الجرد الوطنيّ للتّراث الثقافيّ اللّامادّي

بطاقة جرد عنصر رقم 7/006

1- تحديد العنصر

- إسم العنصر

عصر الزيت

- أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلّي

رحي الزيتون

- الإطار الجغرافيّ لانتشار العنصر

جهة صفاقس وكامل مجالات البلاد التونسيّة تقريبا.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

المهارات المرتبطة بالحرف التقليديّة

2- وصف العنصر

- الوصف التّفصيليّ

تتلخّص العمليّة في رحي حبّات الزيتون ثمّ الضغط على العجين حتّى تخرج سوائله التي تحتوي على نسبة من المرجين ونسبة من الزيت ثم يفصل الزيت عن المرجين. ولعلّ من أقدم طرق استخراج الزيت الطريقة اليدويّة وذلك في نطاق الأسرة، حيث يُرحى الزيتون ثم يدمك بالأرجل ويُطفح.
هذا في النطاق العائلي الضيّق، أمّا كميّات الزيتون المرتفعة فكانت توجّه مباشرة إلى المعصار الذي عرف تطوّرا في مكوّناته وبدأت تبرز ملامحه بمدينة صفاقس منذ بداية القرن 20 وتواصلت إلى زمن التاريخ الراهن.

تمرّ عمليّة عصر الزيتون بعدّة مراحل متتالية، فإثر توجيه الزيتون إلى المعصرة ووزنه على الآلة تسمّى "بسكولة"، يجمّع الزيتون في مكان خاص يعرف بالمصرف يوجد في ساحة فسيحة ويختلف عددها

حسب حجم المعصرة، ليمرّ بعدها في "الريّاشة" للتنظيف وإزالة الأتربة وأوراق الزيتون، ثمّ ينقل الزيتون عن طريق عربة يدويّة صغيرة تسمّى "فيس" (Fice) إلى "المصبّ" بكميّة تتراوح بين 500 و600 كغ والتي تكوّن "طرحة". إنطلاقا من المصب تنزل حبّات الزيتون في المكان المخصّص للرحي يسمّى "مدار" الذي يتكوّن من مبنى مستدير يسمّى "فرش" و"قرقابة" وهى رحى اسطوانيّة ضخمة تتكوّن من عجلتين كبيرتين من الحجارة تدور على محور قائم وتستغرق عمليّة الرحي ساعة كاملة لتتحوّل الثمار إلى عجينة.

تصبّ العجينة في حوض ويستخرج منها زيت النضوح إذ يطفو الزيت فوق العجينة التي تعبّأ في شوامي من الحلفاء وتطرح داخلها وتوضع في محور عمودي يسمّى "الدوابل" أو "الشواطن". تعصر العجينة عن طريق الضغط على الشوامي ممّا يمكّن من استخراج الزيت يعرف "بزيت الدوابل" أو زيت عصرة أولى الذي هو خليط من الزيت والمرجين، ويقدّر "رايس معصرة عبد مولاه بساقية الداير بصفاقس، أنّ معدّل 10 لتر من الخليط يوفّر حوالي 2 لتر زيت والبقيّة مرجين، ولفصلهما تحوّل المادة المتحصّل عليها إلى حوض مكسو بالخزف الأبيض "يسمّى طفّاحة" وذلك باستعمال وعاء متوسّط الحجم به عروتان يسمّى "بستيليا"، ثمّ يضاف للمادة في الحوض شيء من الماء الساخن وتترك لمدّة ساعة كاملة ليطفو الزيت في حين يستقرّ المرجين في قاع "الطفّاحة"، يعبّأ هذا الزيت باستعمال "النحاسة"، التي هي إناء دائري صغير، ويسكب في مجاري اصطناعيّة تسمّى "ساقية" نحو أواني التجميع حيث يستقرّ في "الوقّاف" شبيه بالبر ميل ثم يحوّل إلى البتيّة.

في الأثناء يعيد العملة أو "البحريّة" عصر العجينة الأولى أو "الفيتورة" مرّة ثانية، ويفيد السيّد رضا عبد مولاه، المشرف على معصرة عبد مولاه، أنّ مادة الفيتورة يبقى بها حوالي 10% أو 12% زيتا، لذلك يعمد "البحريّة" إلى إفراغ الشوامي أو "تفريك الفيتورة" ثمّ تعاد ثانية إلى الشوامي التي تركّب في "البرايز" أو "البرايس" وهي مكبسة تضغط على الشوامي لإخراج الزيت العالق بالفيتورة ويسمّى زيت بريسة أو زيت عصرة ثانية أو درجة ثانية وكذلك زيت "سيكوندة" وهو أقل جودة.

