

Geographical and Climatic Constraints and Potentials of the Hijaz and Najd Regions in the Procurement and Production of Food Resources Per- Islamic

Masoumeh Izadi^۱

Hedieh Taghavi^۲

Abstract

Before the advent of Islam, the Hijaz region, due to its geographical location and climatic characteristics, faced a combination of constraints and opportunities in the production and supply of food resources. The hot, arid climate, scarcity of regular rainfall, absence of permanent rivers, and vast expanses of land unsuitable for cultivation were among the most significant natural limitations of the area. These factors led to water shortages, limited crop diversity, and instability of edible vegetation, particularly in nomadic regions. Under such conditions, a large portion of the Bedouin population suffered from serious nutritional deficiencies and depended heavily on limited animal-based resources such as milk and dates. In contrast, the presence of valleys, wells, and fertile lands in areas such as Yathrib (Medina), Ta'if, and Khaybar made possible the cultivation and production of agricultural, horticultural, and livestock products, turning these regions into important centers of subsistence and agriculture. Moreover, Mecca's strategic position along the north-south trade routes facilitated the import and exchange of essential goods from Yemen, Syria, and Egypt, thereby partially compensating for the region's food shortages. This study, employing a historical-analytical method and drawing upon early geographical and historical sources, demonstrates that these geographical and climatic conditions not only determined dietary patterns and the types of available food products but also had far-reaching social and economic consequences.

Key words: Geographical Constraints, Geographical Potentials, Production of Food Resources, Hijaz, Najd

^۱- MA in Islamic History, Faculty of Literature, Alzahra University, Tehran, Iran. Email: mahizadi@iau.ac.ir

Date received: ۰۵,۰۵,۲۰۲۵, Date of accepted: ۲۷,۰۵,۲۰۲۵

^۲- Associate Professor, Department of History, Faculty of Literature, Alzahra University, Tehran, Iran, (Corresponding author): Email: h.taghavi@alzahra.ac.ir

Introduction

Before the advent of Islam, the Hijaz region, due to its geographical location and climatic characteristics, faced a combination of constraints and opportunities in the production and supply of food resources. The hot, arid climate, scarcity of regular rainfall, absence of permanent rivers, and vast expanses of land unsuitable for cultivation were among the most significant natural limitations of the area. These factors led to water shortages, limited crop diversity, and instability of edible vegetation, particularly in nomadic regions. Under such conditions, a large portion of the Bedouin population suffered from serious nutritional deficiencies and depended heavily on limited animal-based resources such as milk and dates.

In contrast, the presence of valleys, wells, and fertile lands in areas such as Yathrib (Medina), Ta'if, and Khaybar made possible the cultivation and production of agricultural, horticultural, and livestock products, turning these regions into important centers of subsistence and agriculture. Moreover, Mecca's strategic position along the north-south trade routes facilitated the import and exchange of essential goods from Yemen, Syria, and Egypt, thereby partially compensating for the region's food shortages.

This study, using a historical-analytical method and drawing on early geographical and historical sources, shows that these geographical and climatic conditions not only determined dietary patterns and the types of available food products but also had far-reaching social and economic consequences. These included the emergence of significant livelihood disparities between settled and nomadic populations, increasing dependence of weaker social groups on the aristocracy and merchants, and the deepening of class divisions within Hijazi society. Thus, the environmental constraints and potentials of the Hijaz can be regarded as among the most significant underlying factors contributing to economic and social inequalities on the eve of the rise of Islam.

Geography and climate are two key factors that directly influence the living conditions and subsistence patterns of human societies. Geography is significant in terms of spatial location, while climate is important for its meteorological and environmental characteristics. The geographical position of the Hijaz within the Arabian Peninsula – situated along the routes connecting Syria, Yemen, Tihamah, and Najd – contributed to the emergence of geographical and climatic diversity in the region. This diversity included vast arid deserts with hot, dry climates, as well as the coastal strip along the Red Sea, which had fertile land suitable for agriculture and a more humid climate. These variations led to significant differences in the availability and production of food resources for the region's inhabitants.

In addition, the commercial networks and trade routes crossing parts of the Hijaz offered opportunities to offset food shortages through exchange and importation. However, these conditions did not affect all areas equally; in particular, the nomadic regions faced severe constraints in obtaining and producing basic food necessities.

This article examines the relationship between the geographical and climatic constraints and potentials of the Hijaz and their impact on food supply – the fundamental basis of the region's habitation and survival. It emphasizes that the interplay among geographical location, climatic diversity, and trade networks played a decisive role in shaping the food provision systems and livelihood patterns of Hijazi communities.

Method

In this article, the subject is examined using the historical-analytical method, which enables the researcher to study past events and processes within their temporal context and to identify relationships among various social, economic, political, and environmental factors. Historical analysis allows for the identification and examination of the impact of natural, geographical, and climatic conditions on the lives and livelihoods of the inhabitants of the Hijaz and Najd regions.

Conclusion

The type and quantity of food products in the Hijaz were directly and significantly influenced by the region's geographical position and climatic conditions. Although the western parts of the Hijaz bordered the Red Sea and, owing to their relatively favorable climate, offered potential for the production of agricultural, horticultural, and livestock products, the diversity and volume of this production were insufficient to meet the needs of the entire population.

Food shortages were partially alleviated through the Hijaz's commercial capacity and its connection to major trade routes. Nevertheless, access to food products was not equally available to all segments of society. A portion of the population – particularly those who lacked both the means of production and the ability to purchase goods – faced serious livelihood challenges due to poverty and economic constraints.

The geographical and climatic conditions of the Hijaz, while permitting agricultural and horticultural cultivation in certain areas and enabling commercial connections, were insufficient to provide adequate food diversity or to allow all inhabitants – especially the underprivileged and marginalized – to meet even their basic subsistence needs. If food products are classified into cereals and legumes, vegetables and fruits, and meat and dairy products, it is clear that both the quantitative and qualitative diversity of available foods was extremely limited.

The lack of dietary diversity intensified subsistence and nutritional challenges for weaker social groups, as even low-quality food products could have offered minimal sustenance if a greater variety had been available. Historical examples of this limitation include the practices of “feeding the poor” and “*ihtifār*”; according to the latter, hungry individuals would move to remote areas away from the community and, in some cases, die of starvation – evidence of severe food scarcity and the lack of product diversity.

In addition to natural constraints, the dominance of the aristocracy and local elites over the Hijazi economy further restricted low-income groups' access to available resources. The provision of food products, which required capital and access to resources, was particularly difficult for these segments of society. Collectively, these factors not only created conditions for conflicts and competition over food resources but also contributed to widening economic class gaps and reinforcing social inequalities – circumstances that were especially evident on the eve of Islam's emergence in the region.

Bibliography

- ‘Abbāsī, Mahnāz, “*Farāyand-i Islāmī Shudan-i Algū-yi Farhangī wa Ijtimā‘ī-yi Taghziyah dar Īrān tā Pāyān-i Qarn-i 4 Hijrī*,” *Muṭālā‘āt-i Tārīkh-i Islām*, no. ۱۵, ۲۰۱۲.
- ‘Alī, Aḥmad, *Hijāz dar Ṣadr-i Islām*, trans. ‘Abd al-Muḥammad Āyatī, Qā’imiyyah Research Center, Isfahan.

- ‘Alī, Jawād, *al-Mufaṣṣal fī Tārīkh al-‘Arab Qabla al-Islām*, University of Baghdad, ۱۹۹۳.
- Abū al-Fidā’, Ismā‘īl b. ‘Alī, *Taqwīm al-Buldān*, Cairo: Maktabat al-Thaqāfah al-Dīniyyah, ۲۰۰۷.
- al-Afghānī, Saa‘ed, *Aswāq al-‘Arab fī al-Jāhiliyyah wa al-Islām*, Dār al-‘Urūbah, ۱۹۹۲.
- al-Ālūsī al-Baghdādī, Muḥammad Shukrī, *Bulūgh al-Arab fī Ma‘rifat Aḥwāl al-‘Arab*, Dār al-Kitāb al-Miṣrī, ۲۰۰۹.
- al-Azraqī, Muḥammad b. ‘Abd Allāh, *Akḥbār Makkah wa mā jā’a fihā min al-Āthār*, trans. Maḥmūd Mahdavi Dāmgānī, Tehran: Hikmat, ۲۰۱۲.
- al-Baghdādī, Ṣafī al-Dīn ‘Abd al-Mu‘min b. ‘*Abd al-Ḥaqq, Marāṣid al-Iṭṭilā’ ‘alā Asmā’ al-Amkinah wa al-Biqā’*, Beirut: Dār al-Jīl, ۱۹۹۱.
- al-Bakrī, ‘Abd Allāh b. ‘Abd al-‘Azīz, *Mu‘jam mā Ista‘jam min Asmā’ al-Bilād wa al-Mawāḍi’*, Beirut: ‘Ālam al-Kutub, ۱۹۸۳.
- al-Balādhurī, Aḥmad b. Yaḥyā, *Ansāb al-Ashrāf*, Beirut: Dār al-Fikr, ۱۹۹۶.
- al-Balādhurī, Aḥmad b. Yaḥyā, *Futūḥ al-Buldān*, trans. Muḥammad Tavakkol, Tehran: Naqreh, ۱۹۵۸.
- al-Fākihī, Muḥammad b. Ishāq, *Akḥbār Makkah fī Qadīm al-Dahr wa Ḥadīthih*, ‘Abd al-Malik b. ‘Abd Allāh b. Dahīsh, Beirut: Dār Khudr, n.d.
- al-Farāhīdī, Khalīl b. Aḥmad, *al-‘Ayn*, Dār al-Hijrah, ۱۹۸۸.
- al-Ḥamawī, Shihāb al-Dīn Yāqūt b. ‘Abd Allāh, *Mu‘jam al-Buldān*, ed. ‘Alī Naqī Munzawī, Tehran: Mīrāth Farhangī, ۲۰۰۱.
- al-Iṣfahānī, al-Rāghib, *al-Mufradāt fī Alfāz al-Qur’ān*, Beirut: Dār al-Shāmiyyah, ۱۹۹۱.
- al-Iskandarī, Naṣr b. ‘Abd al-Raḥmān, *al-Amkinah wa al-Miyāh wa al-Jibāl wa al-Āthār*, vol. ۲, Riyadh: Markaz al-Malik Fayṣal, ۲۰۰۴.
- al-Khāzīmī, Muḥammad b. Mūsā, *al-Amākin*, n.p., n.d.
- al-Maqdisī, Abū ‘Abd Allāh Muḥammad b. Aḥmad, *Aḥsan al-Taḳāsīm fī Ma‘rifat al-Aqālīm*, Beirut: Dār Ṣādir, ۱۹۰۹.
- al-Mas‘ūdī, Abū al-Ḥasan ‘Alī b. al-Ḥusayn, Murūj al-Dhahab wa *Ma‘ādin al-Jawhar*, trans. Abū al-Qāsim Pāyandah, Tehran: ‘Ilmī wa Farhangī, ۱۹۹۵.
- al-Qazwīnī, Zakariyyā b. Muḥammad, *Āthār al-Bilād wa Akḥbār al-‘Ibād*, ed. Mīrzā Jahāngīr Qājār, Tehran: Amīr Kabīr, ۱۹۹۴.
- al-Samhūdī, ‘Alī b. Aḥmad, *Wafā’ al-Wafā bi-Akḥbār Dār al-Muṣṭafā*, Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, ۲۰۰۶.
- al-Ṭabarī, Muḥammad b. Jarīr, *Tārīkh al-Ṭabarī* (Tārīkh al-Rusul wa al-Mulūk), trans. Abū al-Qāsim Pāyandah, Tehran: Asāṭīr, ۱۹۹۶.
- al-Ṭurayhī, Fakhr al-Dīn, *Majma’ al-Baḥrayn*, Tehran: Mortezaṯ, ۱۹۹۶.
- al-Ya‘qūbī, Aḥmad b. Abī Ya‘qūb (Ibn Wādīh al-Ya‘qūbī), *Tārīkh al-Ya‘qūbī*, trans. Muḥammad Ibrāhīm Āyatī, Tehran: ‘Ilmī wa Farhangī, ۱۹۹۹.
- Ibn al-Faqīh al-Hamadānī, Aḥmad b. Muḥammad, *al-Buldān*, Beirut: ‘Ālam al-Kutub, ۱۹۹۵.
- Ibn Hishām, *al-Sīrah al-Nabawiyyah*, Beirut: Dār al-Ma‘rifah, n.d.
- Ibn Idriīs, ‘Abd Allāh b. ‘Abd al-‘Azīz, *Jāmi‘at al-Madīnah fī al-‘Aṣr al-Nabawī*, trans. Shahla Bakhtiyārī, Tehran: SAMT, ۲۰۰۷.
- Ibn Manzūr, *Lisān al-‘Arab*, Beirut: Dār al-Fikr, n.d.
- Ibn Sa‘d, Muḥammad, *al-Ṭabaqāt al-Kubrā*, trans. Maḥmūd Mahdavi Dāmgānī, Tehran: Farhang va Andīsheh, ۱۹۹۵.

