

معاصر الزيتون الأوراسية بين الأصالة والمعاصرة

Traditional and contemporary oil presses in the Aurès Les pressoirs à huile de l'Aurès entre tradition et modernité

درية حجاري^{*1}

تاريخ النشر: 2020/07/01

تاريخ القبول: 2020/01/08

تاريخ الإرسال: 2019/03/02

ملخص:

عرفت منطقة الأوراس تاريخاً عريقاً في مجال زراعة الزيتون خلال الفترة الإسلامية، وقد استطاعت القبائل البربرية المستقرة المحافظة على هذا التقليد منذ الفترات الرومانية حينما كانت هذه الزراعة مزدهرة بمعظم مناطق الشمال الإفريقي، وبناءً على ما سبق يهدف هذا البحث إلى إظهار أهمية هذه الزراعة وكيفية الحصول على الزيت من خلال التعرف على مختلف معاصر الزيتون التي انتشرت بالمنطقة في الفترة الإسلامية والاستعمارية، كما سنحاول إبراز سبب التخلي عن المعاصر التقليدية واستبدالها بمعاصر حديثة خصوصاً أن معظم المعاصر التقليدية تعرضت للاندثار ولم يبق منها إلا بعض النماذج، كما أن غيابها شكل لنا فجوة كبيرة لفهم حلقات التواصل الحضاري المنتشرة بين القرويين والمزارعين الذين لا طالما تعلقوا بأراضيهم وجوده محاصيلهم.

الكلمات المفتاحية: الأوراس؛ معاصر الزيتون؛ مطاحن الزيتون؛ تكوت؛ بني فراح؛ أولجة.

Abstract : Aurès has a brilliant history concerning the olive grove, because the Shawia Berbers have been able to maintain this culture since Roman times, when North Africa was considered one of the largest areas that cultivated the olive tree. Based on the above this research aims to show The importance of this agriculture and how to obtain oil through the identification of different traditional olive press, which spread in the Aurès in the Islamic period and colonialism, but it is regrettable that most of these oil mills are being abandoned because of their abandonment and their replacement with others modern.

Keywords: Aurès ; Olive Presses ; Olive crushers ; Ouldja ; Beni Ferah ; Tkout.

Résumé : L'Aurès a connu une histoire intéressante en oléiculture durant l'époque islamique, cela grâce aux tribus berbères qui ont su maintenir cette tradition depuis l'antiquité, quand cette culture d'oliviers été prospère dans toute l'Afrique septentrional. Dans ce contexte cet article vise à évoquer les différentes techniques d'obtention de l'huile d'olive d'après les nombreux pressoirs et moulins d'huile perpétués dans l'Aurès, et aussi à montrer comment ces derniers malgré leurs importances ont été abandonnés pour devenir des ruines.

Mots clés : Aurès ; pressoirs à huile ; moulins d'huile ; Tkout ; Beniferrah ; Ouldja.

*المؤلف المراسل

¹Douriya Hadjari, University Constantine 2 (Abdelhamid Mehri), douriya.hadjari@univ-constantine2.dz.

مقدمة

لقد أولى سكان المغرب الإسلامي اهتماما كبيرا بزراعة الزيتون منذ الفترات الإسلامية الأولى إلى أواخر الفترة العثمانية، وقد استمر هذا الاهتمام إلى وقتنا الحالي حيث وجدت بالقرى البربرية معاصر متعددة منها التقليدية ومنها الحديثة، ومن خصوصيات معاصر الزيتون بالجزائر عامة أنها تعتمد على العمل الجماعي أو ما يعرف بالتوزيع حيث يشترك في العمل أفراد نفس العائلة أو أفراد نفس القبيلة، وغالبا ما يكون صاحب المعصرة هو نفسه الفلاح صاحب المزرعة، وهذا ما وجد في كل من بجاية وسطيف والأوراس (محل الدراسة)، على عكس ما عرف في بعض مناطق المغرب الأقصى حيث يستأجر صاحب المعصرة عمال يتقاضون أجورهم بعد نهاية العمل، والفلاح ينتهي عمله بنقل الزيتون لصاحب المعصرة، كما نشير أنه من مميزات المعاصر التقليدية هو اختلاف أنماطها سواءً من حيث مبدأ عملها أو من خلال شكلها العام، حيث نجد أن منها ما جاء في شكل مباني حجرية شبيهة بالمساكن وبها غرف من الداخل تحتوي على كل معدات العصر من مطاحن ومعاصر وأماكن تخزين، ومنها ما جاء على شكل مطامر محفورة بأرضيات حجرية بالهواء الطلق .

وبناءً على هذا سنحاول من خلال هذا المقال التعرف على مختلف أنواع المعاصر التي انتشرت بالمنطقة مع تحديد الامتداد التاريخي لكل نوع، كما سنحاول إبراز الفوارق بين النوع التقليدي والحديث مع تبين أهم التطورات الظاهرة على المعاصر الحديثة، ومنه استنتاج الدور الذي لعبته هذه الأخيرة في حياة القبائل الريفية بالأوراس.

1مزارع الزيتون في الفترة الإسلامية

لقد عرفت مزارع الزيتون انتشارا واسعا بكل مناطق المغرب الإسلامي، والدليل على هذا هو ما أشارت إليه كتب الرحالة والجغرافيين عبر مختلف فترات الحضارة الإسلامية، فقد قدم لنا اليعقوبي في أواخر عصر الأغالبة أوصافا مهمة عن بعض مناطق انتشار هذه الزراعة منها قوله "(... من القيروان بلد يقال له الساحل، ليس بساحل البحر كثير السواد من الزيتون والشجر والكروم...)" (اليعقوبي، 2010، صفحة 68)، أما في القرن الحادي عشر ميلادي فذكر البكري أن العديد من المناطق بإفريقية اشتهرت بزراعة الزيتون سواءً بالقرى أو الحواضر مثل زويلة، الداميس، جربة، وصفاقس التي عرفت بجودة زيتها المروج وفي هذا الصدد يقول البكري "(... وسفاقس في وسط ألد غابة زيتون ومن زيتها يمتاز أهل مصر وأهل المغرب وصقلية والروم)" (البكري، د.ت، صفحة 20)، لكن بالرغم من تراجع هذا الإنتاج الزراعي بعد الغزو الهلالي لبلاد المغرب إلا أننا نجد استمراره ببعض المناطق حيث يذكر الإمام البرزلي بالعهد الحفصي نقلا عن محمد حسن أنالزياتين كانوا يتحولون في أزقة المدينة لترويج بضائعهم، كما وجدت فنادق خاصة ببيع الزيت وخرنه ومنع القضاة استعمال كيالي الزيت للقلال والأزرار الوسخة (محمد، 1999، الصفحات 496-497).

