

معصرة الزيتون (البَدْ) في قرية صنفحة، دراسة إثنوآركيولوجية*

وائل حسام خليل الحجاج**

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

ملخص

تهدف هذه الدراسة إلى توضيح العلاقات الثقافية والاجتماعية والاقتصادية لوحدة معمارية بُنيت في معظم منازل القرى الأردنية التقليدية، تُعرف بمعصرة الزيتون (البَدْ)⁽¹⁾ (Al-Badd)، وقد وُجِدَتْ في منزل عوض الصوافيين في قرية صنفحة في محافظة الطفيلة جنوب الأردن. اعتمدت الدراسة على المنهج الإثنوآركيولوجي، الذي يقوم على فهم العلاقات الاجتماعية والثقافية لأي مجتمع، عبر مراقبة السلوك البشري وملاحظته في الوقت الحاضر ثم مقارنتها بالمادة الثقافية، حتى نستخلص أفكارًا ومعلومات تساعد الباحثين في الآثار والأنثروبولوجيا لفهم وتحليلها المادة الأثرية. مرّت 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 عدّة، منها: وجود البَدْ في المنزل يُعدّ دليلاً على مكانة صاحبه الاقتصادية العالية، كما عكس أنماط التفاعل الاجتماعي بين أفراد المنزل وصاحب البَدْ من حيث توزيع الحصص والأدوار، وأخيراً عدّ في قرية صنفحة ذا طابع إنتاجي محلي وليس للتجارة.

الكلمات الدالة: البَدْ، المنهج الإثنوآركيولوجي، 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 المصابيح 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 وُجِدَ داخل حُفَر

* جزء من هذا البحث مستل من رساله ماجستير غير منشورة بعنوان : الحجاج، وائل (2013م)، المنازل التقليدية في قرية صنفحة: دراسة اثنواثرية، إشراف الدكتور محمود النعامنة، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الانثروبولوجيا، جامعة اليرموك، اربد- الأردن.
** قسم الآثار، كلية الآثار والأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، الأردن.
تاريخ الاستلام: 2022/12/23، تاريخ القبول: 2023/6/7.

(1) البَدْ: النَّصْبُ من كل شيء، وهو حجرٌ دائريٌّ كبيرٌ تقريباً يزن طناً تجري صناعته محلياً، فتُعملُ فيه فتحةٌ قطرها 25-30سم لإدخال قطعة خشبية تتحكّم في دوارنه، وتُطلقُ اسمُ البَدْ على جميع عمليّة عصر الزيتون من المعصرة إلى القفاف والأحواض، ويسمونه أيضاً الزيت البارد لأنه الزيتون من غير تحميص.

التخزين في المواقع الأثرية، ويعود تاريخه إلى العصر الحجري الحديث المتأخر⁽²⁾ وبداية العصر النحاسي 4500-3700 ق.م، كموقع تليلات الغسول⁽³⁾ وموقع أبو حامد⁽⁴⁾ (المحييس 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⁽⁶⁾ 3700-1200 ق.م، وكانت باستخدام حجر على شكل أسطواني (درداس)⁽⁷⁾ بوضعه على الزيتون لهرسه، ثم يجري وضع حجارة ثقيلة عليه لاستخراج الزيت، ومن الأدوات المرافقة التي استخدمت لعملية استخراج الزيت الحفر الصخرية والمدقات الحجرية والأحواض الصخرية⁽⁸⁾، كمثل التي عُثر عليها في موقع تل البطاشي⁽⁹⁾ (الناشف 2009: 27)، وبسبب تطوُّر 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 (كفاي 1986: 69).

(3) موقع تليلات الغسول Teleilat el-Ghassul: من المواقع الرئيسية في العصر النحاسية وأبرزها، وهو مجموعة تلال صغيرة تبعد نحو 5 كم إلى الشمال الشرقي من البحر الميت، وقد جرى الكشف عن الموقع عام 1928 عندما كان عددٌ من الباحثين يبحثون عن المدن المفقودة (Lost Cities)، في مناطق البحر الميت، وعليه اشترك (مالون) مع (ركهويل) و(نمويل) في الإشراف على التنقيبات الأثرية التي أجراها المعهد البابوي التوراتي بروما في الفترة الواقعة بين 1929-1938م، واستكملت الحفريات عام 1960م على يد الأب (ر.نورث)، وتابع (بازل هنسي) عام 1967م التنقيب في الموقع نيابةً عن المدرسة البريطانية للأثار في القدس وجامعة سيدني الأسترالية، ثم استُنفت التنقيبات مرةً أخرى عام 1994م بإدارة (بورك)، وقد أظهرت الحفريات الأثرية أنَّ المجموعات البشرية قطنت الموقع خلال العصر النحاسي كاملاً 4500-3700 ق.م، وقد كشفت التنقيبات الأثرية عن مبانٍ دائرية ومستطيلة ومخازن ومواقد للطبخ وحجارة طحن وأجران حجرية وأوانٍ فخارية، كما عُثر على أدوات استخدمت لهرس الزيتون؛ فقد زرع سكان تليلات الغسول البقوليات والتمر والزيتون والقمح والشعير، وفي الموقع حضارةٌ متميَّزة سُميت الحضارة الغسولية (كفاي 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 تكوَّنت على مساحة 6 هكتار، أما التلُّ نفسه فمساحته 2.5 هكتاراً، وهو موقعٌ يرجع إلى العصر النحاسي، بدأ التنقيب الأثري فيه عام 1986م عن طريق بعثة فرنسية مشتركة بين جنيفيل دلفوس وزيدان كفاي، واستمرت إلى عام 1992م، وقد كشفت الحفريات الأثرية عن قرية زراعية تعود إلى الألف الرابع قبل الميلاد، حيث عُثر على مبانٍ وأدوات صوانية وأجران ومدقات حجرية وأدوات بازلتية وأوانٍ فخارية للتخزين، وجرت زراعة الزيتون والقمح والشعير والحمص، كما مثل الموقع المرحلة الأخيرة لسلسلة حضارية جنوب سوريا وفلسطين كانت تُعرف بحضارة الغاسولية نسبةً إلى موقع تليلات الغسول (دلفوس وكفاي 1988: 22-23).

(5) العصر النحاسي Chalcolithic Age من اليونانية خالكس (khalkos) وليثوس (lithos) حجر النحاس أو العصر النحاسي Copper Age: المعروف باسم الإينيو 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 وتوسَّعت أيضاً الأراضي الزراعية (كفاي 1986: 68).

(6) العصر البرونزي 3700-1200 ق.م، Bronze Age (مدينة الدولة): هو العصر الذي بدأ فيه تشكُّل الدويلات، وشهدت التحصينات الدفاعية تطوُّراً من حيث التخطيط واستخدام البرونز كأدوات والأسلحة وانتشار الزراعة والتجارة بين المدينة والقرى الصغيرة (الهولدي 1992: 83).

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

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

(9) موقع تل البطاشي: موقع أثري يقع في فلسطين قريب 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 المناخ والبيئة أدت إلى حدوث تطورات على تقنيات عصر الزيتون، فظهرت المعاصر الخشبية بأشكال وأنواع عديدة، أبرزها الرافعة بأنقال حجرية في أواخر العصر البرونزي وبداية العصر الحديدي⁽¹⁰⁾ (Forbes and Foxhall 1978: 38).

وقد أدت 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 بأنقال 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 تضيف تقنية معينة على هذه المعاصر؛ إذ جرى بناء منشآت مخصصة لعصر الزيتون تحتوي على أكثر من بد ومصرة، يشرف عليها أشخاص، وتعمل ضمن أسس وأنظمة يحددها الحاكم (عبد الحميد 2019: 81).

منهجية الدراسة وأدواتها:

قامت هذه الدراسة على المنهج الأثنواريولوجي⁽¹¹⁾، الذي يضع الوحدات المعمارية⁽¹²⁾ في سياقها الثقافي، ومن ثمّ يساعدنا على معرفة السلوك الإنساني المرتبط بهذه الوحدة المعمارية، فمنهج الأثنواريولوجي يدرس العناصر الثقافية للمادة الأثرية ويحللها ضمن إطارها البيئي والاجتماعي والاقتصادي؛ لیساعد 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 الأدوات الآتية:

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

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

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

⁽¹²⁾ الوحدة المعمارية: مصطلح يُطلق على مرفقات المنزل، مثل الطابون وأماكن التخزين والزوايا والقطع ومعصرة الزيتون وغيرها، التي لها علاقات ثقافية تؤثر بشكل مباشر في اصحاب 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⁾ والنمته وبعثاتا (ضانا)⁽¹⁶⁾ وناتج كل قرية من محصول الزيتون (500) آقجة (البخيت والحمود 1989: 310)، ففي عام 1890م قُدِّرَ حاصلها من الحنطة بستين غرارة⁽¹⁷⁾ وخراج الزيتون ألف وخمسائة آقجة⁽¹⁸⁾ (البخيت والحمود 1991: 163)، أما فلكيًا فتقع القرية على خط طول 35 درجة و34 دقيقة شرقًا ودائرة عرض 30 درجة و50 دقيقة شمالًا (عبيد 2005: 24).

