



ISSN 2735-4822 (Online) \ ISSN 2735-4814 (print)



The Controversy of Atheism and Religion According to Sam Harris

Master. Nada Mohamed Ahmed Mohamed

Faculty of Women for Arts, Science & Edu, Ain Shams University

nm4526831@gmail.com

Prof. Dr. Aisha Mahmoud Abdalaal

Professor of Egyptology and Ancient History, Ain Shams University, -
Faculty of Women for Arts, Science & Edu Ain Shams University

Aisha-abdelaal@asu.edu.eg

Dr. Basem Samir El-sharkawy

Lecturer, Egyptology at The High Institute For Tourism

basemelsharkawy@gmail.com

Receive Date :3 July 2024, Revise Date: 16 July 2024,

Accept Date: 19 July 2024.

DOI: [10.21608/buhuth.2024.301340.1718](https://doi.org/10.21608/buhuth.2024.301340.1718)

Volume5 Issue7- July (2025) Pp.127-136.

Abstract

Food grains (barley) and their roles in food security, Research objective: The study of the subject of food grains (barley) reflects that it is the basic element in human food. Many types of food grains (barley) can be identified, such as two-row barley, which was found in Faiyum, four-row barley, which was found in the storerooms of the Step Pyramid in Saqqara and in the tomb of “Ani” in Al-Jabalin in Thebes, Eleventh Dynasty, and six-row barley which was found in Al Maasara, Eleventh Dynasty. Most of the barley grown in Egypt was of six-row and four-row type. The research focuses on studying barley and its most famous deities., The approach followed in the research: The researcher saw that it would be better to address this topic on ad hoc basis. In dividing the research, she will follow a qualitative tracking approach in processing it, and other things that increase the value of the work., Key findings: The research will contain the most important results that the researcher will conclude after comprehensively analyzing the elements of the study. They can be summarized as follows: showing the importance of food grains (barley) and the most important deities. The researcher also collected all the pictures in the Agricultural Museum in Dokki, but she was unable to photograph them. She took information about them all and attached them to search., I also recommend extensive research for food grains due to the scarcity of specialized articles on the medical and household importance of barley. I recommend conducting research into the application of barley medically, as it was applied in ancient Egypt, as the Ebers Papyrus, Edwin Smith, and Hurst stated to us.”

Keywords: (Grains, barley, Ancient Egypt, food security, agricultural crops)

الحبوب الغذائية (الشعير)

ودورها في تأمين الغذاء في مصر القديمة

ندا محمد أحمد محمد

باحثة ماجستير - قسم التاريخ

كلية البنات، جامعة عين شمس، مصر

nm4526831@gmail.com

د/ باسم سمير الشرقاوى

أستاذ بالمركز الثقافى الفرنسيسكانى للدراسات

القطبية القاهرة-مصر

basemelsharkawy@gmail.com

أ.د./عائشة عبدالعال

أستاذ التاريخ والآثار القديم

كلية البنات، جامعة عين شمس،

Aisha-abdelaal@asu.edu.eg

المستخلص

والهدف من البحث، تعكس دراسة موضوع الحبوب الغذائية الشعير أنها العنصر الأساسي في غذاء الإنسان، ويمكن التعرف على الكثير من أنواع الحبوب الغذائية الشعير مثل الشعير ذو الصفين وعثر عليه في الفيوم، والشعير ذو الأربعة صفوف وعثر عليه في مخازن الهرم المدرج بسقارة، وفي قبر "انى" بالجبلين من الأسرة الحادية عشر، والشعير ذو الستة صفوف وعثر عليه في المعصرة من الأسرة الحادية عشر، ومعظم الشعير الذى زرع في مصر كان من الشعير ذو الستة صفوف والأربعة صفوف، وتركيز البحث في دراسة الشعير وأشهر معبوداته، والمنهج المتبع في البحث رأت الباحثة أنه من الأفضل تناول هذا الموضوع بشكل مخصص، وستتبع في تقسيم البحث المنهج المتبع النوعي بمعالجتها، وغيرها مما يزيد قيمة البحث، ومن أهم النتائج سيجوز البحث على أهم النتائج التي ستخلصها الباحثة عقب تحليلها لعناصر الدراسة تحليلاً شاملاً، ويمكن إجمالها فيما يلي، كما أوصى بكثرة البحث ووفرة مقالات عن الأهمية الطبية للشعير وتطبيقها في الاستخدامات اليومية وهي تجربة منذ عصر المصريين القدماء كما ذكرت في العديد من البرديات.