- Ibn Shabbah al-Namirī al-Baṣrī, ‘Umar, *Tārīkh al-Madīnah al-Munawwarah*, trans. Ḥusayn Ṣābirī, Tehran: Mash‘ar, ۲۰۰۱.
- Ja‘fariyān, Rasūl, *Āthār-i Islāmī-yi Makkah wa Madīnah*, Tehran: Nashr-i Mash‘ar, ۲۰۰۷.
- Le Roux, Magdel. “Pre-Islamic Arabic Trade and Religion on the East Coast of Africa.” *Ekklesiastikos Pharos*, Vol. ۹۲, N.S. ۲۱ (۲۰۱۰): ۸۸–۱۰۸.
- Qarah-Chānlū, Ḥosayn, *Joghrafiyā-yi Tārīkhī-yi Keshvarhā-yi Islāmī*, Tehran: SAMT, ۲۰۰۸.
- Ṣabrī Pāshā, Ayyūb, *Mir’āt al-Ḥaramayn*, Tehran: Mīrāth Maktūb, ۲۰۰۳.
- Sālim, ‘Abd al-‘Azīz, *Tārīkh al-‘Arab Qabla al-Islām*, trans. Bāqir Ṣadrīniyā, Tehran: ‘Ilmī va Farhangī, ۲۰۰۴.
- Serjeant, R. B. “Meccan Trade and the Rise of Islam: Misconceptions and Flawed Polemics.” *Journal of the American Oriental Society*, Vol. ۱۱۰, No. ۳ (July–September ۱۹۹۰): ۴۷۲–۴۸۶.
- Shahid, Irfan. “Exploring Trade Practice and Market before and after the Advent of Islam in Arabia.” *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, Vol. ۶, No. ۲ (۲۰۱۸): ۵–۱۸.
- Zargari-Nezhād, Gholām-Ḥosayn, *Tārīkh-i Ṣadr-i Islām*, Tehran: SAMT, ۱۹۹۹.

محدودیت‌ها و ظرفیت جغرافیایی و اقلیمی منطقه حجاز و نجد قبل از اسلام در تهیه و تولید محصولات غذایی^۱

معصومه ایزدی^۲

هدیه تقوی^۳

چکیده

حجاز پیش از اسلام به دلیل موقعیت جغرافیایی و ویژگی‌های اقلیمی با مجموعه‌ای از محدودیت‌ها و ظرفیت‌ها در عرصه تأمین و تولید مواد غذایی مواجه بود. اقلیم گرم و خشک، کمبود بارش‌های مستمر، فقدان رودخانه‌های دائمی و گستره‌های وسیع اراضی نامساعد برای کشت، از مهم‌ترین محدودیت‌های طبیعی این منطقه به شمار می‌آمدند که پیامد آن کمبود آب، کاهش تنوع محصولات و ناپایداری رویش‌های خوراکی، به‌ویژه در نواحی بادیه‌نشین بود. در چنین شرایطی، بخش قابل توجهی از جمعیت بادیه‌نشین با کمبود جدی در تغذیه و وابستگی شدید به منابع محدود دامی، چون شیر و خرما زیست می‌کردند. در مقابل، وجود وادی‌ها، چاه‌ها و زمین‌های حاصلخیز در مناطقی نظیر یثرب، طائف و خیبر امکان کشت و تولید محصولات کشاورزی، باغی و دامی را فراهم می‌ساخت و این نواحی را به مراکز مهم معیشتی و کشاورزی بدل کرده بود. همچنین موقعیت ممتاز مکه در مسیرهای تجاری شمال - جنوب، زمینه واردات و مبادله کالاهای اساسی از یمن، شام و حتی مصر را مهیا می‌کرد و تا حدودی کمبودهای غذایی را جبران می‌نمود.

این پژوهش با روش تحلیل تاریخی و استناد به منابع جغرافیایی و تاریخی متقدم، نشان می‌دهد که مجموعه این شرایط جغرافیایی و اقلیمی هم‌الگوی تغذیه‌ای و نوع محصولات در دسترس را تعیین می‌کرد و هم پیامدهای اجتماعی و اقتصادی گسترده‌ای در پی داشت. از جمله می‌توان به ایجاد تفاوت‌های آشکار معیشتی میان حضرنشینان و بادیه‌نشینان، وابستگی بیشتر گروه‌های ضعیف به اشراف و تجار، و تعمیق شکاف‌های طبقاتی در جامعه حجاز اشاره کرد. بنابراین، محدودیت‌ها و ظرفیت‌های زیست‌محیطی حجاز از مهم‌ترین عوامل زمینه‌ساز نابرابری‌های اقتصادی و اجتماعی در آستانه ظهور اسلام محسوب می‌شوند.

واژگان کلیدی: محدودیت جغرافیایی، ظرفیت جغرافیایی، حجاز، نجد، محصولات غذایی

۱- تقوی، هدیه؛ ایزدی، معصومه (۱۴۰۴)، محدودیت‌ها و ظرفیت‌های جغرافیایی و اقلیمی منطقه حجاز و نجد قبل از اسلام در تهیه و تولید محصولات غذایی، فصلنامه مسکویه، دوره هفدهم، شماره دوم (پیاپی ۵۸)، تهران: ص ۴۱-۶۱.

۲- دانش آموخته کارشناسی ارشد تاریخ اسلام، دانشکده ادبیات، دانشگاه الزهراء، تهران، ایران، پست الکترونیک: mahizadi@iaui.ac.ir
تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۲/۲۵، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۴/۰۳/۰۶

۳- دانشیار گروه تاریخ، دانشکده ادبیات، دانشگاه الزهراء، تهران، ایران، (نویسنده مسئول)، پست الکترونیک: h.taghavi@alzahra.ac.ir

مقدمه

جغرافیا و اقلیم دو مؤلفه کلیدی هستند که به طور مستقیم بر شرایط زیستی و معیشتی جوامع انسانی اثر می گذارند؛ جغرافیا از منظر موقعیت مکانی و اقلیم از نظر ویژگی های آب و هوایی و محیطی اهمیت دارند. موقعیت جغرافیایی حجاز در شبه جزیره، واقع در میانه مسیرهای شام، یمن و محدوده تهامه و نجد، زمینه ساز تنوع جغرافیایی و اقلیمی شد. این تنوع شامل بیابان های لم یزرع با اقلیم گرم و خشک و همچنین نوار ساحلی دریای سرخ با زمین های مستعد کشاورزی و آب و هوای مرطوب بود که تفاوت قابل توجهی در تأمین محصولات غذایی ساکنان ایجاد می کرد.

علاوه بر این، شبکه های تجاری و گذرگاه های بازرگانی در برخی بخش های حجاز، فرصت هایی برای جبران کمبودهای غذایی فراهم می کردند. با این حال، این شرایط به طور یکنواخت بر تمام مناطق تأثیر نمی گذاشت و به ویژه نواحی بادیه نشین با محدودیت های جدی در تأمین و تولید نیازهای اولیه غذایی مواجه بودند.

مقاله پیش رو به بررسی رابطه میان محدودیت ها و ظرفیت های جغرافیایی و اقلیمی حجاز و تأثیر آن بر تأمین مواد غذایی، که پایه زیست و بقای ساکنان منطقه را تشکیل می داد، می پردازد. این مقاله تأکید دارد که ترکیب موقعیت جغرافیایی، تنوع اقلیمی و شبکه های تجاری، نقش تعیین کننده ای در شکل دهی به تأمین مواد غذایی و معیشت جوامع حجاز داشته است.

بررسی پیشینه پژوهش نشان می دهد که اگرچه مطالعه ای با موضوع مقاله پیش رو انجام نشده است، پژوهش هایی در زمینه تغذیه، تجارت، معاملات محصولات غذایی در بازارها و تولید محصولات کشاورزی و دامی صورت گرفته است. از جمله مهم ترین این منابع می توان به کتاب «المفصل فی تاریخ العرب قبل الاسلام» (علی، ۱۹۹۳)، به ویژه جلد های چهارم و هفتم، و کتاب «بلوغ الأرب فی معرفة أحوال العرب» (آلوسی، ۲۰۰۹) اشاره کرد که مطالب ارزشمندی درباره خوراک و نوشیدنی مصرفی پیش از اسلام ارائه می دهند. هرچند این آثار به طور مستقیم به محدودیت ها و ظرفیت های جغرافیایی و اقلیمی اشاره نکرده اند، اطلاعات آنها درباره برخی اقلام غذایی و الگوی مصرف ساکنان حجاز، برای شناخت نسبت به محصولات غذایی موجود در این منطقه، مفید است. کتاب «أسواق العرب فی الجاهلیة و الاسلام» (افغانی، ۱۴۱۳) نیز پژوهشی مهم در این حوزه است که با تمرکز بر بازارها، به نوع محصولات غذایی عرضه شده، اشاره کرده است. این اثر از منظر ظرفیت های موجود در منطقه حجاز برای تأمین محصولات غذایی از اهمیت ویژه ای برخوردار است و می تواند زمینه ای برای تحلیل ارتباط میان شرایط جغرافیایی-اقلیمی و تأمین مواد غذایی فراهم کند.

