



ملف العدد

## معاصر الزيتون في "صنهاجة اسراير": إرث تاريخي طاله النسيان

محمد بنحيا: باحث

تمهيد

الزيتون من الأشجار المباركة التي ورد ذكرها في القرآن الكريم سبع مرات، كما ذكرت أيضا في الكتب السماوية الأخرى و في كتب التاريخ، و تعتبر أيضا رمزا للسلام و قد استعملها الأدباء في قصصهم و أشعارهم؛ و ظلت شجرة الزيتون حاضرة منذ آلاف السنين مع كل الحضارات التي عرفت الأرض كالحضارة البيزنطية و الرومانية ...

من الناحية العلمية تعتبر شجرة الزيتون (Olea Tree) من الأشجار المعمرة التابعة للفصيلة الزيتونية (Family:Oleaceae) التابعة لرتبة الملتقات (Order:Cantortae) من ذوات الفلقتين التابعة للنباتات البذرية من



النباتات الزهرية في المملكة النباتية. و ثمرة الزيتون من الثمار الغضة (Fleshy Fruits) حسله (Drupe) يتميز غلافها الخارجي بأنه جلدي رقيق، و الطبقة المتوسطة شحمية، أما الطبقة الداخلية فخشبية سميكة بداخلها بذرة اندوسبرمية و الجنين مستقيم تكون الثمرة في البداية خضراء داكنة ثم تتحول إلى سمراء بعد نضجها<sup>1</sup>.

عمد الإنسان إلى تطوير أساليبه من أجل استخراج زيت الزيتون إلى أن توصل إلى معاصر الزيتون العصرية التي تستعمل في يومنا هذا، لكن ما يهم في هذا البحث هو المعاصر التقليدية التي تعتمد في الأساس على المكونات الموجودة في الطبيعة، و تعتبر هذه المعاصر من المكونات الأساسية للقرية المغربية إلى جانب طاحونة الماء "ثيسيرث ن وامان"، و يمكن أن نجدها في كل قرية أمازيغية في الريف و الأطلس و سوس بل يمكن أن نجد أكثر من معصرة واحدة في المدشر الواحد.

في الوقت الراهن أصبحت المعاصر العصرية مهيمنة و بدأت المعاصر التقليدية و العادات المرتبطة بموسم جني الزيتون و تحويله تندثر ، لذا سنحاول في مقالنا هذا أن نتطرق لكل ماله علاقة بمعصرة الزيتون في قبائل "صنهاجة اسراير" انطلاقا من العادات و التقاليد المرتبطة بشجرة الزيتون إلى محاولة الوصف الدقيق للمعصرة التقليدية أو "ثيسيرث ن وزمور".

<sup>1</sup> - مقال للدكتور نظمي خليل أبو العطا موسى أستاذ علوم النبات في جامعة عين شمس ومدير مركز ابن النفيس للخدمات الفنية في البحرين بعنوان: شجرة الزيتون الشجرة المباركة.



## 1. حضور الزيتون في صنهاجة السراير

اهتم الإنسان الصنهاجي بالريف منذ القدم بزراعة أشجار الزيتون، حيث أصبحت تحتل مكانة مهمة في المحاصيل الزراعية إلى جانب اللوز، الجوز و التين. و تختلف نسبة حضور هذه الأشجار من قبيلة صنهاجية لأخرى و من قرية لأخرى، حيث نجدها متركزة في كل من ايث احمد، ايث بوشيبث و تاغزوٲ، فيما يقل حضورها في ايث بونصار مثلاً. و يعتبر الزيتون مصدراً أساسياً للمستهلك الصنهاجي، حيث يكوّن الزيت الطبق الرئيسي في وجبة إفطار كل صنهاجي، و يستعمل كذلك في الطبخ، كما أن النساء الصنهاجيات أبدعن في طريقة حفظ الزيتون و أنتجن بذلك عدة أنواع موجهة للأكل مثل "لمفتخ"، "لمشرط"، "لمتقل" و غيرها من التسميات التي تطلق على الزيتون المحفظ. كذلك لا يمكن إهمال نوع خاص من الزيت تعرف به "صنهاجة اسراير" تسمى بزيت "علوانة" التي يتم تحضيرها قبل موسم الجني حيث يتم أخذ كمية من الزيتون و وضعها في فرن تقليدي "أيور" ثم تهشيمها بواسطة حجارة تسمى "أوذي" و وضعها لمدة في قدر من الطين ليتم بعد ذلك عجنها كما يعجن الخبز قبل المرور إلى المرحلة الأخيرة و هي عصرها في طاحونة صغيرة. و يكون لون هذه الزيت مختلفاً عن الزيت العادي حيث تكون خضرته زائدة بعض الشيء و مذاقه أيضاً يكون جد مختلف.