أما في العهد العثماني فقد عرف الإنتاج الزراعي للزيتون تجديدا طيلة القرنين السادس عشر والسابع عشر للميلاد بعدما أصابه من إهمال، ويعود الفضل في تطوير هذا الإنتاج إلى المزارعين الأندلسيين اللذين أحياوا الهناشير (المزارع والضيعات) واستصلحوا الأراضي، ولعل ما قام به شيخ الأندلسيين مصطفى قرداشي خير دليل على هذا، فقد جدد غابة الزيتون بتونس وغرس ثلاثون ألف عود زيتون بفحوص عنابة عندما قصدها هربا من مضايقات حاكم تونس علي باشا (سعيدوني، 2010، الصفحات 29-30)، لكن هذا الازدهار الزراعي ما لبث أن بدأ يزول مع نهاية القرن السابع عشر وبداية القرن الثامن عشر حيث انتشرت الأوبئة وتناقص عدد السكان مما أدى إلى تقلص الأراضي الزراعية، وأصبحت الزراعة تقتصر فقط على فحوص المدن (سعيدوني، 2010، صفحة 31) وبعض المناطق البربرية التي ظلت محافظة على تقاليدها الفلاحية كمنطقة القبائل الكبرى والصغرى والأوراس، علما أنه بالأوراس القبائل التي حافظت على هذه الزراعة هي القبائل المسقرة (أنظر الشكل 01) وليست القبائل النصف بدوية (Semi-nomades) لأنها كانت دائمة الترحال.

2 مراحل عصر الزيتون بالمعاصر التقليدية بالأوراس

1.2 قطف الزيتون ونقله إلى المعصرة: تعتبر منطقة الأوراس من المناطق الغنية بأشجار الزيتون، وبما أن عملية القطف تتطلب وقتا طويلا فهي تبدأ من بداية شهر أكتوبر إلى أولى أيام شهر ديسمبر، وذلك عندما يصبح لون الزيتون أسود لأن الزيت يكون غني في الزيتون الأسود اللون وليس الأخضر، وتتم عملية القطف من طرف جميع أفراد العائلة (رجال، نساء، أطفال)، فالرجال يتسلقون الأشجار ويقطفون الزيتون العالي بواسطة أيديهم أو بالاستعانة بعصا طويلة من جذوع الأشجار، أما الأطفال والنساء فيلتقطون الزيتون الموجود بالأرض، ثم يوضع بأكياس مختلفة الحجم من الحلفاء وعندما تمتلأ يضعونها بالشواري، وهي عبارة عن أكياس كبيرة من الحلفاء توضع على ظهور البهائم لنقلها إلى مكان السحق والعصر (الشكل 2)، ثم يتم تجفيف الزيتون لمدة تتراوح بين 20 و 30 يوم بعيدا عن الهواء والغبار، وأخيرا ينقل إلى المعاصر (Basset, les olives, 1961, pp. 60-61).

وقبل إدراج المراحل الباقية علينا نعرف أن المعصرة بالأوراس تكون إما في شكل مبنى شبيه بالمسكن الأوراسي البسيط (الشكل 03)، تتقدمه ساحة قسمت أرضيتها إلى أجزاء بواسطة حجارة حتى يتمكن المزارعون من وضع الشواري المحملة بالزيتون بهذه التقسيمات، ويتم الدخول إلى داخل المعصرة عبر مدخل واحد يؤدي إلى فناء يوضع به البهائم، إضافة إلى غرفتين واحدة خاصة بالسحق والأخرى خاصة بالعصر، كما وجد بهذا المبنى أحواض يصل طولها بطول قامة الرجل لحفظ الزيت، ومخزن للزيت المخصص للبيع حيث يتم بيع الزيت في فصل الشتاء فقط لأن المعصرة تغلق صيفا، وقد وجد هذا النوع من المباني الخاصة بعصر الزيتون بالأوراس بمنطقة بني فراح وبالمغرب الأقصى بمراكش، كما كانت تتم عملية العصر والسحق بثقوب محفورة بأرضيات حجرية غير بعيدة عن المزارع، وقد وجد هذا النوع أيضا

في الأوراس بواد بيجر وطبرقة، إضافة إلى وجودها بالقصور الصحراوية بالجنوب التونسي كمطماطة حيث جاءت في شكل مطامير (Camps & Fabrer, 2000, p. 5).

2.2 عملية سحق الزيتون (Le concassage): تتم هذه العملية أولاً بفرز الزيتون وتنقيته من الأوراق والشوائب الناتجة عن عملية القطف، ثم يغسل وينقل إلى الطاحونة (Moulin à huile) علماً أن أحسن فترة لطحن الزيتون هي أواخر فصل الربيع لسهولة الحصول على الزيت، وتهدف عملية السحق أو الطحن إلى الحصول على عجينة الزيتون وهي تستغرق نصف يوم تقريباً. وفيما يلي سنذكر البعض من نماذج المطاحن الأوراسية التقليدية علماً أن أقدمها وجد بقري المناطق الشرقية كأولجة، شرشار وجلال.

1.2.2 مطحنة أولجة: يتم الطحن بهذه المنطقة بوضع الزيتون بحفرة موجودة بأرضية المكان، بحيث يجلس رجلان بطريقة متقابلة ثم يقومان بتدوير الحجارة بواسطة رجليهما (الشكل 04).

2.2.2 مطحنة واد بيجر: تعتمد على وضع الزيتون بثقوب محفورة بأرضية من الحجارة المسطحة، حيث يطلق على هذه الثقوب محلياً تسمية (مكور جمع مكار) وهي ذات شكل بيضوي يقدر طول محورها الطولي ما بين 0.50 م و 0.60 م، ثم تسحق بواسطة حجارة تكون بنفس شكل ومقاسات الثقب وتسمى تَقْرَاب (Morizot, 1993, p. 233) (الشكل 05).