موارد دیگری که به طور غیر مستقیم با موضوع پژوهش مرتبط هستند، مقاله ای با عنوان «فرایند اسلامی شدن الگوی فرهنگی- اجتماعی تغذیه در ایران تا پایان سده چهارم هجری» (عباسی و مفتخری، صص. ۱۰۷-۱۳۶) است. این مقاله، عمدتاً به تعامل میان فرهنگ ایران و اسلام پرداخته و مفاهیم فقهی مرتبط با تغذیه، مانند حلال و حرام، و فرایند اسلامی شدن فرهنگ تغذیه ایرانیان را مورد بررسی قرار داده است. با این حال، تفاوت اساسی میان این مقاله و پژوهش پیش رو در محور اصلی آنهاست؛ مقاله حاضر بر نسبت میان محدودیت ها و ظرفیت های جغرافیایی و اقلیمی با تأمین، تولید و دسترسی به محصولات غذایی و نه ابعاد فرهنگی یا فقهی تغذیه در منطقه حجاز تمرکز دارد.

پژوهش هایی دیگر به زبان انگلیسی نوشته شده که در تحلیل موضوع حائز اهمیت اند. برخی از این پژوهش ها در ارتباط با تجارت و بازارهای پیش از اسلام است. عرفان شهیدی در مقاله ای با عنوان «Exploring trade practice and market before and after the advent of Islam in Arabia»، به تحلیل روش های تجاری و بازارهای پیش از اسلام در شبه جزیره عربستان

می‌پردازد و به‌ویژه به بازارهای مهمی مانند عکاظ و دومة الجندل اشاره می‌کند (Shahid, ۲۰۱۸: ۵-۱۸). مقاله «Pre-Islamic Arabic trade and religion on the east coast of Africa»، ارتباط تجارت و مذهب عرب پیشااسلامی در سواحل شرقی آفریقا را مطرح کرده که اشاره به ظرفیت‌های جغرافیایی شبه‌جزیره در تعامل تجاری با کشورهای همجوار دارد (Magdel Le Roux, ۲۰۱۰: ۸۸-۱۰۸). مقاله «Meccan Trade and the Rise of Islam: Misconceptions and Flawed Polemics» بحث تجارت مکه در آستانه ظهور اسلام را مورد بحث قرار داده و اهمیت این ظرفیت مهم در تبادل کالا و تهیه محصولات غذایی مورد نیاز را نشان می‌دهد (R. B. Serjeant, ۱۹۹۰: ۴۷۲-۴۸۶). با این وجود پژوهش‌های مذکور، ارتباط محدودیت‌ها و ظرفیت‌های جغرافیایی و اقلیمی را که در تهیه و تولید محصولات غذایی حائز اهمیت‌اند، تحلیل نکرده‌اند. مقاله پیش‌رو، این موضوع را مورد بحث قرار می‌دهد.

۱. محدودیت‌های جغرافیایی و اقلیمی منطقه حجاز و نجد در تأمین محصولات غذایی

واژه «حجاز» از ریشه «حاجز» به معنای مانع یا حائل میان دو چیز، گرفته شده است (راغب اصفهانی، ۱۴۱۲: ۲۲۱/۱)؛ زیرا این منطقه که میان نجد و تهامه قرار دارد، در حقیقت حائلی طبیعی میان این دو ناحیه است (حموی، ۱۳۸۰: ۱۴۰/۲). این موقعیت هم موجب شکل‌گیری تنوع اقلیمی و جغرافیایی در حجاز شده و هم محدودیت‌های قابل توجهی در تأمین منابع غذایی ساکنان ایجاد کرده است. نجد، به‌عنوان بخش مرکزی و مرتفع شبه‌جزیره، شامل دره‌ها و تپه‌های سنگ‌آهکی و گاه ماسه‌ای است (علی، ۱۹۹۳: ۱۸۵/۱؛ قره‌چانلو، ۱۳۸۷: ۲۴۱۸-۲۴۲۰). تحلیل ساختار طبیعی نجد نشان می‌دهد که منابع آبی محدود و اراضی قابل کشاورزی اندک بوده و این امر، توان تولید مواد غذایی را به شدت کم می‌کرد. تقسیم‌بندی جغرافیایی نجد به سه بخش شمالی، میانی و جنوبی، به وضوح تفاوت ظرفیت زیستی را نشان می‌دهد: بخش شمالی و میانی عمدتاً ماسه‌زار و سنگی بودند و شرایط زیستی در آنها برای سکونت و تولید کشاورزی محدود بود، در حالی که بخش جنوبی به دلیل وجود چشمه‌ها و پوشش گیاهی محدود، امکان بهره‌برداری مبتنی بر دامپروری را فراهم می‌کرد (علی، ۱۹۹۳: ۱۸۵/۱-۱۸۶؛ قره‌چانلو، ۱۳۸۷: ۲۴۲/۱).

کمبود منابع آبی و مرتع در نجد، علاوه بر محدودیت‌های طبیعی، چالشی جدی در تولید فرآورده‌های دامی ایجاد می‌کرد؛ فرآورده‌هایی که بخش مهمی از رژیم غذایی ساکنان را تشکیل می‌دادند (ابوالفدا، ۲۰۰۷: ۱۰۹-۱۱۰). به عبارت دیگر، ظرفیت‌های طبیعی محدود نجد، هم نیاز به مدیریت منابع را افزایش و هم ساکنان را به بهره‌گیری از مکان‌های جایگزین یا شبکه‌های تجاری جدید برای تأمین مواد غذایی سوق می‌داد. چنین موقعیت جغرافیایی نشان می‌دهد که هرچه از مرکز نجد به سمت غرب و نواحی یثرب (مدینه) پیش می‌رفت، شرایط زیستی و ظرفیت تولید غذا بهبود می‌یافت (مقدسی، ۱۹۰۹: ۸۶/۱). این منطقه با داشتن منابع آبی بیشتر و زمین‌های مستعد کشاورزی، نمونه‌ای از پیوند میان ظرفیت‌های طبیعی و امکان تأمین مواد غذایی است؛ بنابراین، تفاوت‌های منطقه‌ای در حجاز بر الگوهای زیستی و اقتصادی ساکنان تأثیر مستقیم داشته و استراتژی‌های تأمین غذا را شکل داده است. کوه‌های حجاز نیز، همانند سایر نواحی منطقه، ترکیبی از محدودیت‌ها و ظرفیت‌های طبیعی را برای تأمین گیاهان خوراکی ارائه می‌کردند. در بسیاری از این کوه‌ها، شرایط اقلیمی و خاکی محدودیت‌هایی ایجاد می‌کرد که از رشد گیاهان خوراکی یا درختان میوه جلوگیری می‌نمود. برای مثال، کوه «یسوم» در نزدیکی مکه، در محدوده قبیله هذیل واقع بود و گفته می‌شد صعود به بالای آن برای هر فردی ممکن نبود (قزوینی، ۱۳۷۳: ۱۳۷). در این کوه، جز «نَبَع» و «سَوَحَط» درختانی که از چوب آنها کمان ساخته می‌شد، گیاهان خوراکی دیگری نمی‌رویدند (همان، ۱۳۸).

علاوه بر محدودیت‌های گیاهی، منابع آبی نیز نقش تعیین‌کننده‌ای در ظرفیت تأمین محصولات غذایی داشتند. برخی از چشمه‌های موجود در حجاز به قدری کم‌آب بودند که تنها توانایی تأمین آب محدودی برای تعداد کمی از افراد را داشتند. نمونه شاخص این وضعیت، چشمه «مُشَقَّ» است که بنا به گزارش قزوینی، آب آن فقط قادر بود دو یا سه نفر را سیراب کند (همان، ۱۳۷). این وضعیت نشان می‌دهد که محدودیت‌های طبیعی کوه‌ها و منابع آبی حجاز، بر امکان بهره‌برداری از زمین و تأمین گیاهان خوراکی تأثیر مستقیم داشت. چنین شرایطی هم دسترسی به مواد غذایی را محدود می‌کرد و هم ساکنان را مجبور می‌ساخت از منابع جایگزین، مانند شبکه‌های تجاری یا مناطق کم‌ارتفاع با منابع آب و گیاهان بیشتر، برای تأمین نیازهای غذایی خود استفاده کنند. به این ترتیب، توزیع نابرابر منابع طبیعی در منطقه، الگوهای سکونت، تولید و مبادله مواد غذایی را شکل داده و محدودیت‌ها و ظرفیت‌های طبیعی، نقش محوری در شرایط زیستی و اقتصادی ساکنان حجاز و نجد ایفا می‌کرد. از منظر اقلیمی، حجاز دارای آب و هوای عمدتاً گرم و خشک بود، در حالی که مناطق کوهستانی و ارتفاعات از آب و هوای معتدل‌تری برخوردار بودند. مکه نیز دارای آب و هوای گرم بود و اهالی، به‌ویژه در فصل تابستان، معمولاً در دره‌های اطراف مکه ساکن می‌شدند؛ شعب ابوطالب یکی از شناخته‌شده‌ترین این دره‌ها برای مسلمانان محسوب می‌شود.

این شرایط اقلیمی تفاوت‌های دما و رطوبت میان نواحی مختلف حجاز، تأثیر مستقیم بر رویش گیاهان و در دسترس بودن مواد خوراکی را نشان می‌داد. در نواحی گرم و خشک، امکان رشد گیاهان خوراکی محدود بود و تنها گونه‌های مقاوم به خشکی می‌توانستند رویش یابند، در حالی که ارتفاعات و مناطق معتدل‌تر ظرفیت بیشتری برای تولید گیاهان خوراکی و تأمین مواد غذایی فراهم می‌کردند. رویش گیاهان خوراکی و وجود مرتع در کوه‌ها، به‌ویژه کوه‌های مرکزی حجاز که در نزدیکی مناطق حضرنشین واقع بودند، به شرایط اقلیمی این ناحیه بستگی داشت. آب و هوای خشک، کمبود بارش‌های مستمر و فقدان رودخانه‌های دائمی از مهم‌ترین محدودیت‌های اقلیمی حجاز به شمار می‌رفت. در چنین شرایطی، گیاهانی که پس از بارش‌ها و سیلاب‌ها در دامنه کوه‌ها و بیابان‌ها رویش می‌کردند، برای اهالی منطقه ارزش غذایی قابل توجهی داشتند. با این حال، خاک منطقه برای حفظ و رشد پایدار این گیاهان مناسب نبود و در صورت عدم استفاده سریع به‌عنوان خوراکی یا علوفه‌ای برای دام، به دلیل قرارگیری بر روی تپه‌های ماسه‌ای، گیاهان در مدت کوتاهی خشک شده و از بین می‌رفتند (علی، ۱۹۹۳: ۱۵۷۸-۱۵۸). مشکل اقلیمی دیگر، نبود رودخانه‌های دائمی بود. اگرچه دره‌ها و وادی‌هایی در حجاز وجود داشتند که در اثر بارش‌های موسمی پرآب می‌شدند و جریان آب آنها به دریای سرخ می‌رسید، عمق کم و شیب تند این دره‌ها باعث می‌شد آب در مدت کوتاهی تخلیه شود. روند بارش در نواحی بیابانی نیز غالباً شدید و سیل‌آسا بود و بخش عمده آب به سرعت در زمین نفوذ می‌کرد. در مناطقی که چاه‌ها و دارات (مخازن ذخیره آب) وجود داشت، این منابع پس از بارش پر می‌شدند و ساکنان، به‌ویژه بدویان، از آنها استفاده می‌کردند (ابن فقیه، ۱۴۱۶: ۹۰؛ ابن منظور، بی تا: ۲۹۶/۴). با اتمام آب این منابع، ساکنان مجبور به کوچ به سمت چاله‌ها و منابع آبی دیگر می‌شدند.