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

⁽¹³⁾ عوض الصوافيين: أحد سكان قرية قرية صنفحة، عمره 97 عامًا، ويرجع في نسبة إلى عشيرة السوالفة من قبيلة الحميدة، وهو صاحب معصرة الزيتون البد التي ستقف عليها الدراسة وسوف يُشار إليه بـ (ع، ص).

⁽¹⁴⁾ قرية صنفحة: تعني نبات الشوك والحفر، وكذلك البرد القارس، فالكلمة تتكوّن من شقين؛ الأول (صن) والثاني (فح)؛ أي بمعنى الشوك والبرد القارس (رجال 2006: 97)، أما في اللغات الآرامية فتكونت الكلمة من جزأين؛ الأول (صن) والثاني (بحا) وتعني البرد القارس والحفر (حاتمة 2010: 257).

⁽¹⁵⁾ قلعة البَلع: تبعد عن محافظة الطفيلة 16 كم إلى الجنوب، وتحتوي كهوفًا وقصورًا ونماذج من النحت وعمارة أنظمة الري المتطورة، كما تضم أبراج مراقبة يصل ارتفاعها إلى 400 متر عن مستوى سطح البحر ومساحتها 100 دونم مربع، وقد سكنها الأدوميون؛ حيث عثر فيها على مسلة تعود لملك بابلي حامل الصولجان (الباشا 2009م: 75).

⁽¹⁶⁾ قرية ضانا: تقع على مسافة 30 كم من محافظة الطفيلة، وقد شيدت على تلّة صخرية على ارتفاع (1000-1100م)، 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 والأدوميون والأنباط، وتقدّر مساحتها الزراعية بـ 1000 دونم (بيفرس 1993: 13).

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

⁽¹⁸⁾ آقجة: أصغر وحدات النقود الفضية العثمانية، وهي كلمة تركية معناها اللغوي الضارب إلى البياض، وقد ضربت أول آقجة باسم "اورخان" في عام 739 هـ (1328م)، وجاءت هذه السكّة ماثلة للنقود التي ضربها السلاجقة على الغرار البيزنطي، وتعدّ كلمة "آقجة" التي أطلقت على هذه القطعة النقدية في آسيا الصغرى ترجمة لكلمة (Asporm)؛ أي البياض الشائعة في بيزنطة منذ القرن ٤هـ/ ١٠م، (مختار 2015: 303)، وتساوي كل ثلاثة آقجة واحد بارة، والبارة: نقد معدني ضرب في عهد السلطان مراد الرابع وزنه يزيد على خمسة قرايط أبطل التعامل بها سنة 1832؛ حيث شكّ نقد من نوع القرش، وكان القرش الواحد يساوي أربعين بارة؛ أي أنّ كل مائة وعشرون آقجة تساوي قرشًا، والمجيدية: نوع من العملة ضربت في عهد السلطان عبد المجيد سنة ١٨٤٤م رائد التنظيمات، وكانت المجيدية الواحدة تساوي عشرين قرشًا أو برغوثًا كما يسميه أهالي بلاد الشام، وكل خمسة مجيديّات تساوي ليرة عثمانية، أما الليرة العثمانية (العصمليّة) فجرى سكّها في 1854 ميلادي من معدن الذهب، وكانت تُسكّ على شكل دائري، وتحمل اسم السلطان عثمان، ويكتب عليها باللغة العربية (عامر 2012: 362)، وتساوي الليرة العثمانية في أيامنا هذه نحو 340 دينارًا أردنيًا، وعليه فكل 22000 آقجة تساوي 340 دينارًا في أيامنا هذه؛ أي أنّ الآقجة الواحدة تساوي قرشًا ونصف بالعملة الأردنية حاليًا.

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

يقطن قرية صنفحة العديد من العشائر، مثل السوالقة⁽²⁴⁾، والعمور⁽²⁵⁾، والحساسنة⁽²⁶⁾ الذين يعودون في جذورهم إلى قبيلة الحميدة⁽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 ورعي الأغنام في المقام الأول (القوابع 1986: 114).

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

(20) الزيتون الروماني: أشجار زيتون ترجع إلى العصر الروماني، وهي عريضة الجذع وتحمل سنوياً وطعمُ زيتها لذيق وحلو (التل 2006: 292).

(21) أرويم: قرية انبثقت عن قرية صنفحة الأم، تقع إلى الشمال منها وتبعد عنها 6 كم، وهي حوض تضاريسي، وترتبتها صالحة للزراعة الزيتون والعنب والقمح (القوابع 1986: 46).

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

(23) قرية النمته: تقع غرب محافظة الطفيلة وتبعد عنها 16 كم، وتبلغ مساحتها الإجمالية 198.8م²، حيث ذكر دفتر الطابو رقم (185) أنها تابعة لناحية جبل حميدة، وفيها سبع وسبعون خانة ومجردان وإمام واحد (البخيت والحمود 1989: 167).

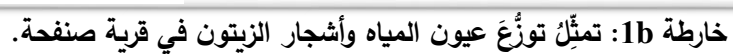
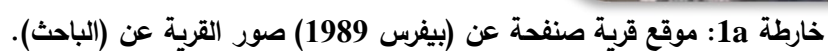
(24) السوالقة: يرجعون إلى قبيلة جذام القادمة من شمال الحجاز التي كانت تقطن وادي السياح، واتجة فرع منهم وسكنوا بلدة السلقة، وهي تقع في واد شتوي جنوب دير البلح، ثم اتجهوا إلى غزة ثم إلى وادي عربة وأخيراً استقروا في قرية صنفحة التي كانت تقطنها قبيلة الفواضلة، واستطاعوا أن يحلوا مكانهم بعد ترك قبيلة الفواضلة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

(25) العمور: هم قبيلة رحلت من الجزيرة ويرجعون في الأصل إلى قبيلة الحميدة، وكان العمور أكبر أفخاذهم وانتظمت في مجموعات كبيرة، ويتفرع منها عائلات عديدة، مثل: الشباطات، والقطامين، والضروس، والحرمان (القوابع 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، وتتفرع منهم عائلة الرواشدة وعائلة القمول التي ترجع في أصلها إلى جذام (القوابع 1986: 115).

(27) الحميدة: هناك روايتان حول أصل عشيرة الحميدة؛ الأولى ذكرها القلقشندي والثانية ذكرها السويدي، أما الرواية الأولى فتقول إنها ترجع في أصولها إلى أحد بطون هلبا سويد من جذام وأنها قدمت من وادي السياح في شمالي الحجاز، أما الرواية الثانية فتقول إنها ترجع إلى بني حميدة بن صالح بن راشد بن عقبة 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 رواية تردُّهم إلى عشيرة اللحاوي من الشرارات من بني كلب القحطانية، ورواية أخرى تردُّهم إلى قبيلة الشهبان من قبيلة بني هاجر، ويذكر الخطبا أن قسماً 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 حوارة، وقسم منهم استقروا في الطفيلة (الخطبا 1985: 255).



مراحل تطور البذ تاريخياً:

مع بداية استقرار الإنسان القديم وبدايات الاهتمام بالزراعة وبناء المنازل خلال العصر الحجري الحديث ما قبل الفخاري ونشوء القرى الزراعية اهتم الإنسان بالمزروعات التي وفّر عبّرها غذاءه اليومي، وأيضاً تساعده على ديمومة استقراره، فقد ظهرت أولى الإشارات التي تدلّ 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 سُجِّلَت محاولات بسيطة لعصر الزيتون، فجرى العثور على حفرة في الصخر وُجِدَ فيها نوى الزيتون، ومن اختبار هذه النوى مجهرياً تبين أنها تعرّضت للضغط بواسطة أداة قاسية وثقيلة يُعتقد أنها حجر، فكثرت الحُفَر في تلك الفترة قد اعتبر دليلاً على أنّ الإنسان حاول بشكل عفوي استخراج ما بداخل الزيتون، وتعدّ هذه المحاولة البسيطة في هدفها الأساسيل 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 جدية في عصر الزيتون خلال العصر الحجري الحديث الفخاري⁽³⁰⁾ 6000 ق.م، ويرجع السبب في ذلك إلى التغيّر في النمط الغذائي والعلاقات الاجتماعية بين المستقرات البشرية، وعامل التغيّرات المناخية والبيئية؛ حيث عُثِرَ على أجران⁽³¹⁾ في الصخر ومدقات حجرية في موقع هضيب الريح⁽³²⁾ في وادي رم جنوب الأردن، وأيضاً في موقع (خوارج El-Khawarij)⁽³³⁾ في منطقة عجلون بشمال الأردن (Ali 2019: 256)، فالعوامل الثقافية والبيئية قد تساعد الإنسان على تدجين الزيتون (زراعته) ومحاولة عصره من خلال مرققات منزلية مثل أماكن التخزين الطينية والمواد والأرضيات (Fiorentino et al. 2014: 88)، وظهر ذلك جلياً في موقع تل بيت مرسم⁽³⁴⁾ في فلسطين، الذي كُشِفَ

(29) Yumuktepe يوموكتيبي: ويعرف أيضاً بموقع (تل الخراب)، وهو موقع أثري يقع في تركيا داخل حدود مدينة مرسين، جرت فيه عدة حفريات أثرية من عام (1876-1956م) بإشراف البريطاني (جون جارستانج) من المعهد البريطاني في أنقرة؛ حيث تبين أنّ الموقع يرجع إلى العصر الحجري الحديث ما قبل الفخاري واستمر إلى العصور الكلاسيكية، وعثر فيه على أفران نحاس ومبانٍ تعود إلى العصور الحجرية، واستكملت فيه الحفريات بعد التوقف بسبب الحروب عام 1960 بإشراف (جون وفيلي ايزابيلا) من جامعة إسطنبول (Efe et 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 أيضاً عصر الاستقرار الدائم الذي رافقه تطور الزراعة وأنشئت فيه المساكن الدائرية التي كانت متقاربة من بعضها بعضاً وصناعة الفخار في فترته المتأخرة (كفافي 1986: 65).

