

Received at: 2023-02-22 Accepted at: 2023-03-31 Available online: 2023-04-18

## مطاعم الوجبات السريعة والحانات الرومانية: من خلال بقاياها الأثرية وتصويرها في الفن

*Roman Fast-Food Restaurants and Bars:  
through their Archaeological Remains and their Depiction in Art*

فتحية جابر إبراهيم

أستاذ مساعد وقائم بعمل رئيس قسم الآثار والدراسات اليونانية والرومانية -كلية الآداب-جامعة الإسكندرية

**Fathia Gaber Ebrahim***Assistant Professor and Acting Head of Archaeology and Graeco-Roman Studies Department, Faculty of  
Arts, Alexandria University,*[Fathia.gabera@alexu.edu.eg](mailto:Fathia.gabera@alexu.edu.eg)

## المخلص:

## Abstract:

Nowadays, fast-food restaurants and Bars are modern creations dictated by the nature of our lifestyle. Still, these restaurants have a long history in antiquity. It was a continued heritage from the Greeks and Romans, especially the Romans, who were significantly characterized by their commercial buildings. Some terms appeared in Literature, such as Thermopolia, Cauponae and Popinae, all of which refer to nearly similar meanings. They mean places to sell hot food and drinks or bars. The usual architectural form of these restaurants is a room with an entrance on the street. These restaurants are characterized by various decorations.

Many of them were discovered in Rome, Pompeii, and other places, in addition to the depiction of such buildings in Roman art. This research aims to investigate the architectural form of these ancient restaurants and their function in Roman society and to differentiate between the different terminologies about these places through their remains. Also, the research will deal with the kinds of food and drinks they used to serve. Also, their decorations will be investigated, and a comparison between the architectural remains and the depiction of such buildings in art will be carried out to see similarities and differences between both.

**Keywords:**

Fast Food; Restaurants; Roman; Pompeii; Architecture an.

يعتقد البعض أن مطاعم الوجبات السريعة والحانات شيء مستحدث أملتته الحياة الحديثة ذات الإيقاع السريع، ولكننا نجد أن تلك المطاعم لها تاريخ طويل وما هي إلا تراث مستمر ومستمد من الحضارتين اليونانية والرومانية، وخاصة عند الرومان، حيث ظهر في الأدب بعض المسميات التي تشير إلى وظيفة بعض الأماكن مثل Thermopolia, Cauponae, Popinae وكلها تشير إلى معانٍ متشابهة أو إلى وظيفة محددة تعني أماكن لبيع الطعام والشراب الساخن أو بارات لتناول النبيذ، وقد كان الشكل المعماري المتعارف عليه لهذه المطاعم أنها حجرة يقع مدخلها على الشارع، وتتميز هذه المطاعم بالزخارف والرسوم الجدارية المختلفة التي تعكس بعض أنواع الأطعمة؛ كُشف عن العديد من هذه المطاعم في روما ويومبي وعدد منها كشف في أماكن أخرى، كما صوّرت بعض الفنون الرومانية المختلفة عددًا من هذه المطاعم أو المحال، يستهدف هذا البحث تفصي الشكل المعماري الشائع لتلك المطاعم، ووظيفتها في المجتمع الروماني، والتفرقة ما بين المصطلحات المختلفة التي أطلقت عليها في المصادر من خلال البقايا المادية لها، كما سيتناول البحث أنواع المأكولات والمشروبات التي تقدمها، الزخارف التي تزينها والأدوات المستخدمة فيها، ومقارنة تصوير بعض هذه المطاعم والمحلات في بعض الفنون الرومانية لمعرفة مدى اتفاقها أو اختلافها مع ماتبقي من مثل هذه النوعية من المباني في العالم الروماني.

الكلمات الدالة: مطاعم الوجبات؛ الرومانية؛ يومبي؛ عمارة وفن

## المقدمة:

كان البعض يعتقد أن مطاعم الوجبات السريعة وأماكن تناول الخمر كالحانات وغيرها ابتكارًا مستحدثًا أملت طبيعة الحياة الحديثة ذات الإيقاع السريع والمتغير، ولكن ما يلفت الانتباه أن تلك المباني وغيرها من منشآت تخصص بتناول أو بيع الطعام في الشارع، هو تراث كلاسيكي استمر لفترات زمنية طويلة تمتد إلى العصر الروماني واستمرت إلى أن وصلتنا بهذا الشكل في وقتنا هذا، كان بيع الطعام والشراب تجارة مهمة في المجتمع الروماني، فنادراً ما كان سكان المدن الرومانية يدخلون المطابخ في منازلهم، مما جعل نشأة المطاعم والحانات ضرورة اجتماعية لديهم، فبعض هذه المطاعم والمحلات كانت تلحق بالمنازل، كما عرفت المخازن ومحلات بيع الحلويات وغيرها من المنتجات الاستهلاكية في المجتمع الروماني، وكانت مثل هذه التجارة من الأنواع التي يتوارثها الأبناء من الآباء وتستمر لفترات زمنية طويلة<sup>١</sup>.

بينما كان لدى الأثرياء من الرومان الذين يمتلكون الفيلات الفخمة العديد من العبيد الذين يقومون على خدمتهم وطبخ الطعام والشراب داخل مطابخ هذه الفيلات<sup>٢</sup>، وكان لكل عبد من العبيد اختصاص معين داخل المطبخ، وخارج المنزل كان البعض يبيع الطعام والشراب لأولئك الرومان الذين ليس لديهم وقت لإعداد طعامهم الخاص، فكانت تباع المخبوزات الطازجة أو الخضروات واللحوم المطبوخة، لقد كان الرومان من محبي الطعام، وحتى الفقراء منهم كان لهم دور كبير في تجارة الطعام والشراب، والأثرياء منهم كانوا ينفقون الكثير على إقامة الموائد الفخمة كما تدل على ذلك المصادر والكتابات القديمة، والرسوم الجدارية وحتى بقايا أنواع بعض الأطعمة التي عثر عليها أثناء الحفائر في العديد من المواقع، لكي يقدموا أفضل أنواع الطعام لضيوفهم في الولائم التي كانت تستمر لساعات طويلة<sup>٣</sup>.

وعلى الرغم من أن العبيد كان لهم دور كبير في بيع وشراء البضائع المختلفة في المجتمع الروماني، إلا أن أغلب المحلات والأماكن كانت مملوكة أو في أيدي الرومان المحررين سواء بأخذ عمولة أو بإدارة العمل بأنفسهم ويعمل العبيد تحت أيديهم، وحقق العديد منهم الأرباح حتى أن بعض المصادر<sup>٤</sup> تذكر أن أحدهم كان يملك أكثر من خمسة محلات، ولكن بعض المحلات كانت تؤجر للعبيد أيضاً، ويبدو أن المحلات التي شكلت واجهة بعض المنازل في بومبي كانت تدار بهذه الطريقة، واللفظ الذي يطلق على صاحب المحل من هذا النوع كان يسمى إنستيتور *Institor* حتى النزل أو الفنادق التي كانت تشيد في أماكن واضحة على الطرق، تُرك أمر بنائها وإدارتها للعبيد<sup>٥</sup>.

<sup>1</sup> MACKLEY, D., *Life in the Roman Empire: The City in the Roman Empire*, New York: Cavendish Square Publishing, LLC, 2016, 31.

<sup>2</sup> SNODGRASS, M., E., *Encyclopedia of Kitchen History*, Routledge, 2004, 309.

<sup>3</sup> KAUFMAN, C., *Cooking in Ancient Civilizations*, London: Greenwood Publishing Group, 2006, Passim.

<sup>4</sup> HORACE, *Odes and Epodes*, edited with commentary by: Paul Shorey, revised by: Paul Shorey and Gordon J. Laing, New York, Istitor, 1910.

<sup>٥</sup> وهناك نقش مثير للاهتمام من صاحب إحدى هذه النزل، كان يدعى فيتاليس بن سيرفيوس Vitallis son of Servius، مدير محل أبريناس، مات في سن الستين، "أنا أسألك أيها المسافر..... أن تسامحني إذا ما كنت قد أعطيتك خدمة قصيرة أو قليلة. فقد كان ذلك لمساعدة والدي، أتوسل إليك بالآلهة العليا والآلهة السفلى، أن تتركني أنتي على والدي وأمي لك"

## ١. المصطلحات المختلفة التي أطلقت على أماكن بيع المأكولات والمشروبات الرومانية:

هناك العديد من المُسميات التي أطلقت على أماكن بيع الطعام والشراب في المصادر والكتابات المختلفة؛ وذلك في محاولة للتمييز بين ثلاثة أنواع من المنشآت: بارات، مطاعم ونُزل أو فنادق أو الأماكن التي تبيع الطعام المُعد مسبقاً وأحياناً ما كان يلحق ببعضها مكان للإقامة، أو التي تبيع منتجات أخرى، هكذا ظهرت مسميات عديدة مثل *Caupona* أحياناً *Taberna*، *Ganea*، *Vinaria*، و *Hospitium* أحياناً *Stabulum*، *Thermopolia* والأخيرة، ثرموبوليوم، ظهرت كثيراً في كوميديات <sup>٦</sup> *Plautus* وكذلك *Ganea* وربما كانت نقلاً من الكوميديا اليونانية، يصعب التمييز بين هذه المنشآت في المصادر المكتوبة، فهي تأتي كلها في سياق أماكن لتناول الطعام والشراب والمتعة والإقامة، شاع استخدام *Popina* كمكان لبيع المشروبات الساخنة وربما بعض أنواع الطعام وأحياناً استخدمت لتعبر عن النُزل أو الفندق <sup>٧</sup> وفي المناطق الريفية أُطلق عليها *Caupona* وارتبطت بممارسة البغاء، حيث تُوجد حجرات للنوم ومأوى للخيول <sup>٨</sup>، أما *Ganea* فاستخدمت للتعبير عن مكان للأكل وممارسة البغاء والمتعة، *Vinaria* ارتبطت ببيع وشرب الخمر، *Hospitium* و *Stabulum* مكان يشبه النُزل أو الفندق ويكون به مكان لتناول الطعام والشراب كذلك مأوى للحيوانات، ظهرت كذلك <sup>٩</sup> *Tabernae* والتي كان حجمها أصغر وتبيع العديد من المنتجات الأخرى، كانت المساحة التي تحتلها المحلات في روما تسمى *Tabernae Veteres*، وقد احترقت في ٢١٠ ق.م وأعيد بناؤها فأصبحت *Tabernae Novae*، ووجدت كذلك في أماكن مختلفة من المدينة، كما ذكر المؤرخ ليفيوس <sup>١٠</sup> *Livius*، وكلمة *Tabernae* التي أطلقت على المحلات بوجه عام، هي اللفظ الذي يمكن أن نعتبره أكثر عمومية للدلالة على محل من أي نوع من المحلات المرتبطة بالتجارة، والتي تحتوي على حجرات صغيرة بها مناظير بعضها كان من الحجر وبعضها غطي بالرخام وبعضها بني بالطوب المحروق والمونة أو كان بعضها من الخشب <sup>١١</sup>.

BARROW, R.H., *Slavery in the Roman Empire*, London: Taylor & Francis, 2022, 77-78,

<https://doi.org/10.4324/9781003312970>

<sup>6</sup> PLAUTUS, *The Comedies of Plautus*, Henry Thomas Riley, London, 1912.

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0099:act=2:scene=3&highlight=thermopolia#note-link8> 3-2-2023.

<sup>7</sup> PLAUTUS, *The Comedies of Plautus*,

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0099:act=2:scene=3&highlight=thermopolia#note-link8> Accessed at 3-2-2023.

<sup>8</sup> WALKER, H., *Oxford Symposium on Food and Cookery 1991*, Oxford, 1992, 167.

<sup>9</sup> FAAS, P., *Around the Roman Table*, Pan Macmillan, 2013, Passim.

<sup>10</sup> HOLLERAN, C., «Finding Commerce: The *Taberna* and the Identification of Roman Commercial Space», *Papers of the British School at Rome*, Vol. 85, 2017, 147-148. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0068246217000010>

<sup>11</sup> LIVY, *The History of Rome*, Books XXVI-XXVII, with an English Translation, Cambridge, Harvard University Press; London, William Heinemann, Ltd, 1943.

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0158:book=26:chapter=27&highlight=novae%2Ctabernae> Accessed At 3-1-2023.

<sup>12</sup> BECERRIL, A.V., *Culinary Aspects of Ancient Rome: Ars Cibaria*, Cambridge, 2021, 41-43.

