

قبل از به دست آوردن محصول، باید مایه گذاشت. فرنگی‌هایی گویند مقصودشان خیر و صلاح مملکتشان است و بس، اما این سخن در پیش ما اهل ایران حرف مفت است. ما هر خدستی که انجام بدهیم، خواه من باشم و خواه شاه باشد، فردا همینکه سردیم همه فراسوش می‌کنند و از میان می‌رود. کسی که جانشین شاه می‌شود برای آبادی خود، تمام آباد کرده‌های پیشینیان را خراب می‌کند و از بین می‌برد. چون بلاشک، احدی در این خاک به فکر خیر و صلاح ملک و ملت نیست دیگر چه برسد به اینکه در این راه فداکاری نماید. از این بیانات، ذهنم روشن شد و پرده غفلت از پیش چشم برداشته شد.^۱

دکتر فوریه فرانسوی پزشک ناصرالدین شاه نیز به مستمری مأمورین شاه و دولت اشاره می‌کند و می‌نویسد:

امروز (۲۸ ذی‌الحجه ۱۳۰۷) اهالی شهرستانک با عمه شاه، که قیام کشاورزان شهرستانک می‌خواهند جو مردم را برای دواب خود بگیرند، به نزاع برخاستند. این مردم دهاتی واقعاً بدبختند چه علاوه بر آنکه محصول سالیانه آنها تقریباً بکلی در زیر چادرها نابوده شده، یا دواب آرد و جو آنها را خورده‌اند، باز آنچه راهم که در خانه ذخیره کرده‌اند از آنها می‌خواهند؛ و در این صورت، معلوم نیست که این بینوایان چگونه خواهند توانست زنده بمانند. فی‌الواقع، باید کارد به استخوانشان رسیده باشد که با وجود صبر و تحمل ذاتی و ترس از قدرت حکومت، قیام کرده و با نوکران دولت دست بگیران شده‌اند.^۲

سرکشی رعایا: «در جلسه ۱۱ صفر ۱۳۲۵ تلگراهایی از شهرستانها رسیده که رعایا سرکشی می‌کنند. آقای تقی‌زاده می‌گوید: مقصود از سرکشی رعایا گویا این باشد که اربابها و ملاکین می‌خواهند سر رعایا را ببرند و آنها سرشان را هنگام بریدن عقب سی‌کشتند، و این عمل به سرکشی تعبیر می‌شود.»

ناگفته نگذاریم که انقلاب در وضع کشاورزان و کشاورزی، در سراسر جهان بکندی صورت گرفت. پیرو سوسی‌نویسد «در نیمه اول قرن نوزدهم... ماده اصلی غذایی، مانند گذشته، همان نان بود و بس، قسمت عمده فعالیت مردم، صرف کشت غلات و حبوبات می‌شد... در سال ۱۸۴۰ در صنعتی‌ترین کشور جهان، یعنی انگلستان، ۹ درصد از مردم، بوسیله زراعت غلات، در داخل مملکت تغذیه می‌شدند؛ ولی در تهیه نان ترقیات بسیار حاصل شده بود. از سال ۱۸۴۰، در فرانسه بر خمیر نانوبایی مقداری مخمر مخصوص اضافه کردند دستگاههای خمیرگیری مکانیکی همهجا متداول شد... دهقانان دیگر آن موجودات بدبخت و جاهلی نبودند که کورکورانه، از روشهای قدیم پیروی کنند. نه فقط بعد از انقلاب فرانسه، شرایط زندگی دهقانان اصلاح شد و تغییر یافت، بلکه گیاه‌شناسان نیز بیش از پیش به کار ایشان

۱. ص ۳۷۷. ۲. سه‌سال در دبداد ایران، ترجمه عباس اقبال، ص ۲۰۶.

۲. ادوارد براون، انقلاب ایران، ترجمه احمد بژوه، ص ۵۱۳.

علاقه‌مند شدند. اهل علم کوشش می‌کردند که کیفیت محصول و بازده کار را اصلاح کنند. انواع گندم را مورد آزمایش قرار دادند و بهترین نوع آنرا معین کردند. وسایلی برانگیختند که گندم را بیش از ده سال در انبار حفظ کنند. کیفیت و کمیت غذای چهارپایان مورد مطالعه قرار گرفت. بعضی از دانشمندان چگونگی تغذیه و تنفس گیاهان را مورد تحقیق قرار دادند، و به اهمیت و نقش کود در پرورش گیاهان و درختان پی بردند. فن کشاورزی رو به ترقی نهاد. اولین مدرسه کشاورزی در سال ۱۸۲۲ در فرانسه تأسیس شد. در انگلستان نیز فن کشاورزی سیر تکاملی خود را طی کرد. کشاورزان بجای آنکه یک سال در میان کشت کنند «آیش» نوع کشت را تغییر دادند، و این روش به توسعه گلهداری در سراسر اروپا کمک کرد. در نتیجه افزایش کود حیوانی، زراعت بنویه خود، گسترش یافت. نژاد گاو و گوسفند از جهت کیفیت و کمیت گوشت و پشم، مورد مطالعه دقیق قرار گرفت. گاوآهن قدیمی جای خود را به نوعی گاوآهن مضاعف داد، که خیلی بهتر از سابق، خاک را زیررومی کرد. استفاده از کود حیوانی و مواد آهکی مورد توجه قرار گرفت. از استخوان حیوانات بعنوان بهترین کود استفاده کردند، و گرد آنرا در مزارع و باغها برای تقویت زمین، به کار بردند، و کم کم کشاورزان به اهمیت فسفر و پتاسیوم در تقویت زمین پی بردند. فضولات طیور را در کار کشاورزی مورد استفاده قرار دادند، و برای تحصیل این کالا به رقابت پرداختند.

فکر مکانیکی کردن کشاورزی، سبب گردید که بتدریج ماشینهایی اختراع کنند که به یاری آن، بتوانند زمین را شخم بزنند، دانه بکارند، علفهای هرزه را خارج کنند، درو کنند و حبوبات را بکوبند. بارور کردن زمینها و مزارع بوسیله کودهای شیمیایی و مکانیکی کردن کشاورزی، اقدامات بسیار مفیدی بود، ولی اگر نمی‌توانستند که درجه رطوبت مزارع را تحت بازرسی قرار دهند، و در سواردی که آب زیادی در مزارع وجود داشت، آنرا خارج کنند، و هنگامی که آب کافی وجود ندارد، به آن آب برسانند، همه این فعالیتها بیمورد بود؛ و بازده کشاورزی افزایش نمی‌یافت. برای حل این مشکل، فن زهکشی را به کار بردند. اساس روش جدید این بود که با ایجاد لوله کشیهای زیرزمینی، که تقاطع آنها متصل به یکدیگر می‌باشد، آب را از مزارع خارج کنند. به این تدبیر، خشک کردن مناطق باتلاقی عملی شد. با کمک دستگاههای جدید، سرزمینهای خشک شده و مستعد کشاورزی توسعه یافت. پیشقدم اینکار، هلندیها بودند، بعداً سایر کشورها از هلندیها پیروی کردند.

