ملامح من اقتصاد الاندلس" زراعة الزيتون اهميته واستخداماته في اسبانيا الاسلامية ٩٢- ٨٩٧هـ/٧١١- ١٤٩٢م"

ا. م .د مرتضى عبدالرزاق مجيد
جامعة دهوك/ كلية التربية-عقرة، قسم التاريخ
البريد الالكتروني:mortaza.abdullrazaq@gmail.com

الكلمات الدلالية: الزيتون، اقليم الشرف، كتب الفلاحة، زيت الزيتون، ابن العوام الاشبيلي، الطنغري، العلاج بزيت الزيتون.

Abstract:

The Olive tree and its fruit were mentioned in the Holy Quran where it was honored with its prestige and status. The Olive tree with its leaves fruits and Oil has enjoyed national and medicinal benefits since the dawn of human history. The initial sources of this tree have succeeded in transforming the land of Andalusia in to green forests of Olive tree one without planting it and did not take its great place only at the hands of Muslim who cared about planting it and introduced new type of high quality and talked extensively about the centers of cultivation in Andalusia in its cities and quality and abundance of production was important that he was the heave of economic life yen agricultural summoned Andalusia stop him and his statement to the researchers.

الخلاصة:

حظيت شجرة الزيتون وثمرها بالذكر في القران الكريم حيث شرفت بمكانه وبمنزلة رفيعة ، تحوي شجرة الزيتون بأورقها وثمرها وزيتها فوائد غذائية و دوائية ، فعرفت منذ فجر التاريخ الانساني فإشارات المصادر الاولية بقيمة هذا الشجرة ، نجح المسلمون في تحويل ارض الاندلس الى غابات خضراء من اشجار الزيتون ولم يتركوا قطعة ارض واحدة دون ان يزرعوه ، ولم يأخذ مكانته الكبيرة الا على ايدي المسلمين الذين اهتموا بزراعته وادخلوا اليها انواع جديدة ذات جودة عالية ، وتحدثت المصادر بكثرة عن مراكز راعته في مدنه وقصباته وجودة انتاجه ووفرته، فكان من الاهمية انه كان عصب الحياة الاقتصادية والزراعية والتجارية والصناعية استدعت التوقف عنده وبيانه للباحثين.

المبحث الاول

التمهيد:

عرف الاندلس شجرة الزيتون قبل الفتح الاسلامي الا انها لم تأخذ مكانتها هناك الا على ايدي المسلمين، فقد كان الحدث الحاسم في تطور اعمال الزراعة والبستنة في الاندلس، ظهور تقويم قرطبة لعريب بن سعيد الذي اهداه الى الامير الحكم الثاني(ت: ٢٠٦هـ/٨٢١م) لتدون معارف الاولين هناك والمسلمين الشفوية في كتاب يمكن الافادة منه في كل الاوقات، اذ تشير المواد الزراعية المدرجة فيها التي يمكن زراعتها في ختام كل شهر من شهور السنة من غراسة الاشجار واعمال البستنة المتعلقة بها، وثمة عامل اخر ذو اهمية بالغة في تطور الزراعة هناك هو ظهور المنية (الجنائن) كما عرف هناك، كان يجري العمل فيها على اقلمة الغروس الجديدة التي حملها الفاتحين معهم الى البلاد مع تلك الاشجار المعروفة في الاندلس بواسطة زراعتها بالبذور والجذور والفسائل وتدجينها مع تلك التي جلبوها من المشرق الاسلامي وتطوير طرق الفلاحة القديمة والعلوم التي ورثوها عن الامم السابقة بعد تحسينها وتعريبها الى اللغة العربية(١). كانت منية الرصافة اول نموذج عرف هذا الشيء وهو نوع من الضياع للاستجمام للأسرة الاموية الحاكمة امر بتشييدها الامير عبدالرحمن الاول (ت:١٧٢ه/٧٨٨م) قرب مدينة قرطبة وتقدم لنا المصادر التاريخية معلومات عن هذه المنيات والنشاطات التي تجري بيها(٢).

نجح المسلمون خلال حكمهم بلاد الاندلس الى تحويل ارضها الى غابات من الاشجار المثمرة من بساتين الكروم والزيتون تعانق السماء ، ولم يتركوا قطعة ارض واحدة من دون ان يزرعوه بفضل الوسائل الهندسية الزراعية والطرق العلمية في الري والاستعمال الجيد للأسمدة في تخصيب الارض لزيادة انتاجية المحاصيل الزراعية والاشجار المثمرة(٣) مع ذلك ترك الفتن والحروب خاصة حركة الاسترداد المسيحي وهجماته على المدن الاندلسية اثراً كبيراً على الزراعة، فقد تناقص اعداد سكان الارياف والبوادي بدرجة كبيرة خاصة تلك المحاذية لبلاد النصارى والهجرة منها الى جنوب الاندلس وبر المغرب، ترك اكثر الاراضي مدمراً وخراباً في اكثر المناطق التي كانت مشهورة بزراعة اشجار الزيتون خاصة(٤).

ومما يدل على تراجع الحياة الزراعية والخراب الذي اصاب الاراضي المغروسة بالأشجار المثمرة لاسيما اشجار الزيتون ما يذكره جيمس دكي كان السبب في موت الزراعة الاندلسية وفناء الحدائق التي كانت مملؤة بأشجار الزيتون والكروم والحمضيات يعود الى اهمال النصارى بعد سقوط مملكة غرناطة الاستمرار بالاهتمام بزراعة تلك الاشجار الى اعتبار ان اي شخص يدعم عمل المسلمين باي شكل من الاشكال يعرض صاحبه لشكوك القائمين على محاكم التفتيش، اذا ما علمنا ان كل الكتب والمصنفات في علم الفلاحة كانت كلها مكتوبة باللغة العربية في زمن كان مجرد اقتناء ورقة مخطوطة واحدة مكتوبة

بالعربية كفيلاً بتعرض مالكها الى تهمة الردة ، فضاع اغلب علوم الفلاحة حرقاً، وأهملت الاراضي الزراعية المغروسة بالأشجار خاصة تلك التي صودرت من اصحابها المسلمين فعمها الخراب بعد سنة(٨٩٧هـ/١٤٩٢م)(٥).

اولاً: الشجرة المباركة.

حظي شجرة الزيتون وثمره بالذكر في القران الكريم كشجرة مباركة، حيث شرفها بمكانة ومنزلة رفيعة في القران الكريم ورد ذكرها في اكثر من موضع(٦) ، واقسم الله عز ول بها وعدها من طيبات الرزق(٧) وقد اوصى النبي صلى الله عليه وسلم باستخدامه في الغذاء وكعلاج، روى الترمذي وابن ماجة عن ابن هريرة عن النبي صلى الله وعليه وسلم قوله :((كلوا الزيت وادهنوا به، فانه من شجرة مباركة))(٨)، وذكره الكثير من المفسرين للسور القرآنية التي ورد ذكر الزيتون وشجره فيها(٩) وفي بطون كتب الطب النبوي والادوية والاعشاب كما عند الامام الحافظ محمد بن احمد الذهبي في كتابه الطب النبوي عن الزيتون وزيته واهميته، وابن قيم الجوزية(ت:٧٥١هـ/١٣٥٠م) (١٠).

ثانيا: صفة شجره وانتشار زراعته في بلاد الاندلس.

شجر الزيتون نوعان بستاني وبري كما عرف عنه(١١) اذ قال عنه ابو القاسم محمد بن ابراهيم الغساني(ت:١١١٩هـ/١٧٠٧م): ((ان شجرة الزيتون من جنس الشجر العظام المعمر وهو نوعان: بستاني وبري فالبستاني يعظم كثيراً وثمره اعظم من ثمر البري وهما معاً معروفان وتسمى شجرة الزيتون البري النربوج ويعتصر منها زيت يقال له الركابي لكونه مركباً للأدهان والحشائش والذي يعتصر منه الزيتون الفج يقال له زيت الانفاق))(١٢)، عرفه الانسان منذ اقدم العصور فاستغلها خير استغلال اذ ائتدم بثمرها واستضاء بزيتها واستوقد من عيدانها، واهتم القدماء بزراعة الزيتون وعرفوا من فوائده الطبية العظيمة الشيء الكثير(١٣)، يعد شجرة الزيتون من الاشجار الموجودة بكثرة في حوض البحر المتوسط بصورة عامة، وتعتبر الاندلس وافريقية من البلدان المشهورة بزراعة وانتاج الانواع الجيدة منه(١٤).

كان اشجار الزيتون معروفاً في الاندلس الا انه لم يأخذ مكانته الكبيرة الا على ايدي المسلمين الذين اهتموا بزراعته وادخلوا اليها انواع جديدة ذات جودة عالية بعد ان كانت الحروب ايام عصر الفتنة الاولى والكوارث الطبيعية كالقحط قد اصابت اشجار الاندلس بضرر كبير حتى كاد ان يختفي شجر الزيتون من كله(١٥)، فيورد الطنغري(عاش ما بين القرنين ٥و٦هـ/١١و١٢م): ((ان الاندلس لما قحطت في زمان القحط وجف جميع شجرها واقفرت من القحط وجفت اوديتها الكبار وعيونها...ثم من الله بالمطر في العام الثمن وعمرت الاندلس، وان الزيتون جوز في مراكب من بر افريقية على ما وصفنا واغترس منه زيتون الاندلس حيث كان))(١٦) وبذلك كان للمسلمين الفضل في نقل شجر الزيتون الى الاندلس مع غيره من المحاصيل الذي كاد ان تهلك من جراء القحط وانتقلت منها الى اوروبا فيما بعد(١٧).

رابعاً: زراعته ومناطق انتشاره.

عد ابن خلدون(ت:٨٠٨هـ/١٤٠٦م) الفلاحة وغراسة الشجر من المهن والصنائع الضرورية(١٨) ولما كان الزيتون من الاشجار والنباتات المثمرة والمعمرة والدائمة الخضرة، زرعت مناطق شاسعة من الاندلس بها، اطالت المصادر الجغرافية والتاريخية بالحديث بكثرة عن مراكز زراعته في الاندلس مدنه وقصباته التي امتازت به من جودة محول الزيتون وطعمه ولون عصيره ووفرته نظراً للائمة المناخ وجودة الارض الصالحة لزراعته ووفرة المياه الجارية والخبرة التي اكتسبها الاندلسيون في زراعته وتكثيره وتحسين نوعيته للإفادة منه(١٩).

