

بعض نتاجات شجرة الزيتون:

ثمرة الزيتون:

قد لا تخلو مائدة في منطقتنا من الزيتون بنوعيه الأخضر والأسود، وكذلك المطاعم العامة، فإن كانت الطماطم سيدة المائدة فالزيتون هو ملكها، فقديماً كان الزيتون والتمر اليابس (ألقصب) أو الزبيب مع الخبز (الغقيق أو القوصي) الغذاء الرئيس لغالبية أهالي المنطقة. ويطلق أهل المنطقة إسم (زيت) على الزيتون الأسود أما إسم (زيتون) فعلى الأخضر منه.

زيت (دهن) الزيتون:

يعتبر غذاءً مهماً ويكسب بعض الأطعمة مذاقاً مميّزاً وخاصة السلطات، ففي منتصف الصوم الكبير (صوم الخمسين) مثلاً، كانت تقوم النساء بخبز أقراص الخبز (ألقوَعَصْ) بالسّمسم وحبّة السوداء (البركة) بحجم كبير في التّنور الطيني ويسمونها (ألعجوي) وذلك لأنهم يخبثون في عجّين كل قرصة، واحدة من نوى الزيتون (عجّواي) ومن ثمّ يُغمّسون هذه الأقراص في زيت الزيتون الساخن وبعد أن يبرد يسكب فوقها العسل الطبيعي أو دبس التمر أو الزبيب (الحلو) وتؤكل باجتماع العائلة ليروا من هو صاحب الحظ السعيد الذي ستظهر تلك النواة المخفية ضمن حصّته.

كما ويعتبر زيت الزيتون دواءً شافياً لكثير من الأمراض (أقصد النقي منه)، فيتناوله بعض أهالي المنطقة من المصابين بأمراض القلب وكذلك الذين لهم رمل أو حصي في الكليتين أو حتى التهاب البلعوم، ويدهن به أيضاً مواضع الكسور والرضوض، كما ويستخدم لمعالجة بعض الأمراض الجلدية، وتدهن بعض النساء شعرهن به لإعطائه قوة ونضارة.

ومن أهم منتجاته صابون زيت الزيتون الشهير، الذي سنتطرق إلى كيفية صناعته لاحقاً.

خشب شجرة الزيتون:

كان خشب شجرة الزيتون يستخدم قديماً للتدفئة والطبخ وإعداد الخبز وفي الوقت الحاضر يستخدم في الشواء وإعداد الخبز بأنواعه (الخبز الغقيق، الكتي أي الكليجة، قوغص الطبخ والبنداني والجاغوشي، وعقوق التّوخ ...)، كما ويستخدم في عملية صنع البرغل حيث تسلق الحنطة. ولم أسمع أنه كان يستخدم في النجارة فقد يكون السبب صلبته وصعوبة التعامل معه، ورغم ذلك فإنه يتميّز بعروقه الجميلة ففي القدس الشريف (حيث صلى السيد المسيح في بستان الزيتون جثسيماني) يستخدم هذا الخشب في صنع الصلبان الصغيرة وبعد دهنها بزيت الزيتون يكون لها منظرًا جميلاً ورائحة طيبة.

نوى ثمرة الزيتون:

تستخدم نوى ثمرة الزيتون كوقود للتّنور عند صناعة الخبز إذ يعطيه نضوجاً متساوياً ومذاقاً طيباً، وكان في السابق كما أذكر يستخدم مع خشب الزيتون في إيقاد المناقل للتدفئة أو الشواء أو أثناء سلق الحنطة لصنع البرغل. وحديثاً تمّ استخدامها في صناعة فحم الأركيلات بعد طحنها وتسخينها في أفران خاصة إلى درجة التّفحم ثمّ كبسها في أشكال مناسبة للإستعمال.

وتستخدم أيضاً في صناعة المسابح، إذ تجمع النوى المتساوية الحجم وحسب الرغبة ثم يبرد رأسياً بمبرد حديدي أو خشبي (أو على أرض إسمنتية خشنة نوعاً ما) وبعدها تجمع بواسطة خيط متين وتدهن بدهن زيت الزيتون.

طرق زراعة أشجار الزيتون:

الطريقة المتبعة لزراعة أشجار الزيتون في منطقتنا هي بواسطة الفسائل والجذور والأقلام، كما سنرى:



١. الفسائل:

الفسيلة (شئلي) هي عبارة عن شجيرة صغيرة تنبت عند أصل الشجرة من الجذر مباشرة وعندما تصبح بحجم مناسب تفصل مع جزء من الجذر الخشبي عن أمها بواسطة الفأس وتحفظ في مكان رطب وبارد بعيداً عن أشعة الشمس والهواء الجاف لحين موعد زراعتها. كما في الصورة المبينة:

وبعد عملية التقليم تجمع الأجزاء المقلمة وتنقل إلى البيت برزم (بيشتيات) للاستفادة منها كحطب أو علف كما ذكرنا سابقاً.