أما *Thermopolia* الثرموبوليا فتقابلها في اليونانية <sup>١٣</sup> Καπηλειον، وتعني حرفياً الأشياء الساخنة *Θερμον υδωρ*، وهو مكان لتناول المشروبات الساخنة، وهي تشبه المطاعم للاهتمام بتناول الطعام والمشروبات السريعة، وعُثر على العديد منها في شوارع بومبي<sup>١٤</sup>، ومن المحتمل أن هذا المصطلح قد استخدم نادراً في روما<sup>١٥</sup>، حيث لا يظهر كثيراً فكلمة *popina* كانت تستخدم بصورة أكبر، وكان مديرها يسمى *Popinarius* وظهرت كثيراً في الأدب والنقوش، وكان النبلاء يذهبون إلى مطاعم أكثر فخامة يُطلق عليها *Cenationes* والتي تلحق بها حديقة وربما حمام سباحة ومكان يقفون لتناول الطعام فيه أو حتى آرائك للاضطجاع كما في منازل الأثرياء<sup>١٦</sup>.

ونظراً لأهمية الأنشطة التجارية والصناعية لهذه المحلات بمسمياتها المختلفة، فقد كانت موجودة على طول الشوارع الرئيسية بالمدينة، حيث يسهل على الزوار والمسافرين الوصول إليها، كما وجد بعضها في وسط المدينة على جوانب الفوروم، بالقرب من المباني العامة كالحمامات، المسارح، مباني المجالدة، وبجوار المعابد والمكتبات وغيرها من المباني<sup>١٧</sup>، ولم توجد هذه المطاعم والحانات في كل الأماكن السكنية ربما لتجنب الضوضاء أو الروائح التي تصدر منها، على العكس من محال الخبز التي كانت توجد في العديد من الأماكن لأنها تشكل احتياجاً أساسياً للسكان، مثل وقتنا هذا، كما كانت مثل تلك المطاعم تبعد عن المناطق السكنية وخاصة عن منازل العائلات الكبيرة في بومبي؛ لأن بعضها كان يمارس به البيغاء<sup>١٨</sup>.

ولكن يُمكننا التمييز بين كل هذه المسميات طبقاً لبعض الأدلة الأثرية فهناك بعض الاختلافات من حيث وجود المنضدة الحجرية المزودة بأوانٍ فخارية كبيرة *Dolia*، أو وجود مكان وفرن للتسخين وإعداد الطعام، أو وجود أماكن للجلوس أو الاضطجاع، ولكن أحياناً ما كانت تُستخدم بعض المصطلحات وكأنها مرادفات لبعضها البعض<sup>١٩</sup>، وسوف تحاول الدراسة التمييز بين بعضها البعض مع التركيز على الأماكن التي كانت تباع الطعام والشراب الساخن مثل المطاعم والحانات.

## ٢. البقايا المادية وأمثلة للمطاعم والحانات المكتشفة في بومبي وروما وأوستيا:

لم تكن أسماء المحلات السابقة هي فقط التي تباع بها المنتجات في المجتمع الروماني، ولكن عُرفت المساحات التي تحيطها محلات بسيطة في بومبي، تمجد في شمال أفريقيا وفي غيرها من الأماكن، وكان

<sup>13</sup> PECK, H.T., *Harpers Dictionary of Classical Antiquities*, New York: Harper and Brothers, Caupona, 1898, <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.04.0062%3Aalphabetic+letter%3DC> Accessed at 10-4-2023.

<sup>14</sup> DAVIS, W.S., *A Day in Old Rome: A Picture of Roman Life*, University Press of the Pacific, 2004, 209; ALCOCK, J.P., *Food in the Ancient World*, Greenwood publishing, 2006, 126.

<sup>15</sup> HOLLERAN, C., *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic*, United States: Oxford University Press, 2012, 142-143.

<sup>16</sup> FAAS, *Around the Roman Table*, Passim.

<sup>17</sup> WALKER, *Oxford Symposium on Food*, 167; FAAS, *Around the Roman Table*, Passim.

<sup>18</sup> HOLLERAN, *Finding Commerce: The Taberna*, 150-151; ASTRID, V.S., *Metrology and Meaning in Pompeii: Urban Arrangement of Regio VI*, L'Erma di Bretschneider, 1<sup>st</sup> ed, 2006, 25.

<sup>19</sup> CORNELL, T.J. & LOMAS, K., *Urban Society in Roman Italy*, Routledge, 2005, 46-47, <https://doi.org/10.4324/9780203985007>

المعتاد هو وجود مكان معمد مستطيل وفي وسطه بناء مستدير بما يشبه الأسواق التجارية<sup>٢٠</sup>، لم تكن المحلات التجارية قاصرة على الفوروم فقط، فقد وجدت في معظم الشوارع وكانت محلات بيع الطعام والشراب بمدخل مستقل على الشارع بعتبة حجرية وهناك بعض الاختلافات عادة في عرض المداخل في بومبي حيث بلغ ما بين ٢-٣ إلى ٥ أمتار، وكانت المداخل تقع تحت حماية إله المداخل والمخارج Janus<sup>٢١</sup>. تزود هذه الحجرة المفتوحة، التي عادة ما بلغت مساحتها من ٢٠-٢٥ مترًا على الشارع، بمنضدة حجرية تأخذ عادة شكل حرف L ولا يزيد ارتفاعها تقريباً عن المتر، وبالممنضدة فتحات لوضع الأواني التي تحتفظ بالطعام أو الشراب ساخناً أو بارداً لفترات طويلة<sup>٢٢</sup>.

بعض المحلات كانت مكونة من أكثر من حجرة أو في طابقين، ولكن الغالبية العظمى منها، حوالي ثلث المحلات التي عُثر عليها في بومبي، بغض النظر عن عدد الحجرات، ظهرت بها بقايا لدرج يؤدي إلى الطابق العلوي، ومن أهم العوامل التي تجعلنا نطلق على البناء المكتشف محلاً أو مطعمًا وجود الحجرة التي تتقدمها منضدة، ومفتوحة على الشارع، وكان معظمها من بومبي، أوستيا وأماكن أخرى<sup>٢٣</sup>. والمنضدة بشكل حرف L عادة ما يكون لها ذراع ممتد من نهاية الباب بطول المدخل ثم تتحني بزواوية قائمة (٩٠ درجة) باتجاه داخل المحل (لوحة ١). يسهل هذا الشكل عملية عرض وبيع البضائع أو المنتجات للمستهلكين في الشارع وكذلك لمن يدخلون المكان<sup>٢٤</sup>.

حوالي ١٣٣ من تلك المباني المكتشفة في بومبي، أي ما يقرب من ٨٥%، كانت المناضد فيها يوضع من أسفلها مباشرة -أي أسفل الأواني- موقد، أو بيني موقد ملاصق ومجاور للمنضدة، وما يدعو للتساؤل هو: لماذا وجدت تلك المناضد في بعض المحلات التي تباع الطعام والشراب ولم نجدها في غيرها؟! هذا يدعونا إلى إعادة النظر في وظيفة المبنى، فالذي لا يوجد به منضدة حجرية أسفلها موقد، فإن وظيفته لا بد وإن كانت مختلفة، فلا يكون مطعمًا لبيع الطعام والشراب الساخن، وإنما كان أحد المحلات من الأنواع الأخرى التي وجدت بها مناضد خشبية، وعثر على القليل منها وصور العديد منها في المشاهد التي عبرت عن تلك المحلات مثل باعة الخبز والخضروات وغيرهم والذين كانوا يستخدمون مناضد خشبية؛ لذا فإن وجود المناضد الحجرية كان شائعاً ومرتبطة بمحلات بيع الطعام المطهو أو على الأقل المسخن، بينما الخشبية لبيع منتجات أخرى<sup>٢٥</sup>.

<sup>20</sup> DONAHUE, J., *The Roman Community at Table during the Principate*, University of Michigan Press, 2017, 24-25.

<sup>٢١</sup> كان يانوس إلهاً للطرق والأبواب والنقاطات بين الشوارع، وكان يصور عادة برأسين في اتجاهين متعاكسين لحماية الأبواب والمداخل. من كل الاتجاهات؛

ALDRETE, G.S., & ALICIA, *The Long Shadow of Antiquity: What Have the Greeks and Romans Done for Us?*, London: Bloomsbury, 2019, 31, 79.

<sup>22</sup> FAAS, *Around the Roman Table*, Passim.

<sup>23</sup> ELLIS, S.J.R., *Roman Retail Revolution: The Socio-Economic World of the Taberna*, Oxford University Press, 2018, 31, 34-35, 39.

<sup>24</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 51-52.

<sup>25</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 45-46.



وإذا كانت المساحة كافية كانت تُوضع مناظد وكراسي صغيرة بالقرب من المطعم، أو يأكل الناس وقوفاً، المطاعم الأكثر فخامة كانت لها حجرات منفصلة تقام فيها دكك حجرية بشكل يشبه حدوة الحصان حول مناظد خشبية<sup>٢٦</sup>، موضع المناظد كان من الملامح المميزة لتلك النوعية من المباني، حيث وضعت المناظد عند مداخل المحلات المطلة على الشارع وفي واجهتها لتقليل الرؤية عما يحدث بداخلها من أنشطة خاصة في فترة النهار، وهناك عدد من الأمثلة النادرة التي توضع فيها المناظد في خلفية المحل مثلما في جرش في الأردن، حيث عثر على مبني بجوار مجمع ديني للإلهة آرتيميس يُفسر بأنه ثرموبوليا من فترة متأخرة ربما العصر البيزنطي، وكانت المنضدة بداخله بشكل حرف U، وربما وجدت المنضدة بالداخل هنا لاحتياجات ثقافية واجتماعية مختلفة للتمكن من استخدام الفراغ داخل تلك الأماكن لاختلاف الظروف ما بين الولايات الرومانية الشرقية وتلك الغربية<sup>٢٧</sup>.

بُنيت كل المناظد في بومبي بطريقة الكتل الموصولة ببعضها البعض باستخدام المونة Opus Incertum<sup>٢٨</sup> مباشرة على الأرضية بدون استخدام أساسات، كذلك معظم الجدران قد بُنيت بنفس الطريقة، والغالبية العظمى من المناظد كما ذكرنا كانت تأخذ شكل حرف L، وعلى الرغم من ذلك ظهر بعضها متخذاً شكل حرف U أو I، ونادراً ما تشبه حرف Z والمناظد بشكل حرف U تكون أكبر في المساحة بسبب الذراع الثالث الذي يضاف للحائط الداخلي للحجرة، الارتفاع المعتاد للمناظد في بومبي كان ما بين ٧٠-٩٠ سم<sup>٢٩</sup> بينما في أوستيا أكثر ارتفاعاً ربما متر فأكثر، اتسمت العديد من المناظد بوجود أرفف وأوانٍ للتخزين، والأرفف عادة عبارة عن بناء صغير من ثلاث درجات أو أرفف في نهاية المنضدة، عكس الحائط، فهذه الأرفف لعرض الأشياء المباعة أو لوضع الأطباق والأكواب أو الأواني الصغيرة<sup>٣٠</sup>.

## ٢،١. أمثلة المطاعم والحانات في بومبي:

عُثر من هذه النوعية من المباني في بومبي ربما على ما يزيد عن ١٥٠ مطعمًا وحانة، وهو ما يشير إلى أن العدد الأكبر من السكان كان يتناول طعامه بالخارج، وهؤلاء العملاء كانوا من العامة بالتأكيد من الذين لا يملكون مطابخ في منازلهم. ومنذ أن ارتبطت مثل تلك الأماكن بممارسة البغاء وشرب الخمر بكثرة، ابتعد عنها العديد من الأثرياء وأصحاب الطبقات العليا من المجتمع الروماني، وكان صاحب المطعم عادة يسكن في نفس المكان في جزء ملحوق بالمطعم، وأحياناً كان صاحب المكان يؤجر الشارع أو جزءاً منه

<sup>26</sup> FAAS, *Around the Roman Table*, Passim; STEVENS, G.L., *Romans: The Gospel of God*, Wipf and Stock Publishers, 2021, 174-175.

<sup>27</sup> BALDONI, D., «A Byzantine Thermopolium on the Main Colonnaded Street in Gerasa», In: *The Archaeology and History of Jerash, 110 Years of Excavations*, 15-38, edited by, Lichtenberger A. and Raja, R. Brepols Publishers n.v., Belgium, 2018, 21-22.

<sup>28</sup> TORELLI, M., *Studies in the Romanization of Italy*, University of Alberta, 1995, 204-205.

<sup>29</sup> MONTEIX, N., «Cuisiner pour les autres: Les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi», *Gallia*, Vol. 70, N° 1, 2013, 9-26,10. <https://www.jstor.org/stable/43605215> .

<sup>30</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 51-52.

لاستخدامه لرواد المطعم<sup>٣١</sup>. وهناك دلائل على أن تلك الأماكن كانت تغلق بأبواب ليلاً (لوحة ٢) وعثر على بقايا لذلك، ألواح خشبية وبعض المشابك المعدنية وبعض مزاليج للأبواب<sup>٣٢</sup>.