تمتاز اشبيلية بتفوقها على غيرها من مدن الاندلس بوفرة زراعة وانتاج اجود انواع الزيتون في اقليم الجبل الشرف، وهو مجموعة تلال مرتفعة ذات تربة حمراء يشرف على المدينة وصف بانه شريف البقة كريم التربة دائم الخضرة يبلغ طوله من الشمال الى الجنوب ٤٠ ميلاً وعرضه من الشرق الى الغرب ١٢ ميلا(٢٠)، اشبه ما يكون كالسهل الفسيح اشتهرت بكونها مصدراً للزيت وخزاناً للزيت المعروف بـ الجبيلي في غربي اشبيلية (٢١)، ولكثرة اشجارها المغروسة يخشى المسافر في ظلها مساحة ٤٠ ميلاً طولاً و١٢ ميلاً عرضاً(٢٢)، ويمتد هذا الاقليم ما بين مدينة لبلة* والتي تقع مدينة اشبيلية شرقها والى الغرب من قرطبة ، حتى عدة عروس وسط بلاد الاندلس اشتهرت بحفظ زيت الزيتون تحت الارض لفترة طويلة(٢٣) لذا عدا اشرف بقاع الاندلس واكرمها تربة المغترسة بأشجار الزيتون القائم في اخضراره والمبارك عند اعتصاره ولا يتغير به الحال ولا يعروه اختلال قد اخذ في الارض طولاً وعرضاً فراسخاً وفضل عصيره يباع في كل افق ويركب به البحر الى المشرق ويبقى زيته برقته وعذوبته اعواماً لا يتغير طعمه ولا يؤثر فيه مكث فاضلاً بخاصته بقعتها على غيرها من الزيت(٢٤).كان المرجع الذي يقابل الفدان في المشرق الاسلامي هو وحدة المساحة الزراعية المستخدمة في بلاد الاندلس للدلالة على الاراضي الخاصة المحيطة بمدينة اشبيلية ، اذ يذكر ان العوام الاشبيلي(عاش ما بين٥١٢-٦٦٣هـ/١١١٨-١٢٦٥م) ان المرجع يمثل مساحة ارض يحرثها ويزرعها ثلاثة مزارعين في اشبيلية(٢٥)، ويؤكد الشريف الادريسي على مدى ازدهار وانتشار زراعة الزيتون وانتاجه في اشبيلية قوله:" وهذا الشرف هو مساحة اربعين ميلاً وهذا الاربعون ميلاً كلها تمشي في ظل شجرة الزيتون اوله بإشبيلية واخره بمدينة لبلة(٢٦).

واشتهرت كذلك مدينة قرطبة بأشجار الزيتون (٢٧) وحصن شؤذر الواقع شرقي جيان قبالة بياسة وتبعد عن قرطبة ١٨ ميلاً(٢٨) ومارتش نحو١٥ ميلاً، وحصن بلكونة الذي يبعد نحو ٤٠ ميلاً(٢٩) وحصن ببشتر الذي يبعد ٨٠ ميلاً(٣٠)، وقرسيس نحو ٦٠ ميلاً عن قرطبة ، ووادي الرمان وهي منطقة سهلية كثيرة بأشجار التين والاعناب والزيتون وتبعد نحو ٤٠ ميلاً(٣١) عنها وبلدة بيغو من اعمال جيان الكثيرة المياه واشجار الزيتون(٣٢) وحصن فينتشة من اعمال جيان(٣٣) ومنية نصر شرقي قرطبة(٣٤) ومدينة مورور واحوازها في جنوب غرب قرطبة بنحو ٦٠ ميلاً(٣٥)، وقبرة الواقعة جنوبي قرطبة بـ ٣٠ ميلاً واعمالها(٣٦) وشريش(٣٧) ولبلة(٣٨) بكثرة زراعة الزيتون . كما اشتهرت مدينة بجانة ممن اعمال كورة البيرة قبل ان تخرب وينتقل سكانا الى مدينة المرية(٣٩) والبيرة(٤٠) ووادي اش القريبة من غرناطة(٤٢) وحصن بلشانة الذي يبعد

عن حصن اشونة الواقع جنوبي استجة ٢٠ ميلاً وحصن بيانة(٤٣)، وبسطة من عمل جيان (٤٤) ، واركش الواقع على وادي لكه(٤٥).

كما انتشرت زراعته في قمارش في شمال شرقي مالقة (٤٦) والمرية(٤٧)، وطبرنيش في شرقي المرية(٤٨)، وتدمير(٤٩)، والش من عمل تدمير(٥٠) ومدينة قربليان على بعد ٢٠ ميلاً من مدينة اريولة(٥١)، ودانية بشرق الاندلس(٥٢)، وحصن مربيط(٥٣) بالقرب من مدينة طرطوشة على ساحل البحر شرقي مدينة بلنسية وقرطبة(٥٤)، واقليم سرقسطة وحصن يلوية احد اعمال مدينة وشقة بشرقي الاندلس(٥٥)، وفحص البلوط المتصلة بجوف اوريط شمالي قرطبة(٥٦)، ومدينة افراغة من عمل ماردة(٥٧)، وقسطيلة نحو ١٣ ميلاً عن مدينة ارجونة(٥٨)، واقليم الزيتون التي تضم المناطق التابعة لها هي جافة ولاردة ومكناسة(٥٩)، ولورقة التي اشتهرت بتصديره الى سائر البلاد(٦٠). ويلاحظ من التوزيع الجغرافي لتلك المدن ان زراعة الزيتون تركزت بصورة خاصة في جنوبي الاندلس وشرقه ووسطه حيث التربة الخصبة ووفرة المياه والحرارة الدافئة التي يحتاجها الزيتون لينضج، بينما ظل زراعته في شمال وغرب الاندلس الواقعة بيد الاسبان قليلة الزراعة.

رابعاً: صفة زراعة الزيتون في كتب الفلاحة الاندلسية.

تحدثت كتب الفلاحة الاندلسية عن زراعة الزيتون والاعتناء به وتوفير الظروف الملائمة الجيدة له، فيذكر ابن البصال الطليطلي ثلاثة طرق لغراسة شجر الزيتون الذي يتم في تشرين الاول ووجه العمل في غرسه ان يؤخذ وتد من شجر الزيتون في هذا الشهر ان كان مبكراً، وان كان متاخراً في شهر اذار ويكون طوله ٨ اشبار ويقطع، تكون الحفرة المعدة التي يغرس فيها الوتد بعمق ٤ اشبار وينزل الوتد في تلك الحفرة ويجعل له الجنادل ويرد التراب عليها ولا تملأ الحفرة منه وتترك منخفضة ليكون الماء فيها مستقراً ويستوفى الوتد بانخفاضها شرب الماء، ويجعل بين الوتد والوتد ٢٠ ذراعاً وهو مذهب اهل الشام الذي اخذ به اهل الاندلس في زراعة الزيتون، والغرض من ترك الجنادل حول الوتد هو لكي يتغذى الوتد ببردها لان الزيتون حار رطب فاذا فصل الوتد من ثمره وغرس سكن الحرارة، فيه فيحرك ويرد الجنادل تلك الحرارة(٦١)، صفة اخرى لزراعته يؤخذ الوتد ويكون قوياً في الغلظ نحو ذراع او اغلظ ان امكن ويكون طوله ٨ اشبار ويحفر له حفرة على نحو ما تقدم ذكره وينزل الوتد في الحفرة ويرد التراب ولا يسوي مع وجه الارض ويسقى بالماء مراراً، وينزل ذلك التراب شيئاً بعد شيء فاذا نزل بعد السماء مراراً وحرف التراب الى مكانه واستوى مع وجه الارض وانما يفعل ذلك به من اجل ان الوتد اول ما يغرس لا يقبل من لطيف الارض شيئاً يتغذ به الا بواسطة وهو الماء لأنه يغوص في الحفرة المصنوعة ويحل اجزائه ويلصقه بالوتد ويقبل الماء لطيف التراب فيتغذى به الوتد حتى يقبل الغذاء من الارض بلا واسطة يجري عند ذلك الماء في العود(٦٢).

اما صفة زراعة النوى(البذر) الزيتون فكان معروفاً في بلد الاندلس ووقته شهر تشرين ووجه العمل فيه ان يؤخذ من مختاره ويكون زيتوناً لم يمسه الملح بوجه، ويغرس ذلك النوى في قصارى بعد ان يجعل القصارى من التراب الموافق للزيتون مثل الارض الخشنة، وذلك في البلاد الباردة خاصة والاراضي المتحجرة والخرش لان الارض العلكة لا يخترقها الشقي كذلك لان مسامها مغلقة، اما الارض الحلوة المدمنة فمسامتها مفتوحة يسوي فيها الماء ويخترقها سريعاً فاذا جعل التراب في القصارى زرع فيها من ذلك الزيتون من الارضين، البيضاء اللينة الباردة والرطبة وما شاكلها(٦٣)، ويذكر الطنغري عدة طرق في غرس الزيتون فمنها ما يكون من نباته اي ما ينبعث حول شجرة الزيتون، او من اوتاد على الصفة فضلاً عن غرس الزيتون بواسطة فروع الشجر، ويوصي كذلك القائم بالزرع:" فاذا انبعث اللقح على قدر الذراع ينقى منه الضعيف ويترك القوي، ولا يقتصر في حراسته من المواشي ولا يفتر في عمارته والنظر فيه فاذا ارتفع اللقح منه ما يصلح للتنقيل ويكون ذلك في شهر اذار(٦٤).

كذلك اهتموا بمكافحة الآفات الزراعية كابن العوام الاشبيلي الذي يذكر: ان الزيتون اذا اعتل ولم ينفع فيه العلاج فيوضع عند اصل الشجرة من الزيتون الرطب الحديث ويترك عاماً واحداً ثم يرفع بعد ذلك وتعمر(تحرث) عمارته جيداً فأنها تصلح وتجود، وان داء الزيتون والمهلك له هو تعطش الشجرة بشدة فان ذلك العطش يهلك جميع شجر الزيتون، ويصيب ثمر الزيتون وورقه اليرقان في اغصانه التي في اعلى الشجرة، وربما تصفر بسبب ذلك اطراف الاغصان وورقه، للتخلص من ذلك الداء يستلزم مطر غزير يسقط على الشجر حتى يذهب عنه الافة، وان سقيت بماء عذب من نهر جاري اياماً كثيرة ويرش به مخلوطاً بشيء قليل من زيت الزيتون يوماً ويوماً نفعها ذلك(٦٥). اما ابن الحاج الاشبيلي(حوالي ق٥هـ/١١م) يذكر طريقة اخرى لمعالجة الآفات والامراض التي تصيب شجر الزيتون بوسائل متقدمة آنذاك لم تكون معروفة يومها كسقي اصل الزيتون بالماء العذب المخلوط بماء الزيتون وزيته، وان كان الشجرة تطرح ثمارها فيوضع عن اصل الشجرة التبن وتسقى بماء الزيتون وبعض الملح والماء العذب(٦٦).

