

معصرة الزيتون (البد) في قرية صنفحة، دراسة إثنوأركيولوجية*

وائل حسام خليل الحاج**

<https://doi.org/10.35516/jiha.v19i1.734>

ملخص

تهدف هذه الدراسة إلى توضيح العلاقات الثقافية والاجتماعية والاقتصادية لوحدة معمارية بُنيت في معظم منازل القرى الأردنية التقليدية، تُعرف بمعصرة الزيتون (البد)⁽¹⁾، وقد وُجدت في منزل عوض الصوافيين في قرية صنفحة في محافظة الطفيلة جنوب الأردن. اعتمدت الدراسة على المنهج الأنثوأركيولوجي، الذي يقوم على فهم العلاقات الاجتماعية والثقافية لأي مجتمع، عبر مراقبة السلوك البشري وملحوظته في الوقت الحاضر ثم مقارنتها بالمادة الثقافية، حتى تستخلص أفكاراً ومعلومات تساعد الباحثين في الآثار والأنثروبولوجيا لفهم وتحليلها المادة الأثرية. مررت معصرة الزيتون بمراحل تطور منذ العصر الحجري الحديث والعصر النحاسي إلى الفترات الإسلامية، وصولاً إلى منتصف القرن التاسع عشر، وقد جرى عليها التعديل في كل فترة من الفترات حتى وصلت إلى صورتها الحالية. خلصت الدراسة إلى نتائج عديدة، منها: وجود البد في المنزل يُعد دليلاً على مكانة صاحبه الاقتصادية العالية، كما عكس أنماط التفاعل الاجتماعي بين أفراد المنزل وصاحب البد من حيث توزيع الحصص والأدوار، وأخيراً عُدَّ في قرية صنفحة ذا طابع إنتاجي محلي وليس للتجارة.

الكلمات الدالة: البد، المنهج الإثنوأركيولوجي، الوحدة المعمارية، قرية صنفحة، معصرة الزيتون.

المقدمة

اهتمت الإنسانية منذ آلاف السنين بشجرة الزيتون لعدة أسباب، منها: طول عمرها، وثمارها وزيتها الذي يستخدم في إضاءة المصايبخ والعلاج، وملاءمتها المناخ الذي يسود منطقة البحر المتوسط، الذي كان له دور كبير في انتشارها الواسع في أغلب المناطق واستمرارها منذ العصور القديمة حتى يومنا هذا.

عُثر على أدلة أثرية تثبت أن الإنسان القديم قطف الزيتون وأكله، وذلك عبر بقايا نوى الزيتون الذي وُجد داخل حُفر

* جزء من هذا البحث مستمد من رسالته ماجستير غير منشورة بعنوان : الحاج، وائل (2013م)، المنازل التقليدية في قرية صنفحة: دراسة اثنوأثرية، إشراف الدكتور محمود النعامة، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، اربد -الأردن.

** قسم الآثار، كلية الآثار والأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، الأردن.

تاريخ الاستلام: 2022/12/23، تاريخ القبول: 2023/6/7

(1) البد: النصيبي من كل شيء، وهو حجز دائمٌ كبير تقريباً يزن طنًا تجري صناعته محلياً، فُتمَّلُ فيه فتحةٌ قطرها 25-30 سم لإدخال قطعة خشبية تتحكمُ في دوارنه، وتُطلَقُ اسم البد على جميع عملية عصر الزيتون من المعصرة إلى القفاف والأحواض، ويسمونه أيضاً الزيت البارد لأن الزيتون من غير تحميص.

التخزين في الواقع الأثري، ويعود تاريخه إلى العصر الحجري الحديث المتأخر⁽²⁾ (وبداية العصر النحاسي 4500-3700 ق. م، كموقع تيلات الغسول⁽³⁾ وموقع أبو حامد⁽⁴⁾ (المحيسن 1991: 9)، والمرجح أن زراعة الزيتون تعود إلى 8000 ق. م في بلاد الأناضول، أما في بلاد الشام فيعود تاريخ زراعته إلى 6000 ق. م (Efe et al. 2011: 63). إنَّ أول طريقة بدائية لعصر الزيتون كانت في أواخر العصر النحاسي⁽⁵⁾ (وبداية العصر البرونزي 1200-3700 ق. م، وكانت باستخدام حجر على شكل أسطواني (درداس)⁽⁷⁾ بوضعه على الزيتون لهرسه، ثم يجري وضع حجارة ثقيلة عليه لاستخراج الزيت، ومن الأدوات المراقبة التي استخدمت لعملية استخراج الزيت الحفر الصخرية والمدققات الحجرية والأحواض الصخرية⁽⁸⁾، كمثل التي عُثر عليها في موقع تل البطاشي⁽⁹⁾ (الناشف 2009: 27)، وبسبب تطور العلاقات

⁽²⁾ العصر الحديث الحديث ما قبل الفخاري Pre-Pottery Neolithic: هو العصر الذي بدأ الإنسان فيه بالاعتماد على الزراعة والاستقرار بجانب نشاط الصيد وبناء المساكن، ولكن لم يصنع فيه الفخار 8000 ق. م إلى 6500 ق. م (كفافي 1986: 69).

⁽³⁾ موقع تيلات الغسول Teleilat el-Ghassul: من الواقع الرئيسية في العصر النحاسي وأبرزها، وهو مجموعة تلال صغيرة تبعد نحو 5كم إلى الشمال الشرقي من البحر الميت، وقد جرى الكشف عن الموقع عام 1928 عندما كان عدُّ من الباحثين يبحثون عن المدن المفقودة (Lost Cities)، في مناطق البحر الميت، وعليه اشتراك (مالون) مع (ركهويل) و(نموفيل) في الإشراف على التنقيبات الأثرية التي أجراها المعهد البابوي التوراتي بروما في الفترة الواقعة بين 1929-1938م، واستكملت الحفريات عام 1960م على يد الأب (رنورث)، وتتابع (بازل هنسي) عام 1967 التنقيب في الموقع نيابةً عن المدرسة البريطانية للآثار في القدس وجامعة سيدني الأسترالية، ثم استئنفت التنقيبات مرةً أخرى عام 1994 بقيادة (بورك)، وقد أظهرت الحفريات الأثرية أنَّ المجموعات البشرية قطنت الموقع خلال العصر النحاسي كاملاً 4500-3700 ق. م، وقد كشفت التنقيبات الأثرية عن مبانٍ دائمةً ومستطيلةً ومخازنً ومواقد للطبخ وحجارة طحن وأجران حجرية وأوان فخارية، كما عُثر على أدوات استُخدمت لهرس الزيتون، فقد زرع سكان تيلات الغسول البقوليات والتمر والزيتون والقمح والشعير، وفي الموقع حضارةً متقدمةً سُمِّيت الحضارة الغسولية (كفافي 1990: 173).

⁽⁴⁾ موقع تل أبو حامد Abu Hamed: موقع أثري يقع في غور الأردن في منتصف الطريق بين بحيرة طبريا شمالاً والبحر الميت جنوباً على الضفة اليمنى لنهر الأردن، وهو يتألف من مجموعة تلال تكوت على مساحة 6 هكتار، أما التلُّ نفسه فمساحته 2.5 هكتاراً، وهو موقع يرجع إلى العصر النحاسي، بدأ التنقيب الأثري فيه عام 1986م عن طريق بعثة فرنسية مشتركة بين جنفييف دلفوس وزيدان كفافي، واستمرت إلى عام 1992م، وقد كشفت الحفريات الأثرية عن قرية زراعية تعود إلى الآلاف الرابع قبل الميلاد، حيث عُثر على مبانٍ وأدوات صوانية وأجران ودققات حجرية وأدوات بازلتية وأوان فخارية للتخلين، وجرت زراعة الزيتون والقمح والشعير والحمص، كما مثل الموقعة المرحلة الأخيرة لسلسلة حضارية جنوب سوريا وفلسطين كانت تُعرف بحضارة الغاسولية نسبةً إلى موقع تيلات الغسول (دلفوس وكفافي 1988: 22-23).

⁽⁵⁾ العصر النحاسي Chalcolithic Age من اليونانية خالكوس (khalkos) وليثوس (lithos) حجر النحاس أو العصر النحاسي Copper Age: المعروف باسم الإينيوي ليثيك Eneolithic من تاريخ 4500-3700 ق. م، وهو فترة من فترات تطور الحضارات البشرية التي بدأ معها استخدام الأدوات المعدنية إلى جانب الأدوات الحجرية وتوسعت أيضاً الأرضي الزراعية (كفافي 1986: 68).

⁽⁶⁾ العصر البرونزي 3700-1200 ق. م، Bronze Age (مدينة الدول): هو العصر الذي بدأ فيه تشكُّل الدوليات، وشهدت التحصينات الدفاعية تطويراً من حيث التخطيط واستخدام البرونز كالأدوات والأسلحة وانتشار الزراعة والتجارة بين المدينة والقرى الصغيرة (الهودلية 1992: 83).

⁽⁷⁾ درداس: هي حجر أسطواني الشكل يستخدم لهرس الزيتون، ويُسمى أيضًا المدخلة (الناشف 2009: 41).

⁽⁸⁾ الأحواض الصخرية: صخرة يوجد بداخلها حفرة كبيرة تقريباً عرضها 1 متر وطولها 1 متر وعمقها 50 سم، وكانت تُستخدم لوضع الزيت فيها أو طحن القمح، وتسمى أيضًا الأجران.

⁽⁹⁾ موقع تل البطاشي: موقع أثري يقع في فلسطين قرب من الجليل، يعود إلى العصور الحجرية القديمة، وبالتحديد العصر الحجري الحديث، جرى استيطانه في الفترات الكلاسيكية (الناشف 2009: 31).

الاجتماعية بين القرى والمدينة والتغيرات التي حدثت في المذاخ والبيئة أدى إلى حدوث تطورات على تقنيات عصر الزيتون، فظهرت المعاصر الخشبية بأشكال وأنواع عديدة، أبرزها الرافعة بانقال حجرية في أواخر العصر البرونزي وبداية العصر الحديدي⁽¹⁰⁾ (Forbes and Foxhall 1978: 38).

وقد أدىت عوامل التطور في شبكة النقل البحري بسبب التجارة والسياسة الاستعمارية لعدة مناطق، وبروز الطبقات الاجتماعية، وأيضاً اتساع رقعة الأراضي المزروعة بأشجار الزيتون في العصرين اليوناني والروماني إلى ابتكار تقنيات حديثة في معاصر الزيتون لإنتاج كميات كبيرة من الزيت؛ حيث جرى الاعتماد بشكل أكبر على المعاصر الرافعة بانقال حجرية مع إضافة عدة تحسينات عليها (Ali 2014: 342).

وكنتيجة حتمية للتطور الذي حدث على المعاصر ظهرت المعاصر اللولبية بأنواع عديدة في العصرين البيزنطي والإسلامي، فأصبحت كل حضارة تصيف تقنية معينة على هذه المعاصر؛ إذ جرى بناء منشآت مخصصة لعصر الزيتون تحتوي على أكثر من بد ومعصراً، يشرف عليها أشخاص، وتعمل ضمن أسس وأنظمة يحدُّها الحاكم (عبد الحميد 2019: 81).

منهجية الدراسة وأدواتها:

قامت هذه الدراسة على المنهج الأنثواركيولوجي⁽¹¹⁾، الذي يضع الوحدات المعمارية⁽¹²⁾ في سياقها الثقافي، ومن ثم يساعدنا على معرفة السلوك الإنساني المرتبط بهذه الوحدة المعمارية، فمنهج الأنثواركيولوجي يدرس العناصر الثقافية للمادة الأثرية ويحللها ضمن إطارها البيئي والاجتماعي والاقتصادي؛ ليساعد علماء الآثار على تفسير هذه الظواهر في الموقع الأثري؛ مما يفتح الباب أمامهم لتعرف حياة المجتمعات القديمة والبدائية (الأمين 2008: 222).

أدوات الدراسة:

استخدمت الدراسة أدوات الآتية:

- 1- المقابلات الشخصية مع صاحب معصراً الزيتون.
- 2- الملاحظة المباشرة للوحدة المعمارية.
- 3- تصوير الوحدة المعمارية وأجزائها المهمة ورسمها .
- 4- المصادر والمراجع التاريخية المكتوبة السابقة.

⁽¹⁰⁾ العصر الحديدي 1200-600 ق.م، Iron Age (دولات المدن): بدأت فيه المعتقدات الدينية في الانتشار والتطور وظهرت الإمبراطوريات الكبيرة، كما بدأ التعقيد في العلاقات الاجتماعية واستخدام معدن الحديد في الأسلحة والأدوات (الهولدية 1992: 85).

⁽¹¹⁾ المنهج الأنثواركيولوجي: علم أثاري - أنثروبولوجي يجري الدراسات الميدانية لعناصر المادة الثقافية لدى المجتمعات المعاصرة معتمداً على الملاحظة المباشرة (الأنثوارافية) والتجارب؛ لتفسير الجوانب الاقتصادية والاجتماعية والسياسية حتى يستخرج معلوماتٍ وأفكاراً عن الأسلوب والطريقة التي عاش فيه المجتمع الأثري القديم (الأمين 2008: 225).

⁽¹²⁾ الوحدة المعمارية: مصطلح يُطلق على مرفقات المنزل، مثل الطابون وأماكن التخزين والزوايا والقطع ومعصراً الزيتون وغيرها، التي لها علاقات ثقافية تؤثّر بشكل مباشر في أصحاب المنزل.

قرية صنفحة:

اختيرت معصرة الزيتون في منزل عوض الصوافيين⁽¹³⁾ (ع، ص) في قرية صنفحة⁽¹⁴⁾ محافظة الطفيلة، جنوب الأردن، التي تقع في الجهة الغربية وتبعد عنها 11 كم (خارطة a1)، حيث كانت قرية صنفحة إحدى أقدم قرى الطفيلة، كما يطلق عليها أهالي القرية (أم القرى)، التي انبثق عنها عدّة قرى أخرى، حسب ما ذكرته المصادر العثمانية، هي: قلعة السلع⁽¹⁵⁾ والنمة وبعتاتا (ضانا)⁽¹⁶⁾ وناتج كل قرية من محصول الزيتون (500) آجة (البخيت والحمدود 1989: 310)، ففي في عام 1890 م قرر حاصلها من الخطة بستين غرارة⁽¹⁷⁾ وخرج الزيتون ألف وخمسائة آجة⁽¹⁸⁾ (البخيت والحمدود 1991: 163)، أما فلكياً فتقع القرية على خط طول 35 درجة و34 دقيقة شرقاً ودائرة عرض 30 درجة و50 دقيقة شماليًّا (عبيد 2005: 24).

أما مُناخ القرية فيسودها مُناخ البحر المتوسط مع تأثيرها بمناخ المناطق الصحراوية (الخطبا 1985: 78)، ففي فصل الشتاء تتفاوت كمية الأمطار من عام لآخر؛ فقد سجلت معدل أمطار سنويًّا ما بين (300-500 ملم)، كما تتساقط الثلوج على المرتفعات وقمم الجبال المحيطة بها، أما فصل الصيف فحار وجاف؛ حيث بلغت درجة الحرارة في عام 1980 م ما بين 38-39 درجة مئوية (الطاوونة 1992: 65).

⁽¹³⁾ عوض الصوافيين: أحد سكان قرية قرية صنفحة، عمره 97 عاماً، ويرجع في نسبة إلى عشيرة السوالقة من قبيلة الحميدة، وهو صاحب معصرة الزيتون البد التي ستنفذ عليها الدراسةً وسوف يشار إليه بـ(ع، ص).

⁽¹⁴⁾ قرية صنفحة: تعني نبات الشوك والحرف، وكذلك البرد القارس، فالكلمة تتكون من شعدين؛ الأول (صَنْ) والثاني (فَحْ)؛ أي بمعنى الشوك والبرد القارس (رحال 2006: 97)، أما في اللغات الآرامية ف تكون الكلمة من جزأين؛ الأول (صَنْ) والثاني (بَحَّا) وتعني البرد القارس والحرف (حتاملة 2010: 257).