چون باد شدیدی که از جانب اقیانوس می‌وزید تپه‌های شنی را با سرعت ۲۰ تا ۲۵ متر در هر سال به طرف داخل پیش می‌برد، در سال ۱۷۸۷ برای جلوگیری از پیشرفت تپه‌های شنی به داخل، شروع به کاشتن درخت کاج دریایی کردند، و با این تدبیر هشتاد هزار هکتار زمین از درخت کاج پوشیده شد.

در همین ایام، در سراسر اروپا با حفر چاههای آرتزین، کوشش می‌کردند که مناطقی خشک یا کم‌آب را از بی‌آبی نجات دهند.^۱

به این ترتیب، از قرن هجدهم به بعد، تلاش و کوشش غربیان در راه استفاده بیشتر از زمین و دیگر منابع طبیعی رو به فزونی نهاد.

۴. ل. رابینو در کتاب خود، در مورد کشاورزان گیلان، می‌نویسد که آنها «... در کار کردن روی زمینهایی که به طبقه مرفه یا متوسط تعلق دارد، آزادند، و طبق میل خود، رفتار می‌کنند و به عنوان مزد، سهم خوبی از محصول دریافت می‌دارند. ملک یا خریداری است یا سوروئی. تنها مالکین در مقابل حکومت، از نظر مالیات مسئولیت دارند... کارگری که شاخ و برگ درختان جنگلی را می‌زند، محصولش را با صاحب زمین تقسیم می‌کند. برای کشت توت، مالک نهال را می‌خرد، و چون پس از چند سال، شروع به جمع‌آوری ابریشم می‌شود، دهقانی که کرم ابریشم پرورش می‌دهد، یک سوم محصول را دریافت می‌دارد... برای توت‌زار سهم مالک یک سوم است... دهقان، اجاره‌ای برای کلبه خود نمی‌پردازد. گاوها و گوسفندان آنها در زمینهایی که زیر کشت نباشد، به آزادی چرا می‌کنند. آنها می‌توانند درختان جنگلی را در قسمتی از ملک خود، که زیر کشت نرفته است، قطع کنند و به سود خود بفروشند. آنها بی‌آنکه کسی مزاحمشان شود، زغال درست می‌کنند. دهقانان می‌توانند در اطراف کلبه خود، سبزی بکارند و آنها را به نفع خود بفروشند... گاهی مالکین در اثر تحمیلات مالیاتی، ناگزیر می‌شوند به کشاورزان فشار وارد آورند، و آنان را مغبون کنند. گاه کشاورزان در زیر فشار نرخ سنگین بهره از پا در می‌آیند، و یا در اثر وضع بد محصول، ناچار می‌شوند تا دهکده را ترک گویند.»^۱

رابینو می‌نویسد: «کشاورزان سالها، صبحها کدوی آب‌پز می‌خورند، ولی حالا چای شیرین می‌خورند. سماور، چراغ نفتی، فنجان، لیوان، تشک، لحاف، که سابقاً دردهات گیلان دیده نمی‌شد، امروز از اشیاء ضروری است... کشاورزان برخلاف شهریها، جرأت و قوت فوق‌العاده دارند. در تابستانها با هم کشتیهای دوستانه برقرار می‌کنند و در زمستان، وقتشان به شکار گراز می‌گذرد...»^۲

دهاتیهای گیلان برای تهیه لباس خود، که معمولاً از عرقچین یا شبکلاه نمدی، پیراهن از پارچه آبی کلفت که تاناف آنها می‌رسد، و شلوارهای تنگ تشکیل شده است هزینه ناچیزی متحمل می‌شوند. در زمستان، شلوارشان را از پارچه‌ای به نام شال، که بیش از کتان... مقاومت دارد، تهیه می‌کنند و نیمتنه کوچکی هم از همان نوع می‌پوشند. ساق پای خود را با نواری به نام «پاتاوه» می‌پیچند. کفش آنها صندل یا چاروق یا چموش است که از پوست دباغی شده می‌سازند و با تسمه‌ای به سج پای آنها بسته می‌شود.»^۳

ایوانف در تاریخ معاصر ایران، می‌نویسد: «در آغاز قرن بیستم، ایران بصورت یک کشور کشاورزی باقی مانده بود. از مجموع جمعیت کشور، که تقریباً ۱۰ میلیون نفر بود، بیش از نصف عدده آن را روستائیان تشکیل می‌دادند، و قریب یک چهارم سکنه ایلات کوچ-

۱. دلایات دادالموز ایران، گیلان، بهمن، ص ۶-۲۱ (به نایاب و اختصار).

۲. همان، ص ۱۶ (با تصرف).

۳. همان، ص ۱۸.

نشین بودند، که بطور عمده در حالت کوچ نشینی، به داسداری اشتغال داشتند و عبارت بودند از: کردها، لرها، قشقاییها، بلوچها، ترکمنها، عربها و غیره؛ و یک پنجم کل جمعیت، از



محمد کریمی
دبیر

محمد کریمی
مترجم

محمد کریمی
مترجم

محمد کریمی
مترجم

محمد کریمی
مترجم

تشی چند از کدخدایان

ساکنان شهرها و منجمله شهرهای کوچک، که آنان نیز به امور کشاورزی می پرداختند، ترکیب می یافت. به این ترتیب، بیش از سه چهارم جمعیت ایران به امر کشاورزی و داسداری مشغول بودند.»^۱

به نظر ایوانف: «در قرن بیستم، در ایران، اقتصاد جنسی و طبیعی و صنایع دستی در روستاها رونق داشت. علاوه بر کشت و زرع و داسداری، بسیاری از زارعین و افراد کوچ نشین به صنایع خانگی اشتغال داشتند و به نساجی، قالببافی، و تهیه ابریشم و غیره می پرداختند. در شهرها، حرفه و صنعت که نظام صنفی را حفظ کرده بود، بر مبنای کار دستی استوار بود و رونق و توسعه فراوان داشت؛ ولی بعداً در اثر میل کالاهای خارجی به ایران، صنایع دستی رو به تعطیل نهاد، و کارگاههای ایرانی ناچار شدند کار خود را تعطیل و آواره شهرها شوند.»^۲

ایوانف می نویسد: «اشکال عمده مالکیت ارضی در ایران عبارت بود از: ۱. خالصه یا اراضی دولتی، ۲. اراضی متعلق به سالکان جزء، ۳. زمینهای متعلق به فتوودالها و خوانین و سران قبایل کوچ نشین و زمینهایی که بصورت تیول توسط شاه بخشیده شده بود، ۴. زمینهای

موقوفه که عملاً در اختیار روحانیان قرار داشت، ۵. زمینهای ملکی و اربابی، ۶. زمینهای عمومی، ۷. زمینهای خرده‌مالکی که به افراد مختلف از جمله روستاییان تعلق داشت. در اوایل قرن بیستم، بعثت اعطای اراضی خالصه به صورت تیول، و به فروش رسانیدن قطعاتی از آنها، از مقدار اینگونه اراضی کاسته شد.

