معاصر الزيتون التقليدية بمنطقة حوض الصومام دراسة نموذجية

د. عزوت عبد الكريم
استاذ محاضر بمعهد الاثار
جامعة الجزائر

1- معاصر الزيتون التقليدية:

يحتفظ المغرب الإسلامي منذ القديم بأدلة مادية تبين المكانة التي حظي بها كلا من القمح، والزيتون الذي عرف تطورا كبيرا في زراعته، وذلك بسبب الطلب المتزايد على الزيت والاستعمالات المتعددة التي عرفها، فأصبح له أهمية كبيرة سواء في الحياة الاقتصادية أو الاجتماعية، أو السياسية، وذلك في شمال إفريقيا، وفي الإمبراطورية الرومانية، وقد يكون هذا من أهم العوامل التي شجعت على التوغل الروماني في أراضي إفريقيا غربا، وجنوبا لتوسع مجال زراعة الزيتون، ووضع قوانين تحفيزية لاستصلاح الأراضي، وخير دليل على ذلك، ما تحتفظ به بعض مناطق الريف الجزائري من أثار المعاصر، وكذا بعض المدن وهي دليل على النشاط الكثيف الذي عرفته هذه الزارعة[1].

ولعل موضوع معاصر الزيتون التقليدية بالجزائر خاصة في العهد الإسلامي، له علاقة مباشرة بالمجال الزراعي، والاقتصادي، والسياسي، والصناعي الذي ورثه سكان المنطقة بدافع الحاجة عن أسلافهم عبر العصور، وإن كان مثل هذه المواضيع لم تحض بالدراسة العلمية الأثرية سابقا، وهذا ما قد يفتح الباب مستقبلا للاهتمام بالآثار الريفية في مختلف مناطق الوطن، خاصة إذا علمنا بأن الكثير من هذه المعاصر التقليدية

(1)- ويزة بلعربي، معاصر مادور،دراسة أثرية، رسالة ماجستير، معهد الآثار، جامعة الجزائر، 2006/2005، ص.1.
أنظر أيضا حول الموضوع :

- Camps Fabrer , L'olivier et son importance économique dans L'Afrique Antique. Dans. CIHEA . options Méditerranéennes .n° 24.
- Camps Fabrer,L'olivier et L'huile dans L'Afrique Romaine, imprimerie officielle, Alger, 1953, p.17.
- محمد البشير (شنيتي)، التغيرات الاقتصادية والاجتماعية في المغرب أثناء الاحتلال الروماني، الجزائر، 1984، ص ص.91-97.

قد اندثرت، و لم يبق إلا آثارها المتناثرة هنا وهناك، وإن كان العثور على معصرة قائمة بذاتها وفق المقاييس، والمواصفات القديمة في حوض الصومام نادرا جدا، وذلك راجع للاستغناء عنها واستبدالها بأخرى حديثة[1].

إن زراعة الزيتون، هي الزراعة الأكثر انتشار في منطقة القبائل، وفي الشمال الإفريقي، ولهذه الشجرة تاريخ خاص يعود إلى عهود موغلة في القدم. فالفينيقيون كانوا يتاجرون بالزيوت بين مختلف مناطق الحوضين الشرقي والغربي للبحر الأبيض المتوسط، كما تعتبر شجرة الزيتون من الأشجار المباركة التي ورد ذكرها في القرآن الكريم في قوله تعالى:

"الله نور السموات والأرض مثل نوره كمشكاة فيها مصباح المصباح في زجاجة الزجاجة كأنها كوكب دري يوقد من شجرة مباركة زيتونة لا شرقية ولا غربية يكاد زيتها يضيء ولو لم تمسسه نار. نور على نور يهدي الله لنوره من يشاء ويضرب الله الأمثال للناس والله بكل شيء عليم ..."[2]، (صدق الله العظيم)، كما أقسم الله أيضا بقوله: " والتين والزيتون وطور سينين ..." [3].