⁽¹⁵⁾ قلعة السلع: تبعد عن محافظة الطفيلة 16 كم إلى الجنوب، وتحوي كهوفاً وقصوراً ونماذج من الدحت وعمارة أنظمة الري المتطورة، كما تضم أبراج مراقبة يصل ارتفاعها إلى 400 متر عن مستوى سطح البحر ومساحتها 100 دونم مربع، وقد سكنها الأدوميين؛ حيث ثُر فيها على مسلاة تعود لملك بابلي حامل الصولجان (الباشا 2009م: 75).

⁽¹⁶⁾ قرية ضانا: تقع على مسافة 30 كم من محافظة الطفيلة، وقد شُيّدت على ثلاثة صخريات على ارتفاع (1000-1100 م)، وهي محاطة بوادي ضانا من الشمال ووادي شق الريش من الجنوب، كما تحوي مصادر مياه من وادي فينان ووادي عربة وعدة ينابيع لسقي المحاصيل، وقد قطنتها عدة حضارات مثل الرومان والبيزنطيين والأدوميين والأنباط، وتقدّر مساحتها الزراعية بـ 1000 دونم (بيفرس 1993: 13).

⁽¹⁷⁾ غرارة: مفرد كلمة غرائر، وتعني كيساً مصنوعاً من الصوف أو الشعر يوضع فيه القمح والشعير، وتعدّ وحدة كيل، وتزن نحو 160 كيلو غرام.

⁽¹⁸⁾ آجة: أصغر وحدات النقد الفضية العثمانية، وهي كلمة تركية معناها اللغو الضارب إلى البياض، وقد ضربت أول آجة باسم "اورخان" في عام 739 هـ (1328م)، وجاءت هذه البيكَّة مماثلةً للنقد التي ضربها السلاجقة على الغرار البيزنطي، وتعدّ كلمة "آجة" التي أطلقت على هذه القطعة الفنية في آسيا الصغرى ترجمة لكلمة (Aspron)، أي البيضاء الشائعة في بيزنطة منذ القرن 4مـ / 203 مـ، (مختر 2015: 303)، وتساوي كل ثلاثة آجة واحد باره، والباره: نقد معدني ضرب في عهد السلطان مراد الرابع وزنه يزيد على خمسة قراريط أبطل التعامل بها سنة 1832؛ حيث سُكّ نقد من نوع القرش، وكان القرش الواحد يساوي أربعين باره؛ أي أنَّ كل مائة وعشرون آجة تساوي قرشاً، والمجدية: نوعٌ من العملة ضُربت في عهد السلطان عبد المجيد سنة 1844م رائد التنظيمات، وكانت المجدية الواحدة تساوي عشرين قرشاً أو برغوثاً كما يسميه أهالي بلاد الشام، وكل خمسة مجديات تساوي ليرة عثمانية، أما الليرة العثمانية (العصملية) فجرى سُكُّها في 1854 ميلادي من معدن الذهب، وكانت سُكُّ على شكل دائري، وتحمل اسم السلطان عثمان، وُنُكِّبَ عليها باللغة العربية (عامر 2012 : 362)، وتساوي الليرة العثمانية في أيامنا هذه نحو 340 ديناراً أردنياً، وعليه فكل 22000 آجة تساوي 340 ديناراً في أيامنا هذه؛ أي أنَّ الآجة الواحدة تساوي قرشاً ونصف بالعملة الأردنية حالياً.

وتضم القرية العديد من عيون الماء ، مثل: عين اليابوس، وعين العبد، وعين صراره، إضافةً إلى بئر فاضل⁽¹⁹⁾، علمًا أنَّ قرية صنفحة اشتهرت ببساتين الزيتون الروماني⁽²⁰⁾؛ حيث انتشرت زراعة أشجار الزيتون في أراضي القرية المجاورة، مثل: أرويم⁽²¹⁾ وعابل⁽²²⁾ والنمة⁽²³⁾ (الشكل 1b).

يقطن قرية صنفحة العديد من العشائر ، مثل السوالقة⁽²⁴⁾، والعمور⁽²⁵⁾، والحساسنة⁽²⁶⁾ الذين يعودون في جذورهم إلى قبيلة الحماديد⁽²⁷⁾، التي استقرت في المنطقة منذ منتصف القرن الثامن عشر الميلادي وأوائل القرن التاسع عشر الميلادي ، وأيضاً عشائر أخرى ، مثل العوران⁽²⁸⁾، التي انتقلت إلى القرية منذ بداية القرن التاسع عشر نتيجة بعض النزاعات الاجتماعية مع العشيرة نفسها في الطفيلة ، واعتمدت جميع العشائر في اقتصادها على الزراعة ورعاية الأغنام في المقام الأول (القوابعة 1986: 114).

⁽¹⁹⁾ بئر فاضل: بئر جرى بناؤه عام 1830 م في قرية صنفحة من قبل شخص يسمى فاضل (جد عشيرة الفواضلة) الذين قطنوا القرية في 1800 م ثم رحلوا إلى مناطق الكرك ومأدبا.

⁽²⁰⁾ الزيتون الروماني: أشجار زيتون ترجع إلى العصر الروماني ، وهي عريضة الجذع وتحمل سنويًا وطعم زيتها لذيذ وحلو (التل 2006: 292).

⁽²¹⁾ أرويم: قرية انبثقت عن قرية صنفحة الأم ، تقع إلى الشمال منها وتبعد عنها 6 كم ، وهي حوض تصاريسي ، وتربيتها صالحة للزراعة الزيتون والعنب واللحم (القوابعة 1986: 46).

⁽²²⁾ قرية عابل: قرية ابقيت عن قرية صنفحة الأم ، تقع إلى الشرق منها وتبعد عنها 5 كم ، وتقوم على مرتفع متين من الطبقات الكلسية ، وتربيتها من المارل والصلصال ، وهي جيدة لزراعة أشجار الزيتون وغيرها (القوابعة 1986: 46).

⁽²³⁾ قرية النمة: تقع غرب محافظة الطفيلة وتبعد عنها 16 كم ، وتبلغ مساحتها الإجمالية 1198.8 م2، حيث ذكر دفتر الطابو رقم (185) أنها تابعة لناحية جبل حميد ، وفيها سبع وسبعون خانة ومجدران وإمام واحد (البخيت والحمدود 1989: 167).

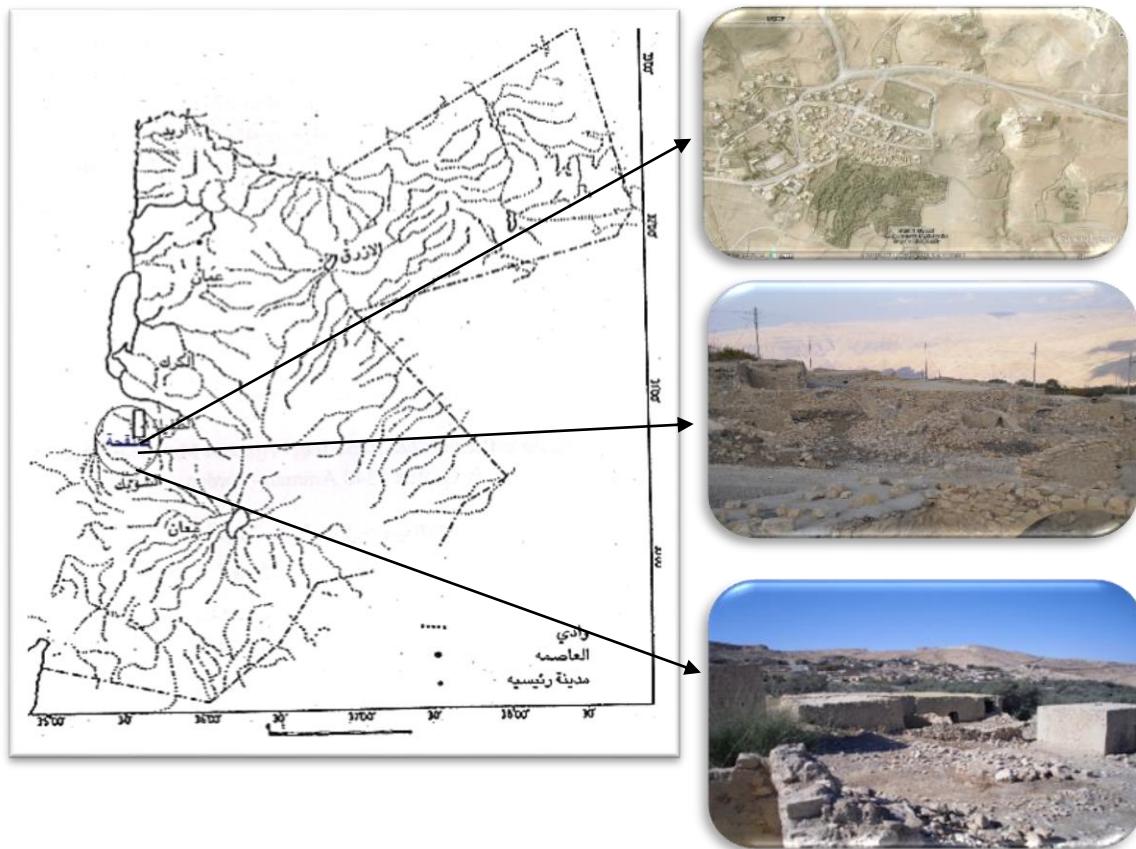
⁽²⁴⁾ السوالقة: يرجعون إلى قبيلة جذام القادمة من شمال الحجاز التي كانت تقطن وادي السياح ، واتجه فرع منهم وسكنوا بلدة السلقة ، وهي تقع في واد شتوى جنوب دير الباح ، ثم اتجهوا إلى غزة ثم إلى وادي عربة وأخيراً استقروا في قرية صنفحة التي كانت تقطنها قبيلة الفواضلة ، واستطاعوا أن يحلوا مكانهم بعد ترك قبيلة الفواضلة القرية والرحيل إلى مأدبا (القوابعة 1986: 112).

⁽²⁵⁾ العمور: هم قبيلة رحلت من الجزيرة ويرجعون في الأصل إلى قبيلة الحماديد ، وكان العمور أكبر أفخاه وانتظمت في مجموعات كبيرة ، ويتفرع منها عائلات عديدة ، مثل: الشباطات ، والقطامين ، والضروس ، والحرمان (القوابعة 1986: 113).

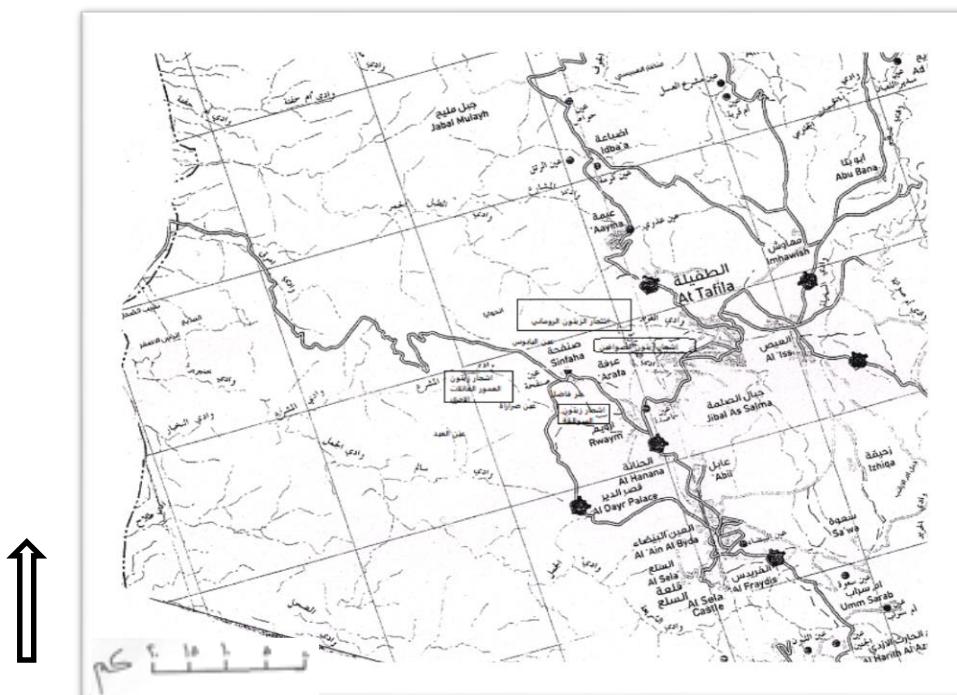
⁽²⁶⁾ الحساسنة: مجموعة اختلفت مسالكهم ، حيث يرجعون إلى عشائر قادمة من الحجاز ، وأيضاً عائلات قدمت من بلدة الشيوخ قرب الخليل في فلسطين وسكنوا قرية صنفحة تحت اسم الحساسنة ، وتتفق منهم عائلة الرواشدة وعائلة القمول التي ترجع في أصلها إلى جذام (القوابعة 1986: 115).

⁽²⁷⁾ الحماديد: هناك روایتان حول أصل عشيرة الحماديد؛ الأولى ذكرها القلقشدي والثانية ذكرها السويدى، أما الرواية الأولى فتقول إنها ترجع في أصولها إلى أحد بطون هلا سويد من جذام وأنها قدمت من وادي السياح في شمالي الحجاز، أما الرواية الثانية فتقول إنها ترجع إلىبني حميد بن صالح بن راشد بن عبد بن مالك بن زيد بن حديدة بن إياس بن حرام بن جذام، الذي يرجع إلى أحد بطون عقبة من جذام (بيك 2011: 52).

⁽²⁸⁾ العوران: هناك روایة تردهم إلى عشيرة اللحاوى من الشرارات من بني كلب القحطانية، وروایة أخرى تردهم إلى قبيلة الشهوان من قبيلة بني هاجر، ويذكر الخطبا أن قسمًا من العوران ارتحلوا إلى قرية شطنا وعرفوا فيها باسم الشطناوية ثم ارتحل قسم منهم إلى كوكب الهوا المشرفة على الغور في الضفة الغربية، وخرج قسم آخر من العوران إلى سوف ثم استقروا في حواره، وقسم منهم استقروا في الطفيلة (الخطبا 1985: 255).



خارطة 1a: موقع قرية صنفة عن (بيفرس 1989) صور القرية عن (الباحث).



خارطة 1b: تمثيل توزُّع عيون المياه وأشجار الزيتون في قرية صنفة.

مراحل تطور البَنْد تارِيخيًّا:

مع بداية استقرار الإنسان القديم وبدايات الاهتمام بالزراعة وبناء المنازل خلال العصر الحجري الحديث ما قبل الفخاري ونشوء القرى الزراعية اهتم الإنسان بالمزروعات التي وفرَّ لها غذاءه اليومي، وأيضاً تساعد على ديمومة استقراره، فقد ظهرت أولى الإشارات التي تدلُّ على قطف الزيتون مع اختلاف الآراء حول البداية الحقيقية لعصر الزيتون، من خلال الأدلة الأثرية في موقع (يوموكتيبي Yumuktepe) (29) في بلاد الأناضول، الذي يعود إلى العصر الحجري الحديث ما قبل الفخاري 8000 ق.م؛ إذ سُجّلت محاولات بسيطة لعصر الزيتون، فجرى العثور على حفرة في الصخر وُجدَ فيها نوى الزيتون، ومن اختبار هذه النوى مجهرياً تبين أنها تعرضت للضغط بواسطة أداة قاسية وتقبيلة يعتقد أنها حجر، فكثرة الحُفر في تلك الفترة قد اعتبر دليلاً على أنَّ الإنسان حاول بشكل عفوياً استخراج ما بداخل الزيتون، وتعُدُّ هذه المحاولة البسيطة في هدفها الأساسي تأمين الغذاء فقط .(Efe et al. 2011: 55).