املاک اشراف فئودال و خوانین، از جمله، از طریق غصب و تصاحب قطعات متعلق به خرده‌مالکان و زارعین ورشکسته، توسعه می‌یافت؛ و نیز افرادی که می‌ت رسیدند مایملکشان توسط شاه غصب یا مصادره شود، زمینهای خود را وقف می‌کردند. بعثت ضعف بورژوازی، زورمندان ذخایر خود را به مصرف خرید زمین می‌رسانیدند. تقسیم محصول بین مالک و زارع، بر اساس فرمول قدیمی «زمین، آب، بذر، دام کارکن، و دستهای کارگر» صورت می‌گرفت. زارعی که فاقد زمین و آب بود و اکثراً بذر و دام کارکن نیز نداشت، مجبور بود از $\frac{1}{4}$ تا $\frac{4}{5}$ مجموع محصول را به مالک زمین بدهد. بعلاوه زارعین مجبور بودند سرخ، تخم مرغ، روغن، و سبزیجات مورد نیاز مالک را تأمین کنند و به مأمورین دولت هدایایی بدهند. شیوه کار کشاورزی سخت ابتدایی بود، خیش چوبی، دنده ماله یا شنکش چوبی که دندانهای آن سنگین و بندرت آهنی بود، و نیز کلوخ کوب و بیل، ابزارهای عمده کشاورزی را تشکیل می‌دادند. کشاورزان فاقد هرگونه حقوق سیاسی، اجتماعی، و قضایی بودند. مالکان و حکام محلی از اعمال هرگونه ظلم و ستمی در حق آنان فروگذار نمی‌کردند.

... در سال ۱۹۰۵، اهالی قوچان بعثت خشکسالی، نتوانستند مالیات خود را بدهند. حاکم قوچان بجای مالیات، ۳۰ دختر قوچانی را (از قرار هر دختری بجای ۱۲ من گندم) از اهالی گرفت، و به خوانین ترکمن فروخت. ناظم الاسلام می‌نویسد: بسیاری از کشاورزان از گرسنگی می‌مردند. «بعد از انقلاب مشروطیت چنانکه انتظار می‌رفت وضع کشاورزان بهبود کلی نیافت. دوام رژیم ارباب‌ورعیتی و مظالم مأمورین دولت و ژاندارمها مانع اساسی در راه تکامل اجتماعی و اقتصادی کشاورزان بود، ولی چنانکه می‌دانیم پس از انقلاب شاه و مردم راه برای پیشرفت کشاورزی و کشاورزان هموار گردید.

قسمت سوم: تاریخچه‌ای از رستنیهای ایران

خواجه رشیدالدین فضل‌الله غیر از کتب سودمند تاریخی اثری به نام کتاب الاخبار و الآثار از خود به یادگار گذاشت که اکنون قسمتهایی از آن باقی است. در این کتاب درباره فصول، گرما و سرما، فلاح، آبیاری، امراض نباتات، معدنیات و غیره مطالب سودمندی نوشته شده و تا حدی وضع اقتصادی کشاورزان آن ایام را روشن می‌کند. وی در این کتاب، تحت عنوان «کتان» می‌نویسد: «هرچند کتان قونیه بدنام است و زود پاره می‌شود، لیکن آنچه باریک است و به شیوه روسی می‌بافتند، بسیار بهتر از روسی می‌باشد. چنانکه بشویند بهتر و نرمتر شود، و تخم آن در تبریز و سلطانیه

کشته و رسته شده و می‌بافند و بازدید شد.» در وصف چای، می‌گویند: «... در بعضی ولایات چنین باشد و در کوهها و صحرا و بیشه‌ها از آن می‌باشد. درخت آن بقدر درخت سورد می‌باشد و برگ آن مانند برگ انار؛ کوچکتر و رنگ برگ آن تمامت سبز، و برگ آن می‌چینند و آن را پخته می‌کنند و در آفتاب انداخته خشک می‌کنند... و بسیار خورند و ستاعی خوب و نفعی بسیار از معاملات آن حاصل شود...»

در این کتاب، اطلاعات اقتصادی سودسندی در باره ابریشم و کاغذ چین نیز دیده می‌شود، و علاوه بر برگ اشجار و نباتات و بقولات، از گلهای مختلف و تاریخ هر درخت و میوه و طرز کاشتن و بار دادن و پیوند زدن و خواص و فواید هر گیاه و محصول، مطالب گرانبهای ذکر می‌کند. همچنین راجع به دفع آفت نباتات و زراعت نیز تذکراتی داده شده است. خواهد رشیدالدین فضل‌الله، ضمن مکتوب شماره ۳۳ که به عنوان خواجه مجدالدین، پسر خود، نوشته ضمن صورت مسمات و مطالبات خود از مالک مختلف، از مقدار معتابهی میوه‌های رطب و یابس و موادی که ارزش طبی دارد نام می‌برد؛ نظیر:

صندل، عنبر، عود، زباد، مشک، زعفران، عرق قداح (؟) قاروره، کافور و عرق گل کابه (؟) به مقادیر مختلف، مطالبه شده است. همچنین تحت عنوان ماکولات و فواکه، مقادیر زیادی رطب: انار، سیب، انگور، اسرود، سفرجل، هندوانه، خربوزه، آلو، شفتالو از نقاط مختلف کشور به عهده اشخاص حواله شده است.

و بعنوان یابس: آلو، آلوچه، عطوس؟ قیسی، زردآلو، سویز، قشمش، شفتالو، عناب، الجیر، قسب، بسر، سنجد، کنار.

و بعنوان حموضات: سماق، حب‌الرمان، تمر، نارنج، لیمو، ترنج، مرکب، دنبلی، لیمو شیرین، آب نارنج، آب لیمو، آب حماض، آب مرکب، آب دنبلی، آب ترنج، زرشک، آبغوره، شور، آبکاسه، زعاق، سرکه هندی، سرکه عادی به مقادیر زیاد مطالبه شده است. ناگفته نماند که در صورت مسمات، تعداد ۱۳۰۰ نفر غلمان و ۵۰۰ نفر بعنوان سزارعان فتحاباد و ۱۰۰ نفر برای رشیدآباد دیده می‌شود.

استادپورداد در کتاب هرمز ناهه ضمن بحث در پیرامون واژه‌های فارسی، از بعضی نباتات و سوابق تاریخی آنها سخن می‌گوید که با رعایت اختصار قسمتهایی از تتبعات گرانبهای استاد فقید را در اینجا نقل می‌کنیم:

نیشکر: واژه شکر با خود نیشکر از هند به ایران آمد و با اندک تغییری در زبانهای دیگر راه یافت.

