سلسلة أدلة التدريب — تعاونية سلفيت الزراعية

دليل تدريبي رقم 02 · الحفاظ على التراث

أساسيات تجفيف الزعتر وصناعة الصابون

من قطف الزعتر البري في تلال سلفيت وتجفيفه على الطريقة التقليدية، إلى صناعة الصابون النابلسي من زيت الزيتون البكر — حرفتان متوارثتان تعلّمهما الجمعية لأعضائها خطوة بخطوة.

الجزء الأول: الزعتر البري

الجزء الثاني: صابون الزيتون

الجزء الأول — الزعتر البري
من الجبل إلى السلة

التعرّف على الزعتر البري وقطفه بمسؤولية

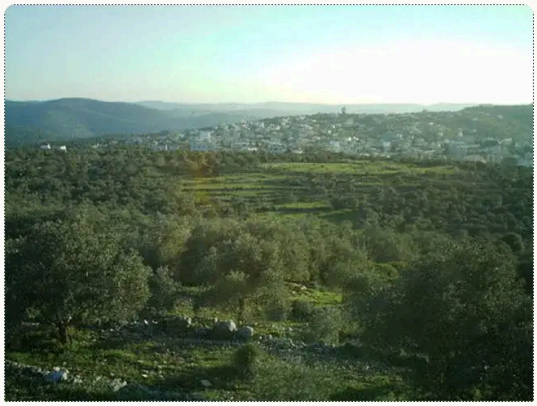
ينمو الزعتر البري (الصعتر الفلسطيني) بكثافة في التلال الصخرية المحيطة بسلفيت، خصوصًا في الأراضي غير المزروعة والمنحدرات الجافة التي تحصل على شمس كاملة. تتعرّف عليه العضوات من رائحته العطرية القوية عند فرك الأوراق بين الأصابع، وأوراقه الصغيرة الرمادية-الخضراء المغطاة بزغب ناعم، وسيقانه الخشبية المتفرعة القريبة من الأرض.

أفضل وقت للقطف

يُقطف الزعتر البري في أواخر الربيع وبداية الصيف (أواخر أيار حتى منتصف حزيران)، قبل أن يزهر النبات بالكامل، حين يكون تركيز الزيوت العطرية في الأوراق في ذروته. يُفضَّل القطف في ساعات الصباح الباكر بعد جفاف الندى وقبل حرارة الظهيرة، لأن الزيت العطري يتبخر جزئيًا مع الحرارة الشديدة.

القطف المستدام

تُقص الأغصان بمقص حاد فوق ثلث النبتة السفلي على الأقل، مع ترك جذوره وقاعدته سليمة كي يتجدد نموه في الموسم التالي. يُمنع اقتلاع النبتة من جذورها، ويُترك جزء من كل حقل زعتر دون قطف كل عام لضمان تكاثره الطبيعي والحفاظ على الغطاء النباتي في الجبل.



تلال سلفيت الصخرية حيث ينمو الزعتر البري

لماذا يهمّ القطف المستدام؟

الزعتر البري نبات معمّر يعيش لسنوات إن أُحسنت معاملته، لكنه نبات محمي بموجب القانون الفلسطيني بسبب الاستنزاف الجائر في بعض المناطق. تلتزم عضوات الجمعية بقطف كميات معقولة من عدة مواقع بدل استنزاف موقع واحد، لتبقى تلال سلفيت مصدرًا متجددًا للزعتر لأجيال قادمة من العضوات.

الجزء الأول – الزعتر البري
حفظ النكهة والرائحة

التجفيف التقليدي في الظل

التجفيف هو الخطوة الأكثر حساسية في تحضير الزعتر، لأن الحرارة أو الرطوبة الزائدة يفسدان اللون والنكهة معًا. تعتمد الجمعية طريقة التجفيف بالظل التي توارثتها نساء سلفيت جيلًا بعد جيل، وهي أبطأ من التجفيف بالشمس أو الأفران لكنها تحافظ على الزيوت العطرية واللون الأخضر الطبيعي للأوراق.

١. الفرز وإزالة الشوائب

تُفحص الأغصان فور القطف لإزالة الأعشاب الغريبة والحشرات والأغصان اليابسة أو التالفة، دون غسل الأوراق بالماء لأن الرطوبة الزائدة تؤخر التجفيف وتشجّع العفن.

٢. الربط والتعليق

تُربط الأغصان في حزم صغيرة برباط خفيف وتُعلَّق رأسًا على عقب على حبال أو قضبان خشبية، بحيث يسمح تباعد الحزم بمرور الهواء بين كل حزمة والأخرى.

