

زيت الزيتون

طريقة ايطالية لعصر

زيت الزيتون من احلى الزيوت وأكثرها استعمالاً في الطعام . ولعصره 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 اشهر ويضغط بوسائل مختلفة احدها الضغط بالمكبس المائي فيخلب الزيت منه . وله اسلوب آخر نظنه محصوراً في مطازيف سورية ولبنان حيث توجد قوة مائية وهو يقوم بوضع الزيتون في اناء كبير فيه قبيب من الحديد متصل بفراش يديره الماء بانحداره وفي القبيب شعاب 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 يتغير الماء منه ويضغط ثانية حتى يخرج منه بعض ما فيه من الزيت لكتله لا يخرج كله . ويقال الآن ان الامتاز ميشلي دغلي ابي 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 زيتاً 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 الامتاز ابي بهرس رب الزيتون حرماً تائماً حتى تشق كل خلاياه ويخرج زيتاً 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 نلحقه ان في سورية طريقة تشبهها تقوم بهرس الزيتون ووضع مع الماء في اناء واسع فيطفو الزيت على وجه الماء لانه اخف منه وتخرجه النساء بايديهن ويسمى زيتاً طافاً وهو انى النواع الزيت واطيبها

وقد ذكر قسطا بن لوقا الطيب الرناني البعلبي 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 امله على عصره في اليوم الثاني من ذلك اليوم ثم بسط على ثوب نقي في الشمس حتى يجف بعض الجفاف وينتج ما فيه من ورق وعيدان فانه ان لم يكن الزيتون عند طحنه نقياً اخضر ذلك بزيتيه ثم يبلع بعد انتعجة ويطحن برحى من أرحية الايدي طحناً وبقياً كيلا ينكسر نواه فان مادة نواه تفسد بدهنه وتفسده ثم يجعل بعد طحنه في زنبيل من قضبان شجرة الغرب ويجمع ما يسيل منه من الزيت عنقواً من غير عصر فاذا انقطع سيلانه تقل الزنبيل بعض الثقيل وحصل ما يسيل منه من الزيت في المرة الثانية على حدته فاذا انقطع 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 عصره وجطته في اوعيته اجعل في كل وعاء منه كف ملح وبورق يدقان جيداً ويخلطان وتيسط بعضاً من شجر الزيتون وتتركه حتى يصفو ويخيم عنه دروبه في أسفل وعائه ثم تصفيه وتجعله في اوعية من زجاج فانها اتعت 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 قطا بن لوقا هذا سنة ٨٦٤ للميلاد 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 وطيلاً فاليونان كانوا يملون كيف يصرون الزيت النقي 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 الموضوعات في الزراعة كما يتدبرونهم 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 لومئذ ذلك على كل ما اخافوه اليها ولكن العقول تنفادت عند كل الامم فان الحضارات عند الامم الاوربية في العصور الغائرة وفي هذا العصر ايضاً لا نقل من الحضارات عندنا