لقد أمدتنا الحفائر التي أجريت في ١٩١٢-١٩٢٢م في طريق الوفرة Via Dell'Abbondanza في بومبي، بصورة قوية عن هذا الطريق المليء بالمحلات المتنوعة والنقوش والجرافيتي الخاص بالانتخابات والدعايا أو علامات وكتابات لجذب العملاء والزبائن أو الحب والفرق أو غيرها مما يعبر عن الحب وحب الوطن<sup>٣٣</sup>. وكان هذا الطريق بعد زلزال ٦٢م هو قلب مدينة بومبي التجاري حيث أعيد بناؤه وُجِدَّت المحلات والمطاعم العديدة الواقعة فيه<sup>٣٤</sup>.

من أهم أمثلة مباني المطاعم والحانات من بومبي الثرموبوليوم المزين باللاراريوم (لوحة ٣) أو المطعم الملحق بمنزل لوكيوس فيتوتوس بلاسيدوس L. Vetuti Placidi الموجود بالمنطقة الأولى Regio I في بومبي رقم ١٢ والمطل على طريق الوفرة، ويبدو أنه كان صاحب محل الثرموبوليوم الملحق بمنزله الواقع خلف المطعم والمزين بالرسوم الجدارية ويحتوي على حجرة كبيرة ثلاثية الأرائك (تريكلينيوم Triclinum) لتناول الطعام في الجزء الخاص بأهل المنزل، حيث يوجد باب داخلي من داخل المطعم يؤدي إلى الجزء الخاص بالمنزل<sup>٣٥</sup>. أما المطعم فكان مدخله يقع في شارع جانبي متفرع من طريق الوفرة، وبالمزج حرات مزخرفة بالرسوم الجدارية مثل حجرة التريكلينيوم المزخرفة بالأسلوب الثالث من أساليب بومبي وتفتح على حديقة صغيرة عثر بها على العديد من أواني الأمفورا<sup>٣٦</sup>. وبحجرة المطعم المطل على الشارع توجد المنضدة المعتادة التي تواجه المدخل أو الشارع بشكل حرف U بحيث يواجه الضلع الطويل المدخل والضلع القصير يلتف في زاوية قائمة نحو الداخل والضلع الثالث يلتف حول الجدران الداخلية للمحل، وبالمنضدة فتحات لوضع الأواني التي تحتوي على الطعام الساخن والشراب، وعند اكتشاف المحل عثر على عدد حوالي ١٣٨٥ قطعة عملة داخل أحد الأواني الموجودة في المنضدة محفوظة الآن بالمتحف القومي بنابولي. يزين الحائط الخلفي للمحل لاراريوم Lararium (محراب أو مصلى منزلي) بواجهة معمارية منفذة بالجبص (إستكو stucco) بشكل واجهة معبد ذي أعمدة كورنثية (لوحة ٤) ويسقف جمالوني، بداخل اللاراريوم صور صاحب المحل (رب الأسرة) مرسوماً بالألوان على أرضية بيضاء، تحيط به الآلهة الحامية ميركوري وديونيسوس والأرواح الحامية للمنزل (لاريس Lares)، وأسفل المشهد اثنان من الشعبين بينهما مذبح، وهو موضوع ذاع شيوعه في المنازل والفيلا الرومانية<sup>٣٧</sup>.

<sup>31</sup> STEVENS, *Romans: The Gospel of God*, 174-175.

<sup>32</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 40.

<sup>33</sup> SCHRIJVER, P., «Oscan Love of Rome», *Glotta* 92, N°.1, 2016, 223-226.

<https://doi.org/10.13109/glot.2016.92.1.223>

<sup>34</sup> GIUNTOLI, S., *Art and History of Pompeii*, London: Casa Editrice Bonechi, 2000, 56.

<sup>35</sup> GULINO R., M., *Implications of the Spatial Arrangement of Tabernae at Pompeii, Region One*, University of Minnesota, 1987, 54.

<sup>36</sup> GIUNTOLI, *Art and History of Pompeii*, 59.

<sup>37</sup> PETERSEN, L.H., «Introduction: People, Places, and Rituals in the Religions of Rome», *Memoirs of the American Academy in Rome* 56/57, 3-14, 2011/2012, 8-9. <https://www.jstor.org/stable/24616434>

هناك كذلك ثرموبوليوم أسلينا Asellina (لوحة ٥) وهذا يمكن وصفه بأنه مطعم وحانة ملحق به نُزل للإقامة، حيث يحتوي في الواجهة على منضدة بشكل حرف L بها أربع فتحات لأربع أوانٍ ضخمة للشراب والطعام وعند نهاية مكان خروج النار عُثر على رقبة أمفورا تعمل بمثابة منفذ لخروج الدخان بعيداً (مدخنة)<sup>٣٨</sup> كانت الحجرة تضاء بمسرجة من البرونز معلقة في السقف وكانت بشكل العضو الذكري (فالوس phallus) لإبعاد العين الشريرة<sup>٣٩</sup>، وعثر في نهاية الحجرة أو المحل على بقايا سلالم خشبية تؤدي إلى الطابق العلوي الذي كانت به حجرات للإقامة، وعلى الجدران الخارجية للمبني (لوحة ٦) نُقش اسم صاحب المكان، أسلينا، وبعض أسماء فتيات غريبة ربما أجنبيات، مثل سميرنا Smyrina، أيجل Aegle وماريا Maria، ربما كن يعملن في المحل للخدمة، أو لإمتاع الزبائن، حيث مُرس البغاء في العديد من هذه النُزل كما ذكر في النقش الموجود على لوحة حجرية بمتحف اللوفر والتي تمثل فاتورة يدفعها الشخص لصاحب النزل<sup>٤٠</sup>، فكان مالك المكان يستأجر فتيات أجنبيات أو يشتريهن لهذا الغرض ويُعد ثرموبوليوم أسلينا من أفضل النماذج المكتملة للحانات والمطاعم المكتشفة في بومبي حيث عثر على العديد من الأواني المختلفة منها أواني أمفورا، وأوانٍ لشرب الخمر من التراكتا بأشكال حيوانية مثل شكل الديك والثعلب، ومنها البرونزية، من أطباق وأكواب، كما عثر على غلاية مياه في نهاية المنضدة الحجرية<sup>٤١</sup>.

بعض تلك المطاعم والحانات لم يكن بها مقاعد للجلوس، حيث كان العملاء يحسبون الشراب ويخربشون على الجدران في مواجهة Insula 6 يوجد مطعم وحانة يطل على طريق الحمامات Via Delle Terme في بومبي (لوحة ٧) حيث كان ملحقاً به نُزل، وجدت على عتبة الباب الخاصة بهذا الثرموبوليوم، المزينة بمنضدته بشرائح رخامية، مخربشات مكتوبة لشخص يتغزل في جمال فتاة من العبيد تُدعى إيريس Iris<sup>٤٢</sup>.

في بعض النماذج النادرة لمباني المطاعم والحانات كانت المنضدة التي تتخذ شكل حرف L يمتد لها ذراع ثالث قصير لكي تأخذ شكل حرف يشبه Z، مثل بقايا المطعم الموجود في المنطقة الخامسة من بومبي Regio V no.7 (لوحة ٨)، والمزخرف بالرسوم الجدارية بألوان زاهية. كشف هذا المطعم جزئياً عام ٢٠١٨م واستمرت الحفائر والعمل به حتى ٢٠٢٠م ثم اكتمل الكشف عنه وعن بقايا الأطعمة وعظام الطيور والحيوانات، وقد اكتمل ترميمه وفتحه للزيارة في عام ٢٠٢١م<sup>٤٣</sup>، كما عثر في بومبي على العديد من تلك

<sup>38</sup> MONTEIX, Cuisiner pour les autres, 12-13.

<sup>39</sup> MOSER, C., «Naked Power: The Phallus as an Apotropaic Symbol in the Images and Texts of Roman Italy», *Undergraduate Humanities Forum 2005-6: Word & Image*, 2006, 1-6.

<sup>٤٠</sup> لم تشمل الفاتورة سعر الطعام والشراب فقط، ولكن الإقامة وممارسة البغاء مع فتاة، كما على لوحة متحف اللوفر التي تحمل

نقشاً يذكر الاسم Isernia. راجع: FAAS, *Around the Roman Table*, Passim.

<sup>41</sup> GIUNTOLI, *Art and History of Pompeii*, 76.

<sup>42</sup> CONNOLLY, P., *Pompeii*, Oxford: Oxford University Press, 1990, 55-58.

<sup>43</sup> <http://pompeisites.org/en/gallery-pompei-en/thermopolium-of-regio-v/> Accessed at 30-12-2022



المباني في باقي المناطق كما يظهر في تقارير الحفائر عن المنطقة السادسة<sup>٤٤</sup> والمنطقة الحادية عشر وغيرها<sup>٤٥</sup>.

وجدت في هيركولانيوم Herculaneum أيضاً نفس النوعية من المطاعم والحانات مثلما وجدت في بومبي بأعداد كبيرة ومختلفة، وتتميز بوجود المنضدة في المدخل المفتوح على الشارع<sup>٤٦</sup>، ولدينا مثال لمطعم من هيركولانيوم (لوحة ٩) به في المدخل أو الواجهة منضدة بشكل حرف L ثم عند الضلع القصير ثلاثة أرفف، كما يوجد ضلع آخر في الجدار الخلفي للمطعم يُشكل مع منضدة الواجهة والأرفف باقي المنضدة بشكل حرف U، ويتخلل هذه المنضدة كلها حوالي ثمان أواني من أواني الدوليا الكبيرة التي كانت بها بقايا أطعمة مختلفة، ويلاحظ زخرفة المنضدة بشرائح رخام ملونة متنوعة<sup>٤٧</sup>.

يلاحظ في مدينة أوستيا تطور وكثرة عدد مباني الثرموبوليا في القرن الثالث الميلادي على طريق ديانا Via Diana، كما أن هناك إشارات إلى احتراق المخبز في هذا الطريق وإعادة بنائه، وتجديد عدد من المباني في تلك المنطقة في القرنين الثالث والرابع الميلاديين<sup>٤٨</sup>، ومن أفضل النماذج في أوستيا ذلك الموجود على طريق ديانا (لوحة ١٠)، الذي أُكتشف حوالي ١٩٢٥ م، ويرجع للقرن الثالث الميلادي، وقد تم ترميم هذا الثرموبوليوم الذي يبدو أنه كان ملحقاً به نُزل، وهو من أكبر المطاعم والحانات في أوستيا، كما يطل بواجهته على الطريق ويفتح على الشارع عن طريق ثلاثة مداخل، يضم ثلاث حجرات داخلية، تقع الرئيسة منها في الوسط. يتساوى عرض باب الدخول مع عرض واجهة الحجرة الوسطى، وتغلقه منضدة حجرية بشكل حرف L وتنتهي في كلا جناحيها بحوضين ماء من الرخام، وعند اكتشاف الحجرة عثر على أنابيب مياه من الرصاص في النهاية الجنوبية للمنضدة الحجرية، خلف المنضدة بُنيت ثلاثة أرفف، وفي وسط الجدار الشرقي نفسه، هناك منضدة صغيرة رخامية برف أسفل قمة المنضدة، وثلاثة أرفف بُنيت عكس الجدار أعلى المنضدة، تعلو هذه المنضدة بقايا رسوم جدارية تصور الخضروات والأطعمة المختلفة التي كانت تقدم بها<sup>٤٩</sup>، كان يلي المطعم فناء مفتوح يستخدمه الزوار سواء للطعام والشراب أو لعب النرد، وتتوسطه نافورة ودكة حجرية كبيرة (لوحة ١١)، وبالأعلى ربما كانت هناك حجرات للإقامة في طابقين<sup>٥٠</sup>، والشيء المميز في هذه المناضد بشكل حرف L أنها كانت تُوضع في واجهات المحال وتغلق جزءاً من المدخل، يعد المثال السابق ومعه مثالان آخران من أوستيا أيضاً، الأمثلة الوحيدة لوضع تلك المناضد بالداخل أو في الجدار المواجه للمدخل وعندما تغلق المنضدة واجهة المحل ربما كانت تُوضع مقاعد ودكك خشبية خارج المحل أو على

<sup>44</sup> COARELLI, F., & Others, «Pompei: "Progetto Regio VI", Relazione preliminare degli scavi nelle insulae 10 e 14», *Rivista di Studi Pompeiani* 12/13, 2001-2002, 221-228.

<sup>45</sup> MENEGHINI, A., «Trasformazione di una residenza domestica in impianto commerciale a Pompei: l'esempio della bottega I-11-1,2», *Rivista di Studi Pompeiani* 10, 1999, 11-22. <https://www.jstor.org/stable/44291603>

<sup>46</sup> HOLLERAN, Finding Commerce: The Taberna, 153-154.

<sup>47</sup> <https://www.worldhistory.org/image/11749/a-thermopolium-in-herculaneum/> Accessed at 31-12-2022

<sup>48</sup> CORNELL & LOMAS, *Urban Society in Roman Italy*, 99.