محدودیت‌های اقلیمی حجاز، به‌ویژه کمبود منابع آب و ناپایداری بارش‌ها، باعث ایجاد تنش‌ها و درگیری‌های قبیله‌ای بر سر دسترسی به چاله‌ها و منابع آبی می‌شد. این محدودیت‌ها، شرایط معیشتی سختی را برای ساکنان، به‌ویژه بدویان، ایجاد می‌کرد و تأمین محصولات غذایی که رکن اصلی زندگی آنان بود را با چالش مواجه می‌ساخت. بدویان بخشی از محصولات دامی خود را برای مصرف خانگی استفاده می‌کردند و مازاد آن را در مناطق حضرنشین یا بازارهای محلی مبادله می‌کردند (سمهودی، ۲۰۰۶: ۲۶۱؛ علی، ۱۹۹۳: ۲۷۱/۷-۲۸۸). رژیم غذایی ساکنان بادیه به دلیل شرایط سخت معیشتی محدود و ساده بود. مسعودی با ذکر داستانی از ملاقات یکی از خطیبان عرب با خسروانوشیروان، غذای صحرائشینان را عمدتاً شامل «شیر»، «نَبِید» و «خرما» معرفی می‌کند (مسعودی، ۱۳۷۴: ۴۸۰/۸). ارتباط بدویان با حضرنشینان و دسترسی به بازارها امکان تأمین مواد غذایی متنوع‌تر را فراهم می‌آورد. بر

اساس داده های منابع تاریخی، ارکان غذایی رایج در بادیه که حتی اشراف و بزرگان نیز از آن استفاده می کردند، شامل «خرما»، «شیر»، «شبدرد»، «آرد»، «جو»، «گندم»، «پیه گداخته حیوانات» و «کشک و لبنیات» بود و در مناطق حضری هم همین مواد مصرف می شدند. جواد علی نیز برخی از خوارک های رایج میان عرب پیش از اسلام، که با مواد ساده و در دسترس تهیه می شد، را معرفی کرده است (علی، ۱۹۹۳: ۵۷۵/۷).

این داده ها نشان می دهد که شرایط طبیعی و اقلیمی حجاز نه تنها بر منابع غذایی و تولید دامی اثر مستقیم داشت، بلکه شبکه های ارتباطی میان بدویان و حضرنشینان و دسترسی به بازارها، نقش حیاتی در تأمین مواد غذایی متنوع و مدیریت معیشت ایفا می کرد.

جدول ۱: خوارک های رایج در حجاز و نجد قبل از اسلام و ترکیبات آنها

ردیف	اسم خوراک	ترکیب
۱	التَفِیْه	آرد، آب یا شیر با خرما
۲	التَّجِیرَة	شیر و چند نوع آرد
۳	العَکِیْسه	شیر جوشانده به اضافه چربی آب شده
۴	العَرِیْقَه	شنبلیله با شیر و خرما (این طعام را برای بیمار می پختند).
۵	الرَّغِیدَة	شیر جوشیده که به آن آرد اضافه می کنند
۶	الاصیه	آرد و شیر و خرما
۷	الرُّیْقَة	آرد، شبدرد و شیر
۸	الخزیفه	پیه حیوانی مذاب شده که ابتدا روی آن آب می ریختند و سپس آرد اضافه می کردند.
۹	الرَّیْبِکَة	گندم، خرما و شبدرد
۱۰	التَّلْبِیْنَة	آرد و عسل
۱۱	الرُّشِیْقَة	غذایی از گوشت پخته شده
۱۲	العَثِیمَه	غذایی که با ملخ درست می شد.
۱۳	الغلیث و الغلیث	طعامی مخلوط با جو
۱۴	البَکِیْلَة	شبدرد مخلوط شده با کشک، آرد سویق دار، آب و روغن
۱۵	الخرْدِیق	غذایی سوپ مانند (الحزیره) که با پیه حیوانی درست می شد. گویا اصل آن فارسی است به نام خوردیک

خوارک های ذکر شده در حجاز پیش از اسلام، مشخص می کند که اغلب آنها از مواد ساده ای مانند آرد، شیر، آب و خرما تهیه می شدند. این سادگی نشان دهنده تطابق رژیم غذایی با منابع در دسترس و محدودیت های طبیعی منطقه حجاز و نجد است. خوارک هایی که اغلب با مواد اولیه قابل دسترس تهیه می شدند، قوت غالب مردم را در بادیه و حتی حضرنشینان تشکیل می دادند.

یکی دیگر از معضلات مهم منطقه، کمبود آب بود. این مشکل در بادیه شدت بیشتری داشت، اما در برخی نواحی حضری مانند مکه، که آب و هوای گرم و خشکتری نسبت به یثرب، طائف و خیبر داشت، نیز موجب محدودیت های جدی می شد. نبود زمین های مستعد کشاورزی در مکه باعث شد که اقتصاد ساکنان این شهر عمدتاً بر بازرگانی و دامپروری متکی باشد و آب آنها از چاه ها تأمین شود. چاه های آب هم منبع حیاتی برای تأمین آب بودند و هم تملک آنها به مرور به یکی از محورهای منازعات خاندانی و اجتماعی تبدیل شد، زیرا مالکیت چاه نشانه ای از ثروت و قدرت اقتصادی به شمار می رفت. گزارش های تاریخی نشان می دهد، بنی عبدمناف نخستین کسانی بودند که مالکیت چاه های آب را در مکه در اختیار گرفتند. به تدریج دیگر خاندان ها نیز به رقابت با آنان پرداختند. این فرایند سبب شد که چاه هایی در مکه حفر شود که با نام خاندان ها شناخته می شدند. از جمله می توان به چاه «سُفَیْه» متعلق به

خاندان اسد بن عبدالعزی (بلاذری، ۱۳۳۷ الف: ۵۷؛ حموی، ۱۳۸۰: ۲۲۹/۳؛ بغدادی، ۱۴۱۲: ۸۰۵/۲)، چاه «ام‌احرار» متعلق به خاندان عبدالدار، چاه «سنبله» متعلق به بنی جمح (ازرقی، ۱۳۹۱: ۲۱۹/۲)، چاه «عَمَر» متعلق به بنی سهم (ازرقی، ۱۳۹۱: ۲۲۰/۲؛ خازمی، ۱۷۵)، چاه «سَقِیَا» متعلق به بنی مخزوم (فاکهی، بی تا: ۱۰۷/۴)، چاه «ثریا» متعلق به بنی تیم و چاه «نفع» متعلق به خاندان عامر بن لوی (ازرقی، ۱۳۹۱: ۲۲۳/۲) اشاره کرد. مالکیت چاهها گاهی از طریق خرید و فروش منتقل میشد، اما غالباً تصاحب آنها با رقابت، مفاخره و منازعه همراه بود و در مواردی باعث شکل‌گیری نزاع‌های درون‌قبیله‌ای می‌شد. نمونه‌های شاخص این درگیری‌ها شامل مناقشه بزرگان قریش با عبدالمطلب بر سر چاه «زمزم» و مناقشه بزرگان ثقیف بر سر چاه «ذوالهرم» بود (ابن هشام، بی تا: ۱۴۷۸-۱۵۰؛ ازرقی، ۱۳۹۱: ۴۲/۲).

در آستانه ظهور اسلام، در مکه ۲۸ حلقه چاه آب وجود داشت که از مهم‌ترین آنها می‌توان به چاه‌های «عَجُول» (بلاذری، ۱۴۱۷ اب: ۵۸۸؛ بغدادی، ۹۲۲/۲)، «طَوِي» (ازرقی، ۲۱۷/۲؛ اسکندری، ۲۰۰۲)، «بذر» (بلاذری، ۱۳۳۷ الف: ۴۷)، «اسود» (بلاذری، ۱۴۱۷ اب: ۵۸۸)، «رَکَايَا» (ازرقی، ۱۳۹۱: ۲۲۴/۲؛ بغدادی، ۶۲۸/۲)، حَوِيطُ و زُهیر (ازرقی، ۱۳۹۱: ۲۲۴/۲؛ بلاذری، ۱۴۱۷ اب: ۵۸۸) اشاره کرد. در یثرب نیز وضعیت مشابهی وجود داشت، هرچند تفاوت‌های مهمی با مکه مشاهده می‌شد. خاک مساعد و رطوبت نسبی بیشتر در یثرب، حفر چاه را آسان‌تر می‌کرد و ساکنان با اندکی تلاش به منابع آب دسترسی داشتند. علاوه بر این، وادی‌ها آب مورد نیاز زمین‌های کشاورزی را فراهم می‌آوردند و شرایط مناسب‌تری برای تولید و تأمین محصولات غذایی ایجاد می‌کردند. با این حال، چاه‌های یثرب اغلب تحت مالکیت یهودیان یا بزرگان و زمین‌داران محلی بودند؛ از جمله چاه‌های «رُومَه»، «بُصَاغَه» (ابن شبه نمیری، ۱۳۸۰: ۱۵۶/۱؛ ابوالفدا، ۹۳)، «غَرَس» (ابن شبه نمیری، ۱۳۸۰: ۱۶۲/۱؛ ابن فقیه، ۸۴) و «أریس» (ابوالفدا، ۲۰۰۷: ۹۳؛ حموی، ۱۳۸۰: ۲۹۸/۱). بنابراین مالکیت منابع آب هم بر دسترسی به آب آشامیدنی و کشاورزی اثر مستقیم داشت و هم نقش تعیین‌کننده‌ای در شکل‌گیری روابط اجتماعی، سلسله‌مراتب قدرت و رقابت‌های قبیله‌ای ایفا می‌کرد. منابع آب، هم به عنوان سرمایه اقتصادی و هم به عنوان عنصر مهم در معیشت و تولید محصولات غذایی، محور اصلی تعاملات اجتماعی و اقتصادی منطقه محسوب می‌شد.

۲. ظرفیت‌های جغرافیایی و اقلیمی منطقه حجاز و نجد در تأمین محصولات غذایی

موقعیت جغرافیایی حجاز در میان دو مرکز مهم تمدنی و تجاری، یمن در جنوب و شام در شمال، نقش تعیین‌کننده‌ای در تأمین محصولات غذایی ساکنان آن داشت. این موقعیت میانجی، امکان ارتباط اقتصادی، فرهنگی و بازرگانی حجاز را با دو قطب اصلی تجارت شبه‌جزیره فراهم می‌کرد. به‌ویژه مکه، که در قرآن به عنوان سرزمینی لم‌یزرع و فاقد زمین حاصلخیز توصیف شده است، توانست به واسطه جایگاه تجاری ممتاز خود، بخشی از نیازهای معیشتی و غذایی ساکنان را از طریق تجارت تأمین کند. سفرهای تجاری مکیان در زمستان به یمن و تابستان به شام، که در سوره قریش (آیات ۱-۴) ذکر شده است، نشان از نقش حیاتی تجارت در برطرف ساختن کمبودهای غذایی مکه دارد. آیه چهارم این سوره — «الَّذِي أَطْعَمَهُمْ مِنْ جُوعٍ وَآمَنَهُمْ مِنْ خَوْفٍ» — به‌صراحت بر تأمین امنیت غذایی و اقتصادی قریش از طریق این سفرها دلالت می‌کند.

