

المناظر المصوره لبعض المأكولات والمشروبات خلال العصرين اليوناني والروماني

دينا نبيل إبراهيم بلتاجي

باحثة – قسم الإرشاد السياحي

كلية السياحة والفنادق – جامعة الإسكندرية

ميرى مجدي أنور

أستاذ الدراسات القبطية واليونانية الرومانية بقسم الإرشاد السياحي

كلية السياحة والفنادق – جامعة الإسكندرية

ملخص:

على تعدد أنواع المشروبات من الخمر والتي اشتملت على النبيذ والجمعة، والألبان، والعديد من العصائر.

ولا أحد منا يغفل أننا تعرفنا على تاريخ وحضارات وتطور الإنسان من خلال النقوش والرسومات والمناظر التي وُجدت على آثارنا القديمة وذلك منذ بداية البشرية، ثم تطورت تلك المناظر مع التطور التاريخي وذلك في كافة نواحي الحياة الدينية والاجتماعية والاقتصادية والثقافية.

وقد تم تصوير العديد من المناظر والمشاهد الخاصة بموضوعات الطعام والشراب والموائد، والتي اتُخذت كمصادر هامة عند الحديث عن الطعام والشراب، وتم تصوير تلك المشاهد على جدران المقابر والمعابد وأيضًا على شواهد القبور في شكل الموائد الجنائزية وعلى التوابيت، وكذلك تم تصويرها على الأواني المختلفة والفنون الصغرى.

مما لا شك فيه أن الطعام يُمثل دورًا رئيسيًا بالنسبة للإنسان على مر العصور القديمة، فقد ارتبط بكافة نواحي الحياة الدينية والاقتصادية والثقافية والاجتماعية.

وكما كان له دورًا مهمًا في الحياة اليومية فقد كان كذلك في الحياة الجنائزية؛ حيث ارتبط الطعام بالطقوس الجنائزية المتمثلة في الوجبة الجنائزية المُقدمه للمتوفى.

وتمثل الطعام في الحاصلات الزراعية بأنواعها المختلفة، بالإضافة إلى الحيوانات التي تؤكل ومنتجاتهم، علاوة على المشروبات والتي كان لها دورًا مهمًا على المائدة اليونانية والرومانية، وتضمنت الخمر والألبان والعصائر المختلفة.

وظهر التنوع الشديد في أنواع أطباق المأكولات اليونانية والرومانية، وترتب هذا التنوع ظهور تنوع في الوجبات اليومية اليونانية والرومانية، علاوة

الطعام لدى اليونانيين الحبوب ثم الخمر ثم المكملات أو الأطعمة المصاحبة.

والرومان أيضاً كانوا لا يأكلون اللحوم إلا قليلاً، وكانت أهم الأطعمة لديهم: الخمر والخبز والزيت حيث قالوا "الخمر يجعل قلب المرء سعيد، والزيت يجعل وجه المرء مُشرق، والخبز يجعل قلب المرء قوى"، وقد استمر الرومان على تلك العادات الغذائية فترات طويلة وحتى يومنا هذا.

لذا يهدف هذا البحث إلى إلقاء الضوء على أهم المأكولات اليونانية والرومانية من حاصلات زراعية ومنتجات حيوانية، بالإضافة إلى الوجبات اليومية، ثم التطرق إلى أنواع أطباق المأكولات، يليه المشروبات التي كانت سائدة لدى اليونانيين والرومان، وندلل على ذلك من خلال مجموعة متنوعة من المناظر الخاصة بتصوير المأكولات والمشروبات على آثارنا اليونانية والرومانية المختلفة، والتي تضمنت الجداريات، وقطع الفسيفساء، بالإضافة إلى شواهد القبور وموائد القربين، علاوة على التوابيت، والتي شملت أيضاً توضيح عمليتي الزراعة والحصاد وليس فقط موائد الطعام؛ والتي لها مدلول آخر إلا أنه تم تناولها نظراً للحديث عن الحاصلات الزراعية والمنتجات الحيوانية في بداية البحث، فتم تصوير من خلالها عملية حصاد القمح والعنب وصناعة النبيذ علاوة على، حلب الأبقار وفي النهاية نوضح دور وأهمية تلك المأكولات والمشروبات في المجال السياحي.

أولاً : المأكولات خلال العصرين اليوناني

والروماني:

عرفت مصر في العصرين اليوناني والروماني العديد من الحاصلات الزراعية، منها الحبوب

الكلمات الرئيسية: المأكولات - المشروبات - الوجبات- المناظر - الجداريات - الفسيفساء - شواهد القبور - موائد القربين- التوابيت.

مقدمة:

لعب الطعام دوراً مهماً في حياة المصريين القدماء وساعد في ذلك طبيعة البيئة المصرية الزراعية، حيث ترك المصريون أكل لحوم الحيوانات والبشر؛ واتجهوا إلى أكل المحاصيل الزراعية، بالإضافة إلى ذلك فكان للغذاء دوراً فعالاً في تحديد مناطق التركيز السكاني.

وعلى مر العصور شهدت مصر تنمية زراعية منذ عهد الملك مينا موحد القطرين حوالي ٣٢٠٠ ق.م والتي تمثلت في إقامة السدود، وتأسيس مقاييس النيل، وإدخال نباتات وحيوانات جديدة، وظل هذا الازدهار الزراعي مستمراً حتى العصرين اليوناني والروماني، حيث ظلت الزراعة في مصر اليونانية والرومانية كما كانت في مصر الفرعونية تحتل المرتبة الأولى في التركيب الاقتصادي للمجتمع المصري، خاصةً في زراعة القمح حيث كانت مصر صومعة القمح بالنسبة لليونانيين والرومان.