3.2.2 مطحنة بني فراح: تعتبر من أهم نماذج المطاحن البربرية وقد أشار إليها كل من إميل ماسكري سنة 1876 موماتياقودري سنة 1925 م (Morizot, 1993, p. 229) وهي شبيهة بالمطاحن المستخدمة بفاس بالمغرب الأقصى ومنطقة القبائل، حيث تتم عملية السحق أو الطحن حسب ماتياقودري (Gaudry, La fabrication de l'huile d'olive en Aurès-1-, 1949) (الشكل 06) الذي يتكون من بلاطة حجرية دائرية حوافها مبنية، قطرها الخارجي 2.20 م والداخلي 1.50 م أما عمقها من الداخل 44 سم وسمكها 0.05 م، ووسط الحوض نجد قاعدة حجرية بها حفرة مدعمة بالحديد (2) ويرتكز عليها عمود خشبي متحرك (تأقديث) (5) وبنهايته شكل حديدي حاد في الوسط (3) وعلى جانبيه حلقتين حديديتين (1) تسمح بتدويرها، أما نهايتها العلوية فهي تدخل في حلقة نصف دائرية مثبتة بعوارض دورها تسهيل عملية الدوران، وعلى بعد 0.48 م من نهايتها العلوية نجد فجوة يخترقها جذع خشبي (أخشاب) (2 الشكل 07) طوله 2.10 م، كما يخترق جذع أخشاب العجلة الطاحنة (أقراق) (1، الشكل 08)، وهي عبارة عن حجارة صلبة دائرية طول قطرها 0.85 م وسمكها 20 سم، بحيث تدور حول الحوض وحول تأقديث وتثبت بواسطة برغي (7 الشكل 08، 4 الشكل 07)، كما تستند على الأقراق وسادة خشبية أو

حديديّة (4، شكل 08) دورها منع الاحتكاك، وأخيرا تربط البهائم بنهاية أحشاش وفي حين عدم توفر البهائم يقوم بهذه العملية كل من المرأة والرجل (Basset, Le broyage des olives et le moulin à huile, 1961, p. 66).

4.2.2 مطحنة غَسِيرَة: وجد بقرية غسيرة قبل الثورة التحريرية مطحنة شبيهة بمطاحن الفواكه التي وجدت بسوريا، ويتم الطحن بها عن طريق أسطوانة حجرية تحرك بواسطة رافعة يدوية (Morizot, 1993, p. 231) (الشكل 09).

3.2 مرحلة عصر الزيتون (Le pressurage): تتم هذه المرحلة أولا بطهي عجينة الزيتون ثم عصرها:

1.3.2 الطهي (La cuisson): يقوم صاحب المعصرة بجلب عجينة الزيتون بواسطة دلو مقياسه بالديكالت، وقد تترك العجينة ليلاً قبل طهيها حتى يتجمع بها الزيت الذي يسمى محلياً تيمْفَطْرْت لأنه يستخرج قطرة بقطرة أو تيمْزالات أي الزيت الصافية، إذ تنطفو الزيت في الأعلى وتكون أجود من الزيت المتحصل عليها بعد الطهي والعصر وهي تستخرج بواسطة النصف لتر والخمس لتر (Basset, Le broyage des olives et le moulin à huile, 1961, pp. 68-69-70). وتتم عملية الطهي بمنطقة تكوت (الشكل 10) بوضع العجينة بحوضين فخاريين 2 (تيسكريبان)، ومباشرة تحت الحوضين يوجد الكانون (إمسدوكة) (1)، ويحتوي هذا الأخير على فتحة جانبية (3) يوضع بها القليل من الحطب حتى لا تتسبب في حرق العجينة وقد تستخدم بقايا الحبوب ليكون الحرق بطيء، أما الدخان الناتج عن الطهي فيخرج من المدخنة (4) الذي نجدها بسقف المبنى، وقد تستغرق مدة الطهي ما بين 5 إلى 6 ساعات وإذا كان الزيتون جاف يضاف له القليل من الماء (Gaudry, La fabrication de l'huile d'olive en Aurès-1-, 1949).

2.3.2 العصر: توضع عجينة الزيتون في قفاف مسطحة مستديرة (تيفيفين) (الشكل 11) قطرها 45 سم، أما ارتفاعها وهي فارغة فهو 3 سم وعندما تمتلئ يصبح 5 سم، ثم يوضع بداخلها طبقة من العجينة التي تملس باليد، وبعدها توضع الواحدة فوق الأخرى (من 5 إلى 10 قفاف) ويوضع فوقها صفيحة خشبية (قرص) (Gaudry, La fabrication de l'huile d'olive en Aurès-2-, 1949)، ثم تقام عملية العصر. وفي هذا الصدد سنذكر أهم أنواع معاصر الزيتون التقليدية التي وجدت بمنطقة الدراسة.

1.2.3.2 معصرة الأرجل: هي عبارة عن معصرة من نوع بدائي، وقد وجدت بالعديد من قرى الأوراس الشرقية كواد بيجر (الشكل 12)، واد العرب، خيران، طبرقدة وأولجة، وقد تقام عملية العصر من طرف النساء (أولجة وطبرقدة) أو الرجال (بني فراح وتكوت)، فمثلاً بأولجة تقمن النساء برصف السلال بين حجرتين مصفحتين لتسهيل عملية عصرها عن طريق الضغط بالأرجل (القفر)، أما بطبرقدة فكن يعتمدن للحصول على الزيت على وضع عجينة الزيتون بثقوب أو

أحواض (توجنين جمعتوحت) موجودة بأرضية من الحجارة المسطحة ويقدر عمقها بواد بيجر 0.70 م (Morizot, 1993, p. 233)، ثم يدخلن بداخلها ويقمن بدرس العجينة بالأرجل بعد وضع الماء داخل الثقب، ودور الماء هنا هو تسهيل طفو مستوى الزيت على سطح الماء وبالتالي سهولة اقتناؤه (Gaudry, La femme chaouia de l'Aurès (étude de sociologie berbère), 1929, p. 225)

2.2.3.2 المعصرة الجانية بتكوت: هي معصرة قديمة وجدت بمنطقة تكوت وهي شبيهة بمعاصر الزيتون الرومانية لكنها أقل تطوراً وتعقيداً عنها (Leroy, 1954, p. 488) وقد كانت أول استخدامات هذا النوع من المعاصر بيومبي في القرن الأول الميلادي (شكل 13) كما استخدمت في إحدى معاصر العنب في القرن الخامس عشر بمنطقة مرسولت (شرق فرنسا) (Morizot, 1993, p. 231)، وتتكون هذه المعصرة (تكوت) (الشكل 14) من ريزتين خشبيتين شبه عموديتين (ب ب) بهما جزء مجوف لتسهيل عملية انخفاض القفاف بمجرد إحداث الضغط، حيث تثبت الريزتين على الأرضية من الجهة السفلية ويأخذى عوارض السقف من الجهة العلوية، كما تنحرف لوحين خشبيتين أفقيتين (أ أ) بالتجويف الموجود بالريزتين، ويمثل (ج) حوض حجري ترصف عليه القفاف التي تنخفض عن طريق الضغط إلى مستوى اللوحة الأفقية (أ) علماً أن الحوض الحجري (ج) به قناة ينساب منها الزيت الناتج عن العصر إلى حفرة منخفضة عن مستوى القناة فيتجمع بها.

