

## Crockery in Ancient Egypt

أواني الطهي الفخارية في مصر القديمة

نيفين ثروت عبد المجيد

أخصائي ترميم

### Abstract

Pottery is one of the oldest arts and crafts in Egypt, the most material cultural heritage found in archaeologist sites, that's one of trades that accompanied man from the beginning of his early onset on the earth. So it was the mirror that reflected the evaluation of communities and watched his religious and cultural beliefs. Food was the most important factor in life's survival, linking some knowledge of agriculture as the primary source of nutrition and for the recognition of pride and conduct of civilizations, however that the first beginnings of pottery found in pastor communities.

The mud was chosen as abnormal row material and treated to adapt to the environment, the aim was to option containers for the carrying, storage or content of liquids, therefore, pottery is an archaeological guide to the stability of man and society, and the emergence of first building blocks of civilization cooking was part of human culture and community environment. The crock products are characterized by diversity in row material, industry, forms and decoration according to the desired function. The culinary utensils were among the patterns of the inherited food cultures of the people were of special employment, some felt that the first use of the crocks was aprons of the hunger and amess, so that the cooking pots played an important role in the life of the people of pre- historic times and it was basic component of his home. Clarification of the relationship between the beginnings of the process of numbers of food and grinding, urgentneet to replace the second issue of organic material from mud-shaped materials, the pottery pot links between the row materials, the technique, the content and cultural.

So it like the spine of the antiquities, the pottery was the row material for experimental archaeologic. The inter action between pottery production and food activity of the row material to produce forms for the food fit and the type of nutrition employed. Pottery represents traditional approach to the culture of peoples and has associated pottery and cooking habits and the interaction between

pottery production and food activities of settlement site, and adaption of pottery and production of appropriate different forms.

The size of the pots was on the number of settlers for the place, and the pattern of a tradition of settlement culture and the type, that was generally associated with communities, the diversity of forms and methods was evidence of the diversity in nutrition. The cooking pots are the only pots that were formed from natural clay materials and processed for food cooking. Clay pots cooking is like breath of fresh air, Cooking in clay pots tasting better because it makes with pure clay pots far in fared heat preserved even delicate nutrients, for that the food ration its natural color and tasting better and food items are better.

**Keywords:** Pottery - cooking utensils - feeding - clay - shaping.

### ملخص البحث :

يعد الفخار من أقدم الفنون والحرف في مصر القديمة وأكثر أنواع التراث الثقافي المادى المعثور عليه في المواقع الأثرية؛ فهي من الحرف التي رافقت الإنسان منذ بداية الأزمنة المبكرة له على سطح الأرض؛ لذلك كانت مرآة تعكس تطور المجتمعات وشاهد عيان على معتقداته الدينية والثقافية . كان الغذاء هو العامل الأهم لإستمرار الحياة؛ ربط البعض بين معرفة الزراعة كمصدر أساسى للتغذية وإستقرار ومعرفة الفخار وقيام الحضارات؛ وعلى الرغم من ذلك وجدت البدايات الأولى للأوانى الفخارية في مجتمعات رعوية؛ وعليه وقع الإختيار على الطين كمادة خام طبيعية ومعالجتها للتكيف مع البيئة؛ فكان الهدف المنشود منها هو الحصول على حاويات لحمل السوائل أو تخزينها أو إنضاج محتواها، لذلك يعتبر الفخار دليلا أثريا لإستقرار الإنسان والمجتمعات، وظهر اللبناات الأولى للحضارة؛ فكان الطهى (الطعام المطبوخ) جزء من ثقافة الإنسان والبيئة المجتمعية. تميزت المنتجات الفخارية بتنوعها فى المادة الخام وتقنية الصناعة والأشكال والزخارف طبعا للوظيفة المنشودة منها؛ فكانت أوانى الطهى من الأنماط المعبرة عن ثقافات الشعوب الغذائية المتوارثة فكانت ذات وظيفة خاصة؛ رأى البعض أن أول إستخدام للأوانى الفخارية كان فى عملية إنضاج الطعام وطهية؛ فلعبت الأوانى الفخارية دورا هاما فى حياة الشعوب منذ عصور ما قبل التاريخ فكانت جزءا أساسيا من مكونات منزله.

الكلمات الدالة: الفخار – أوانى الطهى – التغذية – الطين – التشكيل.