٣. مكان التجفيف: ظل جيد التهوية

تُعلَّق الحزم في غرفة أو شرفة مظللة بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة، مع تهوية جيدة ورطوبة منخفضة. الشمس المباشرة تُبهت اللون الأخضر وتُطيّر الزيوت العطرية التي تمنح الزعتر رائحته المميزة.

٤. مدة التجفيف: من 5 إلى 10 أيام

تختلف المدة بحسب الرطوبة الجوية ودرجة الحرارة؛ في الأجواء الجافة قد تكفي 5–7 أيام، وفي الأجواء الأكثر رطوبة قد تمتد إلى 10 أيام. الورقة الجاهزة تصبح هشّة تتفتت بسهولة بين الأصابع دون أن تتحول إلى مسحوق تلقائيًا.

٥. الفرك والتنقية النهائية

تُفرك الأوراق الجافة عن السيقان باليد فوق منخل خشن لفصل الأوراق عن العيدان الخشبية الصلبة، ثم تُغربل مرة أخرى بمنخل أدق لإزالة الغبار والشوائب الصغيرة.

مراقبة الرطوبة أثناء التجفيف

في الأيام الرطبة أو الغائمة، تُقلَّب الحزم يوميًا وتُبعد عن بعضها أكثر لتحسين دوران الهواء، وقد تحتاج الجمعية لتشغيل مروحة كهربائية خفيفة في الغرفة لتسريع الجفاف ومنع تكوّن العفن، دون استخدام أي مصدر حرارة مباشر.

الجزء الأول — الزعتر البري
خلطة الزعتر التقليدية

نِسب الخلط مع السماق والسمسم المحمّص

لا يُقدَّم الزعتر المجفف عادة وحده، بل يُخلط بمكونات تكمّل نكهته وتُضفي عليه القوام والحموضة المميزة لخلطة الزعتر الفلسطينية التقليدية. تعتمد الجمعية النسب التالية كأساس، مع ترك هامش بسيط حسب رغبة الأسرة أو الزبون.

٥٠٪	٢٥٪	١٥٪
زعتر بري مجفف ومطحون خشن	سماق مطحون طازج	سمسم محمّص بالكامل

وتُكمَّل النسبة المتبقية (نحو ١٠٪) بملح خفيف وقليل من زيت الزيتون البكر أحيانًا، بحسب استخدام الخلطة — سواء للمناقيش أو للغمس المباشر مع الخبز والزيت.

١ تحميص السمسم بعناية

يُحمَّص السمسم الخام على نار هادئة في مقلاة جافة دون زيت، مع التحريك المستمر حتى يتحول لونه إلى ذهبي فاتح ويفوح منه رائحة محمّصة، ثم يُرفع فورًا عن النار لأنه يستمر بالتحمّص من حرارته المتبقية.

٢ طحن الزعتر إلى قوام خشن

تُطحن أوراق الزعتر المجففة طحنًا خشنًا وليس ناعمًا كالبودرة، للحفاظ على قوام محسوس في الخلطة ونكهة تتحرر تدريجيًا عند الأكل.

٣ الخلط والتذوق

تُخلط المكونات جيدًا في وعاء واسع باليد أو بملعقة خشبية، وتُذاق الخلطة وتُعدَّل نسبة الملح أو السماق بحسب الذوق قبل التعبئة النهائية.

التخزين الصحيح للحفاظ على النكهة

تُحفظ خلطة الزعتر في أوعية زجاجية أو معدنية محكمة الإغلاق، بعيدًا عن الضوء المباشر والرطوبة وقرب مصادر الحرارة كالفرن. في هذه الظروف تحافظ الخلطة على نكهتها القوية لمدة تصل إلى سنة كاملة، فيما يفقد الزعتر المطحون وحده (دون سماق وسمسم) رائحته بسرعة أكبر إن تُرك مفتوحًا.

الجزء الثاني – صابون الزيتون
تراث نابلسي بلمسة سلفيتية

صابون الزيتون على الطريقة النابلسية

يُعدّ الصابون النابلسي من أعرق الصناعات اليدوية الفلسطينية، إذ تعود صناعته في مدينة نابلس إلى مئات السنين، وانتشرت حرفته إلى مدن الضفة الغربية المجاورة ومنها سلفيت. يعتمد هذا الصابون بشكل أساسي على زيت الزيتون البكر النقي، ما يمنحه ملمسًا لطيفًا على البشرة وخلوًا من أي مواد كيميائية قاسية أو عطور صناعية، وهذا ما يجعله مطلوبًا حتى اليوم في محلات المزارعة التابعة للجمعية.

ما هي عملية التصبّن (Saponification) ببساطة؟

التصبّن تفاعل كيميائي بسيط يحدث عند خلط زيت الزيتون مع محلول هيدروكسيد الصوديوم (الصودا الكاوية) في الماء. يتفكك جزيء الزيت ويعيد الارتباط مع جزيئات الصودا مكوّنًا مادتين: الصابون نفسه، والغليسرين الطبيعي المرطّب للبشرة الذي يبقى ضمن قالب الصابون التقليدي ولا يُفصل عنه كما في الصناعة الحديثة.

قوالب صابون الزيتون النابلسي التقليدي

التعامل الآمن مع الصودا الكاوية

الصودا الكاوية مادة أكّالة قبل اكتمال التفاعل، لذا تُرتدى القفازات ونظارات الحماية عند التعامل معها، وتُضاف الصودا دائمًا إلى الماء وليس العكس، في مكان جيد التهوية وبعيدًا عن الأطفال. بعد اكتمال التصبّن الكامل، لا يتبقى أي أثر للصودا في الصابون النهائي.

الجزء الثاني – صابون الزيتون
من الخلطة إلى القالب

مراحل الصناعة التقليدية

- مرجل كبير لطبخ العجينة
- قوالب خشبية أو معدنية مسطّحة
- سكين أو أداة تقطيع مستقيمة
- ميزان حرارة للمزيج

١ تحضير محلول الصودا وخلطه بالزيت

يُذاب هيدروكسيد الصوديوم في الماء البارد بعناية حتى يبرد المحلول، ثم يُخلط تدريجيًا مع زيت الزيتون البكر الدافئ في المرجل، مع التحريك المستمر والبطيء لضمان تجانس المزيج دون تكوّن فقاعات هواء كثيرة.

٢ الطبخ والتحريك حتى التتبّع

يستمر التحريك والتسخين الخفيف للمزيج حتى يصل إلى مرحلة "التتبّع"، وهي اللحظة التي يصبح فيها المزيج أكثر كثافة بحيث يترك أثرًا مرئيًا على السطح عند رفع الملعقة — وهذه العلامة الأهم على اكتمال مرحلة الخلط الأساسية.

٣ الصب في القوالب

يُصبّ المزيج الساخن في قوالب خشبية أو معدنية مسطّحة مبطّنة بقماش أو ورق مقاوم للزيت، ويُسوّى سطحه جيدًا بأداة مستقيمة، ثم يُغطّى ببطانية أو قماش سميك للحفاظ على حرارته الداخلية التي تُكمل عملية التصبّن.

٤ التقطيع بعد يوم إلى يومين

بعد أن تتماسك العجينة وتبرد نسبيًا (عادة خلال 24–48 ساعة)، تُقطَّع الكتلة الكبيرة إلى قوالب صغيرة منتظمة بسكين أو أداة تقطيع مستقيمة، بينما لا تزال طرية بما يكفي للتقطيع النظيف دون تفتت.

٥ التجفيف والتعتيق (Curing) لعدة أسابيع

تُرصّ القوالب المقطّعة في مكان جاف وجيد التهوية بعيدًا عن الشمس المباشرة لمدة تتراوح بين 4 إلى 6 أسابيع على الأقل. خلال هذه الفترة يفقد الصابون الرطوبة الزائدة ويكتمل التصبّن تمامًا، فيصبح أكثر صلابة وأطول عمرًا وألطف على البشرة.

التعبئة النهائية لمحل المزارعة

بعد اكتمال التعتيق، تُنظَّف حواف القوالب وتُوزَن، ثم تُغلَّف كل قطعة بورق كرافت بسيط يحمل شعار الجمعية، للحفاظ على رطوبتها المتبقية دون خنقها بغلاف بلاستيكي كامل يحبس الرطوبة ويشجع العفن. هكذا تصل قطع الصابون إلى رفوف محل المزارعة والمقصف التعاوني جاهزة للبيع مباشرة لزوار سلفيت وأعضاء الجمعية.

حرفتان، وقصة واحدة

من تلال سلفيت البرية إلى بساتين زيتونها، يواصل مشروع الصابون الذي انطلق عام 2021 وخلطة الزعتر التقليدية إرث نساء الجمعية، بأيدٍ تعلّمت الحرفة من الأمهات والجدّات.

لأي استفسار أو تنسيق

تواصلوا مع تعاونية سلفيت الزراعية

الموقع
مدينة سلفيت، الضفة الغربية، فلسطين — تحت إشراف بلدية سلفيت

رئيسة الجمعية
انتصار مبارك

مديرة العمليات والشؤون المالية
وجد أفانة

محل المزارعة والمقصف التعاوني
لزيارة نقطة بيع منتجات الجمعية مباشرة في سلفيت

عضوية الجمعية
أكثر من 50 عضوة من نساء سلفيت، تأسست عام 2019

ورش الأكاديمية
هذا الدليل جزء من سلسلة أدلة أكاديمية سلفيت التعليمية لأعضائها