كما اوضح الطنغري طريقة كانت تستخدم في مكافحة الآفات التي تصيب شجر الزيتون وثمره بقوله:" فلو تكاثف ورق الزيتون البري... فيدق ورقه ثم يعصر ماؤه في اناء يضاف اليه من الماء بقدر ما يكون جزء من عشرة، ويحفر عند اصل الزيتون حتى تبدو عروقه(جذوره) ثم يصب عليها الماء في اصلها وعروقها حتى تبتل، ويفعل ذلك بها في ليالي البرد اربع مرات فيكثر حمله(ثماره)(٦٧)، وعند زراعة الزيتون يجب مراعاة المسافات بين المزروعات وان تكون الابعاد متساوية كما

يوضح ذلك ابن الحجاج الاشبيلي:" فان مع ما في ذلك من الحسن وجودة المرتبة يصير الشجر اخصب ويحمل من الثمر اكثر" واشار الى نوع التربة الملائمة لزراعته:" يغرس في الارض البيضاء الجرداء الجافة الغير الندية، ويجنب الارض المهزولة الرطبة ذات الحجارة الصغار والسوداء الرملية، ولا يصلح في الارض النطاقية التي يشتد فيها الحر(٦٨)، ويؤكد على اهمية نوعية الارض بقوله: اما الارض العميقة فينبغي ان تجتنب الزيتون، الا انها تصلح لغراسة شجر الرمان وتصير عظيمة، واما ثمر الزيتون فأنها تكون قليلة الزيت كثيرة الماء يبطئ نضجها، والارض اللزجة(الطينية) الحمراء فأنها لبرودة ترابها غير صالحة لزراعته(٦٩)، واجود الارض التي تصلح للزيتون التربة البيضاء والجرداء والجافة الغير الندية ولا ينبغي ان تزرع في الارض الندية السبخة ولا في الارض المتطافية(٧٠).

المبحث الثاني

اولاً: اهميته الاقتصادية.

يصنف الزيتون ضمن الاشجار والنباتات المثمرة ذات النفع الاقتصادي، فامتاز الاندلس بزراعته بصورة واسعة، وجودة الاصناف التي كانت تعطي وفرة من الانتاج ساهم في ذلك ملائمة مناخها وتربتها الجيدة الخصيبة فضلاً عن خبرة اهل الاندلس في تهيئة الظروف الملائمة للإكثار من زراعته بغية الافادة من تلك الشجرة(٧١)، زاد العناية بشجرة الزيتون بعد حركة الفتوحات الاسلامية في بلاد الشام وافريقية حتى حظي بعناية علماء الفلاحة المسلمين في الاندلس وخصصوا له في مؤلفاتهم فصولاً وابواباً ذكروا فيه تجاربهم وخبراتهم وما توصلوا اليه بهذا الخصوص، نظراً لفوائده العديدة والغذائية والطبية اطال الاطباء الاوائل في وصف فوائده(٧٢).

فقد وجد المسلمون في الاندلس ارض شديدة الخصوبة كان الجغرافيون قد اطالوا من وصفها في مؤلفاتهم بحيث لم يمضي اقل من قرن من الزمن من الفتح الاسلامي حتى اخذا المسلمون بتطوير التقنيات الزراعية القديمة فيها، مضيفين بذلك الى التراث الزراعي المحلي علوم ومعارف زراعية جديدة احدث تطبيقها ثورة في الزراعة ببلاد الاندلس(٧٣)، يمكن التعرف على الواقع الزراعي والجغرافي لزراعة الزيتون هناك والتعرف على معالمها عبر دراسة كتب الفلاحة والجغرافية والنوازل الفقهية، التي اشادت بخصوبة ارض الاندلس ووفرة المياه وتعدد الانهار حتى وصفه من غير اهلها كابن حوقل النصيبي الذي زار الاندلس ايام الخلافة الاموية على عهد عبدالرحمن الناصر(٣٠٠-٣٥٠ه/٩١٢-٩٦١م)(٧٤)، وتفاخر شعراء الاندلس بخصوبة ارضها كما هو الحال بابن خفاجة الاندلسي قائلاً:

يا أهل الاندلس لله دركم*** ماء وظل وانهار واشجار(٧٥).

فمثلاً ابن العوام الاشبيلي عندما يطلعنا على جغرافية الاندلس المتعلقة بالبوادي(الارياف) الاندلسية في الوادي الكبير لنهر اشبيلية الذي شهد مستوى متقدم من الانتاج الزراعي للغلات الزراعية والاشجار المغروسة المتنوعة، المعتمدة في سقياها على مياه الامطار او السقي بواسطة الدواليب الخشبية لبساتين الاشجار الفاكهة، كانت اشجار الزيتون والكروم تغطي القسم الاعظم من ارض الاندلس، مما يدل على اهمية هذين الشجرتين في اقتصاد الاندلس هو الاهتمام البالغ الذي اولاه اياه علماء الاندلس في رسائلهم(٧٦).

وصل زراعة الزيتون في الاندلس الى درجة كبيرة من التقدم فكتب الفلاحة الاندلسية لمجموعة المؤلفين الذين عملوا لحاكم مدينة طليطلة المأمون بن ذي النون خلال عصر الطوائف الثانية اولاً ثم في مدينة اشبيلية كأبن البصال وابن ابي الخير وابن الحجاج والطنغري وابن العوام الاشبيلي، لم تعطينا فقط الفكرة عن الخصائص العامة لهذه الاراضي الزراعية والجنائن المغروسة بالأشجار المثمرة وما فيها نباتات، بل كانت تشير مثلاً الى نوعية الاشجار وطرق حمايتها من الآفات وتقلبات الطقس، ومقدار المسافة بين شجرة واخرى، واختيار الانواع الملائمة لكل ارض(٧٧). كما بلغ التطور طريقة ري الاراضي الزراعية التي تعتمد على السقي، كان الاندلسيون مهرة في تصريف الانهار وتوزيعها بواسطة القنوات والسواقي والسواني والسدود وغيرها من الامور التقنية، بعد ان طوروا الكثير من الامور تضمن السقي الدائم للمغروسات التي لا يمكن الغرس بدونها، كانت الادوات الزراعية المستخدمة في الزراعة سواء تلك الذي ورثوها عن الغوط او تلك التي ادخلها الفاتحين معهم او اخترعوها هناك مصنوعة في اغلبيتها من مواد بسيطة متوفر هناك، رغم استخداماتها المتنوعة مثل الاداة المعروفة باسم شنجول وهي اداة كان يستخدم في عزق وتقليب التربة المحيطة بجذور اشجار الزيتون والكروم والحمضيات بالأندلس(٧٨).

مثل العبيد والعامة هناك الفئة الغالبة الذين عملوا وامتهنوا الزراعة بالبوادي والارياف اولاً، منذ البداية عملوا بالزراعة الى جانب صنع الادوات والآلات الضرورية للزراعة التي اتقنوا صناعتها لهذا الغرض، ودرس علماء الفلاحة الاندلسيين طبيعة الارض وتركيب التربة الملائمة للزراعة ووسعوا جهدهم في استصلاح الاراضي الغير المزروعة، وتحديد خواص الاسمدة لكل تربة ومدى ملائمتها، واعدوا تصنيفاتهم في ضوء ذلك بعد ان ادركوا اهمية العلاقة ما بين الارض والغرس، عن طريق تحسين خلط الاسمدة في بعض الحالات حتى تمكنوا من الارتقاء بزراعة الزيتون الى مستوى لم يستطع الاسبان فيما بعد مجاراته او التفوق عليهم فيها(٧٩).

ثانياً: عصر الزيتون واستخراجه.

يعد الزيتون الاسود اكثر نضوجاً من الاخضر، والاشجار المزروعة منه تعطي ثماراً اكثر من الاشجار البرية، وزيت الزيتون العذري هو افضل الانواع الزيوت المستخرجة من ثمر الزيتون والذي يحضر بالطرق التقليدية المعروفة لعصر الزيتون(٨٠)، عرف الاندلسي كيفية الاعتناء بجمع ثمار الزيتون للإفادة منه حيث موعد جني المحصول الذي كان يتم في شهري تشرين الاول والثاني ويخزن في خوابي مع اغصان ناعمة من شجر الزيتون وورقه وكيفية تخزينها، والظروف الملائمة لتخزينها لمنع تلفها وابقائها نظيفة وخاصة الاجزاء المخلوطة بالأتربة، وتخزن في مكان جاف غير رطب معرض للرطوبة، كما يفضل جمع اوراق النباتات في الجو الجاف، وكذلك جمع الثمار بعد تمام نضجها، فلا تكدس فوق بعضها البعض

الا بعد تمام جفافها(٨١).اشتهر الاندلس بصناعة زيت الزيتون فكان الزيت يستخلص بثلاث طرق وهي: العصر او الطحن او الغلي، اشارت كتب الفلاحة الاندلسية الى بعض الطرق التي استخدمها الاندلسيون لعصر الزيتون واستخلاص الزيت منه، فمنهم من كان يبني بعضه على بعض بغصون شجر الصفصاف ويلف عليه حبلاً ثم يكبسه باليد فيخرج الزيت النقي الصافي، ومنهم من كان يطحنه طحناً شديداً ثم يعصره فيخرج الزيت اغلظ من الاول، ومنهم من كان يطحنه ويلقي عليه الماء الساخن ثم يرفعه في اناء لمدة ٣٠ يوماً فيخرج الزيت الصافي وهو من اجود انواع الزيت(٨٢).