(31) الأجران: حفر مجوف في الصخر يستخدم لطحن الحبوب، كما يطلقونها على الساحة المخصصة لدراسة القمح.

(32) موقع هضيب الريح Hudaybar-Rih: موقع أثري يقع في وادي رم جنوب الأردن ويبعد عن العاصمة عمان 250 كم، جرى الكشف عنه بواسطة مشروع فرنسي لتوثيق المنطقة وتاريخها الأثري بإشراف (Saba Fares)، وجرى إنشاء مجموعة تنقيب أثرية عديدة شملت مواقع الديسي والخرابة وأبو نخيلة والتتن، فقد عُثِرَ على نباتات متفحمة فُحِصَت بـ 14 فتبين أن موقع هضيب 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، وتبين أنه يعود إلى العصر النحاسي المتأخر وبداية العصر البرونزي عبر الهندسة المعمارية التي تحتوي على غرف عريضة مبنية من الطوب والحجارة، كما عُثِرَ على قطع أثرية مثل الفخار والمدقات 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 1926-1928-1930-1932م، بواسطة (William F)، وقد عُثِرَ 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 اعتبر 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 بيئة بتوفير المياه لري النباتات، وملاحظة تزايد أعداد الأجران الصخرية والمدقات الحجرية بشكل ملحوظ في العصر الحجري الحديث المتأخر وبداية العصر النحاسي 4500-3700 ق.م، نجم عنه تطور في شكل المعاصر؛ حيث عُثر على بعض اللقى الأثرية، مثل جرار فخارية وُضع فيها الزيتون المهرّوس في موقع تليّلات الغسول في شمال الأردن (Efe et al. 2011: 56)، وعبر اختبار بعض المعثورات مجهرياً، مثل: الحجارة والمدقات التي عُثر عليها في موقع كفار سمير⁽³⁵⁾ القريب من سواحل الكرمل في فلسطين، أكّدت النتائج استخدامها لسحق 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 طريقة جلوس شخصين متقابلين ووضع كمية من ثمار الزيتون على الأرض أمامهما ثم وضع حجر ثقيل أسطواني (المدحلة) 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 وأوانٍ فخارية للتخزين، وفي مرحلة لاحقة جرى تطويرها لتصبح معاصر برافعة خشبية (Eitam 1979: 148).

⁽³⁵⁾ موقع كفار سمير Kfar Samir: موقع أثري من ضمن المواقع الأثرية في فلسطين على حدود ساحل الكرمل جنوب حيفا، وقد أُجريت العديد من الحفريات الأثرية منذ عام 1993 فتبيّن أن الموقع -من خلال المعثورات الأثرية، مثل: الأجران والمدقات 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 والمدحلة. عن (حجاري 2020)

أخذت زراعة أشجار الزيتون بعداً اقتصادياً – تجارياً في منطقته بلاد الشام، مثل موقع أبو حامد وتل الشونة الشمالية (36) شمال الأردن؛ حيث عُثر على حجارة تخصّ عملية هرس الزيتون (Ali 2019: 257)، ومن الأدلّة الأثرية الواضحة ما عُثر عليه في فلسطين، وبالتحديد في موقع تل المتسلم (37) الأثري؛ حيث عثر على مصطبة ذي سطح أملس مائل بداخلها فتحةً أو أخذودٌ يصل إلى حوض من الصّخر (الناشف 2009: 26)

(36) تل الشونة الشمالية: من أهم المواقع الأثرية الأردنية، يقع في منطقة الأغوار الشمالية بوادي الأردن، أُجريَ فيه مسحٌ أثري مشترك من قبل الدكتور معاوية إبراهيم والدكتور خيرى ياسين من الجامعة الأردنية وجميس ساور من المركز الأمريكي للدراسات الشرقية، فاكْتُشف موقع تل الشونة الشمالية عام 1953م، وصُنِفَ أنه موقع مهم يعود إلى نهاية العصر الحديث الفخاري والعصر النحاسي وجرى استيطانه في فترات أخرى مثل البرونزي والإسلامي (الأيوبي والمملوكي)، وأُجريت فيه جامعة تبوينجن الألمانية الاتحادية تنقيبات أثرية عام 1984-1985م بإشراف (كاري غوستافن - غاوية)، فعُثر على مباني سكنية وأدوات صوانية، كما عُلم أنَّ أشجار الزيتون والقمح قد زُرعت فيه (كفاي 1990: 18).

(37) موقع تل المتسلم Megiddo: يقع بالقرب من وادي عربونة، والذي أعطاه أهمية استراتيجية وأهمية بارزة بين المدن في الألف الثالث قبل الميلاد في منطقة بلاد الشام ربطه منطقة سهل مرج بن عامر مع منطقة جيزريل، وقد أُجريت فيه البعثة 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 أراضيهِ الزراعية (الهودلية 1992: 108).

أما الدلائل الأثرية التي عُثر عليها في موقع تل راكان⁽³⁸⁾ ووادي زقلاب⁽³⁹⁾ شمال الأردن فتشير إلى أن الإنسان القديم بدأ الاعتماد بشكل أكبر على مادة الزيت والزيتون، وبالتالي دخلت هذه المادة في النظام الاقتصادي للمستقرات البشرية خلال العصر البرونزي 3700-1200 ق.م (Ali 2019: 257)، فقد حُصِّصت أماكن لعصر الزيتون، وأيضاً عُثر على أجرار فخارية ذات عنق لأول مرة كانت تستخدم لحفظ الزيت، وأيضاً أجرار فخارية مثل الأمفورات⁽⁴⁰⁾ والأباريق التي حُصِّصت 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 المواقع الأثرية، مثل موقع تل راكان (Ali 2019: 258)، كما أن موقع خربة أم الغزلان⁽⁴¹⁾ شمال الأردن، كان يمثل أشهر مصنع في هذه الفترة، حيث حُصِّص لصناعة الزيت، فعُثر على ست عشرة جرّة فخارية معظمها محطّم حُصِّصت لتخزين الزيت في عدّة غرف كانت محاطة بسور ضخّم بُني لحمايتها، وعُثر أيضاً في الموقع على ستة أحواض كانت دليلاً آخر على أن الموقع اعتُبر مصنعاً لإنتاج الزيت وليس قرية زراعية (الشكل A6)، فقد دلّت المعثورات الأخرى، مثل بقايا نوى الزيتون المتفحمة والأدوات الصوانية (الشفرات الكنعانية)⁽⁴²⁾ على أن الإنسان كان يولي اهتماماً وعناية بأشجار الزيتون عبر قص الأغصان وتقليمها في فترة القطف، واستفاد من بقايا الزيتون باستخدامها وقوداً، كما تزامن في هذا العصر بداية زراعة العنب (Fraser and Cartwright 2020)، وجرت في هذه الفترة ملاحظة بداية استخدام المعصرة الرافعة بالأثقال الحجرية⁽⁴³⁾، مع استمرار استخدام الحجارة الأسطوانية لهرس الزيتون (Forbes and Foxhall 1978: 41).

(38) تل راكان Tall Rakan: 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 واحدة، ويبين 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 تخصّص عصر الزيتون وأيضاً أجرار ومدقات حجرية (Banning 2007: 223).

(39) وادي زقلاب Wadi Ziqlab: موقع أثري يقع في لواء الكورة شمال الأردن، جرى اكتشافه عبر التنقيبات الأثرية لجامعة تورنتو عام 2000م، وهو يقع في مجرى وادي الأردن شمال اليبس، 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) الإمفورات: أجرار فخارية (حامل الجانبين)؛ أي لها مقابض من الجانبين لحملها، وعنقها ضيق، صغيرة الحجم وتسع تقريباً 3 كغم، وكانت تستخدم لوضع الزيت والنبذ 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 للقطع والنشر، بحجم طول كف اليد ولها أسنان من كلا الجانبين ومحززة من الطرفين ولها مقبض في أحد أطرافها ليجري ربطها بقطعة خشبية حتى يستطيع الإنسان استخدامها والتحكم فيها (Fraser and Cartwright 2020).