الكلمات المفتاحية: الحبوب - الشعير - مصر القديمة - تأمين الغذاء - المحاصيل الزراعية

مقدمة

كان للطعام أهمية خاصة في حياة المصري القديم كما توضح بعض نصوص البرديات الطبية أو المناظر المرسومة أو المنحوتة التي وجدت على جدران المقابر والمعابد والتي سجلت مراحل إعداد الطعام وتجهيزه.

ويعد الطعام مصدرًا هامًا لحصول الإنسان على المغذيات الكبرى مثل البروتينات والدهون والكربوهيدرات وكذلك المغذيات الصغرى مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية وغيرها من العناصر الهامة للجسم، ولما أدرك المصري القديم ذلك حرص على تنويع الأطعمة دون التركيز على نوع محدد مثل اللحوم، بل عرف أن من فوائد التنوع عدم تراكم الدهون وتقليل استخدامها يؤدي إلى الحصول على جسم ممشوق وهو ما عرف "بالحمية الغذائية" والتي تعني حصول الجسم على كميات متوازنة من الطعام تفيد تكوينه وبنيته دون الإخلال بوظائفه الأساسية. وقدمت العديد من البرديات الطبية منها بردية "إبيرس وإدوين سميث وهاريس" دليل على معرفة المصري القديم لأهمية الغذاء في علاج بعض الأمراض سواء الناجمة عن سوء التغذية أو أمراض أخرى (نظير 1970م، 80)، (DEBAY 2007, 99).

وأدرك أن الطعام مصدرًا لكثير من الأمراض وخاصة أمراض المعدة والسمنة، تكمن مشكلة الدراسة في محدودية المصادر التي تعتمد عليها الباحثة في دراسة تأثيرات الطعام على حياة قدماء المصريين. وأن الأبحاث والدراسات الحديثة التي تعتمد على التقنيات يمكن أن تقدم ذلك بسهولة، (DEBAY 2007, 99).

فالمصدر الوحيد للتعرف على تأثيرات، الطعام هي نصوص بعض البرديات الطبية وبعض المناظر ويتطلب ذلك تحليل للنصوص والمناظر المتاحة واستخلاص الدلالات للوصول إلى دور الطعام في حياة المصريين القدماء مع إيضاح التأثير الضار الخاص بالطعام قديمًا وكيفية العلاج بالعقاقير النباتية الحيوانية، وتهدف الدراسة إلى تحليل ومقارنة نصوص مجموعة من البرديات الطبية مثل "بردية إبيرس، وبردية إدوين سميث، وبرلين ولندن"، في محاولة لمعرفة الأسماء القديمة للعقاقير النباتية والحيوانية التي استخدمت في مصر القديمة لعلاج أمراض المعدة والجهاز الهضمي ومقارنتها بمثيلاتها المستخدمة.

كما يحاول البحث من خلال ترجمة بعض النصوص الأدبية ونصوص بعض البرديات الطبية الوصول إلى التعرف على الأمراض الخاصة بالجهاز الهضمي وما يقابلها حديثًا وكفى تم علاجها (الجمال 1994م، 312)/(DEBAY 2007, 117).

خلصت الدراسة إلى أن المصري القديم عرف أهمية الطعام في حياته وبعد مماته، وأدرك أن الغذاء الصحي هو مصدر صحة الجسم وتنتج من تنوع مصادر الغذاء، وأوضحت المعلومات المتوافرة بالبرديات الطبية في أن العديد من الأمراض التي تخص المعدة والجهاز الهضمي بسبب الإفراط في الأطعمة الغنية بمحتواها من الدهون مع عدم تناول كميات كافية من الفاكهة والخضروات، وأوضحت بعض النصوص كيفية اعتماد المصريين القدماء على العقاقير النباتية والحيوانية، وكان لهما أشد الأثر في تحسين الصحة الغذائية للمصريين القدماء وتغيير طرق تناولهم للأطعمة (الجمال 1994م، 313)، (KEES, H. 1943, 23) وجاءت الدراسة في ثلاث مباحث كالتالي :

المبحث الأول : أهمية المحاصيل الزراعية (الشعير) المستخدمة في تأمين الغذاء في مصر القديمة.