وقد قام اليونانيون والرومان باتباع عادات غذائية صحية وكانوا يعتمدون في تناول غذائهم على الطعام الصحي المتوازن، ويتبعون النصائح الصحية العامة في تناول الطعام، فمثلاً يأكلون الطعام الطازج في موسمه، ويتناولون الخبز في كل وجبة، ويكثر من تناول البقول والخضروات والأسماك والدواجن، ويقللون من تناول اللحوم الحمراء، ويستخدمون زيت الزيتون بدلاً من الزبد والدهون، والعسل بدلاً من السكر. وكان ثلوث

والخبز كان يأخذ العديد من الأشكال منها الشكل الدائري المُسطح ويُقسم من المنتصف بخطوط إلى أربعة أجزاء أو أكثر. (Dalby A., 2003, 61; Johnston M., 1957, 220).

كما كانت المخابز تصنع العديد من أشكال الخبز والفتائر والحلويات مثل: الخبز كبير الحجم والخبز المُجفف علاوة على الكعك والخبز المُقسم والبسكويت. (Gomaa M., 2020., 195). وعُرفت أيضًا الذرة الرفيعة كأحد أنواع الحبوب، والتي انتشرت زراعتها في مصر في العصرين اليوناني والروماني، ووُجد الشوفان أيضًا. (نبيل راغب، ١٩٩٣، ١٩٠؛ وليم نظير، ١٩٧٠، ٨٢; Johnston M., 1957, 217;

وفيما يخص **البقول** عُرف الفول المدمس وكان يأكله المصريين ولكن اليونانيين والرومان ترفعوا عنه. (نبيل راغب، ١٩٩٣، ١٩١)، كما عُرف العدس حيث كان العدس مع الخبز الوجبة الأساسية للفقراء (Bagnall R. S., 1993, 25) ، والبسلة أيضًا انتشرت في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني، بينما الحمص فقد كان له شعبية كبيرة نظرًا لفوائده، والترمس أيضًا كان يتم طهيه وتناوله. (نبيل راغب، ١٩٩٣، ١٩١؛ وليم نظير، ١٩٧٠، ٨٩-٩١، Dalby A., 2003, 201; علاوة على اللوبيا والحلبة والسمسم والخشخاش. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٢٢؛ جالينوس. فيلم رقم ٢١٨، مخطوط رقم ٨٠٢، ٦).

وبخصوص **الخُضر** فقد كانت من العناصر الغذائية الرئيسية في النظام الغذائي لدى اليونانيين والرومان، ومن أمثلة الخُضر نجد البصل وهو أهمهم، وقد كان للبصل أهمية كبيرة جدًا

التي كانت طعام اليونانيين الرئيسي حيث كانت تمدهم بحوالي ٧٠% من السعرات الحرارية يوميًا (Garland R., 1998, 92)، وأهم تلك الحبوب القمح الذي كان المنتج الزراعي الأول في مصر على مر العصور وقد صُنِع منه الخبز. (محمد المغربي، ٢٠٠٧، ١٧).

وإذا تحدثنا عن الخبز نجد أن صناعة الخبز كانت من أهم الصناعات الغذائية خلال العصرين اليوناني والروماني، وقد عملت النساء جنبًا إلى جنب مع الرجال في المطاحن والأفران سواء العامة أو في المنازل، حيث امتلكت معظم الأسر طاحونة يدوية في المنزل لطحن الحبوب، كما كانت هناك أفران صغيرة بالمنازل، ووُجدت وظيفة "Eutheniarch"، وهو يشبه مفتش التموين في عصرنا الحالي، وكان مسئولاً عن تزويد المطاحن بالقمح بشكل يومي، وتكونت عملية طحن القمح من مرحلتين: الطحن والخبز؛ ولذلك كانت المخابز مُلحقة بالمطاحن. (Gomaa M., 2020., 194, 195).

وكان لدى اليونانيين والرومان أكثر من نوع واحد للخبز، (Johnston M., 1957, 220) ، فاليونانيين كان لديهم العديد من أنواع الخبز، منها عالي الجودة، ومنها المصنوع من الشعير وهو الأقل جودة. (Garland R., 1998, 92).

أما عن الرومان فقد عرفوا العديد من أنواع الخبز، وكان يُصنع من القمح أو الذرة أو الشعير، وكان الدقيق الأبيض الناعم أجود الأنواع، يليه الخبز الأسمر المصنوع من الدقيق الخشن، وقد سُمي الخبز لديهم ب Libum وكان مُسطح وناشف. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٢٤-٢٥).

الملوخية أيضًا وانتشرت زراعتها، وفيما يخص القثاء والخيار والكوسة، علاوة على ذلك فقد وجد بعض أنواع عش الغراب والهليون. (نبيل راغب، ١٩٩٣، ١٩٧-١٩٩، Bagnall R. S., 1993, 27-28; Garland R., 1998, 93). وتأكيدياً لذلك فقد تحدث جالينوس^٢ أيضًا عن الخُضر في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني ذاكراً الخس- الجزر- الكرنب- الملوخية- الفجل- الثوم- البصل- الكرات. (جالينوس. فيلم رقم ٢١٨، مخطوط رقم ٨٠٢، ١١-١٢).

وكان الرومان يأكلون نفس الخُضر التي زُرعت وانتشرت في مصر وبلاد اليونان. (كاثي كوفمان، ٢٠١٢، ٢٢٩; Dalby A., 2003, 194; Johnston M., 1957, 212-213; Matz D., 2002, 23; Redford D. B., 2001, Vol.3, 151).