در قرن دوازده میلادی، هنگام جنگ صلیبی، شکر را از سوریه به اروپا بردند. ایران پس از هند، در کشت نیشکر و ساختن شکر دومین سرزمین است و ظاهراً قرن‌ها پیش از میلاد مسیح، استفاده از آن در ایران معمول بود؛ و مناطق خوزستان و سازندران برای کشت این گیاه مناسب بود. نظامی در شیرین و خسرو می‌گوید:

مگو شکر حکایت مختصرکن چو گفتی سوی خوزستان گذرکن

ولی امروز، چنانکه می‌دانیم، قند و شکر را از چغندر می‌گیرند و از این گیاه (چغندر)

در کتاب الابنیه عن حقایق الادویه ابونصیر یاد شده است، و از آن، قرن‌ها استفاده شایانی نمی‌شد؛ یعنی فقط آن را می‌پختند و به نام «لبو» می‌خوردند. در سال ۱۷۴۷ میلادی، یک شیمیدان از شهر برلین، به وجود شکر در این گیاه پی برد. پس از او، یک شیمیدان آلمانی دیگر به نام «آخارد» در سال ۱۸۰۱ موفق گردید نخستین کارخانه قندسازی را بسازد. از این پس، با انتخاب تخم چغندرهایی که شیرین تر بود میزان شکر در چغندر به حدود ۲۰ درصد رسید. در آغاز قرن بیستم، مصرف شکر در جهان ۱ میلیارد کیلو بود که ۵ میلیارد آن از نیشکر و بقیه از چغندر تأمین می‌شد.

برنج: برنج یا «کرنج» به عقیده عده‌ای از گیاهشناسان، نخست در چین روییده ولی به سبب مسافت ما از راه هندوستان رسیده است. از این رو، ناسش هندی است. از بعضی مدارک برمی‌آید که نزدیک پنجهزار سال است که در چین به کشت برنج اشتغال دارند، ولی تاریخ استفاده از این گیاه در سرزمین ایران بطور دقیق معلوم نیست؛ ظاهراً از دوره هخامنشیان، استفاده از آن معمول بوده است. غیر از برنج خوراکی، در کتب طب قدیم، از دارویی که «برنج» خوانده می‌شود یاد شده، و آن را داروی کرم، مخصوصاً کرم کدو، خوانده‌اند. در کتب تاریخی قدیم، غالباً برنج خوراکی را «کرنج» خوانده‌اند؛ ولی ابواسحاق شیرازی، که ظاهراً در ۸۳۰ در شیراز در گذشته، همواره این گیاه را برنج می‌خوانده، از جمله گفته است:

زهر نعمت که بر خوان آفریدند
برنج زرد سلطان آفریدند

ابن حوقل، که در سال ۳۴۰ هجری هنوز زنده بود، در سخن از خوزستان چنین گوید: «مردم خوزستان از همه‌گونه دانه‌ها برخوردارند؛ چون گندم و جو و باقلی. برنج نزد آنان فراوان است؛ آنچنانکه آن را آسیا کرده با آردش نان پزند و خورند، و این خوراک آنان است...»

نارنج و لیمو: امروزه در فارسی رایج، کلمه «سربکات» به هیأت جمع، به همه درختها و میوه‌های از نوع پرتقال و نارنج و نارنگی و بادرنگ و لیمو و جز اینها اطلاق می‌شود. در نوشته‌های کم‌ویش قدیم فارسی، چند جایی به نظر نگارنده رسیده که همین کلمه به هیأت مفرد «سربک» یاد گردیده است. ناصر خسرو در مفرغة خود، در سخن از مصر، گوید: «روز سیم دیماه قدیم از سال ۳۱۶ عجم، این میوه‌ها و سپر غمها به یک روز دیدم که ذکری می‌رود و هی‌هذه: گل سرخ، نیلوفر، نرگس، ترنج، نارنج، لیمو، سربک، سیب یاسمن، شاه سپر غم، به، انار، سرود، خربوزه، دستنبویه، سوز، زیتون، بلبله تر، خرما، تر، انگور، نیشکر، بادلجان، کدوی تر، ترب، شلغم، کرنب، باقلای تر، خیار، بادرنگ، پیاز تر، سیرتر، جزر، چغندر. هر که اندیشه کند که این انواع سیوه و ریاحین، که بعضی خریفی و بعضی ربیعی و بعضی صیفی و بعضی شتوی، چگونه جمع بوده باشد، همانا قبول نکند؛ فاما سرا در این غرضی نبود. نوشتیم الا آنچه دیدم...» حمدالله مستوفی در نزهة القلوب، که در سال ۶۸۰ هجری نوشته، درباره آسلی می‌نویسد: «...مجموع میوه‌های گرمسیری و سردسیری از نوز و جوز و انگور و خرما و نارنج و ترنج و لیمو و سربک و غیره فراوان باشد.» شعرای فارسی گاه در آثار خود نامی از «سربکات» برده‌اند:

اگر تندبادی بر آید ز کنج به خاک افکند نارسیده ترنج

فردوسی

مباش مادح خویش و مگوی خیره مرا که سن ترنج لطیف و خوشم تویمزه تود

ناصر خسرو

در آثار تاریخی، ضمن بحث از شهر پارس، آمل، تیرستان، فسا، و ساری از ترنج و لارنج یاد شده است.

اگر به عقب برگردیم، و آثار دوره ساسانیان را از نظر بگذرانیم، در فصل ۲۷ بند هشتن یا «دین آگاسی» در پاره ۲۳ می نویسد که میوه های عمده ۳ گونه است؛ ده نوع آنها مانند الجیر، سیب و اترنگ، انگور، توت، اسرود (گللابی) و غیره بیرون و اندرون آنها قابل خوردن است؛ ده نوع دیگر فقط بیرون آنها خوردنی است، مانند خرما، شفتالو، زردآلو، و ده نوع دیگر فقط اندرون آنها خوردنی است، چون بادام، انار، نارگیل، فندق، شاه بلوط، پسته و غیره. در این میوه ها، بادرنگ، که همان ترنج است، نیز یاد شده است، از نارنگی و پرتقال در نوشته های قدیم فارسی نام و نشانی در دست نیست.

بنگ: بنگ گیاهی است که در ایران سابقه چند هزار ساله دارد؛ در اوستا از این دارو یاد شده، و در یکی از فصول آن می گوید: «اگر کسی به کنیزکی خردسال یا بزرگسال، خواه نامزد شده یا نامزد نشده، نزدیکی کرد و او را آبتن ساخت، نباید آن کنیزک را از شرم مردم با بنگ یا یکی از داروهای دیگر وادار به سقط جنین کند. اگر چنین کرد، مرد و کنیزک و پیرزنی که این دارو را به کار برده بزه کارند.» در بعضی از کتب، شوکران با بنج مشتبه شده؛ برای اینکه گیاه اخیر و تخم آن، مانند بنج و تخم آن بذرالبنج (بنگ دانه) مخدر و مسکر است.