تتميز أشجار الزيتون المتواجدة بقبائل "صنهاجة اسراير" بطولها الذي يتجاوز 10 أمتار، و يسمى السكان هذا النوع بـ "أزمور ن ثمازيرث" أو الزيتون البلدي بالعامية المغربية، و منذ التسعينات اتجه الفلاح الصنهاجي بالريف إلى غرس أشجار جديدة تتميز بقصرها و سهولة جنيها، و يسميها الفلاحون بـ "أزمور أرومي".



## 2. نظرة عامة حول المعاصر التقليدية في قبائل "صنهاجة اسراير"

من أجل استخراج زيت الزيتون كان لزاما على السكان بناء معاصر لذلك، فمن هذا المنطلق نجدها منتشرة في كل الدواوير التي تعرف حضور الزيتون. و الطاحونة عبارة عن مصنع صغير لعصر و استخراج زيت الزيتون حيث أبدع أهالي صنهاجة اسراير و شعب إمازيغن بصفة عامة في تصميمها و بنائها اعتمادا على المواد المتواجدة في البيئة المحيطة من أحجار و أخشاب، ففي "صنهاجة اسراير" يتم بناء هذه المعاصر في مكان بعيد عن السكان غالبا ما يكون قريبا من النهر لتصريف الفضلات: "لَفَكْثُور" - بترقيق الكاف - و المرجان.

تتوزع المعاصر في جميع الدواوير التي تعرف تواجد اشجار الزيتون و يمكننا أن نجد اكثر من معصرة واحدة في الدوار الواحد حيث تعتمد كل فرقة لبناء معصرة خاصة بها، فإذا أخذنا على سبيل المثال دوار "إمكزن" بأيث احمد نجد ثلاث معاصر: "الطاحونة ن طالع" (الطاحونة العليا)، "الطاحونة ن أماس" (الطاحونة الوسطى) و "الطاحونة ن وَالْأَغِين" (الطاحونة السفلى)، فكل واحدة خاصة بفرقة معينة هي التي تستغلها. كما أنه في حالات أخرى يلجأ الفلاح لبناء معصرة خاصة به يقوم باستغلالها و كرائها لمن أراد ذلك.

## 3. الإبداع في بناء المعاصر

استخراج زيت الزيتون يمر من عدة مراحل ابتداء من الغسل و تنقية الزيتون من الشوائب (lavage)، مروراً إلى الطحن بواسطة الرحى التي تدور بمساعدة الدواب (broyage)، ثم استخلاص الزيت عن طريق العصر (extraction)، و من أجل هذا تجهز المعاصر بمرافق خاصة بكل عمليه.

تجهز المعاصر بحوض كبير يسمى "المغسل" وظيفته هي غسل الزيتون و تنقيته من كل الشوائب التي قد تعلق به، يكون مرتبطا بساقية لتزويده بالماء و أخرى لإخراجه -الماء- نحو



النهر، و يبني (المغسل) في أحد جوانب المعصرة اعتمادا على الطين و الحجر و يكون قريبا إلى الرحي حتى يسهل نقل الزيتون منه إليها قصد الطحن<sup>2</sup>.

الرحى هي الجزء المخصص لطحن الزيتون، تتكون من قاعدة يتم بناؤها بشكل دائري باستعمال الطين و الحجر بارتفاع متر واحد تقريبا عن الأرض و قطر يساوي مترين على الأقل، يتم وضع قرص دائري مصنوع من نوع من الحجر يسمى "المرد" على القاعدة و قرص آخر يوضع بشكل عمودي مرتبط بعمود خشبي مصنوع من شجر الزيتون يمتد طرفه إلى خارج القاعدة، يتم ربط الدابة بطرف العمود الخارجي بواسطة الحبال لتقوم بالدوران حول القاعدة ليطحن الزيتون اعتمادا على ثقل الحجر و حركته الدائرية، و يكون قطر القرص غالبا في حدود متر و نصف و سمكه حوالي 25 سنتيمتر<sup>3</sup>.