ويخصوص **الفاكهة** فقد عرفت مصر العديد من الفواكه خلال العصرين اليوناني والروماني منها: فاكهة زُرعت في مصر القديمة وفاكهة أخرى تم جلبها من الخارج، وعلى رأس الفاكهة نجد الكروم (العنب) وكان مهمًا جدًا حيث كان مُرتبط بالنبيل

للمصريين القدماء؛ نظرًا لفوائده ووجد بكثرة داخل المقابر؛ كما أنه كان له دور كبير في أعيادهم خاصة عيد شم النسيم^١، ويعتقد أن المصريين أطعموها للعمال للحصول على القوة لبناء الأهرامات، وفيما يخص اليونانيين والرومان فقد عنى اليونانيون بالبصل بعناية كبيرة جدًا لدرجة أن سقراط أوصى بأكله في إحدى الحفلات، وازدادت شعبية البصل في الإسكندرية، علاوة على أن البصل كان جزءًا مهمًا من النظام الغذائي الروماني نظرًا لفوائده الطبية المتنوعة. (Dalby A., 2003, 240; Mehta I., 2017, 7-8).

يليه الثوم الذي تم استخدامه في مصر بكثرة ولكن اليونانيين لم يُقبلوا علي أكله بسبب رائحته النفاذة (Dalby A., 2003, 155) يليهم الفجل الذي كان يُقدم دائمًا مع البصل والثوم، ثم الخس الذي تم استخدامه بكثرة في مصر القديمة لما له من فوائد صحية (Dalby A., 2003, 195) والبقونس الذي كان من أهم الخُضر، واللفت أيضًا، أما الكرنب فقد شاع استخدامه في مصر، وفيما يخص البامية فقد انتشرت كثيرًا، ووجدت

^١ عيد شم النسيم: من أهم الأعياد الرسمية التي كان يتم الاحتفال بها ويُسمى عيد شم النسيم أو عيد الربيع أو عيد الحصاد وكان يحتفل به كافة طبقات الشعب وهو عيد قومي وليس ديني حيث يعتبر عيدًا للطبيعة قائمًا منذ عهد المصريين القدماء وحتى اليوم، ومظاهر هذا الاحتفال تكون بالاستيقاظ مبكرًا وخروج الشعب للحقول والحدائق للاستمتاع بجمال الطبيعة واحتفالًا بقدوم فصل الربيع بعد فصل الشتاء، وأيضًا القيام ببعض الاحتفالات والمسابقات الرياضية وركوب القوارب النيلية. (عصام ستاتي، ٢٠٠٦، ٢٥؛ وليم نظير، ١٩٧٠، ٣٣٦-٣٣٧).

وفيما يخص كلمة شم النسيم فهي كلمة مصرية قديمة مشتقة من كلمة "شمو Smw" والتي تعني موسم الحصاد أو الصيف؛ وذلك له رمزية بإعادة البعث حيث اعتقد المصريون القدماء أن هذا اليوم هو بداية الخلق وأول الزمان. بينما فيما يخص المأكولات الخاصة بهذا الاحتفال فقد كان للقدماء المصريين مائدة خاصة بهذا اليوم والتي تتكون من: الأسماك المملحة مثل الفسيخ والملوحة، والبيض المُلون حيث البيض رمز الخلق الجديد ويتم نقشه بالدعوي والأمنيات، والخس، والبصل الأخضر نظرًا لفوائده المتعددة عند المصريين القدماء فقد استخدموه بكثرة كما تناوله بناء الأهرام لتقوية أجسامهم، والملائنة وهي الحمص الأخضر، والترمس، وأحيانًا لحم الأوز والبط المشوي. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٨٩؛ صلاح عبد الحميد، ٢٠٠٧، ٨-٩؛ عصام ستاتي، ٢٠٠٦، ٤٤-٥٦؛ كاراس المحرق، ٢٠٠٠، ٨، ٢٢-٢٣، ٤٤).

^٢ جالينوس: هو الطبيب اليوناني كلوديوس جالينوس بن نكون (١٢٩-١٩٩م)، عادة ما يُقَرن بأبقراط رغم القرون العديدة التي تفصل بينهما، فكان أبقراط باعتباره أبًا للطب وجالينوس أشهر من أحيا طب أبقراط، وُلد خلال عهد الإمبراطور الروماني هادريان في آسيا الصغرى ببرجامون، وعاش في روما خلال عهد الإمبراطور أنطونيوس بيوس، كما أنه خدم في بلاط ماركوس أوريليوس، ولم تقتصر دراسة الطبيب جالينوس على الطب والعلوم والفنون المتصلة به بل جمع بينها وبين الفلسفة والمنطق والأخلاق، ودرس الأدب والبلاغة أيضًا، وقد امتاز تأليفه في الطب بالجمع بين مختلف المذاهب السائدة في جميع المذاهب الطبية اليونانية منذ أبقراط وحتى عصره، وقد درس وترجم جهود الأطباء القدامى خاصة كتب: أبقراط، إيراسترابوس، هيروفلس، ديسقوريدس، روفس، وسورانس، كما درس وشرح كتب أفلاطون وأرسطو، وفي النهاية تفرغ جالينوس للتأليف والبحث العلمي وترك مهنة الطب لأنداده من الأطباء، وخلف لنا جالينوس العديد من المؤلفات الطبية والفلسفية والمنطقية والأخلاقية، حيث ربط تلك الفروع المختلفة بالطب. (أحمد عطية، ١٩٩٩، ١٣، ٢٧-٢٨).