(43) المعصرة الرافعة بأثقال 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 راكان 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 وتوسع الأراضي المزروعة بأشجار الزيتون خلال العصر الحديدي 600-1200 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 خُصص لوضع الزيت فيه (Ali 259: 2019)، وعُثر على أحواض مستطيلة ومدحلة أسطوانية من الحجر، وأيضًا أوزان حجرية استخدمت للضغط على الزيتون لاستخراج الزيت، وأباريق خُصصت لجمع الزيت في موقع تل البطاشي وقرية كرم الشيخ⁽⁴⁵⁾ في فلسطين (الناشف 2009: 29)، كما بدأ الإنسان في هذه الفترة بالاعتماد على معصرة الرافعة بالأنقال الحجرية، فقد عُثر على عدّة نماذج

⁽⁴⁴⁾ موقع تل السعيدية Tell al Sueidiya: موقع أثري يقع في مدينة إربد ويبعد عنها 50 كم غربًا، 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 وأوانٍ فخارية وأجران حجرية ومدافن (كفاي 1990: 19).

⁽⁴⁵⁾ قرية كرم الشيخ: تقع في فلسطين ضمن حدود رام الله، وبالقرب من موقع السامرة، وهي موقع أثري استمر الاستيطان فيه ليومنا 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 (الناشف 2009: 30). وعليه، فنستنتج أنه قد جرى تدجين (زراعة) الزيتون في العصر الحجري الحديث الفخاري المتأخر وطحنه لغاية الغذاء فقط، ثم بعد ذلك جرى استغلاله بشكل واضح في العصر النحاسي، خاصةً استخلاص الزيت، وأخيرًا اعتمد عليه في العصر البرونزي بشكل رئيس في الاقتصاد والتجارة بين القرى والمدينة (Fiorentino et al. 2014: 89). مع ازدهار الاقتصاد وتوسع التجارة أصبح للزيتون والزيت مكانةً خاصةً في بداية الحضارة اليونانية (600-63 ق.م)، فقد اهتم اليونانيون بزراعة الزيتون وأصبح له مكانة مهمة مرتبطة بالمعبودات والآلهة؛ حيث ذكرت المصادر أن الإله أثينا ضربت رمحها بالصخر فأنبئت شجرة الزيتون وجرى وهبها للبشر (عبد الحميد 2019: 81)، كما اعتبرت حضارة اليونان أغصان الزيتون إشارة للسلام وحقق للدماء، فلعبت دورًا مهمًا في الألعاب الأولمبية عندهم، حتى زَيَّنوا 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 المعصرة وتطور مرفقاتها بشكل واضح باستخدام الخشب والحجارة لاستخراج الزيت (Forbes and Foxhall 1978: 39).

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

لقد جرى رسم عملية عصر الزيتون على إناء 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 أثقال حجرية بالطرف الآخر (الأشكال 7، 8، 9) (Forbes and Foxhall 1978: 43)، وخير مثال على المعصرة الرافعة بأنقال حجرية ما عُثِر 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 هكتارًا، وقد كان خلال المرحلتين الثانية والثالثة من العصر البرونزي القديم مأهولًا بالسكان (الهودلية 1992: 85).

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

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

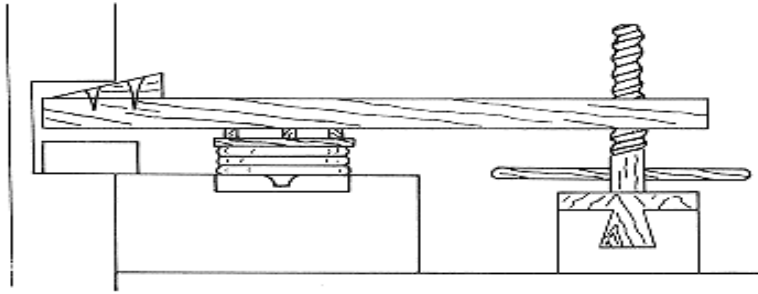
⁽⁴⁹⁾ زيتون مهروس: الزيتون الناتج عن عملية سير البد عليه ويطلق عليه أيضًا عجينة الزيتون في قرى شمال الأردن (التل 2006: 295).

⁽⁵⁰⁾ تل السخنة Tell Es-Sukhnah: يقع الموقع شمال شرقي العاصمة عمان ويبعد عنها 25 كم، ونحو 7 كم غرب مدينة الزرقاء، جرت فيه أربعة مواسم تنقيبات أثرية من عام 2009-2011-2012-2013م، وتبلغ مساحته نحو 7.5 فدان ويتراوح ارتفاعه 2م، 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، ويتميز بارتفاع من 500-700م عن مستوى سطح البحر، وسجل معدل الأمطار السنوي من 100-300 ملم (Ali 2014: 339).

(الشكل 10)؛ حيث وجدت المعصرة كاملة بجميع مرفقاتها من حيث حجر الهرس والطاقة⁽⁵¹⁾ المخصص لوضع الجذع الخشبي والأحواض والزيتون المهروس الذي عُثر عليه في الأجرار. يبدو أن هذه المعصرة كانت تنتج كميات كبيرة من الزيت (Ali 2014: 341)، فكانت الأحواض الحجرية لتجميع الزيت هي السمة الواضحة في معاصر الزيتون خلال فترة الحضارة الرومانية، كما ظهرت جلياً في المواقع الأثرية المغمور بالمياه مقابل ساحل الكرمل في فلسطين (Galil et al. 1997: 1143).



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



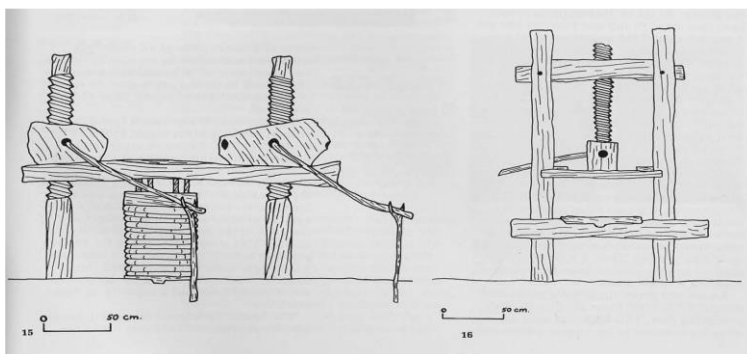
الشكل 9: معصرة رافعة بأثقال حجرية مربعة. عن (Forbes and Foxhall 1978)



الشكل 10: معصرة الزيتون في موقع السخنه الأثري. عن (Ali 2014)

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

جرى التطوير على تقنية المعصرة وبرزت المعاصر اللولبية - الحلزونية⁽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. 1987: 111)، بل وشاع استخدام المعاصر الخشبية والحجرية الأسطوانية والمربعة التي تُدار باستخدام وتد خشبي (الشكل 12) (Al-Houdalieh 2010: 187)، ووصل اهتمام البيزنطيين بمادة الزيت إلى سلك عملتهم النقدية بطبع رسمة أنية لحفظ الزيت وأغصان لشجر الزيتون عليها (Efe et al. 2011: 56) (الشكل 13)، فقد شاع استخدام هذه المعاصر لإنتاج كميات كبيرة من الزيت والنبذ لغايات 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 الموانئ البحرية (Stallsmith 2006: 77).



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



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

⁽⁵²⁾ المعصرة اللولبية - الحلزونية: جاءت هذه المعاصر على شكلين؛ إما معصرة لولبية بحجارة أسطوانية ومربعة أو معصرة خشبية تستخدم مقبضًا يدور طرفه العلوي للأسفل للضغط على القف، وكلاهما معاصر متطورة عن معصرة الرافعة بأثقال 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 لآنية حفظ الزيت والزيتون. عن (Efe et al. 2011).

نقل المسلمون تقنيات معاصر الزيتون وأسهموا في انتشارها في إسبانيا والدول الغربية، وأدخلوا نماذج متطورة في عصر الزيتون خلال الفترة الإسلامية (650-1450م)، ففي الفترة الأموية خاصة 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 وجُرت باستخدام الدواب (حجاري 2020: 296).

أما في الفترة العثمانية (1450م-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 وكمياتها (الشكل 14) (عبد الكريم 2009: 191). ينكر أن الدولة العثمانية شاركت في معرض الزيت والزيتون المنعقد في لندن عام 1850م، فقد استخدمت الزيت في إضاءة مصابيح المساجد، وأُعفي المزارعون من الضرائب التي كانت مفروضة عليهم (Efe et al. 2011: 64).