مکیان علاوه بر یمن، با مراکز تجاری مهمی چون فلسطین، غزه، پترا و تدمر نیز روابط اقتصادی فعالی داشتند (یعقوبی، ۱۳۷۸: ۲۴۲/۱). با افول تدریجی تجارت در مناطق جنوبی و شمالی، مکه توانست نقش واسطه‌گر خود را در مبادله کالا در شبه‌جزیره تقویت کند. در این میان، هاشم بن عبد مناف نقشی بنیادین در سازماندهی تجارت مکه ایفا کرد. وی با انعقاد پیمان‌های تجاری و جلب حمایت سیاسی قدرت‌های منطقه‌ای، به‌ویژه قیصر روم برای تضمین امنیت مسیرهای تجاری (ابن سعد، ۱۳۷۴: ۶۲/۱؛ طبری، ۱۳۷۵:

۲۵۲/۲)، زمینه را برای رونق سفرهای زمستانی و تابستانی و دسترسی به منابع غذایی متنوع تر فراهم ساخت. افزون بر تجارت خارجی، جایگاه دینی مکه و وجود کعبه نیز عاملی در رونق داد و ستد داخلی بود. بازارهای موسمی که در اطراف حرم شکل می گرفتند، به محلی برای تبادل محصولات غذایی، مواد اولیه و کالاهای مورد نیاز قبایل بدل شدند. بدین ترتیب، مکه توانست کمبودهای ناشی از محدودیت های اقلیمی خود را از طریق ظرفیت های جغرافیایی و جایگاه تجاری تا حدودی جبران کند.

در کنار مکه، نواحی دیگری از حجاز همچون یثرب، طائف و مناطق پیرامونی نیز از موقعیت جغرافیایی مطلوب تری برای تأمین محصولات غذایی برخوردار بودند. به ویژه یثرب، به سبب قرار گرفتن در مسیر کاروان های تجاری ادویه از یمن به شام، از جایگاهی استراتژیک در شبکه مبادلات بازرگانی شبه جزیره برخوردار بود. این موقعیت هم امکان مشارکت فعال در تجارت را برای ساکنان فراهم می کرد، و هم زمینه تهیه بخشی از مایحتاج غذایی از طریق داد و ستد را مهیا می ساخت. در مقایسه با مکه، اقلیم یثرب به مراتب مساعدتر بود. وجود آب های زیرزمینی، خاک حاصلخیز و هوای نسبتاً معتدل، پرورش نخل و کشت محصولات کشاورزی را امکان پذیر می کرد. از این رو، اقتصاد یثرب به طور هم زمان بر دو پایه کشاورزی و تجارت استوار بود. برخلاف مکیان که وابستگی شدیدی به واردات مواد غذایی داشتند، ساکنان یثرب بخش عمده ای از نیازهای خود را از طریق تولید داخلی تأمین می کردند و مازاد محصولات کشاورزی را در بازارهای محلی و فصلی به فروش می رساندند (ابن ادریس، ۱۳۸۶: ۲۱۵). بازارهای متعددی در این منطقه به صورت دائمی یا فصلی برپا می شدند که از مهم ترین آنها می توان به بازار «حباشه» — ویژه یهودیان بنی قینقاع — و نیز بازارهای «صفاصف» و «زباله» اشاره کرد (حموی، ۱۳۸۰: ۲۱۰/۲؛ ابن شبه نمیری، ۱۳۸۰: ۳۰۵-۳۰۴/۸). علاوه بر این، بازارهای بزرگتری چون «عكاظ» (بغدادی، ۲۶۷؛ بلاذری، انساب الاشراف، ۲۶۶/۱)، «ذی المجاز» و «دومه الجندل» (یعقوبی، ۱۳۷۸: ۳۵۰/۸؛ مقدسی، ۱۹۰۹: ۱۱۴/۱) نقش مهمی در مبادله کالا میان قبایل ایفا می کردند. در این بازارها قبایل مختلف عرب، از جمله قریش، ثقیف، هوازن، غطفان و خزاعه، به مبادله کالاهایی همچون شراب، روغن، پارچه های پشمی و چرمی یمنی، مشک، کفش، پارچه های راه راه عدنی، آرد نبطی و خرما می پرداختند (افغانی، ۱۴۱۳: ۱۲۳). این تنوع کالاها نشان می دهد که منطقه غربی حجاز به رغم محدودیت های اقلیمی، از ظرفیت جغرافیایی مناسبی برای تأمین نیازهای غذایی از طریق شبکه های تجاری داخلی و خارجی برخوردار بوده است. به طور کلی، یثرب و طائف نمونه هایی از سازگاری جغرافیایی و اقتصادی در بستر اقلیم خشک حجاز به شمار می روند؛ مناطقی که توانستند با بهره گیری از موقعیت جغرافیایی و ظرفیت های طبیعی خود، تعادل نسبی میان تولید داخلی و مبادلات تجاری برقرار کنند و تا حدودی از وابستگی کامل به واردات غذایی رهایی یابند.

هرچند بخش عمده ای از سرزمین حجاز دارای اقلیمی خشک و کم آب بود، اما در برخی نواحی، به ویژه در مناطق منتهی به یثرب، طائف و خیبر، وجود کوه ها، چشمه ها و زمین های نسبتاً حاصلخیز، شرایط مناسبی برای تولید محصولات غذایی فراهم می کرد. این نواحی با ظرفیت زیستی بالاتر، نقش مهمی در تأمین بخشی از نیازهای غذایی ساکنان ایفا می کردند و در واقع، کانون های کشاورزی محدود، اما حیاتی در اقلیم خشک شبه جزیره محسوب می شدند. در بخش های کوهستانی و پر آب حجاز، از جمله در دامنه های کوه رضوی، محصولات باغی و زراعی متنوعی کشت می شد (صبری پاشا، ۱۳۸۲: ۵۴). این کوه به سبب برخورداری از منابع آبی پایدار و مراتع سرسبز، محیط مناسبی برای سکونت قبایلی چون هذیل، بجیله و ازد فراهم آورده بود (قزوینی، ۱۳۷۳: ۱۳۶). آب هایی که از دامنه کوه رضوی سرازیر می شدند، ضمن آبرسانی به اراضی اطراف، موجب رویش گیاهان خوراکی نظیر «قَرظ»^۱ (درختی مورد استفاده در تغذیه دام و دباغی چرم) به صورت گسترده می گردید. علاوه بر این، در دامنه های این کوه محصولات متنوعی

۱- قَرظ- قرض، درخت صمغ عربی است که به نام افاقیا نیز خوانده می شود و آن، غیر از افاقای معمولی است (معین).

چون «انگور، نیشکر و انجیر» نیز به عمل می آمد (همان، ۱۳۷) که نشان دهنده وجود ظرفیت های زراعی و باغی قابل توجه در بخشی از مناطق حجاز است.

وجود چشمه های اندک با منابع محدود آبی نیز نقشی اساسی در تأمین نیازهای زیستی ساکنان و کاروان های عبوری ایفا می کرد. در اقلیم خشک و کم باران منطقه حجاز و نجد، وجود این چشمه ها نه تنها منبعی برای تأمین آب آشامیدنی به شمار می رفت، بلکه به عنوان نقطه ای حیاتی در مسیرهای تجاری و کوچ نشینی محسوب می شد. از جمله چشمه های مشهور حجاز، «چشمه ضارج» بود که در بیابان های میان یمن و حجاز قرار داشت و رهگذران و کاروان ها از آن برای رفع عطش و تأمین آب مورد نیاز خود استفاده می کردند. اهمیت این چشمه به حدی بود که در متون ادبی و تاریخی نیز بازتاب یافته است؛ چنان که «امروالقیس»، شاعر نامدار جاهلی، در ابیاتی از آن یاد کرده و به توصیف ویژگی های طبیعی و ارزش حیاتی آن پرداخته است (همان، ۱۳۸). این چشمه ها علاوه بر کارکرد اقتصادی و معیشتی، در شکل گیری مسیرهای ارتباطی و تجاری نیز نقش داشته اند. مکان یابی این منابع آبی معمولاً با انتخاب مسیرهای حرکت کاروان ها هم پوشانی داشت و در نتیجه، بسیاری از مسیرهای تجاری و زیارتی حجاز بر پایه همین نقاط آبی شکل گرفتند. بدین ترتیب، می توان گفت که چشمه ها، هر چند از نظر تعداد اندک بودند، اما از لحاظ «نقش جغرافیایی، اقتصادی و فرهنگی» تأثیر مهمی در زیست منطقه حجاز و نجد داشتند. وجود وادی ها در حجاز، به ویژه در یثرب، نقش تعیین کننده ای در توسعه کشاورزی و تأمین محصولات غذایی ایفا می کرد. یثرب از نظر جغرافیایی بین دو حرة شرقی و غربی قرار داشت و وادی های پرآبی چون «عقیق، مَهْزُور، بَطْحَان» و دیگر مسیرهای آبی، زمین های مناسبی برای کشت و زرع فراهم می کردند (علی، ۱۹۹۳، ج ۷: ۴۱). علاوه بر این، وجود چاه های متعدد آب در یثرب امکان کشت محصولات زراعی را به طور پایدار برای ساکنان فراهم می کرد و زمینه تولید محصولات متنوع کشاورزی و غذایی را فراهم می ساخت (ابن شبه نمیری، ۱۳۸۰: ۱۵۱/۸-۱۵۲). تنوع و بهره وری این نواحی به حدی بود که در سوره های «بقره» (۲۶۱-۲۶۶)، «انعام» (۱۴۱) و «مؤمنون» (۱۱-۷) به آن اشاره شده است. از منظر اقلیمی، بخش غربی حجاز که به تهامه و سواحل دریای سرخ منتهی می شد، دارای ظرفیت های طبیعی مناسبی برای کشاورزی بود. این شرایط در یثرب و طائف بهتر و مساعدتر بود، زیرا آب و هوا، زمین حاصلخیز و دسترسی به منابع آب، امکان کشت و زرع گسترده و پرورش محصولات باغی را فراهم می کرد. به این ترتیب، تولید غذایی این نواحی را می توان در سه دسته اصلی «محصولات زراعی»، «باغی» و «دامی» دسته بندی کرد که هر یک نقش مهمی در تأمین نیازهای غذایی ساکنان و توسعه اقتصاد محلی داشتند.

