

## أضواء على بعض الأغذية فى مصر البيزنطية ٢٨٤ - ٦٤١ م

د / هويدا سيد على محمد

مدرس تاريخ العصور الوسطى

كلية الآداب / جامعة حلوان

كانت مصر منذ البداية من أهم الولايات لدى روما خاصة وأنها تعد سلة الغذاء لها ، كما أن الإسكندرية أصبحت خلال القرنين الأول والثانى الميلاديين أكبر مركز تجارى فى الإمبراطورية بأسرها . وذلك بسبب سياسة الرومان من ناحية وظروف السلم الذى انتشر من ناحية أخرى ، ثم موقعها المتوسط بين الولايات وموقعها على طريق التجارة ، مما ساعد على ازدهار التجارة وتوافر جميع السلع والخدمات . لاسيما الأغذية والمشروبات المزروعة والمصنوعة محلياً أو مستوردة .

إن أوراق البردى تقدم لنا الكثير من أنواع الغذاء والمكونات الغذائية ، وهناك برديات توضح قوائم طعام كاملة لاسيما فى الولايم والأعياد والاحتفالات . كما توضح لنا أيضاً إمداد المدن والقرى والجيش بالأغذية والمشروبات المختلفة . كما تعكس لنا صورة الاهتمام بالأدوات المنزلية سواء كانت أدوات للطعام أو مفروشات منزلية بالإضافة إلى الأوانى المختلفة الصنع من النحاس والبرونز والفضة والفخار . وكانت زخرفة تلك الأوانى تعبر عن الاهتمام الكبير بقدر وأدوات المائدة أو المستخدمة فى تخزين وتعبئة المواد الغذائية والمشروبات . وكانت الوجبات المقدمة للأسر تختلف حسب الطبقة الاجتماعية وقدرة كل أسرة على شراء احتياجاتها . وهو ما سنحاول إيضاحه بالتفصيل .

### إمداد وتزويد المدن بالغذاء :

لقد اهتمت الدولة بتوفير المواد والسلع الغذائية واحتوت كل مدينة على السوق " Agora " وفى اكسرنخوس **Oxyrhynchus** ( الأشمونيين ) مازالت بقاياها قائمة إلى اليوم . وقد أجبرت الدولة التجار على عرض جزء من سلعهم بالسوق

وإعلان قائمة شهرية بالأسعار . وكانت قائمة الأسعار ترفع اعتباراً من القرن الرابع إلى الوالى أحياناً. لكنها كانت دائماً ترفع لمراقب السوق " **Logistis** " اللوجستوس (١) ومن خطاب أحد مسئولى اكسرنخوس إلى بريفكت **Praefect** مصر يتضح لنا أن الدعم الأساسى لإطعام المدن ودعم الأسواق كان دعم القمح أو الدقيق أو الخبر الجاهز (٢) وليس هناك من شك فى أن أغلب المدن كان لديهم خبازين عموميين (مخابز حكومية) .

أما مسئول التموين فهو اليوثينارخوس " **Euthenrches** " حيث كان يتولى إمداد المدينة بالطعام (٣) والاحتياجات الأخرى . وكان سوق المدينة من أكثر الأماكن تدفقاً بالحياة والحركة ، تأتى إليه البضائع من جميع الأنحاء ، وكان منطقة تكس للبضائع الواردة . فعجت أسواقه بالمنتجات المصرية والأجنبية ليقضى احتياجات مجتمع يموج بالثراء فى مدنه وبطبقات اجتماعية أقل من القرى . مما جعل الدولة تعنى بمتطلبات الطبقات المختلفة من أطعمة ومشروبات أو غيرها وتوافرها فى الأسواق (٤) .

وكان سوق الإسكندرية أكثر الأسواق انفتاحاً ورواجاً للمنتجات الداخلية المزروعة والمصنوعة فى مصر . ومن ذلك نجد بلاديوس الذى كتب - حوالى عام ٣٩٠ م - أن دير جبل نتريا كان يرسل منتجاته لبيعها فى أسواق الإسكندرية حيث الرخص وذلك لوجود حجم كبير من الإنتاج بأسعار منافسة (٥) . كما كان به سلع ومنتجات محلية الصنع من أطعمة ومشروبات ولحوم وغيرها .

كما كان سوق الإسكندرية خاصة وباقى الأسواق فى مصر بوجه عام يباع فيها منتجات مستوردة من مناطق مختلفة حيث نجد استيراد بعض مواد غذائية مثل زيت الزيتون من أسبانيا والعسل من اليونان والنبيد والملح من رودس بالإضافة لنبيذ وعسل من سوريا وآسيا الصغرى وفلسطين . (٦) .

أما فى داخل الأسواق فكان أصحاب كل مهنة أو تجارة محددة يسجلون فى نقابات خاصة فى مكتب اللوجستوس وعلى رئيس النقابة رفع تقرير شهرى إليه بما لدى نقابته من السلع والمواد الخام وقيمتها . حيث نجد فى عام ٣٣٨ م . ذكر لنقابات العمال تعلم اللوجستوس بما لديها وهى نقابات بائعى الجعة - النحاسين - الخبازين - أصحاب المناحل ... إلخ ، بما لديهم من مخزون<sup>(٧)</sup>.

كما كان كل بائع فى السوق يلتزم بالبيع فى السوق بالسعر المحدد .<sup>(٨)</sup>

ونجد أن معظم الأعمال الخاصة ببيع الأطعمة أو العمل فيها يذكر فيها أسماء سيدات حيث كثر ذكر النساء فى العمل كخبازة أو طاهية أو بائعة للخضار أو السمك أو اللبن ، وهذا العمل يبدو أنسب لهن حيث إن معظم النساء لديهن السلع فى منازلهن أو فائض عن احتياجات منازلهن أو إنهن يساعدن أزواجهن فى تصريف المنتجات الزراعية أو الصناعية الخاصة بالأطعمة والمشروبات .<sup>(٩)</sup>

وتنخر أوراق البردى بكثير من الوثائق التى تذكر إمداد وتموين الجيش والشرطة فى ذلك الوقت بكل ما تحتاجه من طعام حيث كان ذلك مسئولية الإدارة المحلية فى كل إقليم ، وكان يصرف لكل جندى جراية شملت القمح ( الخبز ) ، والشعير ، والنبيد ، والخل ، والزيت ، واللحم ، والدجاج ، والسمك المملح ، ... إلخ .<sup>(١٠)</sup>

ورغم أن الدولة كانت تحكم سيطرتها على الأسواق والأسعار إلا أن وجود بعض الأشخاص الذين يعملون كوسطاء للتوسط لبيع السلع كانوا يتحكمون فى الأسعار<sup>(١١)</sup> بالإضافة للتضخم المالى الذى حدث مع بداية العصر البيزنطى . والذى انعكس بالسلب على ارتفاع الأسعار . ومثال على ذلك نجد القمح يباع عام ٢٥٦ م بحوالى ١٢ دراخمة للأردب لكنه أصبح يباع بـ ٢٣٢ دراخمة للأردب فى عام ٢٩٥ م<sup>(١٢)</sup>