كانت معاصر الزيت منتشرة في مناطق لوشة وبالش وغرناطة والش واشبيلية(٨٣)، كان في مدينة الش نحو ١٢٠ معصرة، بينما كان في اشبيلية اكثر من ٣٠٠ معصرة تدار بقوة الماء والحيوانات، ويتضح من حديث الونشريسي(ت: ٩١٤ه/١٥٠٨م) وفرة الارحاء ومعاصر الغلال الزراعية في كل من المغرب والاندلس وبواديه، فقد تعددت ما بين تلك التي تدار دواليبه بقوة المياه او الحيوانات، كما تشير الى وجود شركة لإقامة مثل تلك المعاصر والارحاء كان يتم اقتسام الريع مناصفة بين الشركاء(٨٤)، ويوصي ابن عبدالرؤوف المحتسب بمنع اصحاب المعاصر وبائعي الزيت من التدليس، وينقل لنا من كتاب الواضحة لابن حبيب الاندلسي الالبيري في ذلك:" ويمنعون الا يخلطوا الزيت الرديء ولا يغشوا في فيه بماء او غيره، فان فعلوا بتمكين وعثر عليهم ادبوا ويؤمرون بترضية الكيل للمباع، وان يتصدقوا بما يجتمع في الصحاف من بقايا مكايلهم من الزيت لا يحسبونه فان ذلك من حقوق الناس"(٨٥)، كما حرص المحتسب الاندلسي على النظافة في عصر الزيت وحفظ المعد منه للبيع بأوان فخارية لكي لا يصيبه التأكسد والتلوث حفاظاً على صحة الناس، بالإضافة الى زيت الزيتون كانت تجري في تلك المعاصر استخراج زيوت وادهان من نباتات وبذور مثل زيت بذور الجلجلان والكتان والجوز والشيرج(السمسم) لكنها كانت معاصر غير تلك التي يعصر بها الزيتون خوفاً من اختلاطها(٨٦).

ثالثاً: زكاة الزيتون.

رغم عناية حكام الاندلس منذ فترة مبكرة من الفتح الاسلامي بأجراء احصاء لجميع الاراضي الزراعية منذ ايام الوالي عبدالعزيز بن موسى بن نصير(٩٥-٩٧ه/٧١٣-٧١٥م) وما بعدها، كانت محاولة لتحديد الاراضي الزراعية وانواعها من اجل دواعي ضريبية لمعرفة ما اذا كانت مما يدع عنها الخراج او العشر وبيان مقدار نفقات الدولة الخراجية بالنسبة لكل اقليم على حدا، حفظ لنا ابن العذري تفاصيل المدفوعات القروية(عدد القرى والضياع، والضرائب العينية، والضرائب النقدية، لولاية كورة قرطبة حوالي سنة(٣٠٦ه/٨٢٢م) رغم كون تلك اللائحة ناقصة وغير كاملة لكل الاقاليم والمدن المشهورة بزراعة الزيتون سوى انه عدد تلك القرى والضياع وبين المبلغ الاجمالي للمدخولات المالية والعينية والنقدية التي كانت ترد لخزينة الدولة(٨٧). وفي ضوء مثل تلك الاحصاء كان المحتسب ابن عبدون على الكيل المستخدم في اخراج زكاة الزيتون:" يجب ان يكون رسم قدح الزيتون في اخذ العشور على الرسم واحد، ولا يزاد فيه فيكون كالعرف مثل ان يكون عنه بـ ٦ حبات يحدد ذلك القاضي للعمال حتى يأنس الناس بذلك، فان بين الزيادة والنقصان مع الآراء الفاسدة يقع الجور والفرصة لأكل اموال الناس بالباطل، وان للخدمة والعمال زيادة في اجتهادهم في الظلم، ويجب على القاضي ان يكشف ابداً عن اموالهم، ويمد لهم ان لا يقضوا شيئاً الا عن امره فانهم لصوص..."(٨٨)، ويضيف:" فيجب ان لا يخرج واحد منهم حتى يوصيه القاضي ويحدد له ما يجب...والرفق والتحري وترك التشطط والانفة والحق، فان خرصوا* لان يسقط مما حصل في خرصة الربع لأفة تنزل او لعاهة يكون فليس يؤخذ زيتوناً، وانما يؤخذ زيتاً ويكون اجرته من عند رئيسه، لا على اهل الاموال... وهكذا يفعل اهل قرطبة"(٨٩)، وان لم تذكر المصادر التاريخية والفقهية لنا مبلغ الضريبة التي كانت تفرض على المعاصر وكيفية استيفائها، باستثناء ما يشير اليه فقيه الاندلس يحيى بن عمر(ت:٢٨٩ه/٩٠١م) الى هذه الضريبة بقوله:" هو المكس الذي يأخذه اصحاب الرحية على صحن ينبغي ان يكون بكيل معلوم جار بين الناس، فان لم يعلم مقداره فلا يجوز"(٩٠).

رابعاً: استخداماته.

١. الطبخ.

لقد اهتم الاسلام بغذاء المسلم اهتماماً لم يسبقه اليه اي دين او تشريع، قال تعالى:{ وشجرة تخرج من طور سيناء تنبت بالدهن وصبغة للأكلين}(٩١)، فلم يخلو كتاب من كتب الفقه والتشريع في باب الاطعمة والاشربة، وكذلك في باب علم التداوي والعلاج بين فيها الاطعمة المباحة والمحرمة منها(٩٢)، ونظراً لاهتمام اهل الاندلس بالزيتون وزيته كمصدر من مصادر الغذاء والطب هناك اذ يذكر لنا ابن رزين التجيبي الاندلسي(حوالي ٦٤٠ه/١٢٤٢م)عن المطبخ الاندلسي واستخدم الزيتون وزيته في عدد كبير من الاطعمة نظراً لما كان لها من منافع طبية وغذائية فضلاً عن وفرته وجودته ورخصه فشغف اهل الاندلس بالإفادة منه في الكثير من وجباتهم(٩٣). فكتب الطبيخ الاندلسية تعرض المئات من الوصفات لطرق اعداد الطعام عند اهل المدن من الطبقة الوسطى من المسلمين وغيرهم في المغرب والاندلس، فهي تعبر عن صورة صادقة عن اذواق الطبخ وفنونه ولمختلف الفترات، كما تنطوي تلك المؤلفات على اشارات الى عادات الطبخ لدى المجتمع في المدن والبوادي تصور بوضوح المستوى الاقتصادي والتنوع الغذائي للأسرة الاندلسية، والذي كان يقوم على وجبات مكونة من اللحم والقمح الجيد وزيت الزيتون لأغراض القلي، والنوع

الشائع من الطعام يسمى بالثريد ويتكون من عدة انواع من اللحم والدجاج والكثير من التوابل والسجق وكرات اللحم والبيض والزيتون، تقدم جميعها مصفوفة بنظام على طبق كبير، صنف الزيتون في المطبخ الاندلسي كمادة اساسية وكنوع من المطيبات والتوابل عرف باسم الكوامخ تستعمل كمادة في عملية الطبخ نفسها، كانت تستعمل وحدها الى جانب صنوف الطعام الاخرى، فمثلاً نجد الزيتون والليمون وغيرها تحضر بطرق متشابهة لتخزن في خوابي كبيرة(٩٤).

لذا اهتموا بطرق حفظه وتخزينه وتذكر لنا كتب الطبيخ الاندلسية طرق عديدة لحفظ الزيتون وفي صناعة وتخليل الزيتون بأخذ الزيتون المنتقى السالم من العيوب، فتغسل له الخوابي وتعمل فيه ويرش كليه الكلس(الملح) ويبيت الى الغد بعد ان يدق وينخل ويحط على كل مد من الزيتون اوقية من الكلس ثم يؤخذ من الماء ما يغمر الزيتون ويترك في قدر من النحاس ويغلى الماء حتى ينقص ثلثه، فاذا نقص انزل عن النار ويترك في وعاء من فخار ويبيت لليلة، فصبح رائقا فيقلب منه الماء الرائق على الزيتون غمرة ويجعل على وجه الزيتون من اعلاه مهما كان الورق الاخضر ويثقل بحيث لا يصعد الزيتون الى اعلى الماء فيسود ويبقى في الخوابي ثلاثة ايام، ثم يؤخذ منه الزيتون وتكسر فان وجدت نواتها قد اسودت وحلى طعمها فيأخذ الزيتون ويوضع في انية ويغسل بالماء حتى ينظف ثم يرفع لكيلا يسود فيوضع في ماء حلو بلا ملح ثلاثة ايام، ثم يوضع في ماء وملح ويؤكل منه عند الحاجة(٩٥). ومنها طريقة اخرى يؤخذ الزيتون الجيد الاصفر حتى يصير فيه الزيت السالم من الضربات والخدوش، ويترك في اناء مدة يومين وعليه من الماء ما يغمره، ثم يخرج من الماء ويحط عليه ماء اخر وكلس لكل مد زيتون اوقيتين ويبقى على هذا الحال الى حين يطيب فيرفع ويغسل وينزل في ماء وملح ويؤكل(٩٦).

يعد زيت الزيتون من اسهل انواع الزيوت واسرعها هضماً عند الطبخ وتختلف نسبة الزيت حسب مقدار نضج الثمرة وحسب المنطقة المزروعة فيها، واشتهر زيتون جبل الشرف بأنه كثير الزيت عند العصر ولا يتغير على طول الدهر(٩٧)، وطريقة استخراجه وعصره من ثمره قد ادركه اهل الاندلس عن طريق التجربة بعد معرفتهم لأهمية زيت الزيتون، وان افضل الطرق للحصول على اكبر قدر من الزيت عن طريق طمره(خزنه) في موسم وفرته ورخص اسعاره واستخراجه وعصره في غير موسمه وبالتالي الحصول على منفعة مادية اكبر عند بيعه واستخراج زيت اكثر كلما طال خزنه ففي وصف جودة الزيتون وطول مدة ادامته في مدينة اشبيلية الا انه كان يطمر زيتونه تحت الارض ثلاثين سنة ثم يعتصر فيخرج منه الزيت اكثر مما يخرج طرياً(٩٨).

٢. الطب.

كان التداوي بالزيتون معروفاً عند الشعوب الحضارات القديمة، بعدان اهتدوا لفوائدها المتعددة، اخذ عنهم المسلمون تلك العلوم الطبية للأعشاب وتقدموا بها الى الامام وصنفوا كتباً اشادوا فيها بالنباتات وخواصها الطبية، عن طريق ذلك اهتم علماء واطباء الاندلس بدراسة شجرة الزيتون وثمره وبيان منافعه الطبية واستعماله كعقار نباتي في التداوي وكعلاج كثير من الامراض، بعد ان عرفوا فوائده مع ترجمة الكتب الطبية والاعشاب الاغريقية الى اللغة العربية والذي اتسع مع بداية حركة الترجمة والتعريب ايام الخلافة العباسية(٩٩). فقد وجد في كثير من مصادر التراث الاسلامي نصوص تتحدث عن منافع الزيتون الغذائية والدوائية ومالها من اهمية طبية في استخدام الزيتون وعملية خلطه وطبخه وتركيبه ووصايا عن كيفية تناول العقار المصنوع منه(١٠٠).

