

الزراعة

في أندونيسيا

- ٢ -



لأستاذ المحاصيل العشوي

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

وتزرع في اندونيسيا أشجار فاكهة الدوريان والرامبوتان ومنجيس وغيرها من الفواكه التي قلما نجدها في جهات أخرى من العالم ، والمانجو يدخل في صناعة الحلوى والقطاير والمرطبات والفاطوج المانجوي .

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 صالماً بعد فرزها بالكيفية المطلوبة ، ونقمة نوع من أشجار الأناناس لا ينتج ثماراً وإنما يزرع على شكل قوائم وظلال كثيفة لتسوير الخقول والبساتين ، وهو ينمو بسهولة ، والحبال التي تصنع من ألياف أوراقه جيدة ومتينة جداً ، وهذا النوع من شجر الأناناس يطلق عليه (أناناس الغنية) وتكثر مزارع الأناناس بصفة خاصة في جزيرة سومطرة وشبه جزيرة الملايو حيث تصدره مدينة سنغافورة ملبأً محظوظاً وقد تألت هذه المدينة شهرة طالية 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 وبقيرها كما أن قارة آسيا موطنه الأصلي ، ولعل الأذفان التي تزرع تلك الفاكهة لها عرض أولي من زراعتها وهو جمال أوراق أشجارها ، غني صفحات زخرفية لها ترتيب هندسي بديع ، كما أن زهورها وثمارها جميلة بديفة أيضاً . وهناك نوع من الفاكهة أشدق اسمه من (الجاسرون) ويدعى (البرقوق الجامبوزي) بديع الشكل ، وقد أطلق على الجاسوزا اسم (تاج الورد) طبقاً لرائحته الذكية ، وهو فاكهة لذيدة الطعم تلائم الصحة البشرية .

ونوع آخر من الأشجار يسمى (أشجار المشمة) ويسميه النانيون (ابروباتوبا يونيكا) وهو يوجد في اندونيسيا كما في الصين واليابان والقارة الاسترالية وسواها من الأمصار ، ولعل اليابان هي الموطن الأصلي له ، وأزهاره بيضاء ذات رائحة ذكية وهو يزرع كثوية إذ أن أوراقه بديفة المنظر دائمة الخضرة .

وفاكهة الزمان تدخل في نطاق الزراعة في اندونيسيا لموافقة زوايتها الظروف المناخية . والزمان قديم المعرفة ، فقد عرفه القدماء المصريين واليونانيون والفينيقيون وغيرهم ، واسمه النسياني (ميونيكا جرانانوم) ويستعمله الأندونيسيون في مشروباتهم المنسفة في جوم الحار ليرطب الحراء ، ويستعملون قشوره وجذوره وسيقانه طيباً كما يستعملونه في الطباعة وديع الجلود .

٤٤ ولم تحل الفاكهة الإندونيسية من المراتح ، فهي غنية بما فهناك البرتقال بأنواعه للثباتية ، وكذلك يوجد اليوسفي والقر الهندي والليمون بأنساقه .

وأهم المحضرات في اندونيسيا البطاطس بنوعيه : بطاطس الطهي والبطاطا لتسليق أو للشهي والأكل كإداة سكرية . والبطاطا الحلوة تتوكل رؤوسها مسلوقة أو مشوية ، أما سيقانها الدقيقة وأوراقها فتستعمل غذاء مالماً شبيهاً للحجوانات ، ويطلق على هذه البطاطا نباتياً اسم (ايومييا بطاطس) ونوع نوع من البطاطا يدعى (أوبي كابو Topioca) ينافس البطاطا الحلوة وهو وافر الانتاج تكثر زراعته على سفوح التلال ويستعمله 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

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

واندونيسيا لها الخبرة العالمية في زراعة التوابل ، إذ لم تعرف هذه التوابل في سالف الأزمنة إلا من جزائر الملوك ، وقالت تلك الجزائر الشهيرة الواسعة حتى أطلق عليها اسم (جزائر البحار) ، والتوابل أهمية عظيمة في الحياة اليومية في أرجاء العالم ، فالعناثر وأوراق الحلوى لا يتم لذتها بدون الفانيليا *Vanilla* ، وجزيرة جاوة من الجزر التي تنتج (فانيليا بانيفوليا *Vanilla Poniifolia*) وهو نبات من النباتات المتسلقة صرف أولاً في بلاد المكسيك ، ويدخل هذا النبات في تجارة اندونيسيا الدولية ، والقرنفل *claves* لم يرغب قديماً إلا في جزائر نيجور وهيلاهيرا وترناتي 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 زراعته الى بقع أخرى . وعرفت (القرقة) أول ما عرفت في جزيرة سيلان بمجنوب الهند ثم انتقلت إلى اندونيسيا فبرعت زراعتها وأنتجت منها إنتاجاً وافراً ، ولم تحل الثروة البهارية الأندونيسية من الزنجبيل ، بل ان الدونيسيا تمدده الى العالم الخارجي بعد التجفيف والتعليب ، 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 ، ونجحت 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 .