

معاصر الزيتون في بلدة بيرزيت

مجلة التراث والمجتمع العدد 46 - إبراهيم قطيط - 2007/12/20م - 10:30 ص



كي نستطيع الحديث عن معاصر الزيت في بلدة فلسطينية لا بد لنا من التعرف أولاً على المصطلحات "الفنية" المستعملة في هذه الصناعة بين العاملين في المعاصر وأثناء التعامل مع زبائنهم من القرويين الفلسطينيين.

المصطلحات المستعملة في صناعة الزيتون

بابور: المحرك، الذي يدير المعصرة.

بد: هو جهاز الدرس التراثي، الذي يتألف من حجر اسطواني (حجر البد) يدور على المدرس (الفرش) ليدرس حب الزيتون. ويطلق أيضاً على معصرة الزيتون ككل بمراقفها المستعملة في الدرس، العصر، وغيرها.

تصنيف: تجميع ما سقط على الأرض أو ما تبقى على الشجر من حب الزيتون (التصنيف) مع انتهاء الموسم. وعادة يترك هذا الزيتون للفقراء.

نك: تقال بالنسبة لتفريغ الجفت من القفف.

جد: إسقاط الثمر على الأرض عن طريق ضرب الأغصان بقضيب طويل (عبيّة)

جدادة: العمال الذين يقومون بعملية الجد.

الجفت: هو بقايا الزيتون بعد عملية العصر ويتكون من البذر المطحون للزيتون والقشور. ويستفاد منه كزبل للطابون أو التنور وللتدفئة في الشتاء. وفي حالة وجود كميات كبيرة منها يباع إلى المصابين في نابلس، كمصينتي كنعان والحواري.

جولة: كمية الزيتون، التي توضع في حوض الدرس (الفرش) لتدرس بحجر الدرس (حجر البد).

خليط: السائل الذي ينتج من عصر الدريس في القفف تحت المكبس ويتكون من الماء والزيت.

درداس: مدحلة حجرية.

ذكار: نوع من شجر الزيتون خشبه صلب، ناتجة من الزيت ضعيف، يقوم المزارعون عادةً بتركيبه بأنواع أخرى من أشجار الزيتون.



زيبار: الماء العادم الذي يفصل عن الزيت من خليط الزيت والماء ويبقى في الجزء السفلي من حوض الخليط ويصرف من خلال فتحة خاصة.

زيتون بياضي (بلدي): يسمى أيضاً بالنبالي متوسط الحجم، زيتته جيد. معظم شجر الزيتون في بيزيت من هذا النوع. زيتون روماني: شجر زيتون قديم غني بالزيت.

زيتون زمهيري: ويسمى صري، وهو شجر زيتون، حبه صغير، غني بالزيت، ويسمى أيضاً سوادى لأنه ثمره يسود. شلتونية: السنة التي لا يحمل فيها شجر الزيتون الثمر بكميات كبيرة.

طرحة أو شدة: مجموعة القفف في المعصرة (المكبس) للعصر، ويتراوح عددها بين 25 إلى 30 قفة. وتتجز المعصرة 10 طرحات في اليوم الواحد تقريباً.

طليحة: صامولة.

عراضة: جذع خشبي ثقيل في جهاز الدرس: الهد مثبت أفقياً بين جدارين يتصل به عمودياً المحور، الذي يدور في حوض الدرس.

عربية: حامل معدني يستخدم في المعصرة الآلية له عمود معدني في الوسط لتلبس عليه القفف المليئة بالدريس. وللعربية مزاب ليسيل الخليط من الزيت والماء ومزودة بعجلات لتسهيل نقلها من وإلى المكبس.

فرازة: جهاز اسطواني لفصل الزيت عن الخليط الناتج من عملية العصر. ويحتوي الجهاز على محبسين، واحد في أعلى الاسطوانة للزيت والسفلي في الثلث الأخير من الاسطوانة لماء الزيبار. وتحتوي الفرازة في داخلها على مناخل وصحون لتصفية الزيت قبل خروجه من المحبس المخصص له

فغيث: نوع من الزيت. ويمكن تسميته زيت نخب أول. ويحضر بكميات قليلة وهو غالي الثمن ويحضر للأثرياء. يوضع حب زيتون على الفرش ويدار حجر البد بضعة دورات فقط ثم يعصر.

قراطة: ضغط القفف بتحريك ذراع المعصرة (المكبس) وذلك بواسطة الأيدي والأكتاف حتى يصل الضغط إلى الحد الأقصى (تبيس الشدة)، عندها يركب زرد بالدوارة (المنجنيق) ويبدأ الشد به ليسيل الزيت من القفف.