من اوائل الكتب الطبية الاغريقية في الاعشاب التي دخلت الاندلس كتاب الاعشاب الذي الفه الطبيب اليوناني ديوسقوريدس ويحتوي هذا الكتاب على ٧ فصول عن الادوية العطرية والنباتات والادوية التي تستخرج من الاعشاب والنباتات، فابن البيطار(ت:٦٤٦ه/١٢٤٨م) في احد فصول كتابه يتكلم عن شجر الزيتون وثماره وزيته واوراقه وعروقه ومنافعه نقلها عن مقولات علماء الاغريق من الكتاب، ومحللاً ومنتقداً لأفكارهم العلمية ومصراً ومعلقاً على ما ورد عندهم من اراء وافكار علمية، ومما نقله عن جالينوس ورق هذه الشجرة وعيدانها الطرية فيه من البرودة بمقار ما فيها من القبض، واما ثمرتها فما كان منها مدراً فجاً مستحكم النضج فهو حار حرارته معتدلة، وما كان منها غير نضج فهو اشد برداً او قبضاً والزيت الذي يعمل من الزيتون الغض الذي لم ينضج هو زيت الانفاق وهو اوفق للأصحاء وخاصة ما كان حديثاً غير لذاع طيب الرائحة، وقد يستعمل منه ما كان على هذا الصفة في ادهان الطيب والزيت العتيق الذي من الزيتون النضج يصلح للأدوية(١٠١).

فكتب الطبخ ليست المصدر الوحيد الذي يستقي منه المعلومات حول ما شاع من اذواق ومواقف تجاه الطعام وفوائده الصحية، الى جانب كتب الطب وفصوله عن التغذية والصحة التي تشملها تصف خواص الاغذية وفوائد الاطعمة ومضارها وكثيراً ما كان ينصح بالزيتون وزيته كطرق للشفاء(١٠٢)، وان للزيتون الطري والجديد منافع طبية فالذي لونه لون الياقوت يحبس البطن وهو جيد للمعدة، كما يحذر من ان تناول الزيتون الاسود الناضج له اضرار على المعدة من انه سريع الفساد ردي يفسد المعدة غير موافق للعين، ولنواة ثمرة الزيتون فوائد طبية ومنافع

اذا ما خلط بشحم ودقيق لمعالجة الامراض، كما يستفاد طبياً من اخشاب شجرة الزيتون في علاج الامراض الجلدية، كما ينقل لنا ابن البيطار عن كتاب ديسقوريدس ان خشب الزيتون البستاني اذا الهب فيها النار وتلطخ بها ابرات النخالة التي في الراس والجرب والقوباء(١٠٣). وعرف عنه منذ القدم بخواصه العلاجية اذ تحتوي اوراقه مثل ثمره على عصارات قابضة لذلك اذا مضغ فانه يساعد على التهابات اللثة والحلق، ولعروض شجرة الزيتون منافع طبية وفوائد لمعالجة لدغات العقارب ومعالجة امراض الزكام والبرد كما جاء في كتاب الفلاحة، وان اخذ عروق شجر الزيتون وورقه وطبخ بالماء وتمضض به وهو حار من يشكو في راسه برد سكن الوجع، واذا صب المزكوم على راسه خفف الزكام، وان كب بخار هذا الماء وصبر على ذلك وينفذ بخاره اخذ رطوبة المنخرين والراس(١٠٤).

ولزيت الزيتون منافع طبية وفوائد للنساء الحوامل عند الولادة وللمواليد الصغار كما يورد الطبيب الاندلسي عريب بن سعيد القرطبي في صنع سقوف نافع من الانطلاق الشديد اذ يعمل من زيتون فج اخضر ويحتمله الصبي من اسفل وتغسل مقعده الا اذا امتلاء وتستخدم القابلة(المولدة) للحوامل زيت الزيتون لطلي الرحم لينزلق الجنين سريعاً ولا يولم امه اذ يحدث خدشاً في بيت الرحم وذلك في الحالات الذي يكون فيه الجنين عظيم الراس، كما يستفاد من زيت الزيتون الى جانب عمليات الولادة في معالجة امراض الطفل المولود منها مرض الربو ويوصى بان يدهن اصول اذنيه بالزيت الساخن ويعصر اصل اللسان عند الحلق فيكبس الاسفل قليلاً حتى يتقيء الطفل فانه يبرأ(١٠٥)، ونهج اطباء الاندلس بالاستفادة من نظريات الاطباء الاغريق في منافع الزيتون وثماره وزيته وعروقه واضافوا الى تلك النظريات وعلقوا عليها وزودوها بتجارب عديدة واراء سديدة ولم يبقوا مكتوفي الايدي معتمدين على ما وقفوا عليه من نصوص وتعليمات طبية بل ابدعوا وعملوا التجارب وجاءوا بتوصيات نافعة ومهمة في استخدام زيت الزيتون في علاج الامراض، من هؤلاء الطبيب اليهودي موسى بن ميمون بن يوسف بن اسحاق(ت٦٠١هـ/١٢٠٤م) الذي صنف العديد من الكتب في الطب والاعشاب اشار فيها الى اهمية الزيتون في مجال الطب وعلاج الامراض وتغذية الانسان واصلاح جسده(١٠٦). ولزيت الزيتون منافع طبية جمة من علاج امراض العين والاكتحال به له فوائد كثيرة ان اكتحل به وفي عينه ريح او في جفنه رطوبة غليظة باردة ويابسة بقليل من زيت عتيق ازال ذلك عنه وقوى بصره وزاد نوراً، واذا اكتحل بالزيت المبيض بالطبخ بالماء والنار اللينة من في عينه بياض اذاب ذلك البياض وشفاه من جميع العلل العارضة من زيادة الرطوبة وهو يقوم للعين النازلة فيها الماء مقام القدح بالحديد اذا قطر فيهان كما يفيد في معالجة لسعات العقارب بعد ان يسخن ويدهن به الموضع المصاب فيسكن الوجع(١٠٧).

٣. الوقود.

تعد الغابات المليئة بأشجار السنديان والدفلي وبساتين اشجار الزيتون من اهم ثروات الاندلس الطبيعية والتي كانت تشكل المصدر الطبيعي للأخشاب الضرورية للكثير من الصناعات ووقود، عرف اهل الاندلس قيمة شجرة الزيتون واغصانه وخاصة تلك التي لا يمكن الافادة منه في الزراع باستخدامه في مجال الوقود داخل المنازل والافران والحمامات فكان يختار من الحطب لهذا الغرض ما كان جافاً وليس له دخان لنداوته كحطب الزيتون والسنديان اليابس والدفلي(١٠٨).

٤. الانارة.

استغل الزيتون منذ القدم خير استغلال حيث استضاء الانسان بنور زيتها واستخدم خشبها وحطبها، كان مادة زيت الزيتون من الواد المستخدمة للإنارة ففي قرطبة كان المسجد الجامع في القرن(٤هـ/١٠م) يبقى مفتوحاً ومضاء طوال شهر رمضان، كان مقدار ما ينفق على شراء زيت الاضاءة خلال هذا الشهر على سبيل المثال يساوي نصف ما ينفق طيلة العام، الذي كان مناسبة دينية مهمة فكان الناس يجتمعون في المساجد ليلاً لإقامة الصلوات وتوزيع الصدقات وتلاوة الذكر(١٠٩)، بلغ مقدار ما يستهلك من الزيت سنوياً للمسجد نحو(١٥٠) قنطاراً* من الزيت منها في شهر رمضان(٧٥) قنطاراً من الزيت ومنها (٣٠) قنطاراً في ليلة ٢٩ من رمضان(١١٠).

٥. الحبس.

يعد سجلات الاحباس الدينية والوثائق المتعلقة بها من الامور المهمة يمكن بواسطتها على النظام الزراعي اولاً ومعرفة طبيعة الواد الزراعية التي كانت تحبس ولأي جهة كانت تحبس(١١١)، فقد انصرف عناية المحبسين بالدرجة الاولى على توفير موارد مالية تساهم في تسيير المساجد واماكن العبادة والمرافق التي تخصص للنفع العام،

كانت في غالبيتها تشكل من المواريث (الاراضي المغروسة بالشجر والدور والحوانيت والافران)(١١٢)، يظهر اهمية الدور الذي كان يلعبه الزراعة في حياة الانسان ليس لكونها فقط تسد حاجات الانسان المادية فقط، بقدر ما كانت وسيلة روحية ودينية واحد اوجه العمل الصالح(١١٣)، كان يتم فيها توقيف الاراضي الزراعية المغروسة او جزء من حاصله على اوجه البر، كانت الاحباس الزراعية تعتمد في تنوعها وكثرتها على ثراء الارياف ومساحة الاراضي المزروعة والحاصل المحبس، وعلى عدد المسلمين فيها، يستثنى منها القرى الذي سكنه الذميين، كانت تلك الاراضي المحبسة معفاة من العشر(١١٤)، كان لنساء الاندلس المسورات املاكهن الخاصة يستعملن هذا الاملاك في اعمال البر والاحسان(١١٥).

٦. التجارة.

لعب الاندلس بصورة عامة دور الوسيط والموزع للتجارة في غرب البحر المتوسط للخامات الاولية والمصنعة مثل الزيتون وزيته، كانت مدن مثل المرية واشبيلية ومالقة بالإضافة الى كونها مركزاً لإنتاج الزيتون وعصره وتقوم بدور المخازن التصريف التجاري والزراعي للأندلس، حيث يتولى اعمال البيع والشراء تجار مسلمون ويهود ونصارى بين بلاد المغرب وجنوب اوروبا من جهة والمشرق الاسلامي من جهة اخرى، كانت المنتوجات الزراعية الاندلسية محط اقبال التجار الجنويين مثل زيت الزيتون، كانوا يحملون تلك البضائع الى البلدان الاخرى من اسواق الاندلس لتباع هناك، كما يباع في الممالك المسيحية في الشمال المحاذية لبلاد المسلمين وبسب المجاورة كان الافاق مفتوحاً امام التجار للمتاجرة مع المسلمين رغم الافتاء لبعض الفقهاء بالمتاجرة معهم(١١٦).