<sup>49</sup> HERMANSEN, G., *Ostia: Aspects of Roman City Life*, University of Alberta, 1981, 130-131.

<sup>50</sup> <https://www.unaguidaturisticaroma.com/en/news-details/post/28204/lantico-fast-food-di-roma-antica-e-di-ostia> Accessed at 31-12-2022.

جوانب الطرقات<sup>٥١</sup>، مثلما يحدث في وقتنا الحالي من بعض المحلات الصغيرة التي تبيع الطعام والشراب السريع.

### ٣. محتويات وتجهيزات مثل تلك المطاعم والحانات الرومانية:

يحتوى طريق الوفرة في بومبي كما رأينا على عدد كبير من مباني المطاعم الثرموبوليا أو الحانات مع وجود المنضدة ووجود مطاحن للدقيق وفرن للخبز، وكانت جدران الشوارع تُستغل للإعلانات عن النجارين، السياسيين وعروض المجالدين، ودعايات انتخابية، وفي بعض الأحيان تسجل عبارات غرامية أو وداع للمحبين، وغيرها مما كانت تعج به حياة الشارع في مدينة بومبي<sup>٥٢</sup>.

من بين السمات الخاصة بالتخزين في تلك النوعية من المباني كانت الأواني الفخارية التي توجد بالمناضد، ومنها أواني الدوليا<sup>٥٣</sup> *Dolia* الضخمة التي كانت الأكثر شيوعاً حيث بلغت نسبتها ما يزيد عن ٥٧% من مجمل الأواني المكتشفة، تُوضح الدلائل الأثرية من بورتا ستابيا *Porta Stabia* في بومبي أن هذه الأواني كانت تثبت في الأرض أولاً ثم تبني حولها المناضد الحجرية، وعندما ترص هذه الأواني لتتناسب مع شكل المنضدة، فإن عددها عادة ما يكون محدوداً، ثلاثة أو أقل، ولكن المباني التي بها المنضدة بشكل حرف U كان يوجد بها عدد أكبر من الأواني وصل بعضها إلى حوالي ١٣ إناء، وقد كانت هذه الأواني تُغلق بغطاء (لوحة ١٢) *stopper* ربما من الأحجار المستديرة أو من الرخام بحيث يمكن رفعها، ووجدت بعض الأغذية مثبتة بطبقة من المونة، ورقبة الإناء كانت مغلقة بالمنضدة. لسوء الحظ لا نعرف سوى القليل عن محتوياتها، فالبعض يعتقد باحتوائها على زيت، خمر، أو مقبلات، والبعض اقترح أن تلك الأواني الثابتة كان يصعب تنظيفها وأن أي شيء متبقي في قاعها لا يسهل استهلاكه أو استخدامه، لذا ربما كانت تلك الأواني للتخزين بحيث توضع بداخلها أوانٍ أصغر حجماً بها الأطعمة أو السوائل، أو أنها كانت تبطن بالجلد كي لا تكون مسامية، ولكن ليس هناك دلائل على مثل هذه الاحتمالات<sup>٥٤</sup>، والرأي الأكثر ترجيحاً أن هذه الأواني ربما كانت لحفظ المواد والبضائع الجافة، أما السوائل فربما كانت توضع وتحفظ في أواني أمفورا

<sup>51</sup> HERMANSEN, *Ostia: Aspects of Roman City*, 188.

<sup>52</sup> GATES, C., *Ancient Cities: The Archaeology of Urban Life in the Ancient Near East and Egypt, Greece and Rome*: Routledge publications, 2003, 347.

<sup>53</sup> تشابهت أواني الدوليا الضخمة التي تميل إلى الشكل المستدير الكروي أو البيضاوي مع أواني البيثوي *Πιθοι* اليونانية، ولكن اختلفت المصادر في تحديد السعة التخزينية طبقاً للاختلاف في تحديد حجمها، حيث كانت تنتج بأحجام كبيرة يبدو أنها لم تكن ثابتة. يذكر بلييني، على سبيل المثال، أن هذا النوع من الأواني استخدم لتخزين الخمر المصنوع حديثاً، كما أنها استخدمت لحفظ الطعام ولكن ليس لفترات طويلة بل فقط حتى انتهاء المنتج المباع، ويُعتقد أحياناً أن سعتها التخزينية من الخمر كانت حوالي من ٣٨٧ إلى ١٢٨٠ لتر؛

PLIN. NAT. 14.3, *The Natural History*, John Bostock, M.D., F.R.S. H.T. Riley, Esq., B.A. London: Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street, 1855.

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0137:book=2:chapter=22&highlight=dolium> Accessed at 5-1-2023: IRBY, G.L., *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Vol. II, John Wiley & Sons, UK, 2016, 592.

<sup>54</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 53-54.

بالمحلات، فقد عثر على عدد من أواني الأمفورا بجوار بعض المناضد في بومبي وإحداها كُتبت عليه اسم الصانع والمنتج بداخلها الذي وصفه بأنه من أفضل أنواع صوص الجاروم<sup>٥٥</sup>، البقايا المادية لهذا النوع من البضائع التي كانت توضع في تلك الأواني نادرة، ولكن غالباً ما تحتوي على طعام مجفف، احتوت بعض الأواني من هيركولانيوم على غلال، مكسرات، بقوليات وحمص في بومبي اكتشف في قاع أحد الأواني في المنطقة الثامنة على أداة صغيرة تشبه المغرفة، وبعضها عُثر به على أوانٍ صغيرة من البرونز أو الزجاج، وبعضها عثر به على كمية من العملات<sup>٥٦</sup>، أي أنها كانت تستخدم للطعام والشراب وكذلك كخزينة لحفظ الأموال التي يجنيها صاحب المطعم من مبيعاته.

ورغم أن استخدام أواني الدوليا إلا أنه قد ظهر بشكل كبير في بومبي وهيركولانيوم مما يشير إلى أهميتها في التخزين، فإن الغياب الكامل لها من المناضد في أوستيا يرجح استخدامها المحدود جداً حيث وجدت أحواض صغيرة في مناضد أوستيا بدلاً من الأواني، وكانت تلك الأحواض مستطيلة بسقف مقوس أحياناً بالرخام ويمكن الدخول إليها من كل جانب من جوانب المنضدة، ولكن وظيفة تلك الأحواض الأساسية غير محددة بدقة حتى الآن<sup>٥٧</sup>.

ومن الدلائل التي تؤكد بيع هذه المحلات ذات المناضد الحجرية للطعام الساخن أو المطبوخ والشراب، وجود المواقف في المناضد، وهو ما يشير إلى كونها مطاعم أكثر من كونها بارات أو حانات للشراب. ويعتقد أن تلك المواقف المبنية أو الحجرية كانت تُستخدم أكثر من تلك النحاسية أو المعدنية، وفي بومبي كانت المواقف مبنية أسفل المناضد أي أسفل الإثناء أو على مسافة قريبة جداً منه، ولكن في القليل من الأمثلة من مباني المطاعم في بومبي عُثر على موقد في حجرات أخرى ولكن في أقرب حجرة ومكان للمنضدة. كانت المواقف تُبنى في نهاية الذراع الداخلي للمنضدة، ولكن هناك استثناءات أحياناً (لوحة ١٣) حيث بني الموقد في التقاطع ما بين الجانب الأمامي والجانب الجانبي للمنضدة. يعلو مكان النار أو الوهج سقف مقوس من القرميد يغلق بجدار يشبه حدة الحصان ربما يدعم ما يشبه الشواية المعدنية، وفي بعض الأمثلة كان مكان التسخين يغلق بالكامل فقط كانت توجد نافذة لوضع الوقود ودخول الأكسجين، احتوى المكان عدداً من المواقف المبنية على رف صغير يتقدم المنضدة ربما لتحضير وإعداد الطعام، وقد تنوعت أحجام هذا الرف وأحياناً كانت تحيطه حافة مستديرة كما في الصورة السابقة. كان الموقد بالرف الذي يتقدمه يُحازي الذراع الداخلي للمنضدة أو يبرز إلى الداخل حوالي ٩٠ درجة، وفي عدد من الأمثلة القليلة جداً كان الموقد بالرف يبرز للخارج في الحجرة، وكانت المواقف في المحلات تُشبه تلك التي وجدت في مطابخ منازل بومبي التي كانت تقام في مكان ما في ركن المنزل أو خارجه أو خلفه<sup>٥٨</sup>، وفي القليل من المحلات، وجدت كذلك بعض مواشير من القرميد تخترق الجدران أو مداخن، ربما لإخراج الدخان والروائح في الشارع، وكانت تبرز من قمة

<sup>55</sup> GATES, *Ancient Cities*, 345.

<sup>56</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 53-54.

<sup>57</sup> HERMANSEN, *Ostia: Aspects of Roman City*, 130; ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 53-54.

<sup>58</sup> SNODGRASS, *Encyclopedia of Kitchen*, 309.

المواقد. ربما كان استخدام وقود من مواد مثل الفحم ونقل الزيتون، قلل الشكاوى من الروائح والدخان الصادر من المطاعم والتحكم في درجة الحرارة لمدة أطول، ومن الصعب معرفة ما إذا كان الوقود المفضل هو الفحم أو نقل الزيتون الذي كان يُعطي حرارة أعلى وينتج دخاناً أقل<sup>٥٩</sup>.

عُثر في أحد بقايا مباني الثرموبوليا بالقرب من فوروم بومبي على أداة غريبة لصنع المشروبات الساخنة، ويمكن مقارنتها حديثاً بالتريبود الذي تدعمه ثلاثة أرجل، وشكلها (لوحة ١٤) عبارة عن إناء بغطاء مخروطي يتوسطه شيء يشبه السخان وبه أربع فتحات من أسفل وبه فوهة تشبه الإناء الصغير لسكب المياه وكذلك لإخراج البخار، وبالإضافة للغطاء المخروطي يوجد غطاء مسطح يغلق الإناء كله أثناء الغليان ماعدا الفوهة التي يخرج منها البخار<sup>٦٠</sup>، هذه الأداة التي كانت تستخدم لغلي المياه في تلك المطاعم والحانات كانت تُسمى أِينوم Aenum<sup>٦١</sup> أو أوثبسا Authepsa/Αυθεψης، وتظل المياه ساخنة فيه، وهو إناء يشبه براد صب الشاي المستخدم حالياً.

#### ٤. الزخارف المعتادة للمطاعم والحانات الرومانية:

نظراً لأن المناضد كانت تقع في واجهات المطاعم، فقد كانت تزخرف خاصة في الوجه الخارجي وفي أعلاها، كانت إما تزخرف بالرسوم الملونة أو بقطع رخام متعددة بألوان متنوعة كما رأينا في بعض الأمثلة السابقة، ولكن الغالبية العظمى منها كانت تلون وتُرسَم عليها لوحات تحدد بأطر باللون الأحمر بمشاهد أو زخارف مثل الطيور والنباتات كعناصر من الأسلوب الرابع لبومبي مثل المرتبطة بالمنازل بعض المناضد زخرفت بفستونات نباتية (جيرانادات garlands) وموضوعات نباتية على أرضية بيضاء بحواف وأطر حمراء بعض النماذج في بومبي ظهرت عليه مشاهد للصيد، إناء زجاجي مليء بالخمير أو عضو ذكري (فالوس) ضخم على جانبيه رجلان، أقدعة مسرحية، الآلهة الحامية، الإلهة كيريس، تقليد الرخام وأشكال هندسية ونباتية وغيرها من الزخارف<sup>٦٢</sup> العديد من المناضد في بومبي غطيت بشرائح رخام مستعمل بألوان متعددة (لوحة ٧، ٩)، ومن المعروف أن استخدام شرائح الرخام كانت المفضلة خاصة للسطح العلوي للمناضد ليسهل تنظيفها وتقديم الطعام والشراب عليها. واستخدام شرائح الرخام الملونة بالإضافة إلى الأبيض والأسود والرمادي يعكس أنواع الرخام المختلفة التي كانت متاحة، وبفحص بعضها وجد أنه مستورد من محاجر لونا Luna. وبعض الرخام مُعاد استخدامه ربما من مبانٍ أخرى حيث عُثر على بعض القطع عليها علامات مختلفة أو عليها بقايا نقوش باللون الأحمر<sup>٦٣</sup>.

كانت المنضدة بشكل حرف L تزخرف بالرسم، ولكن الأكثر شيوعاً هو تغطيتها بشرائح غير منتظمة الشكل من الرخام الملون. بعض جدران تلك المطاعم والحانات وخاصة من داخل المحل أعلى المنضدة كانت تُزين بالرسوم الجدارية كما سبق وذكرنا وخاصة الثرموبوليوم المزين بالالارايوم في بومبي الذي يصور

<sup>59</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 556-57; BECERRIL, *Culinary Aspects*, 41-43.