مقلّ: حوض مجاور لحوض الدرس (الفرش) يجمع فيه الدريس من أجل تعبئته في القفف.

مكبس: عسارة الزيتون بلولب تتمثل بإطار حديدي ثابت فيه لولب في أسفله طبق مربع الشكل. والجهاز مزود بمقبض يدار ليضغط الطبق على القفف.

ماسية (سنة): السنة التي يحمل فيها الشجر ثمر كثير.

مكرم: حوض في ساحة المعصرة يوضع فيها المزارع ما أحضره من الزيتون منتظراً دوره للعصر. وتضم المعصرة بين 3 إلى 5 مكامر حسب المساحة المتوافرة في الحوش.

منجنيق: دوارة، وهي اسطوانة حديدية يلف عليها زرد، طرفه الآخر مربوط بخشبة مثبتة في مقبض المعصرة (المكبس).

وتستعمل المصطلحات التالية للدلالة على العاملين في الوظائف والمهارات المختلفة:

المشرف الفني (المكترم): يشرف على تشغيل المحرك، المتابعة، والإدارة بشكل عام.

عامل تفريغ (تك) الجفت: يقوم بتفريغ القفف بعد انتهاء عملية العصر (الكبس) وإعادة تعبئة القفف بالدريس.

عامل درس الزيتون: من مهامه حث البغل على الحركة لإدارة حجر الدرس (حجر البد)، وكذلك تغيير اتجاه حركة الحيوان بالاتجاه المعاكس حتى لا يتعرض للدوخة. ويقوم أيضاً بترديد حب الزيتون في المدرس (الفرش)، وأخيراً تفريغه في حوض



تجميع (المقلى) قبل نقله إلى العصاراة (المكبس).
عاملان الشد: يقومان بشد خشبة العصاراة (المكبس) حتى الحد الأقصى، وبعدها تشد الخشبة باستخدام الدوارة (المنجنيق)، ويمكن للمزارعين مساعدة عاملي الشد في هذه العملية لدى تيبس الشدة في العصاراة (المكبس).
عامل لكيل الزيت: مسؤول عن حساب أجرة المعصرة.
سائق كارة البغل: يقوم بنقل الزيتون من المواطنين وإرجاع الجفت والزيت إليهم.
ناقلو المياه (الملاية): يحضرون المياه لسد حاجة المعصرة من العين (قبل وجود شبكة المياه).

أنواع المعاصر في بيرزيت

يتبين من دراسة ما هو موجود من معاصر الزيتون في بلدة بيرزيت أنه كانت هناك مرحلتان في تطور إنتاج الزيت.

المرحلة الأولى: التي انتهت على الأغلب بنهاية القرن التاسع عشر، كانت تعتمد على منشأة الدرس (البد)، التي تتألف من المدرس (الفرش) وحجر الدرس (حجر البد) والتجهيزات اللازمة لهذه المنشأة.

المرحلة الثانية: مع إدخال المحرك أصبح حجر الدرس يدار بواسطة محرك ويثبت على المدرس وعاء معدني بلا قعر منفرج إلى الخارج لمنع تساقط حب الزيتون أثناء الدرس نتيجة لسرعة دوران حجر الدرس. توجد إشارات إلى أن بيرزيت، كغيرها من القرى الفلسطينية، كانت تعرف العصاراة الفعلية (المكبس)، قبل أن تصبح نصف آلية وتتحوّل أجزاءها الخشبية¹ إلى حديدية. تستخدم هذه العصاراة الحديدية اللولب الموجود ضمن إطار ثابت. ويدار اللولب، المثبت في أسفله طبق لضغط قفف الدريس بواسطة ذراع خشبي يحرك بالأيدي أو الكتف. ولاستكمال عصر الدريس يربط الجذع بواسطة زرد يلف بواسطة دوارة (منجنيق). بالإضافة إلى ذلك، تعرف بيرزيت الوسائل البسيطة في إنتاج الزيت بكميات محدودة، كزيت الطفاح والبدودية. بعد ذلك دخلت العصاراة الأتوماتيكية الحديثة إلى البلدة.