كان ما يزيد عن حاجة اهل الاندلس من زيد الزيتون يحمل الى كل الافق، ويركب به البحر الى بلاد المشرق لان زيته يبقى بريقاً وعذباً اعواماً ولا يتغير طعمه ولا يتأثر بطول المكوث كغيرها من الزيوت(١١٧)، على ان وفرة انتاج الزيتون في اشبيلية ولبلة ووفرة المعاصر الخاصة بعصر الزيت، لو يقتصر على اهلها من العمل بالفلاحة والغرس والعصر بل امتد الى المتاجرة به لذا كان يشكل تجارة رابحة لأهل الاندلس بكل اشكاله، نتيجة لاحتراف كل شخص بعمل معين ووفرة الانتاج دفعت الى المتاجرة به الى كل بلاد الاندلس والروم والمغرب وافريقية ومصر وصل الى اليمن(١١٨)، لكثرة الطلب عليه بسبب جودته وجل تجارتهم بالزيت يتجهز منها اقصى المشرق والمغرب براً وبحراً(١١٩)، لذا نشط التجار الأندلسيين في تصدير الفائض منه عن حاجة البلد بعد استخداماته في كل النواحي، يذهب بعضه الى بلاد الافرنج والنصارى في الشمال وبعضه الاخر الى المغرب(١٢٠) كانت عملية المتاجرة تلك تتم بشكل عرضي عن طريق الثغور البحرية كمالقة والمرية...الخ، ليتم المتاجرة به مع الموانئ المحاذية لبلاد الاندلس سلا سبتة وطنجة حوالى عام(٥٥٠هـ/١١٥٠م) مقابل الحبوب المحلية والمواد التي يفتقر اليها الاندلس(١٢١).

٧. صناعة الزيوت والصابون.

تعد الحرف والصناعات من اهم مظاهر تطور النشاط الزراعي لزراعة الزيتون في الاندلس، لذلك اولاها الدارسون جانباً مهماً من اهتماماتهم وعنايتهم وحاولوا تصنيفها وبيان انواعها، ومن هذا الانواع الصناعات الزيتية او كما كان يعرف هناك بالعصارين، وهي صناعة تتناول ورق الاشجار وازهاره وثماره وعروقها وقشورها اي كل ما يخرج من الادهان والزيوت من شجرة الزيتون(١٢٢)، تعتبر مدينة اشبيلية ليس فقط كأشهر مدن الاندلس في زارعة الزيتون وفي انتاج زيت الزيتون الذي يمتاز بالرقة والجودة العالية لدرجة يبقى بريقه وعذوبته اعواماً من دون ان يتغير طعمه، كانت تلك الصناعة الرئيسية لسكان المدينة الذي اثبت تفوق اهلها في هذا المجال(١٢٣)، كما عرفت مدن اخرى بصناعة الزيوت واستخراجه مثل مدينة شؤذر من عمل جيان حتى عرفت بغدير الزيت لكثرة انتاجها للزيوت، ومدينة لورقة ولقنت وقبرة وتدمير وقلمرية(١٢٤)، وفحص البلوط الذي عرف هو الاخر بوفرة انتاج الزيت حتى عدد اصنافه هناك اكثر من خمس وعشرون نوعاً من اجود اصناف الزيتون، عمل المزارعون على زراعتها قبل ان يأخذ عنهم النصارى ذلك(١٢٥)، ترك عملية العصر تلك للزيتون مواد لا يمكن الافادة منها لاستخراج الزيت او ثمار زيتون اقل فائدة للعصر لاستخراج زيوت تستخدم كمادة اساسية في صناعة الصابون الذي كان يستعمل في تحضيره بعض المواد كالقطران المستخرجة من شجرة العرعر لتخلط مع بقايا عصر الزيتون(١٢٦).

كان يطلق على صانع الصابون وبائعه في الاندلس لقب الصابوني(١٢٧) ورغم قلة المعلومات الواردة عن هذه الصناعة، الا أنه يفهم من بعض الاشارات انها كانت من بين الصناعات الاندلسية الرائجة، حيث عرف عن الاندلسيون العناية بنظافة ما يلبسون وما يفرشون ومن هذه الاشارة يفهم ان مادة الصابون كانت متوفر في اسواق المدن الاندلسية، ومن بينها اسواق مدينة قرطبة التي انتشرت بها دكاكين صناعة الصابون(١٢٨)، وارتبط بزراعة الزيتون وعصره وصناعة الصابون، انتشار الحمامات العامة في المدن الاندلسية، وكان مقدار ما يستهلكه من مادة الصابون كبيراً من بعض المدن مثل قرطبة التي وصل فيها عدد الحمامات الى ١٢٠٠ حمام في النصف الثاني من القرن٤هـ/١٠م)(١٢٩). خضع زيت الزيتون والصناعات المتفرعة عنه الى رقابة واشراف المحتسب وحمايته من

الغش والتلاعب وحظى بحماية قانونية تولاها المحتسب لمنع الغش والتلاعب بصناعته لأنه يشكل خطورة وغشاً يخالف تعاليم الشريعة الاسلامية، وقد وردت مشاكل الزيتون في كتب الحسبة في الاندلس منها يجب ان لا يشترى الزيتون الغض ولاشي من الفاكهة الامن يعرف له مال فان ذلك سرقة من المعتدين على اموال الناس، كما اكد على دقة الكيل المستخدم وسلامته من الغش(١٣٠)، واهتم المحتسب بمتابعة بائعي اليت ومشتقاته وصانعيه من الغش والابتعاد عن كل انواع الحيل التي يتبعها الطباخون والصناع حفاظاً على المصلحة العامة وجاء في فصل النظر في المكاييل ان يكون المكيال المستخدم من الفخار حنتم المزجج الرقيق، وهو احسن من النحاس الذي يخضر، وفي المزجج من الحنتم يتمسك قاعه منه، ويجعل في المكيال علامة ظاهرة ينتهي اليها حد المكيال فمن وجد منهم على غير هذا الحالة نهي فان عاد ادب، وتوكد مثل هذه النصوص المذكورة على عدالة الاندلسيين وحسن الاهتمام من قبل المحتسب بمتابعة صانعي الزيوت ومشتقاته وبائعيه وحماية الناس منهم وتطبيق شعائر الاسلام وهو احد مظاهر ازدهار الحضارة الاسلامية بالأندلس(١٣١)

٨. استخدامات اخرى.

ومن الاستخدامات الاخرى لشجرة الزيتون وبقايا عصر ثماره واوراقه كعلف للحيوانات، واستخدام اخشابه في صناعة العدد الخشبية الزراعية وفي البناء، وتقديم ضريبة الضيافة للجند في بعض الاحوال، تلك الضريبة (الضيافة) من الارزاق يعود اصولها الى عهد النبوة قبل ان يتحول الى ضرورة ضريبية عسكرية تدفع كمواد عينية اول الامر، ثم الى قيمة نقدية تدفع الى بيت المال لاستخدامها في الاوقات الطارئة(١٣٢)، لتموين الحملات العسكرية الاندلسية ضد الخارجين على حكامها، ويظهر مدى اهمية زيت الزيتون وعظم مقدار انتاجه الى كونه من ضمن المواد التموينية التي ارسلها الخليفة عبدالرحمن الناصر لقائد الجند موسى بن ابي العافية سنة(٣٢٤هـ/٩٣٦م) كانت من ضمنها مئة قسطاً من الزيت(١٣٣).

الخاتمة:

يعد شجرة الزيتون وثمره من الاهمية الاقتصادية لما تحويه ثمارها من زيت واوراقها وجذورها من فوائد جمة غذائية ودوائية ادرك الانسان قيمة ذلك منذ اقدم العصور، فشجرة الزيتون كانت مشهورة في شبه الجزيرة الايبيرية قبل الفتح الاسلامي لكنه لم ينال الحظوة والتقدير الا على ايدي المسلمين الفاتحين الذين اهتموا بزراعته وادخلوا اليها انواع جديدة عالية الجودة ونجحوا في استزراعها كغابات خضراء على مد البصر، وسخروا كل امكاناتهم والمعرفية الزراعية والهندسية في ري تلك الاراضي، اسهبت كتب الجغرافية والتاريخية بكثرة عن مراكز زراعته في الاندلس من مدن وقصبات امتاز بجودة الانتاج وزيته وصفاء لونه ووفرته ورخص اسعاره بلغ شهرته كل الاصقاع نظراً لما امتاز به اهل الاندلس من العناية بشجرة الزيتون وملائمة المناخ والتربة لزراعته، بحيث شكل هذا الشجرة عصب الحياة الاقتصادية لبلاد الاندلس من تجارة وزراعة وصناعة واوقاف دينية محبسة وطبية لكثرة منافعها وتعدد استخداماتها تم الاشارة اليها.

الهوامش والاحالات:

١- اكسبيراثيون غارثيا سانشيز، الزراعة في اسبانيا المسلمة ، تحقيق: اكرم ذا النون، الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٩٨: ١٣٦٨/٢-١٣٦٩.

٢- ابو العباس شهاب الدين احمد بن محمد التلمساني المقري، نفح الطيب تحقيق: احسان عباس، بيروت، دار صادر، ١٩٦٨: ٤٤٦/١-٤٦٧.

٣- باقر الفحام، الهندسة الزراعية عند العرب، مجلة المورد، العدد ٤، بغداد، ١٩٧٧: مج٦/٢٢٤.

٤- بيير غيشار، التاريخ الاجتماعي لإسبانيا المسلمة من الفتح الى نهاية حكم الموحدين من بداية القرن الثامن الى بداية القرن الثالث عشر، ترجمة: مصطفى الرقي، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٨٨: ١٩٨٢/٢.

٥- جيمس دكي، الحديقة الاندلسية دراسة اولية في مدلولاتها الرمزية، ترجمة: همام غصيب، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٨٨: ١٤٣٥/٢.