بنگ: در برانگیختن افکار گوناگون و ایجاد خنده بی اندازه، بسیار مؤثر است. **کوکنار:** از کوکنار «افیون» به دست می آورند. این ماده مخدره رقیب بنگ است. استفاده از تریاک یا افیون سابقه ای کهن دارد. اصل این لغت، یونانی است و به معنی بادزهر است. سعدی گوید:

زهر از جهت تو عین داروست زهر از قبل تو، محض تریاک حافظ گوید:

دل ما را که زمار سر زلف تو بخت از لب خود، به شفاخانه تریاک انداز
در نظر اروپاییان، تریاک معجونی است که از چند دارو ترکیب شده و بعضی طالب آن هستند. در قانون این سینا، مکرر از افیون و خواص دارویی آن، سخن رفته است، و آن را دارویی مخدر و مست کننده و خواب آور خوانده اند. انوری می گوید:

جایی رسیده باس توکز بهر خواب امن بگرفته فتنه را هوس کوك و كوکنار

از آن افیون که ساقی در می افکنند حریفان را نه سر ماند و نه دستار
استاد پورداد در هم زمانه می نویسد: افیون که یکی از گزندهای اهریمنی است، در همان نخستین سده هجری باعربها به ایران در آمد، و در دومین قرن، به هند رسید، و در دو قرن دیگر، به چین روی آورد. امروز، گیاه دوزخی کوکنار، هر چند گل آن بسیار زیباست، در این سه کشور کشت می شود. در روزگاران پیش، افیون آسیای کوچک نامبردار بود. اکنون هم

ترکیه یکی از سرزمینهای کوکنارخیز است؛ در هر یک جریب خاک میهن ما به اندازه‌ای کوکنار پرورش می‌شود که ده تا ۱۸ کیلوگرام تریاک به دست می‌آید. اگر از این زهر جان‌ستان چشم ببوشند و بگذارند میوه آن یا خشخاش برسد، می‌توان از هر یک جریب هزار تا ۱۰۰۰ و دو هزار کیلوگرام روغن خشخاش به دست آورد که روغنی است بسیار خوشمزه و گوارا.

از سه قرن پیش از میلاد مسیح، پزشکان یونانی افیون را می‌شناختند و جزو داروها به کار می‌بردند، و از گزند آن سخن می‌گفتند. با اینکه تریاک هرچاقته به نام داروی درد پذیرفته شده، اما پس از چندی، حیات هزاران هزار مردم را بر باد داده است. در منابع قدیم تاریخی، سخنی از کشیدن تریاک به میان نیامده است، بلکه صحبت از افیون خوردن است. باید دانست که کشیدن تریاک به معنی دود کردن آن، مانند کشیدن بنگ و چرس، پس از پیدایش امریکا و شناختن سیگار رواج یافته. در چین، از قرن ۱۷ میلادی، کشیدن تریاک آغاز شد. در ایران نیز این عادت زشت از اواخر قرن هفدهم، بوسیله زائرینی که به مشهد می‌آمدند، در خراسان معمول گردید، و بتدریج، داسنه اعتیاد آن وسعت گرفت؛ به طوری که در نیمه اول قرن نوزدهم، در سراسر ایران، عده‌ای به این بلای مهلک معتاد بودند.

ذرت، گاورس، ارزن: گیاه ودانه‌ای که امروز ذرت نامیده می‌شود، نخست از امریکا به سایر نقاط جهان رسیده است، و اکنون، مانند گندم، جو، چاودار، جو دوسر، برنج، ارزن (گاورس) وسیله زندگی توده کثیری از مردم محسوب می‌شود.

در پایان قرن پانزدهم میلادی، ذرت به دست پرتغالیها به هند رفت، و در حدود سال ۱۵۴۰م. از راه تبت، از هند به چین در آمد، و بعد به دستگیری بازرگانان پرتغالی، در زمان حکومت صفویه، وارد ایران گردید؛ در نوشته‌هایی که از نویسندگان ایرانی و عرب باقی است، غالباً از ذرت، یا ارزن و گاورس سرزمینهای مختلف آسیا و افریقا یاد شده است؛ ولی به عقیده محققین، آن ذرت یا ذرتی که امروز مورد استفاده است، فرق کلی دارد.

ارزن و گاورس از گیاهانی است که از روزگار قدیم مورد استفاده ملل باستانی بوده، امروز در ایالت پهناور کرمان، خوراک اکثر مردم، نان ارزن است.

لادن: در کتب ادویه مفرده قدیم، لادن بعنوان یک نوع دارو خوانده شده و سابقه‌ای بس کهن دارد، و مراد سعدی از این شعر:

بوی بهشت می‌گذرد یسا نسیم باغ
یا نکت دهان تو یا بوی لادن است همان «لادن» مورد بحث است.

گل زیبایی که امروز در باغها زینت بخش گلشن است گیاهی است نورسیده، و پس از کشف امریکا، مانند آهار و آفتابگردان به ایران رسیده است.

سیب زمینی: دیگر از گیاهانی که از امریکا به ایران رسیده و در اینجا نام ایرانی یافته، سیب زمینی، گوجه فرنگی، و بادام فرنگی (یا پسته زمینی) است... در میان این گیاهان سیب زمینی امروز مایه زندگی هزاران هزار مردم گیتی است.

در کتاب المآثر والآثار، که در چهلین سال پادشاهی ناصرالدین شاه، نوشته شده آمده است که این گیاه امریکایی، در عهد فتحعلی شاه، توسط سرجان ملکم (نویسنده تاریخ ایران)،

در ایران مورد استفاده قرار گرفته است؛ یعنی ۲۵۰ سال پس از شناخته شدن آن در اروپا در ایران شناخته شده است. استاد پورداد می‌نویسد: «گویند فتحعلی‌شاه (۲۵۰-۱۲۱۲ هجری قمری)، پادشاه بلندپایه و کوتاه خود، به‌ملکم گفت: اگر سیب‌زمینی را در کشور خود رواج دهیم، پادشاه تو در پادشاه به‌ما چه خواهد داد؟»

«سیب‌زمینی تازه‌ترین چیزی است که به‌خوراک اغلب مردم جهان اضافه گردیده‌است. سیب‌زمینی را سرخپوستان در قسمت جنوبی فلاتهای مرتفع آمریکا و جاهایی که آب و هوا برای کشت غلات سرد بود، به‌عمل می‌آوردند. اسپانیولیها در قرن شانزدهم، آن را با خود به اروپا آوردند. بعداً ایرلندیها به کشور خود برده و محصول کلانی به‌دست آوردند...»^۱

گوجه فرنگی: که میوه‌ای سودمند و گواراست، از نیمه قرن ۱۶ در اروپا شناخته و بین ملل مختلف، به‌اساسی گوناگون معروف شد. بعضی آن را سیب زرد برخی سیب بهشت و بعضی دیگر او را سیب عشق خواندند. و اعراب آن را طماطه می‌گویند. کلمه «فرنگی» به بسیاری از کله‌ها و میوه‌ها و تره‌بارها که بتازگی از کشورهای دیگر به ایران آمده اضافه گردید. در کتاب المآثور و الآثار فهرستی از این نوع به چشم می‌خورد: همیشه بهار فرنگی، بنفشه فرنگی، داودی فرنگی، قرنفل فرنگی، لاله فرنگی، نیلوفر فرنگی، انجیر فرنگی، نخود فرنگی، لوبیا فرنگی، خیار فرنگی، چغندر فرنگی، کاهوی فرنگی، گوجه فرنگی، سیب‌زمینی فرنگی، کرفس فرنگی، بادلجان فرنگی، تربچه فرنگی، هویج فرنگی، ترشک فرنگی، کنگر فرنگی. اخیراً به این فرنگیها تره فرنگی، توت فرنگی و فلفل فرنگی را باید افزود. پورداد در پایان این بخش می‌نویسد که کلمه فرنگی را ظهیر فارابی، از گویندگان قرن ششم هجری، به کار برده است:

گرفتم به‌دام چین زلف عنبرین سویی فرنگی زاده شوخی، دلبری ز نارگیل سویی
پسته زمینی: دیگر از گیاهانی که از آمریکا به ایران رسیده، و نام فارسی یافته است، پسته زمینی است. این گیاه، که به نام بادام زمینی و بادام شاهی نیز خوانده می‌شود، از سرزمین برزیل است، و دارای طعم گواراست. پسته زمینی را بعضی بوداده می‌خورند، برخی دیگر، آن را می‌پزند، و جمعی با آن، نان تهیه می‌کنند. روغن دست اول آن، مانند روغن زیتون، ماکول و خوردنی نیست؛ و روغنی که در دست دوم از آن تهیه می‌شود، برای صابون به کار می‌رود؛ و روغن دست سوم آن برای رنگ و روغن نقاشی و ابزار ماشین به کار می‌رود. ذرت، لادن، گل آهار، آفتابگردان، سیب زمینی، گوجه فرنگی، پسته زمینی، که در گفتارهای پیش از آنها یاد شد، و توتون از گیاهانی هستند که از آمریکا به ایران آمده و در ایران، بمناسبتی، نام فارسی یافته‌اند. و اسامی گیاهانی که به همان نام بومی آمریکایی مشهور شده‌اند، عبارتند از: آناناس، کاکائو، کائوچوک، کوکائین، گنه‌گنه و چند رستنی دیگر، آمریکایی.

آناناس در سال ۱۵۱۴ از آمریکا به آسیا آمده است. این میوه خیلی خوش طعم، و در بعضی مناطق مساعد ایران قابل کشت است. کاکائو محصول درختی است که در مکزیک به نام Kakauat خوانده می‌شود، و شیرینی که از دانه آرد شده آن پخته می‌شود، تهوکلات می‌نامند

که از سال ۱۶۲۰ از اسپانیا به بخشهای دیگر اروپا رسیده است.

کائوچوک: صمغی است که از بسیاری از درختان امریکا و آسیا و افریقا به دست می آید، و آن ماده چسبناک و کشداری است که از شکافی که به درخت داده می شود، فرو می ریزد. کواکائین: دارویی است و از برگهای کواکائین گرفته می شود؛ و درخت آن در امریکای جنوبی فراوان است، و بلندی درخت تا ۶ متر هم می رسد. از این درخت و برگهای آن دوای کواکائین گرفته می شود که برای رفع دل درد و یبوس کردن موضع جراحی به کار می رود، ولی امروزه از این دارو عده ای، مانند مرفینها، سوء استفاده می کنند.

گنه گنه: این دارو نیز از پوست درختی است که در امریکای جنوبی می روید. درخت گنه گنه دارای گلهای رنگارنگ، و پوست آن دارای دوای گنه گنه است که علاج بیماری است. بومیان امریکایی از خاصیت دوایی گنه گنه آگاه بودند؛ چنانکه یکی از عیسویان در آنجا مبتلا به مالاریا گردید و به دست بومیان علاج یافت، و این جریان، سبب انتشار این دارو در سراسر اروپا گردید؛ و بالاخره، لوئی چهاردهم را با همین دارو از مالاریا نجات دادند، و به کشت درخت آن در مناطق مساعد، همت گماشتند؛ بطوری که در سال ۱۸۸۶ میلان بتنهائی بیش از ۷ میلیون کیلو پوست گنه گنه به لندن فرستاده جوهر گنه گنه را برای معالجه تب به کار می برند.

تنباکو: تنباکو نیز یکی از گیاهانی است که از سرزمین امریکا به ایران رسیده و در مین خود، در عداد گیاهان مقدس به شمار می رفت، بطوری که مدتها امریکاییها بسته های بزرگ تنباکو را با برگ و ساقه و ریشه روی هم انباشته آتش می زدند و در اطراف دود انبوه آن، شادمانی و پایکوبی می کردند و مدتها برای مبارزه با دشمن، نوک سلاح خود را به زهر تنباکو آب می دادند.

هیچیک از گیاهان امریکایی، مانند تنباکو، توجه جهانیان را به خود جلب و در سراسر جهان رخنه نکرده است. در نیمه دوم قرن ۱۶، این گیاه به اروپا راه یافت و در سال ۱۶۰۰، در قسطنطنیه و مصر و هند کم و بیش شناخته شده بود. تنباکو ابتدا در اروپا داروی درد بود. آنفیه کردن، و جویدن برگهای آن، کار اروپاییهاست، ولی دیری نگذشت که کشیشان به تکفیر سیکار کشان پرداختند، مخصوصاً در روسیه و عثمانی معتادین را سخت شکنجه می دادند و از شهرو دپار خود تبعید می کردند.غازی سلطان برادر اربع سلطان متعصب عثمانی، به فتوای آخوند های ترک در سال ۱۶۳۳ میلادی، سزای چپق کشیدن را سرگ دانست؛ بطوری که هزاران نفر در آن سرزمین، به این جرم، جان خود را از دست دادند. ولی این تدبیر مؤثر نیفتاد، و به گفته استاد پورداود: «چون از گوش و بینی و لب و سر پریدن و تازیانه زدن و از شهر و خانه و زندگی دور کردن سودی ندیدند، این سزاهای با جرمه مالی مبدل کردند.»

رفته رفته آن را هم به نام خراج دریافت کردند؛ امروز در بسیاری از کشورها «خراج تنباکو» یکی از درآمدهای بزرگ دولتی است.

تنباکو بوسیله پرتغالیها به ایران رسید (در حدود سال ۱۵۹۰) آنچه مسلم است، در زمان سلطنت شاه عباس، تنباکو در ایران رواج داشت. در زمان صفویه، به حکایت اسناد و مدارک موجود، قلیان و چپق کشیدن در ایران معمول بود؛ کشت تنباکو در زمان شاه صفی در گیلان

صورت می‌گرفت. در ماه ژانویه ۱۹۳۸، الناریوس^۱ نویسنده اروپایی، محصولات گیلان را ابریشم، قوئون، زیتون، رز، برنج، تنباکو، نارنج، انار و انجیر می‌شمارد. تاورنیه دربارهٔ اعتیاد مردم به تنباکو می‌نویسد، در ایران بحدی به تنباکو خوی گرفته‌اند که آن را از آنان گرفتن در حکم جان گرفتن است. بسیاری از آنان آن را به نان هم ترجیح می‌دهند. سلاطین صفویه، گاه، کشیدن تنباکو و شرابخواری را منع و زمانی اجازه می‌دادند و کار آنها حساب و قاعده‌ای نداشت. صائب تبریزی، که در زمان صفویه می‌زیسته، دربارهٔ تنباکو و قلیان می‌گوید:

شستم لب پیاله ز آب شراب تلخ کردم به دود تلخ قناعت به آب تلخ
توتون سیگار، توتون قلیان، توتون چپق- هر یک در یکی از مناطق ایران- به عمل می‌آید. دیگر از شعرابی که از مواد مذکور نام برده، اهلی شیرازی است که او نیز در عهد صفویه می‌زیسته:

قلیان ز لب تو بهره ورمی‌گردد نی در دهن تو نیشکرمی‌گردد
برگرد رخ تو دود تنباکونوست ابريست که برگرد قمر می‌گردد
ناگفته نماند که بعضی از گیاهان و رستنیهایی که نام بردیم در ایران نمی‌روید و تاریخ استفادهٔ بعضی از آنها بعد از عصر صفویه، است و ما سرگذشت اجمالی گیاهان و رستنیها را برای مزید اطلاع خوانندگان، از کتاب همزمانه و دیگر منابع نقل و تلخیص کردیم.