<sup>60</sup> ADAMS, W.H.D., *The Buried Cities of Campania: Or, Pompeii and Herculaneum*, Nelson, London, 1868, 60-61.

<sup>61</sup> SMITH, W., *A Dictionary of Greek and Roman Antiquities*, aenum-cn, London, 1890, 22.

<sup>62</sup> WALKER, *Oxford Symposium on Food*, 167.

<sup>63</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 58-61.

ميكروبي وياخوس واللاريس للإشراف على التجارة وعملية إنتاج الطعام وحمايته، وفي حوالي ٧٩% من المحلات وضع محراب عبادة اللاريس مباشرة خلف المنضدة لكي يمكن رؤيته من الشارع، والباقي منها يعكس نفس الطراز الذي كان بالمنازل<sup>٦٤</sup>.

ومن أهم أمثلة مباني الثرموبوليا المزينة بالرسوم الجدارية ذلك المطعم الموجود في المنطقة الخامسة في بومبي السابق ذكره، حيث زخرفت المنضدة بألوان زاهية بعدد من الموضوعات (لوحة ١٥) منها الأسطورية والتي تمثل النيريد Nerid وهي تمتطي الهيبوكامب Hippocamp، في الواجهة بخلفية زرقاء، لوحات أخرى تصور ديوكا وطيورا وأطعمة مختلفة، عناصر نباتية مختلفة، لوحة توضح شخصا يحمل أطعمة مختلفة وأمامه مايشبه المنضدة بها أواني الدولية وعدد من أواني الأمفورا<sup>٦٥</sup>.

##### ٥. الحماية الغذائية والمشروبات التي كانت تقدم في المطاعم والحانات الرومانية:

كان النظام الغذائي الروماني المعتاد هو تناول وجبة الإفطار الخفيفة Jentaculum، ثم وجبة في وسط اليوم الغذاء Prandium والوجبة الثالثة في نهاية اليوم أو العشاء Cena، وكانت الوجبات متنوعة من أكثرها تعقيداً وتكلفة إلى أبسطها<sup>٦٦</sup>، حيث يتم تناول الخبز المبلل بزيت الزيتون، الجبن، الزبيب، المكسرات وغيرها في الإفطار، وفي الوجبة الأساسية الغذاء يتناولون اللحوم مثل لحوم الحيوانات والطيور بأنواع مختلفة. لم يأكل الرومان الكثير من اللحوم وأن أكلت كان من أهمها لحم الخنزير وبكميات قليلة يتم شراؤها من الجزارين، ولكنهم أكلوا الأسماك بصورة أكبر وبكميات كبيرة مثل الجاروم والتي كانت تؤكل في الوجبة الثالثة الرئيسية أو العشاء، وكان الفقراء يأكلونها باردة ليس مثلما تؤكل في لائم الأثرياء، فلم تكن هناك اختيارات كثيرة أو متنوعة في أطعمتهم<sup>٦٧</sup>، معظم معلوماتنا عن المطبخ الروماني وردت من خلال كتاب الطبخ لأبيكيوس Apicius في القرن الأول الميلادي والذي يُعد من أقدم الكتب في الطبخ وكان يسمى De Re Coquinaria أو فن الطبخ<sup>٦٨</sup>.

حفلة العشاء Cena كانت بالنسبة للرومان حدثاً اجتماعياً مهماً، حيث كانوا يملكون محلات أو مطاعم صغيرة لبيع الطعام السريع في الحانات أو المحلات المخصصة لذلك، وكان الروماني الحر يأكل في المنزل، ويستضيف الأصدقاء من الأحرار في منزله؛ وذلك لعقد المزيد من الصفقات التجارية لأعماله أو للتواصل الاجتماعي، وكان يجتمع بهم في حجرة التريكلينوم ويقوم على خدمتهم العبيد كما يظهر في بعض الرسوم الجدارية في بومبي<sup>٦٩</sup>.

<sup>64</sup> WALKER, *Oxford Symposium on Food*, 167; ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 51-52.

<sup>65</sup> <http://pompeisites.org/en/press-releases/from-the-12th-august-the-thermopolium-of-regio-v-is-opening-to-then-public/#:~:text=While%20there%20are%20at%20least,likely%20prepared%20and%20sold%20there>.

Accessed at 31-12-2022

<sup>66</sup> KAUFMAN, *Cooking in Ancient Civilizations*, 126.

<sup>67</sup> ERMATINGER, J. W., *The World of Ancient Rome: A Daily Life Encyclopedia*, ABC-CLIO, 2015, 362.

<sup>68</sup> BOYETT, C., MICHEAL, H., & DIANE M. (eds.), *Daily Life of Women: An Encyclopedia from Ancient Times to the Present*, Greenwood: Chicago, 2020, 199-200.

<sup>69</sup> GREENLEY, B., MENASHE, D., & RENSHAW, J., *Myth and Religion*, Bloomsbury Publishing, 2017, 263, FIG. 3.16.

معظم الرومان كانوا يفضلون استخدام الشراب الرخيص Posca وهو خليط من الخل والماء وأحياناً البهارات، والذي كان يعد صحياً واستخدمته الطبقات الفقيرة والمتوسطة وخاصة الجنود بكثرة، ويعتبر نوعاً من أنواع المشروبات المنعشة مثل عصير الليمون حالياً<sup>٧٠</sup>. وكانوا يحتجون الماء بكميات كبيرة في الحانات وتلك المحال، سواء لاستخدامه ساخناً، Calda/Calida<sup>٧١</sup>، حيث كانوا لا يحتسون الشراب بدون خلطه بالماء الساخن الذي يسخن في مراجل أوثبسا التي سلفت الإشارة إليها، وكذلك للاستخدامات الأخرى<sup>٧٢</sup>. وهذا يعني أنه كانت تُترك الحرية للعملاء لاحتساء الخمر المخلوط بالماء البارد أو الدافئ وكان يباع في مباني الثرموبوليا<sup>٧٣</sup>، منع بعض الأباطرة أحياناً، مثل كاليجولا، بيع المشروب أو الخمر الساخن، وكذلك منذ عصر كلاوديوس وغيره من الأباطرة حُرّم على المطاعم بيع اللحم المسلوق، والذي يخالف ذلك يغلق مطعمه<sup>٧٤</sup>.

وكانت هناك قواعد وتعليمات تحكم عملية البيع والشراء في المحلات التجارية والتي ظهر أولها في عهد تيبيريوس وماتلاه من أباطرة، كلاوديوس ونيرون الذين سمحوا ببيع الخضروات والأطعمة المجففة، وسمح فسبسيان ببيع البقوليات<sup>٧٥</sup>. كان الطعام سلعة مهمة لدرجة أن الإمبراطور دقلديانوس قد فرض ضوابط على الأسعار، لكن كانت هناك وجبات غالية خارج ميزانية الأسرة بالنسبة لبعض الطبقات، وفي العصر الجمهوري والإمبراطوري المبكر كانت تلك المحلات والمطاعم تحت الاختصاص القضائي للإيديل Aediles<sup>٧٦</sup>. وعلى الرغم من تلك القوانين والتعليمات، بالإضافة إلى العثور على العديد من المواقف في تلك المطاعم مما يشير إلى بيع الطعام الساخن بها، ووجود السكاكين وغيرها مما يشير إلى بيع اللحوم، فإنه لا بد وأن كان هناك من يراوغون ويخالفون ذلك وكانوا يبيعونه في الشوارع مثل الباعة الجائلين<sup>٧٧</sup>.

كان الرومان مغرمين بالصوصات ومن أشهرها صوص الجاروم أو الذي سمي في العصر الإمبراطوري Liquamen<sup>٧٨</sup> وهي صلصة السمك بالثوم الرومانية التي كانت تؤكل مع كل شئ وقد عُثر على أواني أمفورا مليئة بهذا الصوص في حطام السفن حول حوض البحر المتوسط كدليل على انتشار تجارته. ويضعون على الطعام بهارات متعددة مثل بذور الكرفس، الكسبرة، خل، عسل وتمور الفواكه مثل العنب، البلح عادة تجفف وتؤكل كوجبات خفيفة<sup>٧٩</sup>، أما الملح فقد كان نادراً وكان يساوي وزنه ذهباً؛ لذا كان

<sup>70</sup> KAUFMAN, *Cooking in Ancient Civilizations*, 182; RENSHAW, J., *In Search of the Romans*, A&C Black, Jan 1, 2012, 153-154.

<sup>71</sup> SMITH, *A Dictionary of Greek*, 233.

<sup>72</sup> BARRY, E., *Observations, Historical, Critical, and Medical, on the Wines of the Ancients*, T. Cadell, Greece, 1775, 167; HERMANSEN, *Ostia: Aspects of Roman City*, 188-190.

<sup>73</sup> DAVIS, *A Day in Old Rome*, 209.

<sup>74</sup> DIO. CASS., *Dio's Roman History*, Book LV, VOL. 6/7, Harvard University Press, London; New York, 1914. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0593%3Abook%3D60%3Achapter%3D6%3Asection%3D7> Accessed at 4-1-2023.

<sup>75</sup> DONAHUE, *The Roman Community at Table*, 24-25.

<sup>٧٦</sup> الذين يشرفون على المدينة وعلى الأسواق وغيرها من الأمور التي تقع تحت اختصاص من يقوم بوظيفة الإيديل.

ERDKAMP, P., *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Cambridge University Press, 2013, 172-174.

<sup>77</sup> HOLLERAN, *Shopping in Ancient Rome*, 142-143.

<sup>78</sup> KAUFMAN, *Cooking in Ancient Civilizations*, 143-144.

<sup>79</sup> KAUFMAN, *Cooking in Ancient Civilizations*, 69, 164.



يستخدم لدفع رواتب الجنود<sup>٨٠</sup>، وقد عرف القدماء أكالات تشبه البيتزا، حيث إن جنود الملك الفارسي دارا في القرن الخامس ق.م تعودوا خبز نوع من الخبز المسطح على الدروع ويغطوه بالجبنه والتمور وقد عرفوا كذلك ما يشبه اللحوم والأغذية المصنعة مثل الهوت دوج والسوسيس وكان يُقَطَّع على شرائح الخبز ويلف<sup>٨١</sup>.

## ٦. نماذج لتصوير هذه النوعية من المطاعم والحانات في الفنون الرومانية

عبرت الفنون الرومانية المختلفة عن كل شئ في المجتمع الروماني؛ لذا ظهرت بعض الأعمال الفنية التي توضح جزءاً أو واجهة لبعض المطاعم والحانات أو المحلات المختلفة التي لم يُعثر بها على مناضد حجرية، كما توضح تلك الأعمال الفنية، كانت تحتوي على مناضد خشبية وسوف نعرض بعضها للوقوف على الخصائص الفارقة بين المحل الذي كان يستخدم كمطعم أو حانة لبيع الطعام والشراب الساخن أو مجرد محل لبيع نوعية معينة من البضائع التي كانت تباع على مناضد خشبية:

ظهرت بعض نماذج للمحلات المختلفة في الفنون من أوستيا والغال ونحتت في مباني جنائزية كالمثال المعروف ببائع الدواجن في متحف أوستيا (برقم ١٣٤) والمؤرخ بالقرن الثاني الميلادي (لوحة ١٦) حيث تظهر المنضدة يقف فوقها اثنان من القروء ربما لتسليّة الزبائن، والبائعة تبيع بعض الطيور، والبعض الآخر مذبوح ومعلق في الخلفية<sup>٨٢</sup> هذا النوع من المشاهد كان سائداً ويمكننا التعرف على وظيفة المحل من خلال الطعام المعروض وأنواعه، وتدل المناضد الخشبية على أنها كانت مرتبطة بمحلات بيع الطعام أو الشراب غير المسخن أو غير المطهو على عكس المطاعم والبارات التي كانت تقدم الطعام والشراب المسخن والمطهو من خلال المناضد الحجرية<sup>٨٣</sup>.

في نحت جنائزي على شاهد قبر من إيسرنا بموليس Isernia in Molise في جنوب إيطاليا (لوحة ١٧) يؤرخ بحوالي القرن الثاني الميلادي، يظهر صاحب مطعم ونزل يتناقش مع عميل يبدو من ملبسه أنه من التجار الأجانب المسافرين إذ يقف حصانه خلفه رافعاً قدميه الأماميتين، يعلو المشهد نقش لاتيني<sup>٨٤</sup> يوضح المبلغ التي يجب دفعه لإقامة ليلة في النزل، كما يدفع مقابل الخمر، الخبز والطعام، وإقامة الحصان، وممارسة البغاء. يظهر كذلك أصحاب مطاعم وحانات Caupones في بعض نقوش بومبي وبعضها مُرتبط بمحلات للبيع<sup>٨٥</sup>.