لذلك نجد الإمبراطور البيزنطى دقلديانوس ( ٢٨٤ - ٣٠٥ م ) يصدر قرارات خاصة بتحديد أسعار السلع والمواد الغذائية ووضع العقوبات لكل من

يخالف ذلك ( وهو ما يماثل ما يعرف الآن بالتسعيرة الجبرية ) (١٣) إلا أن ذلك لم يجد نفعاً ، فنجد أن كبار الملاك استغلوا الأمر وسيطروا على الأسعار حتى أن مقرضى الأموال كانوا يستردون أموالهم سلعاً في أغلب الأحيان . وذلك لعدم ثبات قيمة العملة أو انخفاض قيمتها . (١٤)

لذلك نجد الأباطرة يحاولون التخفيف عن الطبقات الفقيرة . وعدم استغلال التجار  
وهو ما فعله الإمبراطور البيزنطى إنستاسيوس ( ٤٩١ - ٥١٨ م ) والذي شدد على البيع الإجبارى للمواد الغذائية. (١٥) وهو نفس ما فعله الإمبراطور البيزنطى جستنيان ( ٥٢٧ - ٥٦٥ م ) بعد موجة الغلاء التي أجتاحت الإمبراطورية إبان الوباء العالمى سنة ٥٤٣ م . حيث أصدر الإمبراطور جستنيان قانونه فى العام التالى ٥٤٤ م وقد ألزم فيه التجار وكل الفئات بالعودة للأسعار والأجور إلى ما قبل حدوث الوباء وهددهم الإمبراطور جستنيان بتوقيع غرامة تعادل ثلاثة أضعاف ما تقاضوه (١٦)  
وربما كانت قوانين الدولة المستمرة فى مكافحة الغلاء وارتفاع الأسعار عاملاً مهماً فى توافر السلع الغذائية لكل الطبقات وإن اختلفت الوجبة من طبقة لطبقة إلا أن المصريين انفقوا على محاصيل ونباتات عامة استخدموها جميعاً وأخرى استخدمتها الطبقات العليا وغيرها للفقيرة ربما بسبب الأسعار أو لوفرته لدى كل أسرة .

#### تزويد المنازل بالطعام -

#### أدوات المائدة :

إن البرديات والآثار الموجودة بالمتاحف تعكس لنا صورة الاهتمام بالأدوات المنزلية لاسيما أدوات الطعام والشراب والتي كانت غالباً توضع فى مكان طهى الطعام ( المطبخ ) أو فى غرف الطعام .

ونجد الحفائر فى جنوب غرب القصور الملكية بالإسكندرية قد أظهرت لنا منزلاً يعود للنصف الأول من القرن الثالث قبل الميلاد ويتكون من عدة غرف منها

غرفة طعام<sup>(١٧)</sup> . كما نجد دليلاً آخر على وجود غرف خاصة للطعام . وهو عقد بيع لغرفة طعام ويعود لعام ٢٥٥ م .

وتذكر البائعة. أن البيع لغرفة طعام بمشتملاتها ( أدواتها ) مقابل أغذية وقماش من الكتان<sup>(١٨)</sup> ودليل ثالث حيث نجد وثيقة تعود لعام ٤٣٠ م بها عقد تأجير لغرفة طعام من السيدة أوريليا ديديمي **Aurelia Didyme** مقابل أجر سنوي<sup>(١٩)</sup> ووثيقة رابعة تعود لعام ٤٤٩ م وبها عقد تأجير مشابه لما سبق<sup>(٢٠)</sup>

وكانت أدوات الطعام غالباً ما تصنع من النحاس أو البرونز أو الفخار أو الزجاج وكانت تتنوع بين أدوات للطهي وأخرى للتخزين وثالثة للمائدة . فأدوات الطهي مثل القدور كانت تصنع من المعادن مثل النحاس والبرونز أو من الفخار وكانت مزخرفة بأشكال كثيرة مثل الطيور والحيوانات أو الأشكال الهندسية . لاسيما الأواني الفخارية التي اتخذت أشكالاً وصوراً متعددة وذلك بسبب مهارة الصانع المصري مع توافر الخام ( طمي النيل والطفل والقش ) .<sup>(٢١)</sup>

ونجد القدور الخاصة بالتخزين ، غالباً ما كانت مصنوعة من الفخار أيضاً ؛ وذلك لطبيعة الفخار وقدرته على الحفظ والتخزين الجاف دون التأثير بالرطوبة والحرارة ، وكانت أيضاً مزخرفة وكانت تغطي فوهتها بسدادات من الطمي الممزوج بقليل من التبن وتختم حافتها بعلامة على شكل صليب في الغالب<sup>(٢٢)</sup> . ووجد في إدفو وكوم أو شيم وسقارة عدد كبير من تلك الأواني وكان باطن الأواني مدهوناً بالقار وهو لتخفيف الترشيح وتخزين السوائل مثل الزيوت والنبذ..... إلخ )<sup>(٢٣)</sup>

وعن أدوات المائدة نفسها فقد أوردت لنا الوثائق . ذكر مغارف الطعام<sup>(٢٤)</sup> والسكاكين<sup>(٢٥)</sup> والملاعق<sup>(٢٦)</sup> . بالإضافة للأطباق المتعددة حيث ازدهرت صناعة الأطباق بأنواع متعددة ، حيث هناك ( أطباق صغيرة وكبيرة ) ، وأطباق فضية حيث ازدهرت صناعة الأطباق الفضية بالإسكندرية ، وكانت تصدر للخارج<sup>(٢٧)</sup> . بالإضافة للأطباق الزجاجية حيث برع الصناع المصريون في صناعة الزجاج حيث

صنعوا منه الأكواب والأطباق وزجاجات وقوارير لحفظ السوائل وشمعدانات توضع على مائدة الطعام للإضاءة . (٢٨)

فقدت لنا أوراق البردى كثيراً من المعلومات عن استهلاك المنازل لاسيما الغنية من الطعام. أما الوجبات فقد ذكرت على استحياء (٢٩) . وكانت ربات البيوت تعد كشافاً بالاحتياجات المنزلية أو على الأقل بشراء ما تحتاجه منازلهن من أطعمة ومشروبات . وكن مسئولات عن الطهي حيث حرصت الأمهات على تعليم بناتهن مهارات الطهي وإعداد الطعام والأعمال المنزلية ليكن زوجات في المستقبل . (٣٠)

### الأطعمة :

### الخبز :

كانت صناعة الخبز من أهم الصناعات ، وكان هناك موظفون **Eutcheniarch** عليهم إمداد المطاحن بمقدار من القمح يومياً . وكانت عملية الطحن تمر بمرحلتين : الطحن ، وصناعة الخبز ، وتملكت الدولة عدداً من المطاحن ، كذلك تملك الكنائس عدداً آخر إلى جانب المطاحن الخاصة (٣١) وكان من يمتلك طاحونة يلحق بها عادة مخبزاً ، وقد كثر ذكر المطاحن في الوثائق البردية .