۳. وضعیت تولید محصولات کشاورزی و غذایی در حجاز و نجد

منطقه مکه به دلیل فقدان خاک حاصلخیز و کمبود منابع آبی، شرایط مساعدی برای کشت و زرع نداشت. در نجد نیز به سبب خشکی شدید اقلیم و نبود زمین های قابل کشت، امکان تولید محصولات کشاورزی و باغی فراهم نبود. در مقابل، بیشترین ظرفیت تولید محصولات غذایی در نواحی نسبتاً حاصلخیز حجاز، از جمله یثرب، طائف و خیبر متمرکز بود. در کنار محصولات زراعی رایج، برخی دانه های خوراکی خودرو نیز در این مناطق می رویدند که مصرف غذایی داشتند. از جمله می توان به دانه ی خوراکی «الطَّهْف» اشاره کرد که به رنگ قرمز بوده و پس از آسیاب شدن به صورت آرد مورد استفاده قرار می گرفت (فراهیدی، ۱۴۰۹: ۴۴۳/۸).

در میان محصولات زراعی، گندم، جو و ذرت از اهمیت ویژه ای در تغذیه ساکنان حجاز داشتند. گندم، به دلیل کمپایی و دشواری تولید در اقلیم گرم و خشک منطقه، بیشتر در دسترس طبقات مرفه و اشراف بود و به عنوان کالایی ارزشمند و نشانه ای از جایگاه اقتصادی افراد به شمار می رفت. در میان مردم حجاز، این محصول با نام های «قَمَح» و «حِنْطَه» شناخته می شد، در حالی که در شام آن را «قَمَحُو» می نامیدند. از نظر گونه شناسی، گندم های متنوعی در منطقه کشت می شد که مشهورترین آن ها «المَهْرِيَّة» بود؛ گندمی

سرخ‌رنگ با خوشه‌های بزرگ و چهارگوش که در نواحی حاصلخیز طائف کشت می‌شد (ابن منظور، بی‌تا: ۱۸۶/۵؛ علی، ۱۹۹۳: ۵۸/۸). افزون بر آن، گونه‌های دیگری از گندم با نام‌های میسانی، شامی، مصری، یمنی و نیز نوعی گندم سیاه در یثرب به عمل می‌آمد. با وجود این تنوع، میزان تولید داخلی گندم محدود بود و پاسخگوی نیاز جمعیت منطقه نبود. به همین سبب، بخشی از گندم و سایر غلات مورد نیاز از مناطق «شام، یمامه و مصر» وارد می‌شد. با توجه به قیمت بالای این محصولات، تنها طبقات ثروتمند و اشرافی توانایی تهیه و مصرف آنها را داشتند (احمدعلی، ۱۵۱). این وضعیت نشان می‌دهد که در ساختار اقتصادی و اجتماعی حجاز، دسترسی به غلات و محصولات زراعی، یکی از شاخص‌های تمایز طبقاتی به شمار می‌رفت و معیشت طبقات فرودست جامعه بیشتر بر پایه مصرف محصولات ساده‌تر و بومی استوار بود. «جو» از جمله محصولات زراعی بود که در مقایسه با گندم، در حجاز فراوان‌تر، کم‌هزینه‌تر و در دسترس‌تر به شمار می‌رفت. این غله، «قوت غالب اقشار متوسط و کم‌درآمد» جامعه عرب پیش از اسلام بود و نقش مهمی در تأمین نیاز غذایی روزمره آنان داشت. یهودیان یثرب از مهم‌ترین تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان جو در بازارهای منطقه بودند و در توزیع این محصول نقش اقتصادی فعالی ایفا می‌کردند. روش اصلی مصرف غلات، از جمله جو، به‌صورت آسیاب‌شده و آردی بود. زنان با استفاده از آسیاب‌های دستی که دو سنگ روی هم بود، آرد مورد نیاز خانوار را تهیه می‌کردند. در منازل طبقات مرفه، این وظیفه بر عهده خدمتکاران یا بردگان بود که مسئولیت آسیاب کردن و پخت نان را بر عهده داشتند. علاوه بر تولید محلی، بخشی از آرد مصرفی نیز از طریق تجارت با شام وارد می‌شد که نشان از پیوند اقتصادی مناطق شمالی و غربی شبه‌جزیره دارد. وجود مشاغلی با عنوان «خبّاز» (نانوا) در منابع تاریخی، بیانگر شکل‌گیری نوعی خدمات عمومی تهیه و عرضه نان در نواحی شهری حجاز است. با این حال، تفاوت طبقاتی در کیفیت نان مصرفی، به‌وضوح قابل مشاهده بود. نان‌های مرغوب، از آرد گندم الک‌شده تهیه می‌شدند و تنها در میان طبقات ثروتمند و اشرافی رواج داشتند؛ در حالی که عموم مردم، نان جو یا ترکیبی از جو و گندم را مصرف می‌کردند (علی، ۵۷۲/۸-۵۷۳). این تمایز در نوع و کیفیت نان، بازتابی از تفاوت‌های اقتصادی و اجتماعی در جامعه حجاز پیش از اسلام است و نشان می‌دهد که مواد غذایی هم نقش تغذیه‌ای و هم کارکرد نمادین و منزلتی در ساختار طبقاتی آن جامعه داشتند.

ذرت، اگرچه بیشتر در یمن تولید می‌شد، به حجاز نیز وارد و در بازارهای محلی عرضه می‌شد. نان حاصل از دانه‌های ذرت عمدتاً توسط طبقات فرودست جامعه مصرف می‌شد و یکی از منابع ارزان و پایدار تأمین انرژی در رژیم غذایی مردم عادی بود. ارزن نیز از دیگر غلات رایج بود که نان حاصل از آن به‌صورت عمومی مصرف می‌شد. این نوع نان را که در منطقه شام «المراق» و «المروق» و «الرقیق» می‌نامیدند، به حجاز نیز وارد می‌شد. اعراب برای کاهش سختی و بهبود طعم این نان، به آن مقداری شکر اضافه می‌کردند و به آن «جَرْدَق» یا «جَرْدَق» می‌گفتند (ابن منظور، بی‌تا: ۳۵/۱۰؛ علی، ۱۹۹۳: ۵۷۲/۸-۵۷۳). این تنوع در نان‌ها، که از غلات مختلف با ارزش غذایی و کیفیت متفاوت تهیه می‌شد، بیانگر رابطه مستقیم میان منابع غذایی و طبقات اجتماعی بود. طبقات مختلف جامعه، با توجه به توان مالی و دسترسی به منابع، از انواع نان به میزان توانایی خود بهره می‌بردند. از دیگر محصولات غذایی قابل توجه در حجاز، «روغن‌های گیاهی» بود که از فشردن یا آسیاب کردن دانه‌های خوراکی به‌دست می‌آمد. در فرهنگ عرب پیش از اسلام، هر نوع چربی استخراج‌شده از دانه‌ها به‌عنوان روغن شناخته می‌شد و کیفیت و پاکی آن، نمادی از ثروت و رفاه خانواده محسوب می‌گردید. روغن‌های گیاهی هم برای مصارف خوراکی و هم برای کاربردهای زیبایی و بهداشتی استفاده می‌شدند. ساکنان مناطق شهری، به‌ویژه حضریان، از روغن برای مصرف خوراکی و چرب کردن موها بهره می‌بردند. بسیاری از این روغن‌ها، مانند روغن زیتون، در یمن تولید شده و به حجاز صادر می‌شدند. علاوه بر آن، روغن‌هایی با عطر و رایحه خوش نیز از میوه درختانی چون «الغا» و «لبان» در یمن تهیه می‌شد که علاوه بر مصرف خوراکی، برای خوشبو کردن مو و بدن نیز کاربرد داشتند (علی، ۱۹۹۳: ۱۹۹۳).

۵۷۲/۷-۵۷۳). به این ترتیب، بازارهای روغن در حجاز رونق داشتند و برخی افراد به صورت حرفه‌ای به فروش روغن مشغول بودند. این فروشندگان، روغن را در مشک حمل کرده و در یثرب و دیگر مناطق حجاز عرضه می‌کردند (ابن شبه نمیری، ۱۳۸۰: ۲۹۷/۸). علاوه بر غلات و محصولات باغی، «سبزیجات و بوته‌های خوراکی» نیز بخش مهمی از منابع غذایی حجاز را تشکیل می‌دادند. از جمله این محصولات می‌توان به چغندر اشاره کرد که در یثرب کشت می‌شد و به صورت ورقه‌ای طبخ می‌گردید. بنابر منابع تاریخی، ساکنان یثرب ورقه‌های چغندر را با جو می‌پختند و غذایی لذیذ از آن تهیه می‌کردند، که نشان‌دهنده استفاده خلاقانه از منابع محلی در تهیه وعده‌های غذایی بود. علاوه بر چغندر، سبزیجات دیگری مانند «القثا» نیز در حجاز یافت می‌شد. براساس منابع لغوی، این واژه به نوعی خیار اشاره دارد و ریشه‌ای فارسی برای آن در نظر گرفته شده است (طریخی، ۳۳۵/۸). این نکته، احتمالاً نشان می‌دهد که برخی سبزیجات و گیاهان خوراکی از طریق شبکه‌های تجاری بین ایران و شبه‌جزیره وارد حجاز شده و به رژیم غذایی ساکنان افزوده شده‌اند. از دیگر سبزیجات شناخته‌شده در میان اعراب، «سیر» بود که در رژیم غذایی به صورت‌های مختلفی به شکل معجون، پودر شده و حتی پخته مصرف می‌شد. این تنوع در مصرف نشان‌دهنده اهمیت سیر در تغذیه روزمره و بهره‌گیری از خواص آن در رژیم غذایی ساکنان حجاز بود. «پیاز» که به آن «فراویس» می‌گفتند از دیگر محصولات پرکاربرد حجاز بود. میزان شناخت و کاربرد این محصول به حدی بود که حتی در فرهنگ و ادبیات عرب، ضرب‌المثل‌ها و اصطلاحات مرتبط با آن شکل گرفت. پیاز علاوه بر مصرف خوراکی، کاربرد درمانی و دارویی نیز داشت (علی، ۱۹۹۳: ۶۳/۷). بنابراین سبزیجات معطر و خوراکی هم به عنوان ماده غذایی و هم به عنوان عامل بهبود کیفیت تغذیه، طعم و خواص درمانی، در زندگی روزمره ساکنان حجاز نقش داشتند. این امر همچنین بیانگر سطح دانش غذایی و تجربه عملی اعراب در بهره‌برداری از منابع طبیعی محدود منطقه بود.

از دیگر سبزیجات قابل توجه در منابع عربی، «یقطين» بود که علمای عرب آن را به عنوان نمونه‌ای از محصولات بی‌ساقه مانند خربزه و حنظل به کار می‌بردند (همان‌جا). این محصول، که به نظر می‌رسد از خانواده کدو باشد، در قرآن نیز مورد اشاره قرار گرفته است و نشان‌دهنده آشنایی دیرین اعراب با انواع سبزیجات محلی و ارزش غذایی آن‌هاست. از دیگر بوته‌های شناخته‌شده، حنظل یا همان «هندوانه ابوجهل» بود. این محصول بیشتر خواص درمانی داشت و مصرف خوراکی آن رایج نبود؛ گاهی نوجوانان از میوه آن برای بازی استفاده می‌کردند. همچنین، «البطیخ» که در فارسی به خربزه معروف است، در یثرب کشت می‌شد (فاکهی، بی‌تا: ۳۳/۳). شواهد تاریخی نشان می‌دهد که احتمالاً این محصولات از طریق شبکه‌های تجاری با ایران به شبه‌جزیره عربی وارد شده و در آنجا کشت می‌شدند. به این ترتیب، تنوع محصولات کشاورزی در حجاز—از غلات تا سبزیجات و محصولات بی‌ساقه—نشانگر وجود منابع غذایی متنوع بود. با این حال، محدودیت‌های اقتصادی و قیمت محصولات باعث می‌شد که مصرف آنها برای تمام اقشار جامعه امکان‌پذیر نباشد. به عبارت دیگر، دسترسی به برخی سبزیجات و محصولات خاص، علاوه بر نقش تغذیه‌ای، شاخصی از طبقه و توان اقتصادی نیز بود.