## المقدمة:

توضيح العلاقة بين أصول بدايات عملية إعداد الطعام وطهية، والحاجة الملحة لإستبدال الأواني المشكلة من مواد عضوية بأخرى يتم تشكيلها من الطين؛ فتربط الأواني الفخارية بين المادة الخام والتقنية والثقافة والمحتوى وعلى ذلك فمثلت العمود الفقري لعلم الآثار؛ كانت تلك الأواني هي المادة الخام لعلم الآثار التجريبي، إرتبط التفاعل بين إنتاج الفخار والأنشطة الغذائية لمواقع الإستيطان وتطويع المادة الخام لإنتاج أشكال للأواني تتناسب ونوع التغذية (الإستخدام الوظيفي)<sup>(1)</sup>.

يمثل الفخار نهجا تقليديا لثقافة الشعوب؛ وإرتبطت الأواني الفخارية بعادات الطبخ وتجهيزه وما يعبر عنه من تفاعل بين إنتاج الفخار والأنشطة الغذائية لموقع إستيطاني وتطويع الفخار وإنتاج الأشكال المناسبة المختلفة، فكان حجم الإناء دالا على عدد المستوطنين للمكان؛ كما عبر النمط عن نهج تقليدي لثقافة الإستيطان ونوعه؛ التي إرتبطت عموما بالمجتمعات، فالتنوع فى الأشكال والطرز كان دليلا على التنوع فى أنواع التغذية. أواني الطهى ما هى إلا أواني تم تشكيلها من مواد طينية طبيعية ومعالجتها لتستخدم فى طهى الطعام.

تم إستخدامها فى التعرف على نوع التغذية وأنواع الدهون المستخدمة عن طريق تحليل حاوياتها<sup>(2)</sup>؛ فتعد من الوسائل الهامة للتعرف على الثقافة الغذائية للشعوب<sup>(3)</sup> التي عرفت فى تلك الفترة بإستخدام العديد من الأجهزة الحديثة؛ فكان الفخار مصدرا هاما فى التعرف على الدهون الحيوانية والنباتية التي عرفت فى فترة قديمة معينة. إن القوى الأيونية Ionic bonds والمسامية Porosity وخاصة الإمتصاص للفخار يجعله يتمتع بخاصية الإحتفاظ بالسوائل والأطعمة<sup>(4)</sup>؛ بالإضافة إلى التعرف على أهم المنتجات النباتية، وأنواعها فكان للمخلفات العضوية داخل أواني الطهى بمثابة سجلا للثقافات الحيوية والمنزلية وتطورها إلى ما أصبحت عليه اليوم. عملية تحضير الطعام وإستهلاكه كان يخدم الحاجات الأساسية للإنسان كالتغذية بالإضافة إلى أنه يعكس الظروف الإقتصادية والإجتماعية والثقافية والشخصية وعلى ذلك فمثلت أواني الطهى الفخارية إرثا حضاريا هاما للمجتمعات القديمة للتعرف على عادات التغذية القديمة وأنواعها وطرق تجهيزها<sup>(5)</sup>.

## طرق التشكيل formation methods:

تبدأ دراسة الفخار المستخدم فى تحضير الطعام بالتعرف على خصائصه الوظيفية التى تعتمد على عملية التشكيل وجوانب التقنية المختلفة فهى سمات ذات تأثير مباشر على أدائها اليومى فى تجهيز وإعداد

<sup>(1)</sup> Bader, B., Hight and low cuisine in late middle kingdom Egypt, who is the cook! And who made thecooking-pot! Leuven, OLA 305, 2021, p.p 75-114

<sup>(2)</sup> ,Cooking for the living and dead, Lipid analyses of rous I stelment and cemetery from the 11<sup>th</sup> -13<sup>th</sup> century, Estonian journal of archaeology, 2020, 24,1, p.p 45-69.

<sup>(3)</sup> Hero, C., et all, Cooking fish and drinking milk, patterns in pottery use in the southeastern Baltic, 3300-2400 B.C, <http://bradschdars.brad.ac.uk>.

<sup>(4)</sup> David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.114.

<sup>(5)</sup> Copley, M.S., et all, Gas chromatographic, Mass spectrometric and stable carbon isotopic investigations of organic residues illuminants in archaeological lamps from Egypt, The Egypt exploration society, London, 2005, p.12.