فمن وثيقة تعود لعام ٥٠٨ م نجد عقد إيجار مطحنة لمدة أحد عشر شهراً بين سيدة تدعى سرينا **Serena** وهى مالكة لمطحنة واثنتين من الطحانين يدعيان أوريليوس أبفواس **Aurelius Apphouas** وأولمبيان **Olympiane** وهما من سكان أكسرنخوس ويؤجران منها المطحنة بمعداتها (٣٢) . وعقد ثان يعود لعام ٥٤٤ م مع عامل متخصص لقطع وتجهيز أحجار الرحي لطحن القمح والغلال لعمل حجر لطحن الحبوب فى مطحنه خاصة لبيت فلافيوس أبيون الثانى **Flavius Apion 2** (٣٣) . ومن وثيقة ثالثة نجد ذكر لامرأة تعدد أملاكها وتذكر أنها تملك مطحنة . (٣٤)

وقد علم الرجال والنساء بهذه الصناعة حيث نجد وثيقة تعود لعام ٢٩٣ م يذكر فيها دفع أجره الخبازين ( الطحان زوليوس والخباز بامون ) (٣٥) ونجد وثيقة

ثانية تعود لعام ٣٤٨ م تذكر عمل النساء فى هذه المهنة . حيث تملك المرأة المطحنة والمخبز<sup>(٣٦)</sup> . وهناك ذكر لامرأة خبازة تقوم بعمل خبز أبيض وكعك<sup>(٣٧)</sup> أو تعمل خبازة فى المطاحن العامة أو حتى فى منزلها ، حيث كانت لدى غالبية الأسر مطحنة يدوية فى المنزل لطحن الحبوب . كما كان هناك أفران منزلية وفى المتحف القبطى نموذج لتلك المطاحن حيث عثر على عدد كبير منها فى منازل القرى وفى بعض الأديرة الصغرى .

ولم يكن الخبز - وهو العنصر الأساسى فى الوجبة لدى غالبية الأسر المصرية فى العصر البيزنطى وحتى الآن - يصنع فقط من القمح . بل إن الشعير والذرة كان يصنع منها الخبز أيضاً . حيث نجد بعض الوثائق تذكر استخدام الشعير فى عمل الخبز (٣٨) لكن خبز الشعير كان أقل جودة فى الطعام من خبز القمح . وكان غالباً لدى الأسر الفقيرة بدرجة أكثر<sup>(٣٩)</sup> وكان يصنع أحياناً - وإن كان بدرجة أقل - خبز من الذرة أو بعض المخبوزات من الذرة<sup>(٤٠)</sup>

ولم يكن عمل المخابز قاصراً على عمل الخبز فقط بل تعداه لعمل الفطائر والحلوى بل إن الخبز نفسه صنعوا منه أشكالاً متعددة<sup>(٤١)</sup> . فمن وثيقة تعود للقرن الثالث نجد حساب خباز وبه إبداع فى تنوع إنتاجه . حيث ذكر أنه أنتج أرغفة كبيرة - أرغفة مجففة - كعك - أرغفة مقسمة - مخبوزات كالبسكويت أو ما شابه بأحجام مختلفة .<sup>(٤٢)</sup> كما نجد وثيقة أخرى من القرن الرابع بها طلب لإرسال وعاء من العسل لإعداد فطائر للعيد<sup>(٤٣)</sup> .

أما الخبز نفسه المصنوع من القمح فكان أنواعاً حيث كان هناك القمح ذو الجودة العالية والذى يصنع منه الخبز الأبيض والكعك<sup>(٤٤)</sup> . ويتم خبزه من محصول العام السابق مباشرة ويظهر ذلك النوع فى حسابات البيوت الغنية وتجهيزات الاحتفالات<sup>(٤٥)</sup> بينما كانت هناك أنواع أخرى من الخبز كما ذكرنا وربما تكون من الخبز المخلوط بالذرة أو أنه من القمح الرخيص الثمن والذى ذكر فى إحدى الوثائق

التي تعود للقرن الثالث (٤٦) أو أنه مصنوع من نبات الشوفان **Oats** أو حبوب الصرغوم **Sorghum** وهي تشبه الذرة وقد ذكرت في بعض الوثائق البردية . (٤٧)

### البقوليات :

لقد كانت البقوليات تقدم كغذاء بروتيني لذلك فإنها مع الخبز تعد وجبة رئيسية بالإضافة إلى الخضروات إن وجدت . وكانت البقوليات بديلاً عن البروتين الحيواني . والذي يصعب تحديد كمياته في الوجبات في ظل غياب أى وسائل تبريد وحفظ للحوم .

ونجد الوثائق البردية بها ذكر الكثير من تلك البقول فمن وثيقة تعود لبداية العصر الروماني ذكر لبيع العدس **Lentils** والبازلاء **Chick – Peas** (٤٨) ومن وثيقة ثانية فيها ذكر للسيدة كليمتيا **Clematia** وتأمراً فيها بإحضار القمح والعدس لاحتياجاتها المنزلية (٤٩) ومن وثيقة ثالثة تعود للقرن الرابع من مدينة بانوبوليس نجد ذكر لبائعة حبوب الفول (٥٠) ومن وثيقة رابعة نجد جندي يتسلم أجر حراسته لمركب به شحنة فاصوليا . (٥١)

كما نجد ذكراً لبعض البقول الأخرى مثل البيقة ( العديسة - **Vetch** ) - وباللاتينية ( **Vicia Faba** ) (٥٢) والحلبة **Fenugreek** ) والترمس **Lupines** ) (٥٣) ، بالإضافة للكثير من البقوليات والحبوب الأخرى التي وإن لم تذكر في وثائق فقد دخلت في الطعام لدى المصريين . حيث كان من السهل تخزينها في مكان جاف بعيداً عن المطر .

### الخضروات :

لقد كانت الخضروات متاحة وذلك لزراعتها في مصر منذ القدم ، وورد ذكر بائعة الخضروات كثيراً في الوثائق البردية . فمن وثيقة تعود لعام ١١٤م نجد ذكراً لبائعة خضار تسمى تارموثيز **Tarmuthis** من قرية باكخيلاس في أرسنوى (٥٤) ومن وثيقة ثانية تعود لعام ٢٢٢م لتسجيل محل بالسوق وكان لبائع خضار في



أكسرنخوس<sup>(٥٥)</sup> . ومن وثيقة ثلاثة تعود لعام ٣١٥/٣١٦م من أكسرنخوس يذكر فيها تجديلات فى السوق لبعض الأبنية ، ونجد من بينها فى الجزء الغربى ترميماً تم فى محل لبيع الخضروات .<sup>(٥٦)</sup>

وعن ذك الخضروات نفسها . فنجد وثائق البردى تزخر بها ، فقد ذكر الخيار **Cucumber**<sup>(٥٧)</sup> والكرنب **Cabbage**<sup>(٥٨)</sup> والثوم **Garlic**<sup>(٥٩)</sup> والخرشوف **Artichoke**<sup>(٦٠)</sup> ، كما نجد ذكر الخردل الأخضر **Mustard greens** والقرنفل **Mustard clover** والينسون **anise** والبصل **Onion** والخس **Lettuce**<sup>(٦١)</sup> .