نباتات صنعتی: پنبه «پنبه کاری نخست در هندوستان آغاز شد، و در دورهٔ سلطنت کوشانها، به مناطق شرقی ایران راه یافت، و در عهد ساسانیها در عراق، و در دوران نهضت اسلامی، در سوریه و مصر تا حدود اسپانی معمول و متداول گردید. با اینکه پنبه در سرزمین اصلی خود، هندوستان، مانند درخت بزرگی است در سایر کشورها رشد چندانی ندارد.

کشت پنبه، در موقع مناسب، یعنی مارس و آوریل، در زمینهای زراعتی، که به اندازهٔ کافی رطوبت و آب داشته باشد، به عمل می‌آید.

کتان: این گیاه نخست در سرزمین مصر، یعنی در درهٔ نیل، کاشته می‌شد. در اواسط قرن دهم میلادی، عبدالدولهٔ دیلمی مقدمات کشت این گیاه صنعتی را در منطقهٔ خوزستان و مناطق جنوبی ایران، فراهم کرد و دیری نگذشت که زراعت کتان در مناطق شمالی ایران، نظیر مکرستان و دربند، نیز متداول گردید.

زراعت کتان بیشتر در زمینهای سرطوب و مستعد به عمل می‌آید. در بعضی مناطق، آب باران برای این زراعت کافی است و در بعضی نقاط، به کمک آب دستی، زراعت کتان صورت می‌گیرد. بطوری که ابن العوام از قول ابن الفاضل، که از متخصصین کشاورزی عصر خود بود، نقل می‌کند، کشت زودرس کتان قبل از دهم اکتبر و پس از نزول باران، صورت می‌گیرد. به عقیدهٔ بعضی دیگر، کشت زودرس کتان در ژانویه باید عملی شود؛ و این کار بستگی به موقعیت طبیعی محل دارد.

نیل: نیز از جمله گیاهان صنعتی است که رنگ گل آن ممکن است آبی یاسفید باشد، ولی نیل آبی از نظر صنعتی، بیشتر مورد نظر است. همینکه نهال آن به اندازه یک انگشت رشد کرد، نشا کردن آنها شروع می‌شود. برگ نیل در رنگرزی استعمال می‌شود.

رناس: در میان گیاهان صنعتی، بیشتر از همه احتیاج به خرج و فعالیت دارد، و برای آنکه نهال آن به ثمر برسد، اقلاً دو سال فرصت لازم است.

وسه: از گیاهانی است که بیشتر در مناطق سرد به عمل می‌آید. وقتی برگ این گیاه، که دارای ماده آبی رنگ است، رشد کرد و به حد کمال رسید، سوراخ سوراخ می‌شود؛ در این موقع؛ به کندن آن اقدام می‌کنند.

حنا: که بیشتر برای رنگ سوی و ناخن زنان شرقی مورد استعمال دارد، در مناطق گرم و مرطوب به عمل می‌آید. حنا، که طول آن در بعضی مناطق به دو متر و هشتاد سانتیمتر می‌رسد، بیشتر در حبشه و عربستان جنوبی و شمال مصر به عمل می‌آید.

زعفران: که گیاه آن شباهت زیادی به پیاز دارد، از دیرباز، در سطح طبقات مرفه مورد استعمال داشته، رنگ گل آن آبی لاجوردی است، و در وسط آن الیاف رنگینی وجود دارد که همان زعفران است که آن را با احتیاط می‌کنند و در سایه در جریان هوا، خشک می‌کنند.

خشخاش: این گیاه انواع مختلف دارد، و معمولاً از خشخاشی که رنگ گل آن قرمز است تریاک می‌گیرند؛ و بهترین نمونه آن در ایران و ترکیه و افغانستان به عمل می‌آید.

پرورش زنبور عسل: در دوران قرون وسطی، از شکر به صورت طبیعی و در انواع شیرینی و شربت‌های مختلف، استفاده می‌کردند. ولی استفاده از شکر، و کلیه

موادی که از آن به دست می‌آید، بیشتر برای طبقه مرفه و ثروتمندان ممکن بود. طبقه سوم بیشتر، از شیره سفید، شیره قمرز، و عسل استفاده می‌کردند؛ و این مواد را به جای قند و شکر استعمال می‌کردند.

تربیت زنبور عسل: بطوری که از کتاب *ادشادالزراعة هروی* (که مربوط به کشاورزی است) بر می‌آید، به این ترتیب بود که کشاورزان نخست کندوی عسل را با کاه یا چوب و جز اینها می‌ساختند، و آنها را در فواصل معینی از یکدیگر درحلی سایه و نزدیک آب قرار می‌دادند. در زمستان، کندوها را با کاه یا بانم می‌پوشانیدند، و مواظب بودند که مواد غذایی مورد نیاز زنبوران به آنها برسد. همینکه بیم‌گر سنگی می‌رفت، سر و صدای زنبورها بلند می‌شد، و اگر کشاورزان توجه نمی‌کردند، خود زنبورها بوسیله زنبوران کارگر شروع به کشتن زنبورهای نر می‌کردند. برای جلوگیری از ادامه این وضع، کشاورزان مقداری شربت در ساقه قطع شده درخت می‌ریختند و نزدیک کندو در مقابل آفتاب قرار می‌دادند و هر روز، شربت را تجدید می‌کردند، و نیز به زنبوران انگور خشک می‌دادند و هر سه سال یکبار، کندوی آنها را عوض می‌کردند.

تربیت کرم ابریشم: تربیت کرم ابریشم از دوره ساسانیان، در ایران معمول گردید. نخست کشاورزان ختن و سمرقند راه و رسم تربیت کرم ابریشم را از چینیان آموختند، سپس بوسیله آنان، در بعضی از نقاط ایران، تربیت کرم ابریشم رواج یافت.

در دوران قرون وسطی، ایرانیان بیش از دیگران به شیوه‌های عملی تربیت کرم ابریشم

وقوف داشتند، و این رشته در ایران پیشرفت محسوسی داشت.

