

الزراعة

في أندونيسيا

- ٢ -



لأستاذ المحررات السنوي

لا يهنا أن نعرف متى دخلت هذه المربوطات أندونيسيا بقدر ما يعني أن نعلم أن المهاجرين من أوروبا وآسيا قديماً وحديثاً يرجع إليهم الفضل في استئثار واليات هذه النباتات، وفي ادخالها في الزراعة الأندونيسية .

وتزرع في اندونيسيا أشجار فاكهة الدوريان والامبوتان ومنجيس وغيرها من الفواكه التي قلما يجدها في جهات أخرى من العالم ، والمأخوذ يدخل في صناعة الحلوى والقطاير والمرطبات والقابوذج المأخوذي .

وتنتج الأراضي الأندونيسية محصولاً وافراً من الأناناس الذي شق طريقه إلى التجارة الدولية بعد الوصول إلى الوسائل البريدية الصناعية لتصدير الحديث. وأوران الأناناس تشبه الجوت إذ تستخرج منها ألياف تصير صالاً بعدة زوايا لكيفية المطلوبة ، ونقمة نوع من أشجار الأناناس لا ينتج ثماراً وإنما يزرع على شكل قوائم وظلال كثيفة لتسوير الحقل والبساتين ، وهو ينمو بسهولة ، والحبال التي تصنع من ألياف أوراقه جيدة ومتينة جداً ، وهذا النوع من شجر الأناناس يطلق عليه (أناناس الغاية) وتكثر مزارع الأناناس بصفة خاصة في جزيرة سومطرة وشبه جزيرة الملايو حيث تصدره مدينة سنغافورة ملبأً محظوظاً وقد ظلت هذه المدينة شهرة عالمية في تصدير الأناناس .

وهناك فاكهة الجامبور وشجرها بديع دائم الخضرة يدعى نانيساً بدم (أبوجينيا جامبور) ويدخل في نطاق الفصيلة الآسيوية ، وهو يوجد على الحالة البرية في اندونيسيا

والهند وغيرها كما أن ثارة آسيا موطنه الأصلي ، ولعل الأقطار التي تزرع تلك الفاكهة لها عرض أولي من زراعتها وهو جمال أوراق أشجارها ، فهي صفحات زخرفية لها ترتيب هندسي بدیع ، كما أن جذورها وثمارها جميلة بدیمة أيضاً . وهناك نوع من الفاكهة أشدق اسمه من (الجاسورا) ویسمى (البرقوق الجامبوزي) بدیع الشكل ، وقد أطلق علی الجاسوزا اسم (ساح الوردي) طبقاً لرائحته الذكية ، وهو فاكهة لذیذة الطعم تلائم الصحوة البشرية .

ونوع آخر من الأشجار یسمى (أشجار المشملة) ویسمى النانبون (ابروباتروبا يونيكا) وهو يوجد في اندونيسيا كما في الصين واليابان والقارة الاسترالية وسواها من الأمصار ، ولعل اليابان هي الموطن الأصلي له ، وأزهاره بیضاء ذات رائحة ذكية وهو یزرع كثیرة إذ أن أوراقه بدیمة المنظر دائمة الخضرة .

وقاكة الزمان تدخل في نطاق الزراعة في اندونيسيا لموافقة زواامها الظروف المناخية . والزمان قديم المعرفة ، فقد عرفه القلماء المصريون واليونانيون والفينيقيون وغيرهم ، واسمه السناني (ميونيكا جرانانوم) ویستعمله الاندونيسيون في مشروباتهم المنعشة في جوم الحار ليرطب الحراء ، ویستعملون قشوره وجذوره وسيقانه طیباً كما يستعملونه في الصیافة ودبغ الجلود .

٤٤ ولم تخل الفاكهة الاندونيسية من المرائخ ، فهي فنية بها فهناك البرتقال بأنواعه للثبانية ، وكذلك يوجد اليوسفي والقر الهندي والليمون بأنساقه .