### الغذاء الحيوانى :

لقد تعددت أنواع البروتين الحيوانى المستهلك فى الوجبات الغذائية وتفاوتت من الأسر الفقيرة للأسر الغنية ، أو من نوع لآخر ، فهناك انتشار كبير للماشية والأغنام والماعز ومنتجاتها من ألبان وبيض بالإضافة للطيور الداجنة والأسماك .

فالحوم الحمراء كان مصدرها الماشية والأغنام والخنازير ، وقد كثر ذكر الماشية خاصة الثيران وذلك فى أعمال الحقل والنقل . ومثال على ذلك خطاب من امرأة تدعى كليماتيا **Kelmatia** تطلب من وكيل أعمالها أن يرسل الثيران إلى منزل أخيها للمساعدة فى نقل الطوب .<sup>(٦٢)</sup> كما نجد ذكراً للقصابين ( الجزارين ) ولهم محال بالأسواق .<sup>(٦٣)</sup>

أما عن اللحوم . فنجد ذكر لحم الأبقار ( **Beef** ) نادراً فى الوثائق حيث نجد وثيقة تعود لنهاية القرن الثالث الميلادى قد سجلت لحم الأبقار<sup>(٦٤)</sup> بينما نجد كثرة فى الوثائق التى تسجل لحوم الجاموس . ويبدو أن ذلك يعود إلى أسباب جغرافية ، حيث إن الجاموس يعيش بالمناطق الحارة بجوار الأنهار على الأراضى الزراعية لذلك كثر وجود الجاموس فى مصر وهو ما نتج عنه كثرة لحوم

الجاموس/ **Veal** وغالباً ما كانت للأغراض العسكرية أو فى إقامة الولائم فى الاحتفالات العامة . (٦٥)

وكان انتشار الأغنام والماعز بشكل كبير فإن الغرض الأساسى منها كان جمع الصوف (٦٦) ولكن لا يوجد شك فى أنها كانت مصدراً أساسياً للحوم ، كما كانت الإبل أيضاً مصدراً للحوم وإن ندر ذكرها فى الوثائق إلا فى حالة أعمال النقل والترحال . (٦٧)

أما لحوم الخنازير فكانت أكثر انتشاراً وذلك بسبب سهولة تخزينها بطرق مختلفة فمنها ما كان يتم تخميره ( **Pickled pork** ) ( حفظه فى نبيذ مخفف ) (٦٨) ومنه ما كان يتم تملিحه شرائح لحم الخنزير المملحة ( **Salted pork** ) (٦٩) وكان غالبية ما تم ذكره فى الوثائق خاص بالفرق العسكرية ، حيث كان لحم الخنزير لسهولة تخزينه من اللحوم المفضلة لدى القوات العسكرية حيث كان يتم توزيعه على القوات العسكرية كمؤنة عسكرية (٧٠)

وقد كانت هناك أيضاً لحوم الدواجن والطيور والتي كانت فى غالبيتها تربي فى المنازل وتستهلك فى وجبة واحدة ، لذلك كانت أكثر شيوعاً وأقل ذكراً فى الوثائق . ونجد فى وثائق غالبيتها تعود للفترة الرومانية ذكراً لتلك الدواجن . فمن وثيقة تعود لعام ١٠٠ م نجد ذكراً للاستعداد لحفل عيد ميلاد بإحضار عشرة ديوك من السوق (٧١) ومن وثيقة ثانية تعود لمنتصف القرن الثانى الميلادى نجد أمماً ترسل هدية لمعلم ابنتها كى تحثه على الاهتمام بها وتلك الهدية عبارة عن حمام ودجاج (٧٢) ومن وثيقة ثالثة تعود لعام ٢٦٥ م نجد طلباً لبائع دواجن **Poulterer** لإمداد أحد الاحتفالات بدجاجتين وعشرين بيضة . (٧٣)

وقد كثر ذكر بائعى البيض فى الوثائق حيث كانوا دائماً فى الأسواق ، ويجب إعلان ما لديهم من البيض والسعر (٧٤)

كما نجد اللبن أحد مصادر البروتين الحيوانى حيث يدخل فى صناعة المخبوزات مثل الكعك وفى صناعة منتجات الألبان مثل الجبن ، حيث ذكرت وثيقة تعود للقرن الرابع الميلادى من اكسرنخوس ذكر جرتين من الجبن (٧٥) . كما ذكرت الجبن على نطاق تجارى بكميات كبيرة (٧٦) وإن كنا ندرك أن استهلاك منتجات الألبان من الكعك والجبن أو حتى اللبن نفسه . كان استهلاكاً منزلياً بالدرجة الأولى .

وكانت الأسماك من الوجبات المحببة لدى المصريين . وكثر استخدامها فى الوثائق سواء فى الواجبات أو فى الإعداد للاحتفالات حيث . نجد وثيقة من العصر الرومانى فيها الاستعداد للاحتفال بعيد ميلاد بإحضار السمك (٧٧) واستمر الوضع فى العصر البيزنطى حيث نجد خطاباً مرسلأً من ميناس **Menas** إلى ثيودور **Therodour** وكيل أعمال أبيون ومعه هدية من السمك بمناسبة الاحتفال بأحد الأعياد (٧٨) . كما نجد إشارة واضحة للاحتفال بعيد الغطاس فى القرن السادس أو السابع الميلادى وتقديم السمك المملح كهدية فى تلك المناسبة . (٧٩)

وكان بائعو السمك غالباً زوجات لصيادى السمك فكان الرجال يصطادون الأسماك نهاراً وتبيع النساء السمك فى المدينة مساءً ثم أصبح بعد ذلك البيع فى أى وقت (٨٠) ونجد ذكراً لبائعى السمك صراحة فى الوثائق حتى نهاية العصر البيزنطى (٨١) إلا أن السمك المملح والأشهر ذكراً فى الوثائق والذي كان له أنواع حيث كان يخلل ويخمر **Pickled mullet** فى مرقة تسمى . **Garum** (٨٢) وقد ذكر تخميره فى أنواع متعددة من المرق وكان هناك بائعون للسمك المملح وهو مازال موجوداً حتى الآن . (٨٣)

### الزيوت :

كانت الزيوت قديماً وحديثاً فى منطقة الشرق الأوسط ومصر بالتحديد إضافة أساسية فى معظم الوجبات ، حيث يوضع على البقول لجعلها مستساغة

ويوضع على الخبز ويستخدم فى تسوية اللحوم وله درجة عالية من السرعات الحرارية . وإن كانت أقل من الدهون الحيوانية . خاصة أن الزيوت فى مصر البيزنطية كانت تصنع من النباتات (٨٤)