الصورة 1: مكان طحن الزيتون المسمى "الرحى"

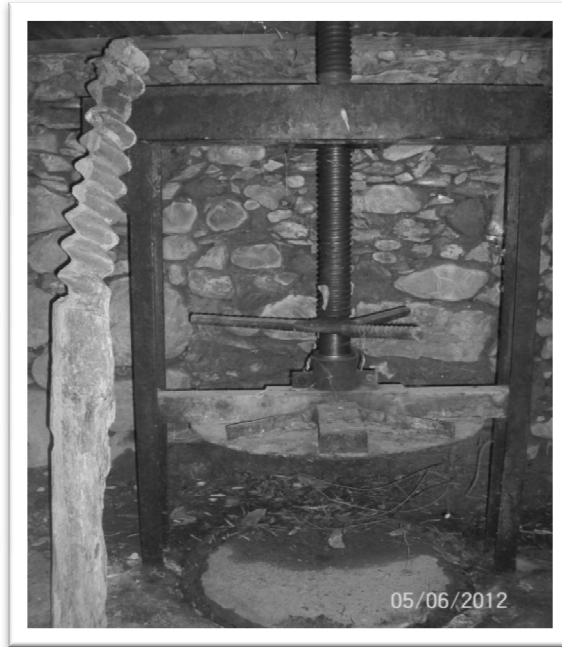
<sup>2</sup> - بنيحيا عبد المالك 48 سنة، و احمران محمد 48 سنة ( من سكان دوار امكزن).

<sup>3</sup> - المصدر نفسه.



الجزء المخصص لعصر الزيتون المطحون لاستخلاص الزيت يكون أكثر تعقيدا و يسمى بـ "الزيار"، يتكون (الزيار) من "المتقي" و هو عمود مصنوع من جذع شجرة البلوط أو الجوز و يكون طوله ستة أمتار و سمكه 40 سنتمترا. يوضع "المتقي" أفقيا فوق حائط ارتفاعه متران و يثبت طرفه بواسطة كتلة من الحجارة، في الطرف الآخر يتم إحداث ثقب، هذا الثقب يخترقه برغي من الخشب يسمى "المغزل"، يمر "المغزل" بقطعة خشبية تسمى "تاخنزيرث" طولها 40 سنتمترا و عرضها 20 سنتمترا مزودة بثقب خاص للبرغي يثبت مباشرة فوق ثقب المتقي. تحت المغزل مباشرة توضع حجرة كبيرة مزودة بثقب في مركزها، يتم وضع قطعة حديدية تسمى "أوم" في هذا الثقب لتربط بين الصخرة و المغزل.

على مستوى الأرض توجد صخرة صغيرة تسمى "البسط"، تحيط بها ساقية صغيرة يخرج منها الزيت ليجمع في حوض يسمى النقيير، و هو عبارة عن حوضين متماسان يوجد بينهما فتحة أسفل الحاجز تسمح بمرور المرجان للحوض الثاني بعد ترسبها في الأسفل، بعد ذلك يتم ملأ الزيت في جراء من الخزف (حاليا تستعمل قنينات من البلاستيك).



الصورة 2: مكان عصر الزيتون بعد طحنه "الزيار"، و معه المغزل الذي كان يستعمل في الزيار القديم الذي وصفناه

يتم وضع الشوامي على البسط بعد ملئها بالزيتون المطحون و هي قفات مصنوعة من نبات الدوم تُرِزَظَنَتْ، بعد الانتهاء من ترتيب الشوامي عموديا يتم وضع قرص خشبي فوقها يسمى بـ "ثَاقْرَاصْتُ" له نفس قطر الشامية و سمك لا يتعدى 5 سنتمترات، ثم يوضع عمود خشبي فوق الكل طوله حوالي 60 سنتمتر يسمى بـ "ألمود" يصل بين الشوامي و المثقي لبدء عملية العصر و استخراج الزيت. يتم بعد ذلك إدخال "ثَمُورُث" في ثقب "المغزل" و ثقب "أوم" و يدار المغزل لكي يصعد فيحمل معه الصخرة فيميل المثقي و يطبق ضغطا على الشوامي ليخرج الزيت<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> - اعراب احمد: 70 سنة، بنيحيا عبد المالك 48 سنة، احمران محمد 48 سنة ( من سكان دوار امكزن).



الصورة 3: النقيير و هو المكان الذي يجمع فيه الزيت قبل ملئه في القنينات

#### 4. عادات مرتبطة بيوم طحن الزيتون

##### • تنظيم استغلال الطاحونة<sup>5</sup>

لاستغلال المعصرة كان لابد من سن قوانين أو اتفاقات بين السكان لتسهيل ذلك و الحيلولة دون حدوث مشاكل فيما بينهم، و على هذا الأساس عرفت طريقتان مختلفتان للتسيير:

- الطريقة الأولى: تعتمد على نظام "النوبة"، لكن في هذه الحالة يخرج هذا التقليد عن ما هو معروف به في السقي مثلا، فالنوبة هنا يتم تحديدها بتعليق السلالات المصنوعة من القصب في المثقي إلى جانب "الطلاقت" و يكون صاحب السلة الأولى هو صاحب الدور (النوبة). يسهر على تنظيم "النوبة" شخص يعينه السكان يسمى ب "لمقدم ن طاحونة" و يكون دائما رجلا معروفا في المدشر بحكمته و بصيرته. يسهر المقدم علي سير عمل الطاحونة و يستخلص واجبات استغلالها من السكان، و يؤدي كل مستغل للطاحونة ما مقداره لتر و نصف من الزيت مقابل كل 6 "شوامي" من الزيتون المطحون و غالبا ما يكون نصف يوم كافيا لالنتهاء من طحن 6 "شوامي". أما الزيت المستخلص مقابل

<sup>5</sup> - بنيحيا لحسن، من دوار امكزن 75 سنة.





