

معاصر السمسم في فلسطين

د.سارة محمد فارس حسونه♦

ملخص البحث :-

تعتبر فلسطين من المراكز الأولى في الصناعات التقليدية منذ فجر التاريخ , وتدل الحفريات الأثرية على وجود بقايا لهذه الصناعات خلال الفترات التاريخية , وعملية استخراج زيت الزيتون منذ العصور البرونزية , وتعد صناعة السمسم إحدى الصناعات الهامة في الاقتصاد الفلسطيني , إضافة إلى أنها جزء من الهوية الوطنية الثقافية والاجتماعية لارتباطها بالتراث والتقاليد الفلسطينية والطب الشعبي قديما وسوف نتناول معاصر السمسم من حيث التخطيط والعناصر المعمارية.

مقدمة :

ان التراث الشعبي العربي الفلسطيني يعكس حضارة شعبه ويجسد شخصيته الوطنية عبر مراحل متطورة الممتدة منذ أمد بعيد , ولأهمية حرفة تصنيع السمسم التقليدية , وإدراكنا لها بالقيمة التاريخية والثقافية والاقتصادية , فقد جاء التفكير والاهتمام بدراسة هذا الموضوع, بالإضافة الى عدم وجود دراسات علمية حوله في هذه المنطقة بالتحديد , وقد أثرنا على دراسة هذا الموضوع والخروج بتوصيات حول ضرورة العودة لزراعة السمسم الى سابق عهدها خصوصا , وان مثل هذه الزراعة قد اختفت بشكل شبه كلي من فلسطين ,على الرغم من أنها كانت على مر العصور إحدى أهم المحاصيل التي ارتكز عليها الاقتصاد الفلسطيني , للأسف فان حرفة تصنيع السمسم التقليدية , لم تحظ بعناية الباحثين وحيويتها وارتباطها بتاريخنا وتراثنا .

المعاصر التقليدية في فلسطين بشكل عام :

تعد حرفة تصنيع السمسم إحدى الحرف الهامة التي وجدت في فلسطين , وقد استطاع العرب المسلمون تطوير الثروة الزراعية^١, ونتيجة قدوم الصليبيين واحتلالهم لمنطقة فلسطين أدى ذلك الى انكماش الرقعة الزراعية, وخاصة السمسم بسبب الغزوات التي اجتاحت هذه الأراضي الزراعية من حرق وقطع^٢, ومع مرور الوقت أدرك الصليبيون أهمية السمسم الذي كان يعد من أهم مصادر الغذاء والزيت^٣, وقد

♦ جامعة الخليل

١ الطحاوي.الاقتصاد الصليبي في بلاد الشام , ص ١٩٩

٢ المصدر السابق , ص ٢٠٦

٣ المصدر السابق,ص ٢١١

صدرت فلسطين الى الدول الأوروبية زيت السمسم في هذه الفترة^٤، وتواصلت زراعة السمسم في فلسطين إبان الفترة العثمانية^٥، وتركز وجود معاصر السمسم في جميع أنحاء فلسطين، حيث وصل عدد معاصر السمسم في غزة الى ٦ معاصر تقليدية، وفي القدس ورام الله ٢٨ معصرة، و٤ في يافا وتل الربيع، و٥ في نابلس، واثنان في الخليل، وذلك من خلال إحصائية الصناعة الأولى أيام الانتداب البريطاني عام ١٩٢٨م^٦.

آلية عمل معاصر السمسم التقليدية:

الطريقة القديمة في معاصر السمسم تتلخص عملياتها في الآتي

- ١- تنظيف حبوب السمسم حيث تغربل البذور قدر الامكان .
 - ٢- نقع السمسم في حوض مستطيل الشكل، أرضيته مائلة فيه ماء نقي وتركه لمدة كافية حيث تغوص البذور وتطفو المواد الخفيفة فتزال ثم يصفو الماء.
 - ٣- تقشير السمسم يدويا في حوض مستطيل الشكل بواسطة مضارب خشبية ذات نهاية حادة تضرب بها لمدة ساعتين لفصل القشور عن الحبوب.
 - ٤- وضع السمسم بعد ذلك في حوض دائري الشكل، فيه ماء مالح لفصل بذور السمسم عن القشور ويسهل تجميع البذور.
 - ٥- نقع البذور في حوض مربع الشكل، فيه ماء نقي لمدة كافية؛ وذلك من أجل التخلص من الملوحة بشكل كامل .
 - ٦- ترك بذور السمسم لمدة يوم؛ ليحذف منه الماء بشكل كامل .
 - ٧- تحميص بذور السمسم في فرن على الحطب لمدة ٧ ساعات على نار هادئة مع مراعاة نسبة التحمير.
 - ٨- طحن بذور السمسم بواسطة حجر أفقي يدار بالدواب المربوط بزراع خشبي تربط بشكل دائري، فينتج عن ذلك الطحينة البيضاء .
 - ٩- استخراج زيت السيرج: يتم تجميع الطحينة في العجانة ثم يضاف إليها الماء بمقدار معين، وتعجن بالأرجل ليعلو السيرج على سطحه، وكلما احتيج الى الماء أضيف مع الاستمرار بالعجن حتى يترسب الكسب، ويتجمع ويصير يابسا وعندها يفصل الزيت الناتج بالتدريج عند طفوه فوق السطح.
- ومن خلال البحث الميداني للباحثة تم العثور على بقايا معصرة حارة العقابة في مدينة الخليل التي تعود الى الفترة العثمانية .

^٤ العارف، المفصل في تاريخ القدس، ص ٢٧٠

^٥ علم الملاحة في الفلاحة، ص ١١٧

^٦ كوهين، دراسات في تاريخ مدينة القدس، ص ١٣٥

وهذه البقايا تتكون من

- طحانة حجرية يتراوح قطرها ما بين ٤٠سم - ١٥٠ سم , وارتفاعها ٢٠سم , حيث يتم من خلالها طحن حبوب السمسم.
- العجانة : تكون تحت سطح الأرض بشكل مخروطي بعمق يتراوح بين ١٢٠-١٥٠ سم وقطر يقرب من ٢٠سم وجدرانها من الداخل ملساء .

وفي موقع آخر وجد بقايا معصرة الننتشه التقليدية:

أولاً: تتكون من ٤ أحواض :

- ١- حوض مستطيل الشكل أرضيته مائلة؛ لتسهيل عملية تصريف المياه منه .
 - ٢- حوض مستطيل الشكل؛ لتقشير السمسم.
 - ٣- حوض دائري الشكل؛ لنقع السمسم فيه بماء مالح من أجل فصل القشرة عن الحبوب .
 - ٤- حوض مربع الشكل؛ لتحلية السمسم من الماء المالح .
- ثانياً : الفرن هو عبارة عن عقد حجري من الحجر الناري, ومبلط من الأحجار العادية يتم تحميل السمسم فيه على نار هادئة.حيث
- ووجد في معصرة (أبو خرمة)في نابلس فقط بقايا لقشارة سمسم تعمل بواسطة الدواب , وهذه فريدة من نوعها في فلسطين .

النتائج :

لقد توصلت الباحثة الى عدد من النتائج ,أهمها :

- فلسطين كانت مركزاً من مراكز إنتاج السمسم في الفترة الإسلامية .
- مناخ فلسطين الملائم , وتربتها الخصبة , من العوامل التي أسهمت في تقويم زراعة السمسم وتصنيعه .
- هناك عوامل بشرية مثل الحروب والغارات أدت الى تراجع زراعة السمسم وتصنيعه في فلسطين.
- عدم الوعي للحفاظ على أهمية الصناعات التقليدية وخاصة معاصر السمسم التقليدية.

المصادر والمراجع :

- الطحاوى , حاتم . الاقتصاد الصليبي في بلاد الشام . ط ١ , ١٩٩٩ .
- العارف , عارف . تاريخ غزة . مطبعة دار الأيتام الإسلامية ' بيت المقدس , ١٩٤٣م .
- مفتاح الراحة لأهل الفلاحة , المؤلف مجهول من القرن الثامن الهجري . الكويت , ١٩٨٤ .
- كوهين , أمنون . دراسات في تاريخ مدينة القدس , ١٩٩٠م .

اللقاءات الشخصية :

- مسؤول معصرة شاور , محمد شاور , ١٢/١٢/٢٠٠٧م : معلومات عن معصرة السمسم التقليدية (اتصال شخصي) .
- مدير شركة معامل الغزالي , يعقوب الننتشه , ١٢/١١/٢٠٠٧م : معلومات عن معصرة السمسم التقليدية (اتصال شخصي) .