۴. تولید محصولات باغی در حجاز و نجد

یکی از محصولات باغی اصلی در حجاز، خرما بود که به‌ویژه در یثرب و خیبر کشت می‌شد. این نواحی دارای نخلستان‌های وسیع و مرغوب بودند و خرما تولیدی آنها به عنوان منبع مهم غذایی و اقتصادی شناخته می‌شد. علاوه بر خرما، کشت مو، انجیر، زیتون و سدر نیز در اکثر نقاط شبه‌جزیره، به‌ویژه یثرب، رواج داشت. سوگندی که خداوند در سوره تین به انجیر و زیتون یاد کرده، خود نشانه‌ای از اهمیت و گستردگی کشت این دو محصول در حجاز است. در یثرب همچنین کشت انواع حبوبات رایج بود (قزوینی، ۱۳۷۳: ۱۴۰). خیبر به عنوان مخزن غذا، روغن و گوشت شناخته می‌شد و خرما، صهبانی آن شهرت فراوانی داشت؛ این نام از صهباء،

مهم‌ترین منطقه کشاورزی خیبر، گرفته شده بود. مناطق حاصلخیز دیگری مانند فدک، در نزدیکی خیبر، نیز دارای میوه‌ها، چشمه‌سارها و نخلستان‌های فراوان بود (بکری، ۱۴۰۳: ۱۵۳-۱۰۱۶). همچنین، وادی القری در شمال غرب یثرب با تولید نان باکیفیت و خرما، یکی دیگر از نواحی مهم کشاورزی به شمار می‌رفت (احمدعلی، بی‌تا: ۴۷).

در شهر طائف، بزرگ‌ترین مزارع و نخلستان‌ها و کشت موز، انگور و سایر میوه‌ها وجود داشت. هرچند خرما، طائف شهرت فراوان داشت، اما اقتصاد این منطقه بیشتر بر پایه تولید انگور و کشمش مرغوب استوار بود. اقلیم شبه‌جزیره امکان پرورش نخل را در مناطق مختلف فراهم کرده بود، اما نخلستان‌های یمامه و یثرب، به‌ویژه نواحی خیبر و تیما، به دلیل کیفیت بالای محصول، تنوع و شهرت بیشتری داشتند و یکی از منابع مهم درآمدی محسوب می‌شدند (علی، ۱۹۹۳: ۵۳۶/۷). فراوانی خرما آن را به یکی از محصولات غذایی ضروری و پر مصرف تبدیل کرده بود که تقریباً در سفره هر خانوار وجود داشت و به صورت خشک، رطب یا پخته مصرف می‌شد. علاوه بر این، از عصارة خرما، موسوم به «الدبس»، نیز بهره می‌بردند. برای حفظ کیفیت و جلوگیری از تغییر طعم خرما، عرب‌ها در پایان فصل برداشت، روی آن شیرۀ خرما می‌ریختند تا ماندگاری محصول بدون تغییر در طعم افزایش یابد. خرما در حجاز به اشکال مختلف خرید و فروش می‌شد و بسیاری از نخل‌داران بخشی از مایحتاج خود را از طریق مبادله کالا به کالا تأمین می‌کردند. این روش مبادله، علاوه بر تأمین نیازهای محلی، انعکاسی از نظام اقتصادی جامعه عرب پیش از اسلام بود.

از سوی دیگر، موقعیت جغرافیایی حجاز و دسترسی آن به شاهراه‌های تجاری شمال و جنوب، امکان صادرات خرما را فراهم کرده بود. به‌ویژه خرما، یثرب بخش قابل توجهی از آن به شام صادر می‌شد. برای حمل و نگهداری طولانی مدت خرما، تجار معمولاً هسته آن را جدا می‌کردند و در ظرف‌هایی به نام «التقلیف» قرار می‌دادند تا کیفیت محصول حفظ شود و برای تجارت آماده گردد (علی، ۱۹۹۳: ۶۸/۷). خرما، شبه‌جزیره، به‌ویژه در حجاز، تنوع قابل توجهی داشت و انواع مختلف آن با نام‌هایی مانند «البرنی»، «شلبی»، «خضروی»، «جعفری»، «جاو»، «لبانه»، «البرد»، «حادی»، «عجوه» و «صیحانی» شناخته می‌شد. مشهورترین نوع خرما، «هجر» بود که به حدی اهمیت داشت که حتی در فرهنگ و ادبیات عرب ضرب‌المثل‌هایی با آن ساخته شده بود (احمدعلی، بی‌تا: ۷۶). در حجاز، تاک و انگور از تنوع قابل توجهی برخوردار بود و گونه‌های مختلف آن از نظر کیفیت، رنگ، اندازه دانه و زمان رسیدن متفاوت بودند. از جمله انواع انگور می‌توان به: لجرشی: انگوری مرغوب با رنگ سفید مایل به سبز، دانه‌ای کوچک و پوسته‌ای بسیار نازک که زودتر از سایر انواع می‌رسید. رازقی: انگوری سفید با دانه کشیده که به آن ملاحی نیز می‌گفتند و در شهر طائف کشت می‌شد. العذاری: دارای دانه‌هایی کشیده و سیاه مانند بلوط که شبیه انگشتان بود. سایر انواع شامل الکلافی، التربه، الرمادی الغریب و الحمنان بودند. به لحاظ کیفیت، بهترین تاکستان‌های طائف در روستای وهط واقع شده بودند و محصول آن به دلیل مرغوبیت شهرت فراوان داشت (سالم، ۱۳۸۳: ۲۷۴). علاوه بر این، برخی اهالی مکه نیز در طائف، زمین و تاکستان داشتند و از محصولات آن هم برای مصرف شخصی و هم برای تجارت بهره می‌بردند. از جمله عباس بن عبدالمطلب که تاکستان‌هایی در طائف داشت و کشمش آن را با آمیختن عصارة انگور با آب برای حاجیان عرضه می‌کرد (بلاذری، ۱۳۳۷ الف: ۶۴؛ ازرقی، ۱۳۹۱: ۱۱۴/۸).

در حجاز و یمن، انجیر یکی از محصولات باغی مهم بود که در رنگ‌های مختلف سبز، زرد، قرمز و سیاه تولید می‌شد. همانند خرما و انگور، انجیر نیز دارای انواع متعددی بود که مشهورترین و باکیفیت‌ترین نوع آن الطُّبَار نام داشت (ابن منظور، بی‌تا: ۴/۴۹۵). انار نیز از میوه‌های درختی حجاز و یمن بود، هرچند نسبت به انگور و انجیر تنوع کمتری داشت. درخت انار که در منابع عربی با عنوان المَظ شناخته می‌شد، در مناطق کوهستانی حجاز، از جمله کوه سراه، رشد می‌کرد (علی، ۱۹۹۳: ۷۵/۷). بنابراین در حجاز، تعداد محصولات باغی محدودتر از محصولات کشاورزی بود و به همین دلیل، خرما و انگور به عنوان محصولات غذایی پر مصرف در رژیم

غذایی ساکنان این منطقه اهمیت بالایی داشتند. این وضعیت نشان‌دهنده تمرکز کشاورزی بر روی محصولات با ارزش غذایی و اقتصادی بالا و تطبیق فعالیت‌های کشاورزی با محدودیت‌های اقلیمی منطقه است.

۵. تولید محصولات دامی در حجاز و نجد

در حجاز، به‌ویژه در مناطق بادیه‌ای، پرورش دام یکی از ارکان اصلی معیشت و اقتصاد محلی بود. ساکنان این منطقه حیواناتی چون شتر، گاو، بز و گوسفند را پرورش می‌دادند و از محصولات و فرآورده‌های آنها به‌عنوان منبع درآمد، خوراک و پوشاک بهره می‌بردند. داشتن دام، به‌ویژه شتر، نشانه ثروت و جایگاه اجتماعی در میان اعراب بود. شتر به‌دلیل سازگاری با شرایط سخت زیست‌محیطی حجاز، اهمیت ویژه‌ای داشت و از گوشت، پوست، شیر و دیگر فرآورده‌های آن استفاده می‌شد. گوشت شتر از لذیذترین گوشت‌ها در نزد عرب محسوب می‌شد و معمولاً برای مهمان‌نوازی، قربانی کردن در مناسک دینی و مراسم ویژه مورد استفاده قرار می‌گرفت. علاوه بر آن، برخی حیوانات خانگی مانند مرغ نیز پرورش می‌یافتند، اما پرورش خوک، از زمانی که حضرت ابراهیم (ع) آن را منع کرده بود، متوقف شد و گوشت آن استفاده نمی‌شد.

صید و شکار نیز در میان اعراب رایج بود؛ برای طبقات اشراف و بزرگان، شکار بیشتر جنبه تفریحی داشت و در فصل‌هایی که حیوانات فراوان می‌شدند، انجام می‌گرفت، اما برای فقرا و نیازمندان، هدف اصلی شکار تأمین غذا بود. از جمله حیوانات معروف در حجاز می‌توان به گورخر (حمار وحشی)، آهو، شترمرغ، خرگوش و دیگر گونه‌ها اشاره کرد که گوشت آن‌ها مصرف خوراکی داشت. اعراب ساکن در سواحل شبه‌جزیره عربی، برخلاف اهالی مناطق مرکزی که بیشتر به مصرف گوشت قرمز متکی بودند، از محصولات دریایی و گوشت سفید بهره می‌بردند. صید ماهی و جانوران دریایی از جمله فعالیت‌های اقتصادی و معیشتی مهم این مناطق بود. شکار نهنگ و کوسه نیز به‌دلیل گوشت فراوان و کیفیت بالای آن ارزشمند بود. روش‌های نگهداری ماهی شامل خشک‌کردن در آفتاب، نمک‌سود کردن، پودر کردن برای مصرف انسانی و دامی و نگهداری در آب نمک یا سرکه بود که باعث افزایش ماندگاری و قابلیت جابجایی محصول می‌شد (علی، ۱۹۹۳: ۱۲۱/۷).