(جالينوس. فيلم رقم ٢١٨، مخطوط رقم ٨٠٢، ٦-١١؛ Weingarten S., 2008, 228- 232). وفيما يخص **السكر** فقد كان يُستخدم لتحلية الطعام والشراب، وكان السكر من أهم منتجات الفاكهة فكان يتم استخراجها من العنب والبلح والنخيل، كما تم استيراده من الجنوب الشرقي لآسيا. (رياب شلبي، ٢٠٢٢، ٤٢٥؛ Dalby A., 2003 314; Lucas A., 1948, 34-35).

بينما **العسل** كان ينتجه النحل وكانت هناك حرفة تربية النحل واستخراج العسل منه، وقد عُرف المصريون بأنهم أول من مارس مهنة النحالة *Migratory beekeeping*. (محمد عبد اللطيف، ١٩٨٤، ١-٣؛ طه وهدان، ٢٠١٦، ٩٢). وكان العسل مصدر التحلية الأساسي لليونانيين ومن بعدهم الرومان، فكان يدخل ضمن وصفات الطعام أو يوضع على المائدة بدلاً من السكر، وفي خلال العصرين اليوناني والروماني كان يُقدم العسل كقربان للموتى والآلهة وأيضاً كان يتم مزج الخمر بالعسل، كما كان للعسل العديد من الفوائد الطبية، علاوة على استخدامه في التحنيط. (رياب شلبي، ٢٠٢٢، ٤٢٣؛ طه وهدان، ٢٠١٦، ٢٠٤؛ Dalby A., 2003, 179).

أما عن **الملح** فكان يُستخدم على الطعام وفي حفظ الطعام مثل حفظ الأسماك واللحوم، وفي العصرين اليوناني والروماني تم استخراجها بالقرب من مدينة بيلوزيوم (الفرما بشمال سيناء)، وواحة سيوة، وأسفل رمال الصحراء الغربية، ودلتا النيل، ومن بحيرات وادي النطرون، كما كانت هناك قرية

والخمر وكان يرمز للإله ديونيسوس Dionisyos، وقد تم التوسع في زراعته من قبل اليونانيين والرومان، يليه البطيخ والشمام البري، وقد صُنِع اللب من بذورهما حيث كانت بذور البطيخ والشمام تؤكل وهي عادة موروثه إلى الآن، وهناك توجه أن البطيخ والشمام لا ينتميان إلى الفاكهة وإنما ينتميان إلى الخُضر. (نبيل راغب، ١٩٩٣، ١٩٦-١٩٧).

ومن الفاكهة أيضاً نجد البرقوق والكمثرى والسفرجل والتفاح والزُمان وقد تم جلبهم من الخارج خلال العصر الروماني وكان التفاح مهماً جداً حيث كان يرمز للإلهة اليونانية أفروديت Aphrodite وكان مُرتبط بها، وكان للزُمان أهمية خاصة؛ ولم تعرف مصر زراعة الخوخ والمشمش والقشدة والتوت إلا في العصرين اليوناني والروماني، وقد برع المصريون في صناعة تجفيف الفاكهة وحفظها لاستعمالها وقت الحاجة وكانت أهم أنواع تلك الفاكهة المُجففة: العنب والبلح والتين والجميز والنبق وحب العزيز، فقد حولوا العنب إلى زبيب، وقاموا بتجفيف البلح وضغطه للاحتفاظ به ككتلة واحدة مثل العجوة في عصرنا الحالي، وكان التين يُحفظ عن طريق طهيهِ. (نبيل راغب، ١٩٩٣، ١٩٦-١٩٧، ٢٠٦؛ ولیم نظیر، ١٩٧٠، ٢٧٩-٢٨٠؛ Dalby A., 2003. 143 ; Garland R., 1998, 94 ; Matz -144 ; D., 2002, 23).

كما ذكر اليوناني جالينوس أنواع الفاكهة كالبطيخ، القرع، المشمش، التفاح، السفرجل، الزُمان، الزبيب، التوت، الإجاص، البلح.

213- 214; Redford D. B., 2001, 278-279).

وبخصوص الدواجن والبيض نجد أنه في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني كان هناك وفرة في الدواجن فقد كانوا منتشرين كما هو الحال في عصرنا الحالي، وأيضًا وُجد البط والأوز وقد كانت تربية الأوز منتشرة جدًا في مصر خاصةً خلال العصر الروماني. وفيما يخص الحمام فكان مُنتشر أيضًا بوفرة، وأشهر سلالات الحمام كانت السلالة المصرية، وبالطبع ونتيجة انتشار تربية الدواجن من مختلف أنواعها ترتب على ذلك توافر البيض بكثرة وقد كان البيض من أهم عناصر البروتين التي عاش عليها المصريون (Dalby A., 2003, 126-127)، كما أن البيض كان له قدسيته الخاصة في الديانات القديمة سواء عند اليونانيين أو الرومان فقد اعتقد بعض الفلاسفة الرومان أن البيضة هي أصل الخلق، وذلك الاعتقاد سائد عند العديد من الشعوب. (إبراهيم نصحي، ١٩٤٩، ٥٧٢؛ كاراس المحرقى، ٢٠٠٠، ٢٣، ٢٧-٢٨؛ ميرفت يحيى، ٢٠٠٢، ١٤٠؛ نافتالي لويس، ١٩٩٧، ١٤٧-١٤٨؛ Johnston M., 1957, 69).