٦- سورة النور، الاية:٣٥،المؤمنون،الاية:٢٠، التين،الاية:١، الانعام، الآية :١٤١،النحل، الاية:١١، عبسن الاية:٢٩-٣٢.
٧- وفاء عبدالعزيز بدوي، اسرار العلاج بزيت الزيتون، القاهرة، دار الطلائع للنشر والتوزيع والتصدير،د.ت،ص٣.
٨- ابي الحسن الحنفي السندي، سنن ابي ماجة، تحقيق: خليل مأمون شيحا، بيروت، دار المعرفة، ١٩٩٦:مج٤/الحديث رقم ٣٣١٩ باب الزيت.
٩- ابو عبدالله احمد بن محمد الانصاري القرطبي، الجامع لأحكام القران، ط٢، تصحيح: هشام سمير البخاري، الرياض، دار عالم الكتب، ١٩٥٢، ٢/١١٠-١١٣.
١٠- ابو عبدالله محمد بن احمد الذهبي، الطب النبوي، ط٣، تحقيق: احمد رفعت البدراوي، بيروت، دار احياء العلوم، ١٩٩٠،ص١٢٧؛ ابن قيم الجوزية، معجم التداوي بالأعشاب والنباتات الطبية، بغداد، مكتبة النهضة، ١٩٨٨،ص٤٨،٤٩.
١١- ابو علي الحسين علي بن سينا، القانون في الطب، وضع حواشيه: محمد امين الضناوي، بيروت، دار الكتب العلمية،١٩٩٩: ١/٤٦٩.
١٢- ابو القاسم محمد بن ابراهيم الغساني، حديقة الازهار في ماهية العشب والعقار، ط٢، تحقيق: محمد العربي ، بيروت، دار الغرب الاسلامي، ١٩٩٠،ص١٠٣.
١٣- بدوي، اسرار العلاج بزيت الزيتون، القاهرة، دار الطلائع، ١٩٩٢،ص٤.
١٤- بدوين اسرار العلاج بزيت الزيتون،ص٢٨.
١٥- ابو مروان حيان بن خلف القرطبي، المقتبس في اخبار بلد الاندلس، تحقيق: شالميتا وكورينطي، مدريد، المعهد الاسباني العربي للثقافة،١٩٧٩،ص٨٥.
١٦- الطنغري، ابو عبدالله محمد بن مالك، زهرة البستان ونزهة الاذهان، المكتبة الجزائرية مخ رقم ٢١٦٣،الورقة٨١.
١٧- زيغريد هونكة، شمس العرب تسطع على الغرب، ترجمة :فؤاد حسنين علي، القاهرة، منشاة المعارف،ص٢٢٠-١٣٥.
١٨- ابن خلدون، عبدالرحمن بن محمد، مقدمة ابن خلدون، تحقيق: عبدالواحد وافي وعلي عبد الوحيد، لجنة البيان العربي،١٩٦٠: ٣/٩٢٤،٩٢٣.
١٩- محمد بشير حسن راضي العامري، دراسات حضارية في التاريخ الاندلسي، عمان، دار الغيداء، ٢٠١٢ن٢١٨.
٢٠- الادريسي، ابو عبدالله محمد بن ادريس الحمودي، نزهة المشتاق في اختراق الافاق، بيروت ، عالم الكتب، ١٩٨٩: ٢/٥٤، ٥/ ٥٤١؛ اسماعيل بن محمد الشقندي، فضائل الاندلس واهلها لابن حزم وابن سعيد والشقندي، نشرها وقدم لها: صلاح الدين المنجد، دار الكتاب الجديد، ١٩٦٨،ص٥١.
٢١- محمد بن علي التوزري بن الشباط، صلة السمط، تحقيق: احمد مختار العبادي، مدريد، معهد الدراسات الاسلامية ،١٩٧١،ص١٣٩؛ ابي عبدالله محمد بن عبدالمنعم الحميري، صفة جزيرة الاندلس منتخبة من كتاب الروض المعطار في خبر الاقطار، ط٢، تحقيق: ا. ليفي بروفنسال، بيروت ، دار الجيل، ١٩٨٨،ص١٩-٢٦.
٢٢- ابن العوام الاشبيلي، ابي زكريا يحيى بن محمد، كتاب الفلاحة الاندلسية، عمان، مجمع اللغة العربية،٢٠١٢،٢٣٤.
*من مدن الاندلس تبعد عن المحيط نحو ٦ اميال ،ينظر الحميري، الروض المعطار،٥٠٨.
٢٣- ابن غالب الاندلسي، فرحة الانفس في تاريخ الاندلس، نشر بعنوان نص اندلسي جديد عن كور الاندلس ومدنها بعد الاربعمائة، تحقيق: لطفي عبد البديع، القاهرة، مطبعة مصر،١٩٥٦،٢٩٢؛ لوسي بولنز، نباتات الصبغ والنسيج، ترجمة: مصطفى الرقي، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية، ١٩٩٨: ٢/١٣٨٩.
٢٤- ابن العذري، احمد بن عمر بن انس، ترصيع الاخبار وتنويع الاثار والبستان في غرائب البلدان والمسالك الى جميع البلدان، نشر بعنوان نصوص عن الاندلس، تحقيق: عبدالعزيز الاهواني، مدريد، مطبعة معهد الدراسات الاسلامية، ١٩٦٥، ص٩٦،٩٥.
٢٥- بولنز، نباتات الصبغ والنسيج: ٢/١٣٩٥.
٢٦- الادريسي، نزهة المشتاق: ٢/٥٤.
٢٧- المقدسي، شمس الدين ابو عبدالله محمد، احسن التقاسيم بمعرفة الاقاليم، بيروت، دار صادر،د.ت،ص٢٣٥.
٢٨- الادريسي، نزهة المشتاق: ٥/٥٦٩.
٢٩- المقدسي، احسن التقاسيم،ص٢٣٣-٢٣٥.
٣٠- الحميري صفة جزيرة الاندلس، ص٣٧؛ابن حيان، المقتبس،ص٥٨.

٣١- المقدسي، احسن التقاسيم،ص٢٣٤.
٣٢- ياقوت الحموي، شهاب الدين، معجم البلدان، بيروت، دار صادر،١٩٧٧: ٥٣٢/١.
٣٣- ياقوت الحموي، معجم البلدان: ٢٠٧/٥.
٣٤- الحميري، صفة جزيرة الاندلس،ص١٨٧.
٣٥- ابن غالب، فرحة الانفس،ص٢٩٣.
٣٦- صفي الدين عبد المومن بن عبدالحق البغدادي، مراصد الاطلاع على اسماء الامكنة والبقاع، تحقيق: علي محمد البجاوي ومحمد علي الباجي، القاهرة ، دار احياء الكتب العربية، ١٩٥٤،ص ١٠٦٣.
٣٧- الحميري، صف جزيرة الاندلس،ص١٠٢.
٣٨- ابن غالب ، فرحة الاندلس، ص٢٩٢.
٣٩- ابن الخطيب، لسان الدين محمد بن عبدالله السلماني، مشاهدات لسان الدين ابن الخطيب في بلاد المغرب والاندلس مجموعة من رسائله، نشر وتحقيق: احمد مختار العبادي، الاسكندرية، مطبعة جامعة الاسكندرية،١٩٥٨،ص٤٧.
٤٠- ابن العذري، ترصيع الاخبار،ص٩٣.
٤١- ابن الخطيب، لسان الدين محمد بن عبدالله، الاحاطة في اخبار غرناطة، تحقيق: محمد عبدالله عنان، القاهرة ، الشركة المصرية للطباعة والنشر بمكتبة الخانجي، ١٩٧٧: ١١٥/١.
٤٢- الحميري، صفة جزيرة الاندلس،ص٩٢.
٤٣- الادريسي، نزهة المشتاق: ٥٧١/٥.
٤٤- ياقوت الحموي، معجم البلدان:١/ ٤٢٢.
٤٥- الحميري، صفة جزيرة الاندلس،ص١٤.
٤٦- ابن الخطيب، ريحانة الكتاب: ٢٧٦/٢.
٤٧- مشاهدات ابن الخطيب،ص٧٩-٨٣.
٤٨- ابن الخطيب، ريحانة الكتاب: ٢٩١/٢.
٤٩- ابن العذري، ترصيع الاخبار، ص٥-٨.
٥٠- القزويني، اثار البلاد واخبار العباد،ص٥١٣.
٥١- الحميري، صفة جزيرة الاندلس،ص١٥١.
٥٢- ابن دحية الكلبي، ابو خطاب عمر بن حسن، المطرب في اشعار اهل المغرب، القاهرة، المطبعة الاميرية، ١٩٥٥،ص ١٣.
٥٣-الحميري، صفة جزيرة الاندلس، ص١٨١،١٨٠.
٥٤- ابن غالب، فرحة الانفس،ص٢٨٤.
٥٥- ابن العذري، ترصيع الاخبار،ص٥.
٥٦- ياقوت الحموي، معجم البلدان: ٤٩٢/١.
٥٧- البغدادي، مراصد الاطلاع، ص١٩.
٥٨- المقدسي، احسن التقاسيم، ص٢١٣.

*كانت بعض مناطق الاندلس خاصة البوادي تحمل احيانا اسماء الناس والقبائل التي نزلت فيها اول الفتح وفي احيان اخرى يحمل تسمية اهم ما كان يشتهر بانتاجه، غيشار، التاريخ الاجتماعي:٢/ ٩٨٧.
٥٩-الادريسي، نزهة المشتاق:٥/ ٥٣٨.
٦٠- الرشاطي، ابو محمد، اقتباس الانوار، تقديم وتحقيق: ايميليو مولينا وخانثن بوسك بيلا، مدريد، المجلس الاعلى للأبحاث العلمية بمعهد التعاون مع العالم العربي، ١٩٩٠ن ٥٢.
٦١-ابن البصال، محمد بن ابراهيم، كتاب الفلاحة، نشره وعلق عليه: خوسي مارية مياس ومحمد عزيمان، تطوان، معهد مولاي الحسن، ١٩٥٥،ص٦٠.
٦٢- جواد علي ، كتاب الفلاحة، مقالة في مجلة المجمع العلمي العراقي، بغداد، ١٩٥٩: مج٦/٥٦٥.