وقد ذكر الزيت فى البرديات بكثرة حيث ذكر بدون تحديد نوعه عند الحديث عن معاصر الزيوت (٨٥) أو عند الحديث عن الأديرة التى كان بها أو تمتلك معاصر للزيوت ويعمل بها الرهبان (٨٦) بالإضافة لذكر بائعى الزيوت حيث نجد وثيقة تعود لعام ٢٧٥ م بها إعلان من بائع الزيوت الجيدة ( زيت الزيتون ) بما لديه من زيوت (٨٧) . كما نجد فى وثيقة تعود لعام ٣٢٠ م ذكراً لبائعة الزيوت من بانوبوليس وهى السيدة اورليا ثيودور **Aurelia Theodorai** وهى تقوم بتأجير الطابق الثالث من دار تملكه (٨٨) وكانت الدولة قد نظمت تجار وبائعى الزيوت فى نقابة واحدة كان عليها إعلان مخزونها وأسعارها شهرياً . (٨٩)

وكانت الزيوت المستخدمة فى مصر البيزنطية تستخلص من بذور بعض الحبوب أو الخضروات ومثال على ذلك : وثيقة بردية تعود لعام ٢٣٤ م بها اتفاق مع راقصة لإحياء حفل ، ومن ضمن أجرها مكيالان من زيت الفجل (**Radish Oil**) (٩٠) . كما استخدمت بذور الكتان فى صناعة الزيوت (٩١) ومن وثيقة أخرى تعود لنهاية القرن الثالث نجد ذكر السمسم **Sesame** فى صناعة الزيوت (٩٢) . كما كانت هناك زيوت أخرى مثل زيت بذور الخس أو الكرنب والتى كانت تزرع خصيصاً لإنتاج الزيوت (٩٣) أما الزيتون فكان من أشهر نباتات الزيوت فى مصر وقد استخدم كغذاء فى مصر القديمة ولكن مع قدوم الإغريق إلى مصر انتشرت زراعته خاصة فى إقليم أرسنوى الفيوم ) وكان أكثر الزيوت استخداماً فى الطعام (٩٤) وكان يطلق عليه الزيت الجيد (**Good Oil**) أو الزيت الحلو (**Sweet Oil**) وذلك تمييزاً له عن الزيوت الأخرى الأقل جودة لاسيما زيت الفجل كريبه الرائحة والذى كان يستخدمه الرهبان دلالة على الزهد والتسك . وزيت الكتان وهو ما يعرف الآن بالزيت الحار (٩٥) ومن ذلك نجد بعض الوثائق التى تسجل استيراد

كميات من زيت الزيتون خاصة من أسبانيا وذلك لسد العجز منه في الأسواق المحلية أو لزيادة الطلب عليه (٩٦)

### التوابل :

كانت التوابل تضاف للطعام وتعطى له نكهات مميزة وكانت بعض هذه التوابل مستوردة من الشرق ، حيث كانت الإسكندرية مركزاً تجارياً كبيراً وتستورد الكثير من سلع الشرق لاسيما التوابل ثم تقوم بإعدادها وتصنيعها ثم بيعها محلياً وخارجياً (٩٧) . ومن كشف حساب ممتلكات كنيسة روما في مصر نجد أن مئات الأرتال من الزيوت والتوابل وغيرها كانت تصنع في مصانعها بالقرب من الإسكندرية (٩٨)

وكانت هناك توابل أيضاً محلية مثل الفلفل والبلسم **Balsam** والقرفة **Cinnamon** بالإضافة لنكهات أخرى كانت متاحة ولم تذكرها الوثائق . وكثير من التوابل لسوء الحظ كانت غالية الثمن وغير متاحة لغير الأغنياء . وهو ما يجعلنا نذكر صعوبة وجود تلك التوابل في وجبات الأسر الفقيرة أو حتى المتوسطة . (٩٩) ويظهر لنا ذلك من كشف حساب مصروفات أحد المنازل وبه دفع ٧٥ ميراد للتوابل . كما تذكر الوثيقة شراء الجبن واللحم والكرنب . (١٠٠)

### الفواكه :

لقد أنتجت مصر الكثير من الفواكه ، وقد ورد ذكر الفواكه في كثير من الوثائق البردية فمن وثيقة تعود للقرن الثاني الميلادي وبها ذكر إرسال بعض الفواكه من البلح والرومان والعنب (١٠١) . كما نجد ذكر الرمان والخوخ في وثيقة أخرى تعود لنهاية القرن الثالث (١٠٢) . وقد تم ذكر المشمش والتفاح في وثيقة ثالثة تعود للقرن الثالث أو الرابع الميلادي (١٠٣) وإذا بحثنا في النسيج في الفترة المسيحية البيزنطية سنجد رسم مناظر لفاكهة أكثرها شيوعاً هو العنب . مما يدل على استخدامه كعنب طازج على نطاق واسع (١٠٤) . بينما كان البلح هو أكثر الفواكه

شيوعاً نظراً لإمكانية زراعته فى كل الأراضى داخل مصر الزراعية . والصحراوية لذلك فقد كان يعد فاكهة لكل الأسر المصرية الغنية منها والفقيرة . وقد ذكر بائعو الفاكهة فى الوثائق البردية كثيراً فمنهم من يقسم على دعم السوق بالمدينة بالفاكهة . (١٠٥) ومنهم من يذكر أنه قد دفع ما عليه من أموال نظير الفاكهة التى اشتراها بالأجل لبيعها ثم سداد ثمنها . (١٠٦)

أما عن كمية الفاكهة التى كانت فى وجبة الفرد أو الأسرة فمن الصعب تحديدها ولكن على الأقل كانت للتحلية بعد الأكل .

### العسل :

لقد استخدم العسل بمفرده للتحلية . وكان غالى الثمن لذلك كان لدى معظم الأسر الغير فقيرة (١٠٧) . كما كان يستخدم فى صناعة الكعك والفتائر وقد ذكرت فتائر وكعك العسل كثيراً فى الوثائق (١٠٨). وقد ذكرت الوثائق نقابة أصحاب المناحل (١٠٩) وضرائب تجمع على خلايا النحل (١١٠) . كما ذكرت وجود مناحل فى بعض الأديرة مثل دير **Epiphanius** فى غرب الأقصر . حيث يقوم الرهبان بجمع العسل وبيعه لصالح الدير . (١١١) كما كان يتم استيراد العسل من اليونان وآسيا الصغرى . (١١٢)

وهناك بعض المشروبات التى كانت تتطلبها المائدة المصرية ومنها الجعة (البيرة) هو اسم لمشروب مصرى منذ مصر القديمة وكان يصنع من الشعير وكان يصنع على يد النساء غالباً لكن الطلب عليه جعله يصنع بكميات كبيرة خارج المنازل (١١٣) لكن هذا المشروب اختفى رويداً رويداً من الوثائق حتى نجد فى وثائق العصر البيزنطى ، بداية من القرن الرابع الميلادى حتى نهاية مصر البيزنطية النبيذ هو المشروب الرئيسى وكان النبيذ أنواعاً : محلياً ومستورداً (١١٤) . وكان النبيذ يُقسّم حسب الجودة : فقد كان هناك النبيذ العادى والنبيذ الرخيص والنبيذ السئ (١١٥) وكان النبيذ بعد أن أصبح شائعاً فى المدن انتشر فى القرى حتى أن أغلب المراسلات المتبادلة بين الأصدقاء والأقارب تتناول طلب جرار النبيذ بأنواعه (١١٦)