مثال آخر نجده في رسم تخطيطي يمثل أنموذجاً لرسم جداري لمطعم أو حانة من بومبي (لوحة ١٨)، يصور مشهداً لتناول الشراب، حيث يجلس أربعة أشخاص على مقاعد بلا ظهر أو أذرع، حول

<sup>80</sup> KAUFMAN, *Cooking in Ancient Civilizations*, 69, 25, 128, 161.

<sup>81</sup> KAUFMAN, *Cooking in Ancient Civilizations*, 87.

<sup>82</sup> LEWIS, S. & LLEWELLYN-JONES, L., *The Culture of Animals in Antiquity: A Sourcebook with Commentaries*, Routledge, 2018, 469.

<sup>83</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 45-46.

<sup>84</sup> L(ucius) Calidius Eroticus / sibi et Fanniae Voluptati v(ious) f(ecit) / copo, computemus habes vini ((sextarium)) I pane(m) / a(ss)e I pulmentar(ium) a(ssibus) II conuenit puell(am) / a(ssibus) VIII et hoc conuenit faenum / mulo a(ssibus) II iste mulus me ad factum dabit.; <http://lupa.at/31693> Accessed at 1-1-2023

<sup>85</sup> HOLLERAN, *Shopping in Ancient Rome*, 142-143.

منضدة ثلاثية الأرجل، يرتدي اثنان منهم غطاء للرأس يُشبه الخاص بالبحارة والصيادين في أيامنا هذه، والاثنتان الآخران يرتديان الملابس الرومانية، ويستخدمان للشراب في المشهد أكوابا مصنوعة من قرون الحيوانات، ويبدو من مظهرهما العام أنهما ينتميان إلى الطبقة الدنيا وفي الخلفية تظهر أنواع مختلفة ومتنوعة من الأطعمة والمأكولات معلقة بأوتاد أعلى الجدار<sup>٨٦</sup>.

مشهد آخر يصور مطعماً أو حانة على تابوت من المقبرة رقم ٩٠ من أوستيا (لوحة ١٩) *isola sacra* حيث توجد لوحة على التابوت محفوظة بمتحف أوستيا (برقم ١٣٤٠) تنقسم إلى جزئين متجاورين، الجزء الأيسر يصور مركبين في البحر إحداهما صغيرة والأخرى أكبر حجماً ويجاورهما فنار، يلي الفنار الجزء الأيمن من اللوحة والمصور عليه مشهد من داخل مطعم وحانة حيث يظهر في أقصى اليمين رجلان جالسان على كراسي وأمامهما منضدة، يشرب أحدهما من إناء بشكل حيواني، والآخر يستلم إناء آخر بنفس الشكل من الخادم أو العامل في المكان الذي يمسكه بكلتي يديه، بين الخادم والرجل يوجد كلب واقف على قدميه الخلفيتين ويرفع يديه على المنضدة كما لو كان يستجدي الطعام أو الشراب منهما، وفي الجزء الأقرب للفنار يوجد ما يُشبه بناء صغير تعلوه ثلاثة أرفف وضعت فوقها أوانٍ مشابهة للتي يستخدمها رواد المكان وأوانٍ أخرى، وبُنيت الأرفف المدرجة مباشرة أعلى مكان مقوس يشبه المشكاة السفلية وربما كان مكاناً للموقد والتسخين، ويمكن الوصول إلى هذا الجزء مباشرة من خلف المنضدة<sup>٨٧</sup>، ويكون هذا الجزء مع شكل منضدة أخرى ما يشبه شكل حرف L، وُزُخرفت نهايات تلك المناضد بأشكال الدولفين وربما كانا يمثلان علامة أو اسم المحل ويؤرخ هذا النحت بالقرن الثاني الميلادي من عصر هادريان تقريباً<sup>٨٨</sup>.

ولدينا من مصر لوحة من التراكتا عشر عليها بالجبانة الغربية (لوحة ٢٠) محفوظة بالمتحف اليوناني الروماني (برقم ١٠٨٠٥) ارتفاعها ١٣ سم ومصور عليها شكل يشبه الأرفف التي كانت توجد في مباني المطاعم والحانات، حيث نجد ما يشبه منضدة حجرية بارزة برف يعلوها، ومدمج في هذه المنضدة إناء كبير من أواني التخزين يشبه الدوليا بفوهة واسعة نصف مفتوحة عليها بقايا ألوان وخاصة اللون الأحمر، على الرف يوجد سبع أوانٍ من الأمفورات مرتبة في صفين يعلو بعضهما البعض ولها أغطية مثبتة على الفوهات<sup>٨٩</sup> وهذا دليل على أن مثل تلك المطاعم والحانات أو على الأقل عدد منها كان موجوداً في مصر، حيث كانت المحلات في الإسكندرية مكاناً يلتقي فيه الناس لبيع الطعام والشراب، وكانت أماكن بيع المشروبات في مصر تزود المستهلك دائماً بالعديد من المشروبات، وهذا ليس بغريب على عاصمة حكم البطالمة والرومان من بعدهم في مصر<sup>٩٠</sup>.

<sup>86</sup> <https://www.hellenicaworld.com/Greece/WS/en/Caupona.html> Accessed at 31-12-2022

<sup>87</sup> ELLIS, *Roman Retail Revolution*, 51-52.

<sup>88</sup> BARRY, *Observations, Historical, Critical*, 167; HERMANSEN, *Ostia: Aspects of Roman City*, 188-190.

<sup>89</sup> BRECCIA, E., *Terrecotte Greche e Greco-Egizie del Museo di Alessandria*, publications of Societe Royale d'archeologie d'Alexandrie, Italy, 1930, 44, TAV.XXV.9.

<sup>90</sup> ALCOCK, *Food in the Ancient World*, 126.

## الخاتمة والنتائج:

إن الثبات والتأكد من وجود مصطلح واحد لاتيني في المصادر القديمة للإشارة إلى المحلات التي تتبع الطعام والشراب أمر صعب ومضلل؛ لذا يُعتمد على بعض الأدلة المادية والأثرية لتعريف المحل أو المكان، ولتكوين الصورة العامة عن طبيعته وطبيعة المنتجات التي كانت تُباع به. كذلك لا يمكننا الاعتماد بشكل كامل على الأدلة الأثرية التي تدل على وظيفة المحل فبعضها ربما يكون منقولاً؛ لذا يجب أن نتوخى الحذر عند تعريف بقايا مبنى معماري على أنه محل أو مكان للتجارة أو مطعم، فيجب أن نعتمد على أكثر من مصدر ودليل قبل أن نصل لنتيجة مؤكدة.

– بالإضافة إلى أن عملية التجارة في المنتجات أو عملية بيع الطعام والشراب المُعد مسبقاً يمكن أن تحدث في أي مكان من أبسط أنواع المحلات المكونة من كشك أو حجرة واحدة بمنضدة، إلى أكثرها حجماً ومساحة من خلال وجود عدد من الحجرات وأحياناً طوابق علوية، فلم يستقر شكل معماري واحد لكل تلك الأنواع من المحلات، فقد كانت هناك مرونة في إنشائها، كما أن إقامتها لم تقتصر على مكان واحد أو محدد بالمدينة الرومانية، فقد وجدت في الطرقات العامة والشوارع، بجوار الفوروم، الحمامات، بجوار الموانئ أو ملحقة بمنازل أصحابها الخاصة.

– وعلى الرغم من تعدد تلك المصطلحات التي أطلقت على الأماكن والمباني التي كان أفراد الطبقات الفقيرة والمتوسطة من الرومان يتناولون فيها طعامهم وشرابهم المُفضل، إلا أننا من خلال الأدلة الأثرية يمكننا التمييز ولو قليلاً فيما بين وظائف بعضها أو الأدوات والمشروبات المستخدمة بها، كما يوضح الجدول التالي:

المصطلح	المعنى والوظيفة
<b>Authepsa</b>	غلاية المياه في المطاعم والبارات وتكون عادة من النحاس أو البرونز وتشبه براد الشاي في وقتنا الحالي.
<b>Calda/ Calida</b>	الخمير الساخن أو الدافئ المخلوط بالماء بشكل سريع.
<b>Caupona</b>	هي النزل أو الفنادق في الضواحي والمناطق الريفية وعادة يلحق بها مكان لمبيت الخيول.
<b>Caupo/ Copo</b>	صاحب النزل أو حارسه والقائم على شؤونه.
<b>cenationes</b>	حجرة أو صالة لتناول الطعام والشراب وتشير إلى الأماكن الأكثر فخامة للمطاعم التي كان قليلاً ما يرتادها الأثرياء الرومان.
<b>Dolium</b>	إناء كبير من الفخار يستخدم لتخزين الطعام والشراب في المطاعم والحانات.
<b>Ganea</b>	مكان في الأساس لممارسة البغاء ولكن أحياناً يتناول فيه رواده الطعام.
<b>Hospitium</b>	مكان للاستضافة يشبه النزل أو الفندق أو بيوت الاستضافة (بنسيون) وأحياناً يلحق به مأوى للحيوانات.
<b>popina</b>	مكان يشبه المطعم والحانة لتناول الطعام والشراب وأحياناً يستخدم كفندق في الأماكن الحضرية.
<b>Posca</b>	مشروب صحي مكون من الخل والماء وأحياناً بعض الأعشاب والبهارات وكانت تفضله الطبقات

المتوسطة والفقيرة.	
مكان للإقامة وممارسة البغاء، ويلحق به مأوى للحيوانات.	<i>Stabulum</i>
المحلات، المصطلح الأكثر عمومية وشيوعاً عن كل أنواع المباني التي تستخدم في التجارة وعملية البيع والشراء، بغض النظر عن حجمها ووظيفتها أو المنتجات التي تباعها.	<i>Taberna</i>
مطعم وحانة لبيع الطعام الساخن المُعد مسبقاً وكذلك المشروبات المختلفة وأهمها الخمر وشراب الخل والماء الدافئ.	<i>Thermopolia</i>
مصطلح يطلق على الأماكن المرتبطة بالخمر وعملية بيعه.	<i>vinaria</i>

– إن الأماكن التي وجدت بها مناخذ حجرية سواء اتخذت شكل حرف L وهي الأكثر شيوعاً أو التي اتخذت شكل حرف U وهي الأقل شيوعاً، كان يتخلل تلك المناخذ الحجرية أواني الدوليا الضخمة كما في بومبي وروما وهيركولانيوم، وأسفلها أو إلى جوارها موقد، فهي التي يمكن شراء الطعام السريع أو المشروبات الساخنة وخاصة الخمر أو البوسكا، وهذه الأماكن هي التي يمكننا أن نطلق عليها بالمفهوم الحديث مطاعم صغيرة أو محلات لبيع الطعام السريع المُعد مسبقاً أو حانات لتناول الشراب الدافئ أو الخمر المخلوط بالماء الدافئ الذي استخدمت لتسخينه أو أن تشبه الغلايات التي نستخدمها حالياً من البرونز أو النحاس (أوثبسا). والأدلة الأثرية تؤكد هذا الأمر، حيث عُثر على بعضها في بعض أمثلة المطاعم والحانات التي يمكننا أن نطلق عليها ثرموبوليا أو بوبينا، وفي بعض هذه الأماكن كان المستهلكون يتناولون طعامهم وقوفاً أمام المنضدة الحجرية، وفي البعض الآخر، كما ظهر في الفنون المختلفة مثل رسوم بومبي، وجدت مقاعد من الخشب يجلس عليها الزبائن وأمامهم مناخذ صغيرة خشبية لتناول الطعام والشراب. وكل المحلات في بومبي كانت بها نفس السمات وتختلف فقط في الأحجام والمساحات والزخارف.

– بينما في مناخذ تلك المطاعم وجدت بدلاً من الأواني أحواض مستطيلة بسقف مقوس أحياناً بالرخام ويمكن الدخول إليها من كل جانب من جوانب المنضدة، وإن كانت وظيفة تلك الأحواض الأساسية لم تزل غير محددة بدقة حتى الآن، الرأي الأرجح أنها ربما لوضع المياه، وربما للطبيعة البحرية لأوستيا وموانئها وربما تغيرت طبيعة المنتجات المباعة مثل الأسماك بأنواعها، أو ربما استخدمت تلك الأحواض كمكان لغسل الأواني.

– لقد ارتبطت زخارف تلك المباني بتصوير مختلف الأطعمة التي تقدم بها، وكأنها قائمة مصورة لتلك الأطعمة للزبائن للاختيار من بينها، أو بتصوير موضوعات أسطورية أو دينية مثل تصوير الآلهة والأرواح الحامية المأخوذة من المنازل والفيلاط الرومانية، والتي تضيء مزيداً من الحماية لصاحب المطعم والحانة، وكذلك ترتبط بعملية إنتاج وبيع الطعام والشراب، من خلال تصوير إله الخمر باكوس وإله التجارة ميركيوريوس، كما تشير الثعابين، التي رمز تصويرها للخصوبة، إلى مزيد من الثروة والرخاء لصاحب العمل.