یک نفر از کارشناسان کشاورزی ایران، در کتابی به نام آثار و اخبار، ضمن توصیف مسافرت و مشهودات خویش، مخصوصاً از روشهای تربیت کرم ابریشم در یزد تمجید می کند. وی می گوید که کشاورزان این حدود، بهترین نوع درخت توت را برای تغذیه کرم ابریشم انتخاب کرده اند که برگ آن از جهت کیفیت و کمیت، بر سایر انواع برگها مزیت دارد، و به همین جهت، ابریشم یزد بهترین نوع ابریشم در جهان است. تربیت کنندگان کرم ابریشم در یزد، در نتیجه مسارت و تجربه اندوزی، طوری از برگ توتستانهای خود استفاده می کردند که درخت صدمه نمی دید و با انتخاب بهترین تخم و خوراندن برگ به آنها، ابریشم فراوانی به دست می آوردند. از دیرگاه، ملل شرق مقدار معتابهی از میوه های تر و خشک را مورد استفاده قرار می دادند. در دوره قرون وسطی، بذرافشانی پیوندزدن، قطع

درختان میوه دار:

و هرس شاخه درختان، کود دادن، آب دادن، ایجاد مخازن آب و سدبندی، و احداث باغ و بوستان، در بین کشاورزان با موفقیت صورت می گرفت. انواع میوه ها بوسیله کشاورزان، در مناطق مختلف ایران، بخصوص در ایران شرقی، ترکستان، ماوراء قفقاز، آسیای صغیر کاشته می شد.

بسیاری از این درختان از این مناطق به سرزمین سوریه و اسپانی منتقل گردید. در این دوره، در ممالک عربستان، مصر و افریقا، در رشته درختکاری، فعالیتی به چشم نمی خورد، ولی در ایران، مالکین بزرگ و دولتها، از کشورهای دوردست، انواع درختها را به ایران منتقل می کردند و برای هماهنگ ساختن آنها با آب و هوای این سرزمین سعی و تلاش می کردند.

در قرن سیزدهم میلادی، در ایران، در باغ کشاورزی تبریز، از درختهای نادری که از هندوستان، چین شمالی، سالی، چین جنوبی و آسیای مرکزی آورده بودند، نگهداری و سوانظت می کردند. یکی از کارشناسان کشاورزی این عصر، که اداره این باغ را به عهده داشته، کتاب بسیار سودمندی تحت عنوان آثار و اخبار از خود به یادگار گذاشته و در آن کلیه روشهای ممکنه را برای پیوند درختان میوه شرح داده است.

همینکه درختی را در باغ کشاورزی از راه تخمکاری یا قلمه با آب و هوای منطقه ای سازگار می ساختند، تخم یا نهال آن را به دیگر مناطق می بردند و با این روش، تعداد کثیری درخت میودار به نقاط مختلف منتقل گردید.

درخت خرما، پرتغال، توت، انجیر، زیتون و نیشکر که در مناطق گرمسیری کاشته می شد، برای آنکه در کارهای مربوط به آنها مخصوصاً در امر آبیاری اشکالی روی ندهد، آنها را بطور منظم و با رعایت اصول فنی می کاشتند.

کارشناسان کشاورزی آن ایام معتقد بودند که مخلوط کردن نمک به خاک که در اطراف درخت گردو است و نیز اضافه کردن انواع کود به آن، موجب باروری درخت می شود. ملرز عمل این بود که نخست حفره ای پدید می آوردند و آن را پر از کود و خاک می کردند و سپس اندکی نمک به آن می افزودند. بطوری که این الفاضل نوشته است، در دو زنبیل کود، دو

برای کاشتن خرما، هسته آن را طوری در زمین قرار می دادند که قسمت شکافدار آن متصل به خاک باشد. سپس روی آن خاک می پاشیدند و همه روزه آب می دادند تا جوانه بزند. گاه نهال خرما را نشاء می کردند. چون درخت خرما نر و ماده دارد، باروری آن بطور مصنوعی صورت می گرفت؛ یعنی گلهای نر را روی گلهای ماده تکان می دادند. بعضی معتقد بودند که اگر نهال خرما را با دردشراب آبیاری کنند، محصول خرما بمراتب مرغوبتر خواهد شد.

درخت مو، تقریباً در تمام ممالک اسلامی کاشته می شد. از کوههای قفقاز تا دلتای نیل، و از کاشغر ترکستان تالیسین (پرتغال)، کشت مو امکان پذیر بود، تنها در بعضی از مناطق عربستان و مصر، بعلت گرمای زیاد، کشت مو ممکن نبود. کشت مو در مناطق مرتفع و سرد، حتی در نقاطی که دوهزار متر از سطح دریا ارتفاع دارد ممکن است.

بطوری که حمدالله مستوفی و دیگر نویسندگان متذکر شده اند، در آن دوره نیز انواع انگور بادانه های گرد و بادانه های کشیده، و انگورهای سفید، قرمز زودرس، دیررس، شیرین، میخوش، و انگورهای خرمایی شکل وجود داشته، و رزبانها و کشاورزان این رشته بخوبی از طرز کشت انگور، هرس کردن، کود دادن، پیوند کردن، سولفات دادن، و غیره مانند کشاورزان امروزی اطلاعات کافی داشتند.

علاوه بر آن، کشاورزان آن دوره، برای آنکه انگور مدتی تازه بماند، وسایل و تدابیری چند به کار می بردند؛ از جمله بعضی نخست خاکستر چوب انجیر را در آب می جوشانیدند، سپس، خوشه های انگور را یکی یکی در این محلول فرو برده و خشک می کردند؛ بعضی خوشه های انگور را روی پوست باقلا می خوابانیدند.

کشت مرکبات در مناطق گرم، اهمیت بسیار داشت. از دوره ساسانیان، نارنج و لیمو را از چین به ایران آوردند، و سعی کردند که این میوه ها را با آب و هوای ایران سازگاری بخشند. برای این کار، تخم آنها را در ماه ژانویه، در گلدان نومی کاشتند و همه روزه با دقت زیاد آب می دادند. همینکه نهال، اندکی قوت می گرفت، آن را در مخزنی نشاء می کردند. پس از دو سال آنها را به محل اصلی خود منتقل می کردند، در حالی که هر نهالی از نهال دیگر $\frac{2}{7}$ متر فاصله داشت.

از راه قلمه زدن نیز به تکثیر مرکبات می پرداختند. بطور کلی مرکبات، احتیاج به آب فراوان و کود زیاد داشت. کشت ترنج، لیمو، لیموترش، دستنبو، دارابی، و بالنگ تقریباً همانند نارنج و پرتقال است، و در باغهای پرتقال معمولاً چند اصله از درختهای دیگر این نوع را می کاشتند. به عقیده این وحشیه، اگر مرکبات را با خون آب بدهند، بهترین محصول به دست می آید. مرکبات را در مناطق گرم بین النهرین نیز می کاشتند، ولی بهترین مرکبات در مناطق شمالی و طبرستان به عمل می آید. درخت توت با میوه های رنگارنگ آن بیشتر بوسیله قلمه کاشته می شد؛ برگ آن از دومین سال قابل استفاده است.

انجیر نیز، از میوه هایی بود که به میزان زیاد، از راه نشاء و تخم به عمل می آمد.