كما أن للزيت فوائد كثيرة، فقد يستعمل للأكل[3]، وقد يستعمل للعلاج، كما يستعمل أيضا للإضاءة وإشعال المصابيح[3]، ولقد حث الرسول (صلعم) على تناول الزيت في قوله:" إئتدموا بالزيت وادهنوا به، فإنه من شجرة مباركة". [3]

والزيت مفيد لجسم الإنسان إذ يتكون من العناصر التالية: الكربون 71,12 والأكسجين 9,45، والهيدروجين 36,13، كما أن قاعدتها من حيث المارغرين تصل إلى 28%، و72% من المادة الدهنية، بالإضافة إلى المادة الصفراء الملونة وعطر خاص بها إلى جانب نسبة من المادة الآزوتية[3].

---

(1)- * من خلال التحريات الأثرية التي قمنا بها في مختلف قرى وأرياف حوض الصومام، تعذر علينا العثور على معصرة تقليدية ماعدا واحدة فقط من الخشب في عرش بني مليكش.

(2) - سورة النور، الآية 35.

(3)- Cutance (A), L'olivier histoire botanique, Région, Culture,production, usages,commerce, industrie, etc... edit, J.Rothschild, paris,1887,P.302.

أنظر أيضا عن فوائد الزيت ومكوناته: أحمد قدامة، قاموس الغذاء والتداوي بالنباتات (موسوعة غذائية صحية عامة) ط3 دار النفائس، 1983، ص. 265.

-أحمد مصطفى متولي، الموسوعة الشاملة في الطب البديل، دار ابن الجوزي، القاهرة، 2005، ص. 365.

-حليمي عبد القادر علي، الفضائل المزرية في الأعشاب الطبية، ج1، المؤسسة الوطنية للفنون المطبعية، الجزائر 1996، ص. 388.

و يمر الزيتون بعدة عمليات تقنية وعملية يتحول من خلالها من طبيعته الأصلية إلى مادة سائلة إما شفافة أو خضراء معتمة أو أصفر ذهبي وهي مادة الزيت المستخلصة حسب طبيعة الزيتون.

أ- أنواع معاصر الزيتون بالمنطقة:

لابد من الإشارة إلى أن معاصر الزيتون بالمنطقة أنواع، منها المعاصر الأولى التقليدية، والبدائية جدا بالمنطقة والتي لا نجد لها اثر اليوم، بسبب التطور الحاصل في الحياة الاجتماعية، وهي عبارة عن أحواض تبنى بمادة الحجر أو الطوب حسب توفر المادة، ويوضع أسفل الحوض فتحة لتسرب الماء والشوائب، تملأ الأحواض بالزيتون،وتغطى بحصير، ثم تتم عملية الدك، والسحق بالأرجل، وقد تستغرق هذه العملية أياما حتى يسحق الزيتون بالكامل، ويحصلون على الزيت.

أما النوع الثاني من المعاصر بالمنطقة، فكان يدار بالقوة العضلية للإنسان، أو عن طريق استعمال حيوانات الجر كالأحمرة، والأحصنة، أو الثيران، وهذا بعد بناء حوض للسحق من مادة الحجر أو الخشب، ويثبت بداخله مساحق من مادة الحجر، تدار داخل الحوض بالطريقة التي سبق ذكرها لتحويل حبات الزيتون إلى عجينة توضع في القفاف ثم تحول إلى منصة العاصرات قصد عصرها والحصول على الزيت، وقد نجد الكثير من المساحيق المترامية هنا وهناك، وكذلك بعض الأحواض القائمة، والمهدمة في مناطق عديدة من قرى حوض الصومام، وعلى شكل أطلال.

أما النوع الثالث من المعاصر، فهو ذي مواصفات النوع الثاني، ولكن أدخلت عليه بعض التعديلات الحديثة فأصبحت المساحق تدار داخل حوض السحق بواسطة محرك يشتغل بالكهرباء، وإن منصات العصر كانت من مادة الخشب، قد أصبحت من الحديد[1] (صورة01) .