المبحث الثاني : أنواع الشعير الذي عُثر على كل نوع :-:

المبحث الثالث : المعبودات المرتبطة بالزراعة في مصر القديمة.

أهمية الدراسة

تتبع أهمية البحث من ضرورة تقديم دراسة وافية عن الحبوب الغذائية وخصوصا الشعير يرجع لأهميته عند الأسرة المصرية القديمة في مصر القديمة، حيث كان يستخدم الشعير في الحياة اليومية مصدر أساسي لغذاء الإنسان، ويستخدم الشعير في الناحية الطبية.

منهج الدراسة

- اعتمدت الباحثة في هذا البحث علي المنهج:-

المنهج التتبع النوعي بمعالجتها، وغيرها مما يزيد قيمة البحث، ضم أهم النتائج التي توصلت إليها الباحثة كما تحتوي علي خاتمة كما يضم البحث أيضا قائمة بأهم المراجع التي اعتمدت عليها الباحثة .

المبحث الأول : أهمية المحاصيل الزراعيّة (الشعير) المستخدمة في تأمين الغذاء في مصر القديمة

لقد كانت مصر القديمة في المقام الأول دولة زراعيّة (BUNSON1995, 65)، حيث كانت المحاصيل الزراعيّة فيها شتويّة وثرى بالغمر.

1- أهم أنواع المحاصيل الزراعيّة المستخدمة في تأمين الغذاء في مصر القديمة:

يعتقد العلماء أن الشعير هو أوّل الحبوب التي عرفها المصريّون القدماء من العصر الحجري القديم. ولقد عثرت البعثات الأثرية على حبوب منه في الصعيد في منطقة كوم أمبو وإسنا من 15 ألف سنة و عثر عليه أيضاً من العصر الحجري الحديث من 6000 سنة ق.م في مرمدة بنى سلامة غرب الدلتا وفي الفيوم وفي دير تاسا في محافظة أسيوط. وعثر عليه في عصر الأسرات وعثر عليه في سقارة بالجيزة من الأسرة الرابعة

وهذا الشعير معروض في طبق من المرمر في متحف الزراعة المصريّة القديمة وعثر عليه في مقبرة الملك توت عنخ آمون بالأقصر، ووجدت عيدان من نبات الشعير في تابوت الملك أمنحتب الأول بدراع أبو النجا بطيبة (الأقصر الحالية)

لقد عثر علي حبوب شعير في جرار الجعة، وتعزى عادة صنع الجعة الى أيزيس وكانت هي ربه المنزل في مصر القديمة، كما عثر على قلادة مصنوعة من سنابل الشعير حول المومياءات، وفيما يسمى بأسرة أوزير نماذج ترمز لإعادة البعث في المقابر المظلمة، وهي ترمز عادة الى البعث الإله المتوفى، وجد بذور الشعير في مقبرة "حماكا" بسقارة من الأسرة الأولى، ووجد شعير من النوع ذى الستة صفوف في قديم الفخار من عصر الأسرة الثانية، كما عثر في مقبرة لسيدة من الأسرة الثانية في سقارة على وجبه كاملة بجوار رتابوتها تضم نوعاً من العصيدة من دقيق وشعير.

عثر على عقد من قش الشعير المصفور في العساسيف بطيبة من الأسرة الحادية عشر محفوظة بقسم الزراعة القديمة بالدقي بالقاهرة، عثر على شعير من معبد "منتوحتب الثانى" بالدير البحرى، وعثر على خبز من دقيق الشعير في عصر الدولة الحديثة معروض أيضاً بمتحف الزراعة المصريّة القديمة (خطاب 1985م، 102).