أنواع أشجار الزيتون:

الغالبية العظمى من أشجار الزيتون في منطقتنا هي من النوع الأصلي المتوارث عن الأجداد (بعشيقية أو عراقية)، وتتميز ثماره بالنكهة اللذيذة المتميزة وطول فترة حفظها دون تلفها وكذلك تحتوي على نسبة جيدة من زيت الزيتون.

وهناك أنواع أخرى من أشجار الزيتون دخلت المنطقة عن طريق دوائر الزراعة والأبحاث لا تعتبر المصدر الرئيسي للإنتاج تسمى (عالية الزيت) لأنها تحتوي على نسبة عالية من الدهن ومنها الزيتون اليوناني ذات الثمار الكبيرة ويدعى بـ (الخستاي)، والأردني وثماره تكون كروية الشكل، والسوري، كما في الصور التالية:



سوري



أردني



عراقي

الإزهار والإثمار:

شجرة الزيتون ثنائية الجنس، تزهر في فصل الربيع وينتج عن كل زهرة ثمرة واحدة، تتساقط معظم الأزهار وتبقى فقط القوية والملقحة. وينصح بعدم سقي أشجار الزيتون في هذه الفترة لحين تكون الثمار لأن السقي الزائد يزيد من تساقط الأزهار ويقلل من الإنتاج.



تنضج هذه الثمرة تدريجياً فتبدأ باللون الأخضر الغامق طيلة فصل الصيف وفي الخريف يتغير لون الثمرة إلى الأخضر المصفر حيث يمكن أكله في هذه المرحلة كزيتون أخضر ومن ثمّ تتحول الثمرة إلى اللون الأحمر الإرجواني ثمّ الأسود القاتم الذي يعتبر أعلى درجة من النضوج كما هو مبين في الصورة أدناه. ولا يكون إنتاج الشجرة نفسه في كل سنة ففي السنة التي يكون فيها الإثمار جيداً يكون قليلاً في السنة التالية على الأغلب.



جني المحصول:

في الشتاء القارس وصباحاً يضرم العمال النار للتدفئة حيث الدخان الدافئ الصاعد يعمل على تدفئة البستان وتجفيف الأشجار من الندى.

ويمكن جني الزيتون على مرحلتين وبحسب الرغبة:

الأولى: الزيتون الأخضر، وذلك في نهاية شهر تشرين الأول كزيتون أخضر مصفر حيث يستخدم في صناعة الطرشي مع الماء والملح، وقد يستخرج منه زيت الزيتون في هذه المرحلة أيضاً ولكنها غير متبعة في منطقتنا.

الثانية: الزيتون الأسود، يتم جني المحصول وقطفه في الشتاء بحدود شهر كانون الثاني حيث ينضج ويصبح لونه أسوداً قاتماً فحماً، ويزيد المطر والضباب من سرعة نضجه وتحوله إلى اللون الأسود، أما الصقيع فيتلفه ويشوه شكل الثمرة لتصبح مجعدة.

يقطف الزيتون من قبل عمال ماهرين لأن العملية قد تحتاج إلى تسلق الأشجار العالية، كما تحتاج إلى هدوء ودقة خشية وقوع الأضرار بالثمرة وبأغصان الشجرة الطرية.



الأدوات المستخدمة في عملية القطف: كما هي مبينة في الشكل أدناه:

١. عصا القاطف الصغيرة (چوكان، عاقولي): لسحب الأغصان البعيدة أو ضربها بتأني لقطف ثمارها.

٢. العصا الطويلة (قره): يصل طولها أحياناً إلى أكثر من خمسة أمتار، تضرب بها الأغصان المثمرة من الأرض.

٣. قطعة قماش مربعة الشكل (الميزري): يتمنطق بها العامل (الفاعل) ليجمع فيها ما يمكنه دون سقوط الثمرة على فرشاة الأرض (النايلون).

٤. غصن على شكل حرف V (جطل): يستخدمها العامل لجعل قطعة القماش التي يتمنطق بها مفتوحة دائماً لتدخل فيها الثمار المقطوفة بواسطة اليدين.