ب- عناصر المعصرة ووظيفتها:

تتكون المعصرة من عناصر ثابتة كالأحواض، وأخرى متحركة كالمساحق بالإضافة إلى منصة العاصرات وعملية العصر، وفيها مكان المعصر بأشكاله، وذلك حسب عدد

(1) – معظم منصات العصر من مادة الحديد، وتؤرخ بالسنوات الأولى للتواجد الفرنسي، وذلك حسب التواريخ الموجودة عليها، كالسنوات 1840 - 1845 - 1854 وغيرها.

القنوات المحفورة عليه، إلى جانب مقاساته، وحجم القفاف التي تناسبه، إضافة إلى قنوات تصريف الزيت التي تؤدي إلى مكان التعبئة(الأحواض) بأنواعها، ودورها.

وتمر صناعة الزيتون بثلاث مراحل أساسية، تبدأ الأولى فيها بدخول الزيتون للمعصرة حيث يبدأ بسحق الثمار وتحويلها لعجينة[1] تكون لديها قابلية لاستخلاص زيتها بعملية عصرها ثم تصنيفها لنتحصل على مادة ذات جودة بعد تخليصها من الشوائب وتتطلب هذه العملية المرور من أحواض السحق إلى المساحق، فالقسم الثابت من المعصرة عبارة عن حوض دائري الشكل بمركزه قسم ناتئ من الحجارة يحمل فجوة لاستقبال المتحرك والذي هو عبارة عن أوتاد محورية ومساحق[2]، وأحواض السحق نوعان : منها المصنوعة من مادة الحجر، وهي قديمة جدا[3]، ومنها المصنوعة من مادة الخشب.

وهنا لابد أن نتطرق لكل عنصر من عناصر المعصرة ودوره:

-الأحواض: تعتبر المكان الذي يحتوي على كمية الزيتون الموجهة للسحق، وللعجينة التي ستعصر بعد ذلك، ولمنعها من التسرب خارجاً.

-النتوء المركزي: عبارة عن كتلة حجرية (حسب المادة)، تتوسط الأحواض، وتكون منحوتة، يكون أحد أقسامها مغروسا في الأرض، والقسم الآخر بارزا للأعلى وبمركزها فجوة مربعة، أو مستطيلة، وظيفتها استقبال القطعة الخشبية لمحور دوران المساحق.

-المساحق: من ضمن الأقسام المتحركة في المعصرة، وهي عبارة عن كتلة حجرية مختلفة الأشكال منحوتة بطريقة تسهل عملية دورانها حول محورها، وذلك بمجرد دفعها،من خلال مقابض تهيأ عند فجوات منحوتة في مركزها وعلى طرفيها، وتعمل على تحويل لحمة حبة الزيتون، وفصلها عن النواة، وبثقلها تحول الثمار إلى عجينة[4]

(1) – العجينة تسترجع وتستعمل إما للتدفئة بحرقها شتاءاً، أو تخلط مع العلف وتقدم للحيوانات للأكل، وهذه الطريقة مستعملة في بلاد القبائل، وحتى في إسبانيا حاليا.

(2) – ويزة بلعربي، مرجع سابق، ص. 79.

(3) – المساحق التي عثرنا عليها كلها من مادة الحجر تقريبا .

(4) – وهي خليط من اللباب والنواة المهشمة.

لتسهل عملية استخلاص الزيت. وتكون المساحق مستديرة إن كانت من النوع الذي تدفعه الحيوانات، وشبه إهليلجية إن كانت من النوع الذي يستخدم بالأيدي.