– ظهرت قوانين وتشريعات تحكم عمليات التجارة في الأطعمة والمشروبات بل وأحياناً ما تدخل الأباطرة الرومان في السماح ببيع بعض المنتجات أو منعها في فترات معينة، كما تُشير الحمية الغذائية للرومان وتناولهم للوجبات الثلاث اليومية، إلى استمرار نفس التراث والمفهوم حتى وقتنا هذا، وكان الإفطار أخف

وجبات الرومان ثم الغذاء كوجبة أساسية تحتوى على اللحوم والخضروات وغيرها ثم وجبة العشاء، لقد استخدم الرومان أطعمة تُشبه تلك التي نستخدمها اليوم مثل اللحوم المصنعة وصنعوا ما يشبه البيتزا والصوصات بأنواعها المختلفة ومن أهمها صوص الجاروم.

– اتضح لنا من خلال تناول تصوير بعض المطاعم والحانات على الفنون المختلفة سواء المنحوتات الجنازية أو على شواهد القبور، أو حتى على الرسوم الجدارية، التأكيد على الشكل المعماري المعتاد لبعض تلك المطاعم من حيث وجود المنضدة اللازمة أو وجود الأرفف الحجرية أو حتى تصوير المستهلكين أو الزبائن وهم جالسون على مقاعد داخل بعض هذه المطاعم يتناولون الطعام والشراب، كل هذا يؤكد لنا أهمية الموروث الثقافي والحضاري لفكرة المطاعم والحانات التي تباع الطعام والشراب السريع، فهو تراث مستمر إلى يومنا هذا.

## ثبت المصادر والمراجع

## أولاً: المراجع الأجنبية:

- ADAMS, W.H.D., *The Buried Cities of Campania: Or, Pompeii and Herculaneum*, Nelson, London, 1868.
- ALCOCK, J. P., *Food in the Ancient World*, Greenwood, London, 2006.
- ALDRETE, G. S., & ALICIA , *The Long Shadow of Antiquity: What Have the Greeks and Romans Done for Us?*, London: Bloomsbury Academic, 2019.
- ASTRID, V.S., *Metrology and Meaning in Pompeii: Urban Arrangement of Regio VI*, L'Erma di Bretschneider, 1<sup>st</sup> ed, 2006.
- BALDONI, D., «A Byzantine Thermopolium on the Main Colonnaded Street in Gerasa», in: *The Archaeology and History of Jerash, 110 Years of Excavations*, edited by Lichtenberger A., and Raja, R., Belgium: Brepols, 2018, 15-38.
- BARROW, R.H., *Slavery in the Roman Empire*, London: Taylor & Francis, 2022. <https://doi.org/10.4324/9781003312970>
- BARRY, E., *Observations, Historical, Critical, and Medical, on the Wines of the Ancients*, Greece: T. Cadell, 1775.
- BECERRIL, A., V., *Culinary Aspects of Ancient Rome: Ars Cibaria*, Cambridge, 2021.
- BOYETT, C., MICHEAL, H., & DIANE M. (eds.), *Daily Life of Women: An Encyclopedia from Ancient Times to the Present*, Greenwood: Chicago, 2020.
- BRECCIA, E., *Terrecotte Greche e Greco-Egizie del Museo di Alessandria*, publications of Societe Royale d'archeologie d'Alexandrie: Italy, 1930.
- COARELLI, F., & Others, «Pompeii: "Progetto Regio VI", Relazione preliminare degli scavi nelle insulae 10 e 14», *Rivista di Studi Pompeiani*, Vol. 12/13, 2001-2002, 221-228.
- CONNOLLY, P., *Pompeii*, Oxford: Oxford University Press, 1990.
- CORNELL, T.J., & LOMAS, K., *Urban Society in Roman Italy*, Routledge, 2005. <https://doi.org/10.4324/9780203985007>
- DAVIS, W.S., *A Day in Old Rome: A Picture of Roman Life*, United States: University Press of the Pacific, 2004.
- DIO. CASS., *Dio's Roman History*, Book LV, VOL.6/7, London; New York: Harvard University Press, 1914. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0593%3Abook%3D60%3Achapter%3D6%3Asection%3D7> Accessed at 4-1-2023.
- DONAHUE, J., *The Roman Community at Table during the Principate*, United States: University of Michigan Press, 2017.
- ELLIS, S.J.R., *Roman Retail Revolution: The Socio-Economic World of the Taberna*, Oxford: Oxford University Press, 2018.
- ERDKAMP, P., *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Cambridge University Press, 2013.
- ERMATINGER, J. W., *The World of Ancient Rome: A Daily Life Encyclopedia*, ABC-CLIO, 2015.
- FAAS, P., *Around the Roman Table*, Pan Macmillan, 2013.
- GATES, C., *Ancient Cities: The Archaeology of Urban Life in the Ancient Near East and Egypt, Greece and Rome*: Routledge, 2003.
- GIUNTOLI, S., *Art and History of Pompeii*, London: Casa Editrice Bonechi, 2000.
- GREENLEY, B., MENASHE, D., & RENSHAW, J., *Myth and Religion*, London; New York: Bloomsbury Publishing, 2017.
- GULINO R., M., *Implications of the Spatial Arrangement of Tabernae at Pompeii, Region One*, Minnesota: University of Minnesota, 1987.



- HERMANSEN, G., *Ostia: Aspects of Roman City Life*, Alberta: University of Alberta, 1981.
- HOLLERAN, C., *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic*, Oxford: Oxford University Press, 2012.
- -----, «Finding Commerce: The *Taberna* and the Identification of Roman Commercial Space», in: *Papers of the British School at Rome*, Vol. 85, 2017, 143-170. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0068246217000010>.
- HORACE, *Odes and Epodes*, edited with commentary by: Paul Shorey, revised by: Paul Shorey and Gordon J. Laing, New York: *Istitor*, 1910.
- IRBY, G., L., *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Vol. II, UK: John Wiley & Sons, 2016.
- KAUFMAN, C., *Cooking in Ancient Civilizations*, London: Greenwood, 2006.
- LEWIS, S. & LLEWELLYN-JONES, L., *The Culture of Animals in Antiquity: A Sourcebook with Commentaries*, United Kingdom: Routledge, 2018.
- LIVY, *The History of Rome*, Books XXVI-XXVII, with an English Translation, Cambridge, Harvard University Press; London, William Heinemann, Ltd, 1943. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0158:book=26:chapter=27&highlight=novae%2Ctabernae> Accessed at 3-1-2023.
- MACKLEY, D., *Life in the Roman Empire: The City in the Roman Empire*, New York: Cavendish Square Publishing, LLC, 2016.
- MEIGGS, R., *Roman Ostia*, 2<sup>th</sup> ed., Oxford: Clarendon Press, 1973.
- MENEGHINI, A., «Trasformazione di una residenza domestica in impianto commerciale a Pompei: l'esempio della bottega I-11-1,2», *Rivista di Studi Pompeiani*, VOL. 10, 1999, 11-22. <https://www.jstor.org/stable/44291603>
- MONTEIX, N., «Cuisiner pour les autres: Les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi», *Gallia*, Vol. 70, N<sup>o</sup>. 1, 2013, 9-26. <https://www.jstor.org/stable/43605215>
- MOSER, C., «Naked Power: The Phallus as an Apotropaic Symbol in the Images and Texts of Roman Italy», *Undergraduate Humanities Forum 2005-6*, *Word & Image*, 2006.
- PECK, H.T., *Harpers Dictionary of Classical Antiquities*, New York: Harper and Brothers, Caupona, 1898. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.04.0062%3Aalphabetic+letter%3DC> 10-4-2023
- PETERSEN, L.H., «Introduction: People, Places, and Rituals in the Religions of Rome», *Memoirs of the American Academy in Rome* Vol. 56/57, 2011/2012, 3-14. <https://www.jstor.org/stable/24616434>
- PLAUTUS, *The Comedies of Plautus*, Henry Thomas Riley, London, 1912. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0099:act=2:scene=3&highlight=thermopolia#note-link8> 3-2-2023.
- PLINY THE ELDER, *The Natural History*, John Bostock, M.D., F.R.S. H.T. Riley, Esq., B.A. London: Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Stree, 1855. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0137:book=2:chapter=22&highlight=dolium> Accessed at 5-1-2023
- RENSHAW, J., *In Search of the Romans*, A&C Black, Jan 1, 2012.
- SCHRIJVER, P., «Oscan Love of Rome», *Glotta* 92, N<sup>o</sup>.1 2016, 223-226. <https://doi.org/10.13109/glot.2016.92.1.223>
- SMITH, W., *A Dictionary of Greek and Roman Antiquities*, London, 1890.
- SNODGRASS, M., E., *Encyclopedia of Kitchen History*, United Kingdom: Routledge, 2004.
- STEVENS, G., L., *Romans: The Gospel of God*, Eugene, Oregon: Wipf and Stock Publishers, 2021.
- TORELLI, M., *Studies in the Romanization of Italy*, Alberta: University of Alberta, 1995.

- WALKER, H., *Oxford Symposium on Food and Cookery 1991*, Oxford, 1992.

ثانياً: المواقع الإلكترونية:

- <http://pompeisites.org/en/gallery-pompei-en/thermopolium-of-regio-v/> Accessed at 30-12-2022
- <https://www.worldhistory.org/image/11749/a-thermopolium-in-herculaneum/> Accessed at 31-12-2022
- <https://www.unaguidaturisticaroma.com/en/news-details/post/28204/lantico-fast-food-di-roma-antica-e-di-ostia> Accessed at 31-12-2022.
- <http://pompeisites.org/en/press-releases/from-the-12th-august-the-thermopolium-of-regio-v-is-opening-to-the-public/#:~:text=While%20there%20are%20at%20least,likely%20prepared%20and%20sold%20there.> Accessed at 31-12-2022
- <http://lupa.at/31693> Accessed at 1-1-2023.
- <https://www.hellenicaworld.com/Greece/WS/en/Caupona.html> Accessed at 31-12-2022

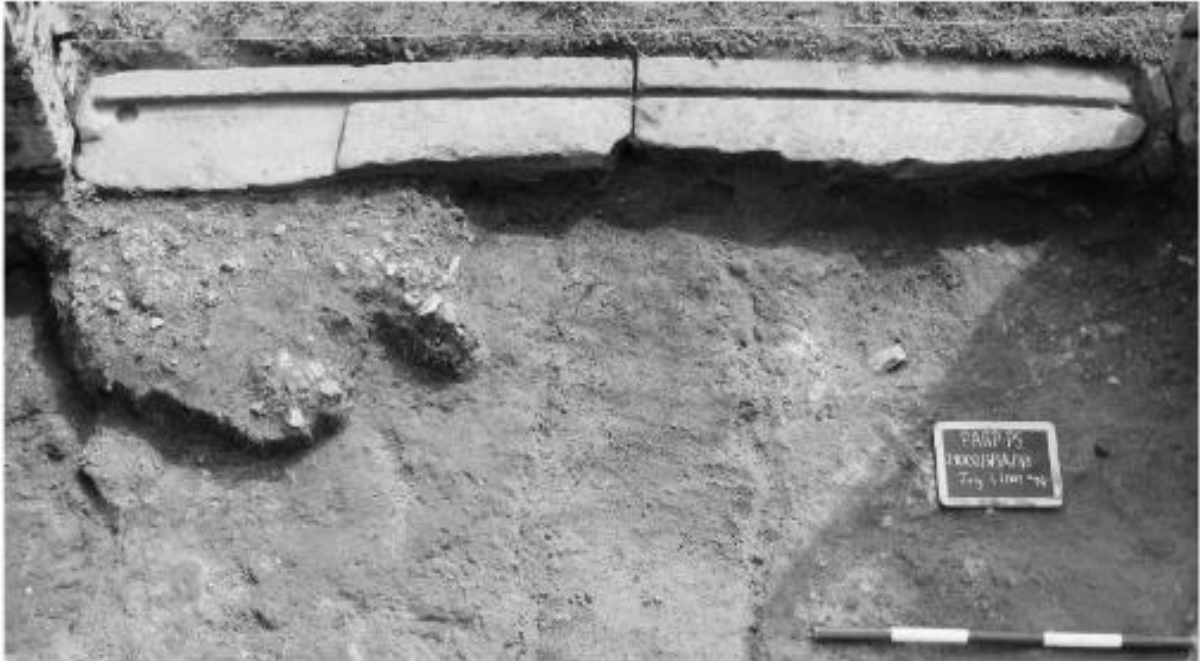
## الكتالوج



(لوحة ١) صورة توضح شكل المنضدة الحجرية لإحدى الحانات أو المطاعم في المنطقة IX.7.24-25 في بومبي، ويلاحظ

وجود اللارايوم المنحوت خلف المنضدة.

ELLIS, *Roman Retail Revolution*, FIG. 2.



(لوحة ٢) جزء من عتب باب يؤدي إلى أحد المحلات في المنطقة VIII.7.4 بومبي

ELLIS, *Roman Retail Revolution*, FIG. 2.3, photo Courtesy of the Pompeii Archaeological Research Project: Porta Stabia.





(لوحة ٣) واجهة ومدخل مطعم لوكيوس بلاسيدوس في بومبي

<https://www.archeotravelers.com/en/2020/05/08/thermopolium-the-fast-food-of-the-ancient-romans/#:~:text=The%20thermopolium%20was%20a,have%20lunch%20outside%20the%20house> .

Accessed at 30-12-2022.



(لوحة ٤) الصورة توضح شكل محراب اللاراريوم في خلفية المنضدة من مطعم لوكيوس بلاسيدوس في بومبي

<http://pompeisites.org/en/archaeological-site/house-and-thermopolium-of-vetutius-placidus/>

Accessed at 30-12-2022.



(لوحة ٥) صورة من داخل مطعم وحانة أسلينا في بومبي ويظهر بها جزء من المنضدة وأواني الأمفورا على الجدار الخلفي

<http://pompeisites.org/en/archaeological-site/thermopolium-of-asellina/>

Accessed at 30-12-2022.



(لوحة ٦) الكتابات الخارجية أمام مدخل ثرموبوليوم أسلينا في بومبي

<http://pompeisites.org/en/archaeological-site/thermopolium-of-asellina/>

Accessed at 30-12-2022.





(لوحة ٧) واجهة مطعم رقم ٥ في المقاطعة رقم ٦ في بومبي والمطل بواجهته على الطريق

<http://pompeisites.org/en/archaeological-site/thermopolium/>

Accessed at 1-1-2023.



(لوحة ٨) صورة من داخل المطعم والحانة الموجودة في المنطقة الخامسة من بومبي Regio V no.7 والتي توضح المنضدة

التي تشبه حرف Z

<http://pompeisites.org/en/archaeological-site/termopolio/>

Accessed at 1-1-2023.





(لوحة ٩) توضح واجهة مطعم وحانة من هيركولانيوم

<https://www.worldhistory.org/image/11749/a-thermopolium-in-herculaneum/>

Accessed at 31-12-2022.



(صورة ١٠) من داخل مطعم وحانة أوستيا ونلاحظ وجود اللوحات المرسومة بالأطعمة المختلفة

<https://www.archeotravelers.com/en/2020/05/08/thermopolium-the-fast-food-of-the-ancient-romans/#:~:text=The%20thermopolium%20was%20a,have%20lunch%20outside%20the%20house> .

Accessed at 31-12-2022.





(لوحة ١١) الصورة توضح الفناء الخلفي لمبني المطعم في أوستيا

<https://www.ostia-antica.org/regio1/2/2-5.htm>

Accessed at 31-12-2022.



(صورة ١٢) جزء من داخل المطعم الموجود بالمنطقة الخامسة في بومبي رقم ٧ يوضح بقايا الغطاء الذي كان يغطي أواني

الدوليا بالإضافة إلى وجود أواني أمفورا بالمحل

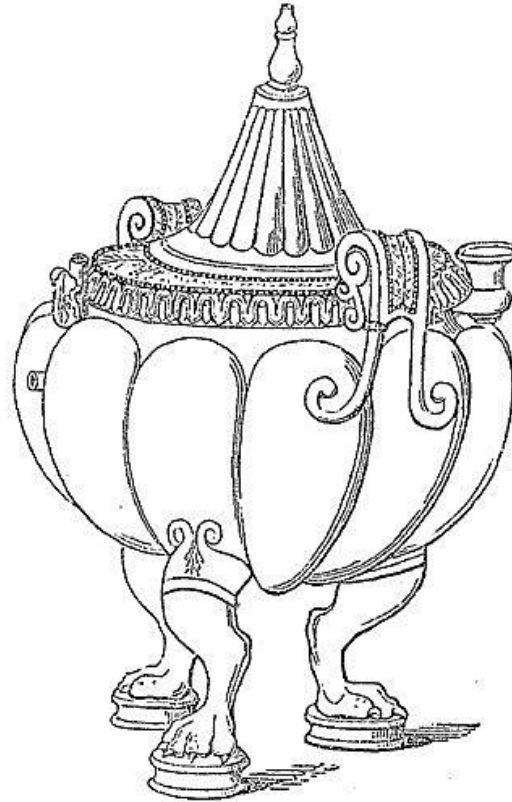
<http://pompeiiisites.org/en/archaeological-site/termopolio/>

Accessed at 1-1-2023.



(لوحة ١٣) أحد المواقع من أحد مطاعم بومبي ويظهر الرف المجاور للموقد بارزاً عن المنضدة

ELLIS, *Roman Retail Revolution*, FIG. 2.15.



(لوحة ١٤) شكل توضيحي للإناء (أوثيسا) الذي يشبه الغلاية لتسخين المياه والذي كان مستخدماً في مباني الترموبوليا

SMITH, *A Dictionary of Greek*, 233.

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12531002>

Accessed at 31-12-2022.

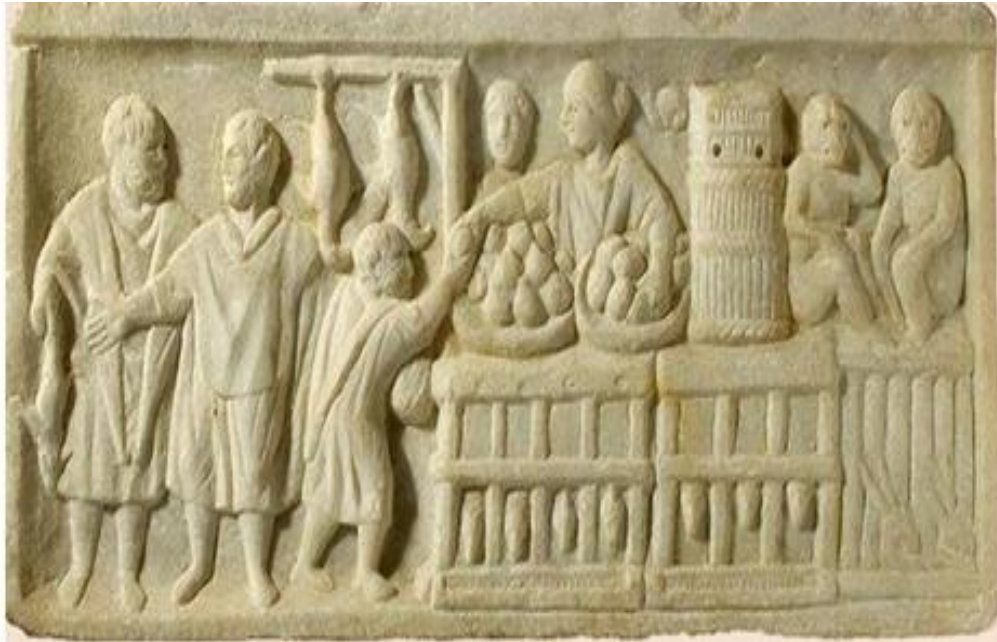




(لوحة ١٥) زخارف ورسوم منضدة المطعم الموجود في المنطقة الخامسة في بومبي

<http://pompeiiisites.org/en/archaeological-site/termopolio/>

Accessed at 31-12-2022.

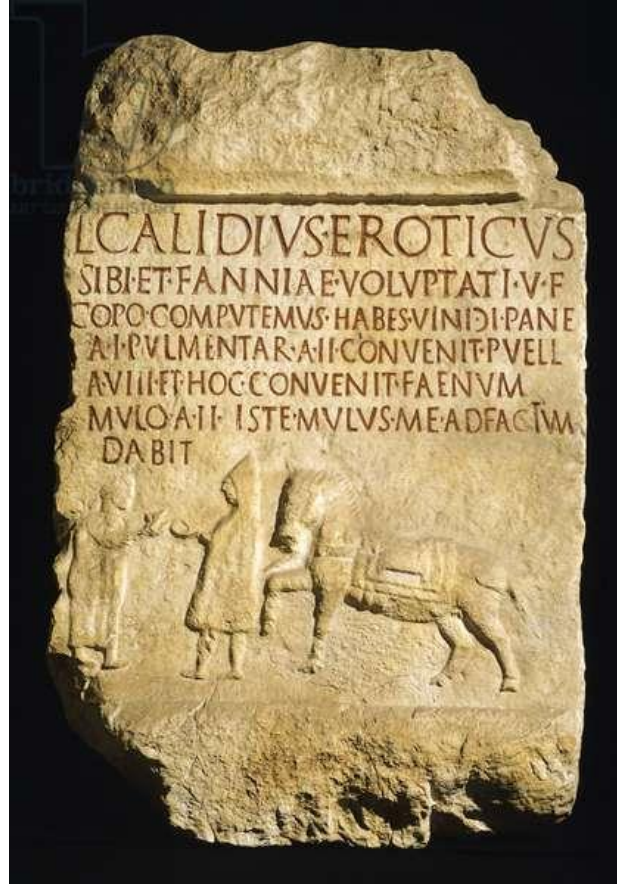


(صورة ١٦) الصورة توضح محل لبيع الدواجن وتوجد منضدة خشبية تتقدم المحل

وطيور مذبوحة معلقة بالإضافة للبائعة والزبائن

<https://medievalmonkeys.wordpress.com/2020/07/30/animal-highlights-from-ostia-gateway-to-rome/>

Accessed at 31-12-2022.



(لوحة ١٧) شاهد قبر من إيسرينا بجنوب إيطاليا بمتحف اللوفر بباريس (رقم ٣١٦٥)

يوضح مناقشة بين صاحب نزل وعميل أجنبي

<https://www.bridgemanimages.com/de/noartistknown/funeral-relief-depicting-scene-between-innkeeper-and-customer-from-isernia-molise-roman-civilization/nomedium/asset/505568>

Accessed at 31-12-2022



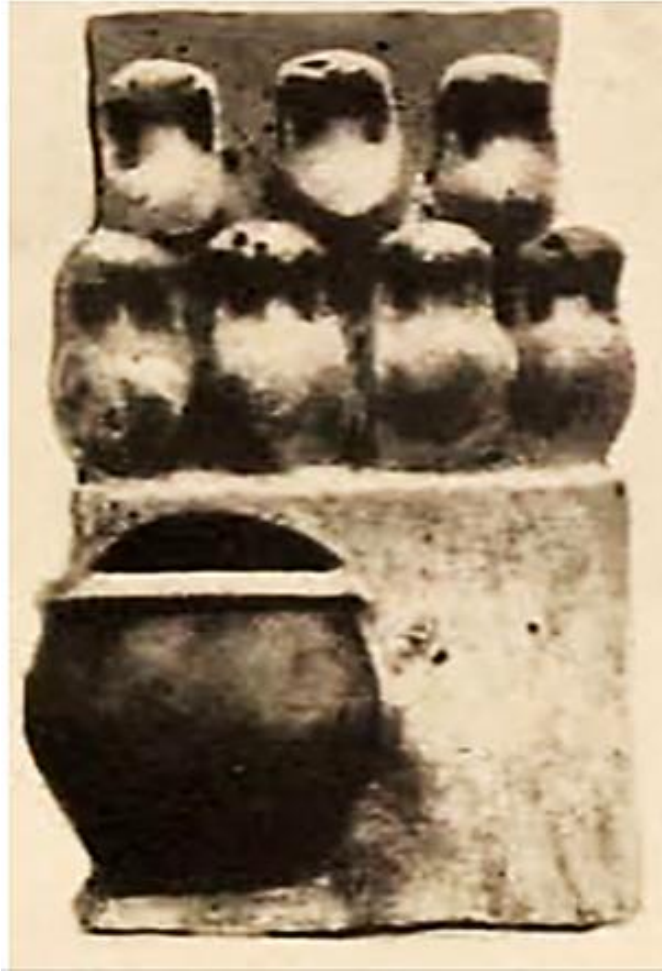
(لوحة ١٨) رسم تخطيطي لبقايا رسم جداري من بومبي يوضح مشهداً لأربعة أشخاص داخل مطعم وحادنة للشراب.

<https://www.hellenicaworld.com/Greece/WS/en/Caupona.html>

Accessed at 31-12-2022.



(لوحة ١٩) اللوحة المنحوتة على تابوت من أوستيا تصور ميناء ومراكب وفنار ومطعم وحانة من الداخل  
MEIGGS, R., *Roman Ostia*, 2<sup>th</sup> ed., Oxford: Clarendon Press, 1973, PL. XXVI, b.



(لوحة ٢٠) لوحة من التراكوتا تصور جزءا من المنضدة والأرفف من مبني الترموبوليا  
من الإسكندرية بالمتحف اليوناني الروماني  
BRECCIA, *Terrecotte Greche e Greco-Egizie*, 44, Tav.XXV.9