الشكل 14: المعصرة اللولبية التي تكون بدعائم جانبية. عن (عبد الكريم 2009)

ظل استخدام البدن حتى نهايات القرن التاسع عشر خاصة 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

(المحيسن 1991: 9)، ثم اعتمدت المعصرة الحديثة (الآلية) المتطورة، مثل التي بنيت في الكرك ومعان وأخيرًا في الطفيلة، كمعصرة العوران الآلية؛ فقد كانت أسرع في إنجاز العملية، وتقوم بالتنظيف والجش وعصر الزيتون، كما تفصل الزيتون عن الزيت؛ حيث كا المزارعيون 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 مترًا، وطوله 15 مترًا من بابه الرئيس حتى المصطبة التي تلتصق بنهايته، وعرضه 13 مترًا، وارتفاع سقفه نحو 4 أمتار، وعند دخوله من الباب نلاحظ على الجهة اليمين مباشرة مكانًا (تبلغ مساحته 2x2 مترًا) كان يستخدم لوضع عدد قليل من المواشي وغير ذلك، وهي مساحة يُغْلَفُها صفٌّ 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 تُبنى من الحجارة والطين ويوضع عليها طبقة من القش والطين لتوفير عنصر الراحة للأشخاص عند استخدامها للنوم، وكذلك المساحة بين القنطرة الثالثة والرابعة كانت مصطبة للنوم وسماتها تشبه المصطبتين السابقتين وترتفع عن أرض المنزل نحو 1م، وأخيرًا المساحة بين القنطرة الرابعة وجدار المنزل، فهي مخزن استخدم لتخزين الشعير ويسمى القطع⁽⁵³⁾، ومن خصائصه بناء جدار يغلقه من الأمام طوله 150 سم، وكان هناك فتحة في السقف استخدمت لإنزال الشعير منها، كما يوجد في الجدار الأمامي باب يستند على جذع شجرة وحجم الباب 50x50 سم وجاء على شكل المربع، يستخدم لأخذ الكمية اللازمة للاستهلاك، والجدار عادة يبني من الحجارة والطين وتجري قصارته بالطين والقش، وتجدر الإشارة إلى أن مساحات التي كانت تخص مصاطب النوم والقطع متشابه حيث كانت 2x2 مترًا، 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 بُني فيها ثلاثة قواطع استخدمت لتخزين الحبوب والتبن (الحجاج 2013: 80).

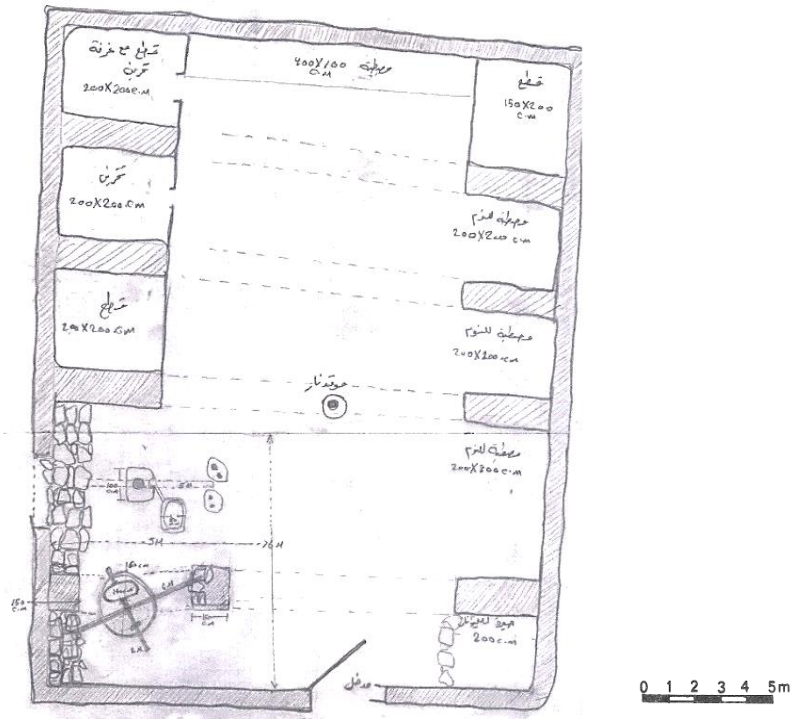
(53) القاطع: جمع القواطع، وهو قسم من المنزل مبني في اخر جزء من المنزل ومادة البناء من الحجارة الكبيرة والطين وتكون مخزن للمواد التموينية وعادة يكون لها بابين علوي فسقف المنزل والاخر سفلي يكون في جدار البيت وعادة يكون مقاسه (الارتفاع 100سم والعرض 100سم) (التل 2006: 324).



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

ويوجد في المساحة بين جدار المنزل والقنطرة الرابعة قُطْع يرتفع جداره 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 القسارة، وجاءت المساحة بين القنطرة الرابعة والثالثة مخزنًا لمؤن الأسرة (مثل أجرار الزيت وأدوات طحن الحبوب الصغيرة)، حيث بُني الجدار الأمامي بطول أربعة أمتار، ومساحة مخزن المؤن نحو 3x2 مترًا، وتم ترك طاقة (باب صغير) قطرة 50x60 سم استخدم لدخول أفراد الأسرة وخروجهم منه، كما كان الباب على شكل القوس، وأخيرًا المساحة بين القنطرة الثالثة والثانية كانت مخزنًا (قطع) بمساحة 2x2 مترًا، وارتفاع جداره الأمامي 2.50 مترًا، وحُصِصت المساحة بين القنطرة الثانية والأولى لبناء معصرة زيتون (البُذ) وقد كانت مساحتها نحو 6x5 مترًا، أما المنزل من الداخل فقد جرت قسارته بالطين ذي اللون الأبيض المخلوط بالطين، وبُني السقف من جذوع شجرة اللزاب، وتستند على القناطر⁽⁵⁴⁾ جسور خشبية تعلوها طبقة من شجر القصب ثم طبقة ثالثة من شجرة البلان وأخيرًا 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 بابُه فمن خشب اللزاب وارتفاعه 2 مترًا وعرضه 130 سم وله عتبة من الحجارة ارتفاعها 7 سم، وقد صُنِعت أرضيته من الحصى المرصوفة وغطيت بطبقة من الملاط (الحجاج 2013: 82).

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



الشكل 15A: رسم أفقي 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 البَدْ فيتمُّ في مرحلتين: الأولى: صناعة حجر الدوار، ويسمى بحجر (الدَّرس)⁽⁵⁵⁾ والثانية: صناعة القاعدة، ويسمى بحجر (البطح)⁽⁵⁶⁾، يقول الحاج (ع، ص)⁽⁵⁷⁾ "كُنَّا نجيب (نجلب) حجر البَدْ من الجبال القريبة من القرية وبالتحديد من منطقة العلية⁽⁵⁸⁾، فالرجال يقومون بكسر الحجر بطريقتين إما باستعمال ملح البارود أو استعمال الشاكوش والأزميل لنحته على شكل دائري وتُعمل فيه فتحة قياسها (قطرها) 25 - 30 سم"، ويتمُّ نقله بطريقتين: أما بدحرجته بواسطة 15 رجلاً من أهالي القرية أو بطريقة نقله ونحته 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 البَدْ ولكن حجمه أكبر بقليل ويبلغ قطره 170 سم وسماكته 80 سم، ويتم بناء البَدْ، أولاً: باختيار مكان واسع في المنزل لوضع حجر البطح في المنتصف بين قنطرتين، بعد ذلك يتم وضع جذع من شجرة اللزاب لقدرته على حمل حجر الدَّرس يسمى (عراضه)⁽⁵⁹⁾، يقول الحاج (محمد الصوافيين)⁽⁶⁰⁾ "كنا تستعمل جذوع أشجار البلوط واللزاب عشان (لأنه) يتحمل وزن حجر الدوار، ونحط الجذع بين قنطرتين وطوله 5 مترًا ونبني عليه حجارة وطين"، بعد وضع حجر البطح على الأرض، يتم رفع حجر الدَّرس عليه، وظهر نموذج آخر من شكل البَدْ في قرية الصفا⁽⁶¹⁾، وهو بناء البَدْ مجوف

(55) حجر الدَّرس: حجر دائري قطره 150 سم وأحياناً قد يكون حجمه مترين في بعض القرى الأردنية الأخرى، أما سماكته فـ 60 سم، وظيفته هرس

الزيتون بالدوارن بشكل دائري ويجري تحريكه بواسطة الأشخاص أو الدواب، ويسمى في قرى شمال الأردن بالمهر (البطانية 2010: 43).

(56) حجر البطح: حجر يكون 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 فرشاة الدَّرس وأطرافه من نفس نوع الحجر (الناشف 2009: 29).

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

(58) منطقة العلية: منطقة شرق قرية صنفحة ويوجد فيها كهوف ومغابر، سكن فيها بعض العائلات قبل بناء المنازل الطينية، ويوجد فيها علية الحبيس، وهي مغارة في الصخر لم تعد مسكونة في أيامنا الحالية.

(59) عراضه: جذع خشبي ثقيل يثبت أفقياً بين جدارين يتصل به عمودياً المحور الذي يدور في حوض الدرس (الناشف 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.

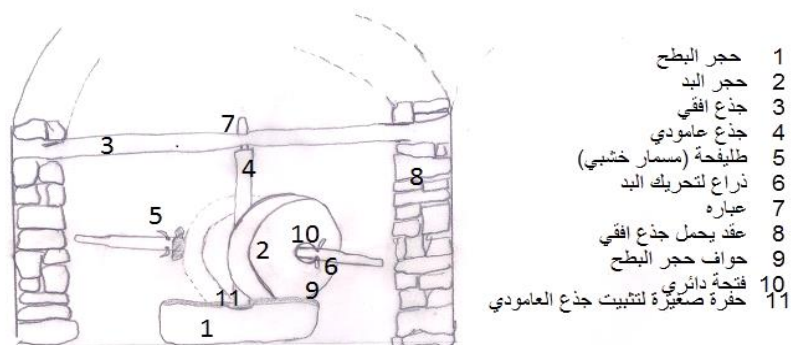
من الأسفل لوضع فيه وقادية⁽⁶²⁾ حتى يجري إشعال النار تحتها في أثناء عملية هرس الزيتون للاستفادة الكاملة من الزيتون (Al-Houdalieh 2010: 191) (الشكل 22).