٥. فرشاة الأرض: وهي قطع من القماش أو النايلون تفرش تحت الشجرة كي تسقط عليها ثمار الزيتون لمنع اختلاطها بالأعشاب والحجارة الصغيرة والطين.

٦. **حبال قوية:** لربط أجزاء الشجرة تفادياً من كسرها وسقوط العامل على الأرض.
 ٧. **منشار:** لتقليم الشجرة وقص الأفرع الصعبة والعالية جداً.
 ٨. **سلم خشبي عمودي:** للصعود إلى قمة الشجرة.
 ٩. **سلم مثلث (مُسَلَس):** لقطف الثمار من أطرافها المنخفضة (أدامانات).
 ١٠. **أوعية جمع صغيرة (طاسات و كنانات):** من المعدن أو النايلون تجمع بها الثمار من الأرض.
 ١١. **صفائح معدنية (تنكات):** وهي عبارة عن صفائح الدهن النباتي الفارغة، تتسع الواحدة منها إلى ١٢ كغم من الزيتون، يعبأ فيها المحصول المجموع في كومة وينقل بها إلى البيت، وتعتبر أيضاً مقياساً حجمياً لكمية الزيتون المجموعة.
- ثمّ يجمع الزيتون وينقى من الأوراق والعيذان الناعمة وبقية الشوائب لنقله إلى محل الخزن في البيت ويغسل ثمّ يوضع في أوانٍ خاصة (براميل بلاستيكية) أو أحواض مع الماء والملح لغرض إعداده للإستخدام. وتعتبر البراميل البلاستيكية ذات الأغشية من الناحية الصحية الأفضل من الأحواض الكونكريتية المكشوفة.



قره



عاقولا



جطل



منشار



ميزري



منشار قاطوع



حبل



سلم



مئاث

طريقة تحلية الزيتون:**السريعة:**

- ١- بغية الحصول على الزيتون الأسود الحلو الجاهز للأكل في فصل الشتاء، يوضع الزيتون في طبق ويملح (بدون ماء) ويترك على السطح ويضاف إليه الملح كل ثلاثة أيام ولمدة شهر تقريباً، ومما يساعد على تسريع عملية التحلية الضباب والمطر والتلج.
- ٢- يوضع الزيتون الأخضر في إناء مع الماء والملح ومن ثمّ يبدّل الماء المالح عدد من المرات لحين الحصول على الزيتون الحلو الجاهز للأكل.
- ٣- يُسحق (يُفقس) الزيتون الأخضر يدوياً بواسطة حصي كبيرة ثمّ يوضع في الماء ويبدل عدّة مرّات للتخلّص من مرارته بعدها يضاف إليه الملح للحصول على زيتون حلو بنكهة متميّزة. وما ألدّه إذا ما تمّ تناوله مع الخبز الرقيق وبصل المنطقة الشهير والقصب (التمر اليابس).

البطيئة (الإعتيادية):

تتم هذه العملية بوضع الزيتون في إناء (برميل) ثمّ يضاف إليه الماء والملح، ويترك بضع شهور إلى أن تحصل التحلية. ويجب التقيّد بنسبة الملح المضافة فلو كانت قليلة قد يكون الزيتون الناتج ليّن القوام سريع التلف.

طريقة إستخراج زيت (دهن) الزيتون:

الطريقة الحديثة: لم تكن متوفرة سابقاً ولكن في الآونة الأخيرة شهدت المنطقة إنشاء معصرة ميكانيكية تستخرج الزيت من الزيتون بعد قطفه مباشرة من الشجرة.

الطريقة القديمة: تعد طريقة قديمة جداً تعتمد على سحق ثمار الزيتون المكّسّة بواسطة قدمي شخص خبير في هذه الصنعة. فتوضع ثمار الزيتون وتكوّم بعد تنظيفها، وتعرض شتاءً إلى المطر لمدة ثلاثة أشهر ويفضل أن تغطى بقطعة قماش نظيفة لتكون جاهزة للعصر، والطريقة هذه تعتمد على سحق الثمار للمدة التي ذكرناها بواسطة الديّاس بالقدمين وبقوة، وسكب الماء الدافئ على الكيس المعبأ بالزيتون بين الفينة والأخرى لكي تخرج المادة المعصورة مع الماء ليتم جمعها في حفرة معدّة لهذا الغرض، ثمّ يجمع الدهن الطافي فوق الماء بملعقة خاصة (جمجة كبيرة أو صافوي) ويوضع في إناء نظيف وهو الزيت المراد استخراجه بعد العصر، يوضع تحت الشمس ليساعد على فصل الزيت عن الماء والشوائب الباقية (أطبل). وبهذا يكون جاهزاً للإستعمال لأغراض الطبخ أو صناعة الصابون. أما النوى التي تنبّقى في الكيس فتقرّغ وتجفّف لإستعمالها كوقود أو لصنع المسابح أو لصناعة فحم الأركيلات.