وللمباشرة في عملية العصر توضع قطع خشبية صغيرة (ي) بالتجويف الأيمن والأيسر للريزتين (ب ب)، وبفعل الضغط تنخفض اللوحين (أ أ) فيصرف الزيت من الفوهة إلى الحفرة، لكن نشير أنه يمكن زيادة سرعة العملية بإضافة قطع خشبية أخرى (ي) بتجويفات تشبه الميازيب (و) على طول اللوحة السفلية (أ) وتستبدل هذه الأخيرة تدريجياً عندما يبدأ الزيت في التدفق.

3.2.3.2 معصرة الجذع الخشي والكتلة الحجرية: هي عبارة عن معصرة قديمة يعود أصلها إلى العصر الميغاليقي، وتبين الدلائل الأثرية وجود هذه المعاصر في كل من قصر كنوسس باليونان وجزر بحر إيجه، ولبنان بمنطقة كفر حي ومصر التي كانت تستورد الزيت في عهد الأسرة IV من سوريا وفلسطين (منطقة ماريشا) (Cresswell, 1961, p. 33)، أما بالأوراس فقد وجدت بمنطقة بني فراح وقد اندثرت معظم عناصرها (الشكل 15)، ويتم العصر بها (الشكل 16) برصف من خمسة إلى عشرة قفاف (13) على بعضها البعض فوقحوض حجري حوافه مبنية (3)، وتعرض القفاف للضغط بفعل الثقل الناتج عن جذع خشبي كبير (ألبند) (2) الذي يبلغ طوله 4.10 م، حيث تدمج إحدى نهايتيه بدعامتين خشبيتين (1) مشبتين بالأرضية كما ثبت الجذع (2) بالدعامتين (1) بواسطة برغي (9) ليسمح للنهاية الحرة

بالحركة نحو الأعلى والأسفل، ولتسهيل هذه العملية أكثر يمر الجذع (2) بين عمودين آخرين (5) مربوطين بحبال من الحلفاء لتحديد مجال الحركة، وعلى بعد مسافة صغيرة من العمودين (5) باتجاه النهاية الحرة يتكئ الجذع (2) على عمود متحرك (4) يوضع فقط عندما المعصرة في حالة راحة، أما إذا كانت في عمل فتربط النهاية الحرة للجذع بكتلة كبيرة (أرتال) (6) طولها 1.07 م وعرضها 0.52 م وارتفاعها 0.36 م لكن نشير هنا أن هذه الكتلة تختلف حجمها من منطقة لأخرى (Brun, Charrière, & Congés, 1966, p. 50)، حيث تثبت الكتلة من جهة بواسطة حبال من الحلفاء (7) ومن جهة أخرى تربط بصفيحتين عموديتين (10)، ويخترق الصفيحتين دعامة خشبية أفقية ذات شكل مستدير (اللؤلأب) (11) سمك نهايتها الخارجيتين أقل من سمكها الخارجي علما أنها هي الأخرى يخترقها قضيبين (8) (أتافيلا) يشكلان معها زاوية قائمة. (Gaudry, La fabrication de l'huile d'olive en Aurès -2-, 1949) ولمباشرة عملية العصر تربط الحبال بالنهاية الحرة للجذع كما أشرنا سابقا، ثم ينزع العمود المتحرك فيضغط الجذع على القفاف بفعل ثقل الكتلة الحجرية فيصرف الزيت بالحوض (3) الذي يحتوي على قناة تحول الزيت إلى وعاء كبير.

بعد الانتهاء من أعمال العصر يتم قياس سعة الزيت بالتر أو الديكالتر، ويعطى لصاحب المعصرة (عندما لا يكون هو الفلاح نفسه) نسبة من الزيت تقدر بالعشر إذا لم يأخذ حقه من الزيتون حبا أي غير معصور (Basset, Le broyage des olives et le moulin à huile, 1961, p. 70) وإذا تجاوزت نسبة الزيت مقدار الاستهلاك يباع، كما نشير أن كمية الزيت تختلف حسب الأشجار والظروف المناخية فمثلا الأشجار الكبيرة ببني فراح كانت تنتج مقدار صاعين، علما أن هذا الصاع يعادل أربعة وستين ديكالتر أي اثنان وثلاثين ديكالتر في الصاع الواحد، لكن تراجمت هذه الكمية إلى 3/4 نتيجة الجفاف الحاصل بالمنطقة (Gaudry, La fabrication de l'huile d'olive en Aurès-1-, 1949).

4.2.3.2 معصرة الوتد اللولبي (à vis): هي إحدى نماذج المعاصر الثلاثة التي وجدت بمنطقة عين زعطوط (الشكل 17)، وهي عبارة عن معصرة حديدية تعود إلى الفترة الاستعمارية ومبدأ عملها الأساسي هو الوتد اللولبي (Simpson, 1920, p. 115) الذي يقوم بتدويره الإنسان أو البهائم من أجل الضغط على القفاف، حيث يشبه هذا النموذج من جهة المعاصر المنتشرة بمنطقة القبائل كسطيف وبجاية (عزوق، 2008، صفحة 131) وبفاس بالمغرب الأقصى (Leroy, 1954, p. 488)، ومن جهة أخرى يعتبر نموذج شبيها المعاصر الموجودة بمصنع كوك في منطقة إكس أون بروفونس بفرنسا في نهاية القرن التاسع عشر الميلادي، أما مردودية الإنتاج بهذه المعاصر فتقدر ب 1 لتر لكل 3 كلغ من الزيتون (Morizot, 1993, p. 229).

أما فيما يخص ترويج الزيت فهو يختلف باختلاف المناطق وهو يرتبط بكمية الزيت المنتجة من جهة ومن أخرى بالأسواق التي تروج بها، فالمناطق التي لا تنتج كميات كبيرة من الزيت لا يستطيعون تصديره للمناطق المجاورة للصحراء، ونذكر على

سبيل المثال الزيت الذي كان ينتج بواد بيجر يروج فقط بأسواق خنقة سيدي ناجي وزريبة الواد، أما الزيت المنتج بعين زعطوط فكان يروج بكل أسواق الزيبان (Morizot, 1993, pp. 236-237).