وفيما يخص منتجات الألبان فكانت الحيوانات لها عدة وظائف مرتبطة بالطعام منها إنتاج الدهن وكافة منتجات الألبان مثل: اللبن والزبد والجبن، وعند اليونانيين كان هناك نوعان من اللبن: لبن الماعز ولبن الأبقار ولكنهم لم يميلوا إلى لبن الأبقار، وبخصوص الجبن فكان طعام شائع لدى اليونانيين، وأفضل أنواع الجبن لديهم كان جبن

في الفيوم تُعرف بـ "منطقة الملح"، علاوة على أن الملح كان يأتي من ليبيا كضريبة، وقيل أن أجود أنواع الملح كانت تُستخرج من واحة سيوة ودلتا النيل وبحيرات وادي النطرون، وكان ملح النطرون يُستخدم في عملية التحنيط أيضًا. (Dalby A., 2003, 290; Lucas A., 1948, 304 - 305).

أما عن اللحوم والتي كانت مُستخرجة من الحيوانات فقد اعتمد المصريون على الحيوانات في مجالات حياتية عديدة (إبراهيم نصحي، ١٩٤٩، ٥٦٤-٥٦٥). ومن أمثلة تلك الحيوانات المُستخدمة في إنتاج اللحوم: الأبقار والجاموس والماعز والأغنام والخنازير والأرانب، وبخصوص لحم الخنزير فكان منتشر جدًا ويتم تناوله بكثرة، إلا أنه كان يُحظر استخدامه في الشعائر الدينية المصرية لأن المصريين كانوا ينظرون له على أنه نجس وكان مُحرمًا تناوله. (Dalby A., 2003, 39)، أما اليونانيين والرومان فكان لحم الخنزير مُحبب لديهم خاصةً في الشعائر الدينية. (سيد الناصري، ١٩٩٥، ٢٦٨، ٢٧١-٢٧٣؛ نافتالي لويس، ١٩٩٧، ١٤٧؛ Clarysse, W., 2018, 221- 222; Johnston M, 1957, 68).

وكان اليونانيون يُقلون من تناول اللحوم كما ذكرنا (جالينوس. فيلم رقم ٢١٨، مخطوط رقم ٨٠٢، ١٢)، أما الرومان فكانوا أيضًا لا يتناولون لحوم الأبقار والجاموس إلا في مناسبات وأعياد خاصة حيث كان يتم التضحية بلحم الحيوانات وتُحرق أجزاء منها عند المذبح. (Bagnall R.S., 1993, 28 -29; Johnston M., 1957,

اليوناني والروماني. (سيد الناصري، ١٩٩٥، ١٦٧).

ومن أهم وأشهر أنواع الأسماك سمك المُوجيل Mugil وهو سمك البُورى وظهر منها ثلاثة أنواع (Dalby A., 2003, 168)، بالإضافة إلى سمك التلّيا Tilapia وهى تشبه سمك البُلطي حالياً، وسمك الكلارياس clarias وهى سمكة القرموط، وسمك سينودونتيس Synodontis وهى سمكة الجرجور، وسمك اللاطس Lates وهى قشر البياض، وسمكة القنومة Mormyrus، وسمك الأيس واللابيدوتوس. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٧٤-٧٥؛ Dalby A., 2003, 232).

ونظراً لأهمية الأسماك فقد كان معظم سكان الدلتا يعيشون على الأسماك كطعامهم الأساسي خاصة كبار السن، وكان السمك أول طعام يأكله الأطفال بعد الفطام، ولكن أهمية أكل السمك اختلفت كثيراً عند الكهنة في بعض الأقاليم حيث كانوا يعتبرون أن السمك مُحرم وفقاً لأسطورة الإله أوزوريس، فكان الكهنة يحرقون السمك ولا يأكلونه وكانوا يقدموه كقرابين فقط. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٧٤-٧٦؛ Brewer D.J. & Friedman R.F., 1990, 17).

وبالنسبة لليونانيين والرومان فكانت الأسماك تُشكل جزءاً مهماً من الطعام حيث كانوا نادراً ما يتناولون اللحوم، وأشهر الأنواع المحببة لهم كانت تشبه الماكريل والتونة والبورى كما أن سمك الثعبان كان من الأنواع اللذيذة والمحببة لديهم أيضاً (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٢٢؛ Johnston

الماعز والأغنام، كما تميز اليونانيون بميلهم إلى الطبخ بالجبن. (كاثى كوفمان، ٢٠١٢، ١٨٤).

وعند الرومان فكان يتم استخدام الأبقار والجاموس في إنتاج الألبان أكثر منها في إنتاج اللحوم وقد استخدم الرومان منتجات الألبان بكثرة من لبن وزيد وجبن واستخدموا ثلاثة أنواع من اللبن لبن الماعز ولبن الأبقار ولبن الأغنام، وهم على عكس اليونانيين نظروا إلى لبن الأبقار على أنه أعلى جودة من لبن الماعز والأغنام، وكان أفضل أنواع الجبن المصنوع من لبن الأبقار يليه المصنوع من لبن الماعز والأقل جودة المصنوع من لبن الأغنام. (سيد الناصري، ١٩٩٥، ٢٧١؛ نافتالي لويس، ١٩٩٤، ١٤٦ Johnston M., 1957, 68, 217;