بعد إتمام جميع المراحل، يجمّع الزيت الموجّه للاستهلاك في الجوابي وهي عبارة عن أحواض عميقة مكسيّة بالخزف الأبيض وتتّسع الواحدة إلى 500 و600 كغ زيتا وأحيانا 1 طن من الزيت كما يمكن أن يعبّا في البتيّة التي تحمل 300 إلى 500 كغ زيتا، أمّا الزيت المزمع تخزينه إلى بقيّة السنة أو الموجّه إلى التصدير فيعبّأ في مواجل فسيحة وتغلق بإحكام. أمّا بقيّة المواد وهي "الفيتورة" تجمّع في فضاء فسيح يسمّى "المنشر" ثمّ توجّه إلى المصنع ويستخرج منها زيت قليل الجودة يسمّى "زيت فيتورة" كما يصنع منه الصابون، في حين يجمّع المرجين في أحواض خارجيّة تسمّى "جوابي" ويوجّه إلى المصبّات.

- العناصر الماديّة واللامادية المصاحبة للممارسة أو المهيكلة لها (الفضاء/ الأزياء/ الأدوات...)

تمثّل معصرة عبد مولاه بساقية الداير بصفاقس عمارة مقسّمة إلى عدّة أجزاء منها ساحة فسيحة تحيط بها غرف لوضع الزبتون بعد وزنه على "البسكولة"، تسمّى مصارف ومجهّزة بـ"الريّاشة" لتنظيف الثمار وتشتغل عن طريق التيّار الكهربائي، و"الفيس" لنقل الزيتون إلى المصبّ، وفضاء ثان مغطّى توجد بع الطّاحونة أو "القرقابة" لرحي حبّات الزيتون والحصول على العجينة التى توضع في "شوامي" من الحلفاء للعصر، ثمّ تنقل المادة المتحصّل عليها في "البستيليا" إلى الطفّاحة" لفصل الزيت عن المرجين. يأخذ الزيت باستعمال "النحاسة" ويمرّر عبر مجاري اصطناعيّة "من مادة الزنك أو الألمنيوم نحو أواني الحفظ وهي "الوقّاف" ثمّ يحوّل إلى البتيّة، كما يعاد عصر الفيتورة باستعمال البريسة" والحصول على زيت درجة ثانية، وبعد الانتهاء من عمليّة عصر كامل الكميّة يخزّن الزيت في "مواجل" التي تهيء مسبّقا في مجال مغطّى من المعصرة بعيد عن أشعّة الشمس. أمّا أدوات كيل الزيت فهي "الديقة" سعتها 10 لتر، ونصف"الديقة" 5 لتر.
المجال الثالث في هذه العمارة الاقتصاديّة هو "المنشر" لتكديس الفيتورة وهو فضاء فسيح لا يتطلّب تجهيزات خاصة، أمّا المرجين فيجمع في أحواض تسمّى "جوابي" بمجال رابع من المعصرة.

- الممارسات العرفية التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات تمنع الوصول إلى العنصر.

- كيفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنّاشئة

تعود ملكيّة معصرة عبد مولاه إلى الحاج احمد عبد مولاه الذي أحيل على شرف المهنة وتجاوز عمره 80 سنة، وترك تسيير المعصرة إلى أولاده محمد والبشير مع أبناء عمّهم يونس وهشام ووحيد، ويفيد السيّد البشير عبد مولاه أنّه بدأ يتعلّم صناعة عصر الزيتون منذ طفولته حيث كان يصاحب والده إلى المعصرة خلال مرحلة دراسته الابتدائيّة في أوقات الفراغ وأيّام العطل المدرسيّة واشتدتّ علاقته بالمعصرة حتّى انقطع عن الدراسة وتحوّل إلى العمل بها بصفة رسميّة وانتقل هذا الشغف إلى شقيقه محمد وأبناء عمّه الذين تعلّموا هذه الصناعة عن طريق الوراثة، وتأهّلوا بعد تقاعد الحاج احمد للإشراف على المعصرة التي تشغّل فريق متكوّن من 8 عمّال: "رايس دوابل"، "رايس درايس"، "رايس زيت"، "قلفة" و 4 "بحريّة".

ويقول العامل حسين وهو "رايس دوابل" بالمعصرة أنّه تعلّم صناعة الزيت عن طريق التجربة والممارسة حيث بدأ يشتغل في المعصرة "بحري" ثمّ تدرّج شيئا فشيئا ليصبح "رايس دوابل". كما يؤكّد السيّد رضا عبد مولاه المشرف العام على المعصرة وعمره 62 سنة أنّه تعلّم هذه الصناعة منذ صغر سنّه عن طريق المعايشة والممارسة ويعدّ اليوم خبيرا في معرفة أنواع الزيت والزيتون وتقدير كميّة الزيت قبل العصر من خلال معاينته لحبّات الزيتون.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