3 خصائص المعصرة الأوراسية الحديثة

إن المقصود بالمعاصر الحديثة هي تلك المعاصر التي تعتمد على الطريقة الآلية، وقد اقتضت هذه المعاصر الجهد البشري الذي كان سابقاً فضلاً عن كونها تقوم باستخراج الزيتون بطريقة أسرع إذ يستطيع الفلاح عصر عشرات الأطنان في أقل مدة ممكنة.

1.3 مراحل استخراج الزيت من المعاصر الحديثة:

1.1.3 المرحلة الأولى: يتم فيها فصل حبوب الزيتون عن الشوائب من أغصان وأوراق باستخدام آلات رجراجة، ثم يزال منها التراب بواسطة بالماء.

2.1.3 المرحلة الثانية: تنقل حبات الزيتون النظيفة إلى مطحنة ذات عجلتين تقوم بعملية السحق فتتحصل على عجينة الزيتون.

3.1.3 المرحلة الثالثة: بعد تسخين العجينة يتم تمريرها عن طريق الكبس أو الطرد المركزي، فتتحصل على سائل يتكون من ماء وزيت.

4.1.3 المرحلة الرابعة: يتم في هذه المرحلة فصل الماء عن الزيت بواسطة الكثافة، فتتحصل في الأخير على زيت صافي.

2.3 نتائج العمل بالمعاصر الحديثة: علينا الإشارة أنه بالرغم من إيجابيات المعاصر الحديثة في توفير الجهد والوقت إلا أن لها بعض السلبيات التي تتسبب في التلوث البيئي من جهة ومن جهة أخرى تؤثر على نوعية وجودة الزيت.

1.2.3 التلوث البيئي: يتمثل في ملوثات ونفايات سائلة أو صلبة تشكل خطراً بيئياً خطيراً، وهذا لكونها تتسبب في تلويث القنوات المائية والجوفية والأراضي الزراعية (الشكل 19).

1.1.2.3 النفايات السائلة: حيث ينتج عن صناعة زيت الزيتون مياه سوداء اللون ناتجة عن غسل الزيتون وتحتوي على أتربة ودهون تنتقل مع حبوب الزيتون، إضافة إلى الماء الناتج عن عملية العصر على مواد عضوية مختلفة لا تتحلل بسهولة كالكسكيات والمواد الكحولية ويتطلب التخلص منها معالجات مكلفة، ويضاف لهذه السوائل النفايات الناتجة عن صيانة الآلات والمعدات والتي ينتج عنها زيوت وشحوم مختلفة.

2.1.2.3 النفايات الصلبة: وهي تتمثل في النفايات الناتجة عن عملية تنظيف الزيتون كالأوراق والجذوع والأغصان والأترية، ويضاف لها النفايات الناتجة عن عملية العصر والمتمثلة في لب ونواة حبة الزيتون (رحال ، 2010، الصفحات 4510-4511).

2.2.3 جودة الزيت: تساهم بعض المعاصر الحديثة في التقليل من جودة الزيوت، ومن بين العيوب التي تسببها المعاصر:

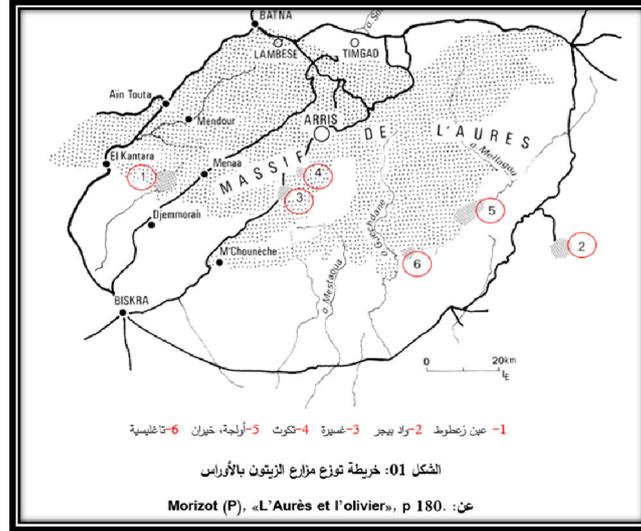
1.2.2.3 رائحة المحرق: وهي ناتجة عن تعرض الزيتون لمدة طويلة لدرجات حرارة عالية أثناء عملية السحق والعجن، وبالتالي يضيع الزيت نكهته.

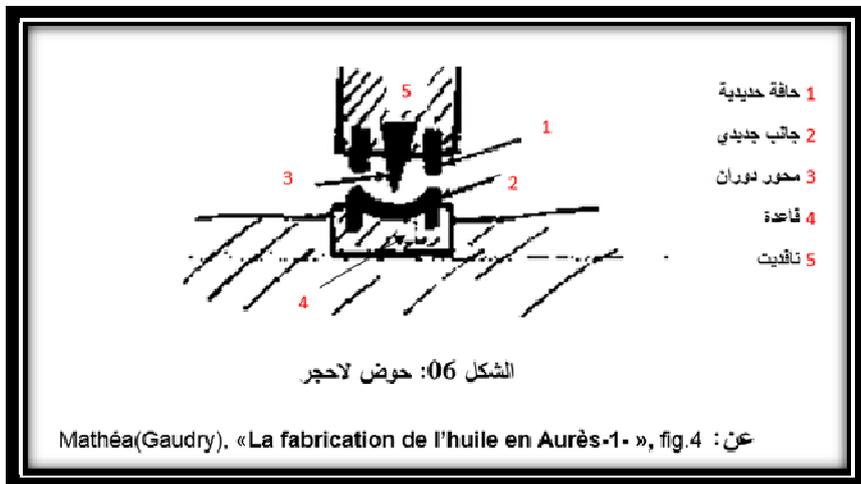
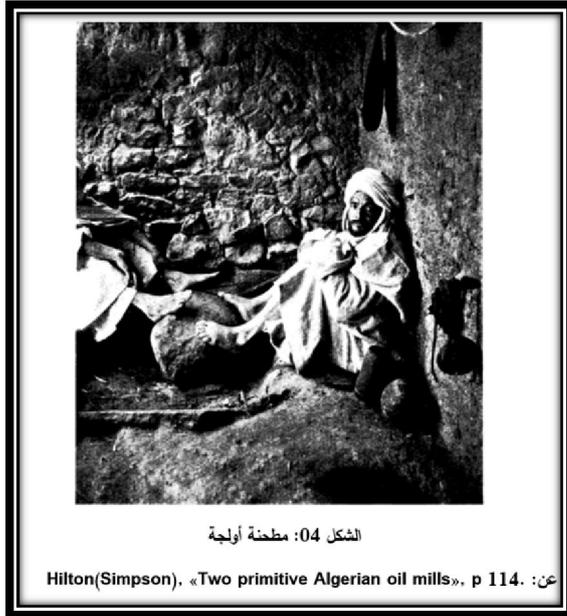
2.2.2.3 رائحة التمعدن: ناتجة عن استخدام معاصر جديدة لأول مرة في الموسم مما يتسبب في تماس الزيت مع السطوح المعدنية والصدأ لمدة طويلة (سلام، 2008، صفحة 30).