وفيما يخص **الأسماك** كانت الأسماك متوفرة بكثرة في النهر والبحيرات والبرك الصناعية (محمد عبد الغنى، ١٩٩٩، ١٦٨؛ إبراهيم نصحي، ١٩٤٩، ٥٧٦-٥٧٧)، وقد تم استخدام الملح في حفظ وتخزين تلك الأسماك وتمليحها، وكانت الأسماك يتم إعدادها بأكثر من طريقة فمنها ما كان يؤكل طازجاً بشويه أو بسلقه، والبعض الآخر كان يتم وضعه في الشمس فور صيده؛ من أجل تجفيفه، ومنها ما يُملح ويُحفظ ثم يؤكل فيما بعد كوجبة شهية، وقد كانت صناعة تمليح الأسماك وحفظها في أواني الأمفورا^٣ صناعة رائجة خلال العصرين

^٣ الأمفورا: كلمة تُعنى "يُحمل من الجانبين" وهى من أكثر وأقدم الأواني استخداماً في نقل السلع وحفظها نظراً لصلابتها، وهى إناء ذو يدين على جانبيه كبير الحجم وأوسع الفوهة يمكن الاغتراف منه ببس كما كان له غطاء لحفظ مافيته، وقد كان يُحزن ويُقل في الأمفورا مواد غذائية ومشروبات عديدة مثل: النبيذ والزيت والخل والعسل والأسماك المملحة والفاكهة والحبوب والبنور والزيتون، وقد اختلفت أشكال الأمفورا على مر العصور، وكانت تُصنع الأمفورا باستخدام العجلة اليدوية كل جزء على حد ثم تُلصق وتُترك لتجف ثم تُحرق في الأفران ويتم طلاؤها خاصة في حالة حفظ النبيذ، وكانت الأمفورا تتكون من (الرقبة- الكتف- البدن- القاعدة- المقابض)، وقد كانت الأمفورا المستخدمة لحفظ النبيذ يتم غلقها بالفل ثم يعلوها قرص من الطين

المحروق وذلك لزيادة الإحكام. (محمد الزين وآخرون، ١٩٩٨، ١١٣؛ ميرفت يحيى، ٢٠٠٢، ٨٩، ١١٦، ١٨٧؛ نيفين عبد الله، ٢٠١٥، ١٠-١١).

وبخصوص الوجبات اليومية الرومانية فكان الرومان لديهم ثلاث وجبات رئيسية، الوجبة الأولى وجبة الإفطار وكانت في الصباح الباكر وتسمى Jentaculum، والوجبة الثانية هي وجبة الغذاء وتكون في منتصف النهار حوالي الساعة الحادية عشر وتسمى Cena، بينما الوجبة الثالثة وهي وجبة العشاء وهي الوجبة الأساسية وتكون في المساء وتسمى Vesperna عند عامة الشعب والفلاحين بينما تسمى Prandium عند طبقة الأثرياء، والفارق في محتوى مائدة الطعام باختلاف الطبقة الاجتماعية. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٢٤-٢٧؛ Johnston M., 1957, 227-229; Matz D., 2002, 23-24).

وعن أنواع أطباق المأكولات فنجد الأطباق الرئيسية Sitos والمكونة من الخبز أو الحبوب أو العصائد أو جميعها معاً. (كاثي كوفمان، ٢٠١٢، ١٦٩).

أما عن الأطباق الثانوية Opson وهي الأطباق الجانبية والتي تشمل اللحوم والأسماك والدجاج والخُضر والفواكة والبقوليات والجبن والألبان. (كاثي كوفمان، ٢٠١٢، ١٦٨).

علاوة على المُشهيات Propomata والتي تبدأ بها وجبات الطعام وهي أطباق صغيرة تُستخدم في بداية وجبة الطعام لتحريك الشهية وتكون مليئة بالبهارات والتوابل وتشمل غالباً السمك المملح والخُضر المُخللة. (كاثي كوفمان، ٢٠١٢، ١٧٠؛ Dalby A., 2003, 295).

ثالثاً : المشروبات خلال العصرين اليوناني

والروماني:

(M., 1957, 215)، والأسماك الكبيرة مثل التونة كانت دليل على الثراء، أما الأسماك المقلية الصغيرة فكانت الطعام الشائع في الأغورا (السوق) وكانت أرخص والطلب عليها أقل، ويُرفق معها صلصة السمك المُخمرة والتي سُميت جاروم garum أو جاروس garos. (كاثي كوفمان، ٢٠١٢، ١٦٦، ٢٥٢؛ Bagnall R. S., 1993, 29).

وعند الرومان كان من الأكلات الصحية لديهم المحار والقواقع البحرية والأسماك بكافة أنواعها. (Matz D., 2002, 24).

ثانياً : الوجبات اليومية لدى اليونانيين

والرومان:

عن الوجبات اليومية اليونانية فذكرت لنا برديات Zenon أن اليونانيين الذين استقروا في مصر كانوا يمارسون نفس عاداتهم اليومية المتوارثة في تناول الطعام. (ميرفت يحيى، ٢٠٠٢، ١٤١).

كما ذكر بعض المؤرخين أن اليونانيين عموماً كانوا يتناولون أربع وجبات رئيسية خلال اليوم، الوجبة الأولى وهي الإفطار وكانت تُسمى A Kratisma، يليها الوجبة الثانية وهي وجبة خفيفة تكون بين الإفطار والغذاء ويُطلق عليها Hesperisma، ثم تأتي الوجبة الثالثة الرئيسية وهي وجبة الغذاء وتسمى Ariston، ثم الوجبة الرابعة وهي وجبة العشاء التي يُطلق عليها Deipnons، كما كان يتميز الطعام عند اليونانيين بالاعتدال. (ميرفت يحيى، ٢٠٠٢، ١٤١؛ Dalby A., 2003, 212 ; Garland R., 1998, 91-92).

