت في الصخر تكون دائرية مزودة برحى تدور حول عمود صغير تعمل على سحق الزيتون، ثم يصفى الزيت بنقله من حوض لآخر عبر قنوات حتى تترسب كل الشوائب، كما وجدت معاصر متطورة تتكون من ضاغطة أو ضاغطين تستعمل عادة في المزارع ذات الإنتاج القليل للزيتون بهدف الاستهلاك الخاص.

وبالتالي انتشرت هذه المعاصر قرب مناطق انتشار زراعة الزيتون مثل السهول العليا، لا سيما جهات تبسة وسوق اهراس وقفصة، ومن السفوح الأوراسية إلى منطقة سطيف.

### \*المعاصر الكبرى:

مع توسع زراعة الزيتون وارتفاع إنتاجه لم تعد المعاصر الصغيرة تستجيب لمطالب المزارعين لذلك ظهرت الوحدات الكبرى، فقد عثر على نموذج منها في عين الكبيرة) Satafis خربة عقوب) شمال سطيف، وهي عبارة عن معصرة ضخمة تتوفر على كل المرافق الضرورية حيث تتوفر على بناية مساحتها 2م1120، تضم مدخلا لدخول الحيوانات المحملة بالزيتون ومخازن تخزين الزيتون و21 ضاغطة تعمل في نفس الوقت، يعود تاريخ بناؤها إلى منتصف القرن الثاني الميلادي وتبرز أهميتها أنها وجدت في مكان خال من زراعة الزيتون مما يدل على أنها بنيت لعصر منتجي الزياتين.

كما وجدت وحدات لمعاصر حضرية أنشئت داخل المدن بمناطق الإنتاج الوفير لمادة الزيتون، وانتشرت في مدن البروقنصلية وكويكول وفولبيليس بموريطانيا الطنجية.

وقد تبع ارتفاع إنتاج الزيت تحسنا في النوعية، حيث أصبحت منطقة المغرب القديم من أهم مناطق حوض المتوسط في إنتاج هذه المادة كما ونوعا. واختلف ما كان يعبر Juvenal في إنتاج هذه المادة حتى الثعابين السوداء وأصبح ينافس إنتاج بلاد الغال واسبانيا وأصبح حكام روما يستنجدون بزيت المغرب لتلبية حاجات روما.

أما عن استعمالاته فقد استعمل الزيت في طبخ الأطعمة والإنارة وصناعة الصابون للاستحمام، ولأغراض صحية وصناعة العطور في شرشال.

### **ب- صناعة النبيذ:**

تعد هذه الصناعة قديمة (ما قبل وصول القرطاجيون) فقد صنع الأهالي النبيذ من الكروم البرية ومن فاكهة اللوتس Lotus ومن نبات الماغوب Marrube، لكن إنتاجه كان محدودا ما عدا عند القرطاجيين، ونظرا لطبيعة الأهالي في قلة استهلاكهم لهذه المادة، فقد كانوا يستوردون كميات قليلة من النبيذ الممتاز من بلاد الغال واليونان .

لكن الأمور تغيرت ابتداء من القرن الثاني الميلادي بعد أن انتشرت زراعة الكروم إثر صدور قوانين مانكيانا وهديريانوس ونتيجة ذلك ارتفع الإنتاج وتنوع وتحسنت نوعيته النوعية حيث نجد

الخمير المطبوخ والخمر النوميدي (Nomisiana) كما أنتجت أنواع بكميات قليلة للأشراف الرومان وعلى رأسهم الإمبراطور، ورغم محاولات الإمبراطور دوميتيانوس Domitien للقضاء على زراعة الكروم لحماية الزراعة الإيطالية من المنافسة لكنه لم يفلح بذلك بسبب مواصل أصحاب الأراضي مزاوله هذا النشاط.

### ج- صناعة مرق الحوت: Garum

تحضر هذه المادة من أحشاء الأسماك كالكبد والقلب والأسماك لصغيرة (الأنشوبا Anchois) والزعترو والخل، وقد كان الرومان ولعين جدا بهذه المادة وقد انتشرت في المغرب القديم بفضل طول سواحله وقد برزت عدة مدن تهتم بهذه الصناعة من تنس Cartennal وشرشال وتيبازة وبجاية والقل.

ويمكن ذكر أيضا في هذا الإطار مصانع تمليح الأسماك في سواحل المغرب الأقصى وتونس، وقد شكل الملح عنصرا أساسيا لإنتاج وحفظ الطعام، كما استعمل في معالجة الجلود إلى جانب الطب، واعتبره هيرودوت أحد المنتوجات المميزة للسكان القدامى.

### د- طحن الحبوب :

اعتبر القمح والشعير من المواد الأساسية في إذا المغاربة القدماء، ولطحن الحبوب يستعمل المهراس الخشبي أو الرحي الحجرية التي عثر عليها بكثرة في المواقع العائدة إلى العصر الحجري الحديث، وهي عبارة عن قطعة حجر بيضاوية الشكل مقعرة قليلا توضع عليها الحبوب لتطحن بواسطة حجرة أخرى أصغر منها وتكون كروية بعض الشيء. وهناك نوع آخر من المطاحن الحجرية تكون عبارة عن قرصين قطرهما بين 20 و40 سم يوضعان فوق بعضهما، حيث يكون السفلي ثابتا ويدور العلوي حول محور خشبي أو حديدي يخترقه في مركزه، وفيه ثقب توضع الحبوب من خلاله لتمرير الحجرين المحتكين ببعضهما فيخرج الدقيق، ولا تزال مستعملة ليومنا هذا.

كما يمكن إضافة صناعات أخرى مثل صناعة السميد والخل، وذكر هيرودوت أن الناسامون يصطادون الجراد ويجففونه تحت أشعة الشمس ثم يطحنوه حتى يصبح دقيقا ويتناولونه ممزوجا بالحليب، كما كان الرعاة يصنعون الأجبان من حليب ماشيتهم.