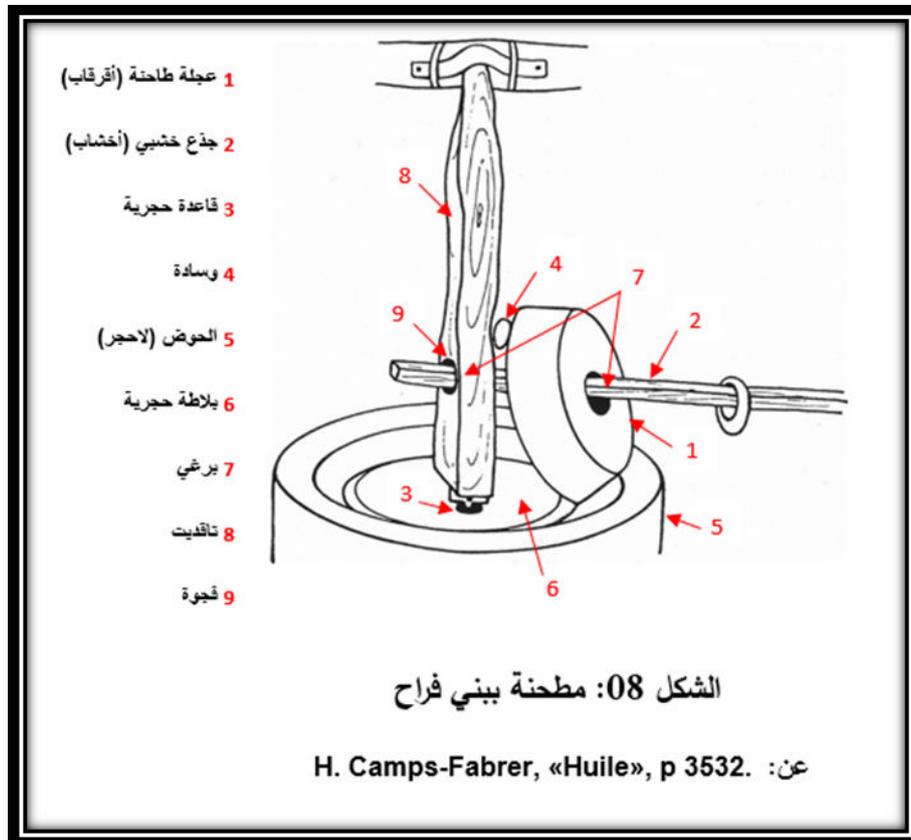
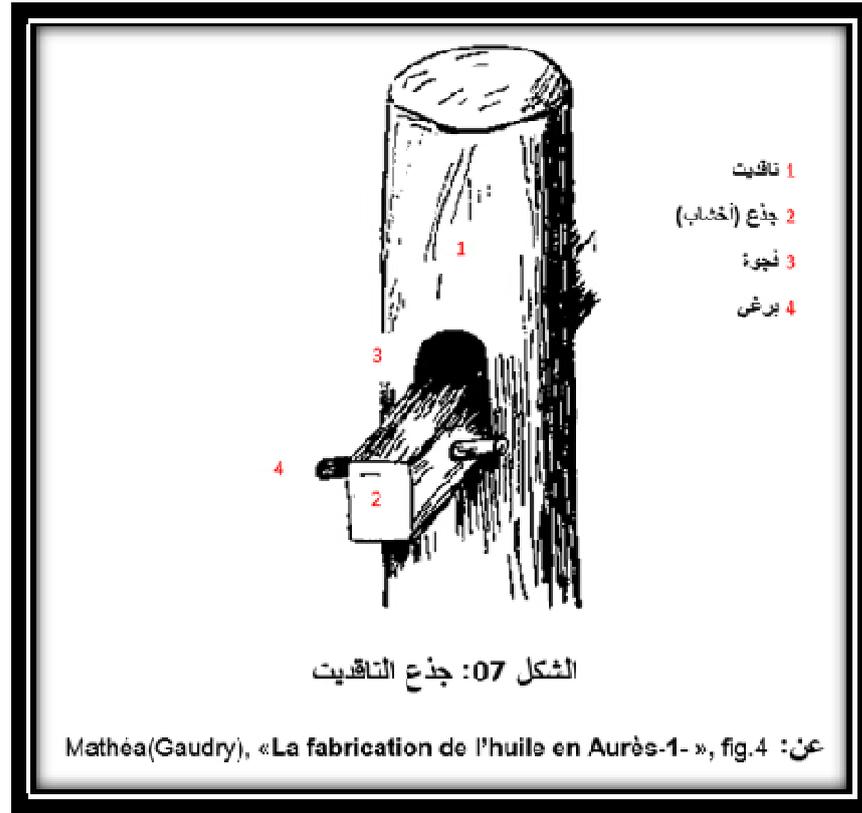
خاتمة