الطعام<sup>(6)</sup>؛ تختلف طرق التشكيل لأواني الطبخ تبعاً لنوع الطين المستخدم<sup>(7)</sup>؛ وحجم الإناء فكان هناك الطرق اليدوية كالقرص ثم المضرب والأرض والمضرب والسندان والبناء بالحبال والشرايح وخاصة في الأواني الكبيرة وجاءت طريقة القولية للحصول على أعداد كبيرة لسد الحاجة كقوالب الخبز؛ ومع بداية عصر الأسرات بدأ ظهور العجلة البسيطة وتطورت إلى أن ظهرت العجلة السريعة والعريضة والمركبة؛ مع الإستمرار في إستخدام الطرق اليدوية، وخاصة ما تواجد من أواني طهى نوبية خلال عصر الدولة الوسطى والانتقال الثانى<sup>(8)</sup>.

### **الشروط الواجب توافرها فى أواني الطهى Requirement of cooking pots in technical :**

على المستوى التكنولوجى يتم تحديد وظيفة الأنية الفخارية فى المقام الأول على أساس شكلها فعادة ما تكون أواني الطهى متعددة الأغراض<sup>(9)</sup>، فطبيعة المكان وثقافته وما تفرضه تلك الطبيعة على شكل الحاوية وإستخدامها لنوع أطعمة معينة كإستخدام الأشكال المخروطية والكمثرية بالإضافة إلى القاع المسطح ذات الحلقة أو الطوق<sup>(10)</sup>.

وتتمتع بجدران ذات سمك قليل لتكون جيدة التوصيل للحرارة والحد من التدرج الحرارى بين السطحين الداخلى والخارجى؛ بالإضافة إلى سهولة الوصول إلى محتويات الإناء؛ على المستوى التقنى عادة ما تكون خشنة وذات مسامية قليلة ويتم خلط طفقتها بمواد تعمل على تخفيض التمدد الحرارى لتقليل الضغوط الناتجة عن الحرارة؛ الحجر الجيرى (الإضافات)<sup>(11)</sup> كما تم إضافة الشقف المجروش والرمل وبعض مساحيق العظام وأحياناً التبن المقرط لتحسين خواص الطين المستخدم فى الأواني ولتعزيز المقاومة للحرارة (منع الإنكماش)؛ أما عملية التغطية فيتم عمل تغطية خارجية من نفس نوع الطينة لتحسين سطح الأواني وتقبلها لأى زخرفة أو معالجة كالصقل والتنعيم<sup>(12)</sup>.

cooking vessels يتم تصنيعها عادة من طينة تحتوى على حبيبات الرمال الدائرية بكميات متفاوتة ويعرف بالنيل E Nile E تبعاً لتصنيف فيينا Vienna system؛ بالإضافة إلى ذلك إستخدم مارل E فى صناعة أواني الخبز.

<sup>6)</sup> David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.125.

<sup>7)</sup> Garrigos, J., Chemical variability in clays and pottery from a traditional cooking pot production village: Testing assumptions in Pereruela, Archaeometry 45, Britain, 2003, p.p 1-17.

<sup>8)</sup> Bader, B., High and low cuisine in late middle kingdom Egypt, who is the cook! And who made the cooking-pot! Leuven, OLA 305, 2021, p.p 75-114.

<sup>9)</sup> Anne, S., Hand book of the pottery of the Egyptian middle kingdom, Vol. 1, OAW, Wien, 2012, p.46.

<sup>10)</sup> Buchez, N., Les vases à cuire de l'époque préhistorique à l'adama: Aspects techniques, économiques, et culture, CCE. 7, 2004, pp 15-31.

<sup>11)</sup> Broekmans, T., Analytical investigations of cooking pottery from Tell Beydar (NE-Syria), Nuclear instruments and methods in physics research, B 226, 2004, p.p.92-97.

<sup>12)</sup> David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.116.

يتم تحديد وظيفة الأنية عادة من خلال شكلها بالإضافة إلى ما تحتوية من أثر سخام أودخان متراكم على جدرانها الخارجية<sup>(13)</sup>؛ فيتناسب شكل الأنية مع الوظيفة التي تؤديها ونوع الطعام المطلوب طهيها<sup>(14)</sup>.