أما في بلاد الشام ومصر ومناطق جنوب البحر المتوسط فقد ظهرت إشارات تدل على محاولة الإنسان القديم زراعة شجرة الزيتون، ومحاولات جديَّة في عصر الزيتون خلال العصر الحجري الحديث الفخاري (30) 6000 ق.م، ويرجع السبب في ذلك إلى التغيير في النمط الغذائي وال العلاقات الاجتماعية بين المستقرات البشرية، وعامل التغيرات المناخية والبيئية؛ حيث عُثر على أجران (31) في الصخر ومدققات حجرية في موقع هضبة الريح (32) في وادي رم جنوب الأردن، وأيضاً في موقع (خوارج zjarij El-Khawarij) (33) في منطقة عجلون شمال الأردن (Ali 2019: 256)، فالعوامل الثقافية والبيئية قد تساعد الإنسان على تدجين الزيتون (زراعته) ومحاولة عصره من خلال مرفقات منزلية مثل أماكن التخزين الطينية والمواقد والأرضيات (Fiorentino et al. 2014: 88)، وظهر ذلك جلِّياً في موقع تل بيت مرسم (34) في فلسطين، الذي كُشفَ

(29) Yumuktepe يوموكتيبي: ويعرف أيضًا بموقع (تل الخراب)، وهو موقع أثري يقع في تركيا داخل حدود مدينة مرسين، جرت فيه عدة حفريات أثرية من عام (1876-1956) بإشراف бритاني (جون جارستانج) من المعهد البريطاني في أنقرة؛ حيث تبين أنَّ الموقع يرجع إلى العصر الحجري الحديث ما قبل الفخاري واستمر إلى العصور الكلاسيكية، وعُثر فيه على آثار نحاس ومبانٍ تعود إلى العصور الحجرية، واستكملت فيه الحفريات بعد التوقف بسبب الغزو عام 1960 بإشراف (جون وفيلي إيزابيلا) من جامعة إسطنبول .al. 2011:61)

(30) العصر الحجري الحديث Neolithic: تختلف الآراء حول التاريخ المحدد لهذا العصر، ولكن أغلبها يتفق حول بداية هذا العصر من 6000 ق.م إلى 4500 ق.م، وهو العصر الذي بدأت العمارة فيه تأخذ ملامحها، وهو أيضًا عصر الاستقرار الدائم الذي رافقه تطور الزراعة وأنشئت فيه المساكن الدائمة التي كانت مقاربة من بعضها البعض وصناعة الفخار في فترته المتأخرة (كافافي 1986: 65).

(31) الأجران: حفر مجوف في الصخر يستخدم لطحن الحبوب، كما يطلقونها على الساحة المخصصة لدراسة القمح .(32) موقع هضبة الريح Hudaybar-Rih: موقع أثري يقع في وادي رم جنوب الأردن ويبعد عن العاصمة عمان 250كم، جرى الكشف عنه بواسطة مشروع فرنسي لتوثيق المنطقة وتاريخها الأثري بإشراف (Saba Fares)، وجرى إنشاء مجموعة تنقيب أثرية عديدة شملت مواقع الديسي والخازنة وأبو نخيالة والتن، وقد عُثر على نباتات متقدمة فحصت بكرbones 14 فتبيين أنَّ موقع هضبة الريح أقدم موقع جرت فيه زراعة الزيتون؛ حيث يعود إلى 5400 ق.م .(Herveux 2013: 133).

(33) موقع خوارج El-Khawarij: موقع أثري يقع في عجلون شمال الأردن في وادي الريان الأثري، جرت فيه عدة تنقيبات أثرية، وتبيين أنه يعود إلى العصر النحاسي المتأخر وبداية العصر البرونزي عبر الهندسة المعمارية التي تحتوي على غرف عريضة مبنية من الطوب والحجارة، كما عُثر على قطع أثرية مثل الفخار والمدققات الحجرية، وكانت التغيرات المناخية في الموقع السبب الرئيس لزراعة الزيتون .(Lovell et al. 2010: 366).

(34) موقع تل بيت مرسم Tell Beit Mirsim: موقع أثري يقع في فلسطين بالقرب من جبال الخليل، جرى فيه التنقيب أربعة مواسم أثرية من 1926-1930-1932-1932م، بواسطة (William F)، وقد عُثر على مخطط لبلدة مميزة، شمل مواقع أخرى، مثل: بيت شمش، وتل

فيه عن استغلال الإنسان القديم للعناصر البيئية والثقافية (الشكل 2)، فانتشار الحفر والأجران في الكتل الصخرية تعتبر دليلاً على أنه جرى استخدامها في عصر الزيتون في مرحلة بسيطة وبدائية (Eitam 1979: 150).



الشكل 2: الأجران الصخرية. عن (Eitam 1979)

مع اهتمام الإنسان المستقر في بيئته بتوفير المياه لري النباتات، وملاحظة تزايد أعداد الأجران الصخرية والمدقّات الحجرية بشكل ملحوظ في العصر الحجري الحديث المتأخر وبداية العصر النحاسي 3700-4500 ق.م، نجم عنه تطور في شكل المعاصر؛ حيث عُثر على بعض اللقى الأثرية، مثل جرار فخارية وضع فيها الزيتون المهروس في موقع تلillas الغسول في شمال الأردن (Efe et al. 2011: 56)، وعبر اختبار بعض المعثورات مجهرياً، مثل: الحجارة والمدقّات التي عُثر عليها في موقع كفار سمير⁽³⁵⁾ القريب من سواحل الكرمل في فلسطين، أكدت النتائج استخدامها لسحب الزيتون وطحنه لاستخراج الزيت وليس بسبب التعرية والنحت البحري (الشكل 3) (Galili et al. 1997: 1147)، وجرى ذكر أول طريقة لعصر الزيتون بشكل بسيط وبدائي عن طريق جلوس شخصين مقابلين ووضع كمية من ثمار الزيتون على الأرض أمامهما ثم وضع حجر ثقيل أسطواني (المدخلة) عليه وتحريكه بطريقة الدحرجة، مع العلم أنه قد جرى استخدامها في بعض قرى فلسطين حتى نهاية القرن التاسع عشر الميلادي، خاصة لكميات الزيتون القليلة (الشكل 4) (Forbes and Foxhall 1978: 39).

النسبة، وموقع بئر السبع، وخربة قيافة، وعثر فيه على جدار ضمت جميع منازل المدينة والغرف، كم يرجع الموقع إلى فترة العصر البرونزي المتأخر وبداية العصر الحديدي، فقد عُثر على أحواض صخرية لعصر الزيتون وأواني فخارية للتخزين، وفي مرحلة لاحقة جرى تطويرها لتصبح معاصر برافعه خشبية (Eitam 1979: 148).

موقع كفار سمير Kfar Samir: موقع أثري من ضمن المواقع الأثرية في فلسطين على حدود ساحل الكرمل جنوب حيفا، وقد أجريت العديد من الحفريات الأثرية منذ عام 1993 فتبين أن الموقع -من خلال المعثورات الأثرية، مثل: الأجران والمدقّات وتحليل النباتات المتقدمة- يعود إلى العصر الحجري الحديث، وقد استمر الاستيطان فيه إلى العصر النحاسي (Galili et al. 1997: 1141).



الشكل 3: نوى الزيتون الذي عثرت عليه في موقع كفار سمير. عن (Galili et al. 1997)



الشكل 4: طريقة هرس الزيتون باستخدام الأرجل والمدخلة. عن (حجازي 2020)

أخذت زراعة أشجار الزيتون بعدًا اقتصاديًّا – تجاريًّا في منطقه بلاد الشام، مثل موقع أبو حامد وتل الشونة الشمالية (36) شمال الأردن؛ حيث عُثر على حجارة تخصُّ عملية هرس الزيتون (Ali 2019: 257)، ومن الأدلة الأثرية الواضحة ما عُثر عليه في فلسطين، وبالتحديد في موقع تل المتسلم (37) الأثري؛ حيث عثر على مصطبة ذي سطح أملس مائل بداخلها فتحةٌ أو أخدودٌ يصل إلى حوض من الصَّخر (الناشف 2009: 26)

(36) تل الشونة الشمالية: من أهم المواقع الأثرية الأردنية، يقع في منطقة الأغوار الشمالية بواudi الأردن، أجري فيه مسح أثري مشترك من قبل الدكتور معاوية إبراهيم والدكتور خيري ياسين من الجامعة الأردنية وجميس ساور من المركز الأمريكي للدراسات الشرقية، فاكتُشف موقع تل الشونة الشمالية عام 1953، وُصُنِف أنه موقع مهم يعود إلى نهاية العصر الحديث الفخاري والعصر الحجري وجرى استيطانه في فترات أخرى مثل البرونزي والإسلامي (الأيوبي والمملوكي)، وأجرت فيه جامعة توبينجن الألمانية الاتحادية تنقيبات أثرية عام 1984-1985م بإشراف (كارل غوسťاف - غاوية)، فعثر على مبانٍ سكنية وأدوات صوانية، كما عُلم أنَّ أشجار الزيتون والقمح قد زُرِعَت فيه (كفافي 1990: 18).

(37) موقع تل المتسلم Megiddo: يقع بالقرب من وادي عريونة، والذي أعطاه أهمية استراتيجية وأهمية بارزة بين المدن في الآلف الثالث قبل الميلاد في منطقة بلاد الشام ربطه منطقة سهل مرج بن عامر مع منطقة جيزريل، وقد أجرت فيهبعثة الفرنسية ثلاثة مواسم للحفريات الأثرية ما بين أعوام 1903 - 1905م، وذلك ضمن البعثة الأثرية المشتركة مع المدرسة الألمانية للأبحاث الشرقية بإشراف شومخر، وهو موقع يعود للعصر البرونزي بسبب تحصينات الدفاعية وانتشار أراضيه الزراعية (الهودلي 1992: 108).

أما الدلائل الأثرية التي عُثر عليها في موقع تل رakan⁽³⁸⁾ شمال الأردن فتشير إلى أن الإنسان القديم بدأ الاعتماد بشكل أكبر على مادة الزيت والزيتون، وبالتالي دخلت هذه المادة في النظام الاقتصادي للمسيرات البشرية خلال العصر البرونزي 3700-1200ق.م (Ali 2019: 257)، فقد حُصّصت أماكن لعصر الزيتون، وأيضاً عُثر على أجرار فخارية ذات عنق لأول مرة كانت تستخدم لحفظ الزيت، وأيضاً أجرار فخارية مثل الأمفورات⁽⁴⁰⁾ والأباريق التي حُصّصت للتجارة (الشكلان 5، 6) (Banning 2007: 221)؛ حيث اعتبرت مرحلة عصر الزيتون مرحلة التفاعل الاقتصادي والثقافي بين القرى والمدينة، وزاد عدد معاصر الزيتون، وظهرت ملامح التجارة بشكل واضح عبر عدد الأجرار الفخارية ذات العنق، وأعداد حجارة الهرس والأحواض الصخرية في الواقع الأثري، مثل موقع تل رakan (Ali 2019: 258)، كما أن موقع خربة أم الغزلان⁽⁴¹⁾ شمال الأردن، كان يمثل أشهر مصنع في في هذه الفترة، حيث حُصّص لصناعة الزيت، فعُثر على ستة عشرة جرة فخارية معظمها محطم حُصّصت لتخزين الزيت في عدة غرف كانت محاطة بسور ضخم يُحيط بحمايتها، وعُثر أيضاً في الموقع على ستة أحواض كانت دليلاً آخر على أن الموقع اعتُبر مصنعاً لإنتاج الزيت وليس قرية زراعية (الشكل A6)، فقد دلت المعمورات الأخرى، مثل بقايا نوى الزيتون المتقطعة والأدوات الصوانية (الشفرات الكنعانية)⁽⁴²⁾ على أن الإنسان كان يولي اهتماماً وعناءً بأشجار الزيتون عبر قص الأغصان وتقليمها في فترة القطف، واستفاد من بقايا الزيتون باستخدامتها وقوداً، كما تزامن في هذا العصر بداية زراعة العنبر (Fraser and Cartwright 2020) ، وجرت في هذه الفترة ملاحظة بداية استخدام المعصرة الرافعية بالأنقال الحجرية⁽⁴³⁾، مع استمرار استخدام الحجارة الأسطوانية لهرس الزيتون (Forbes and Foxhall 1978: 41).

(38) تل رakan: موقع أثري يقع في شمال الأردن ويبعد نحو 1 كم عن موقع وادي زقلاب الواقع غرب نهر الأردن وتصل فيه الطبقات الأثرية إلى 9 أمتار، أما مساحته فهكتار واحد، وبين التسلسل الطبقي أن الاستيطان يرجع في هذا الموقع إلى الفترة المتأخرة من العصر النحاسي وبداية العصر البرونزي، فقد عُثر فيه على مبانٍ سكنية ومنشآت صناعية تخص عصر الزيتون وأيضاً أجران ومدقات حجرية (Banning 2007: 223).

(39) وادي زقلاب Wadi Ziqlab: موقع أثري يقع في لواء الكورة شمال الأردن، جرى اكتشافه عبر التنقيبات الأثرية لجامعة تورتو عام 2000م، وهو يقع في مجاري وادي الأردن شمال اليابس، فقد عُثر فيه على أدوات صوانية، مثل المكاشط والبلطات الصوانية تعود إلى العصر الحجري القديم، واستمر الاستيطان فيه إلى العصر الحجري الحديث، ثم عاد فيه الاستيطان في العصر البرونزي؛ إذ احتوى على عمارة مسورة ومبانٍ سكنية وأدوات وأسلحة (Banning 2007: 222).

(40) الأمفورات: أجرار فخارية (حامل الجانبين)؛ أي لها مقابض من الجانبين لحملها، وعنقها ضيق، صغيرة الحجم وتسع تقريباً 3 كغم، وكانت تستخدم لوضع الزيت والنبيذ فيها لسهولة نقلها وحفظها.

(41) خربة أم الغزلان Khirbet Um al-Ghozlan: يقع الموقع على ربوة صغيرة فوق وادي الريان شديد الانحدار، شمال الأردن، ويرتفع عن سطح البحر 1400 متر، والموقع مغطى بالأشجار والبساتين، وصنف على أنه موقع إنتاج (صناعي)، ومساحته 0.4 هكتار ويعود إلى العصر البرونزي (Fraser and Cartwright 2020).

(42) الشفرات الكنعانية: Canaanese Blades هي شفرات من الصوان تسمى مناشير تستخدم لقطع النشر، بحجم طول كف اليد ولها أسنان من كل الجانبين ومحزنة من الطرفين ولها مقبض في أحد أطرافها ليجري ربطها بقطعة خشبية حتى يستطيع الإنسان استخدامها والتحكم فيها (Fraser and Cartwright 2020).

(43) معصرة الرافعية بأنقال حجرية: تستخدم جذع شجرة للضغط على القفاف الزيتون، وتعد أقدم من المعصرة اللولبية، وهي تطور عن معصرة الأوزان الأسطوانية، وبدأت بالظهور من بداية العصر البرونزي وجرى تطويرها خلال العصور والحضارات المتعاقبة.



الشكلان 5، 6: المعصرة في موقع تل رakan الأثري. عن (Banning 2007)



الشكل 6A: أحد الأحواض الحجرية في موقع خربة أم الغزلان عن (Fraser and Cartwright 2020)

مع بداية قيام الدوليات وانتشار الزراعة وتسع الأراضي المزروعة بأشجار الزيتون خلال العصر الحديدي 1200-600 ق.م، كبر حجم المنشآت الخاصة بعصر الزيتون، فقد عُثر في موقع تل السعيدية⁽⁴⁴⁾ شمال الأردن على معصرة تعمل على طريقة الضغط بواسطة أوزان حجرية، كما عُثر على وعاء فخاري ذات الفتحات المتعددة حُصص لوضع الزيت فيه (Ali 2019: 259)، وعُثر على أحواض مستطيلة ومدحلة أسطوانية من الحجر، وأيضاً أوزان حجرية استخدمت للضغط على الزيتون لاستخراج الزيت، وأباريق حُصصت لجمع الزيت في موقع تل البطاشي وقرية كرم الشيخ⁽⁴⁵⁾ في فلسطين (الناشف 2009: 29)، كما بدأ الإنسان في هذه الفترة بالاعتماد على معصرة الرافعية بالانتقال الحجري، فقد عُثر على عِدة نماذج

⁽⁴⁴⁾موقع تل السعيدية Tell al Sueidiya: موقع أثري يقع في مدينة إربد ويبعد عنها 50 كم غرباً، ويعتبر من مواقع وادي الأردن، عُثر فيه على مبانٍ ترجع إلى العصر البرونزي وانقطع الاستيطان فيه ثم عاد في الفترة البيزنطية، حيث عُثر على معابد دينية وأواني فخارية وأجران حجرية ومدافن (كفافي 1990: 19).