٦٣- العامري، دراسات حضارية،ص٢١٧.
٦٤- الطنغري، زهرة البستان ، ص٨٠.
٦٥- ابن العوام الاشبيلي، كتاب الفلاحة، ٦١٣.
٦٦- ابن الحجاج الاشبيلي، ابو مر احمد بن محمد، كتاب المقنع في الفلاحة، تحقيق: صلاح جرار وجاسر ابو صفية، تدقيق واشراف: عبدالعزيز الدوري، عمان، منشورات مجمع اللغة العربية،١٩٨٢، ص٥٤.
٦٧- زهرة البستان، ص٨١.
٦٨- ابن الحجاج الاشبيلي، كتاب المقنع في الفلاحة، ص٥٣، ٩٠.
٦٩- كتاب المقنع في الفلاحة، ص ٨٦.
٧٠- الطنغري، زهرة البستان، ص٨٠.
٧١- ابن البيطار، شهاب الدين ابو عبدالله بن احمد المالقي، الجامع لمفردات الادوية والاغذية، بيروت، دار صادر، د.ت، ص١٧٧.
٧٢- عادل ابو نصر، تاريخ النبات، بيروت، ب. مط، ١٩٦٠،ص٢٣٠.
٧٣- سانشيز، الزراعة في اسبانيا: ١٣٦٧/٢.
٧٤- ابن حوقل النصيبي، ابو القاسم، صورة الارض، بيروت، دار صادر،د.ت،ص١٠٨.
٧٥- ابواسحاق ابراهيم، ديوان ابن خفاجة، بيروت، دار صادر، د.ت،ص١١٧.
٧٦- سانشيز الزراعة في اسبانيا: ١٣٧٦/٢.
٧٧-خوان فرنية، العلوم الفيزياوية والطبيعية والتقنية في الاندلس، ترجمة: اكرم ذا النون، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٨٨: ١٣٠٢/٢.
٧٨- سانشيز، الزراعة في اسبانيا:٢/ ١٣٧٨.
٧٩- غيشار، التاريخ الاجتماعي: ٩٧٦/٢.
٨٠- عادل عبدالعال، التداوي والعلاج بزيت الزيتون، القاهرة، دار الحرية للنشر والتوزيع،٢٠٠٧،ص١٢.
٨١- التجيبي، ابو الحسن علي بن محمد بن ابي بكر، فضالة الاخوان في طيبات الطعام والالوان، بيروت، دار الغرب الاسلامي،١٩٨٤، ص٥٥.
٨٢- ابن الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، تحقيق: سيدي تهامي، فاس، د.ط، ١٣٥٨،ص٥٩.
٨٣- الونشريسي، احمد بن يحيى، المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوي علماء افريقية والاندلس والمغرب، خرجه جماعة من الفقهاء بأشراف: محمد الحجي، المغرب، دار الغرب الاسلامين١٩٨١: ١٤٠/٧.
٨٤- ابن الخطيب، مشاهدات ابن الخطيب،ص٩٤.
٨٥- ابن عبدالرؤوف، احمد بن عبدالله، رسالة في ادأب الحسبة والمحتسب نشرت ضمن رسائل اندلسية في ادأب الحسبة والمحتسب، تحقيق: ا. ليفي بروفنسال، القاهرة ، مطبعة المعهد العلمي الفرنسي للأثار الشرقية، ١٩٥٥،ص١٠٥-١٠٨.
٨٦- ابن السقطي، ابو عبدالله محمد المالقي، في ادأب الحسبة، اعتناء: كولان وليفي بروفنسال، باريس، د.ت،١٩٣١،ص٦٨.
٨٧- بدرو شلميطا، صورة تقريبي ملامح الاقتصاد، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٨٨: ١٠٤٤/٢.
٨٨- ابن عبدون التجيبي، محمد بن احمد، رسالة في ادأب الحسبة والمحتسب نشرت ضمن رسائل اندلسية في ادأب الحسبة والمحتسب، تحقيق: ا. ليفي بروفنسال، القاهرة ، مطبعة المعهد العلمي الفرنسي للأثار الشرقية، ١٩٥٥،ص٥٨.

* الخرص(الخارص): وهي طريقة تخمين او تقدير المال العام الخاضع للضريبة، وتتم بواسطة الخراص العارف بالتقدير، لان الخارص يقول ما يوحي به ضميره من انه حق وعدل، ويجوز اتخاذ الخرص وسيلة لقياس الزرع والثمار في الاراضي الخراجية لمعرفة مقدار الخراج المفروض عليها، وكان في المغرب والاندلس يوجه لتقدير الخراج المفروض على الزرع، وكانت اهم انواع الثمار هي الزيتون فيقوم بتقدير ثمارها وهي على اشجارها لم تقطف بعد مع العلم ان الضريبة كانت تؤخذ زيتاً لا زيتوناً لذلك طلب ابن عبدون في عهده ان يسقط ربع الخرص خوفاً من افة قد تنزل فيه قبل ان يتولى القابض اخذ المال عند حصاده، ينظر: النعيم عبدالعزيز، نظام الضرائب في الاسلام، القاهرة ، دار الاتحاد العربي، ١٩٧٤،ص٤١٦.

٨٩- ابن عبدون، ثلاثة رسائل، ص٥.
٩٠- يحيى بن عمر، ابو زكريا بن يوسف الاندلسي، احكام السوق، فصل من صحيفة المعهد المصري ، بقلم: محمود علي مكي، مدريد، مجلة المعهد المصري للدراسات الاسلامية،١٩٥٦،ص١٠٥.
٩١- المؤمنون، الاية:٢٠.
٩٢- بدوي، اسرار العلاج بزيت الزيتون، ص٤.
٩٣- ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان،ص٨٤.
٩٤- مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في الاندلس، نشر وتحقيق: امبرسو ويثي ميراندا، مدريد صحيفة معهد الدراسات الاسلامية، ١٩٦٠-١٩٦٢: مج٩-١٠/٥٦؛ ديفيد وينز، فنون الطبخ في الاندلس، ترجمة: عبدالواحد لؤلؤة، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية، ١٩٨٨: ١٠١٩/٢-١٠٢٥.
٩٥- مؤلف مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين وديفيد وينز بيروت، المطبعة الكاثوليكية، ١٩٩٣،ص٢٠٢.
٩٦- كنز الفوائد، ص ٢٠٣-٢٧٧،٢٠٥، ٢٧٨.
٩٧- ابن الحجاج الاشبيلي، المقنع في الفلاحة، مقدمة المحقق.
٩٨- مؤلف مجهول، ذكر بلاد الاندلس، مدريد، المجلس الاعلى للأبحاث العلمية سان ميغيل،١٩٨٣: ٦٣/١.
٩٩- بدوي، اسرار العلاج بزيت الزيتون،ص٥-٨.
١٠٠- ابن قيم الجوزية، معجم التداوي بالأعشاب والنباتات، ص٤٨.
١٠١- ابن البيطار، الجامع لمفردات الادوية،ص١٧٤.
١٠٢- وينز، فنون الطبخ:٢/ ١٠٢٠.
١٠٣- الجامع لمفردات الادوية، ص١٧٥.
١٠٤- بدوي، اسرار العلاج، ص١٤٦.
١٠٥- عريب بن سعيد القرطبي، كتاب خلق الجنين وتدبير الحبلى والمولودين، اعتنى بتصحيحه وترجمته والتعليق عليه: نور الدين عبدالقادر والحكيم هنري جاهية، الجزائر، مكتبة فراريس،١٩٥٦،ص ٧٢،٤٩-٧٥.
١٠٦- اسرائيل ولفنسون، موسى بن يمون حياته ومصنفاته، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر،١٩٣٩،ص٧٥؛ تمارا رودوافسكي، موسى بن ميمون، ترجمة: جمال الرفاعين القاهرة ، دار افاق للنشر والتوزيع،٢٠١٣،ص٢١.
١٠٧- ابن البيطار، الجامع لمفردات الادوية، ص٧٧.
١٠٨- غالب مصطفى الزغل، الحرف والصناعات في الاندلس منذ الفتح الاسلامي حتى سقوط غرناطة، رسالة ماجستير، الجامعة الاردنية، كلية الدراسات العليا،١٩٩٤،ص٤٢.
١٠٩- مانويلا مارين، ممارسات المسلمين الدينية في الاندلس في القرنيين ٢و٤هـ/٨و١٠م،ترجمة: يعقوب دواني، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٩٨: ١٠٩/٢.

*القنطار الواحد يساوي اربع ارباع والربع يساوي ٢٥ رطل والرطل يساوي ١٦ اوقية وبالتالي فان القنطار يساوي ١٠٠ رطل اي ما يعادل ١٦٠٠ اوقية ينظر: السقطي، في ادأب الحسبة، ص١٣، ٢٧؛ فالتر هنتس، المكاييل والاوزان والمقاييس، ترجمة: كامل العسلي، عمان منشورات الجامعة الاردنية، ١٩٧٠، ص٤٠.
١١٠- ابن غالب الاندلسي، فرحة الاندلس، ص٢٩٨.
١١١- توماس ف.غليك، التكنولوجيا الهيدرولية، ترجمة: صلاح جرار، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت مركز دراسات الوحدة العربية، ١٩٩٨: ١٣٤٦/٢.
١١٢- ابو الوليد، ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد،ط٩، بيروت، دار المعرفة،١٩٨٨، ص٥٩٢.
١١٣- سانشيز، الزراعة في اسبانيا: ١٣٦٧/٢.

١١٤- شلميطا، صورة تقريبي: ١٠٥١/٢.
١١٥- ماريا، ج. فيغيرا، المنزلة الاجتماعية لنساء الاندلس، ترجمة: فخري صالح، مراجعة نوال مشيشو كمال، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية،١٩٩٨: ١٠١٠/٢.
١١٦- اوليفيا، ريمي كونستابل، التجار المسلمون في الاندلس في تجارة الاندلس الدولية، ترجمة: عبدالواحد لؤلؤة، كتاب الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس، تحرير: سلمى الخضراء الجيوسي، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية، ١٩٩٨: ١٠٧٧/٢،١٠٦٣، ١٠٧٩.
١١٧- ابن غالب، فرحة الانفس، ص ٢٣.
١١٨- الزهري، ابو محمد بن ابي بكر، الجغرافية، تحقيق: محمد حاج صادق، دمشق، المعهد الفرنسي للدراسات المشرقية، ١٩٦٨،ص٨٩.
١١٩- الادريسي، نزهة المشتاق:٥٤/٢.
١٢٠- مجهول، ذكر بلاد الاندلس: ٦٣/١.
١٢١- الادريسي، نزهة المشتاق،ص٦٨٦.
١٢٢- ابن خلدون، مقدمة ابن خلدون:٨٨٥/٣.
١٢٣- العذري، ترصيع الاخبار، ص٩٥.
١٢٤- ابن غالب، فرحة الانفس، ٢٨٢؛ ابو الحسن علي بن موسى بن سعيد ، المغرب في حلى المغرب، تحقيق: شوقي ابو ضيف، مصر، دار المعارف،٢:٢٧٤/١٩٦٤.
١٢٥- الحميري، صفة جزيرة الاندلس،ص١١٧،عادل ابو نصر، تاريخ النبات، بيروت، ب.مط، ١٩٦٢،ص٢٣٠.
١٢٦- ابن هشام اللخمي، المدخل الى تقويم اللسان، تحقيق: حاتم صالح الضامن، بيروت، دار البشائر الاسلامية،٢٠٠٣، ص٢٦٨.
١٢٧- ابن سعيد، المغرب في حلى المغرب: ٢٦٨/١.
١٢٨- القاضي عياض، ابو الفضل عياض بن موسى اليحصبي السبتي، ترتيب المدارك وتقريب المسالك لمعرفة اعلام مذهب مالك، تحقيق: احمد بكير محمود، بيروت، مكتبة الحياة، د.ت: ٦٨٢/٣.
١٢٩- المقري، نفح الطيب: ٧٩/٦.
١٣٠- ابن عبدون ، رسالة في القضاء والحسبة، ص٥٨.
١٣١- ابن عبدالرؤوف، ثلاثة رسائل اندلسية، ص١٠٨.
١٣٢- نهى محمد حسينن الضرائب في المغرب الاسلامي في العصر الامويين رسالة دكتوراه، الجامعة الاردنية، كلية الدراسات العليا، ١٩٩٩ن ص١٠٠.
١٣٣- ابن حيان، المقتبس،ص٢٦٣.