## طرز أواني الطبخ Models of cooking pots

كانت مناظر الطهي من المناظر التي ظهرت بكثرة في مقابر الأفراد بداية من عصر الدولة القديمة لضمان توفير الغذاء للمتوفى في حياته الأخرى<sup>(15)</sup>؛ يتم التعرف على أواني الطهي عن طريق شكلها المميز، أو ما تحمله أسطحها من سناج؛ تعددت طرز أواني الطهي تبعاً للاستخدام والوظيفة ونوع الطعام المراد طهيها والعادات والتقاليد المتوارثة والمكتسبة والثقافة العامة والحالة الاجتماعية؛ فتنوعت تلك الأواني طبقاً لشكل الموقد أيضاً؛ فإهدى الإنسان في العصر الحجري القديم لأواني خشنة الصنع بسيطة ليحتفظ فيها بقوت يومه ويأكل حبوبه المجروشة وتطورت إلى الشكل المخروطي والكمثري إلى أن ظهرت القدور في نهاية عصور ما قبل التاريخ وبداية عصر الأسرات<sup>(16)</sup>، نتيجة لإختلاف العادات والتقاليد والتغيرات في الممارسات الحياتية؛ فكانت الأواني المسطحة للخبز أما المخروطية للوضع في الموقد والأواني البيضواوية المفتوحة للطبخ البطيء والبيضواوية المغلقة للطبخ السريع<sup>(17)</sup>؛ وجد العديد من العلامات توضح مدى الصلات الحضارية بين الحضارة الفلسطينية والحضارة المصرية<sup>(18)</sup>.

فتغير النمط الفخاري عادة ما يكون نابعا من إستجابة إجتماعية وإقتصادية وتغيرات بيئية حيث التغيرات الناتجة عن النمو السكاني وإستراتيجيات الغذاء وتجهيزه أو تخزينه أو إستهلاكه<sup>(19)</sup>. كان هناك تنوع في طرز أواني الطبخ وخاصة الإقليمية وذلك تبعاً للإنتاج المحلي وتعدد أنواع الغذاء والإزدهار الإقتصادي؛ فالنهج الوظيفي له العديد من المتطلبات للحصول على الخصائص الوظيفية فيما بعد؛ فالتغيرات التنفيذية للتشكيل من نتاج إختيار المادة الخام والإضافات بالإضافة إلى طريقة التشكيل وما تنتجه الطبيعة من خامات والطرز المتخذة، فأواني الطهي لها خصائصها الميكانيكية والتبيولوجية. فتم إستخدام السلطانيات العميقة ذات الشكل المفتوح والتي يتراوح معدلها ما بين 80:100 درجة منذ عصر الدولة القديمة وإستمرت على مر التاريخ<sup>(20)</sup> فظهرت في الجداريات لتتم عن طهي الأسماك أما اللحوم فتم إستخدام أحواض نصف كروية عميقة في طهي اللحوم؛ كما تم إستخدام سلطانيات ذات قواعد مسطحة وجوانب منحنية وحواف دائرية أيضاً في طهيها<sup>(21)</sup>.

<sup>13)</sup> Anne, S., Hand book of thepotery of the Egyptian middle kingdom, Vol. 1, OAW, Wien, 2012

<sup>14)</sup> David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.117.

<sup>15)</sup> Wilson, H., Egypt food and drink, Great Britain, 1988, p53.

<sup>16)</sup> Buchez, N., les vases a cuire de lepoque prehistorique a adaima: Aspects techniques, economiques, et culture, CCE. 7, 2004, pp 15-31.

<sup>17)</sup> David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.119.

<sup>18)</sup> Wilson, J.A., The culture of ancient Egypt, 2013, P.26.

<sup>19)</sup> David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.125.

<sup>20)</sup> Wilson, J.A., The culture of ancient Egypt, 2013, P.26.

<sup>21)</sup> أشرف السنوسي، الأنماط الفخارية في الدولة القديمة، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة القاهرة، 2007، ص 147.

انتشرت أواني الطهي ذات الشكل المغلق في الدولة الوسطى إلى جانب الأواني المفتوحة؛ فكان منها ما هو ذات يد واحدة أو إثنان كتقليد للأواني الفلسطينية<sup>(22)</sup>؛ نتيجة لتواجد محاصيل غذائية جديدة لما شهدته هذه الفترة من تغيرات مناخية وإتصال مع شعوب أجنبية فانتشر هذا الطراز في مناطق عديدة بمصر وخاصة شرق الدلتا وكانت تستخدم على النار المباشرة المفتوحة؛ شكلت من طمي النيل و نادرا ما تم تشكيلها من المارل مستخدما عجلة الفخراي<sup>(23)</sup>.