⁽⁴⁵⁾قرية كرم الشيخ: تقع في فلسطين ضمن حدود رام الله، وبالقرب من موقع السامرة، وهي موقع أثري استمر الاستيطان فيه ليوماناً هذا من العصر الحديدي ورصد فيها استخدام الحجر الأسطواني لهرس الزيتون (الناشف 2009: 32).

وأشكالٍ من هذه المعاصر الخشبية في موقع تل القاضي⁽⁴⁶⁾ في فلسطين (الناشر 2009: 30). وعلىه، فنستنتج أنه قد جرى تدجين (زراعة) الزيتون في العصر الحجري الحديث الفخاري المتأخر وطحنه لغاية الغاء فقط، ثم بعد ذلك جرى استغلاله بشكل واضح في العصر النحاسي، خاصةً استخلاص الزيت، وأخيراً اعتمد عليه في العصر البرونزي بشكل رئيس في الاقتصاد والتجارة بين القرى والمدينة (Fiorentino et al. 2014: 89).

مع ازدهار الاقتصاد وتتوسّع التجارة أصبح للزيتون والزيت مكانة خاصةً في بداية الحضارة اليونانية (600-63 ق.م)، فقد اهتم اليونانيون بزراعة الزيتون وأصبح له مكانة مهمة مرتبطة بالمعبدات والآلهة؛ حيث ذكرت المصادر أنَّ الإله أثينا ضربت رمحها بالصخر فأنبتت شجرة الزيتون وجرى وهبها للبشر (عبد الحميد 2019: 81)، كما اعتبرت حضارة اليونان _أغصان الزيتون_ إشارة للسلام وحقن للدماء، فلعبت دوراً مهماً في الألعاب الأولمبية عندهم، حتى زُيّنا رؤوسهم بالأكاليل المصنوعة من أوراق شجرة الزيتون (التل 2006: 292).

كانت صناعة الزيت من أهم الصناعات في الحضارة اليونانية، ومن أهم الموارد الدولة المالية الرئيسية؛ فقد انعكست على شكل المعاصرة وتطورت مرفقاتها بشكل واضح باستخدام الخشب والحجارة لاستخراج الزيت (Forbes and Foxhall 1978: 39).

زاد اهتمام الحضارة الرومانية (63 ق.م - 350 م) بالزيتون والزيت، ومع كبر مساحة الأراضي المزروعة بأشجار الزيتون وتتوسّع التجارة عبر شبكة النقل عبر السفن حول مناطق البحر المتوسط، فكان لا بد من إنشاء مصانع مخصصة لعصير الزيتون حُدّد لها مشرفون وعمال ومراقبون، وتكون هذه المنشآت خاضعة لقوانين وأنظمة لمنع ضياع الثروة (عبد الحميد 2019: 81)، وتم التطوير على المعاصرة باستخدام الحجارة المربعة أو الأسطوانية⁽⁴⁷⁾ كما عُثر عليه في موقع خربة كرازة⁽⁴⁸⁾ في الخليل (الناشر 2009: 81).

لقد جرى رسم عملية عصر الزيتون على إماءٍ فخاري في تجسيد لعملية العصر بشكل كامل، وهي الرافعة بأنقال حجرية؛ حيث تقوم على وضع جذع خشبي على مجموعة من الأكياس بداخلها زيتون مهروس⁽⁴⁹⁾، ويقوم شخص آخر بالضغط عليه بكامل وزن الجسم مع وجود أنقال حجرية بالطرف الآخر (الأشكال 7، 8، 9) (Forbes and Foxhall 1978: 43)، وخير مثال على المعاصرة الرافعة بأنقال حجرية ما عُثر عليه في موقع تل السخنة⁽⁵⁰⁾ في شمال الأردن.

⁽⁴⁶⁾ موقع تل القاضي Tell Dan: الاسم التوراتي (تلدان) يقع في غور وادي الأردن على بعد نحو 18 كيلو متر إلى الشمال من بحيرة الحولة قرب خان الدوير، بلغ مساحته نحو 20 هكتاراً، وقد كان خلال المرحلتين الثانية والثالثة من العصر البرونزي القديم مأهولاً بالسكان (الهودلي 1992: 85).

⁽⁴⁷⁾ المعاصر الحجارة المربعة وأسطوانية: وهي المعاصر التي تستخدم فيها حجارة مربعة وأسطوانية عن طريق الدوران للكبس على قفاف الزيتون (الناشر 2009: 36).

⁽⁴⁸⁾ خربة كرازة: موقع أثري يقع في منطقة الخليل في فلسطين، ويعود إلى القرن الثاني قبل الميلاد، فقد عُثر فيه على أقدم معصرة زيتون ذات شكل لوليبي (الناشر 2009: 33).

⁽⁴⁹⁾ زيتون مهروس: الزيتون الناج عن عملية سير اليد عليه ويطلق عليه أيضاً عجينة الزيتون في قرى شمال الأردن (التل 2006: 295).

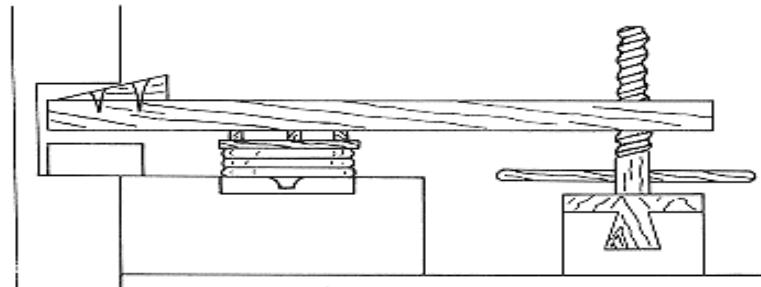
⁽⁵⁰⁾ تل السخنة Tell Es-Sukhnah: يقع الموقع شمال شرق العاصمة عمّان ويبعد عنها 25كم، ونحو 7كم غرب مدينة الزرقاء، جرت فيه أربعة مواسم تتقيّبات أثرية من عام 2009-2011-2012-2013م، وتبلغ مساحتها نحو 7.5 فدان ويتراوح ارتفاعه 12م، ويحتوي على تاريخ استيطاني متعدد الفترات جرى توثيقها من العصر البرونزي إلى العصور العثمانية، والسبب قرب الموقع من نهر الزرقاء؛ مما ساعد على ممارسة الزراعة المروية، حيث يقع على طول الطرق التجارية التي تربط المراكز الحضرية من الغرب إلى الشرق، وينتشر بارتفاع من 500-700م عن مستوى سطح البحر، وسجل معدل الأمطار السنوي من 100-300ملم (Ali 2014: 339).

(الشكل 10)، حيث وجدت المعاصرة كاملة بجميع مرفقاتها من حيث حجر الهرس والطاقة⁽⁵¹⁾ المخصص لوضع الجذع الخشبي والأحواض والزيتون المهروس الذي عُثر عليه في الأجرار.

يبدو أن هذه المعاصرة كانت تنتج كميات كبيرة من الزيت (Ali 2014: 341)، فكانت الأحواض الحجرية لتخمير الزيت هي السمة الواضحة في معاصر الزيتون خلال فترة الحضارة الرومانية، كما ظهرت جلّاً في الموقع الأثري المغور بالمياه مقابل ساحل الكرمل في فلسطين (Galil et al. 1997: 1143).



الشكلان 7، 8: عملية عصر الزيتون بواسطة الرافعة الخشبية بانتقال حجرية عن (Forbes and Foxhall 1978)



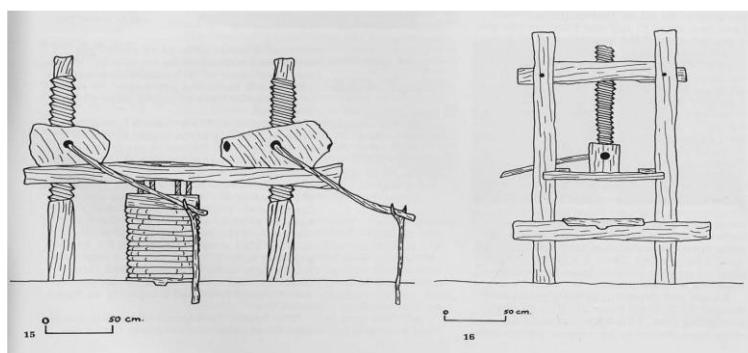
الشكل 9: معاصرة رافعة بانتقال حجرية مربعة. عن (Forbes and Foxhall 1978)



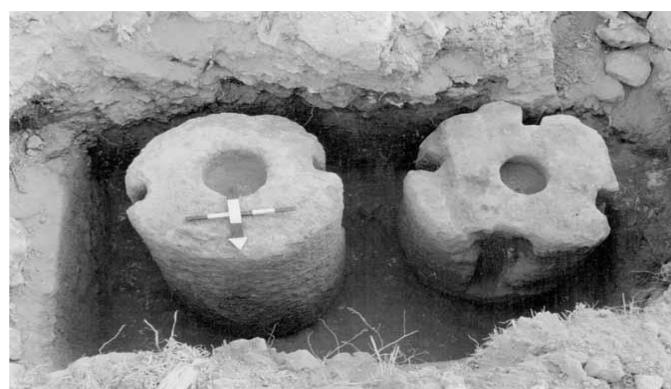
الشكل 10: معاصرة الزيتون في موقع السخنة الأثري. عن (Ali 2014)

⁽⁵¹⁾ الطاقة: تجويف أو كواة في الجدار، كان أهالي القرية يصنعون الطاقة إما للتخزين أو لوضع رافعة معاصرة الزيتون.

جرى التطوير على تقنية المعصرة وبرزت المعاصر اللولبية - الحلوانية⁽⁵²⁾ في الفترة البيزنطية 350-650م، لاستخراج أكبر كمية من الزيت، وقد كانت في هذه الفترة خاضعة للكنيسة ومشرفة عليها (الشكل 11) Yuceer et al. 2018: 111، بل وشاع استخدام المعاصر الخشبية والحجرية الأسطوانية والمربعة التي تدار باستخدام وتد خشبي (الشكل 12) Al-Houdalieh 2010: 187، ووصل اهتمام البيزنطيين بمادة الزيت إلى سُكِّ عملتهم النقدية بطبع رسمة آنية لحفظ الزيت وأغصان لشجر الزيتون عليها (الشكل 13) Efe et al. 2011: 56، فقد شاع استخدام هذه المعاصر لإنتاج كميات كبيرة من الزيت والنبيذ لغaiات التصدير، وبالتالي انعكس حجم هذا الإنتاج على الاستغلال الأمثل للأراضي الزراعية من قبل المزارعين، كما حدث في قرية جزيرة كريت، وهو إنتاج غذا مصانع الصابون في مرسيليا، فزاد حجم الصادرات من الزيت في الفترة البيزنطية بحكم ازدهار المأوئل البحرية (Stallsmith 2006: 77).



الشكل 11: المعاصراللولبية الخشبية والحجرية. عن (Forbes and Foxhall 1978)



الشكل 12: حجارة المعاصر اللولبية. عن (Al-Houdalieh 2010)

⁽⁵²⁾المعصرة اللولبية - الحلوانية: جاءت هذه المعاصر على شكلين؛ إما معصرة لولبية بحجارة أسطوانية ومربعة أو معصرة خشبية تستخدم مقبضاً يدور طرفه العلوي للأسفل للضغط على القحف، وكلاهما معاصر متطرفة عن معصرة الرافعة بانتقال حجرية (الناشف 2009: 36-37)، وتعرف النوع الآخر بأنها عارضة أفقية في وسطها فتحة الدعامة المركزية يجري تدويره بواسطة وتد خشبي للأسفل للضغط على أكياس الزيتون المهروس (عبد الكريم 2009: 191).



الشكل 13: عملة نقدية بيزنطية لآلية حفظ الزيت والزيتون. عن (Efe et al. 2011).

نقل المسلمين تقنيات معاصر الزيتون وأسهموا في انتشارها في إسبانيا والدول الغربية، وأدخلوا نماذج متطرفة في عصر الزيتون خلال الفترة الإسلامية (650-1450م)، ففي الفترة الأموية خاصةً في بلاد الأندلس شجعوا على زراعة الزيتون واستخدام المعاصر اللولبية (Efe et al. 2011: 56)، وجرى الاعتماد على المعاصر اللولبية الخشبية مع الإبقاء على استخدام معاصر الحجارة الأسطوانية لعملية هرس الزيتون، كما أصبح لها قاعدة وجّررت باستخدام الدواب (حجازي 2020: 296).

أما في الفترة العثمانية (1450-1916م)، فقد استخدمت أغلب المعاصر بشكل فردي وأصبحت تبني في المنازل ويستخدمها أهالي القرى بحيث تكون لشخص معين وليس بالضرورة تابعة للدولة مع فرض بعض الضرائب عليها، ولم تتطور تقنياتها بشكل عام، وظل استخدام المعاصر اللولبية لاستخراج الزيت هو الواضح في هذه الفترة (المحيسن 1991: 9)؛ حيث استخدمت هذه المعاصر لجودة زيتها وكمياته (الشكل 14) (عبد الكريم 2009: 191). يذكر أنَّ الدولة العثمانية شاركت في معرض الزيت والزيتون المنعقد في لندن عام 1850م، فقد استخدمت الزيت في إضاءة مصايف المساجد، وأعفي المزارعون من الضرائب التي كانت مفروضة عليهم (Efe et al. 2011: 64).



الشكل 14: المعاصر اللولبية التي تكون بدعامات جانبية. عن (عبد الكريم 2009)

ظل استخدام البدْ حتى نهايات القرن التاسع عشر خاصةً بين المزارعين الذين يملكون كميات قليلة من الزيتون، أما الكميات الكبيرة فجرى فيها استخدام المكبس الحديد المستورد من دول أوروبا، الذي استخدم فترة قصيرة من الزمن

(المحيين 1991: 9)، ثم اعتمدت المعصرة الحديثة (الأآلية) المتطورة، مثل التي بنيت في الكرك ومعان وأخيراً في الطفيلة، كمعصرة العوران الأآلية؛ فقد كانت أسرع في إنجاز العملية، وتقوم بالتنظيف والجرش وعصير الزيتون، كما تفصل الزيتون عن الزيت؛ حيث كا المزارعون يفضلونها لغزارة إنتاجها.