-الوتد المحوري: عبارة عن قطعة خشبية تدمج في الفجوة المركزية للأحواض بشكل عمودي وتُبتَت إليها قطعة أخرى أفقيا لتخترق مسحاق، أو اثنان في المركز بطريقة تسهل دورانها حول نفسها والحوض معا[2]، وهناك ملاحظة هامة يمكن الإشارة إليها، وهي أن فضاء الدوران لابد أن يكون عريضا، حتى يسهل مهمة الحركة ودون أي إعاقة كانت، وهذا ما يجعل عملية السحق مريحة، ولا تسبب إرهاقا للعمال، الذين قد يخلفهم الحيوان في جر الوتد الأفقي الذي يحرك المساحق، وفي حال ضيق هذا الفضاء، فهي تكتفي بقوة العمال لا غير.

ومن التقنيات المستعملة في سحق الزيتون الغني بالزيت، والفقير من حيث الماء، هو سحقه كثيرا للتحصل على العجينة الزيتية، وإذا كان غنيا بالماء يجب أن يسحق قليلا حتى لا تكون العجينة سائلة، وبالتالي تنفذ من خلال عيون القفاف.

إن كمية الماء التي تضاف للزيتون في العام العادي، هي تقريبا نفس الكمية من الزيتون الذي سيسحق، على سبيل المثال: 100لتر من الماء لـــ100 كلغ من الزيتون أما في سنوات الجفاف يجب أن تكون كمية الماء أكبر من كمية الزيتون الذي سيسحق 160 لتر مقابل 100 كلغ، أما إذا كانت الثمار غنية بالمادة الدهنية، فإن كمية الماء ستنقص بثلاث مرات، أي ما يعادل 30 لتر مقابل 100كلغ من الزيتون[1].

وهناك من يعتقد بأن التسخين الناتج أثناء العملية جد مفيد، لأنه في هذه الحالة،تكون كمية الزيت المستخلصة من العجينة أكثر بكثير.

ج- عملية العصر:

توضع عجينة الزيتون في قفاف مسطحة مستديرة يتخللها صفيحة خشبية (قرص)، أو حديدية تسمى بالقرص الزيتي، تعمل على ضمان توزيع الضغط على كامل مساحة القفاف وتبدأ القفاف في الانخفاض بمجرد إحداثها للضغط.

ولابد أن تكون العاصرات مائلة قليلا بدرجة 2% إلى 5% من عرضها لتسهيل عملية صرف الزيت نحو الأحواض من خلال القنوات، وحتى لا تفيض على الجوانب أثناء عملية العصر، أما الوتد المحوري الذي يعرف بالعتلة، فهو يتحرك عمودياً ويضغط على كومة القفاف التي يتسرب منها الزيت، ويزداد الضغط كلما ازدادت درجة انخفاض القفاف.

وبعد عملية العصر، يرسو كل من الماء، والزيت في الحوض، لترسو الشوائب والماء إلى الأسفل لكونها ثقيلة، بينما الزيت خفيفة تطفو على السطح، ثم تنساب إلى حوض آخر من خلال قناة تفصل الحوضين، ثم توضع في الجرار الخاصة بحفظ الزيت، وأسفل الحوض تترع سدة تسرب المياه والشوائب إلى القناة الخاصة بالمياه القذرة.

د- وصف لمعصرة زيتون تقليدية ببني مليكش:

تقـــع المعصـــرة في قرية بني فضيلة (آث فضيلة) التابعة لعرش بني مليكش[1]، وهي معروضة في الطبيعة في مكانها الأصلي، بعد أن توقفت عن الاشتغال بحلول المعاصر الحديثة مكان التقليدية القديمة.

ومن الناحية التاريخية، والأثرية، تعتبر المعصرة هامة جدا للدراسة،كما تعد تقريبا نموذجا فريدا للمعاصر التي عثرنا عليها، وهي مصنوعة من مادة خشب الزيتون وتقليدية إلى درجة كبيرة، كانت تشتغل في الأصل بقوة دفع الحصان، و لم يتبق منها غير أطلال (بقايا) حوض السحق، ومسحاق واحد فقط (صورة02)، وتعد أيضا من المعاصر ذات المسحاق الواحد[2].