صورت نقوش ومناظر على جدران المقابر منذ عصر الدولة القديمة حتى عصر الدولة الحديثة، وظهر في مقبرة "تى" من الأسرة الخامسة في سقارة مع صناع الخبز والجعة وكان يضاف إليه البلح ، وقد ظهر الشعير والحنطة في صنع الجعة منذ الأسرة الثالثة، وفي مقبرة "تى" بسقارة من عصر الأسرة الخامسة توضح المناظر أن الحبوب بالمنقاة والموزونة هي التي تخضع لعملية التخدير، وهو يدل على نوع من الحبوب تم تكييفه لهذه الصناعة التي يدخل فيها البلح (خطاب 1985م، 102).

كما لعب الشعير دور في أسرة أوزير فمن مقصورة "نفرحتب" غرب طيبة رقم 50 للأسرة التاسعة عشر، نصف الشهر الرابع من الفيضان اليوم التاسع عشر يوم تبلييل وأنبات سرير أوزير، وهو يدل على أن منتج نهائي يعنى بذور نباتيه، وهو نوع خاص من الشعير سواء كان لإعداد الجعه أو ترمز البعث بزراعته في أحواض، ويوجد مناظر الحصاد في مقابر "مريروكا"، ومقبرة "محو" بسقارة، ومقبرة "حتب حر" وكلما من الدولة القديمة.

*المتحف الزراعى بالدقى:-

يضم المتحف الزراعى بالقاهرة بين مقتنياته عددًا من أرغفة الخبز مصنوعة من الشعير، ويرجع الى عصور مختلفة، ونظرًا لاقتصار البحث على الفترة الزمنية التي تبدأ من الدولة القديمة وتنتهى بنهاية الدولة الحديثة فسأكتفى بدراسة أرغفة هذه الفترة.

ورغم ما قدمه المتحف الزراعى من تيسيرات لدراسة هذه المجموعة إلا أن صعوبة فتح بعض الخزانات وكذلك الحالة الهشة لبعض أرغفة قد حالتا دون فحصها، ولذا فقد اكتفيت هنا بالبيانات الواردة في سجلات المتحف عنها وما توصل إليه الدكتور عبدالسلام العيادى فى دراسة بشأنها عام 1949م.

وفيما يلى وصف تفصيلي لهذه المجموعة:

- 1- رغيف رقم 2477 وهو مستدير الشكل به فجوه فى المنتصف يبلغ قطره 20 سم وهو من الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 2- رغيف خبز رقم 4285 فى منتصفه دائرة وعليه اثار خطوط طولي وعرضة على سطحه قطرة 13 سم وهو من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 3- سلة خبز رقم 4273 تضم ارغفة خبز صغيرة مستديرة ومقاييس السلة القطر 16.5 سم الارتفاع 14 سم والخبز بها مصنوع من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 4- رغيف خبز رقم 1876 مستطيل طوله 15 سم وهو من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 5- رغيف خبز رقم 4272 مستطيل طوله 15.5 سم وهو من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 6- رغيف خبز رقم 1879 مستطيل طوله 15 سم وهو من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة وقد عثر عليه فى دير المدينة فى حفائر المعهد الفرنسى سنة 1932.
- 7- قامت الباحثة بتصوير مناظر فى المتحف الزراعى رغيف خبز رقم 2497 مستدير قطره 8.5 سم وهو من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 8- رغيف خبز رقم 2498 بقيه منه ويبدو انه كان مستديرا قطره 9.5 سم وهو من خليط الحنطة والشعير ويرجع الى عصر الدولة الحديثة.
- 9- رغيف خبز رقم 4270، مستطيل، طوله ١٥ سم، وهو من خليط الحنطة والشعير، ويرجع إلى عصر الدولة الحديثة.
- 10- رغيف خبز رقم 4271 مستطيل، طوله ١٤.٥ سم، من خليط الحنطة والشعير، دولة حديثة . وهو من خليط الحنطة والشعير، ويرجع إلى عصر الدولة الحديثة.
- 11- رغيف خبز رقم 4275 مثلث طول ضلعه ٩,٥ سم وهو من خليط الحنطة والشعير، ويرجع إلى عصر الدولة الوسطى .
- 12- رغيف خبز رقم 4279، مستطيل، طوله ١٧,٥ سم، وهو من خليط الحنطة والشعير، ويرجع إلى عصر الدولة الحديثة.