تعتبر صناعة الزيت من التقاليد الراسخة والمعارف المنتشرة بمدينة صفاقس على نطاق واسع، بدء بالفلاّح الذي يعدّ أوّل الخبراء في تقدير نسبة الزيت بالثمار قبل جنيها وبالتالي هو الذي يحدّد موعد الجني، مرورا بالعائلة سيّما المرأة الخبيرة في "طفح الزيت"، ويعدّ كامل الإطار المشرف على المعصرة (صاحب المعصرة، الإطار الإداري والمالي، الريّاس، البحريّة) مختصّون في صناعة الز

- مشاركون آخرون

يعدّ التاجر بمدينة صفاقس خبيرا في هذه الصناعة وله معرفة عميقة وتجربة ذاتيّة في التمييز بين أنواع الزيت وتحديد درجة الحموضة خاصة عن طريق التذوّق. كما يصنّف الموظّفون بالديوان الوطني للزيت وبمعهد الزيتونة كمختصّين في معرفة أنواع زيت الزيتون حيث اكتسبوا معارفهم عن طريق الدراسة العلميّة والتكوين الأكاديمي، كما أنّ العاملين في هذه الهياكل الرسميّة لهم معرفة بهذه الصناعة اكتسبوها عن طريق التجربة والممارسة.

- منظّمات غير حكوميّة/ المجتمع المدنيّ

- الصفحة الالكترونيّة زيت الزيتون صفاقس Sfax huile d'olive
- كنفدراليّة المؤسّسات المواطنة التونسيّة.
- جمعيّة جنان صفاقس.

- هيئات رسميّة

- الديوان الوطني للزيت بصفاقس.
- معهد الزيتونة بصفاقس.
- المهد الوطني للتراث.
- مندوبيّة الشؤون الثقافيّة بصفاقس.
- الإدارة الجهويّة للتعليم بصفاقس.
- الغرفة التجارة والصناعة بصفاقس.
- الاتحاد الجهوي للصناعة والتجارة.
- جامعة صفاقس.
- مركز أعمال صفاقس.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتهديدات

تعتبر صناعة الزيت من التقاليد الراسخة بمدينة صفاقس منذ الفترة الوسيطة، وانتقلت هذه الصناعة من الإطار العائلي الضيّق إلى المعصرة ومجال السوق وتعرف اليوم إشعاعا وطنيّا ودوليّا، لكن يعرف العنصر اليوم تهديدات من شأنها أنّ تأثّر فيه سلبا منها استدخال تقنيات حديثة تعوّض "المدار" واليد العاملة، ومن هذه التقنيات ما يعرف "بالسلسلة" (Chaine) التي تشتغل بالطاقة الكهربائيّة وتعوّض اليد العاملة وبإمكانها اختصار الوقت بشكل كبير، لكنّها لا توفّر زيتا في نفس جودة الزيت الذي يستخرج عن طريق المدار، كما يعرف العنصر تهديدات مرتبطة بقلّة اليد العاملة وارتفاع أجورها.

5- برامج التّثمين وإجراءات الصّون

يحتلّ زيت الزيتون قيمة عليا لدى المجتمع المحلّي، إذ يمثّل أساس الغذاء السنوي وعماد تجارة المدينة واقتصادها، وتحرص العائلات على ادخار زيت الزيتون طوال السنة واقتنائه من المعصرة التقليديّة التي توفّر أجود الزيوت، وكان العنصر محلّ عناية وتثمين من قبل العديد من الهياكل والمؤسّسات الرسميّة وغير الرسميّة فكان موضوع حصص تلفزيّة وإذاعيّة، وادرجت المعاصر التقليديّة بمدينة صفاقس ضمن المسلك السياحيّ حيث زارت العديد من الوفود السياحيّة معصرة عبد مولاه كما أفاد بذلك المشرف على المعصرة، ونظّمت المندوبيّة الجهويّة للتربية بصفاقس زيارات ميدانيّة للتلاميذ والاطلاع على طريقة عصر الزيت.

كما يعمل المجتمع المدني على تثمين هذا العنصر من خلال برمجة تظاهرات ثقافيّة وإطلاع الناشئة على الطريقة التقليديّة لعصر الزيت وهو ما تقوم به جمعيّة جنان صفاقس التي تشرف عليها السيدة سلمى المحرصي حرم المهدي التي تنظّم أسبوعيّا رحلة إلى جنان صفاقس تستقبل فيها روّاد رياض الأطفال الذين يشاركون في جني الزيتون ويعاينوا طريقة العصر التقليدي للزيت ومراحله ثم عمليّة تذوّق الزيت، كما احتضنت مدينة صفاقس الدورة الأولى لمهرجان الزيتون خلال شهر ديسمبر 2016 من تنظيم كنفدراليّة المؤسّسات المواطنة التونسيّة والجامعة التونسيّة لوكالات الأسفار والنقابة التونسيّة للفلاحين ونقابة التوجيه السياحي بصفاقس، تخلّله ورشات ومعارض للأدوات المستعملة في عصر الزيت وزيارة معاصر تقليديّة وكان لهذا المهرجان بعدا متوسطيّا ساهم في نشر العنصر دوليّا.