در کنار ماهی، کوسه، مارماهی و شاه‌ماهی از دیگر حیوانات دریایی مصرفی بودند. سیاحان و تجار گزارش کرده‌اند که شاه‌ماهی را نمک‌سود و کباب‌شده همراه پیاز مصرف می‌کردند (علی، ۱۹۹۳: ۱۲۱/۷). این شواهد نشان می‌دهد که ساکنان سواحل شبه‌جزیره توانسته بودند با استفاده از منابع دریایی و شیوه‌های نگهداری غذا، دامنه محصولات دامی خود را گسترش دهند و از تنوع غذایی به‌ویژه در زمینه گوشت سفید بهره‌مند شوند. به این ترتیب، شرایط جغرافیایی و محیطی سواحل، ظرفیت ویژه‌ای برای تأمین محصولات غذایی دریایی فراهم کرده که مکمل تولید محصولات دامی و کشاورزی در مناطق داخلی شبه‌جزیره بود. عسل از دیگر محصولات پرمصرف و نسبتاً گران‌قیمت در حجاز بود که علاوه بر مصرف خوراکی، برای درمان بسیاری از بیماری‌ها نیز مورد استفاده قرار می‌گرفت. اعراب واژه «عسل» را برای برخی صمغ‌های درختی نیز به‌کار می‌بردند (علی، ۱۹۹۳: ۱۱۸/۷-۱۱۹). این نکته نشان می‌دهد که اعراب با توجه به منابع موجود و شرایط محیطی، از محصولات طبیعی مختلف بهره می‌بردند و سبک غذایی آنها متنوع و منعطف بود؛ به‌طوری که محصولات گوشتی و گیاهی به تناسب توان اقتصادی افراد تهیه و مصرف می‌شدند.

به طور کلی، ظرفیت‌های جغرافیایی و اقلیمی حجاز در شهرهای مختلف از جمله مکه، یثرب و طائف تفاوت داشت. این ظرفیت‌ها شرایط مناسبی برای تولید و تهیه محصولات غذایی متنوع ایجاد می‌کرد که بخش عمده‌ای از طریق بازارهای فصلی و مبادلات تجاری تأمین می‌شد. این بازارها، عرصه‌ای برای تبادل کالا و تأمین مواد غذایی توسط تجار و بازرگانان بود و نقش مهمی در تنظیم دسترسی ساکنان به محصولات کشاورزی، باغی و دامی ایفا می‌کرد.

نتیجه‌گیری

نوع و میزان محصولات غذایی در حجاز ارتباط مستقیم و قابل توجهی با موقعیت جغرافیایی و شرایط اقلیمی این منطقه داشت. اگرچه حجاز از سمت غرب به دریای سرخ محدود می‌شد و این نواحی به دلیل آب و هوای مناسب، ظرفیت تولید محصولات کشاورزی، باغی و دامی را فراهم می‌کرد، تنوع و حجم تولید به حدی نبود که نیازهای تمامی ساکنان منطقه را پوشش دهد. کمبودهای غذایی تا حدی از طریق ظرفیت تجاری حجاز و ارتباط آن با مسیرهای بازرگانی مهم جبران می‌شد. با این حال، تهیه محصولات غذایی برای تمامی اقشار جامعه ممکن نبود و بخشی از ساکنان، به ویژه آنهایی که نه توان تولید داشتند و نه امکان خرید محصولات، به دلیل فقر و محدودیت‌های اقتصادی، با مشکلات جدی معیشتی مواجه بودند.

ظرفیت‌های جغرافیایی و اقلیمی حجاز، هرچند در برخی نواحی امکان کشت محصولات کشاورزی و باغی و همچنین ایجاد ارتباطات تجاری را فراهم می‌کرد، به اندازه‌ای نبود که تنوع کافی محصولات غذایی را ایجاد کند و به همه ساکنان، به ویژه اقشار محروم و کم‌بهره، امکان تأمین حداقل نیازهای معیشتی را بدهد. اگر محصولات غذایی را در دسته‌های غلات و حبوبات، سبزیجات و میوه‌ها، محصولات گوشتی و لبنیات تقسیم‌بندی کنیم، مشخص می‌شود که تنوع کمی و کیفی بسیار محدود بوده است. کمبود تنوع غذایی سبب افزایش مشکلات معیشتی و تغذیه‌ای برای اقشار ضعیف بود؛ زیرا در صورت تنوع بیشتر، حتی محصولات با کیفیت پایین می‌توانستند حداقل قوت این گروه‌ها را تأمین کنند. نمونه‌های تاریخی از این محدودیت شامل سنت اطعام فقرا و سنت احتفار است؛ طبق این سنت، افراد گرسنه به مکان‌های دور از اجتماع می‌رفتند و در اثر گرسنگی جان خود را از دست می‌دادند که نشان‌دهنده کمبود شدید منابع غذایی و فقدان تنوع محصول است. علاوه بر محدودیت طبیعی، غلبه اشراف و بزرگان بر اقتصاد حجاز نیز دسترسی اقشار کم‌درآمد به ظرفیت‌های موجود را محدود می‌کرد. تأمین محصولات غذایی، که نیازمند سرمایه و دسترسی به منابع بود، برای این گروه‌ها با مشکل مواجه می‌شد. مجموع این عوامل هم زمینه درگیری و رقابت بر سر منابع غذایی را فراهم می‌کرد و هم به ایجاد فاصله‌های طبقاتی اقتصادی و تقویت نابرابری‌ها در جامعه حجاز دامن می‌زد؛ وضعیتی که در آستانه ظهور اسلام در این منطقه مشهود بود.

منابع

- ابن ادریس، عبدالله بن العزیز (۱۳۸۶)، جامعه مدینه در عصر نبوی، شهلا بختیاری، تهران: انتشارات سمت.
- ابن سعد، محمد (۱۳۷۴)، الطبقات الکبری، محمودمهدوی دامغانی، تهران: فرهنگ و اندیشه.
- ابن شبه نمیری بصری، عمر (۱۳۸۰)، تاریخ مدینه منوره، حسین صابری، تهران: مشعر.
- ابن فقیه همدانی، احمد بن محمد (۱۴۱۶)، البلدان، بیروت: عالم الکتب.
- ابن منظور (بی تا)، لسان العرب، بیروت: دارالفکر.
- ابن هشام (بی تا)، سیره النبویه، بیروت: دارالمعرفه.
- ابوالفدا، اسماعیل بن علی (۲۰۰۷)، تقویم البلدان، قاهره: مکتبه الثقافه الدینیه.
- ازرقی، محمد بن عبدالله (۱۳۹۱)، اخبار مکه و ماجاء فیها من الآثار، محمودمهدوی دامغانی، تهران: انتشارات حکمت.
- اسکندری، نصر بن عبدالرحمن (۱۴۲۵)، الامکنه و المیاه و الجبال و الانار، ریاض: مرکز الملک فیصل للبحوث و الدراسات الاسلامیه.
- اصفهان‌ی، راغب (۱۴۱۲)، المفردات فی الفاظ القرآن، بیروت: دارالشامیه.

- افغانی، سعید (۱۴۱۳)، اسواق العرب فی الجاهلیه والاسلام، بی‌جا: دارالعروبه.
- آلوسی بغدادی، محمدشکری (۲۰۰۹)، بلوغ الارب فی معرفه احوال العرب، قاهره: دارالکتب المصری.
- بغدادی، صفی الدین عبدالمومن ابن عبدالحق (۱۴۱۲)، مراصد الاطلاع علی اسماء الامکنه و البقاع، بیروت: دارالجیل.
- بکری، عبدالله بن عبدالعزیز (۱۴۰۳)، معجم ما استعجم من اسماء البلاد و المواضع، بیروت: عالم الکتب.
- بلاذری، احمد بن یحیی (۱۳۳۷ الف)، فتوح البلدان، محمدتوکل، تهران: انتشارات نقره.
- بلاذری، احمد بن یحیی (۱۴۱۷ ب)، انساب الاشراف، بیروت: دارالفکر.
- جعفریان، رسول (۱۳۸۶)، آثار اسلامی مکه و مدینه، تهران، نشر مشعر.
- حموی، شهاب الدین ابو عبدالله یاقوت بن عبدالله (۱۳۸۰)، معجم البلدان، علی نقی منزوی، تهران: میراث فرهنگی کشور.
- خازمی، محمد بن موسی (بی تا)، الاماکن، بی‌نا: بی‌جا.
- زرگری نژاد، غلامحسین (۱۳۷۸)، تاریخ صدر اسلام، تهران: انتشارات سمت.
- سالم، عبدالعزیز (۱۳۸۳)، تاریخ عرب قبل از اسلام، باقر صدری نیا، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- سمهودی، علی بن احمد (۲۰۰۶)، وفاء الوفا باخبار دار المصطفی، بیروت: دارالکتب العلمیه.
- صبری پاشا، ایوب (۱۳۸۲)، مرآه الحرمین، تهران: میراث مکتوب.
- طبری، محمد بن جریر (۱۳۷۵)، تاریخ طبری، ابوالقاسم پاینده، تهران: انتشارات اساطیر.
- طریحی، فخرالدین (۱۳۷۵)، مجمع البحرین، تهران: انتشارات مرتضوی.
- عباسی، مهناز (۱۳۹۱)، «فرآیند اسلامی شدن الگوی فرهنگی اجتماعی تغذیه در ایران تا پایان سده ۴ هجری، مطالعات تاریخ اسلام، شماره ۱۵، ۱۰۷-۱۳۶.
- علی، جواد (۱۹۹۳)، المفصل فی تاریخ العرب قبل الاسلام، بغداد: جامعه بغداد علی التشر.
- علی، احمد (بی تا)، حجاز در صدر اسلام، عبدالمحمدآیتی، مرکز تحقیقات رایانه‌ای قایمیه اصفهان،
- فاکهی، محمد بن اسحاق (بی تا)، اخبار مکه فی قدیم الدهر و حدیثه، عبدالملک بن عبدالله بن دهیش، بیروت: دارخضر.
- فراهیدی، خلیل بن احمد (۱۴۰۹)، العین، دارالهجره.
- قره چانلو، حسین (۱۳۸۷)، جغرافیای تاریخی کشورهای اسلامی، تهران: سمت.
- قزوینی، زکریا بن محمد (۱۳۷۳)، آثارالعباد و اخبارالعباد، میرزا جهانگیر قاجار، تهران: امیرکبیر.
- مسعودی، ابوالحسن علی بن حسین (۱۳۷۴)، مروج الذهب و معادن الجوهر، ابوالقاسم پاینده، تهران: علمی و فرهنگی.
- مقدسی، ابو عبدالله محمد بن احمد (۱۹۰۹)، احسن التقاسیم فی معرفه الاقالیم، بیروت: دارصادر.
- یعقوبی، ابن واضح (۱۳۷۸)، تاریخ یعقوبی، محمدابراهیم آیتی، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- Irfan Shahid , "Exploring trade practice and market before and after the advent of Islam in Arabia", *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, Vol. ۶, No ۲, ۲۰۱۸, ۵-۱۸.
- Magdel Le Roux, Pre-Islamic Arabic trade and religion on the east coast of Africa, *Ekklesiastikos Pharos*, ۹۲, N.S. ۲۱, ۲۰۱۰, PP ۸۸-۱۰۸.
- R. B. Serjeant, "Meccan Trade and the Rise of Islam: Misconceptions and Flawed Polemics", *Journal of the American Oriental Society*, Vol. ۱۱۰, No. ۳, ۱۹۹۰, ۴۷۲-۴۸۶.