- 13- كعكة رقم 1447 على هيئة بشرية ويبدو نوع من الكعك أو الفطائر التي أعد للأطفال في الأعياد وهي هنا ممثلة في صورة دمية في إناء من الفخار وطولها ١١ سم وهي من خليط الحنطة والشعير وترجع إلى عصر الدولة الحديثة وقد عُثر عليها في دير المدينة.
- 14- كعكة رقم 14478 على هيئة بشرية، طولها ١٣ سم، وهي من خليط الحنطة والشعير، وقد عُثر عليها في دير المدينة، عصر الدولة الحديثة.
- 15- كعكة رقم 2578 على هيئة بشرية الطول ١٢٤ سم وهي من خليط الحنطة والشعير، وترجع إلى عصر الدولة الحديثة.
- 16- كعكة رقم 2579، على هيئة بشرية طولها ١١,١ سم وهي من خليط الحنطة والشعير، وترجع إلى عصر الدولة الحديثة.
- 17- فطيرة رقم 2582، على شكل أصابع اليد الطول ١٣ سم وهي من الشعير وترجع إلى عصر الدولة الحديثة.

المبحث الثاني : أنواع الشعير الذي عُثر علي كل نوع -

- (1) الشعير العاري من أغلفته، ويتبع جنس **hordeum** وعثر عليه بالفيوم من العصر الحجري الحديث، وهو من النوع الموجود في شمال أفريقيا وليس آسيوي. وإن كان أصغر حجما من الشعير العاري الذي يزرع في مصر حالياً (خطاب 1985م 103)
 - (2) الشعير ذو الصفيين عثر عليه في أيضا في الفيوم من العصر الحجري الحديث.
 - (3) الشعير ذو أربع صفوف عثر عليه منذ أقدم العصور في المعادي وفي مخازن الهرم المدرج بسقارة من الأسرة الثالثة، وفي قبر "أنى" بالجليلين بطيبة من الأسرة الحادية عشرة.
 - (4) الشعير ذو الستة صفوف عثر عليه في قبر "أنى" بالجليلين بطيبة من الأسرة الحادية عشر، وسبق العثور على قدر به شعير من هذا النوع في المعصرة من الأسرة الثانية، ومعظم الشعير الذي زرع في مصر كان من الشعير ذي الستة صفوف والأربعة صفوف.
- استخدم الشعير قديماً في صناعة الخبز، ويرى العامل "كيس" أن حبوب الشعير ودقيقها كان لها الأولوية لدى عامة الشعب في الغذاء في مصر القديمة حتى عصر الدولة الحديثة، يليه خبز القمح وكان المتوفى يتوق إلى خبز الشعير الأبيض وشرب جعة الشعير الأحمر. فلقد ذكر في "بردية نو" : «دعني أعيش على خبز الشعير الأبيض ودع جعتي تُصنع من حبوب الشعير الحمراء»، فلقد كانت الجعة تُصنع من الشعير. وكانت سيقان نبات الشعير الذهبية اللون تُصَفَّر وتُصنع منها العقود أو القلائد الجميلة كي تتزين بها النساء (خطاب 1985م، 103، 322 (DER ENDESSEL 1969).
- ومعروض في متحف الزراعة المصرية القديمة عقد من سيقان نبات الشعير المضفر. وعثر عليه في من حوالي 2000 ق.م كما كانت حبوب الشعير غير المرغوب فيها تُقدَّم علفاً للحيوان وابقى احليوانت ويذكر العالم الأثرى ولكنسون أن زراعة الشعير كانت تنتشر في مصر القديمة تحت أية ظروف وقد ميز قديماً بين شعير مصر العليا وشعير مصر السفلى (الدلتا) (هورنونج 1995م، 93).

استخدامات الشعير طبيًا

استُخدِم الشعير قديماً بكثرة في الوصفات الطبّية بأشكاله المختلفة مثل الحبوب العادية، وحبوب محمصة، وحبوب مسلوقة وحبوب مستتبنة ودقيق كما استخدم ماء على حبوب الشعير، وأما سيقان نبات الشعير فقد استخدمت في التبخير، (ERMAN, A. 1923, 165)

وذكر عالم النبات "بليني" الذي زار مصر في القرن الأول الميلادي أن ماء الشعير يعطي القوة والحيوية للجسم واليوم ينصح الأطباء بماء الشعير لعلاج إسهال الأطفال ولمتاعب البول.. وهو نافع للسعال وخشونة الحلق ومدر للبول، ويفيد المعدة، ويمنع العطش (هورنوج 1995م، 95).

واستخدم الشعير في وصفة ضد الحروق وكضماده ومسهل حيث تحمص الحبوب وتطحن وتصنع في شكل كعك يوضع في الزيت ويؤكل ويغلي الشعير ويخلط بالبلح لعلاج البلغم والشعير مع ثمار شجر الأثل يفيد في علاج القروح (الجمال 1994م، 312).

وثبت حديثاً أن الشعير العادي المستخدم في غذاء الإنسان يفيد في علاج تصلب الشرايين، وارتفاع ضغط الدم، ويعمل على ضبط نسبة السكر في الدم، ويساعد على الوقاية من أمراض القلب وزيادة مناعة الجسم والوقاية من السرطان (نظير 1970م، 80).

وهو مقوى عام للأعصاب ويساعد على تخفيف حالات الإكتئاب ومُدرّ للبول، ومُلتين ومُنشّط للكبد ومُكافح للإسهال، ويوصف لأمراض الصدر والضغط العام.

كما أستخدم الشعير مع الملح والبلح والمغرة ومركبات أخرى لعلاج العين، وكمضاد للحروق ومطهر، ويستخدم كمضاداً للجروح مع لبان الذكر والزيت، ويستخدم بذور الشعير لعمل كمادات، وأستخدم الشعير في صنع دواء كان يظن أنه يصلح لقتل الديدان الأسطوانية (نظير 1970م، 80).

كانت إحدى الطرق التي ذكرت للتعرف على جنس الجنين هي وضع هيئه من القمح وأخرى من الشعير بطول الحامل فإذا نبت القمح كان الجنين ذكراً وان نبت الشعير كان الجنين أنثى وان لم ينبت كلاهما كان الحمل كاذباً واشتغلت هذه الطريقة أو الفكرة الى اوروبا بعد ذلك فلى القرن السابع عشر الميلادى.

وقد استخدم خبز الشعير مع الزيت والملح لعلاج الحروق ، ولعلاج قشر الشعر استخدم نوع من خبز القمح تدهن الرأس به بعد خلطه الخبزو أستعمل الشعير ضمن مرهم او لبخه لعلاج الاكزيما الرطبة والهبيرية (قشر الشعر) وضد الانسكاب الدموى وضمن لبخه وايضا منشط ومقو للجسم وكان الطبيب الاغريقى ايقراط يصنع من حبوب الشعير مطبوعات كغذاء لمرضاء وعلاجا منطفا فى الحميات والالتهابات ، واستعملوا مسحوق الشعير مرهم أولبخه لعلاج الاكزيما الرطبة والهبيرية(قشر الشعير) وضد الانسكاب الدموى ، وضمن لبخه وايضا منشط ومقوى للجسم (نظير 1970م، 80).

*** التليبية:** تُحضّر من دقيق الشعير الصّحيح، وهي حساء رقيق في قوام اللبن ومنه اشتق اسمها، ولذلك سُمّيت "تليبية" لشبهها باللبن حيث بياضها ورقتها. وهي غذاء نافع للعليل كما ذُكر في كُنُبِ الطّب النبويّ وهي مُصنّعة من دقيق الشعير بنخالته، والفرق بينها وبين ماء الشعير أنّ التليبية تُطبخ من دقيق الشعير، وماء الشعير يحصل عليه من الحبوب الصحيحة للشعير وحاليًا يفضل في المدن ماء حبوب الشعير الصحيحة لأنه أرق وألطف، فلا يثقل على طبيعة المريض ويحصل على ماء الشعير بأن تؤخذ كمية من حبوب الشعير الجيد وخمسة أمثال هذه الكمية من الماء، ويتم وضعها في قدر ويُطبخ بنار معتدلة إلى أن يبقى خُمسها ويُصفى ويُستعمل منه مقدار حسب الحاجة بعد تحليته (هورنوج 1995م، 113) LUCAS, A. (1934,138)

المبحث الثالث : المعبودات المرتبطة بالزراعة في مصر القديمة



1- . نبري Npr (هورنوج 1995م، 277، 286)

هو ربّ الحبوب والغلّال في مصر القديمة، وكلمة "نبري" تعني الغلال (السيد 2003م، 184)، كان يظهر غالباً في هيئة آدمية، على هيئة طفل ترضعه أمه "رننوت" ربة المحاصيل وسيدة مخازن الغلال، وكانوا يمثلونه أحياناً في هيئة آدمي ذى لحية ضخمة البطن صدره متدلٍ لأسفل ويُشابه نبري في هذا الشكل **ربّ النيل** (GARDINER, A. H. 1947,222) وقد جاء تمثيل نبري بهذا الشكل على قطعة حجرية

من الحجر الجيري والتي كانت يوماً جزءاً من الطريق الصاعد للمجموعة الهرمية للملك "ساحورع" في "أبي صير" من الأسرة الخامسة .

2- المعبودة "رننوت"

وأحياناً أخرى يمثلونه وقد غطت جسده حبوب القمح ونبتت من رأسه السنابل كأنها تاج يتيزن به ويحمل بين يديه حزماً من القمح إشارة إلى أن هذا الرب يُقدّم الخير والبركة للناس (نظير 1970، 331)، كما جاء تمثيل هذا الشكل لنبري بمعبد وادي السبع، حيث تم تجسيد ربّة الحقول المعروفة باسم "سخت" sxt، وتحمل تلك الربّة رمزها على رأسها وتمسك مائدة قرابين تحتوي على بيض وبطنتين صغيرتين وسمك وأوز، ويسير أمامها نبري الذي يمكن رؤية اسمه بوضوح ممسكاً بحزمتي حنطة في شكل قمع أو مخروط مقلوب مُشكّل قمته بجذوع السنابل (نظير 1970م، 80).

المعبودة "رننوت" المقدسة ومنها اشتق اسم شهر برمودة، ومن المرجح أن يكون السبب في تقدّسها في الفيوم هو مالها من قيمة زراعية بعد ما تم على أيدي فراعنة الأسرة الثانية عشرة من مشروعات الري والزراعة العظيمة، وقد مثلت هذه الالهة في هيئة مرضع من البشر وجعلوا في حجرها طفلاً يرضع كما جعلوا رأسها على شكل رأس الحية، ولا غرابة في ذلك فأكثر ما تظهر الحيات في مصر حين ينتهي الحصاد وتتشقق الأرض في فصل الصيف وتستقبل شقوقها بشائر الفيضان.

هنالك تهجر الحيات شقوق الأرض ويتهلل الناس لمقدم الخير، ولا عجب أن يطلق القوم على تلك المعبودة رنوتت أي المرضعة فيشائر الفيضان بمثابة لبن الرضع للحياة المصرية وكانت القرابين تقدم لها إعتراً بفضلها في إهلاك الفئران التي تضر بالمحاصيل الزراعية، (نظير 1970م، 334) للمزيد عن المعبودة رننوتت: (السيد 2003م، 193)، (Lesko, L. 2004, 212)

الخاتمة

في ختام هذه الدراسة أستخدمت الباحثة المنهج التنوعى فى شرح أنواع الشعير وأماكن تواجدها والعتور عليها.

- ففي المبحث الأول، الذي خصصناه أهمية المحاصيل الزراعيّة (الشعير) المستخدمة في تأمين الغذاء في مصر القديمة، وفائدة الشعير كنوع أساسي من أنواع الحبوب الغذائية الهامة فى غذاء الإنسان.
- أما المبحث الثاني، الذى خصص فى معرفة أنواع الشعير فى مصر القديمة وأماكن العتور عليها.
- وفي المبحث الثالث، ناقشنا المعبودات المرتبطة بالزراعة في مصر القديمة، مثل رننوتت ونبري، وأهمية صالتهم بالزراعة .

نتائج الدراسة:

- بعد هذه المراجعة للحبوب الغذائية (الشعير)، يمكننا تلخيص أبرز النتائج التي توصلنا إليها:
- 1- إن خلصت الدراسة إلى أن المصري القديم عرف أهمية الطّعام في حياته وبعد مماته، وأدرك أن الغذاء الصحي هو مصدر صحة الجسم وتنتج من تنوع مصادر الغذاء.
 - 2- وأوضحت المعلومات المتوافرة بالبرديات الطّبيّة في أن العديد من الأمراض التي تخص المعدة والجهاز الهضمي بسبب الإفراط في الأطعمة الغنية بمحتواها من الدهون مع عدم دون تناول كميات كافية من الفاكهة والخضروات.
 - 3- وتهدف الدراسة إلى تحليل ومقارنة نصوص مجموعة من البرديات الطّبيّة مثل "بردية إبيرس، وبردية أوين سميث، وبرلين ولندن"، في محاولة لمعرفة الأسماء القديمة للعقاقير النباتيّة والحيوانيّة التي استخدمت في مصر القديمة لعلاج أمراض المعدة والجهاز الهضمي ومقارنتها بمثيلاتها المستخدمة.

توصيات الدراسة:

- 1- وبناء على هذه النتائج، يمكننا الخروج بمجموعة من التوصيات لأهمية محصول الشعير الطبية:-
إسهال الأطفال ولمتاعب البول.. وهو نافع للسعال وخشونة الحلق ومدر للبول، ويفيد المعدة، ويمنع العطش.
- 2- ضرورة استخدام الشعير في وصفة ضد الحروق وكضماده ومسهل حيث تحصص الحُبوب وتطحن وتصنع في شكل كعك يوضع في الزيت ويؤكل ويغلي الشعير ويخلط بالبلح لعلاج البلغم والشَّعير مع ثمار شجر الأثل يفيد في علاج القروح.
- 3- استخدام الشعير العادي المستخدم في غذاء الإنسان يفيد في علاج تصلب الشرايين، وارتفاع ضغط الدم، ويعمل على ضبط نسبة السكر في الدم، ويساعد على الوقاية من أمراض القلب وزيادة مناعة الجسم والوقاية من السرطان.
- 4- وهو مقوى عام للأعصاب ويساعد على تخفيف حالات الإكتئاب ومُدرّ للبول، ومُليّن ومُنشّط للكبد ومُكافح للإسهال، ويوصف لأمراض الصدر والضَّغط العام.

قائمة المراجع

- (أ) أولاً: المراجع العربية والمُعَرَّبَة:-
السيد، جيهان رشدي محمد، (2003م)، الحصاد في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير، كلية الآثار جامعة القاهرة ، مصر.
الجمال، سمير يحيى ، (1994م)، تاريخ الطب والصيدلة المصرية، القاهرة-مصر، الهيئة المصرية العامة للكتاب.
خطاب، حسن عبدالرحمن ، (1985م)، الثروة النباتية في مصر القديمة، القاهرة-مصر.
نظير، وليم ، (1970م)، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، القاهرة-مصر.
هورنونج، إريك ، (1995م)، ديانة مصر القديمة، ترجمة: محمود ماهر طه، القاهرة-مصر، مكتبة مدبولي.

(ب) ثانياً: المراجع الأجنبية:-

- Bunson, Margarete , (1995), A Dictionary of Ancient Egypt, New York-Oxford-USA.
Debay, Tadessem, (2007), The Regional Dimension of Ethiopia's Economic and social Development with special Reference to the Nile River, Washington –UAS.
der Endesfel, E., (1969), Zurfrage der Bewässerung in pharaonischen Ägypten, 2
Erman, A, (1923), Aegypten und Aegyptischen Leben im Altertum, Neubearb. von H. Ranke, Tübingen.
Gardiner, A. H. (1947), Ancient Egyptian Onomastica, 3 vols, Oxford-uk.
Kees, H. (1943), Beiträge zur Altägyptischen Provinzialverwaltung und Geschichte des Feudalismus .
Lesko, L. (2004), A Dictionary of Late Egyptian, 2 vols., 2nd Edition-USA.
Lucas, A. (1934), Ancient Egyptian Materials and Industries.