ويمكن تقسيم وسائل عصر الزيتون الموجودة في بيرزيت إلى ثلاثة أنواع:

1. وسائل بسيطة في عصر الزيتون

تعصر كميات محدودة من الزيت في حالات خاصة باستخدام وسائل بسيطة. وتتمثل هذه الحالات عندما لا تكون هناك عند المزارع إلا كمية قليلة من الزيتون، أو عندما تنفذ كمية الزيت أثناء موسم قطاف الزيتون (الجد)، فيكون الناتج لاستهلاكه الخاص أو لإطعام العمال (الجدادة) الذين يقومون بعملية القطف. وكذلك تستخدم هذه الوسائل من قبل الفقراء، الذين يجمعون ما سقط على الأرض أو ما تبقى على الشجر من حب الزيتون (التصنيف). وهناك وسيلتان، هما:

¹ . يذكر علوش 1987: ص 129 بالاعتماد على رواة من سكان بيرزيت إن اللولب الخشبي اللازم للعصاراة هو من خشب البلوط الذي كانوا يحضرون من وادي البلاط. شرق بيرزيت، لا يوضح علوش من كان يصنع اللولب، وإذا كان يصنع في بيرزيت أو مكان آخر.

أ. استخدام المدحلة (الدراس): يعرف الزيت الناتج عن هذه العملية باسم زيت الطفاح². يختار مكان صلب كصخرة أو أرضية ملساء ويدرس حب الزيتون بواسطة مدحلة (دراس).

يلقى الدريس في ماء مغلي ويترك لمدة نصف يوم. يصفى الخليط وينقل إلى وعاء آخر ليفصل الزيت، الذي يطفو على سطح الماء. تكرر العملية عدة مرات حتى لا يبقى شيء من الزيت في التفل. هذه الوسيلة متبعة في بيرزيت ودورا القرع.

ب. استخدام الأتقال في العصر: يعرف الزيت الناتج باسم زيت البدودية. يحمص الزيتون على النار حتى يبدأ بالتفجر، ثم يدرس بمدحلة (دراس) على سطح صلب ومالس حتى يصبح كالعجين. يركب على الدريس ماء حار ويترك فترة من الزمن. يعصر الدريس ويترك الخليط في وعاء ليطفو الزيت على الماء. تكرر العملية، والتفل المتبقي يعبأ في كيس من الخيش ويوضع على الكيس عدد من الحجارة الثقيلة لفترة من الزمن ليسيل الزيت.

2. المعصرة القديمة

كانت تستخدم في المعصرة التراثية الوسائل البسيطة لتحريك حجر الدرس (حجر البد) بالأيدي، أو باستخدام الدواب (بغل، ثور، حمار، جمل). ويعصر الدريس في العصاره، إما باستعمال الأتقال أو بالشد بالأيدي، أو البدالة (المنجنيق) في مرحلة لاحقة. وتندرج تحت هذا النمط المعاصر التالية:

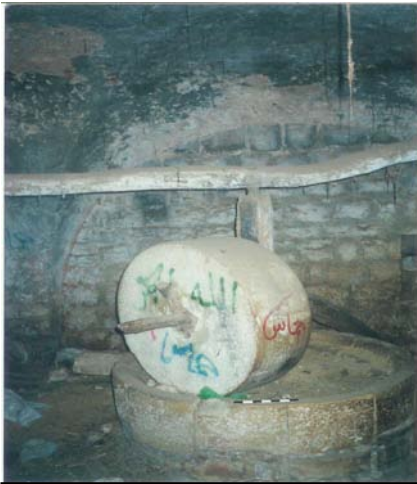
- معصرة موسى داهود ناصر مسلم.
- معصرة دار سعادة.
- معصرة دار العبد الله كيله القديمة في الحوش العتم.

يمكن تقسيم عناصر المعصرة إلى أربعة أجزاء حسب العمليات المطلوبة للحصول على الزيت، وهي: الدرس، العصر،

فصل الزيت عن الماء، الخزن.

أ. الدرس

يدرس الزيتون في المدرس (فرش)، وهو حوض حجري دائري كبير، قليل العمق، في مركزه فراغ ليركب في مركزه محور يتعامد معه جذع خشبي (نيارة) مزود في طرفه الطويل بمرابط للحيوان، كالحمار، ثور، أو البغل. ويخترق هذا الجذع حجر الدرس (حجر البد)³ الذي يدرس به الزيتون. ويمتد المحور إلى الأعلى ليربط بخشبة ثقيلة وطويلة (عراضة) مثبتة في جدارين متقابلين. ويقوم العامل بتوزيع الحب تحت حجر الدرس أثناء الدوران حتى يصبح كالعجين ويمكن أن يستخدم في عملية الدرس حجرا درس. ويترك فراغ كاف حول الحوض لتسهيل حركة الحيوان.