شهد عصر الإنتقال الثاني طفرة في التواجد الأجنبي ومن ثم تغير واضح في عادات الطبخ وأشكال الأواني فانتشرت الأواني النوبية والأواني ذات التأثيرات الكنعانية كالأواني ذات القواعد المسطحة والأيدى أوذات الأركان والقواعد الدائرية والحافة المقرنصة؛ ومنها ما يتمتع بسطح ذات أخاديد محفورة<sup>(24)</sup>؛ ومع زيادة الإزدهار وتنوع الثقافات المحلية والإقليمية وظهور المطابخ العامة والملكية زادت أحجام أواني الطهي فتم إستخدام الجرار ذات الأيدى وخاصة في طهي اللحوم.

### أواني طبخ ذات طرز أجنبية: Foreign style cooking pots

جاءت على رأس الطرز الأجنبية طراز الهولموث والتي تعد من أواني الطهي الرئيسية في جنوب بلاد الشام في العصر البرونزي الوسيط تتميز بشكلها الكروي الدائري أو الكمثرى ذات القاعدة المسطحة والفم المباشر ومنها ما يحتوى على رقبة قصيرة؛ فاعتمدت خصائصها على نوع الطمي<sup>(25)</sup>، تم تشكيلها يدويا أو بإستخدام عجلة بطيئة، إنتشرت تلك الأواني في مصر منذ نهاية الأسرة الثانية عشر<sup>(26)</sup>؛ أواني طهي ذات حافة عمودية وميزاب للصب وهي أيضا تأثيرات شامية.

ظهرت أواني الطهي النوبية بكثرة في تلك الفترة وذلك للإستعانة بالنوبيين في أعمال الطهي، حيث شارك الرجال في أعمال الطهي في الأماكن العامة<sup>(27)</sup>.

- أنواع وسمات أواني الطهي الفخارية تتعدد طرزها كما يلي:
- 1- وجد منها ما هو ذات شكل مغلق أو مفتوح تبعا لحاجة الطعام ونوعه

<sup>(22)</sup> أهن عشماوى، رسالة دكتورة؛ غير منشورة ص 185-187

<sup>(23)</sup> Schiestl, O., and Seiler, A., Hand book of the pottery of the Egyption middle kingdom OAW, Vol.1, 2012, p.742.

<sup>(24)</sup> Aston, A., et al, Fishes, ringst, and nudes and hippos- Apreliminary report on the Hyksos palace pit complex I 81, Egypt and levant, 2009, vol.19, p.p 19-89.

<sup>(25)</sup> وسيم نبيل مرعى، مميزات السياسة الخارجية للملك مصر خلال عصر الأسرة الثانية عشر خلال الفترة (1787-2000 ق.م)، رسالة ماجستير، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة تشرين، الجمهورية السورية، 2016م، ص 45.

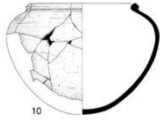
<sup>(26)</sup> Fuscaldo, P., Apreliminary report on the pottery from the late Hyksos period settlement at cEzbet helmi , Area H/III, strata D/3 and D/2, Jastor, 2022, <https://.org/Terms>, p.p 59-62.

<sup>(27)</sup> Bader, B., Hight and low cuisine in late middle kingdom Egypt, who is the cook! And who made thecooking-pot! Leuven, OLA 305, 2021, p.p 75-114.

م	الطرز	العصر	الصورة
1	إناء ذو بدن بيضى وقاعدة مسطحة و بروز بالجانبين يمثلًا مقبضان وحافة ذات شفة ممدودة للخارج . Cylinder pot with ledg rim and flat base	-عصر ما قبل الأسرات. -عثر عليه بالتل الأسود الشمالي موسم حفائر 2021.	
-2	قدر صغير ذات بدن بيضاوى وقاعدة دائرية عليه آثار حريق؛ التل الأسود الشمالي عصور ما قبل الأسرات . Glabular pot with direct modeld rim and round base.	-عصر ما قبل الأسرات. -التل الأسود الشمالي؛ موسم حفائر 2021.	
-3	-قدر ذات شكل كمثرى وحافة بسيطة مسطحة وقاعدة حلقيية متحف آثار تل بسطة. Ovoid cooking pot with simple rim.	-دولة قديمة. - نيل B. - سجل آثار متحف تل بسطة رقم H1613.	
-4	-قدر طهى مفتوح Open shapes of cooking vessel.	- دولة وسطى. -شكل من نيل E,B2 و مارل C. -عثر عليه بالكاهون.	(28) 
-5	-قدر طهى مغلق: Closed shape cooking vessel.	-دولة وسطى. - شكل من نيل B2,C1,E و مارل C و الطفلة الصحراوية.	(29) 

<sup>28)</sup>Schiestl, R., et al., The corpus volume, Contribution to the chronology of the eastern Mediterranean,OAW, vol.1, 2012, p749.