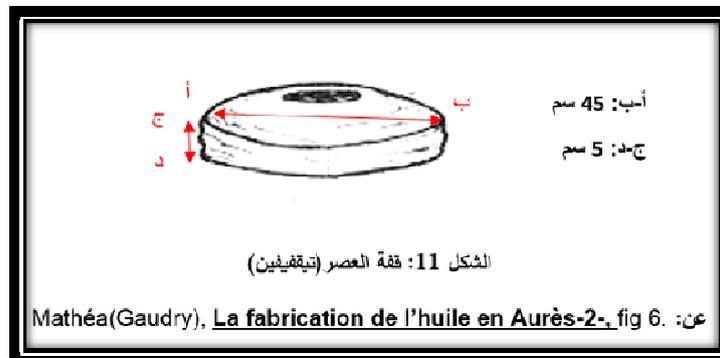
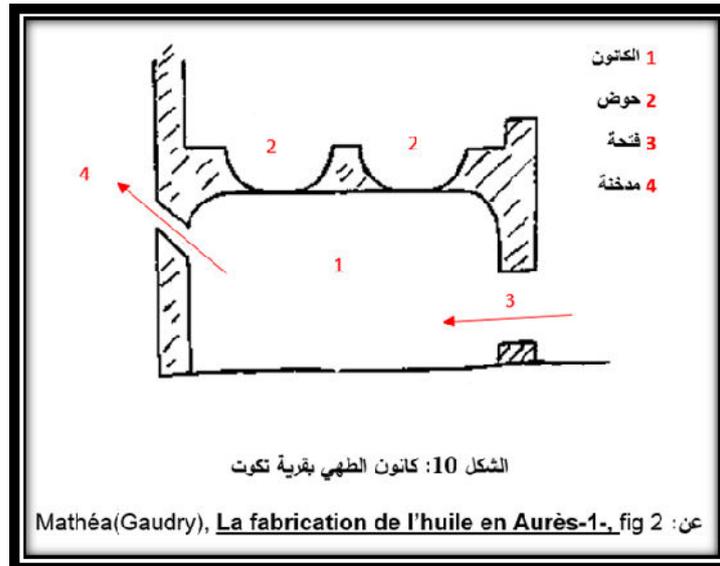
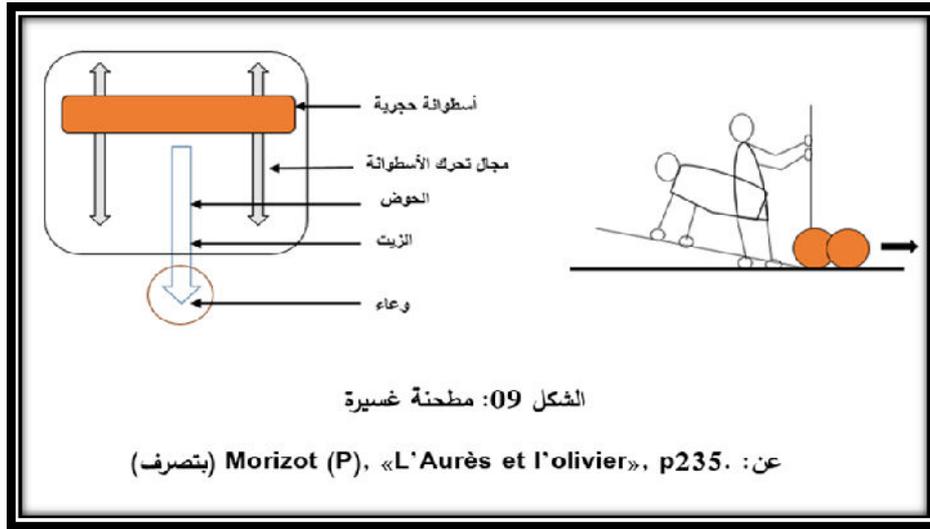
نلاحظ مما سبق ذكره أن معاصر الزيتون الأوراسية لعبت دوراً مهماً في الحياة الاجتماعية والاقتصادية للقبائل، فمن الناحية الاجتماعية لاحظنا أنه قبل نقل الزيتون إلى المعاصر يكون العمل مشترك بين جميع أفراد العائلة أو القبيلة، إضافة إلى هذا فقد رأينا أن عملية العصر لم تقصر على الرجال فقط فقد كانت هذه العملية تقام من طرف النسوة أيضاً كقرى أولجة وطبرقة، أما من الناحية الاقتصادية فرأينا أن القبائل الريفية الأوراسية المستقرة جعلت من الزيتون مادة استثمار رئيسية فاهتمت بزراعة الأشجار ووفرت أنواع متعددة من المطاحن والمعاصر لاستخلاص أجود أنواع الزيوت، كما عملت على ترويض الفائض من زيوتها بالأسواق المجاورة، وفيما يخص المعاصر المنشرة بالمنطقة فقد وجدنا نوعين التقليدي والحديثة وأن المعاصر الحديثة بدأت تحل محل تلك التقليدية، وتميزت المعاصر الحديثة باستبدال المادة الأولية للآلات بالحديد بدلا من الحجارة والفخار والخشب، كما أصبح للإنسان دور ثانوي في العمل فاستطاع توفير جهده ووقته لكنه أضعاف الجودة ولوث بيئته بالمواد الكيماوية الناتجة عن عملية العصر، وعلى هذا نستنتج أنه بالرغم من التكنولوجيا الحالية تبقى المعاصر التقليدية أحسن وسيلة للحصول على الزيوت الصحية والحفاظ على سلامة البيئة، خصوصا إذا استطعنا جعل المعصرة الحديثة تعمل بنفس المادة الأولية للمعصرة التقليدية.

الأشكال











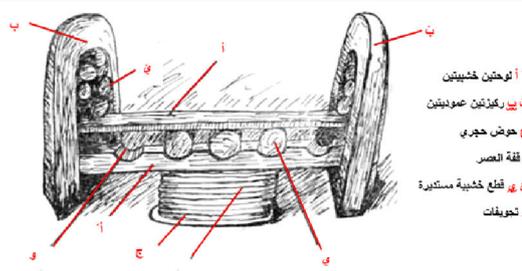
الشكل 15: بقايا معصرة بني فراح سنة 1993م

عن: Morizot (P). «L'Aurès et l'olivier», p230.