وفيما يخص **الجعة** والتي تُدعى الآن لدى النوبيين بـ (البوظة Bouza) وهم لا يزالون يصنعونها حتى الآن وبنفس الطريقة القديمة، فالجعة تعود لعصر ما قبل الأسرات وأول إشارة للجعة تعود إلى الأسرة الثالثة حوالي ٢٧٥٠ ق.م. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٢٧-١٢٨)، والجعة عبارة عن منقوع الخبز والخميرة والشعير ثم يُطحن ويوضع في الماء ثم يُصفى ويتم خلطه بنبات عطري أو بالبلح ويتم حفظها في الجرار بمكان دافئ حتى تتخمر لحين شربها. (Lucas A., 1948, 16-17, 21)، كما ارتبطت صناعة الجعة بصناعة الخبز حيث أن كليهما يتكون من القمح والخميرة. (عوض حسين، ١٩٨٨، ١٣٨-١٤٠).

وكان هناك أنواع مختلفة من الجعة تختلف حسب المادة الخام المستخدمة في إعدادها فوجدت الجعة المصنوعة من الشعير المطحون فقط، والجعة المصنوعة من القمح المُضاف إليه نبيذ البلح أو التين لتحليتها، والجعة المصنوعة من اللبن والشعير. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٣١).

وقد كانت **الألبان** المشروب الأساسي لدى المصريين في مختلف الأعمار منذ القدم، وقد تم ذكره في قصة سنوهي Sinuhe "عندما كان يموت عطشاً ثم تم تقديم اللبن له من زعيم البدو" (سليم حسن، ٢٠١٩، ٤)، وأيضاً كان يُقدم اللبن كقریان للآلهة وكذلك للموتى. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٤١).

كما أن اليونانيين قاموا باحتساء الألبان بكثرة وذكر ذلك في العديد من النصوص المرتبطة بالمأكولات والمشروبات حيث ذكر ذلك في ملحمة "الأوديسة"، وأيضاً ذكر أن هناك قبائل كانت

كانت المشروبات من أهم العناصر التي يعتمد عليها اليونانيين والرومان ليس فقط على مائدة الطعام ولكن طيلة ساعات اليوم، وكان أهمها الخمر من نبيذ وجعة، بالإضافة إلى الألبان وبعض العصائر الأخرى التي كان يتم شربها طازجة أو مُخمرة.

فبخصوص **الخمر** انقسمت إلى نوعان: النبيذ والجعة، والفارق بينهما أن النبيذ مشروب الصفوة بينما الجعة فهي المشروب الرسمي لعامة الشعب، بالإضافة إلى الاختلاف في مكونات كل منهما، وأيضاً سعر كل منهما نظراً لتوافر أو ندرة مكوناتها، وأيضاً الاختلاف في طريقة الصنع. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٢٧).

وإذا تحدثنا عن **النبيذ** نجد أن مصر عرفت صناعة النبيذ منذ بداية العصور التاريخية حوالي ٣٢٠٠ ق.م، وكان النبيذ يصنع أساساً من نبات الكروم (العنب). (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١١٥؛ Lucas A., 1948, 24-25, 28).

وقد كان النبيذ يُخلط بالماء في العصر اليوناني ثم أُضيف إليه العسل في العصر الروماني، وكان يُقدم كفاتح شهية قبل تناول الطعام، أما في الإسكندرية فكان يتم مزجه بماء البحر. (عوض حسين، ١٩٨٨، ١٣١، Lucas A., 1948, 30).

ولم يُستخدم النبيذ فقط كشراب ولكن كان يُقدم قرباناً للآلهة في الأعياد ويُسكب على تماثيل الآلهة في الاحتفالات، كما أنه كان من أفضل التقديمات الجنازية التي تقدم إلى المتوفي.

(Lucas A., 1948. 24).

ويتم شراب هذا السائل مباشرة كعصير أو يُخزن ليتخمر ويصبح نبيذ النخيل. (Lucas A., 1948, 31).

٤-عصير الرُمان والذي أيضًا كان يتخمر ويتحول إلى نبيذ الرُمان الحلو.(السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٣٨؛ عوض حسين، ١٩٨٨، ١٣٣-١٣٨؛ وليم نظير، ١٩٧٠، ٢١٩، Lucas A., 1948, 33).

٥-شراب Mulsum وهو مشروب كان مُفضل جدًا لدى الرومان، وهو عبارة عن خليط النبيذ مع العسل، وأيضًا وُجد شراب آخر سُمي Malsa وهو خليط الماء والعسل. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ٢٥؛ Dalby A., 2003, 222 - 223 ; Johnston M., 1957, 223) ; 351). ومن الجدير بالذكر أن اليونانيين والرومان لم يعرفوا مشروبات الشاي والقهوة وهي مشروبات حديثة انتشرت في العصور الحديثة ولم يرد عنها أي ذكر في الكتابات التاريخية القديمة (Johnston M., 1957, 223).

رابعًا : مناظر المأكولات والمشروبات خلال

العصرين اليوناني والروماني:

تم تصوير العديد من المناظر والمشاهد الخاصة بموضوعات الطعام والشراب والموائد، والتي اتُخذت كمصادر هامة عند الحديث عن الطعام والشراب، وقد تنوعت تلك المناظر والشواهد الأثرية وصُورت على الآثار المختلفة فمنها مناظر جدارية ومنها قطع فسيفساء وبعضها الآخر صُور على شواهد القبور أو التوابيت بالإضافة إلى موائد القرابين، وذلك التنوع يؤكد على أهمية جانب الطعام والشراب خلال العصرين اليوناني

تعيش على اللبن نظرًا لأهميته الغذائية، كما أن اللبن دخل في العديد من وصفات الطعام وكان يتم مزجه بالعديد من الأطعمة وتم إضافته للدقيق ومزجه حتى يصبح عسيدة. (جون ويلكنز وشون هيل، ٢٠١٧، ٢١٩-٢٢٠).