أما الحوض، فهو مبني من مادة الحجر، وملبس من الداخل، وفيه دعامة مركزية وأخرى أفقية يثبت فيها المسحاق بعد وضع الزيتون بداخله، وكان المسحاق يحرك بقوة

(1) – المعصرة ملك للسيد قورسيف مالك بالوراثة عن أجداده.
(2) – هناك معاصر ذات مسحاقين، وأخرى ذات مسحاق واحد، وقد تكون خاصة بالعائلة فقط وليست عمومية.

دفع الحصان، لأنه ثقيل ومن مادة الحجر، وكان صاحب المعصرة يتابع شخصيا عملية السحق، ويدفع الزيتون بيده في كل مرة إلى المسحاق (صورة 03)، وبعد أن يتحول إلى عجينة، يوضع في قفاف، ويحول إلى مكان العصر (العاصرة).

أما الملحق الثاني من المعصرة، والذي ما زال قائما، وهو في حالة جيدة من الحفظ هو مكان العصر المصنوع من عوارض خشبية لأشجار الزيتون، وتتكون من عارضتين قائمتين تستند عليهما عارضة أفقية خشبية في وسطها فتحة تثبت فيها الدعامة المركزية ذات الشكل اللولبي، والمعروفة بالعتلة، التي تنتهي في أسفلها بنتوء فيه فتحات، يتم تدويره إلى أعلى، والأسفل عن طريق وتد خشبي قصد الضغط على القفاف التي توضع على لوحة خشبية مسطحة، وكل هذه العملية يدوية، وعند العصر يتسرب الزيت من القفاف إلى الحوض الخشبي الأول، ومنه عبر فتحة صغيرة إلى حوض خشبي ثان، أقل حجما من الأول، وعبر فتحة صغيرة من هذا الحوض إلى قناة خشبية صغيرة، والتي تعتبر آخر مرحلة، أين يستقبل الزيت في أواني، ثم ينقل إلى أدوات الحفظ، وهي الجرار الكبيرة (شكل 01) و(صورة 04 و05).

وتعتبر المعصرة من حيث التسلسل التاريخي طرازا ثانيا بعد المعاصر الأولى التي كانت تتم عملية سحق الزيتون، وعصره بالأرجل.

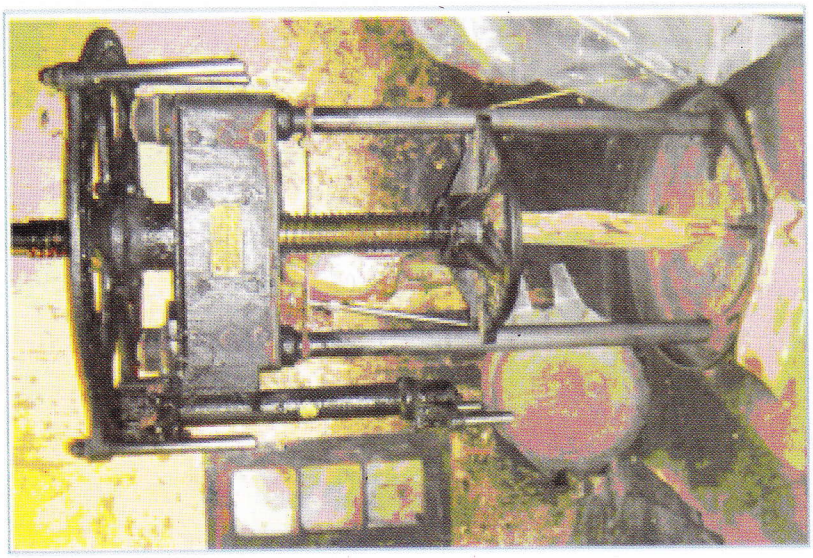
كما توجد أيضا بالمنطقة بعض المعاصر التي تجمع بين الأصالة والمعاصرة فأحواض سحقها تقليدية، من الحجر، تدا ر فيه المساحق بقوة دفع الحصان، أما مكان العصر فهو من الحديد[1] (صورة 06)، وأخرى كل عناصرها من الحديد، من حوض السحق إلى العاصرة، ماعدا المساحق فهي من مادة الحجر، ولكنها تشتغل بمحرك كهربائي[2] (صورة 07).