<sup>29)</sup> Bader, B., op.cit., p.743.

 <p>(30)</p>	<p>-دولة وسطى. -شكلت من نيل C,E. -عثر عليها فى تل الضبعة.</p>	<p>-أوانى الهولموث الشامية: -Holemouth shape</p>	<p>-6</p>
 <p>(31)</p>	<p>- دولة حديثة. - شكل من نيل B. - سجل آثار تل بسطة تحت رقم H1581.</p>	<p>-قدر للطهى ذات بدن كروى ينتهى بقاعدة دائرية قليلا وكتف تستند عليه مقبضان يخرجان من حافة بسيطة مسطحة، Carinated cooking pot :with two handel</p>	<p>-7</p>
 <p>(32)</p>	<p>- دولة حديثة. - شكلت من نيل B - عثر عليه بتل الضبعة.</p>	<p>-قدر طهى عميق ذات بدن كروى وقاعدة مستديرة وحافة بسيطة مباشرة. Deep homospherical cooking pot</p>	<p>-8</p>
 <p>(32)</p>	<p>- ظهرت منذ عصور مصر الأولى؛ وظلت مستخدمه فى الدولة الحديثة.</p>	<p>إناء طهى ذات شكل نصف كروى يضيق عند الحافة وقاعدة دائرية وحافة مشكلة يؤرخ لبداية الدولة الحديثة. Half-spherical cooking pot</p>	<p>-9</p>
 <p>(34)</p>	<p>- بدأ إستخدامها منذ نهاية الدولة الوسطى وحتى نهاية الدولة الحديثة. - شكلت من نيل C, E,B</p>	<p>أنية طبخ ذات حافة مباشرة مستقيمة تؤرخ لنهاية الدولة الوسطى وظلت مستخدمة حتى الدولة الحديثة إستخدامها الأجنب فى الطهى أثناء الإستعانة بهم فى مصر<sup>(33)</sup>.</p>	<p>-10</p>

<sup>30)</sup> Bitack, M., et all, Synchronisation of stratigraphies: Ashkelon and tell El-Dabca.

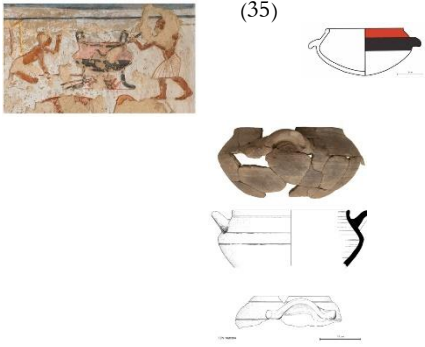


<sup>31)</sup> Oren, E.D., Migdol: Anew fortress on the edge of the eastern Nile delta, Bulletin of the American schools of oriental research, No. 256, 1984, pp.7-44.

<sup>32)</sup> Bader, B., High and low cuisine in late middle kingdom Egypt, who is the cook! And who made the cooking-pot! Leuven, OLA 305, 2021, p.p 75-114.

<sup>33)</sup> Wodzinska, A., A manual of Egyptian pottery, vol.3, AERA.

<sup>34)</sup> Op. cit.p121.



		- عثر عليها بتل الضبعة.	Cooking pot with straight wall, flat base and direct rim.	
	(35)	- من الطرز المميزة في الدولة الحديثة ذات التأثيرات الأجنبية. - شكلت من مارل D, A4. - عثر عليها في قنتير ودير المدينة إنتشرت في عصر الرعامسة	- قدر طهى ذات طابع خاص بالدولة الحديثة Un usual cooking pot from new kingdom	-11
		- ظهرت منذ نهاية عصر الدولة الوسطى وإستمرت في الدولة الحديثة. - شكلات من نيل E - مارل D. - عثر عليها بتل الرطابى.	- قدر طهى يأخذ شكل الأمفورة ذات مقبضين على شكل الأذن وقاعدة دائرية وحافة بسيطة مشكلة؛ يؤرخ للدولة الحديثة Amphora cooking pot with tow handel, round base and modeled rim	-12
	(36)	- ظهرت فى الدولة الحديثة نتيجة إختلاف نوع التغذية. - شكلت من نيل B2 أو مارل C,D	- زجاجة إستخدمت للطهى فى الدولة الحديثة. Pottel used of cooking pot :in new king dom	-13

35) Franzmeier, H., An un usual cooking pot from Qantir/ piramesse, p079-85. صورة لإناء معدنى يتم فيه عملية الطهى من مقبرة رمسيس الثالث وأنية فخارية تشبهها من دير المدينة وأخرى من قنتير.