وكان النبيذ يجهز بكميات كبيرة فى الاحتفالات العامة والأعياد<sup>(١١٧)</sup> أو زيارة أحد المسؤولين ، أو لدعم القوات العسكرية<sup>(١١٨)</sup> . كما نجد إعطاء كمية من النبيذ كهدية فى عيد الميلاد . بالإضافة لكمية للمساجين وذلك بمناسبة نفس الاحتفال<sup>(١١٩)</sup>

وعن بائعى النبيذ.فقد تم ذكرهم فى العديد من الوثائق البردية والتي بها دعم للنبيذ<sup>(١٢٠)</sup> كما تم استيراد النبيذ من رودس وآسيا الصغرى وعسقلان وغزة وذلك ليناسب جميع الأذواق .<sup>(١٢١)</sup>

ومن هنا نجد أن الأطعمة والمشروبات فى مصر البيزنطية . لم تختلف كثيراً عن مصر الحديثة حيث إن غالبية الأسر كانت وجبتها الرئيسية الخبز والبقول وهو مازال موجوداً حتى الآن أما عن الخضروات فما كان مزروعاً ومستخدماً فى الوجبات الغذائية . كما هو الآن مع بعض الفروق البسيطة حيث تم زراعة محاصيل أخرى فزاد المعروض الآن . كما أن الناس فى القرى قديماً كانوا يبيعون إنتاج منازلهم مثل الجبن واللبن لمن يجاورهم من البيوت أو أنهم يستهلكون هم إنتاجهم ؛ لذلك قل ذكر بعضها فى الوثائق .

أما عن المشروبات فإذا كان النبيذ انتشر فى مصر فى العصر البيزنطى وكان محبباً لدى المصريين بسبب الديانة المسيحية ، فهو الآن محرماً على غالبية المصريين وذلك بسبب دينى أيضاً . وفى النهاية يجب أن نذكر مصر لم تتغير ، وإنما تغير الزمن . فالأرض كما هى والنباتات والمزروعات بحسب المناخ كما هو .

## الهوامش

- ١- زبيدة عطا : إقليم المنيا فى العصر البيزنطى ، القاهرة ، ١٩٨٢ ، ص ٦٦ .
- 2- p.oxy : 1252 ( 288 – 295 A.D )  
وهناك وثائق أخرى تذكر خبازين عموميين :  
فى بطلمية p.oxy : 3124 ( 322 A . D )  
فى بانوبوليس p.oxy : 1115 ( 284 A . D )
- ٣- مصطفى العبادى : مصر من الإسكندر الأكبر إلى الفتح العربى ، القاهرة ، ١٩٩٢ ، ص ، ص ١٢٥ ، ١٢٦ .
- ٤- زبيدة عطا : قبطى فى عصر مسيحي ، القاهرة ، ٢٠٠٣ ، ص ١٩٥ .
- 5- James ( W. Th ) : Economic and Social History of the Middle Ages ( 300 – 1300 A.D ) , Vo 17, New Yourk ,1900, P. 141 .
- 6- Johnson ( A. ch ) 8 West ( L.C ) : Byzantine Egypt Economic Studies ,Princiton, 1949, p,p 146 , 147.
- 7- p.oxy : 2570 ( 338 A.D ) .
- 8- p.oxy : 2728 ( 4<sup>th</sup> C ) ,  
- P.oxy : 1455 ( 275 A.D ) .
- 9- Alice – Mary Talbot : Women in The Byzantium , the unive of chicago press , p. 130 .
- ١٠- رأفت عبد الحميد ، طارق منصور ؛ مصر فى العصر البيزنطى ٢٨٤ – ٦٤١ م ، ط ٣ ، دار مصر العربية ، القاهرة ، ٢٠٠٣ ، ص ٢٤٣ .  
وعن دعم القوات العسكرية وقوات الشرطة بالموئنة انظر :
- p.oxy : 3115 ( 271 A.D ) .
- p.oxy : 1115 ( 284 A.D ) .
- p.oxy : 4373 ( 364 A.D ) .
- Hardy ( E.) : The Large Estate of Byzantine Egypt, New York , 1931 , p. 62.
- 11- p.oxy : 3507 ( 3<sup>th</sup> – 4<sup>th</sup> C ) .
- 12- West ( L.C ) 8 Johnson ( A. Ch ) : Currency in Roman and Byzantine Egypt, London , 1944 , p. 84.
- ١٣- منيرة الهمشرى : النظام الإدارى والاقتصادى فى مصر زمن دقلديانوس ( ٢٨٤ – ٣٠٥ ) ، القاهرة ، ١٩٩٥ ، ص : ص ١٦٥ : ١٦٧ .
- 14- Bagnall ( R.s ) : Price in Sales on delivery in later Roman Egypt, Ashgate , 2003 , p, p 88 , 89 . & p. Columbia : 182 , 183 , 184 ( 372 A.D).
- ١٥- محمد فتحى الشاعر : السياسة الشرقية للإمبراطورية البيزنطية ، الهيئة العامة للكتاب ، ١٩٨٩ ، ص ٥٧ .
- ١٦- محمد فتحى الشاعر " : نفسه ، ص ١١٥ .
- ١٧- زبيدة عطا : قبطى فى عصر مسيحي ، ص ١٤١ .
- 18- p.oxy : 1276 ( 255 A.D ) .
- 19- Rowlandson ( J. ) : Women and Society in Greek and Roman Egypt, Cambridge , 1998 , p. 262 .