وأهم المحضرات في اندونيسيا البطاطس بنوعيه : بطاطس الطهي والبطاطا لتسليق أو للشي واللاكل كإداة سكرية . والبطاطا الحلوة تتوكل رؤوسها مسلوقة أو مشوية ، أما سيقانها الذیقة وأوراقها فتستعمل تغذاء مالهاً شبيهاً للحجرات ، ویطلق علی هذه البطاطا نباتياً اسم (ايوميا بطاطس) ونوع من البطاطا يدعى (أوبي كابو Topioca) ینافس البطاطا الحلوة وهو وانما الانتاج تكثر زراعته علی سفوح التلال ویستعمله الأهالي في صناعة أصناف خاصة من الحلوى والأطعمة والقطاثر ، كما استعمل في الصناعة باستخراج النشاء منه .

وهناك أنواع متعددة من المحضر اللازمة التي يستهلكها الأهالي ولا يتجر فيها تجارة دولية خارجية كالنوم والنول والبصل وغير ذلك . ولعل البطاطس المورد الأول للعادة الشعبية في مجموعة المحضر وتليه أنواع أخرى كنبات (الكاساوا Cassava) والأوروت

والتارو وغيرها ، وقد تقدم فن استخراج المادة النشوية منها ، لذا يقتظر خروجها من النطاق المحلي الى النطاق التجاري الدولي .

وأندونيسيا لها الشهرة العالمية في زراعة التوابل ، إذ لم تعرف هذه التوابل في سالف الأزمنة إلا من جزائر الملوك ، وقالت تلك الجزائر الشهرة الواسعة حتى أطلق عليها اسم (جزائر البهار) ، والتوابل أهمية عظيمة في الحياة اليومية في أرجاء العالم ، فالعسلانج وأوراخ الحلوى لا يتم لثمن لثمنها بدون الفانيليا *Vanilla* ، وجزيرة جاوة من الجزر التي تنتج (فانيليا بانيفوليا *Vanilla Planifolia*) وهو نبات من النباتات المتسلقة عرف أولاً في بلاد المكسيك ، ويدخل هذا النبات في تجارة أندونيسيا الدولية ، والقرنفل *claves* لم يرغب قديماً إلا في جزائر نيجور وهيلاهيرا وتوناتي وغيرها من جزائر الملوك ، ثم أخذ الأندونيسيون بزراعته في أنحاء كثيرة من جزائهم ، وهم يستخرجون منه الزيت المسمى باسمه ، وكان الأندونيسيون أول من عرفوا جوزة الطيب في جزيرة باندا *Banda* من جزائر الملوك ثم زرعوه في شبه جزيرة الملايو ووصلت زراعتها الى بقع أخرى . وعرفت (القرقة) أول ما عرفت في جزيرة سيلان بمجنوب الهند ثم انتقلت إلى أندونيسيا فبرعت زراعتها وأنتجت منها إنتاجاً وافراً ، ولم تحل الثروة البهارية الأندونيسية من الزنجبيل ، بل ان الدونيسيا تمدده الى العالم الخارجي بعد التجفيف والتطيب ، ومن التوابل الأندونيسية الهامة أنواع ممتازة من الفلفل ما بين أسود وأبيض وأحمر وغيره .

وكان الأندونيسيون في الأزمنة القديمة يأخذون من الغابات نباتات هامة بدت قيمتها الثمينة إذ ثبت أنها مفاير طبية نادرة واستخرج الكينين *Quinine* من أشجار السكونا *Cinchona* وكانت هذه الأشجار منقولة من أمريكا الجنوبية الى الأراضي الأندونيسية في منتصف القرن التاسع عشر ، وعجمت جزيرة جاوة في زراعة الأشجار السكونية كما برعت في استخراج الكينين وفي تصدير محاصيل وافرة منه كما اوضح للأطباء أن هذا الكينين طب ودواء ناجح لأمراض الملاريا . وتنتشر في اندونيسيا مزارع لأشجار الكوكا *Coca* وهي أشجار طبية أيضاً يستخرج من أوراقها الكوكاين *Cocaine* .

وبعد هذا يمكن القول بأن اندونيسيا بلد هام كل الأهمية من ناحية إنتاج النباتات التي سارت متقاربة مع ضروريات الحياة بل هي منها وعنصر هام من عناصر الحياة في هذه الأزمنة الحديثة .