36) Aston, D., Elphantine XIX, Pottery from the late new kingdom to early Ptolemaic period, 1999, p.36- plat 7.

 <p>(37)</p>		<p>-14 -أواني طهي شامية عثر على أمثلة لها بمصر مشكلة بطفلات مصرية The elevent cooking pots :mad of Egyption clay</p>	-14
		<p>-15 مجموعة من أواني الطهي ذات الشكل المفتوح والأخرى المغلقة تؤرخ للعصر اليوناني الروماني(38).</p>	-15
 	<p>أنية طبخ تؤرخ للدولة الوسطى وأخرى تشبهها في العصر الحالي</p>	<p>-16 -عملية الطهي حديثا وبعض طرز الأواني الفخارية.</p>	-16

## نتائج البحث Conclusion :

الفخار هو أول وسيلة للتكيف مع البيئة المحيطة وتلبية إحتياجات الإنسان في تلك الفترة التي كان من أولوياتها حفظ الغذاء وإنضاجه؛ فأواني الطهي ما هي إلا أواني تم تشكيلها من مواد طبيعية ومعالجتها لتستخدم في معالجات جديدة لطهي الطعام؛ فالإتجاه العام كان يتجسد في الحصول على مصادر جديدة ومتنوعة للغذاء والتي تحتاج بدورها إلى تجهيزات وأشكال للأواني ومعالجات مناسبة للوضع الإقتصادي مقارنة بتلك التكلفة مع الحاويات المصنعة من مواد عضوية.

فيمثل الفخار الحالة والذوق العام للصانع والمستخدم والمالك؛ فالطرز الفخارية كانت جزءا من الحياة الإجتماعية التي تعبر عن حرفة متوارثة تعمل على دمج التقاليد الإجتماعية السابقة لها والحالية وما يستجد

<sup>37)</sup> Buechez, N., les vases a cuire de lepoque prehistorique a adaima: Aspects techniques, economiques, et culture, CCE. 7, 2004, pp 15-31.

<sup>38)</sup> صفاء سمير أبو اليزيد، دراسة أثرية لمجموعة من الأواني الفخارية من المتحف الزراعي بالقاهرة(غير منشورة)، ع 26، 2022.

في المستقبل، فدراسة أواني الطعام الفخارية تعمل على جدولة وترجمة الصراعات والعوامل البيئية وحالة الطقس والمناخ والعرض والطلب والعلاقات بين البشر والأرض والإبتكارات التكنولوجية في تلك الفترة.

عبرت الطرز المختلفة لأواني الطهي الفخارية عن أهمية الفخار كحرفة متوارثة تتم عن أهمية التراث المصري القديم؛ لما تقدمه من صورة حية حول عمليات الطهي والتغذية في مصر القديمة كتراث مادي متوارث نتيجة لإحتوائها على بقايا الغذاء أو بعض العلامات الدالة على نوعه؛ فكانت الأواني الفخارية شاهد عيان في التعرف على المنتجات النباتية والحيوانية ومصادرها على مر التاريخ<sup>(39)</sup>. فكانت بمثابة سجلا معبرا عن هوية الجماعات وخاصة في عصرى الدولة الوسطى والإنتقال الثانى<sup>(40)</sup>.

تشكل أواني الطبخ نهجا للتعرف على التغيرات فى التقنية والتنفيذ للمادة الخام ونوع الطعام المطهى داخل الأنية<sup>(41)</sup>. فأواني الطهي الفخارية تشبه الهواء النقي؛ فيقول رينكى كومارى كبير أخصائى التغذية فى إحدى مستشفيات فورتيس؛ أن الطعام المطهى فى أواني فخارية يحتفظ بنسبة عالية من الحديد والكالسيوم والمغنسيوم والكبريت الذى يمثل عنصرا اساسيا فى المحافظة على الصحة العامة للجسم فهى تحافظ على القيمة الغذائية للطعام المطهى وخاصة البروتينات وتحد من إستخدام الزيوت مما يساعد على الإستفادة الأكبر من الزيوت الطبيعية فى الطعام؛ وتعمل على إضافة نكهة ترابية وتعيد توازن درجة الحموضة فى الطعام لما تتمتع به من قلوية عالية.