استغلال الطاحونة يستعمل لشراء كل مستلزماتها كالشوامي مثلا و الباقي يأخذه المقدم كراتب له مقابل سهره على تنظيم النوبة.

- الطريقة الثانية: يتم وضع الطاحونة في مزاد علني (الدلالة) ليقوم من يدفع أكثر بالسهر على تسييرها و استخلاص المقابل، و كل من أراد أن يستغلها يقوم بإخباره ليحدد له يوما من أيام الاسبوع. يكون الاداء في هذه الطريقة نقدا في غالب الأحيان، كما يتعارف عليه في هذه الطريقة أن من لا يمتلك قدرا كبيرا من الزيتون هو من يحاول الفوز بالدلالة ليأخذ المقابل زيتا لتحسين محصوله.

#### • عادات ترافق عملية طحن الزيتون

يتميز يوم الطحن بأهمية كبرى لدى الإنسان الصنهاجي بالريف حيث يعتمد الشخص إلى دعوة كل أقاربه للحضور و تناول الغذاء في الطاحونة. فبهذه المناسبة تجهز أكلة "كرومب" و هي أكلة تتكون من أوراق نبات الكرومب التي تقطع بعناية اضافة للويبا و بعض الزيت، حيث تكون الزيت المستعملة في هذا اليوم طرية مأخوذة من النقيير حتى يتسنى للجميع تذوقها و الوقوف على مدى جودتها.

بعد الانتهاء من "الطحين" يخرج الجميع من الطاحونة ليظل فيها صاحب الزيت و شخص آخر يساعد في ملء الزيت في القارورات؛ يشترط على الشخص الثاني لزوم الصمت أثناء ملء القنينات من النقيير اعتقادا منهم أنه إذا تحدث أثناء العملية ستذهب البركة. بعد الانتهاء تعمل النساء على نقل الزيت للبيت.

يؤدي صاحب الزيت أجرة العامل الذي يساعده أثناء الطحن و الدابة التي تقوم بتحريك حجر الطحن (الرحى)، و تكون الأجرة ما مقداره لقران و نصف من الزيت مقابل كل نصف يوم من العمل<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> - البوشتيوي احمد ، كان لسنوات يمنح دابة للسكان قصد الطحن، 67 سنة.



بعد الانتهاء من الطحن لا ينسى صاحب الزيت أن يملأ إناء صغيرا بالزيت يقدمه لفقيه المسجد، حيث دأب الصنهاجيون بالريف على هذه العادة لكون فقيه المسجد عادة ما يكون غير منتمي للمدشر و يشتغل إماما بموجب عقد "الشرط".

## خاتمة

معاصر الزيتون التقليدية في "صنهاجة اسراير" لها أهمية كبرى، و موسم استخراج زيت الزيتون ترافقه عادات و تقاليد عريقة، لكن كل هذا أصبح يدفن في التراب بعدما هجرها السكان و توجهوا نحو المعاصر العصرية، فقد غير الصنهاجيون وجهتهم و تحولوا نحو تاونات لتبقى المعاصر التقليدية عرضة للإهمال و التلف من سنة لأخرى حتى تداعت جدرانها و تهدمت.

إن هذه المعاصر لشاهد على مدى عراقة الإنسان الصنهاجي و الامازيغي بصفة عامة، و دليل على قدرته على الإبداع و الاختراع، لكن للأسف الشديد أصبحت عرضة للإهمال و إن لم يتم حمايتها و العناية بها فسيذهب جزء من تاريخنا الذي نقشه الأجداد أدراج الرياح. فمن الواضح حاليا أن الأحفاد لا يعطون أهمية لهذا التاريخ الكبير و الموروث الذي تركه السلف و هو الأمر الذي سيفقد بلاد "صنهاجة اسراير" خصوصيتها الامازيغية و تاريخها الضارب في القدم إن لم يتم التحرك لتوعية الشباب و العمل على الحفاظ على كل ما هو تاريخي من عمران و عادات و تقاليد و فن.