منزل الحاج (ع، ص): (الشكل 15A, 15)

قبل الحديث عن معصرة الزيتون في منزل (ع، ص) لا بد من التطرق للحديث عن منزله، وهو يقع في الجهة الغربية من القرية، ومكون من أربعة قناطر، ومساحته الإجمالية نحو 150 متراً، وطوله 15 متراً من بابه الرئيس حتى المصطبة التي تلتصق بنهائيته، وعرضه 13 متراً، وارتفاع سقفه نحو 4 أمتار، وعند دخوله من الباب نلحظ على الجهة اليمين مباشرة مكاناً (تبلغ مساحته 2×2 متراً) كان يستخدم لوضع عدد قليل من الماشي وغير ذلك، وهي مساحة يعلوها صفٌ من الحجارة المرصوفة ارتفاعها عن الأرض نحو 10 سم، أما المساحة بين القنطرة الأولى والثانية فكانت مصطبة تستخدم للنوم وترتفع عن الأرض نحو 80 سم، وكانت تعلو المصطبة فتحة للتهوية قطرها 10x15 سم، والمساحة بين القنطرة الثانية والثالثة مصطبة للنوم والجلوس وترتفع 90 سم، وكانت هذه المصطبة ثبّنى من الحجارة والطين ويوضع عليها طبقة من القش والطين لتوفير الراحة للأشخاص عند استخدامها للنوم، وكذلك المساحة بين القنطرة الثالثة والرابعة كانت مصطبة للنوم وسماتها تشبه المصطبات السابقتين وترتفع عن أرض المنزل نحو 1م، وأخيراً المساحة بين القنطرة الرابعة وجدار المنزل، فهي مخزن استخدم لتخزين الشعير ويسمى القطع⁽⁵³⁾، ومن خصائصه بناء جدار يغله من الأمام طوله 150 سم، وكان هناك فتحة في السقف استخدمت لإِنْزَال الشعير منها، كما يوجد في الجدار الأمامي باب يستند على جذع شجرة وحجم الباب 50x50 سم وجاء على شكل المربع، يستخدم لأخذ الكميات اللازمة للاستهلاك، والجدار عادة يبني من الحجارة والطين وتجري قصارته بالطين والقش، وتجر الإشارة إلى أن مساحات التي كانت تخصّ مصاطب النوم والقطع متشابه حيث كانت 2×2 متراً، وفي نهاية المنزل مصطبة طولها 8 متر وعرضها 1 متر، وترتفع عن الأرض نحو 50 سم استخدمت لجلوس الأسرة عليها، أما الجهة اليسرى للمنزل فقد ثبّي فيها ثلاثة قواطع استخدمت لتخزين الحبوب والتبن (الحاج 2013: 80).

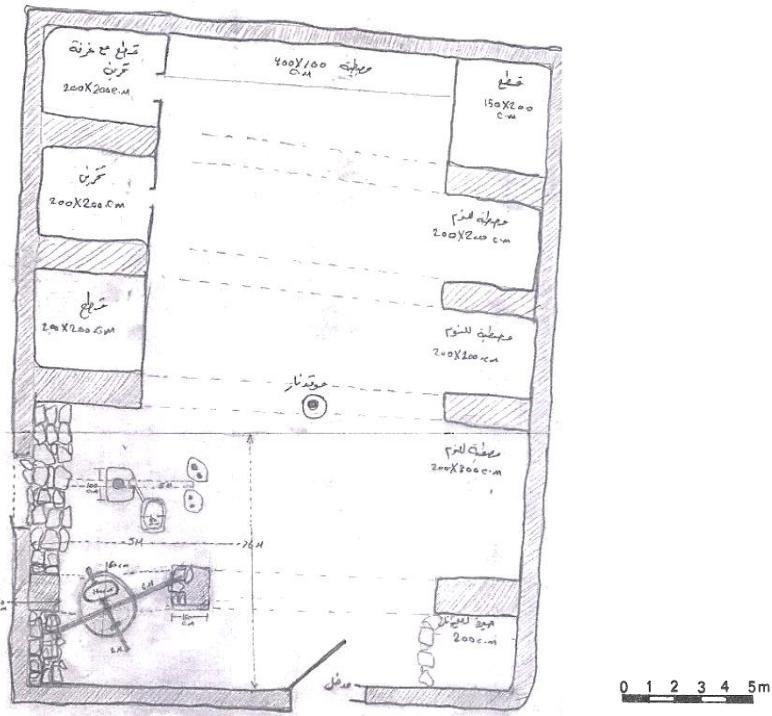
(53) القاطع: جمع القواطع، وهو قسم من المنزل مبني في اخر جزء من المنزل ومادة البناء من الحجارة الكبيرة والطين وتكون مخزن للمواد التموينية وعادة يكون لها بابين علوي فسيف المنازل والآخر سفلي يكون في جدار البيت وعادة يكون مقاسه (الارتفاع 100 سم والعرض 100 سم) (التل 2006: 324).



الشكل 15: موقع منزل (ع، ص) في القرية. عن (الباحث)

ويوجد في المساحة بين جدار المنزل والقنطرة الرابعة قطع يرتفع جداراً الأمامي نحو 1.20م وله باب صغير قطره 50x50 سم (الشكلان 16، 17) واستخدم في بناء كل الجدران التي تغلق القواطع مادة الحجارة والطين ثم القصارة، وجاءت المساحة بين القنطرة الرابعة والثالثة مخزنًا لمؤمن الأسرة (مثل أجرار الزيت وأدوات طحن الحبوب الصغيرة)، حيث يُبني الجدار الأمامي بطول أربعة أمتار، ومساحة مخزن المؤمن نحو 3x2 مترًا، وتم ترك طاقة (باب صغير) قطرة 50x60 سم استخدم لدخول أفراد الأسرة وخروجهم منه، كما كان الباب على شكل القوس، وأخيراً المساحة بين القنطرة الثالثة والثانية كانت مخزنًا (قطع) بمساحة 2x2 مترًا، وارتفاع جداراً الأمامي 2.50 مترًا، وحُصصت المساحة بين القنطرة والثانية والأولى لبناء معصرة زيتون (البن) وقد كانت مساحتها نحو 5x6 مترًا، أما المنزل من الداخل فقد جرت قصاراته بالطين ذي اللون الأبيض المخلوط بالتبغ، وينبئ السقف من جذوع شجرة اللزاب، وتستند على القناطر (54) جسورٌ خشبيةٌ تعلوها طبقة من شجر القصب ثم طبقة ثالثة من شجرة البلان وأخيراً طبقة من الطين والقش، كما يوجد في وسط المنزل موقد للنار، ويبلغ سمك جدار المنزل نحو 50-60 سم، وهو مبني من الحجارة والطين، أما بابه فمن خشب اللزاب وارتفاعه 2 مترًا وعرضه 130 سم وله عتبة من الحجارة ارتفاعها 7 سم، وقد صُنعت أرضيته من الحصى المرصوفة وغطّيت بطبقة من الملاط (الحجاج 2013: 82).

(54) القناطر: تسمى أيضاً الأقواس أو العقود التي تبني في منازل القرى الأردنية؛ فقد كانت تشكل جسر المنزل الذي يستند عليها السقف، وينبئ بواسطة السلم الخشبي أو عن طريق التلة من التبن أو التراب والحجارة (بيفرس 1993: 15).



الشكل 15A: رسم أفقٍ لمنزل (ع، ص). عن (الباحث)



الشكلان 16، 17: منزل (ع، ص) من الداخل. عن (الباحث)

البد في منزل (ع، ص): (الأشكال 18، 19، 20)



الأشكال 18، 19، 20: بد الزيتون في منزل (ع، ص). عن (الباحث)

أما بناء البد فيتبع مرحلتين: الأولى: صناعة حجر الدوار، ويسمى بحجر (الدرس)⁽⁵⁵⁾ والثانية: صناعة القاعدة، ويسمى بحجر (البطح)⁽⁵⁶⁾، يقول الحاج (ع، ص)⁽⁵⁷⁾ كُنا نجيب (نجلب) حجر البد من الجبال القريبة من القرية وبالتحديد من منطقة العليّة⁽⁵⁸⁾، فالرجال يقومون بكسر الحجر بطريقتين إما باستعمال ملح البارود أو استعمال الشاكوش والأزميل لنحته على شكل دائري وتعمل فيه فتحة قياسها (قطرها) 25-30 سم، ويتم نقله بطريقتين: أما بدرجته بواسطة 15 رجلاً من أهالي القرية أو بطريقة نحته ونقله بالقرب من المنزل، وفي المرحلة الثانية تجري صناعة حجر البطح؛ حيث يوضع حجر دائري مجوف تحفر فيه فجوة صغيرة عمقها 5 سم (الشكل 21)، وهو من نفس نوعية حجر البد ولكن حجمه أكبر بقليل ويبلغ قطره 170 سم وسماكته 80 سم، ويتم بناء البد، أولاً: باختيار مكان واسع في المنزل لوضع حجر البطح في المنتصف بين قطرين، بعد ذلك يتم وضع جذع من شجرة اللزاب لقدرته على حمل حجر الدرس يسمى (عارضه)⁽⁵⁹⁾، يقول الحاج (محمد الصوافيين)⁽⁶⁰⁾ كنا تستعمل جذوع أشجار البلوط واللزاب عشان (لأنه) يتحمل وزن حجر الدوار، ونحط الجذع بين قطرين وطوله 5 متراً وبنني عليه حجارة وطين، بعد وضع حجر البطح على الأرض، يتم رفع حجر الدرس عليه، وظاهر نموذج آخر من شكل البد في قرية الصفا⁽⁶¹⁾، وهو بناء البد مجوف

⁽⁵⁵⁾ حجر الدرس: حجر دائري قطره 150 سم وأحياناً قد يكون حجمه مترين في بعض القرى الأردنية الأخرى، أما سماكته ذا 60 سم، وظيفته هرس الزيتون بالدوران بشكل دائري ويجري تحريكه بواسطة الأشخاص أو الدواب، ويسمى في قرى شمال الأردن بالمهر (البطانية 2010: 43).

⁽⁵⁶⁾ حجر البطح: حجريكون دائرياً في منتصفه حفرة يثبت عليه جذع البد وحجر البد ويجري عمل أطراف من الطين، حسب رواية الحاج (ع، ص) تقوم النساء بعمل حوافل حجر البطح من الطين حتى الزيتون المهروس لا تسقط منه على الأرض في أثناء دورانه، كما تسمى في قرى شمال الأردن بالقصعة (البطانية 2010: 43)، ويسمى في قرى جنوب فلسطين بمصطلح فرشة الدرس وأطرافه من نفس نوع الحجر (الناشر 2009: 29).

⁽⁵⁷⁾ ع، ص: اختصار لاسم الحاج عوض الصوافيين، وهو من سكان قرية صنفحة.

⁽⁵⁸⁾ منطقة العليّة: منطقة شرق قرية صنفحة ويوجد فيها كهوف ومغاير، سكن فيها بعض العائلات قبل بناء المنازل الطينية، ويوجد فيها على الجبيس، وهي مغارة في الصخر لم تعد مسكونة في أيامنا الحالية.

⁽⁵⁹⁾ عارضه: جذع خشبي ثقيل يثبت أفقياً بين جدارين يتصل به عمودياً المحور الذي يدور في حوض الدرس (الناشر 2009: 49).

⁽⁶⁰⁾ محمد الصوافيين: (مح، ص): اختصار لاسم محمد عوض الصوافيين، وهو من سكان قرية صنفحة وعمره 72 عاماً.

⁽⁶¹⁾ قرية الصفا: تقع في فلسطين بالقرب من رام الله.

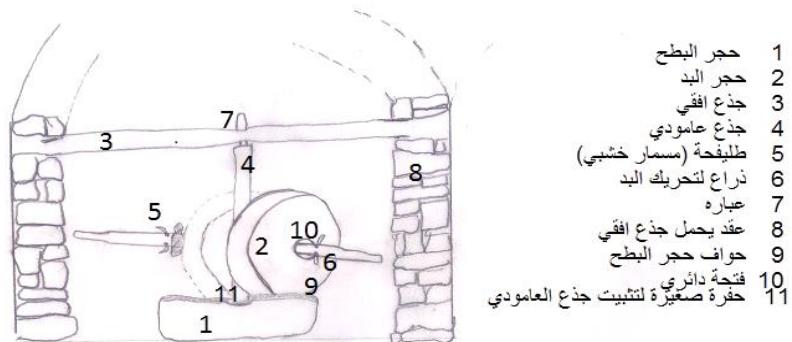
من الأسفل لوضع فيه وقادية⁽⁶²⁾ حتى يجري إشعال النار تحته في أثناء عملية هرس الزيتون للاستفادة الكاملة من الزيتون (الشكل 22). (Al-Houdalieh 2010: 191).



الشكل 22: البد في قرية الصفا في فلسطين عن (Al-Houdalieh 2010)

الشكل 21: حجر البطح

بعد ذلك، يُوضع جذع آخر بشكل عمودي متداخل مع الجذع الأفقي، ثم يُوضع جذع آخر يسمى ذراع البد للتحكم في دوران حجر الدّرس في أثناء العمل؛ حيث يتداخل الجذع مع فتحة حجر الدّرس والجذع العمودي فتسمى حينئذ (عبارة)⁽⁶³⁾، وأخيراً تُوضع قطعة من الخشب تسمى (طليفحة البد) ⁽⁶⁴⁾ بعد فتحة حجر الدّرس والجذع العمودي لمنع سقوطه في أثناء دوارنه، ويُحرّك حجر البُدْبُواستة الرجال (ابداد)⁽⁶⁵⁾ حسب رواية الحاج (مح، ص) "كُنا نحن البداد نقوم بتحريك البد" (الشكل: 23).



الشكل 23: يمثل أجزاء البد. عن (الباحث)

⁽⁶²⁾ وقادية: بناء حجري صغير يشبه الطابون يُقام فوق سطح الأرض، له فتحة لوضع الحطب، واستخدم في بعض قرى فلسطين لتحميص الزيتون في أثناء دوران البد (AL- Huodalieh 2010: 191).

⁽⁶³⁾ عباره: تجويف في الجذع الأفقي المثبت في طرفي جدار المنزل/ العقد.

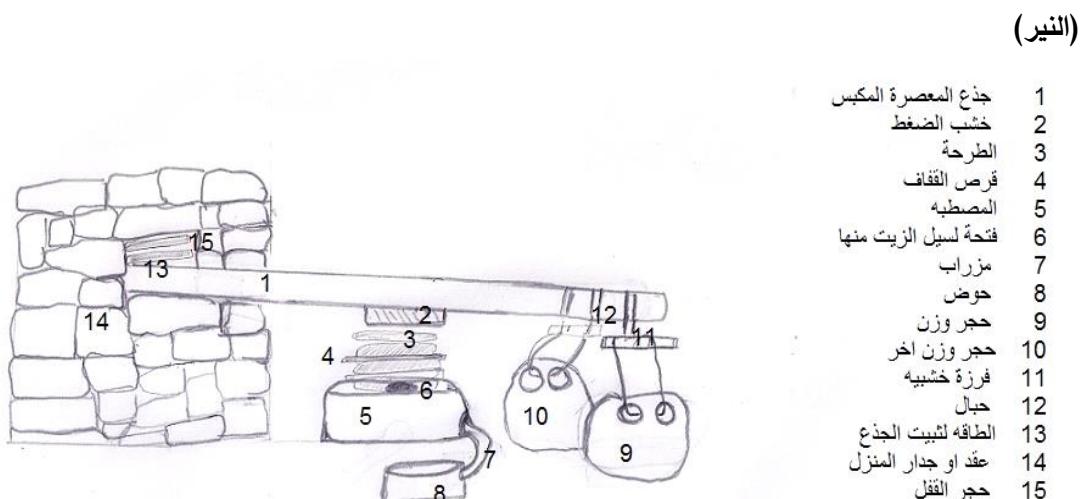
⁽⁶⁴⁾ طليفة: قطعة من الخشب على شكل وتد كبير يوضع بعد حجر البد لمنع تحركه أو سقوطه في أثناء دوارنه.

⁽⁶⁵⁾ ابداد: تطلق على الأشخاص الذين يحرّكون البد، وعادةً يُريح بعضهم بعضًا عن طريق تقسيم الجولة التي توضع في البد.

أما بخصوص معصرة الرافعه بأنقال حجرية فقد أضاف الحاج (ع، ص) "استعملنا النير، وهو جذع لزاب طوله تقريباً 5 متر ونحطه (نضعه) في طاقة في جدار البيت قياسها 50x50 سم ويكون على مستوى منتصف الجذع مصطبة من الحجر (نقطة الارتكاز) ترتفع 15 سم عن مستوى الأرض فيها (بداخلها) فتحة حتى الزيت يسيل في قناة تسمى (مزراب)"⁽⁶⁶⁾ (الشكلان 24، 25). وعليه، فقد بنيت معصرة الزيتون بجانب البد، ويضيف قائلاً "جلبنا حجارة كبيرة وعملنا فيها فتحة لربطها بفرزة خشبية"⁽⁶⁷⁾ حتى يتحمل الوزن وكمّا نربطها بطرف الجذع حتى يضغط على (جفاف)⁽⁶⁸⁾، يسيل الزيت (الشكلان 26، 27).



