

## زيت الزيتون

طريقة ابطالية لعصرو

زيت الزيتون من اطيب الزيوت وأكثرها استعمالاً في الطعام . ولعصرو اسلوب شائع في كل البلدان التي يزرع الزيتون فيها يقوم بطحن الزيتون الناضج حتى يصير مزيجاً من زيت ومانه وريبه ودقيق نواه ولها ويوضع هذا المزيج في قنف من الخوص او اشمر ويضغط بوسائل مختلفة احدها الضنط بالمكبس المائي فيخلمب الزيت منه . وله اسلوب آخر نظنه محصوراً في مطازيف سورية ولبنان حيث توجد قوة مائية وهو يقوم بوضع الزيتون في اناء كبير فيه قغيب من الحديد متصل بقراش يديره الماء بالتخدارو وفي القغيب شحاب متصلة بجرد رُب الزيتون من نواه بدورانها السريع ويُخرج الرُب بمهارة ويوضع في قنف ويضغط ليخرج الزيت منه

وفي المالحين يبقى في الكسب نحو عشر الزيت لاصفاً بالرب والماء الذي فيه ليسخن حتى يتبخر الماء منه ويضغط ثانية حتى يخرج منه بعض ما فيه من الزيت لكتة لا يخرج كله ويقال الآن ان الامتاذ بشلي دغلي آبي الايطالي استنبط اسلوباً جديداً لاستخراج الزيت كله من الزيتون . لان الزيت يكون في خلايا الزيتون الدقيقة فلا يخرج كله ما لم تشق هذه الخلايا كلها واسلوب العصر العادي يترك بعضها غير مشقوق فيبقى زيتها فيها . وفوق ذلك فان الزيت لزوج يلصق برب الزيتون ومائه فلا يتركها بسهولة . ومقدار الماء في عصارة الزيتون يختلف من ٤٥ الى ٤٠ في المائة . ومقدار الزيت من ٢٥ الى ٣٠ في المائة . ومقدار المادة الجاسدة من ١٢ الى ٢٢ في المائة

ويقوم اسلوب الامتاذ آبي بهرس رب الزيتون هرساً تاماً حتى تشق كل خلاياه ويخرج زيتها منها ومتى خرج انفصل من نفسه عن الماء ويطفو على وجهه لانه اخف منه . وعندئذ ان هذه الطريقة جديدة . وقد يكون مصيباً اذا تمكن من استعمالها في معالجة المقادير الكبيرة من الزيتون . والذي نعتة ان في سورية طريقة تشبهها تقوم بهرس الزيتون ووضع مع الماء في اناء واسع ليطفو الزيت على وجه الماد لانه اخف منه وتخرجه النساء بايديهن ويسمى زيتاً طفاحاً وهو انى انواع الزيت واطيبها

وقد ذكر قسطا بن لوقا الطيب الرناني البلطكي في كتابه الفلاحة اليونانية كلاماً

حسنا على عصر الزيت من الزيتون يشبه ما تقدم قال :

« إذا اخضر لون الزيتون وضارح الحمرة عمد اليه فاجتني منه بالايدي في كل يوم ما تطيق عمله على عصرو في اليوم الثاني من ذلك اليوم ثم بسط على ثوب نقي في الشمس حتى يجف بعض الجفاف وينتج مما فيه من ورق وعيدان فإنه ان لم يكن الزيتون عند طحنه نقياً أخضر ذلك بزيتيه ثم يبلع بعد التنقية ويلطحن برحى من أرحية الايدي طحناً وبقياً كيلا ينكسر نواه فان مادة نواه تفسد بدهنه وتفسده ثم يجعل بعد طحنه في زنبيل من قصبان شجرة العرب ويجمع ما يسيل منه من الزيت عموماً من غير عصر فاذا انتقع سيلانه تقل الزنبيل بعض الثقيل وحصل ما يسيل منه من الزيت في المرة الثانية على حدته فاذا انتقع سيلانه يولغ في ثقيل الزنبيل حتى يخرج ما بقي منه من الزيت. وأطيب الزيت وأخلصه ما سال في المرة الاولى ثم التي يليها وأرداه ما سال في المرة الاخيرة فاذا فرغت من عصروه وجطته في اوعيته اجعل في كل وعاء منه كف ملح وبورق يدقان جيداً ويخلطان وتيطه بعضاً من شجر الزيتون وتتركه حتى يصفو ويتميز عنه دروبه في أسفل وعائه ثم تصفيه وتجعله في اوعية من زجاج فلها انفع له فان لم تقدر عليها فاجعله في اوعية من فخار مدهونة الباطن ثم ضع هذه الاوعية من قبل ريح الشمال واعلم ان مخازن الزيت اذا كانت حارة ندية أفسدت الزيت الذي يخزن فيها »

وقد ولد قطان بن لوقا هذا سنة ٨٦٤ ليلاد وساح في مدن اليونان وجمع الكتب واتى بها الى الشام ولما اشتهر امره في النقل استدعاه الخليفة المستعين بالله الى بغداد وانتدبه لترجمة الكتب اليونانية وتوفي سنة ٩٢٣ اي منذ الف سنة وثلاث. ولا بد من ان يكون الكتاب الذي نقل عنه قديماً وعلية فاليونان كانوا يملون كيف بمصروف الزيت النبي ويؤلفون الكتب في هذا الموضوع منذ اكثر من الف سنة وخلفاء العرب من بني العباس كانوا يعنون بتفريب المترجمين من عارفي اليونانية والسريانية وانتدابهم لترجمة الكتب الموضوعية في الزراعة كما يتدبونها لترجمة كتب الفلسفة والطب والرياضيات والطبيعات. وبعض هذه الكتب لا يزال جديراً بالاستعمال ككتاب اقليدس في الهندسة وكتاب ابلونيوس في القطوع المخروطية وكتاب الفلاحة اليونانية هذا. وحذا لومتشى ذلك على كل ما اضافوه اليها ولكن العقول تنفادت عند كل الامم فان السخافات عند الامم الاوربية في العصور الغائرة وفي هذا العصر ايضاً لا نقل عن السخافات عندنا