



## هوامش

مهما دارت الأيام على اللبنانيين لا مفرّ لهم من عصر الزيتون الذي يروي حكايات من تاريخهم ومجالسهم حول المعاصر الحجرية التي ينتظرون أنواع زيتها الجيدة جداً



المعاصر الحجرية تميز بال الحفاظ على نوعية الزيت (حسين بيضون)

بيروت . سارة مطر

تراقفت معاصر الزيتون مع حقبات تاريخية شهدها لبنان، وجسدت طقوسها وعاداتها الاجتماعية جزءاً من تراثه الشعبي، ونسجت حكايات ودرشات حول رونق الزيتون ونكهته. ومثل الزيتون الذي يبدأ موسم قطافه وعصره بحلول الخريف، بصمود حباته أملاً بحياة جديدة تبعثها قطرات الزيت الندية. أما حجر المعصرة فيختزل بصلايته محصول زيت يؤمن للمزارعين مؤونة الشتاء، وكميات إضافية اعتادوا تخزينها في خوابي الفخار، قبل أن يستخدموا غالونات بلاستيك لبيع الزيت في الأسواق.

بين المعاصر القديمة والحديثة، قصص لمزارعين وأهالي قرى، تحلّقوا حولها لتبادل الأحاديث وإطلاق العنان للأغاني والأمثال الشعبية. ابتسموا لنكته من هنا ومزحة من هناك، في انتظار دورهم للحصول على زيت جديد شهى الرائحة والمذاق. ووسط الأزمة الاقتصادية الحالية في لبنان التي «تعصر» جيوب اللبنانيين والمقيمين، نجد المعصرة اللبنانية أمام إشكاليات جديدة بذلت بعض أحوالها. لكن الواقع المرير لم يمنع الأهالي من التجمع والسهر حولها، واسترجاع ذكريات جميلة وضحكات عابرة، علّها تهرس كحجر المعصرة عذاباتهم وماسيهم.

### عادات اختفت

يعزو معن عمر محمد إغلاقه معصرته في بلدة عديمون بمحافظة عكار (شمال) مع بدء الأزمة عام 2019، إلى واقع أن الكلفة باتت تفوق المدخول. ويشرح أن «العلاقة بين صاحب المعصرة والمزارعين لم تتغير، لكن كلفة أجور العمال والصيانة وأسعار المحروقات ارتفعت. كما تحوّل البعض من شراء تنكة من الزيت أو أكثر إلى بضع لترات». ويتذكر العادات القديمة لموسم عصر الزيتون وبينها نقله بواسطة مواش، ويقول: «لا تزال التقاليد الموروثة موجودة إلى حد ما، لكن بعضها اختفى، وبينها تقديم صاحب المعصرة خدمات مجانية لزيائنه تشمل نقل الزيتون من الأرض إلى المعصرة، ثم توصيل الزيت إلى المنزل. واليوم يجب كل فرد محصولة بنفسه».

ويتكلم معن بحسرة عن إحضار صاحب المعصرة فطوراً من معجنات المناقيش والشاي وخبز التنور الساخن المغفّس بالزيت الجديد، وأيضاً سندويشات للعشاء. وهذه عادات تختزل ما يميّز به لبنان من كرم وضيافة، لكن ضمن سندويش الفلافل (سندويش الفقراء)، على سبيل المثال، يبلغ 20 ألف ليرة لبنانية (83 سنتاً). ويشير معن الذي يرأس الجمعية التعاونية لتنمية قطاع الزيتون في منطقة التدريب الأعلى والأوسط في عكار إلى أن «الجمعية حاولت النهوض بالمنطقة المحرومة عبر إنشاء مركز لتخزين الزيت بعد فحصه، واشترت لهذا الغرض 11 خزاناً لحفظ الزيت وفق معايير عالمية،

### باختصار

بين المعاصر القديمة والحديثة، قصص لمزارعين وأهالي قرى، تحلّقوا حولها لتبادل الأحاديث وإطلاق العنان للأغاني والأمثال الشعبية

من اعتاد العصر على الحجر يبقى متمسكاً بالطريقة التقليدية التي تمنح الزيت جودة عالية

العادات لم تتغير على صعيد تحلّق المزارعين وزبائن المعصرة حولها للدرشة وتذوق زيتهم الجديد

# معاصر الزيتون

## أحجار الفرغ تهرس عذابات لبنان

إلى المعصرة، بسبب عدم وجود طريق حينها، يروي صاحب المعصرة سامر مطر لـ«العربي الجديد» أن «المعصرة قديمة وتعمل على الحجر، وتعود لأيام والد جدي. ولا تزال مفضّلة لدى كثر يعلمون أن المعاصر الحجرية تتميز عن الحديثة بعصر الزيتون على البارد والحفاظ على نوعية الزيت، خصوصاً إذا كان للاستخدام المنزلي وليس التجارة، في حين تعمل المعاصر الحديثة على البخار، وتجعل الزيت يخسر مواد أولية ورفيقاً، وتعرضه لتغير اللون بعد 3 أو 4 أشهر».

ويشير إلى أن «أزمة الدولار رفعت سعر الزيت والزيتون بتأثير ارتفاع أسعار المحروقات وكلفة صيانة القطع والمعدات وأجرة العمال». ويتذكر موسم الزيتون العابقة بالمحبة والألفة والنخوة، بالقول: «رغم كل ما نعيشه اليوم، لم تتغير العادات والتقاليد الموروثة للمعصرة، فالأهالي والمزارعون لا يزالون يجتمعون حولها. باتون بخبز الصاج ويغفّسونه بزيتهم الجديد فيحظون بما يسمونه خبز بعينة الذي يأكلونه مع اللبنة البلدية ودبس البنودرة والزعر والكشك البلدي والزيتون الجديد».

مبلغ مالي، لكن غالبيتهم يفضلون اليوم دفع المال والاحتفاظ بالزيت، خصوصاً أن التكنة التي تبلغ زنتها 15 كيلوغراماً تُباع بمائة دولار، فقّر سعرها من 150 ألف ليرة لبنانية وفق سعر الصرف الرسمي، إلى 2,4 مليون ليرة وفق السوق السوداء». يضيف: «من الطبيعي أن ترتفع كلفة عصر الزيتون مع ارتفاع أجرة العمال وقيمة المازوت والكهرباء، وكلفة صيانة المصافي وقطع الخيش الدائري المعروفة بالقفّ التي تدفع ثمنها بالدولار أو وفق سعر السوق السوداء».

ولفت نبيل إلى أن «العادات لم تتغير على صعيد تحلّق المزارعين وزبائن المعصرة حولها للدرشة وتذوق زيتهم الجديد مع ما أمكن من مأكولات، لكن الهموم المعيشية تطغى على الأحاديث».

### مواسم عابئة بالحياة

وفي بلدة مجدليا بقضاء عاليه، حيث شيدت منذ أكثر من مئة عام معصرة شفيق جميل مطر وأولاده، والتي حُملت معداتها وقطعها على أكتاف رجال وشباب ودحرجوا بعضها الآخر خصوصاً تلك الثقيلة، بدءاً من مفرق البلدة وصولاً

واهتمت بتسويق إنتاج المزارعين محلياً وتصديره إلى الخارج، كما خطّطت لإنتاج زيت بنكهات متنوّعة مثل الحر والزعر والحامض، لكن الظروف منعت التنفيذ». ويؤكد أن كميات الزيت ترتبط بالدرجة الأولى بالزيتون وليس بالمعصرة، لكنه يستدرك بأن «المعصرة الحديثة تعطي كميات أكبر من تلك التي تعمل على الحجر، وتحافظ على النكهة والجودة، وتكسبها مواصفات تسمح بتصديرها».

### لا مفر من عصر الزيتون

وفي البترون (شمال)، يتحدث نبيل أنطون لـ«العربي الجديد عن المعصرة التي أسسها والده طنّوس قبل 14 عاماً ويديرها مع إخوته اليوم، ويقول: «إنها تعمل على الحجر، وتستقطب زبائن كثرًا رغم الظروف الصعبة، لأن عصر الزيتون حاجة لا مفر منها. ومن اعتاد العصر على الحجر يبقى متمسكاً بالطريقة التقليدية التي تمنح الزيت جودة عالية على صعيد اللون والنكهة والكثافة والحفاظ على الرائحة والمذاق الطيب لفتراتٍ طويلة». ويسرد أن «مزارعي الزيتون كانوا يسدون ثمن عصر محصولهم بكمية من الزيت أو

## وأخيراً

# مسرحية «أم» لوجدي معوّض

نجوم بركات

تشكّل كل مسرحية يكتبها ويخرجها لبنانيّ المنشأ، كندّي الجنسية، وفنّسّي الإقامة، وجدي معوّض، حدثاً إبداعياً وثقافياً تغلّبه أهمّ وسائل الإعلام، ويتزاحم الجمهور على حضوره في صالات تُقلّ فيها الحجوزات مسبقاً على مدى أسابيع. ففي عرضها الجديد (مستمرّ إلى نهاية شهر ديسمبر/ كانون الثاني الحالي) الذي يحمل عنوان «أم»، ويشكّل جزءاً من «سلسلة بيتية» بدأت بمسرحيتي «وحيدين» و«أخوات»، وسوف تكتمل لاحقاً مع عمليّن قادمين، «أب» و«إخوة»، لم تختلف الحال عن سابقاتها، على الرغم من صياغة القسم الأكبر من الحوارات باللبنانية الدارجة (مع ترجمة مكتوبة) وأداء ممثلين لبنانيين (عايدة صبرا وأويدت مخلوف) الأدوار الرئيسية، وتمحور المسرحية كلها حول قصة عائلة لبنانية من الطبقة المتوسطة، تلجأ إلى باريس خلال سنوات الحرب بانتظار العودة إلى بيروت حيث بقي الزوج ليعيل عائلته.

وقد يكون هذا العمل هو الأكثر «لبنانية» من بين أعمال معوّض التي لا تغيب عنها أصوله لبنانياً عرف الحرب وهاجر بسببها. فنحن هنا نستعيد معاً ما التصق

انفجار مرفأ بيروت الذي قضى على ما تبقى من جسد المدينة المصاب.

وإذ نقول إنها المسرحية الأكثر «لبنانية» من بين أعمال معوّض لا نفعل تقيماً، وإنما ملاحظة لما قد يتبدى علاقة ملتبسة بذكرى والدته قتلها السرطان وهي في الخامسة والخمسين من عمرها، وسمح المسرح لابنها بإعادة إحيائها وتشكيلها من واقع وخيال، ثم استحضارها لاحقاً، أي بعد عقود من رحيلها لمساءلتها عما أشعرت ولماذا به من مهانة وتبخيس بسبب صراخها الدائم عليه وانتقاداتها اللاذعة. ومع ذلك، يقول وجدي معوّض إن المنفى

قد يكون «أم» الأكثر «لبنانية» من بين أعمال معوّض التي لا تغيب عنها أصوله اللبنانية التي عرف الحرب وهاجر بسببها

والهجرة وقسوتها، هي والحب الذي افتقده لديها، هي ما جعلته يصير الرجل المبدع الذي صار به وقد بلغ الثانية والخمسين. أيضاً، قد تشير «اللبنانية» إلى أن هذا العمل بالذات لا يُبرز كل ما راكمه صاحب المهية المسرحية الاستثنائية من معارف وخبرات وتميّن وتمايز جعلت من كل عمل من أعماله حدثاً فنياً بامتياز، بقدر ما يزيح عنه هذا كله، ليبدو وكأنه قائم لتوه من لبنان، لعرض مسرحية فُكرت وكتبت وأنتجت بأكملها هناك.

هكذا، تبدو «أم» وجدي معوّض، بإخراجها المحكم البسيط وديكورها المتواضع القليل، وخلوها من أي بدعة بصرية أو درامية، وبأداء الرائعة عايدة صبرا التي تأسر المشاهد خلال ساعتين وعشر دقائق بحضورها الاستثنائي، وبالأداء الجيد للأخت أويدت مخلوف وتيو عقيقي الذي يؤدي دور وجدي الصبي، وأيضاً بحضور الصحافية كريستين أوكرينت التي تلعب دورها مذيعة أخبار تخرج من الشاشة، لتصبح عضواً من أعضاء العائلة التي تنتظرها كل مساء، لوحة حيّة لما عرفه اللبنانيون وما زالوا يعرفونه من تجارب مريرة وبرد مناف يُدفعون إلى الهجرة إليها، بسبب قسوة البلاد وفساد الحياة فيها، لا بل بسبب خلوها من الحياة.