وكان الأطباء اليونانيون ينصحون بتناول الألبان ودليل على ذلك أن الطبيب اليوناني جالينوس ذكر أن اليونانيين كانوا يُفضلون مشروب اللبن بالعسل؛ لما له من فوائد صحية للجسم والعظام.(جالينوس. فيلم رقم ٢١٨، مخطوط رقم ٨٠٢، ١٤).

وإذا تحدثنا عن بعض العصائر الأخرى نلاحظ أنه وُجد العديد من العصائر والمشروبات، فمنها ما كان يتم شربه طازجًا بعد استخراجها من الفاكهة مباشرة وعصره ومنها ما كان يُترك ليتخمر ويُشرب كخمر للعصير نفسه، ومن تلك المشروبات ما يلي:

١-شراب التين وكان يُشرب طازجًا كعصير أو قد يتركه البعض ليحفظ ثم يُنقع في الماء فيصبح نبيذ. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١٣٨؛ عوض حسين، ١٩٨٨، ١٣٣).

٢-شراب البلح وهو مشروب معروف منذ القدم وكان يُصنع كمشروب طازج أو يُنقع البلح في الماء ويتم عصره وتُستخرج هذه العصارة السائلة فيصبح نبيذ البلح أو يُسمى العرقى. (مايكا وولتاري، ٢٠٠٩، ٢٨٥؛ نبيل راغب، ١٩٩٣، ٢٠٦؛ وليم نظير، ١٩٧٠، ٢٧٨).

٣-شراب النخيل وهو سائل يُصنع من عصارة النخيل حيث يُستخرج عن طريق عمل شق في جمار النخلة تحت قاعدة أعضائها العليا مباشرة،



شكل (١): جدارية من مقبرة ني- بر - با- تحوت، مُصوّر عليها منظر مائدة طعام جنائزية. (شريف عبد المجيد، ٢٠١٤، د. ص).

كذلك لدينا منظر نُحت على إحدى جدران مقبرة بتوزيريس Petosiris ° بتونا الجبل والتي تعود لبداية العصر البطلمي حوالي عام ٣٠٠ ق.م مُصوّر عليه المنظر التقليدي لعملية حصاد العنب وتعبئته في الأواني الفخارية لصناعة النبيذ منه، وهذا المنظر كان سائداً طوال العصر اليوناني والذي يُمثل أهمية خاصة في هذا العصر حيث يُمثل النبيذ والذي هو أساس كل المشروبات (Shaw J. & Nicholson P., 2002, 221)، المنظر منحوت من الحجر الجيري ويوجد أسفل الجدار الغربي من الصالة الأمامية المستطيلة بالمقبرة (بروناووس)، ويبدأ المنظر من اليمين حيث توجد تكعيبية كثيفة تتدلى منها عناقيد

والروماني ليس فقط خلال حياة الإنسان ولكن بعد مماته أيضاً.

الجداريات:

من أهم المناظر لدينا جدارية على إحدى جدران مقبرة ني- بر - با- تحوت^٤ وهي مقبرة منحوتة في الصخر تقع بمقابر جبل الموتى بمركز مدينة سيوة، وربما تعود تلك المقبرة إلى الأسرة السادسة والعشرين وقد أُعيد استخدامها لدفن الموتى خلال العصر الروماني، وتلك الجدارية محفوظة على الجدار المواجه لمدخل حجرة الدفن، ويظهر هنا صاحب المقبرة حليق الرأس مُرتدياً قلادة ومئزرًا فوقه جلد فهد وينتعل صندلاً، كما أنه يتعبد للإله أوزوريس الجالس أمامه على مقعد وخلفه تقف الإلهة حتحور، وأمام أوزوريس توجد مائدة قرابين على هيئة زهرة اللوتس ومكونة من ستة أرغفة من الخبز وغزالة وأوزتين وخيارة ويتدلى من طرف المائدة إناءان للنبيذ أسفلهما إناءان آخران. (أحمد فخري، ١٩٩٢، ٢٠٩؛ عزت قادوس، ٢٠٠٧، ٣٤٠).

^٤ بتوزيريس Petosiris: كان كاهن له مكانة كبيرة خلال العصر اليوناني في عهد الملك بطليموس الأول (سوتير Soter ٣٠٥ - ٢٨٣ ق.م)، فقد كان منذ طفولته يخدم إله الأشمونين الإله Thoth حيث أصبح كبير الكهنة، وكان مسؤولاً عن إقامة الطقوس والشعائر الدينية داخل معبد الإله، وبنى بتوزيريس معبد للإله رع من الحجر الجيري بنفس المنطقة، وقد أحبه حاكم مصر ورجال البلاط كثيراً وكان له مكانة متميزة في نفوس المصريين واليونانيين ودليل على ذلك مقبرته بتونا الجبل والتي على شكل معبد وتحمل جدرانها العديد من صور الحياة اليومية كالحصاد وصنع الخمر وصناعة الأثاث والتي تُسجل ثراؤه وأملاكه العديدة. (عزت قادوس، ٢٠٠٥، ