

## אגרת מספר 122 – שמן ועלה של זית

תאריך הסיור: 6.11.2015. 46 משתתפים. סיורנו הפעם הוקדש לזיתים.

### התחלנו בכרם הזיתים של חטיב נאסר בדיר חנא.

בכרם עצי זית גדולים במיוחד ועתיקים. הכרם לא נמסק לפני בואנו, בכדי שנחזה בשפע.

נאסר חטיב סיפר לנו על מרכזיותו של הזית במסורת הערבית, וחשיבותו הכלכלית והרוחנית. התייחסות מיוחדת מעבר לכל ייצור אחר – רוחנית, דתית, כלכלית וסביבתית.

העץ מוזכר בקוראן 7 פעמים, ומתייחסים אליו כסמל לחכמה. פתגמים ומשלים רבים מתייחסים לעץ.

בתפילה מתייחסים למחזור החיים של העץ – לחניטה, לפריחה, להבשלה ולמזג האוויר; "באזור שלנו, עמוד השדרה הכלכלית בעבר הייתה החקלאות, ועמוד השדרה החקלאי היה בעבר הזית".

ניצול חלקי העץ – בזית אין פסולת – הגזע משמש לבנייה וריהוט. הפרי משמש למאכל ולשמן. מה שנותר מהפקת השמן והגזע, משמש לחימום ואפיה. ה"לום" – הגרעין – משמש כחרוזים למחרוזות תפילה.

חטיב פירט מניסיונו בתחזוקה ועיבוד הזיתים:

ע"פ הפתגם והניסיון המיקום הטוב לעץ הזית הוא למרגלות הר. בתים בונים על גבעה בכדי להינות מנוף ובטחון, אך האדמה שבמדרון הר, וההגנה מהרוח הן שטובות לעצי הזית.

עונת המסיק אינה מדויקת, בכל שנה היא משתנה וניתן לחזות את היבול ע"פ הפריחה. אם הזיתים פורחים במרץ יהיה יבול. אם במאי, יהיה יבול דל.

מהעץ לאבן הריחיים צריך להגיע מהר, כדי שלא תעלה חומציות השמן בזיתים.

מעט היסטוריה: בכפר קיימים שרידי מבצר שנבנה ע"י דאהר אל עומר, ולדברי חטיב שימש למגורי משפחתו. עוד הוא סיפר על השליט הבא אחריו – אל ג'זאר פחה – שכבש וכמעט החריב את הכפר שחרב ל- 14 שנה בתקופתו.

לאביו של חטיב ז"ל כמה מאות של נינים ונכדים. הוא היה בעל רכוש ורכושו נקבע על פי המסורת בהתייחס למספר העצים ומקומם, ולא לשטח אדמה מוגדר. לאחר הסדר הקרקעות של שנות ה-60 נאלצו לעבור למדיניות המקומית של חלוקת אדמות ללא התייחסות לעצים שעליהן.

החקלאות והיבול הם מסורת על אף שכבר אינם כדאיים כלכלית. בעלי מקצועות רווחיים מצטרפים למסיק הזיתים בסופי השבוע כמנהג ומסורת.

על גיל העצים העתיקים – הם נקראים "זית רומי" – כלומר מזמן הרומאים – 2000 שנה. יש שאומרים מזמן המבול – 5000 שנה. יש בכפר סיפור נוסף על הזיתים האלו: הכרם הזה היה שייך לשייח' צדיק. הוא אהב את המקום. כשהזדקן אמר – חבל, אני רוצה לחיות לנצח. לצדיק הזה הייתה יכולת להתקשר עם בעלי חיים (ממש כמו המסורת על שלמה המלך). הוא התייעץ עם החיות על חיי נצח. ציפור אחת אמרה לו שבגן העדן יש משקה שאם שותים ממנו חיים לנצח. הוא שלח את הציפור להביא לו מהמשקה המאפשר חיי נצח. הציפור הביאה מהמשקה. הוא אסף את החיות וגילה שהשועל החכם איננו. הוא פנה אל השועל: "אתה לא מרוצה מהאירוע? ספר את האמת". השועל אמר שאם הוא יחיה לנצח זה לא יהיה כייף, זה יהיה סיוט. לא יהיה לו קשר עם הדורות הבאים. השייח' הסכים עם השועל החכם ורצה לשפוך את המשקה. הוא ביקש מהציפור להחזיר את המשקה לגן העדן. הציפור לקחה את המשקה בחזרה לגן העדן אבל בדרך כמה טיפות טפטפו כאן על הזיתים, ולכן הם חיים חיי נצח.

נאסר סיפר / הזכיר עוד שני סיפורים: משל יותם, והסיפור על מותו של מוחמד / שלמה, כאשר כל הצמחים הצטערו והשירו את עליהם לאות אבל, רק הזית עמד באונו. כשפנו אליו בשאלה הוא ענה שאצל כולם האבל הוא חיצוני ואילו אצלו הוא פנימי, הלב שלא נשבר, וראו אני חלול בתוכי.

חטיב כיבד אותנו בקפה מהביל וממתקים מסורתיים שאין כמותם, כמיטב מסורת האירוח. מספר הטלפון של נאסר חטיב 0544377717

### **ד"ר ניר הַר, מהנדס היער המרחבי במרחב צפון של קק"ל, על סקר גיאולוגי יסודי שערך במקום.**

ניר עוסק בעיקר בבתי גידול של צומח ובעצים ויערות בפרט. הוא תיאר את ניתוח השטח שבוצע בעזרת המידע הקיים על הקרקע המקומית והאזור.

המטע נמצא בקרקע אבנית ולא סלעית, ומסביבו-מעליו חורש של אלון מצוי. האלונים גדלים על קרקע סלעית ולאורך הכביש, במפלס גבוה מעט מן המטע. הקרקע הנמוכה יותר – אדמדמה יותר.

הסלע הוא קרטוני-גירני, ובמדרון שמתחת למטע – מעיין. אחרי רצף שנות בצורת שהסתיים ב 2010 המעיין התייבש.

בתשתית המטע מחשופים של סלעים עתיקים מחבורת יהודה מתקופת הקרטיקון התחתון – לפני כ- 100 מיליון שנים. זה קורה בגלל מערכת שברים משנית לשבר הסורי שיוצרים את הורסט הר נטופה / הררית. עלייתו של הורסט זה הביאה לחשיפת שכבות עתיקות בגרוב שמתחתיו.

הגליל התחתון כולו מאופיין במערכת שברים עם גושים של התרוממות או ירידה – הורסטים וגרבנים. האזור הנדון כאן מורם יחסית ולכן השכבות המופיעות בו הן מהשכבות העתיקות ביותר בצפון הארץ, מתור הקרטיקון התחתון. השכבה מופיעה מאזור הר נטופה (ליד הררית, אבטליון) שמעל דיר חנא ועד לרגלי הרי מירון. עוד בצפון היא מופיעה רק ברכס מנרה ולרגלי החרמון.

זהו חתך גיאולוגי שכמעט ולא נחקר. קיים מחקר מועט של אלעזרי.

במדרון נמצאת חטיבה של חוור מאד רך וצהבהב. יש כאן חילופי חוור עם אבן גיר וקירטון וכן סלע גיר קשה – ברקציה עם סלע אבן חול (האופיינית לקרטיקון התחתון) – תצורת הידרה רמה. מבנה גיאולוגי ייחודי שכמעט לא נמצא בארץ. נטיית השכבות כאן היא 17%.

מבחינת משק המים, אבן חול וברקציה מחלחלות ומגיעות לחוור שעוצר ושומר תנאים טובים לחורש האלונים. הזיתים גדלים על קטע של הסלע הקשה יותר – ברקציה ואבן חול. את המים הם קולטים מהחוור שלמעלה. גידול בחוור בלבד לרוב לא ייתן תוצאות טובות כי הוא אוצר את המים. כשיש מטר של חוור מעל שכבה קשה יותר הממשק טוב.

לאחרונה הוחלט להחיות את המעיין ע"י החדרת צינורות שיתפסו את המים במקור. השאלה היא אם זה לא יגרום לאיסוף המים שעברו תחת העצים העתיקים וישפיע עליהם. זרימת המים בתוך החוור איטית, אבל קיימת. מים שהיום נמצאים באזור המטע, יגיעו בעוד כעשר שנים למעיין. לכן קשה לראות השפעה מיידית על הזיתים אבל השאלה היא אם השאיבה שתוצר מתפיסת המים למטה לא תגרום להאצת הזרימה ובריחתה מן הזיתים, כך שכמות המים שתשאר למטע תקטן.

גיל העצים – סועיד זידאן איש קק"ל העריך את גיל העצים כ- 1000 שנים. ניר חושב אחרת - תיעוד ממחקרי אבקני פרחים(פולן), שנמצאו בכנרת, ים המלח, עמק החולה ועוד מאפשר מעקב על ציר זמן. בפרק הזמן המכונה ההתנחלות הישראלית, מהתקופה הכנענית ועד לתחילת התקופה הרומית-ביזנטית ניכרת נטיעה רבה של זיתים ששיאה בתקופה ההלניסטית. מאוחר יותר, בסוף התקופה הביזנטית, ערביתחלה ירידה של כמות הזיתים והחורש התאושש.

בהשוואה למחקרי אקלים המתייחסים ל-10,000 השנים האחרונות - התקופה שבין 500- ל- 500+ הייתה מאד קרה וגשומה והתאימה לגידול זיתים. אח"כ במקביל לכיבוש הערבי, הייתה תקופה חמה ויבשה, ואחר מכן שוב תקופה קרה וגשומה. ניתן להסיק מכך שתקופת המשבר האקלימי הביאה לנטישה של רוב החקלאות, ושרדה צמחיה במקומות הטובים במיוחד, כמו כאן. לכן, סביר שהעצים במטע שרדו לפחות מסוף התקופה הגשומה / ביזנטית - שיא הזיתים, בערך בשנת 600 לספה"נ. זה מאשש את האמירה של "זית רומי".

עכשיו אנחנו שוב בתקופה חמה לא אידיאלית לגידול צמחי בעל, ולכן יש חשש ששינוי קל של שיווי המשקל לא יאפשר להם לשרוד.

לקריאה נוספת:

המצגת על ניתוח השטח באתר הזיתים נמצאת בקישור הבא, עם תקציר קצר לפניו ואפשרות לצפייה בתוך האתר, ובהמשך אפשרות להורדת הקובץ: <http://nirforestecosoil.com/?p=489>

המצגת צומח ישראל כיום – שיווי משקל דינמי כביטוי של התנאים בבתי הגידול, שהוצגה לאחרונה בכנס האגודה לאקולוגיה 2015: <http://nirforestecosoil.com/?p=478>

מאמר שהתפרסם השנה בכתב העת "אקולוגיה וסביבה". הוא מדגים את השפעת מערכת הסלע-קרקע על הצומח הטבעי (ומכך, גם על צומח אחר כמו בהשלכה, מטעי זיתים). אפשר לראות אותו גם באתר כתב העת, אבל קשה להגיע שם לנספחים שהם חלק בלתי נפרד של המאמר. בקישור הבא נמצאים גם הנספחים: <http://nirforestecosoil.com/?p=474>

והאתר של ד"ר ניר הר בכללותו שכולל עשרות עבודות מחקר וסקרים אקולוגיים, בצפון הארץ וגם במקומות אחרים: <http://nirforestecosoil.com/>

ליצירת קשר: ניר הר, אלון הגליל, ד.נ. המוביל 17920. או – ניר הר, מהנדס היער המרחבי, מחלקת יער, מרחב צפון, קק"ל פס הירק ת.ד. 45 קריית חיים. טל. 050-4017849.

### המשכנו בסיוורנו לבית הבד המודרני באבטליון.

בבית הבד פגש אותנו פרץ שהציג לנו את המקום וסיפר על היבול ועל יתרונותיהם התזונתיים של הזיתים. הזיתים המשמשים להפקת השמן באזור זה הם בעיקר מהזן הסורי בגידולי בעל.

את הזן הישראלי ברנע המיועד לגידול חקלאי מודרני ומתאפיין בחומציות נמוכה יותר וטעם עדין, מגדלים בעיקר ברמת הגולן.

פרץ התייחס למונחים המסחריים המקובלים היום:

שמן "כתית" – מתייחס לכך שמתבצעת כבישה קרה בלבד. בארץ לא מפיקים כיום שמן בכבישה חמה כלל. Virgin – רמת חמיצות בינונית. Extra virgin – רמת חמיצות נמוכה.

איכויות נוספות – איכות גבוהה יותר לשמן של גידולי הבעל. איכות גבוהה יותר לשמן הירוק שממוצה בתחילת העונה מזיתים בשלב הירוק שלהם.

נקודת השריפה של שמן זית היא 220 מעלות. אם יש עשן אלו הפנולים שלו (אלא אם השארנו הרבה זמן על הגז ועברנו את ה 300 מעלות...). לכן הוא טוב לבישול וטיגון (הכי טוב). בריא, טוב לכל סוגי המאכלים. פרופ' מוקי אבירם חוקר את שמן הזית. יש בו הרבה ויטמין E. זהו שמן חד-בלתי רווי, מנקה את עורקי הדם ומכיל כלורופיל שמדלל את הדם. עובד גם על מערכת העיכול – מסדיר יציאות, מטפל בכיבים ועוד. לא משמין.

לפרץ יש מרכז מבקרים למפגשים, ארוחות וסיוורים. לתאם בטלפון: 04-052-24048536789521.

ד"ר רפי פרנקל, שעוסק כבר 40 שנה במחקר ארכיאולוגי על ייצור שמן ויין הציג לנו שרטוט של בית בד מן המשנה והסביר את פרטיו, ולאחר מכן התייחס לסיווגי השמן במשנה.

בספרות הלטינית מוזכרים שלושה סוגי שמן.

המשנה מדברת על שלושה סוגי שמן ושלוש איכויות של זיתים, ולכן בסה"כ 9 דרגות של איכות.

ראשית – יש דיון במקום, הקובע את איכות הזיתים:

- הראשון – הזית המגיע מיד מן המסיק אל בית הבד.
- השני – נשמר בבית למועד מאוחר יותר.
- השלישי – זה שנשמר על הגג.

על משמעות סוגי השמן במשנה יש ויכוח. רבי יהודה מתייחס לייצור שמן לפי בית ראשון ולא לפי בית שני. הוא מתייחס לשמן כתית (כתוש בעברית) כמו במקדש. נראה שהכוונה היא לשמן הראשון שמופק ללא לחץ, רק מן הטחינה של הזיתים (כתית).

השמן השני – מופק מלחיצה של הכתית.

השלישי – פירוק הגפת וטחינה וסחיטה מחדש, למיצוי השמן שנתר.

עוד סיפר לנו רפי כי דיאוקלנטוס התייחס לכינוי של השמן הראשון – אנפיקנון – השמן המוקדם. אנפק כונה השמן שנמכר מהארץ למצריים. לא ידוע אם זה אכן היה השמן הירוק הטרי של תחילת העונה, או כינוי לשם תעמולה.

טעמו וצבעו של השמן שונה בהתאם למועד המסיק בתוך העונה. למשל – בשפרעם מוסקים מוקדם ולכן השמן ירוק וחריף. ברמי – מוסקים מאוחר יותר, ולכן הוא יותר מתוק וצהוב. בשווקים לא מבחינים בסיווג זה כיום.

בהמשך התארחנו בבוסתן 'נוף משותף' – מרכז תרבותי למורשת וחקלאות מסורתית ומקיימת – לזכרו של עמרי גולדין 1982-2002. אמירם גולדין – מצפה אבי"ב. כניסה לפי השלט "נוף משותף".

אמירם (המשפחה הגיעה מיבנה) סיפר לנו שפעל לשילוב יהודים וערבים החל מאירועי אוקטובר 2000. עשה ניסיון להקים אזור תעשייה משותף עם סכנין אך זה לא יצא לפועל. באוגוסט 2002 עמרי בנו נהרג בפיגוע באוטובוס בצומת מירון. הוא החליט להמשיך את החיים והפעילות כשהיו, כדי לשמור על הילדים האחרים והנכדה. בשנת 2004 החליט לרכוש קרקע להקמת מטע זיתים ובשנת 2009 החל בהקמתו.

העצים ניטעו בשורות כדי לאפשר טיפול הולם, אך שולבו עם הסלעים והעצים הקיימים באזור (עצי אלון, שיחי אלה). במורד הצפון-מזרחי, כ- 50 מטרים מהמקום נמצא בור מים גדול ומרשים. באפריל הם קוצרים את הצמחייה העשבונית ומשאירים את החומר הקצור כחיפוי. במקום מתקיימים פרויקטים חינוכיים המשלבים מתנדבים מרחבי העולם וקבוצות משותפות של יהודים וערבים. במהלך ההדרכות מקפידים לשלב שיחות בנושאים בוערים ועיסוק בנושאי הסכסוך בין יהודים וערבים.

השטח המוניציפלי הסובב את המקום שייך לטמרה. מועצת משגב חולשת על הדרך המובילה למצפה, והישובים המקיפים הם שפרעם, כבול, טמרה ואחיהוד. הישוב הוא כפרי-חקלאי לכאורה, בתוך רצועה אורבנית, אך תושביו למעשה אינם חקלאים.

אמירם מאמין בשיתוף פעולה יהודי ערבי. יש במקום שירותים, מים, מקום לאוהלים וספסלים, ואף מטבח מצויד להכנת קפה וארוחות. השער פתוח לכולם מתוך עקרון של שיתוף. ניתן ללון במקום ולשלם לפי בחירה. מציעים תרומה של 50 ₪ לאדם, אך לא ישללו כניסה מאיש.

ניתן לתאם ולהגיע עם קבוצות להרצאות או אתנחתא. אמירם: 052-5344929

לקריאה נוספת על המקום: [/http://nofmeshutaf.org](http://nofmeshutaf.org)

עמותת סיכוי: [/http://www.sikkuy.org.il](http://www.sikkuy.org.il)

### **סיורנו האחרון ביום זה התקיים בחצר של אסעד דאוד וסביבתו באעבלין.**

אסעד הוא אדריכל בוגר הטכניון ובוגר תואר בשימור במכללת הגליל המערבי.

ביקרנו בבית בו נולדה מרים בוארדי הקדושה. מרים ואשה נוספת מירושלים הן הראשונות בארצנו שהוכרזו כקדושות, מאז התקופה הצלבנית. היא התגוררה באעבלין עד גיל 10. אסעד סיפר לנו על קורותיה של מרים ומשפחת בוארדי (שנקראה כך על שם מומחיותו של האב – חומר נפץ).

רשות העתיקות נתנו אישור לחשוף את השטח ולשחזר את הבית. זהו בית טיפוסי לאיכרים, ללא קמרונות מפוארים, חלל אחד לא מחולק לחדרים, עם מפלס כניסה תחתון.

גודל מפלס הכניסה בבתי האיכרים לא היה קבוע. אם היה גדול מספיק, לרוב החזיקו בו בעלי חיים, שהועילו לחימום הבית.

קירות הבית בנויים אבן ובוץ ללא שכבת סיד, אולי חופו מעט במי סיד. התקרה התבססה על קורות מעץ. כאן שימשו קורות עץ זית. על הקורות הללו הונחה שכבה נוספת של קורות דקות יותר, ועליהן סירה קוצנית. את הסירה הקוצנית כיסו בבוץ וחואר, ובכל שנה לאחר הגשם הראשון נדרש תיקון והידוק הגג.

בתי האיכרים בכפר כמעט ולא שרדו, כיוון שבשנות ה-60 המועצה המקומית קיבלה כספים לפיתוח והבתים פורקו. האבנים שימשו כתשתית לכבישים החדשים שנבנו. בבית ג'אן הבתים נשמרו מעט יותר, שם החליפו רק את הגגות בכמה בתים. בסה"כ נותרו פחות מעשרה בתים איכרים שעדיין עומדים עם הגג המקורי מעץ, בוץ וסירה קוצנית.

במסגרת הטיפול במתחם ובשימורו הוזמנה חפירה ארכיאולוגית של רשות העתיקות. ניתן לקרוא על ממצאי החפירה ומהלך השימור כאן:

ראפע אבו ריא / מקרה מבחן: אעבלין, מבנה לזכר הקדושה מרים בוארדי –

[http://www.iaa-conservation.org.il/course2010/ppt/AbuRia\\_30-11-11.pdf](http://www.iaa-conservation.org.il/course2010/ppt/AbuRia_30-11-11.pdf)

עוד בסמוך לבית, כנסייה אורתודוקסית בת כ-200 שנה. הקהילה האורתודוקסית מונה 5000 איש. הכנסייה על שם סנט ג'ורג' עברה שינויים ושיפוצים החל מתחילת שנות ה-60 ועד ימינו. בשנות השישים בוצעה תוספת קטנה לכנסייה, בשנות ה-70 נבנה אולם בצמוד אליה, ולאחרונה חובר האולם אל חלל הכנסייה כדי לאפשר למתפללים הרבים להיכנס. אסעד הוא המהנדס.

בתקופה עות'מאנית לא הותר לנוצרים לבנות כיפה, ולכן עם השיפוצים של העשורים אחרונים, כאשר הורחבה הכניסה, נוספה גם כיפה עם איקונה אופיינית, ועל הקיר מוזאיקה יוונית המונה 500 אבני פסיפס.

אזור הקמרונות של הכנסייה הוא הישן, ומאחוריו האולם הגדול.

האיקונוסטזיס של הכנסיות המקומיות בכפרים בנוי מאבן. החלק התחתון, המקורי נחשף בתהליך שימור שירד למפלס המקורי, הנמוך מהרחוב. הריצוף המקורי לא נמצא. נמצאו עמוד שיש בשימוש משני ושבר מאגן הטבילה. (נמצאו גם כמה עשרות שברי אבן כתובים עברית, אולי שרידים של בית כנסת שהיה במקום בתקופת המשנה והתלמוד. הממצאים האלו הוסתרו ונקברו – ידע אישי גדעון סגלי).

מעניין לשים לב שהפתח המרכזי של האיכוןוסטזיס איננו באמצע המבנה. זאת משום שלמעשה קיימים שני מזבחות פולחן שמאפשרים עריכת שתי מיסות ביום על ידי שני כמרים. זה מקובל כאשר יש יותר מכומר אחד – לכל אחד השולחן שלו.

החל מ-2010 מתקיים פרויקט של כיסוי הכנסייה בציורי קיר יווניים אופייניים ע"י צייר אמן יווני ששוקד על המקום במימון תרומות. סיפורי הברית החדשה מעטרים את החלק העליון ולמטה קדושים מקומיים ואזורים. בימים אלו הצייר משלים את התקרה מעל אזור הטקסים.

הטכניקה – צבע טמפרה מביצים על בד קנבס, שמודבק על הקירות. בהתאם לנהוג, הציורים מתאפיינים בצבעים מובחנים ולא מעורבבים, בניגוד לציור הקלאסי. סגנון הציור כולל סמלים מובחנים ומובלטים.

לקינוח ביקרנו בבית הבד הישן שבחצר, שהיה פעיל עד 1992.

המבנה בו שוכן בית הבד נבנה בשנת 1926 כארווה לוסוסים. בשנת 1949 סגרו 4 בתי בד אחרים בכפר, כאלו שעבדו עם סוסים ופתחו את בית הבד הממונע. מנוע השמרלינג המקורי נמצא במקומו וניתן לראות את כיתוב השנה עליו. המנוע אנגלי, הצנטריפוגה שוודית המכבש והמפרכה צרפתים.

בחדר הקטן הצמוד לבית הבד נמצאים כדי ענק לשימור שמן זית – אלו הם "פראנג'י" שיוצרו בצרפת בעיר "ביוט".

אסעד הסביר את אופן פעולת המתקנים בבית הבד המסורתי. הוא הדגיש את יתרון המיכון שאפשר לחיצה מווסתת ע"מ להקפיד על איכות השמן שנסחט. בבית בד מודרני מקובל להוסיף לצנטריפוגה מים ולחמם ל-38 מעלות לשם מיצוי מרבי, וזה פוגע בארומה של השמן. (הזכרנו גם שהמילה כלום בעברית זה כמו לום – גרעין הזית. ועוד שהזן סורי הוא שיבוש של צורי – שמקורו בצור. ועוד עוד שגם עבודת פרך כתיאור לעבודה קשה מקורה בעבודה על המפרכה בבית הבד).

קיימים עדיין מעט בתי בד מסורתיים פעילים בכפרים. באירופה ייצרו את המנועים והמיכון הנלווה מן המהפכה התעשייתית ועד סוף שנות ה-50. מאז רוב העולם עבר כבר למכונות חדישות.

עוד סיפר אסעד שמכונאי ממספנות ישראל היה מגיע לתחזוקה של המנועים פעם בשנה. – לאסוף לשם מקבוצתנו, היה חשוב מאוד להגיע לסיור לאחר ששמע שנגיע לכנסייה באעבלין, -- אסף זכר זאת מילדותו, סבו הוא המכונאי שהיה מגיע לתחזוקת המנועים. ☺

בקצה בית הבד נשמרה אבן ששימשה לייצור אבק השריפה ע"י אביה של מרים בוארדי. היא נמצאת בבית הבד כיוון ששימשה כמשקולת למכבש.

מידע למדריכים:

אסעד מציע סיורים של כשעה וחצי במתחם, כולל בית הבד והכנסייה האורתודוקסית (ניתן לצרף גם את הכנסייה הקתולית אך הוא פחות ממליץ).

ניתן לשבת מתחת לגפנים (בעיקר בקיץ) ולקבל אירוח של קפה ומתוקים. העלות היא כ-20-15 ₪ לאדם. תלוי מה מכינים.

אסעד דאוד - 0523709863

ניתן לקרוא עוד על קורותיה של מרים ועל האתרים שנשמרו באעבלין בקישורים הבאים:

ויקיפדיה:

[https://he.wikipedia.org/wiki/%D7%9E%D7%A8%D7%99%D7%9D\\_%D7%91%D7%95%D7%90%D7%A8%D7%93%D7%99](https://he.wikipedia.org/wiki/%D7%9E%D7%A8%D7%99%D7%9D_%D7%91%D7%95%D7%90%D7%A8%D7%93%D7%99)

מאת: פרופ' רמי דגני, מתוך "אתרים", גיליון 51, מאי 2015:

<http://www.shimur.org/%D7%9E%D7%97%D7%95%D7%96%20%D7%9E%D7%99%D7%A2%D7%95%D7%98%D7%99%D7%9D/articles/%D7%9E%D7%A8%D7%99%D7%9D%20%D7%9E%D7%90%D7%A2%D7%91%D7%9C%D7%99%D7%9F>

גלובס: <http://www.globes.co.il/news/docview.aspx?did=1001051250>

הארץ: <http://www.haaretz.co.il/news/education/1.1188641>

Ynet: <http://www.ynet.co.il/articles/0,7340,L-4053581,00.html>

תודות לכל העוסקים: בראשונה נגה ראובן שבישלה את המרקחת ביחד עם עדי זרחי. תודה לנאצר חטיב ולניר הר. שהפכו את עצי הזית לסיפור מעניין ורב גוני. תודה לפרץ מאבטליון ולרפי פרנקל על הדקויות שבאיכויות. תודה לאמירם גולדין על האירוח. תודה לדאוד אסעד ולאחיו על הקינוח של הסיור.