شكل (1) المعصرة القديمة

². يروي فهمي قسيس (أبو حنا) أن الثمر، للذي يقع تحت الشجرة، قبل البدء بعملية القطاف (الجد) هو ما يعصر بطريقة الطفاح.

³. في بداية موسم عصر الزيتون تنظف المعصرة ويجري تفقد حجر البد للتأكد من أن طرفه ملساً أكثر من اللازم، ففي هذه الحالة يقوم (رقاش) دقيق بمعالجة الطرف بالشوكة حتى يخشن بالشكل الكافي. وكان من أشهر النقاشين في بيرزيت يوسف بربار، كامل عر نكبي، عودة مسلم، يوسف الحمد، سليم يعقوب زيادة.

ب. العصر

عصر كميات محدودة من الدريس. يعبأ دريس الزيتون في قفف توضع فوق بعضها البعض بالقرب من تجويف صغير لتجميع الزيت. توضع فوق القفف حجارة كأثقال لمدة يوم في حين يصب على القفف الماء الساخن من حين إلى آخر ليسيل الخليط في التجويف. وقد يعصر الدريس يدوياً أو بوضع الأثقال على الدريس الموجود في كيس من الخيش. ويسمى الزيت الناتج زيت الطفاح وأحياناً زيت البدودية.

العصر بواسطة رافعة وأثقال. يثبت جذع خشبي طويل يعمل كرافعة في فتحة في جدار بالقرب من المكان الذي سيعصر فيه الدريس. توضع القفف بحيث تكون في الثلث الأول من الجذع الخشبي بالقرب من مكان ارتكازه في الجدار. وفي نهاية الطرف الآخر من الجذع، أي على بعد ثلثي الجذع تعلق أثقال حجرية بواسطة حبال، وتترك فترة من الزمن حتى يسيل الزيت من القفف. كانت هذه الطريقة تستخدم في المعصرة التراثية في كل من ببرزيت و دورا القرع.



شكل (2) مكبس لولب

العصر بعصارة لولب حديدية في إطار ثابت. تتألف هذه العصارة (مكبس) من إطار حديدي ثابت بين ذراعيه لولب ينتهي في طرفه السفلي بطبق حديدي مربع الشكل (حوالي 75×75 سم) (صينية). واللولب مزود بمقبض يثبت فيه ذراع خشبي. يعبأ الدريس في قفف خاصة مصنوعة من القنب (الليف) أو من شعر الماعز. توضع مجموعة (طرحة أو شدة) من القفف بين 20 إلى 25 قفة تحت الطبقة. وتضغط القفف بإدارة ذراع العصارة (المكبس) باليد أو الكتف (القراطة) حتى لا يهكّن الضغط أكثر من ذلك (تبيس الشدة). يربط زرد بالطرف الآخر من الذراع الخشبي، ويثبت الطرف الآخر من الزرد بدوارة (منجنيق). تحرك الدوارة للف الزرد على اسطوانة الدوارة، وبالتالي زيادة الضغط على القفف بإنزال الطبقة، فيسيل الزيت تسمى طريقة العصر هذه بأسلوب المنجنيق.

ج. فصل الزيت عن الماء

يجمع السائل الناتج عن العصر (الخليط) في حوض له فتحة تحت حافته العليا بقليل توصل إلى حوض مجاور. يطفو الزيت فوق الماء في الحوض الأول ليسيل عبر الفتحة إلى الحوض الثاني ويبقى في الأول الماء والنقل.

د. الخزن

بعد استلام الزيت من المعصرة يخزن في أوان يحضرها المزارع نفسه. وتحفظ في البيت جرار من الفخار تتسع الواحدة لحوالي 30 لتراً، وبعض المزارعين يحفظونها في براميل خاصة من الحديد. كان الملاك الكبار يحفظون الزيت في أبار حفرت وجهازت خصيصاً لذلك أثناء بناء البيت⁴. ففي بيت إبراهيم يوسف كيله الموجود في الحوش العتم يوجد بئر بطول 4,5م وعرض 3,5م وعمق 2م، ويبلغ ارتفاع الزنار 85 سم، ويوجد أيضاً بئر زيت في معصرة موسى داهود ناصر مسلم، حالياً في فرن عودة سليمان مسلم (أبو سليمان) قام صاحبه بتحويله إلى حفرة امتصاصية⁵. وكانت هناك أبار شبيهة في أحواش داهود شاهين⁶، شحادة

⁴. يذكر علوش 1987: ص 15 أنه "كان في ببرزيت أكثر من ستة آبار يحفظ فيها الزيت".

⁵. بناء على مقابلة مع عودة سليمان مسلم تبلغ أبعاد البئر 2×2م، وعمقه 2م، وارتفاع الزنار 1م.

القيس⁷، وسلامة أبو خليل كيله⁸. وفي الوقت الحاضر يحفظ الزيت في تنكات من الحديد أو البلاستيك، وأحياناً في جرار.

3. المعصرة نصف الآلية والآلية



شكل (3)

صورة لأجزاء معصرة كيله الجديدة من الداخل

استخدمت في درس الزيتون معاصر نصف آلية بسيطة (معاصر البابور) لتحريك أحجار الدرس، وفي العصر العصارات (المكابس) المرتبطة بمحرك بدلاً من الدوارة (المنجنيق). وتندرج تحت هذا النمط: معصرة كيله الجديدة مكان دار ناصر موسى، معصرة كامل عرنكي وإخوانه، معصرة بطرس مسلم عرنكي، معصرة إبراهيم يعقوب سمندر. كانت معصرة كيله الجديدة ومعصرة بطرس عرنكي تتميزان بأن كل منهما كانت تستخدم كمعصرة للزيتون ومطحنة للحبوب⁹. وفيما يلي عناصر المعصرة نصف الآلية حسب مراحل إنتاج الزيت.

أ. الدرس

يدرس الزيتون في المدرس (الفرش) يشبه ذلك في المعصرة التراثية. يزود المدرس بوعاء معدني بلا قعر منفرج إلى الخارج لمنع تساقط حب الزيتون أثناء دوران حجر الدرس (حجر البد)، كما معصرة كيله. يحرك حجر الدرس بواسطة محرك.

ب. العصر

يعبأ الدريس في القفف، ثم ترتب 25 إلى 30 قفة على عربة خاصة (حامل القفف) توضع تحت عصاره (مكبس) آلية مرتبط بمحرك. يسيل الخليط إلى حوض ومنه بواسطة ماصورة إلى جهاز فصل الزيت عن الماء (فرازة).

ج. الخزن

يقوم عامل تكثيل الزيت¹⁰ بتفريغ الزيت من الحوض إلى الأواني، التي يحضرها المزارع معه، وأصبح يخزن الزيت في الآونة الأخيرة في أوعية بلاستيك أو تنكات ولم تعد تستخدم الآبار في خزن الزيت.

قائمة المراجع

عراف، شكري

⁶. حسب نها صايح (أم أسامة) وأمل بريار (أم عيسى).

⁷. حسب فهمي قسيس.

⁸. حسب عودة سليمان مسلم، الذي روى أيضاً أنه كان هناك بئر لناصر موسى مسلم (الجبور).

⁹. عندما كان بابورا كيله وعر نكفي يعملان كان يوجد ما يشبهها في بلدة عابود.

¹⁰. يحسب عدد التنكات وتأخذ أجرة العصر بمعدل عشر 1 إلى عشرة (10)، أي لكل عصر عشر تنكات تؤخذ أجرة تنكة واحدة.



- 1992 مصادر الاقتصاد الفلسطيني من أقدم الفترات إلى عام 1948. معلي: دار "إلى العمق".
1993 الأرض الإنسان الجهد... دراسة لحضارتنا المادية على أرضنا. الطبعة الثانية. الجليل للتجليد.

علوش موسى

- 1987 تاريخ مدينة بيرزيت. سلسلة كتب تراث بيرزيت. بيرزيت.
2001 مدينة بيرزيت وقراها المجاورة: دليل الهاتف لعام 2001. بيرزيت: دار علوش للنشر.

ناصر. سمية فرحات

- د.ت. زيتون فلسطين ومشكلاته. بيرزيت: جامعة بيرزيت، مكتب الوثائق والأبحاث.

النمورة، محمود طلب

- 1998 الفلكلور في الريف الفلسطيني. القدس: مطبعة الأمل.

حمدان، عمر

- 1996 العمارة الشعبية في فلسطين. البيرة: جمعية إنعاش الأسرة.

بكدار

- 2002 الموارد الثقافية في فلسطين-العمارة

وزارة السياحة والآثار

- 2001 في ربوع فلسطين - دليل سياحي للمدارس

معهد الآثار الفلسطيني/جامعة بيرزيت

- 2000 مجلة الآثار الفلسطينية 1/1