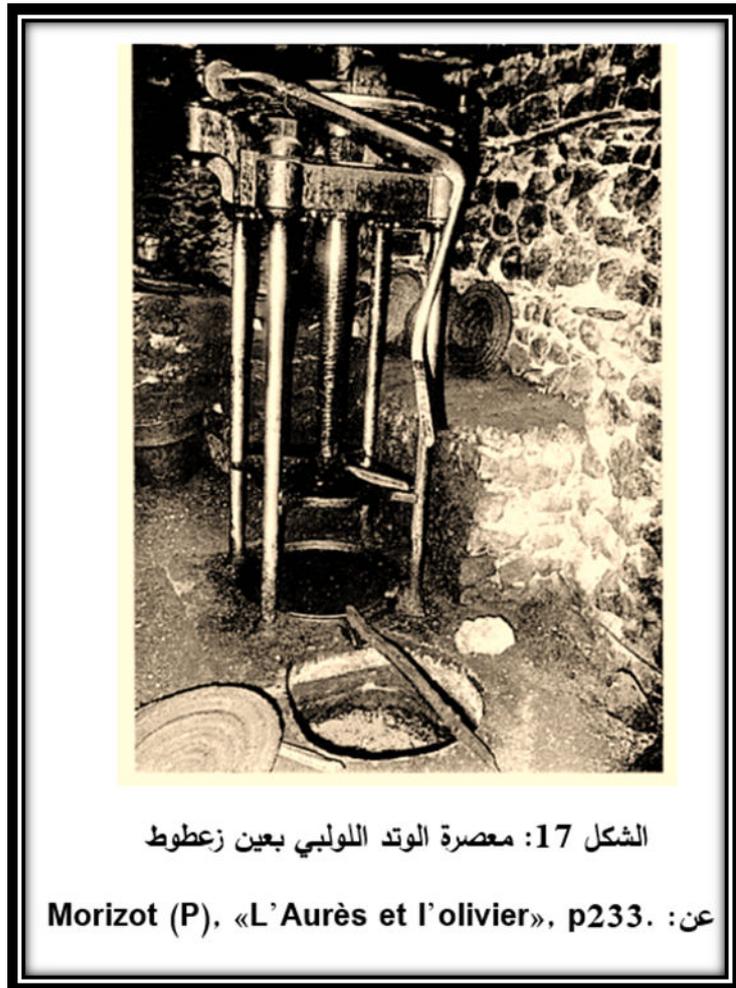
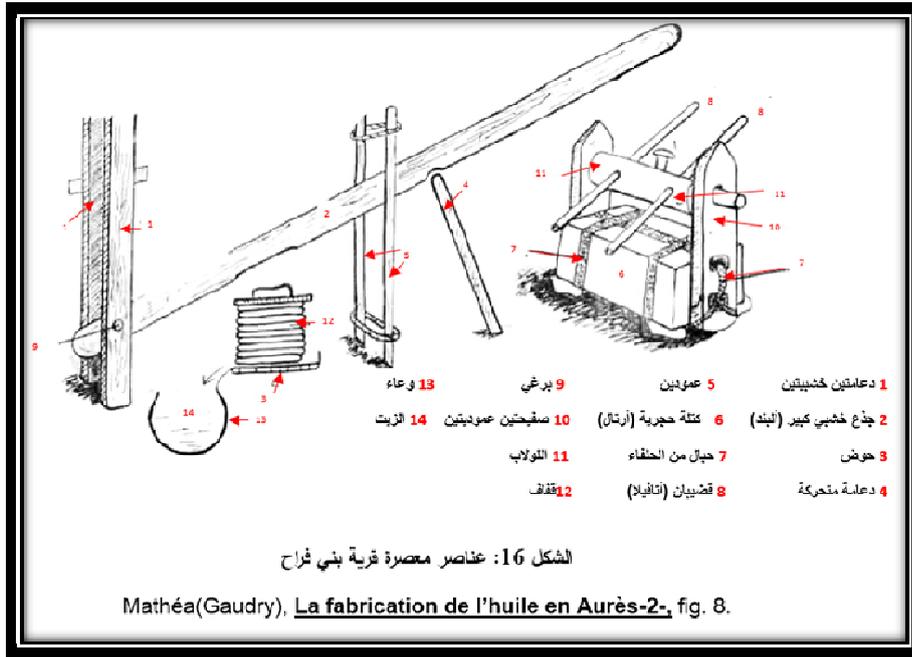
الشكل 13: المعصرة الجانبية الرومانية

عن: H. Camps-Fabrer, « Huile », p 3534.



الشكل 14: معصرة قرية تكوت

عن: Mathéa(Gaudry), La fabrication de l'huile en Aurès-2-, fig. 7:





قائمة المراجع:

باللغة العربية

1. أبي عبيد الله البكري . (د.ت). المغرب في ذكر بلاد إفريقية والمغرب(جزء من كتاب المسالك والممالك). القاهرة: دار الكتاب الاسلامي.
2. اليعقوبي. (2010). البلدان. بيروت: دار الكتب العلمية.
3. أيوب سلام. (2008). زيت الزيتون. الأردن: المركز الوطني للبحوث الزراعية ونقل التكنولوجيا.
4. حسن محمد. (1999). المدينة والبادية بإفريقية في العهد الحفصي. سلسلة تاريخ 4، المجلد XXXII(الجزء 2).
5. عبد الكريم عزوق. (2008). المعالم الأثرية الاسلامية ببجاية ونواحيها (أطروحة دكتوراه في الآثار الاسلامية). معهد الآثار- الجزائر-.
6. محمد ناجي رخال . (2010). الشروط البيئية لرخص إنشاء واستثمار معاصر الزيتون. الجريدة الرسمية(34).
7. ناصر الدين سعيدوني. (31 حويلية, 2010). الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لولايات المغرب العثمانية(الجزائر، تونس، طرابلس الغرب). حوليات الآداب والعلوم الاجتماعية، الصفحات 29-30.

باللغة الأجنبية

8. Basset, A. (1961). Le broyage des olives et le moulin à huile. *Textes berbère de l'Aurès*, p. 66.
9. Basset, A. (1961). les olives. *texte berbère de l'Aurès*, pp. 60-70.
10. Brun, J., Charrière, J., & Congés, G. (1966). L'huileris de l'Ilot III et pressoirs d'Entremont. Dans D. d. méridionale (Éd.), *Colloque d'aix en provence*. 21. Entremont et les salyens.
11. Camps, H., & Fabrer. (2000). Huile. (édisud, Éd.) *Encyclopédie berbère*(23).
12. Cresswell, R. (1961). Un pressoir à l'huile au Liban. *Revue de l'homme d'anthropologie*.
13. Gaudry, M. (1929). *La femme chaouia de l'Aurès (étude de sociologie berbère)*. Paris: Librairie orientale Paule Geuthener.
14. Gaudry, M. (1949). La fabrication de l'huile d'olive en Aurès-1-. *Documents Algerien (Série monographique-agriculture-)*.
15. Gaudry, M. (1949). La fabrication del'huile d'olive en Aurès -2-. *Documents Algerien(Série monographique-agriculture)*.
16. Leroy, J. F. (1954). L'olivier et l'Afrique romaine. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 488.
17. Morizot, J. (1993). L'Aurès et l'olivier. *Antiquités Africainne*, 29, p. 233.
18. Simpson, M. (1920). *Two primitives Algerian oil mills*. Algeria.