- 20- p.oxy : 1129 ( 449 A.D ).
- 21- Johnson ( A.ch ) & West ( L.C ) : Byzantine Egypt , p. 114 .  
 ٢٢- رأفت عبد الحميد ، وطارق منصور : مصر فى العصر البيزنطى ، ص ٣٠٣ .  
 ٢٣- زبيدة عطا : قبطى فى عصر مسيحي ، ص ٢٢٤ .
- 24- Sa'idic Manuscripts : 239 .
- 25- p.oxy : 1294 ( 3<sup>rd</sup> C ) .
- 26- p.oxy : 1901 ( 6 C ) .
- 27- Johnson ( A.Ch ) & West ( L.C ) : Byzantine Egypt , p 111.  
 ٢٨- ليلي عبد الجواد إسماعيل : تاريخ مصر وحضارتها فى الحقبة البيزنطية – القبطية ، دار الثقافة العربية ، ٢٠٠٧ ، ص ٢٠٢ .
- 29- Bagnall ( R.S ) : Egypt in Late Antiquity , Princeton , 4<sup>th</sup> ed , 1996 , p. 23.
- 30- RowlandSon ( J. ) : Women and Society , p. 299.  
 ٣١- زبيدة عطا : قبطى فى عصر مسيحي ، ص ٢٢٥ .
- 32- p.oxy : 1890 ( 508 A.D ) .
- 33- p.oxy : 3641 ( 544 A.D ) .
- 34- Coptic Ostraca : 15.
- 35- P.oxy : 2143 ( 293 A.D ) .
- 36- BGU : 405 ( 348 A.D ) .
- 37- P.oxy : 1146 ( 4 C ) .
- 38- P.oxy : 3115 ( 271 A.D ) .
- 39- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity, P. 25.
- 40- P.oxy : 1159 ( late 3<sup>rd</sup> c ).  
 ٤١- رأفت عبد الحميد ، طارق منصور : مصر فى العصر البيزنطى ، ص ٣٠٩ .
- 42- P.oxy : 1655 ( 3 c ) .
- 43- P.oxy : 3406 ( 4 c ) .
- 44- P.oxy : 1146 ( 4 c ) .
- 45- P.oxy : 1071 ( 5 c ) .
- 46- SB : 12607 ( 3 c ) .
- 47- Bagnall ( R.S. ) : Egypt in late Antiquity , p. 25.
- 48- BGU : 1205 ( 28 B.c ).
- 49- P.oxy : 3406 ( 4<sup>th</sup> C ).  
 ٥٠- أميمة أحمد على زهرة : المرأة العاملة فى مصر تحت حكم البطالمة والرومان ، رسالة دكتوراه ، جامعة الإسكندرية ، ٢٠٠٣ ، ص ١٩٤ .
- 51- P.oxy : 1650
- 52- P.oxy : 3737
- 53- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity , p. 26.
- 54- Lindsay ( J. ) : Daily Life in Roman Egypt , London , 1965 , p,p 103,104.
- 55- P.oxy : 1461 ( 222 A.D ) .
- 56- P.oxy : 4441 ( 315 – 316 A.D ) .
- 57- P.oxy : 3426 ( 360 – 375 A.D ) .

58- P.oxy : 1656 ( 4<sup>th</sup> – 5<sup>th</sup> C ).

59- SB : 10938 ( 4<sup>th</sup> C ).

60- P.Mich : 680 ( 3<sup>th</sup> – 4<sup>th</sup> C ).

61- Bagnall ( R. S ) : Egypt late Antiquity , P,P 27, 28.

62- P.oxy : 3407 ( 4<sup>th</sup> C ).

وهناك أمثلة عديدة على استخدام الماشية فى أعمال النقل والزراعة انظر :

BGU : 266 , P.oxy : 2849, O.Crum : 230.

63- P.oxy : 2013 ( 551 A.D ) & Hardy ( E . ) : The Large Estate of Byzantine . Egypt, p. 71.

64- SB : 12156 ( end 3<sup>rd</sup> C ).

٦٥- عن ذكر لحوم الجاموس انظر :

BGU : 34 , P. Charite 36 ,

P.oxy : 3765 ( 327 A.D ),

SB : 9563 ( 4C ).

66- Toutain ( J.) The Economic Life of the ancient world , London , 1930 , P,P 126, 127 .

67- O.Crum : 230.

68- PSI : 1073 , SB : 12663

69- P.Ryal : 693 , 695 , 696 ( end of 3<sup>rd</sup> C ).

70- P.oxy : 2013 ( 551 A. D ).

71- P. Fay : 115 ( 100 A. D ).

72- Rowland Son ( J. ) : Women and Society , P. 304 .

73- P.oxy : 1568 ( 265 A.D ).

74- P.oxy : 3055 , 3056 ( 285 A.D ),

- P.oxy : 183 ( 327 A.D ).

75- P.oxy : 1776 ( 4<sup>th</sup> C ).

76- P.Ant : 92 ( 4<sup>th</sup> or 5<sup>th</sup> C ).

77- P. Fay : CXIV ( 100 A. D ).

٧٨- زبيدة عطا : قبطى فى عصر مسيحي ، ص ٢٦٥ .

79- P.oxy : 1857 ( 6<sup>th</sup> or 7<sup>th</sup> C ).

80- Lind Say ( J. ) : Daily life , P,P 200 , 201 .

81- P. Cairo . Masp : 67023 ( 569 A. D ).

82- P.oxy : 1299 ( 4<sup>th</sup> C ),

- P.oxy : 2728 ( 3<sup>th</sup> or 4<sup>th</sup> C ).

83- P.oxy : 3749 ( 319 A.D ).

P.Amh : CIVI ( 7<sup>th</sup> C ).

84- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity , P.31.

85- P.oxy : 3641 ( 544 A.D ).

وعن ذكر الزيوت فى البرديات بدون تحديد نوعها انظر :

P.oxy : 2273 ( end of 3<sup>rd</sup> C ).

P.oxy : 4340 ( end of 3<sup>rd</sup> C ).

P.oxy : CLIII ( 7<sup>th</sup> C ).

- P.kell : copt 43.
- 86- Coptic Ostraco : 78 .
- 87- P.oxy : 1455 : ( 275 A.D ).
- 88- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity , P. 96.  
٨٩- زبيدة عطا : الحياة الاقتصادية في مصر البيزنطية ، القاهرة ، ١٩٩٩ ، ص ١٥٨ .
- 90- P.oxy : 2721 ( 234 A.D ).  
٩١- رجب سلامة محمد : كاتب القرية في مصر في العصر الروماني ، رسالة ماجستير ، جامعة عين شمس ، ١٩٩٧ ، ص ٧٨ .
- 92- P.oxy : 2797 ( end of 3 rd C ),
- 93- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity , P.28.  
٩٤- رأفت عبد الحميد ، طارق منصور ، مصر في العصر البيزنطي ، ص ٣٠٦ .
- 95- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity , P. 30 .
- 96- Johnson & West : Byzantine Egypt ,p,p 146 , 147.
- 97- Johnson ( A.ch ) : Egypt and Roman Empire , Michigan unive press , 1951 , p. 139.  
٩٨- ليلي عبد الجواد إسماعيل: تاريخ مصر وحضارتها ، ص ٢٠٣ .
- 99- Bagnall ( R.S ) : Egypt in late Antiquity , p. 32.
- 100- P.oxy : 1656 ( 4<sup>th</sup> or 5<sup>th</sup> C ) .
- 101- P.oxy : 116 ( late 2<sup>nd</sup> C ) .
- 102- P.oxy : 3923 ( late 3<sup>rd</sup> C ) .
- 103- P.Mich : 680 ( 3<sup>rd</sup> or 4<sup>th</sup> C ) .
- 104- Kamill ( J . ) : Coptic Egypt , Auc in Cairo pressi, 4<sup>th</sup> printing , 1997 p,p 68 , 69.
- 105- P. Lond , 974 ( 306 A.D ).
- 106- P.oxy : 1133 ( 396 A.D ).
- 107- P.oxy : 1656 ( 4<sup>th</sup> or 5<sup>th</sup> C ) .
- 108- P.oxy : 3406 ( 4<sup>th</sup> C ).  
P.oxy : 3860 ( late 4<sup>th</sup> C ).  
P.oxy : 3862 ( 4<sup>th</sup> or 5<sup>th</sup> C ).
- 109- P.oxy : 2570 ( 338 A.D ).
- 110- P.oxy : 3412 ( 360 A. D ).
- 111- Wilfong ( J. G ) : Women of Jeme, Michigan unive press , 2002 , p , 110.
- 112- Johnson ( A . Ch ) & West ( L.C ) : Byzantine Egypt , p,p 146 , 147.
- 113- Lindsay ( J. ) : Daily Life , p. 152 .
- 114- P.oxy : 3425 ( 395 : 365 A.D ).
- 115- P.Lond : 99 ( 3<sup>th</sup> C ).  
١١٦- رأفت عبد الحميد ، طارق منصور ، مصر في العصر البيزنطي ، ص ٣٠٧ .
- 117- P.oxy : CXLI ( 503 A.D ).
- 118- P.oxy : 4373 ( 364 A.D ) .