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

الشكل 21: حجر البطح

بعد ذلك، يُوضع جذعٌ آخرٌ بشكل عمودي متداخل مع الجذع الأفقي، ثم يُوضع جذعٌ آخرٌ يسمّى ذراع البد للتحكم في دوران حجر الدرس في أثناء العمل؛ حيث يتداخل الجذع مع فتحة حجر الدرس والجذع العمودي فتسمى حينئذٍ (عبارة)⁽⁶³⁾، وأخيراً تُوضع قطعة من الخشب تسمّى (طليفة البد)⁽⁶⁴⁾ بعد فتحة حجر الدرس والجذع العمودي لمنع سقوطه في أثناء دوارنه، ويُحرّك حجر البد بواسطة الرجال (ابداد)⁽⁶⁵⁾ حسب رواية الحاج (مح، ص) "كُنّا نحن البداد نقوم بتحريك البد" (الشكل: 23).



الشكل 23: يمثّل أجزاء البد. عن (الباحث)

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

(63) عبارة: 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.

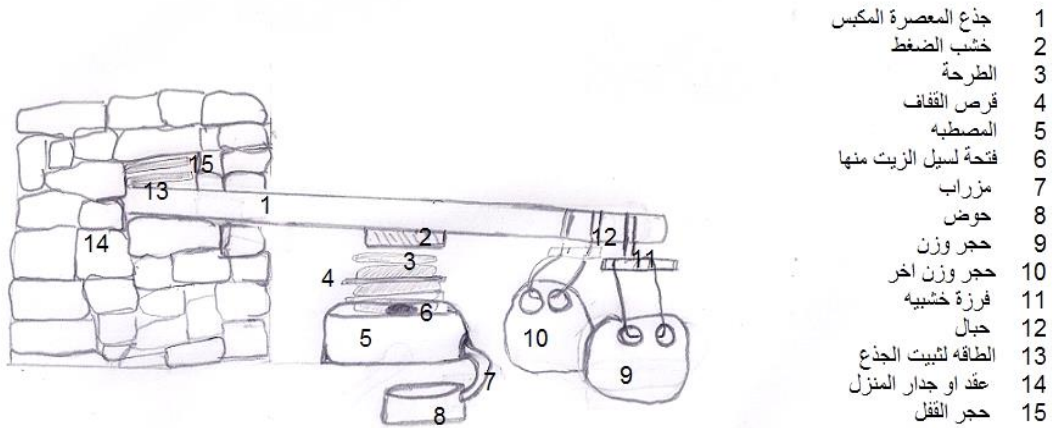
(65) ابداد: تطلق على الأشخاص الذين يحركون البد، وعادة يُربح بعضهم بعضاً عن طريق تقسيم الجولة التي توضع في البد.

أما بخصوص معصرة الرافعة بأثقال حجرية فقد أضاف الحاج (ع، ص) "استعملنا النير، وهو جذع لزاب طوله تقريباً 5 متر ونحطه (نضعه) في طاقة في جدار البيت قياسها 50x50سم ويكون على مستوى منتصف الجذع مصطبة من الحجر (نقطة الارتكاز) ترتفع 15سم 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 وكُنّا نربطها بطرف الجذع حتى يضغط على (جفاف)⁽⁶⁸⁾، يسيل الزيت (الشكلان 26، 27).



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

(النير)



الشكل 25: يمثل أجزاء الرافعة الخشبية بالأثقال الحجرية. عن (الباحث)

⁽⁶⁶⁾ المزراب: قناة لتصريف مياه الأمطار عن أسطح المازل في أثناء نزولها، وتطلق أيضاً على القناة التي تصب الزيت في الأحواض.
⁽⁶⁷⁾ فرزة خشبية: قطعة من الخشب توضع بين جذع الرافعة والحجارة والأوزان، تُصنع 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، يُوضع فيه الزيتون المهروس، وهو مصنوع من ألياف النخيل أو من شعر الماعز، ويبلغ قطر القفاف الواحد 50 سم وارتفاعه 3 سم، وإذا وُضعت فيه العجينة تصبح سماكته نحو 5 سم، وكانت النساء هي التي تصنع القفاف، وأحياناً تُجلب 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 وزرعها زيتون، لأنه شجر يتحمل البرد والصيف والزيت عنصر مهم لنا في الأكل".

زُرِعَ في قرية صنفحة نوعان من الزيتون؛ الأول النبالي⁽⁶⁹⁾، والثاني الصُري⁽⁷⁰⁾، ويرجع السبب اختيار هذين النوعين إلى ملاءمتها اتربة القرية ومناخها. وفي هذا الصدد يقول الحاج (ع، ص) "كنت أزرع الزيتون النبالي والصُري، أما عشيرة العوارن فقد زرعوا زيتون الرمه⁽⁷¹⁾"، وقد جرت العادة في قرى شمال الأردن أن يُزرع الزيتون ويُقطف عامًا بعد عام لترييح الشجرة (التل 2006: 293)، ويتم تحديد مسافة بمقدار 10 متر بين كل شجرة وأخرى عند زراعة أشجار الزيتون حتى يعطي ثمارًا جيّدة (Plamer 1998: 157)، أما الحاج (ع، ص) فلم يفعل ذلك بحكم أعداد الأشجار التي يملكها وأيضًا امتلاكه بعض أشجار الزيتون الروماني.

ويبدأ موسم قطف الزيتون في قرية صنفحة في شهر تشرين الأول، ويُحدّد وقت القطف من قبل أشخاص يملكون أراضي مزروعة بأشجار الزيتون في اجتماع مع مختار القرية، وقد جرت العادة أن يُعقد 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).

عمومًا، يبدأ أهالي القرية موسم قطف الزيتون بعد نزول الأمطار في شهر تشرين الأول وتسمى (شتيوية الزيتون)⁽⁷²⁾، ليتم غسيل الزيتون من الغبار والأتربة، وأيضًا 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 الصُري: زيتون لونه أخضر أو أسود ذو زيت حلو قليل المرارة، ويسمونه زيتون زمهيري في بعض قرى فلسطين (الناشف 2009: 49).

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

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

الفترة.

يتحدث الحاج (ع، ص) عن هذا الموسم "تجهز أنفسنا في شهر تشرين الأول أنا وأولادي وإخواني وأولادهم والنساء وبنروح نلقت الزيتون إلي وقع (سقط) على الأرض ونسمي جال زيتون⁽⁷³⁾ يكون مستوي (ناضج) كثير ونعمله بطرقتين: أما نجيبه ونشطبه⁽⁷⁴⁾ (عمل خطوط بواسطة السكين) ونحطه بالجرة أو بالقلن (وعاء من مادة البلاستيك)، أو نستخدم حجر مدلك⁽⁷⁵⁾ ونحط عليه ملح ومي ونخلله لمدة 30 يوماً ومرات (أحياناً) زيادة شوي ونسميه (رصيص)⁽⁷⁶⁾، وغالباً نعمله من الزيتون الروماني أو الصُري، فقد كانت أهالي قرية ضانا يعملون هذا الرصيص وأحياناً يقومون ببيعه في الأسواق القريبة من القرية أو في المدينة (حتر وأبو خليل 2014: 44)، ويضيف قائلاً "ونبطل على هيك حتى يجهر الزيتون إلي على الشجر، بعد هيك نحط (نضع) قطعة قماش تحت الشجرة ونقوم بفرط الزيتون⁽⁷⁷⁾ وكنا نبلس (نبدا) بالأشجار القصيرة (الصغيرة بالطول، أما مهام النساء فهي جمع الزيتون إلي (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، تُتفأ هذه الشوالات بواسطة الدواب إلى المنزل أولاً، فتتشرُ النساء الزيتون على أسطح المنازل أو في الأحوش. يضيف الحاج (ع، ص) "كنت أخلي النسوان تنشر الزيتون على سطح بيتي وبيت أولادي وإخواني لأنه كثير، وننشره عشان تنظفه النسوان من الأوراق والأوساخ وكمان عشان تضربه الشمس وتزيد فيه كمية الزيت"، أما في قرى الشمال فكانت المرأة تستخدم 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 حموضته (Amiry and Tamari 1989: 38). أما إذا أرا المزارعون أن يكون الزيت صافي فيُسلق الزيتون ثم بعد ذلك يُنشر تحت أشعة 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 جلدته⁽⁸⁰⁾ الزيتون تروح"، بعد ذلك يوضع (جوله)⁽⁸¹⁾ واحدة، لتبدأ عملية هرس الزيتون

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

(74) تشطيب الزيتون: استخدام أداة حادة لعمل خطوط في حب الزيتون؛ لأجل عمل المخلل أو الرصيص.