الشكل 24: مصطبة المعصرة التي توضع عليها القفاف. عن (الباحث)



الشكل 25: يمثل أجزاء الرافعه الخشبية بالأنقال الحجرية. عن (الباحث)

(66) المزراب: قناة لتصريف مياه الأمطار عن سطح المازل في أثناء نزولها، وتطلق أيضاً على القناة التي تصب الزيت في الأحواض.
 (67) فرزة خشبية: قطعة من الخشب توضع بين جذع الرافعه والحجارة اوأوزان، تُصنَّع عادةً من خشب البلوط، وتستخدم لتوزيع الحمل على القفاف.

(68) جفاف: هي القفاف باللهجة العامية عند أهالي القرية، وهي كيس دائري مجوف من الداخل على طبقتين وفي منتصفه فتحة، يوضع فيه الزيتون المهروس، وهو مصنوع من ألياف النخيل أو من شعر الماعز ، وبلغ قطر القفاف الواحد 50 سم وارتفاعه 3 سم، وإذا وضع في فيه العجينة تصبح سماكته نحو 5 سم، وكانت النساء هي التي تصنع القفاف، وأحياناً ثُلِب من الخليل في فلسطين، وكان يُصنع من نبات السعد الذي يعيش في قرى غور الأردن الشمالية (البطانية 2010: 44).



الشكلان 26,27: حجرتان وزن تستخدم كأثقال على الرافعة الخشبية. عن (الباحث)

إعداد الزيت (عصره):

كان الحاج (ع، ص) يقول جملة شعبية متداولة في القرية، هي (الزيت وتد البيت)، ويضيف قائلاً "كان عندي أراضي في وادي العلية على مدى النظر ورثتها من والدي وكمان أنا أشتريت أراضي وزرعتها زيتون، لأنه شجر يتحمل البرد والصيف والزيت عنصر مهم لنا في الأكل".

رُرَع في قرية صنفة نوعان من الزيتون؛ الأول النبالي⁽⁶⁹⁾، والثاني الصُّرِي⁽⁷⁰⁾، ويرجع السبب اختيار هذين النوعين إلى ملامعتهما انتربة القرية ومناخها. وفي هذا الصَّدد يقول الحاج (ع، ص) "كنت أزرع الزيتون النبالي والصُّرِي، أما عشيرة العوارن فقد زرعوا زيتون الرمه⁽⁷¹⁾"، وقد جرت العادة في قرى شمال الأردن أن يُزرع الزيتون ويُقطف عاماً بعد عام لتزييف الشجرة (التل 2006: 293)، ويتم تحديد مسافة بمقدار 10 متر بين كل شجرة وأخرى عند زراعة أشجار الزيتون حتى يعطي ثماراً جيَّدة (Plamer 1998: 157) ، أما الحاج (ع، ص) فلم يفعل ذلك بحكم أعداد الأشجار التي يملكها وأيضاً امتلاكه بعض أشجار الزيتون الروماني.

ويبدأ موسم قطف الزيتون في قرية صنفة في شهر تشرين الأول، ويُحدَّد وقت القطف من قبل أشخاص يملكون أراضي مزروعة بأشجار الزيتون في اجتماع مع مختار القرية، وقد جرت العادة أن يُعَدَّ هذا الاجتماع في أغلب القرى الأردنية والفلسطينية، ففي قرية كرم الشيخ كان الاجتماع مهمًا لمنع التنافس وحفظ كل أسرة دورها في القطف والعصر (Amiry and Tamari 1989: 35).

عموماً، يبدأ أهالي القرية موسم قطف الزيتون بعد نزول الأمطار في شهر تشرين الأول وتسمى (شتيبة الزيتون)⁽⁷²⁾، ليتم غسيل الزيتون من الغبار والأتربة، وأيضاً زيادة في نضجه وقتل ذبابة البحر المتوسط التي تكون عادةً منتشرة في هذه

⁽⁶⁹⁾ الزيتون النبالي: زيتون لونه أخضر وحجمه كبير ويسمونه زيتون بياضي (البلدي) في قرى فلسطين (الناشف 2009: 49).

⁽⁷⁰⁾ الزيتون الصُّرِي: زيتون لونه أحمر أو أسود ذو زيت حلوي قليل المراة، ويسمونه زيتون زميري في بعض قرى فلسطين (الناشف 2009: 49).

⁽⁷¹⁾الزيتون الرمه: زيتون حبته طويلة وشجرته تعمَّر ولا يحتاج إلى سقاية مياه، ويسمونه في قرى شمال الأردن زيتون الجلطي ويستخدم في صنع المخلل (التل 2006: 292).

⁽⁷²⁾ شتيبة الزيتون: هي الموعد الأول لنزول الأمطار في شهر تشرين الأول، وكان أهالي القرية ينتظرون هذه الأمطار ويفرحون لنزوله، كما يسمونه مطر خير.

الفترة.

يتحدد الحاج (ع، ص) عن هذا الموسم "تجهز أنفسنا في شهر تشرين الأول أنا وأولادي وإخواني وأولادهم والنساء وبنحو نقط الزيتون إلى وقع (سقط) على الأرض ونسمى حال زيتون⁽⁷³⁾ يكون مستوى (ناضج) كثير ونعمله بطرقين: أما نحبيه ونشطبه⁽⁷⁴⁾ (عمل خطوط بواسطة السكين) ونحطه بالجرة أو بالقلن (وعاء من مادة البلاستيك)، أو نستخدم حجر مذاك⁽⁷⁵⁾ ونحط عليه ملح ومي ونخلله لمدة 30 يوماً ومرات (أحياناً) زيادة شوي ونسميه (رصيص)⁽⁷⁶⁾، غالباً نعمله من الزيتون الروماني أو الصّري، فقد كانت أهالي قرية ضاناً يعملون هذا الرصيص وأحياناً يقومون ببيعه في الأسواق القريبة من القرية أو في المدينة (حتر وأبو خليل 2014: 44)، ويضيف قائلاً "يبنطل على هيك حتى يجهز الزيتون إلى على الشجر، بعد هيك نحط (نضع) قطعة قماش تحت الشجرة ونقوم بفرط الزيتون⁽⁷⁷⁾ ولكن نبلش (نبدا) بالأشجار الصغيرة (الصغيره بالطول، أما مهام النساء فهي جمع الزيتون إلى (الذي) سقط على المفرش ووضعه في سلال أو أكياس من البلاستيك تسمى شوالات"⁽⁷⁸⁾، وتستمر فترة فرط الزيتون عدة أيام، وعند الحاج (ع، ص) يستمر موسم فرط الزيتون حتى أسبوعين بسبب عدد أشجاره الكثيرة.

بعد ذلك، تُثقا هذه الشوالات بواسطة الدواب إلى المنزل أولاً، فتتشرّ النساء الزيتون على أسطح المنازل أو في الأحواش. يضيف الحاج (ع، ص) "كنت أخلي النسوان تنشر الزيتون على سطح بيتي وبيت أولادي وإخواني لأنه كثير، وتنشره عشان تتظفه النسوان من الأوراق والأوساخ وكمان عشان تصpire الشمس وتزيد فيه كمية الزيت"، أما في قرى الشمال فكانت المرأة تستعمل المذراة⁽⁷⁹⁾ لتنظيف الزيتون من الشوائب والأوراق (التل 2006: 294)، ومدة فترة نشر الزيتون نحو أسبوع أو أكثر بقليل، ويجري التناوب في حراسته من قبل الشباب؛ حفاظاً عليه من الضياع والسرقة، وفي قرى فلسطين يُترك الزيتون في شوالات من الخيش لتقليل حموسته (Amiry and Tamari 1989: 38). أما إذا أراد المزارعون أن يكون الزيت صافي فيُسلق الزيتون ثم بعد ذلك يُنشر تحت أشعه الشمس (حتر وأبو خليل 2014: 321)، لكن في قرية صنفحة لم ترد أي معلومة عن سلق الزيتون قبل نشره.

بعد ذلك ينقل الزيتون إلى حوض كبير أو أوعية كبيرة لغسله قبل عملية هرسه بالبد، وحسب قول الحاج (مح، ص) "نحط مي ساخنة عليه عشان جلتة⁽⁸⁰⁾ الزيتون تروح"، بعد ذلك يوضع (جوله)⁽⁸¹⁾ واحدة، لتبدأ عملية هرس الزيتون

⁽⁷³⁾ حال الزيتون: الزيتون المتساقط على الأرض في بداية الموسم، ويسمى تصيف في قرى جنوب فلسطين، وهو ما تبقى من الزيتون على الأرض بعد انتهاء موسم قطف الزيتون، وعادة يترك للقراء (الناشف 2009: 48).

⁽⁷⁴⁾ تسطيب الزيتون: استخدام أداه حادة لعمل خطوط في حب الزيتون، لأجل عمل المخلل أو الرصيص.

⁽⁷⁵⁾ مذاك: حجر يستخدم في تسوية الأرضيات وأبدان الكواير، وهو يجلب من ضفاف السيل أو النهر ويستخدم مدة لضرب الزيتون وإعداد الرصيص.

⁽⁷⁶⁾ الرصيص: يجري إعداده قبل قطف الزيتون؛ حيث يوضع عليه الماء بعد هرسه بالمدقّة والجرن ثم يوضع في أوان بلاستيكية أو حديدية مع الماء والملح لمدة 30-50 يوماً حتى ينضج.

⁽⁷⁷⁾ فرط الزيتون: يقصد به قطف الزيتون، وعادة يُطلق هذا المصطلح على موسم قطف الزيتون كاملاً؛ حيث يسحب الأشخاص غصن الزيتون فتنزل الحبات على الأرض.

⁽⁷⁸⁾ شوالات: أكياس مصنوعة من الخيش أو من الصوف وشعر الماعز يوضع فيها القمح أو الزيتون.

⁽⁷⁹⁾ المذراة: أداه خشبية ذات سبع أصابع وتصنع من خشب شجرة الفيقب (التل 2006: 294).

⁽⁸⁰⁾ جلة الزيتون: يقصد بها إزالة قشرة الزيتون.

⁽⁸¹⁾ جولة: كمية الزيتون التي توضع في حوض البد حتى يهرس، وتبلغ الكمية الواحدة شوالاً بزن (30) كغم.

وتستمر حتى يصبح مثل العجينة⁽⁸²⁾ مع تعاون النساء في جمع الزيتون المهروس من البد ووضعه في المنتصف، فمهمة هرس الزيتون مخصصة للرجال لأنها يحتاج إلى قوة عضلية. يضيف الحاج (ع، ص) "كنت أنا وابني الكبير وأحياناً أخي نحرك البد، بعد ذلك ينقل وتعبا عجينة الزيتون في القفاف بمقدار 5 كغم".



الشكل 28: القفاف/ القفف. عن (حتر وأبو خليل 2014)

توضع (الطحة)⁽⁸³⁾ على المصطبة الصخرية التي يوجد فيها الفتحة مع وضع (قرص القفاف)⁽⁸⁴⁾ بين كل مجموعة من القفاف حتى لا تخرج من مكانها عند الضغط عليها، وتكون على نقطة ارتكاز الجزء الرافع وتسمي وسادة خشبية⁽⁸⁵⁾.

جرت العادة على عصر الزيتون بواسطة حجارة صنعت خصيصاً لذلك؛ إذ يربط الحجر مع جزء الرافع وكلما احتاجت ضغطاً أكبر يوضع حجر آخر مع الفرز الخشبية، وكانت توضع مياه ساخنة على القفاف لاستخراج أكبر كمية من الزيت، بعد ذلك ينزل الزيت والماء من القفاف ويُسَيَّل في الفتحة ويصبح في الحوض.

تستخرج النساء الزيت الذي يطفو على السطح؛ حيث يبقى في الأسفل الماء والشوائب، التي تُعرف باسم (زيبار)⁽⁸⁶⁾، وتجري عملية استخراج الزيت من قبل النساء كبيرات السن لمعرفتهن بهذه العملية، باستخدام قطعة تسمى (فرزة)⁽⁸⁷⁾؛ حيث تقدر نسبة الزيت والماء حسب النتائج من استخدام الرافع بانتقال حجرية إلى نسبة الزيت 60 % ونسبة المياه

⁽⁸²⁾ العجينة: هي الزيتون المهروس بفعل البد، ويسمى في قرى فلسطين بالدريس (الناشف 2009: 41).

⁽⁸³⁾ الطحة: مجموعة من القفاف عددها 15 قفافاً في العصرة الواحدة توضع فوق بعضها بعضاً.

⁽⁸⁴⁾ قرص القفاف: قرص من الخشب دائري الشكل، قطره 30 سم، يوضع بين كل خمسة قفاف من الزيتون حتى لا تخرج الطحة من مكانها، كما يسمى القرص الزيتي في القرى الأخرى (عبد الكريم 2009: 195).

⁽⁸⁵⁾ الوسادة الخشبية: قطعة خشبية مسطحة الشكل تبلغ سماكتها 5 سم، ومسطحها 50 سم، وعادة تكون من خشب الازب وتوضع على القفاف للضغط عليها.

⁽⁸⁶⁾ الزيبار: الماء العادم الذي يفصل عن الزيت من خليط الزيت ويبقى في الجزء السفلي للحوض، وهو مادة لزجة، وتسمي في قرى الشمال بالطرطب أو الجبطوط (التل 2006: 294).

⁽⁸⁷⁾ فرازة: قطعة من القماش أو من البلاستيك دائيرة الشكل وتحتوي على منخل لتصفية الزيت من الشوائب.

إذا عُصرت 10 قفاف من الزيتون المهروس (Forbes and Foxhall 1978: 40)، فكل 20 كغم من الزيتون يعصر 5 كغم من الزيت، وتقدر تلك الكمية حسب الزيتون المروي أو الزيتون البعلبي (Palmer 1998: 157)، فحجم الحرارة التي تخزن فيه الزيت قد يكون دليلاً على حجم إنتاج الأسرة من الزيت سنويًا، فالحرارة التي تسع 50 لترًا من الزيت مع وجود عدد من هذه الأجرار في منزل واحد دليل على حجم إنتاج المعاصرة سنويًا (Forbes and Foxhall 1978: 46)، أما ناتج الحاج (ع، ص) من الزيت حسب روايته فقد كان ينتج في اليوم الواحد ثلاثة أرطال مع عصر 30 قففًا (طربتين) من عجينة الزيتون مع تفاوت ناتج كمية الزيت من عام لآخر.

يعاً الزيت بعد ذلك في أجرار من الفخار تسمى (خابية) (98)، فقد كان الحاج (ع، ص) يبيع كمية من الزيت بعد أخذ مونته السنوية وتوزيع حصص أولاده وإخواته، كما كان يخزن الزيت في أجرار فخارية تسمى (القرعة) (99) وهي تستوعب رطلًا من الزيت وتخزن لمدة عام.

بعد ما تبقى من عجينة الزيتون تسمى (الجفت) (100) فيوضع في الحوش تحت أشعة الشمس على شكل أقراص لاستخدامه وقودًا للطابون (101)، أو يباع في الأسواق أو لمصنع الصابون في نابلس، وقد ذكرت بعض المصادر التاريخية أن بعض القرى الأردنية كانت تتبع أقراص الجفت لمصنع الصابون في نابلس (Palmer 1998: 159).

يقول الحاج (ع، ص)" كان البد إلى عندي يتاجر من قبل بعض العائلات من نفس عشيرتي وكانت آخذ على كل ثلاثة شوالات (يزن كل شوال 30 كغم) من الزيتون رطل زيت أو زيتون حسب الاتفاق بيني وبين مستأجر البد، مع قيام الأخير بعملية الهرس والعصر ولكن بإشرافي أنا" ، كما وجدت معاصرة تعود لصالح العوارن في وسط مدينة الطفيلة، كانت بعض العائلات الأخرى تعصر محصولها من الزيتون فيها أو يجري نقله إلى معاصر الكرك التي كانت أغلب المعاصر فيها من المكابس اللولبية الحديدية (102).