6- التوثيق الفوتوغرافيّ للعنصر

Pain'Cake

7- هويّة الشخوص المرجعيّة المعتمدة في استيقاء البيانات

- السيّد رضا عبد مولاه عمره 62 سنة، مشرف على معصرة عبد مولاه بساقية الداير صفاقس.
- السيّد البشسر عبد مولاه ابن صاحب معصرة عبد مولاه. الهاتف 58888144.
- السيّد محمد عبد مولاه. الهاتف 98571418.
- السيّد حسين "رايس دوابل" بمعصرة عبد مولاه.

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

التجاني (محمد بن أحمد): **رحلة التجاني**، الدار العربيّة للكتاب، ليبيا- تونس 1981.

الباهي (مبروك) : **الديون والربا في إيالة تونس في القرن 19 : جهة صفاقس مثالا**، كليّة الآداب والعلوم الإنسانيّة، تونس 2003

بلطيف (محمد): **غابة الزيتون بأرياف الوطن الغربي لصفاقس قبل الحماية**، شهادة الماجستير، كليّة الآداب والعلوم الإنسانيّة بصفاقس، 2007 – 2008.

الفريني (محمد): **زيت الزيتون في الإيالة التونسيّة: تاريخ مادة غذائيّة أساسيّة في العهد الحديث**، شهادة الدكتوراه، كليّة العلوم الإنسانيّة والإجتماعيّة بتونس، 2012

القسنطيني (الكرّاي): **الأوضاع العقارية بجهة صفاقس من قبل الحرب العالمية الأولى إلى حدود 1929**، شهادة تعمق في البحث، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، تونس، 1986.

الزواري (علي) الشرفي (يوسف): **معجم الكلمات والتقاليد الشعبيّة بصفاقس**، سوجيك، صفاقس 1998.

Bourde (P) : Les cultures fruitières et en particulier sur la culture de l'olivier dans le centre de la Tunisie, rapport adressé à M Rouvier président général de France à Tunis, imprimerie rapide, Tunis, 1893.

Déspois (J) : La Tunisie orientale sahel et basse steppe. Étude géographique, presses universitaires de France, Paris, 1955.

Duraffourg (M.V), Notices de géographie historique et descriptive sur la Tunisie. Sfax et ses environs, lille imprimerie, paris, 1890.

Faucon (N), La Tunisie avant et depuis l'occupation française. Histoire et

colonisation. tome 2 colonisation, auguste-challamel éditeur, paris 1893.
Minangoin (N), L'olivier en Tunisie, direction de l'agriculture et du commerce, Imprimerie rapide, Tunis, 1901.
Zaouari (A), Sfax aux XVIIIe et XIXe siècles Chroniques d'une ville méditerranéenne, Med Ali Editions, Sfax 2016.
Zouari (A) : Les relations commerciales entre Sfax et le levant aux XVIIIe et XIXe siècles, institut national d'archéologie et d'art, Tunisie, 1990.

- السّمعيّة البصريّة

شريط توثيقي من إنجاز قناة القلم.
شريط توثيقي من إنجاز كنفدراليّة المؤسّسات المواطنة التونسيّة.
مقاطع توثيقيّة أثناء جرد العنصر

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

يحتفظ متحف العادات والتقاليد الشعبيّة بصفاقس بمجموعة من الأدوات لعصر الزيتون بالطريقة التقليديّة منها رحى (قرقابة) لرحي حبّات الزيتون وأواني فخّاريّة (محبس) وجرار لحفظ الزيت. كما تبرّع صاحب معصرة عبد مولاه ببعض الأدوات تستعمل في المعصرة منها شوامي تستعمل في العصر وآنية (بستيليا) لنقل الزيت داخل المعصرة وآنية من الخشب (بتيّة) لحفظ الزيت تم إيداعها بمتحف العمارة التقليديّة بصفاقس.
وتمثّل وثائق الأحباس والكتابات العدليّة رصيدا أرشيفيّا هاما يؤرّخ للمعصرة وعناصرها المعماريّة والأدوات التقليديّة المستعملة في عصر الزيتون.

9- معطيات تقنية حول عمليّة الجرد
- تاريخ البحث الميدانيّ ومكانه

09 جانفي 2017 معصرة عبد مولاه ساقية الداير صفاقس

- جامع أو جامعو المادّة الميدانيّة

- فريد خشارم، ملحق بحوث أثريّة وتاريخيّة.
- دليلة بوزيّان، محافظ تراث.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

20 جانفي 2017

- محرّر البطاقة

فريد خشارم.