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

(76) الرصيص: يجري إعداده قبل قطف الزيتون؛ حيث يوضع عليه الماء بعد هرسه بالمدقة والجرن ثم يوضع في أوانٍ 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 فتتزل الحبات على الأرض.

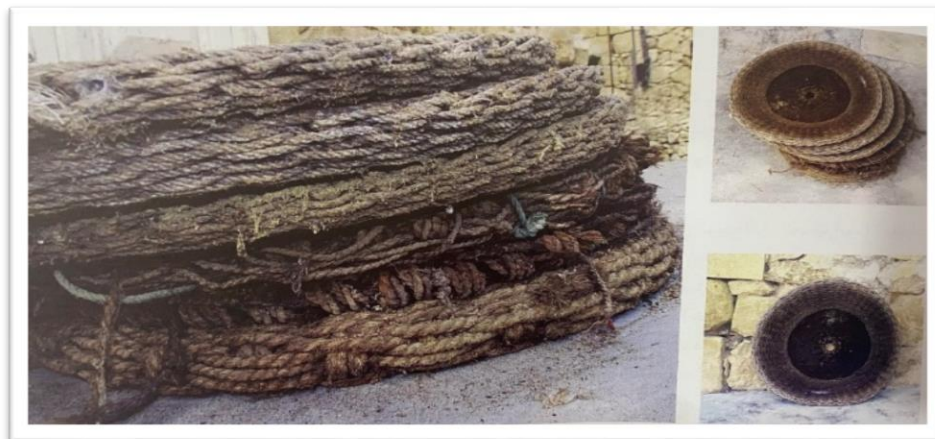
(78) شوالات: أكياس مصنوعة من الخيش أو من الصوف وشعر الماعز يوضع فيها القمح أو الزيتون.

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

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

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

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



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

توضع (الطرحة) (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 الجذع الرافعة وتسمى وسادة خشبية (85).

جرت العادة على عصر الزيتون بواسطة حجارة صنعت خصيصاً لذلك؛ إذ يربط الحجر مع جذع الرافعة وكلما احتاجت ضغطاً أكبر يوضع حجر آخر مع الفرزة الخشبية، وكانت توضع مياه ساخنة على القفاف لاستخراج أكبر كمية من الزيت، بعد ذلك ينزل الزيت والماء من القفاف ويسيل 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 (فرازة) (87)؛ حيث تقدر نسبة الزيت والمياه حسب النتائج من استخدام الرافعة بأثقال حجرية إلى نسبة الزيت 60 % ونسبة المياه

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

(83) الطرحة: مجموعة من القفف عددها 15 قففاً في العصرة الواحدة توضع فوق بعضها بعضاً.

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

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

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

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

40% 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 البعلي⁽⁸⁸⁾ (Palmer 1998: 157)، فحجم الجرار التي تخزن فيه الزيت قد يكون دليلاً على حجم إنتاج الأسرة من الزيت سنوياً، فالجرة التي تسع 50 لترًا من الزيت مع وجود عدد من هذه الأجرار في منزل واحد دليل على حجم إنتاج المعصرة سنوياً (Forbes and Foxhall 1978: 46)، أما ناتج الحاج (ع، ص) من الزيت حسب روايته فقد كان ينتج في اليوم الواحد ثلاثة أرتال مع عصر 30 قففاً (طرحتين) من عجينة الزيتون مع تفاوت ناتج كمية الزيت من عام لآخر.

يعبأ الزيت بعد ذلك في أجرار من الفخار تسمى (خابية)⁽⁸⁹⁾، فقد كان الحاج (ع، ص) يبيع كمية من الزيت بعد أخذ مومته السنوية وتوزيع حصص أولاده وإخواته، كما كان يخزن الزيت في أجرار فخارية تسمى (القرعة)⁽⁹⁰⁾ وهي تستوعب رطلاً من الزيت وتخزن لمدة عام.

بعد ما تبقى من عجينة الزيتون تسمى (الجفت)⁽⁹¹⁾ فيوضع في الحوش تحت أشعة الشمس على شكل أقراص لاستخدامه وقوداً للطابون⁽⁹²⁾، أو يباع في الأسواق أو لمصنع الصابون في نابلس، وقد ذكرت بعض المصادر التاريخية أن بعض القرى الأردنية كانت تباع أقراص الجفت لمصنع الصابون في نابلس (Palmer 1998: 159).

يقول الحاج (ع، ص) ("كان البد إلي عندي يتأجر من قبل بعض العائلات من نفس عشيرتي وكنت آخذ على كل ثلاثة شوالا (بزن 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 معصرة 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⁽⁹³⁾.

أما توزيع حصص الزيت من محصول الحاج (ع، ص) فقد كان حسب درجة القرابة والجنس، فالأبناء المتزوجون يأخذون تقريباً خمسة أرتال من الزيت وخمسة أرتال من الزيتون الحب، أما إخوته إذا شاركوا في عملية العصر فيعطون ثلاثة أرتال من الزيت فقط، وبالنسبة إلى البنات المتزوجات فقد كُنَّ يأخذن رطلاً واحداً من الزيت فقط. يقول الحاج (ع، ص) "في السنوات التي يكون فيها الزيتون قليلاً، مثل الموسم إلي انضرب من حشرة معينة أو

(88) الزيتون البعلي: هو الزيتون الذي يعتمد في سقايته على مياه الأمطار، وأحياناً يسقى مرةً أو مرتين خلال السنة، ويسمى في قرى الشمال الأردن بزيتون الجوّاري (التل 2006: 293).

(89) خابية: جرة من الفخار كبيرة نسبياً وتسع من ثلاثة إلى خمسة أرتال من الزيت، بينما كانت تستخدم في قرى الشمال لحفظ مياه الشرب، ولكن تكون أكبر وتتسع لخمس نكتات من المياه وعنق الجرة قصير (التل 2006: 362).

(90) القرعة: أنية نباتية صغيرة الحجم تغلق بقطعة من القماش وقد تسع رطلاً من الزيت أو دبس الرومان والعنب (حتر وأبو خليل 2014: 45).

(91) الجفت: بقايا عملية العصر، ويتكون 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 الخور 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 محروفاً لتقوية البدن عليه (Amiry and Tamari 1989: 20).

(93) مكابس الحديد: توضع القفاف على مكبس لولبي يُدار بواسطة ذراع يدوي، ويبلغ متوسط طاقة هذا النوع من المعاصر ما بين 150-160 كغم يومياً وكان المكبس قديماً يستورد من ألمانيا وإيطاليا (المحيسن 1991: 9).

حدثت حرب، كنا نعمل زيت طفاح⁽⁹⁴⁾ أو زيت حاجة (مَدَادِيَة)⁽⁹⁵⁾ نقوم إحنا الرجال بتحميص الزيتون على النار في براميل ونفخشة⁽⁹⁶⁾ (نهرسة) بالمدقات وبعد ذلك نضع عليه مياه ساخنه فيطفو الزيت فوق وينزل المي تحت وتقوم النسوان (النساء) باستخراج الزيت بوضع قطعة قماش أو بكف اليد ووضعه في أجرار أو أواني 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 قرى الأردن وفلسطين خلال سنوات الجفاف إضافة الماء إلى الزيتون المهروس بكميات 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 الثمانيات من القرن الماضي لأسباب عديدة، منها: أن المعاصر الحديثة (الآلية) أصبحت منتشرة وبكثرة في المناطق المجاورة، كما أنها تنتج كمية زيت أكثر، وأن أغلب أهالي القرية هاجروا إلى خارجها للعمل في الوظائف الحكومية والجيش، أو طلبًا للقرب من الخدمات. أما الأكلات الشعبية التي كان أهالي قرية صنفحة يعدونها من الزيت والزيتون فكثيرة، نذكر منها حسب الحديث مع الأهالي القرية: شوربة الرشيدية⁽⁹⁷⁾، وقلابة 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 (البُد)، ولبيان العلاقات الثقافية والاجتماعية والاقتصادية لهذه المعاصر، وأهمية توثيق مادة تراثية مهمة في تاريخ التراث الأردني من الضياع والاندثار، ولقد خلصت الدراسة إلى وجود جوانب ثقافية واجتماعية واقتصادية انعكست عبر البد (معصرة الزيتون) على صاحبها بشكل خاص وعلى القرية بشكل عام، وهذا يقودنا إلى ما يرمي إليه (هودر)، وهو الجانب الرمز والمعنى لأي مادة ثقافية أو سلوك بشري؛ لذا يردُّ على سؤال الأثاريين: لماذا صنعت؟ ولماذا انعكس هذا السلوك بالتحديد دون غيره؟ ولم السعي إلى ربط المادة بمحتواها الثقافي الرمزي؟ فعلم الإثنواريولوجيا منهج 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 إناء أو كف ويخزن في أوعية (حتر وأبو خليل 2014: 465)، كما يسمونه في قرى فلسطين بزيت موي (الناشف 2009: 41).

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

(96) نفخشة: مصطلح عامي يتداوله أهالي القرية، ويعني طحن الزيتون أو ضربة بمطرقة حتى تنقسم الثمار إلى جزأين.

(97) شوربة الرشادية: أكلة مشهورة في الطفيلة وقرى الأردن، وتسمى أيضًا فتّة الرشوف أو الحامضة في معان، وهي تتكون من جريش القمح واللبن والعسل، ويُضاف إليها أحيانًا الحمص، ويجري إعدادها في المناسبات بسلق الجريش والعسل أولاً ثم يطبخ اللبن وحده، وبعد النضج يضاف الجريش والعسل والحمص إلى قدر اللبن وتُطبخ ثم تُوضع في قدر ويغثّ معها خبزٌ وتصيح فتّة، ويضاف إليها زيت الزيتون مع البصل (التل 2006: 164).

(98) قلابة البندورة: طبق غذائي اعتاد أهالي قرية صنفحة وقرى الأردن عموماً أكله، يتألف من البندورة والزيت، ويُعدُّ بوضع الزيت في قدر صغير ثم وضع البصل إلى أن يصبح ذا لون ذهبي، ثم توضع البندورة عليه وينتظر حتى تتضج فتؤكل 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 (حتر وأبو خليل 2014: 455).

البُعد القرية التاريخي المراد دراستها مع اعتبار أن الفرد هو العامل الرئيس المتحكّم في العلاقات الثقافية والاجتماعية والاقتصادية، وما ينجم عن هذه العلاقات من معنًى والرمزية وربطها بالمحتوى الثقافي لأي ظاهرة أو سلوك (Hodder 1982: 26)، وسارت (كريم) على ما سار عليه هودر في أبحاثها الإثنوآركيولوجية، فقد أضافت أنه منهج يتطرق إلى دراسة الثقافة المادية القديمة من خلال ملاحظة السلوك الإنساني المعاصر من خلال التركيز على المعنى والرمزية في الثقافة؛ مما ينجم عن هذه الرمزية أو المعنى محددات ثقافية تفرد كل ثقافة وتخصّصها عن غيرها، ومن ثمّ تُعطي معلومات أكثر دقّة من التركيز على التاريخ أو الجانب البنيوي (Kramer 1979: 140).

- وجود البد في منزل (ع، ص) حدّد لنا نظامه 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 المنتجات، مثل الزيت والجفت.

- لاحظنا أنّ إنتاج الزيت من خلال معصرة الرافعة الخشبية بأثقال حجرية كانت مقتصرًا على أصحاب المنزل، فهي لتقسيم الحصص على أفراد الأسرة والمونة 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 تخصّ 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 أن أعداد الوحدات المعمارية، مثل أماكن التخزين والغرف المسقوفة وحظائر الحيوانات في المنزل، إلى جانب كبر مساحة المنزل، قد دلّت 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 ومرفقاتها (Ali 2014: 345).

- وجود البدّ في المنزل وتخصيص مكان له قد يُعدّ إشارة إلى الخصوصية؛ فقد كان يبنى بالحوش وفي مكان عام بينما أدى عامل الخصوصية إلى بنائه داخل المنزل (Yuceer et al. 2018: 130).

- يعطي وجود المعصرة والبد أحياناً إشارات على التغيّرات المناخية 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 وتحسّنت 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 المتعلّق بالبد وعصر الزيتون، أما النساء فيصنعن القفاف ويجمعن الزيتون وينشرنه على الأسطح، وأخيراً يجمعنه في أوعية، وهذا ما نلاحظه جلياً في قرية (درانج) جنوب سوريا؛ فقد كان حجم الوحدة المنزلية مرتبطاً بالجانب الاجتماعي وتتنوع 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 (البُد) من الاندثار والضياع في إحدى قرى الأردن.
- رصدت الدراسة تطوّر المعصرة منذ العصور الحجرية حتى القرن التاسع عشر الميلادي، ومن ثمّ أعطتنا فكرة عن أسلوب حياة الشعوب القديمة.
- مثل هذه الدراسات الأثنوآركيولوجية 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 Tafilah 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)؛ *الإنثروبولوجيا دراسة الأثرية للثقافة المادية المعاصرة*، الرياض: دار القوافل للنشر والتوزيع.
- الباشا، محمد (2009)؛ *معالم أثرية في الأردن*، عمان: دار الطريق للنشر والتوزيع.
- البخيت، محمد والحمود، نوفان (1989)؛ *دفتر مفصل لواء عجلون " طابو دفتري رقم 970، منشورات اللجنة العليا لكتابة تاريخ الأردن*، دراسة وتحقيق وترجمة محمد عدنان البخيت ونوفان رجا الحمود، عمان: منشورات الجامعة الأردنية.
- البخيت، محمد والحمود، نوفان (1991)؛ *دفتر مفصل لواء عجلون " طابو دفتري رقم 185، منشورات اللجنة العليا لكتابة تاريخ الأردن*، دراسة وتحقيق وترجمة محمد عدنان البخيت و نوفان رجا الحمود، عمان: منشورات الجامعة الأردنية.
- البطانية، 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 النوافلة*، عمان: المطبعة الاقتصادية.
- بيك، فريدريك (Peake) (2011)؛ *تاريخ شرقي الأردن وقبائلها*، ترجمة بهاء الدين طوقان، مراجعة وتدقيق محمد ناصر، الأردن: الأهلية للنشر والتوزيع، ط3.
- بنت، غسان (2006)؛ *المجتمع الأردني، مظاهر الحياة الشعبية*، إربد: عالم الكتب الحديث للنشر والتوزيع، ط1.
- حاتمة، محمد (2010)؛ *موسوعة الديار الأردنية*، ج 2، عمان: مطبعة الجامعة الأردنية.
- حتر، ناهض وأبو خليل، أحمد (2014)؛ *المعرب رباح، مداخل إلى التراث الإنتاج الفلاحي - البدوي - وتقاليد الغذاء في الأردن*، عمان: منشورات البنك الأهلي، ط1.
- الحجاج، وائل (2013)؛ *المنازل التقليدية في قرية صنفحة: دراسة اثنوثقافية*. رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الإنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، إربد، الأردن.
- حجاري، درية (2020)؛ "معاصر الزيتون الأوراسية بين الأصالة والمعاصرة"، *مجلة العلوم الإنسانية والاجتماعية*، مج 6، ع 1، ص 292-308.
- الخطبا، فوزي (1985)؛ *الطفيلة، الإنسان والتاريخ*، الأردن: دار عمار للنشر والتوزيع، ط1.
- دلفوس، جنيفيف وكفاقي، 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)؛ *المشترك 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". مجله الدراسات الأثرية، مج7، ع 1، ص 185-196.
- عبيد، يوسف (2005)؛ دليل مواقع المدن والقرى في الأردن، عمان: لجنة منشورات تاريخ بلاد الشام.
- القوابع، سليمان (1986)؛ الطفيلة، تاريخها وجغرافيتها، ج 2، الأردن.
- كفافي، زيدان (1986)؛ "القرية الزراعية في الأردن خلال العصر الحجري الحديث 8000-4500 ق.م". مجلة أبحاث اليرموك - سلسلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، مج 2، ع 2، ص 63-92.
- كفافي، زيدان (1990)؛ تاريخ الأردن وآثاره في العصور القديمة: العصور البرونزية والحديدية، الأردن: منشورات لجنة تاريخ الاردن، مؤسسة آل البيت.
- المحيسن، مجاهد (1991)؛ "معاصر الزيتون في شمال الأردن". مجله أنباء، ع 11، ص 7-9.
- مختار، تامر (2015)؛ "دور الضرب العثمانية في بلاد البلقان "سرز نموذجاً". حولية الاتحاد العام للآثاريين العرب، مج 18، ع 1، ص 303-336.
- الناشف، خالد (2009)؛ "معاصر الزيتون في فلسطين"، في كتاب: التواضع والصبر، دراسات آثرية ومذكرات تكريماً لنكري نبيل القاضي، تحرير هانز غيبل، وزيدان كفافي، وعمر الغول، سلسلة منشورات كلية الآثار والأنثروبولوجيا ودار Ex Oriente، مج 29، ص 24-51.
- الهودلية، صلاح (1992)؛ أنظمة الدفاع في دويلات 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-Qawafil.
- 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-Ḥammoüd, Nofān (1989); *A Detailed Notebook of the Ajloun Liwa' 'Tāpu Defter No. 970'*, Muḥammad Adnān al-Bakhīt and Nofān al-Ḥammoüd ed. and trans., Amman: University of Jordan.
- al-Bakhīt, Muḥammad and al-Ḥammoüd, 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-Ḥammoüd 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 Kahf al-Ma'sara in al-Kura". *ADAJ*, vol. 54, pp. 43-49.
- Biewers, M. (1989); *Al-'Aima Village, Ṭafilah Governorate: A Case Study of the Village in Southern Jordan*, 'Abd el-'Azīz Maḥmūd trans., Publications of the Heritage Revival Committee, Karak: Mutah University.
- Biewers, M. (1993); *Traditional Dwellings in Southern Jordan, the Villages of 'Aima', Ḍāna, and Khirbet al-Nawāfila*, 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.
- Eitam, 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 LobreriaPadova, 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 (Ajlu), 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, Maḥmūd (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.