أما توزيع حصص الزيت من محصول الحاج (ع، ص) فقد كان حسب درجة القرابة والجنس، فالأبناء المتزوجون يأخذون تقريبًا خمسة أرطال من الزيت وخمسة أرطال من الزيتون الحَب، أما إخوته إذا شاركوا في عملية العصر فيعطون ثلاثة أرطال من الزيت فقط، وبالنسبة إلى البنات المتزوجات فقد كُنْ يأخذن رطلًا واحدًا من الزيت فقط. يقول الحاج (ع، ص) "في السنوات التي يكون فيها الزيتون قليلاً، مثل الموسم إلى انضراب من حشرة معينة أو

(88) الزيتون البعلبي: هو الزيتون الذي يعتمد في سقايه على مياه الأمطار، وأحياناً يسقي ماءً أو مرتين خلال السنة، ويسمى في قرى الشمال الأردن بزيتون الجواري (التل 2006: 293).

(89) خابية: جزء من الفخار كبيرة نسبياً وتنبع من ثلاثة إلى خمسة أرطال من الزيت، بينما كانت تستخدم في قرى الشمال لحفظ مياه الشرب، ولكن تكون أكبر وتنبع لخمس نكات من المياه وعنق الجرة قصير (التل 2006: 362).

(90) القرعة: آنية نباتية صغيرة الحجم تغلق بقطعة من القماش وقد تسع رطلًا من الزيت أو دبس الرومان والعنبر (حترونبو خليل 2014: 45).

(91) الجفت: بقايا عملية العصر، ويكون من النوى المطحون للزيتون ومن القشور، ويستخدم للطابون أو للدفنة، كما يستخدم في نابلس في صناعة الصابون (الناشف 2009: 49).

(92) الطابون: فرن الخبز، وهو حفرة بعمق 30 سم، يوضع فيه نصف بناء دائري (مخروطي) قطرة 80-70 سم من الطين الخُور والقش الخشن والمصنوع من قبل النساء، وله غطاء إما من الحديد أو الطين، ويحضر الطابون عبر وضع حصى يسمى (الرضف)، وهي حجارة صغيرة الحجم داخل هذه الحفرة ثم يوضع البناء المخروطي الذي يكون محروقاً لنقوية البدن عليه (Amiry and Tamari 1989: 20).

(93) مكابس الحديد: توضع القفاف على مكبس لولي يُدار بواسطة ذراع يدوي، ويبلغ متوسط طاقة هذا النوع من المعاصر ما بين 150-

160 كغم يومياً وكان المكبس قديماً يستورد من ألمانيا وإيطاليا (المحسن 1991: 9).

حدث حرب، كنا نعمل زيت طفاح⁽⁹⁴⁾ أو زيت حاجة (مدادية)⁽⁹⁵⁾ نقوم إ هنا الرجال بتحميص الزيتون على النار في براميل ونفخة⁽⁹⁶⁾ (نهرسة) بالمدقات وبعد ذلك نضع عليه مياه ساخنه فيطفو الزيت فوق وينزل المي تحت وتقوم النساء^(النساء) باستخراج الزيت بوضع قطعة قماش أو بكف اليد ووضعه في أحجار أو أوانى حديد، أما (زيت الحاجة) فهو زيت يجري إعداده في غير موسمه، فيصنع بنفس طريقة صناعة زيت الطفاح ما عدا إضافة الماء، نحطة (نضعة) في قطعة قماش ونضع حجر ثقيل عليه فسيل الزيت في حوض). وقد حدث في بعض قرىالأردن وفلسطين خلال سنوات الجفاف إضافة الماء إلى الزيتون المهروس بكيميات معينة؛ إذ يُضاف 160 لترًا من المياه إلى 100 كغم من الزيتون (عبد الكريم 2009: 189).

ويذكر الحاج (ع، ص) أنه جرى الاستغناء عن استخدام البد في أواخر الثمانينيات من القرن الماضي لأسباب عديدة، منها: أن المعاصر الحديثة (الآلية) أصبحت منتشرة وبكثرة في المناطق المجاورة، كما أنها تنتج كمية زيت أكثر، وأنَّ أغلب أهالي القرية هاجروا إلى خارجها للعمل في الوظائف الحكومية والجيش، أو طلباً للقرب من الخدمات. أما الأكلات الشعبية التي كان أهالي قرية صنفحة يعدونها من الزيت والزيتون فكثيرة، ذكر منها حسب الحديث مع الأهالي القرية: شوربة الرشادية⁽⁹⁷⁾، قلاية البندورة⁽⁹⁸⁾، والزبيب⁽⁹⁹⁾، والرصيص.

جوانب البد الثقافية والاجتماعية والاقتصادية:

تأتي أهمية الدراسة في إفادتها الباحثين في الآثار والأنثروبولوجيا لفهم وتحليل المادة الأثرية في معاصر الزيتون التي بُنيت في معظم القرى الأردنية التقليدية التي تعرف بمعاصر الزيتون (البد)، ولبيان العلاقات الثقافية والاجتماعية والاقتصادية لهذه المعاصر، وأهمية توثيق مادة تراثية مهمة في تاريخ التراث الأردني من الضياع والانثار، وقد خلصت الدراسة إلى وجود جوانب ثقافية واجتماعية واقتصادية انعكست عبر البد (معصرة الزيتون) على أصحابها بشكل خاص وعلى القرية بشكل عام، وهذا يقودنا إلى ما يرمي إليه (هودر)، وهو الجانب الرمز والمعنى لأي مادة ثقافية أو سلوك بشري؛ لِذَا يرُدُّ على سؤال الآثاريَّين: لماذا صنعت؟ ولماذا انعكس هذا السلوك بالتحديد دون غيره؟ ولم السعي إلى ربط المادة بمحتواها الثقافي الرمزي؟ فعلم الإنثواركولوجيا منهجه يعتمد على فهم الماضي عن طريق التركيز على

⁽⁹⁴⁾ زيت طفاح: حرق ثمار الزيتون وهرسها أو دقها ووضعها في الماء المغلي فيطفح الزيت على وجه القدر ثم يجمع بواسطة إماء أو كف ويُخزن في أوعية (حر وأبو خليل 2014: 465)، كما يسمونه في قرى فلسطين بزبت موي (الناشف 2009: 41).

⁽⁹⁵⁾ زيت حاجة: يطلق عليه زيت مدادية في قرى فلسطين، وهو زيت يصنع بطريقة سريعة وسهلة؛ فعندما تحتاج النساء إلى الزيت قبل موسم الزيتون تُحَمِّصُ الزيتون على الصاج مدةً نصف ساعة وبعد ذلك يطحن بالمدقات وتوضع عليه قطعة من القماش ويوضع عليه حجر ثقيل فيخرج منه الزيت (حر وأبو خليل 2014: 465).

⁽⁹⁶⁾ نفخة: مصطلح عامي يتناوله أهالي القرية، ويعني طحن الزيتون أو ضربة بمطرقة حتى تنقسم الشمار إلى جزأين.

⁽⁹⁷⁾ شوربة الرشادية: أكلة مشهورة في الطفيلة وقرى الأردن، وتسمى أيضًا فاتة الرشوف أو الحامضة في معان، وهي تتكون من جريش القمح واللبن والعدس، ويُضاف إليها أحياناً الحمص، ويجري إعدادها في المناسبات بسلق الجيش والعدس أولًا ثم طبخ اللبن وحده، وبعد النضج يضاف الجيش والعدس والحمص إلى قدر اللبن وتنطح ثم تُوضع في قدر ويُفْتَّ معها خيرٌ وتصبح فتة، ويضاف إليها زيت الزيتون مع البصل (التل 2006: 164).

⁽⁹⁸⁾ قلاية البندورة: طبق غذائي اعتاد أهالي قرية صنفحة وقرى الأردن عموماً أكله، يتَّألف من البندورة والزيت، ويُؤْخذ بوضع الزيت في قدر صغير ثم وضع البصل إلى أن يصبح ذا لون ذهبي، ثم توضع البندورة عليه وينتظر حتى تنضج فتُوكَل مع الخبز.

⁽⁹⁹⁾ الزبيب: طريقة لحفظ العنب بواسطة وضع عناقيده في رماد السنديان وزيت الزيتون ونشره في الشمس على قطعة قماش، وبعد أسبوع يحفظ في أكياس قماش (حر وأبو خليل 2014: 455).

البعد القرية التاريخي المراد دراستها مع اعتبار أن الفرد هو العامل الرئيس المتحكم في العلاقات الثقافية والاجتماعية والاقتصادية، وما ينجم عن هذه العلاقات من معنى والرمزيّة وربطها بالمحقّق الثقافي لأي ظاهرة أو سلوك (Hodder 1982: 26)، وسارت (كريمر) على ما سار عليه هودر في أبحاثها الإثنوأركيولوجية، فقد أضافت أنه منهج يتطرق إلى دراسة الثقافة المادية القديمة من خلال ملاحظة السلوك الإنساني المعاصر من خلال التركيز على المعنى والرمزيّة في الثقافة؛ مما ينجم عن هذه الرمزيّة أو المعنى محدّدات ثقافية تفرد كل ثقافة وتخصّصها عن غيرها، ومن ثمّ تعطى معلوماتٍ أكثر دقةً من التركيز على التاريخ أو الجانب البنوي (Kramer 1979: 140).

- وجود البد في منزل (ع، ص) حدد لنا نظامة الاقتصادي، فهو مزارع في المقام الأول، فمعرفته بموسم قطاف الزيتون وأيضاً معرفته التامة بعملية عصر الزيتون دليل على خبرته في أعمال الفلاحة، مع الاحتفاظ ببعض الأنشطة الاقتصادية الأخرى، مثل تربية الأغنام، وبيع بعض المنتوجات، مثل الزيت والجفت.
- لاحظنا أنَّ إنتاج الزيت من خلال معاصرة الرافعنة الخشبية بانتقال حجرية كانت مقتصرًا على أصحاب المنزل، فهي لتقسيم الحصص على أفراد الأسرة والمونية السنوية للاستهلاك فقط، ولو كان يباع ما تبقى من الزيت في المدينة، بينما لاحظنا أن المعاصر اللولبية، سواء الخشبية أو الحجرية، تنتج كميات كبيرة من الزيت؛ لذا نعتقد أنها كانت تخصُّ الجانب التجاري أكثر منه الاستهلاك السنوي.
- عكس وجود البد في المنزل حجم ثروة صاحبه الكبير، وذلك عبر امتلاكه مساحة مزروعة من أشجار الزيتون، وأيضاً مساحة المنزل الكبيرة وتعداد الوحدات المعمارية، مثل الأفران وأماكن التخزين فيه، ومثل هذه الحالة يمكن أن نلاحظها في دراسة لقرية (شاه آباد) الإيرانية؛ حيث توصلت الدراسة إلى أنَّ أعداد الوحدات المعمارية، مثل أماكن التخزين والغرف المسقوفة وحظائر الحيوانات في المنزل، إلى جانب كبر مساحة المنزل، قد دلت على أن صاحب المنزل يمتلك ثروة كبيرة (Kramer 1979: 150).
- بناء البد والمعصرة وإعطاؤهما أهمية لإنتاج كميات من الزيت قد يكون إشارة على سلطة التحكم بالإنتاج ودليل على السلطة من خلال حجم الإنتاج ومرافقه (Ali 2014: 345).
- وجود البد في المنزل وتخصيص مكان له قد يُعدُّ إشارةً إلى الخصوصية؛ فقد كان يبني بالحوش وفي مكان عام بينما أدى عامل الخصوصية إلى بنائه داخل المنزل (Yuceer et al. 2018: 130).
- يعطي وجود المعصرة والبد أحياناً إشارات على التغييرات المُناخية والبيئية التي حصلت على القرية، فوجوده دليل على أن حجم إنتاج الزيت في القرية قد يكون قليلاً أو كثيراً، فمثلاً في قرية (هضيب الريح) في وادي رم جرى استخدام البد والمعصرة عندما انخفضت درجات الحرارة المرتفعة وتحسنَت الظروف البيئية ليغطي حجم إنتاج الزيتون المزروع (Ali 2019: 256).
- ظهر الجانب الاجتماعي جلياً عبر نظام التعاون وتقسيم الأدوار بالعمل ونظام توزيع الحصص بين أفراد الأسرة حسب درجة القرابة والجنس، فقد لاحظنا أن الرجال يؤدون العمل المتعلق بالبد وعصر الزيتون، أما النساء فيصنعن القفاف ويجمعن الزيتون وينشرنه على الأسطح، وأخيراً يجمعنه في أوعية، وهذا ما نلاحظه جلياً في قرية (دراناج) جنوب سوريا؛ فقد كان حجم الوحدة المنزلية مرتبط بالجانب الاجتماعي وتتوزع عليه الأدوار والأنشطة حسب سلم القرابة والجنس، فالنسيج الاجتماعي في القرية كان يقوم على تعداد الزوجات والإقامة في منزل واحد مع الأبناء والأحفاد في منزل الأب؛ ليجري توزيع الأدوار والأنشطة عليهم حسب درجة القرابة والجنس (Kamp 2000: 90).

- وثّقت هذه الدراسة وحفظت وحدة معمارية (البد) من الاندثار والضياع في إحدى قرى الأردن.
- رصدت الدراسة تطور المعصرة منذ العصور الحجرية حتى القرن التاسع عشر الميلادي، ومن ثمّ أعطتنا فكرة عن أسلوب حياة الشعوب القديمة.
- مثل هذه الدراسات الأنثواركيمولوجية التي تخص وحدة معمارية معينة تساعد علماء الآثار والأنثروبولوجيا في رصد العلاقة بين المادة الثقافية والسلوكيات البشرية الحالية، وتسهم في إحياء الموقع الأثري.

An Olive Press (Al-Badd) in Sinfha Village, Jordan: An Ethnoarchaeological Study

Wael Husam Khaleel Alhajaj  

ABSTRACT

This study examines the cultural, social and economic relations of the architectural unit of an olive press (al-badd) built in most of the houses of traditional Jordanian villages, using as a case study the olive press found in a house in Sinfha village in the Tafileh governorate in southern Jordan. The study was based on the ethnoarchaeological approach: understanding the social and cultural relations of any society by observing human behavior in the present and then comparing it with material culture, so that we can generate ideas and information that help archaeologists and anthropologists to understand and analyze archaeological material at the site. The olive press has gone through many stages of development since Neolithic times and the Bronze Age to the Roman period, up to the middle of the nineteenth century AD, as it was modified and developed in each periods to become the one we see today. The study showed that the presence of the olive press in the house is considered evidence of high economic status and reflects the patterns of social interaction in the household, by distribution of shares and roles. The olive press in the village was for local production, and not for trade.

Keywords: Ethnoarchaeology, Olive Press, Jordan, Sinfha Village.

¹ Department of Archaeology, Faculty of Archaeology and Anthropology, Yarmouk University, Jordan,
 waelalhajaj@gmail.com

Received on 23/12/2022 and accepted for publication on 7/6/2023.

المصادر والمراجع العربية

- الأمين، يوسف (2008)؛ *الإثنوأركيولوجيا الدراسية الأثرية للثقافة المعاصرة*، الرياض: دار القوافل للنشر والتوزيع.
- الباشا، محمد (2009)؛ *معالم أثرية في الأردن*، عمان: دار الطريق للنشر والتوزيع.
- البخيت، محمد والحمدود، نوفان (1989)؛ *دفتر مفصل لواء عجلون* طابو دفتري رقم 970، منشورات اللجنة العليا لكتابه *تاريخ الأردن*، دراسة وتحقيق محمد عدنان البخيت ونوفان رجا الحمود، عمان: منشورات الجامعة الأردنية.
- البخيت، محمد والحمدود، نوفان (1991)؛ *دفتر مفصل لواء عجلون* طابو دفتري رقم 185، منشورات اللجنة العليا لكتابه *تاريخ الأردن*، دراسة وترجمة محمد عدنان البخيت ونوفان رجا الحمود، عمان: منشورات الجامعة الأردنية.
- البطاينة، أمجد (2010)؛ *ترميم وتأهيل وتشغيل أول نموذج لمعصرة زيتون أثرية في منطقة الشرق الأوسط، كهف المعصرة في لواء الكورة*. حولية دائرة الآثار العامة الأردنية، مج 54، ص 43-49.
- بيفرس، ميشيل (Biewers) (1989)؛ *قرية عيمة محافظة الطفيلة - دراسة حالة قرية في جنوب الأردن*، ترجمة عبد العزيز محمود، منشورات لجنة إحياء التراث، الكرك: جامعة مؤتة.
- بيفرس، ميشيل (Biewers) (1993)؛ *المساكن التقليدية في جنوب الأردن*، قرى عيمة وضانا وخربة النواقة، عمان: المطبعة الاقتصادية.
- بيك، فريديريك (Peake) (2011)؛ *تاريخ شرقي الأردن وقبائلها*، ترجمة بهاء الدين طوقان، مراجعة وتدقيق محمد ناصر، الأردن: الأهلية للنشر والتوزيع، ط3.
- التل، غسان (2006)؛ *المجتمع الأردني، مظاهر الحياة الشعبية*، إربد: عالم الكتب الحديث للنشر والتوزيع، ط1.
- حتمالة، محمد (2010)؛ *موسوعة الديار الأردنية*، ج 2، عمان: مطبعة الجامعة الأردنية.
- حر، ناهض وأبو خليل، أحمد (2014)؛ *المعزب رياح، مداخل إلى التراث الإنتاج الفلاحي - البدوي - وتقاليد الغذاء في الأردن*، عمان: منشورات البنك الأهلي، ط1.
- الحجاج، وائل (2013)؛ *المنازل التقليدية في قرية صنفحة: دراسة اثنوأثرية*. رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الإثنوأركيولوجيا، جامعة اليرموك، إربد، الأردن.
- حجارى، درية (2020)؛ *معاصر الزيتون الأوراسية بين الأصالة والمعاصرة*، مجلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، مج 6، ع 1، ص 292-308.
- الخطبا، فوزي (1985)؛ *الطغيلية، الإنسان والتاريخ، الأردن*: دار عمار للنشر والتوزيع، ط1.
- دلغوس، جنفييف وكفافي، زيدان (1988)؛ *أبو حامد، قرية من الألف الرابع في وادي الأردن*، مشروع مشترك بين معهد الآثار والأنثروبولوجيا بجامعة اليرموك والمركز الوطني الفرنسي للأبحاث العلمية، عمان: دائرة الآثار العامة الأردنية.
- رحال، محمود (2006)؛ *المشتراك السامي في أسماء ومعاني المدن والقرى الأردنية*، عمان: دار عمان للنشر.
- الطراونة، محمد (1992)؛ *تاريخ منطقة البلقاء ومعان والكرك 1864-1918م*، سلسلة الكتاب الأم في تاريخ الأردن، عمان: وزارة الثقافة.
- عامر، محمود (2012)؛ *المصطلحات المتداولة في الدولة العثمانية*. مجلة دراسات تاريخية، ع 117-118، ص 356-381.
- عبد الحميد، عمرو (2019)؛ *معاصر الزيتون في العصرين اليوناني والروماني*. مجلة اتحاد الجامعات العربية للسياحة والضيافة، مج 17، ع 1، ص 80-91.

- عبد الكريم، عزوق (2009)؛ ”معاصر الزيتون التقليدية بمنطقة حوض الصومام - دراسة نموذجية“، مجلة الدراسات الأثرية، مجلد 7، ع 1، ص 185-196.
- عبيد، يوسف (2005)؛ دليل موقع المدن والقرى في الأردن، عمان: لجنة منشورات تاريخ بلاد الشام.
- القوابعة، سليمان (1986)؛ الطفولة، تاريخها وجغرافيتها، ج 2، الأردن.
- كافافي، زيدان (1986)؛ ”القرية الزراعية في الأردن خلال العصر الحجري الحديث 4500-8000 ق.م.“، مجلة أبحاث اليرموك - سلسلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، مجلد 2، ع 2، ص 63-92.
- كافافي، زيدان (1990)؛ تاريخ الأردن وآثاره في العصور القديمة : العصور البرونزية والحدبية، الأردن: منشورات لجنة تاريخ الأردن، مؤسسة آل البيت.
- المحييسن، مجاهد (1991)؛ ”معاصر الزيتون في شمال الأردن“، مجلة أبناء، ع 11، ص 7-9.
- محتر، تامر (2015)؛ ”دور الضرب العثمانية في بلاد البلقان “سرز نموذجاً“، حولية الاتحاد العام للأثريين العرب، مجلد 18، ع 1، ص 303-336.
- الناشف، خالد (2009)؛ ”معاصر الزيتون في فلسطين“، في كتاب: التواضع والصبر ، دراسات آثرية ومنكريات تكريماً لنكرى نبيل القاضي، تحرير هانز غيبيل، وزيدان كافي، وعمر الغول، سلسلة منشورات كلية الآثار والأنثروبولوجيا ودار Ex Oriente، مجلد 29، ص 24-51.
- الهودلية، صلاح (1992)؛ أنظمة الدافع في دولات المدن في شمالي الأردن وفلسطين خلال العصر البرونزي القديم، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الآثار، معهد الآثار والأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، الأردن.

REFERENCES

- Abdel Hamid, Amr (2019); "Olive Mills in the Graeco-Roman Period". *Journal of the Association of Arab Universities for Tourism and Hospitality*, Vol. 17, Issue 1, Pp. 80-91.
- Abdel Karim, Azouk (2009); "Traditional Olive Presses in the Somam Basin Region - a Model Study". *Revue d'études archéologiques*, vol. 7, no. 1, Pp. 185-196.
- Ali, N. (2014); "Olive oil production in a semi-arid area: evidence from Roman Tell Es-Sukhnah, Jordan". *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, vol. 14, no. 2, Pp. 337-348.
- Ali, N. (2019); "Olive and Olive Oil Production in Ancient Jordan: Contextualizing the Evidence". *Dirasat, Human and Social Sciences*, vol. 46, no. 1, Pp. 253-264.
- Amer, Mahmoud (2012); "Terminology used in the Ottoman Empire". *Journal of Historical Studies*, no. 117-118, Pp. 356-381.
- al-Amin, Youssef (2008); *Ethnoarchaeology, the Archaeological Study of Contemporary Material Culture*, al-Riyadh: Dar al-Qawafl.
- Amiry, S. and Tamari, V. (1989); *The Palestinian Village Home*, London: The Trustees of the British Museum.
- Banning, E. (2007); "Late Prehistory in Wadi Ziqlab, al-Kura, Jordan: from sedentism to olive oil factories". In: *Crossing Jordan: North American Contributions to the Archaeology of Jordan*, T. E. Levy, P. M. M. Daviau, R. W. Younker, M. Shaer eds., London: Equinox, Pp. 219-223.
- al-Bakhīt, Muḥammad and al-Ḥammoūd, Nofān (1989); *A Detailed Notebook of the Ajloun Liwa' Tāpu Defter No. 970*, Muḥammad Adnān al-Bakhīt and Nofān al-Ḥamoūd ed. and trans., Amman: University of Jordan.
- al-Bakhīt, Muḥammad and al-Ḥammoūd, Nofān (1991); *A Detailed Notebook of the Ajloun Liwa' Tāpu Defter No. 185*, publications of the Supreme Committee for Writing the History of Jordan, study, Muḥammad Adnān al-Bakhīt and Nofān al-Ḥamoūd ed. and trans., Amman: University of Jordan.
- al-Bashah, Muḥammad (2009); *Archaeological Landmarks in Jordan*, Amman: Dār al-Tariq.
- Bataineh, Amjad (2010); "Restoration and Rehabilitation of an Oil Press from Kāhf al-Ma'sara in al-Kura". *ADAJ*, vol. 54, pp. 43-49.
- Biewers, M. (1989); *Al-'Aima Village, Tafileh Governorate: A Case Study of the Village in Southern Jordan*, 'Abd el-'Azīz Maḥmoud trans., Publications of the Heritage Revival Committee, Karak: Mutah University.
- Biewers, M. (1993); *Traditional Dwellings in Southern Jordan, the Villages of 'Aima', Dāna, and Khirbet al-Nawāfiṭa*, Amman: Economic Press.
- Dollfus, G. and Kafafi, Z. (1988); *Abu Hamid - village du 4e millénaire de la Vallée du Jourdain*, Centre culturel français et département des antiquités de Jordanie, Centre culturel français, Amman: Jordanie Department of antiquities.
- Efe, R; Soykan, A.; Cürebal, I. and Sönmez, S. (2011); "Olive and Olive Oil Culture in The Mediterranean Basin". In: *Environment and Ecology in The Mediterranean Region*, Chapter 5, R. Efe, M. Öztürk, S. Ghazanfa eds., Cambridge Scholars Publishing, Pp. 54-65.
- Etam, D. (1979); "Olive Presses of the Israelite Period". *Tel Aviv, Journal of Institute of Archaeology of Tel Aviv University*, vol. 6, no. 3-4, Pp. 146-157.
- Fiorentino, G.; Primavera, M. and Caracuta, V. (2014); "Archaeobotanical Investigations at Mersin-Yumuktepe: Food Habits from Neolithic to Medieval Period". *History of the Ancient Near East– Monographs*, vol. XIV, Lucio Milano and Francesca Bertoldi eds., S.A.R.G.O.N Editrice e LibreriaPadova, Pp. 85-94.

- Forbes, H. and Foxhall, L. (1978); "The Queen of All Trees: Preliminary Notes on the Archaeology of the Olive". *Expedition*, vol. 21, no. 1, Pp. 37- 47.
- Fraser, J. and Cartwright, C. (2020); Discovering a 4,500-year-old olive oil factory in Jordan, Blog: Enjoy the latest news and stories from the British Museum. <https://www.britishmuseum.org/blog/discovering-4500-year-old-olive-oil-factory-jordan>.
- Galili, E.; Stanley, D.; Sharvit J. and Weinstein-Evron, M. (1997); "Evidence for Earliest Olive-Oil Production in Submerged Settlements off the Carmel Coast, Israel". *Journal of Archaeological Science*, vol. 24, no. 12, Pp. 1141-1150.
- Hadjari, Douriya (2020); "Traditional and Contemporary Oil Presses in the Aurés Les Pressoirs à huile de l'aurés entre tradition et modernité", *Revue des Sciences Humaines & Sociales*, Vol. 6, No. 1, Pp. 292-308.
- Al-Hajaj, Wael H. (2013); Traditional Houses in Sinifha Village, Tafila: An Ethnoarchaeological Study. Unpublished master's thesis, Department of Anthropology, Yarmouk University, Irbid, Jordan.
- Hatamleh, Muhammad (2010); *Encyclopedia of the Jordanian Diaspora*, vol. 2, Amman: University of Jordan Press.
- Hattar, Nahed and Abu Khalil, Ahmad (2014); *The host Rabbah, Entry Points to the Heritage of Agricultural Production - Bedouin - and Food Traditions in Jordan*, Amman: National Bank Publications.
- Herveux, L. (2013); "Subsistence strategies in the Wadi Ramm: An archaeobotanical study of the site of Hudaybar-Rih". In: *Des Déserts et des Hommes: Wadi Ramm (Jordanie): Histoire Économique, Religieuse, sociale et environnementale*, Actes du colloque international à Wadi Ramm les 11, 12 et 13 novembre 2011, Etudes anciennes 52, A.D.R.A. Nancy, S. Fares ed., Pp.133-148.
- al-Hodalia, Salah (1992); *Defense systems in city-states in northern Jordan and Palestine during the Early Bronze Age*, unpublished master's thesis, Department of Archeology, Institute of Archeology and Anthropology, Yarmouk University, Jordan.
- Hodder, I. (1982); *Symbols in Action, Ethnoarchaeological Studies of Material Culture*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Al-Houdalieh, S. (2010); "Survey of the Historic Core of Saffa Village, An Ethnoarchaeological Study". *Ethnoarchaeology*, vol. 2, no. 2, Pp. 173-212.
- Kafafi, Zeidan A. (1986); "Agricultural Village in Jordan during the Neolithic Age 8000-4500 BC". *Abhath Al-Yarmouk Humanities and Social Sciences Series*, vol. 2, no. 2, Pp. 63-92.
- Kafafi, Zeidan A. (1990); *The History of Jordan and its Effects in Ancient Periods: the Bronze and Iron Ages*, Amman: Aal al-Bayt Institute, Publications of the Jordan History Committee.
- Kamp, K. (2000); "From Village to Tell: Household Ethnoarchaeology in Syria". *Near Eastern Archaeology*, vol. 63, no. 2, Pp. 84-93.
- al-Khatbā, Fawzī (1985); *Tafila, Man and History*, Jordan: Dar Ammar.
- Kramer, C. (1979); "An Archaeological View of a Contemporary Kurdish Village: Domestic Architecture, Household Size, and Wealth". In: *Ethnoarchaeology Implications of Ethnography for Archaeology*, C. Kramer ed., New York: Columbia University Press, Pp.139-163.
- Lovell, J.; Meadows, J. and Jacobsen, E. (2010); Upland Olive Domestication in the Chalcolithic Period: New 14C determination from El-Khawarij (Ajlun), Jordan. In: *Proceedings of the 20th International Radiocarbon Conference, Radiocarbon*, A. Jull ed., vol. 52, no. 2-3, Pp. 364-371.

- Mokhtar, Tameer (2015); “The role of the Ottoman Empire in the Balkans: “Serz as a model”. *General Union of Arab Archeologist and Federation of Arab University*, vol. 18, Issue 1, Pp. 303-336.
- al-Muhaisen, M. (1991); “Olive presses in northern Jordan.” *Anbaa Magazine*, issue 11, Yarmouk University, Pp. 7-9.
- al-Nashef, Khalid (2009); “Olive Presses in Palestine,” in: *Humility and Patience, Archaeological Studies and Memoirs in Honor of the Memory of Nabil Al-Qadi*, Hans Gebel; Zeidan Kafafi and Omar al-Ghoul eds., Publications of the Faculty of Archeology and Anthropology and Ex Oriente, vol. 29, Pp. 24-51.
- Obaid, Youssef (2005); *Guide to the Locations of Cities and Villages in Jordan*, Amman: History of Bilad al-Sham Publications Committee.
- Peake, F. G. (2011); *A History of Trans-Jordan and its Tribes*, Baha’ al-Dīn Ṭuqān trans., Muḥammad Nāṣer ed., Jordan: al-Ahlīyah, 3rd ed.
- Palmer, C. (1998); “Following the Plough: The Agriculture Environment of Northern Jordan”. *LEVANT*, vol. 30, Pp.129-165.
- Qawabi‘ah, Sulayman (1986); *Tafileh, Its History and Geography*, Part 2, Jordan.
- Rahal, Mahmoud (2006); *The Sublime Commoner in the Names and Meanings of Jordanian Cities and Villages*, Amman: Amman Publishing House.
- Stallsmith, A. (2006); *An Ethno-agricultural History of the Mochlos Plain*, https://www.academia.edu/25732718/An_Ethno_agricultural_History_of_the_Mochlos_Plain
- al-Tall, Ghassan Ali (2006); *Jordanian Society. Manifestations of Popular Life*, Irbid: Modern World of Books.
- Tarawnah, M. (1992); *History of the Region of al-Balqa’, Ma‘an and al-Karak, 1864–1918*, al-Um Book Series in Jordanian History, Amman: Matabi‘ al-Dustour al-Tijariyyah.
- Yüceer, H.; Vehbi, B. and Hürol, Y. (2018); “The conservation of Traditional Olive Oil mills in Cyprus”. *Journal of Architectural Conservation*, vol. 24, issue 2, Pp. 105-133.