ويمكن أن نجد في الحي الواحد معصرة واحدة خاصة بعائلة معينة كما هو الحال في قرية تينبدار بسيدي عيش، وأخرى لعامة الناس، ولكن الغالب لكثرة الإنتاج بالمنطقة، أن لكل عائلة معصرتها الخاصة بها.

---

(1)

(2) كما هو الحال في معصرة السيد أيت هلال بقرية تاوريرت بأعالي آمالو، دائرة صدوق.



صورة 01: بقايا منصة العصر من العهد الفرنسي

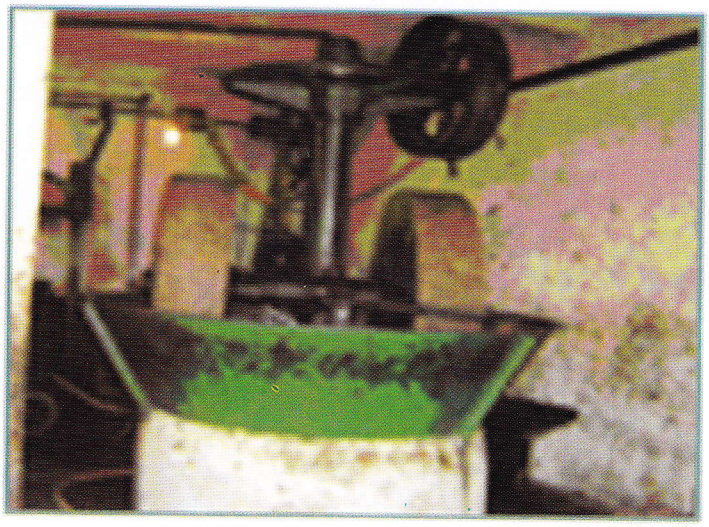
صورة 02: بقايا حوض السحق بمعصرة بني مليكش (أعالي تازمالت)

صورة 03: عملية سحق الزيتون بدفع الحصان صورة 04: معصرة من الخشب ببني مليكش (تازمالت)

صورة 04: معصرة من الخشب ببني مليكش (تازمالت)

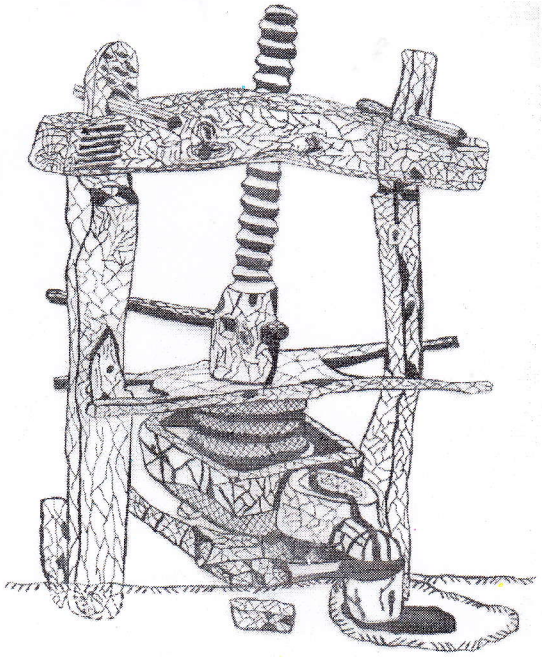
صورة 05: معصرة خشبية من أوائل العهد الفرنسي بالجزائر

صورة 06: حوض تقليدي لسحق الزيتون (معصرة السيد أيت هلال بأعالي أمالو)



صورة 07: أحد أحواض السحق الحديثة (معصرة السيد جادة بلقاسم بتغرمين أعالي أمالو)

شكل 01: شكل تخطيطي لمعصرة زيتون تقليدية



صورة 07: شكل تخطيطي
لمعصرة زيتون تقليدية