- P.oxy : 4375 ( 365 A.D ).**  
**119- P.oxy : 1945 ( 517 A.D ).**  
**120- P.oxy : 3148 ( 424 A.D ).**  
**P.oxy : 4391 ( 471 A.D ).**  
**P.oxy : 1954 ( late 5<sup>th</sup> C ).**  
**Sa'idic Manuscripts : 207.**  
**121- Johnson ( A . Ch ) & West ( L . C ) : Byzantine Egypt , p,p 146 , 147**  
.

قائمة المصادر والمراجع  
أولاً الوثائق البردية والنقوش

- 1- B.G.U :  
Aegyptische Urkunden aus den Konig Lichen, Museum Zu Berlin, I-  
XVIII, 1895 – 2000
- 2- Coptic Ostraca  
The Coptic Ostraca Manuscripts in the Freer collection ed William  
H.Horrell. London, 1923.
- 3- O.Crum:  
Crum ( W.E.) : Coptic Ostraca, London , 1902 .
- 4- P.Amh:  
The Amherst papyri of Lord Amherst of Hackeny by B.b. Grenfell &  
A.S. Hunt, 2 Vols London 1900 – 1991.
- 5- P.Ant  
The Antinoopolis Papyri, ed J.W.B. Brans & C.H. Roberts in 3 Vols.
- 6- P. Cairo. Masp :  
Catalogue General Antiquities Egyptiennes , papyrus Grecs d'epoque  
Byzantine , ed M. J. Maspero. Le Caire, 1911 .
- 7- P.Charite :  
Das Aurelia Charite Archive , ed K.A. Worp, Zutphen , Holland ,  
1980.
- 8- P.Columbia:  
Columbia papyri, Fourth Century document From Karanis,  
Transcribed by Rogers. Bagnall and Naphtali Lewis, Edeted with  
translation and comment by Roger s. Bagnall, Scholars press, 1979.
- 9- P.Fay :  
Fayum Towns and their papyri, ed B.P. Grenfell & A.S. Hunt and  
D.g. Hogart, London, 1900.
- 10- P.Kell :  
Greek papyri from Kellis, Oxford , in 4 vols.
- 11- P.Land :  
Greek papyri in the British Museum , London, 1898-1907 in 7 vols.
- 12- P.Mich :  
Michigan papyri, 19 vols, 1931 – 1999.
- 13- P. Oxy:  
Oxyrhynchus papyri, ed B.p, Grenfell & A.S. Hunt and others, 67  
vols, 1998-2001.
- 14- P.Ryl :  
Catalogue of the Greek and Latin papyri in the John Rylands  
library, in 4 vols, Manchester,1911.
- 15- PSI :

**Papiri Greci et Latini, 15 vols, 1912- 1979.**

**16- Sa'idic Manuscripts :**

**Catalogue of the Coptic Manuscripts in the collection of the John Rylands library, ed Crum ( W.E. ) , Manchester, 1909 .**

**17- SB :**

**Sammelbuch griechischer Urkunden aus Ägypten, 21 vols, Berlin, 1915- 1998.**

**ثانياً : المراجع الأجنبية**

**1- Alice-Mary Talbot : Women in the Byzantium, the Unive of chicago press.**

**2- Bagnall ( R.S. ) : Egypt in late Antiquity , Princeton, 4 th printing , 1996.**

**3- Bagnall ( R.S, ) : price in sales on delivery in later Roman Egypt, Ashgate, 2003.**

**4- Hardy ( E. ) : The Large Estate of Byzantine Egypt, New York, 1931.**

**5- James ( W. Th. ) : Economic and social History of the Middle Ages ( 300 – 1300 A.D) vol 1, New York, 1900.**

**6- Johnson ( A. Ch. ) & West ( L.C. ) :**

**Byzantine Egypt, Economic Studies, Princeton, 1949.**

**7- Johnson ( A.Ch.) : Egypt and Roman Empire, Michigan unive press, 1951.**

**8- Kamill ( J. ) : Coptic Egypt, AUC, in Cairo press, 4 th printing, 1997.**

**9- Lindsay ( J. ) : Daily Life in Roman Egypt , London , 1965.**

**10- Rowlandson ( J. ) : Women and society in Greek and Roman Egypt, Cambridge,1998.**

**11- Toutain ( J. ) : The Economic Life of the ancient world, London, 1930.**

**12- West ( L.C. ) & Johnson ( A. Ch . ) :**

**Currency in Roman and Byzantine Egypt, London , 1944.**

**13- Wilfoong ( J.G. ) : Women of Jeme, Michigan unive press, 2002.**

### ثالثاً : المراجع العربية

- ١- رأفت عبد الحميد ، طارق منصور : مصر فى العصر البيزنطى ، ٢٨٤ - ٦٤١ م ، ط ٣ ، دار مصر العربية ، القاهرة ، ٢٠٠٣ .
- ٢- زبيدة محمد عطا : إقليم المنيا فى العصر البيزنطى ، القاهرة ، ١٩٨٢ .
- ٣- زبيدة محمد عطا : الحياة الاقتصادية فى مصر البيزنطية ، القاهرة ، ١٩٩٩ م .
- ٤- زبيدة محمد عطا : قبلى فى عصر مسيحي ، القاهرة ، ٢٠٠٣ .
- ٥- ليلى عبد الجواد إسماعيل : تاريخ مصر وحضارتها فى الحقبة البيزنطية -القبطية ، دار الثقافة العربية ، ٢٠٠٧ م .
- ٦- محمد فتحى الشاعر : السياسة الشرقية للإمبراطورية البيزنطية ، الهيئة العامة للكتاب ، ١٩٨٩م
- ٧- مصطفى العبادى : مصر من الإسكندر الأكبر إلى الفتح العربى ، القاهرة ، ١٩٩٢ .
- ٨- منيرة الهمشرى : النظام الإدارى والاقتصادى فى مصر زمن الإمبراطور دقلديانوس ( ٢٨٤ - ٣٠٥ م ) القاهرة ، ١٩٩٥ .

### رابعاً : الرسائل غير المنشورة

- ١- أميمة أحمد على زهرة : المرأة العاملة فى مصر تحت حكم البطالمة والرومان ، رسالة دكتوراه ، جامعة الإسكندرية ، ٢٠٠٣ .
- ٢- رجب سلامة محمد : كاتب القرية فى مصر فى العصر الرومانى ، رسالة ماجستير ، جامعة عين شمس ، ١٩٩٧ .