والمعصرة المستخدمة قديماً (في بحزاني) والتي أذكرها كانت تنشأ عادةً عند سفح الجبل بقرب عين الماء أو الساقية وكانت تنحت من الحجر أو الحلال أو بحسب طبيعة تلك الأرض وهي عبارة عن حفرة أو حوض كبير لجمع ماء العصر وفي أعلاه سطح مستوي صغير للعصر بالقدمين كما في الصورة:



وبعد أن وصلت مياه الشرب إلى المنازل صارت عملية عصر الزيتون أسهل وذلك باستخدام سطح المنزل أو غرفة عالية نوعاً ما بحيث يتم العصر في المكان المرتفع ويجمع العصير الناتج في المكان المنخفض عن طريق أنبوب تصريف مياه الأمطار (المرزيب) في إناء معدني كبير (الدست)، والعصير الناتج هو المادة الخام المتكونة من زيت الزيتون والماء وبقية مكونات الثمرة الطرية، ومن الضروري استخدام الماء الدافئ في عملية العصر لأن ذلك يساعد في استخلاص الزيت بسرعة وبأكبر كمية ممكنة.

الأدوات المستخدمة في عملية العصر بسيطة جداً، وهي:

- ١ . كيس من القنب (الشالي): لوضع الزيتون فيه وسحقه بواسطة القدمين.
- ٢ . إناء معدني كبير (الدست): لجمع العصير.
- ٣ . عصا خشبية (نشابي): لخفق العصير وخلطه لفصل الزيت عن العصير.
- ٤ . مصفاة (صافوي): لجمع الزيت الطافي .

٥. إناء الجمع (تنكاي): لوضع الزيت المجموع بالمصفاة.
٦. مصدر حراري لتسخين الماء (ألتقي، ألماتور، ألمشعل): كأن يكون بدائي يعمل بالحطب أو نفطي أو غازي.
٧. أواني لجمع الزيت الصافي من المعصرة (جرار خزفية).
٨. عبوات مختلفة الحجم والأنواع لوضع الزيت فيها وتهيئتها للبيع في الأسواق.

طريقة العصر:

بعد ملأ كيس القنب بالزيتون بكمية مناسبة يخاط الجانب المفتوح منها جيداً بالأبرة والخيط ويوضع في مكان العصر، ويقوم عامل العصر بغسل قدميه جيداً بالماء والصابون، ثم يبدأ بالعصر بواسطة التبادل بين قدميه ويقوم بين فترة وأخرى بصب الماء الدافئ على قدميه والكيس لفصل المادة المسحوقة التي تحتوي على الزيت عن النوى وجريانها إلى الإناء الكبير. وتستمر العملية تباعاً لحين إنتهاء مادة الثمرة الطرية وبقاء النوى الخشبية فقط في الكيس. وهنا يقوم عامل العصر بغسل الكيس جيداً بماء ساخن لتنظيف الكيس من أي مادة تحتوي على الزيت. ثم يفرغ الكيس من



النوى ويجفف أمام الشمس ويستخدم كما أسلفنا كوقود، أو لصنع المسابح، وفي الوقت الحاضر يستخدم لصنع فحم الأركيلات ..

أما الإناء الكبير الذي يحتوي على العصير الخام فيقوم عامل العصر أو آخر بمسك العصا الخشبية بكلتا يديه بطريقة خاصة ويقوم بخلط وخفق العصير، وفي هذه الأثناء يلاحظ انفصال وطفو الزيت إلى الأعلى فيجمع بالمصفاة ويوضع في إناء الجمع، وتكرّر عملية الخفق والخلط لحين عدم بقاء أي كمية من الزيت في العصير الذي يتم التخلص منه، ويجب عدم سكبه في منطقة مزروعة بالأشجار والنباتات لأنه يؤدي إلى قتلها وتلفها.

وبعد الإنتهاء من كمية الزيتون المعدّة للعصر ينظّف المكان جيداً بالماء لإستخدامه في السنة المقبلة، أما الزيت المجموع في أنية الجمع فهو غير نقي، فيوضع تحت أشعة الشمس وهنا يتم فصل الزيت النقي تلقائياً عن الماء والشوائب (التلف)، فيجمع الزيت النقي جداً وتكرّر العملية عدّة مرات للحصول على أكبر كمية ممكنة من الزيت.