#### الشكر Acknowledgement:

أقدم بخالص الشكر والتقدير لأساتذتى الكرام/د.محمد عادل عبدالمعتم – د.بدوى إسماعيل- د.وليد كامل على لحسن التوجيه والمتابعة وسعة صدرهم

#### المراجع العربية:

- أشرف السنوسى، فخار الدولة القديمة-دراسة تصنيف وتاريخ- مقارنة بمناظر الدولة القديمة، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة القاهرة، 2008، ص147.
- أيمن عشماوى ، رسالة دكتوراه غير منشورة ص185-187
- إيمان السيد نور الدين خليفة، المجتمعات ذات التركيب الإجماعى غير القائم على الزراعة وفخارها خلال عصور ما قبل التاريخ فى مصر وأمريكا الشمالية دراسة مقارنة، مجلة الإتحاد العام للآثريين العرب، 19، 134-160.
- كاثى ك. كوف مان، ترجمة سعيد الغامى، الطبخ فى الحضارات القديمة، أبوظبى، 2021، ص47.
- وسيم نبيل مرعى، مميزات السياسة الخارجية لمملوك مصر خلال عصر الأسرة الثانية عشر خلال الفترة (1787-2000ق.م)، رسالة ماجستير، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة تشرين، الجمهورية السورية، 2016م، ص45.

<sup>39)</sup> Copley, M.S., et all, Gas chromatographic, Mass spectrometric and stable carbon isotopic investigations of organic residues illuminants in archaeological lamps from Egypt, The Egypt exploration society, London, 2005, p.12.

<sup>40)</sup> Bader, B., Hight and low cuisine in late middle kingdom Egypt, who is the cook! And who made thecooking-pot! Leuven, OLA 305, 2021, p.p 75-114.

<sup>41)</sup> Buchez, N., les vases a cuire de lepoque prehistorque a adaima: Aspects techniques, economiques, et culture, CCE. 7, 2004, pp 15-31.

## المراجع الاجنبية:

- Cooking for the living and dead, Lipid analyses of roust I settlement and cemetery from the 11<sup>th</sup> -13<sup>th</sup> century, Estonian journal of archaeology, 2020, 24,1, p.p 45-69 .
- Anne, S., Hand book of the poetry of the Egyptian middle kingdom, Vol. 1, OAW, Wien, 2012.
- 3Aston, A., et al, Fishes, rings, and nudes and hippos- Preliminary report on the Hyksos palace pit complex l 81, Egypt and Levant, 2009, vol.19, pp. 19-89 .
- Broek mans, T., Analytical investigations of cooking pottery from tell Beydar(NE-Syria), Nuclear instruments and methods in physics research, B 226, 2004, p.pm92-97 .
- 6Buechez, N., les vases a cuire de lepoque prehistorque a adaima: Aspects techniques, economiques, et culture, CCE. 7, 2004, pp 15-31.
- Copley, M.S., et all, Gas chromatographic, Mass spectrometric and stable carbon isotopic investigations of organic residues illuminants in archaeological lamps from Egypt, The Egypt exploration society, London, 2005, p.12 .
- David, R., Concise manual for ceramic studies from the Nile valley to the middle east, 2022, p.114
- Fuscaldò, P., Preliminary report on the pottery from the late Hyksos period settlement at cEzbet helmi, Area H/III, strata D/3 and D/2, Jastor, 2022, <https://.org/Terms>, p.p 59-62 .
- Garrigos, J., Chemical variability in clays and pottery from traditional cooking pot production village: Testing assumptions in pereruela, Archaeometry 45, Britain, 2003, p.p 1-17 .
- Hero, C., et all, Cooking fish and drinking milk, patterns in pottery use in the southeastern Baltic, 3300-2400 B.C, .
- Massaud, M., et all, Some aspects of pottery's significance in the culture of ancient Egyptians, Journal of the faculty of tourism and hotels-universty of Sadat city, Vol.4, 2020, P.p. 167-186 .
- Schiestl, O., and Seiler, A., Hand book of the pottery of the Egyptian middle kingdomOAW, Wilson, J.A., The culture of ancient Egypt, 2013, P.26.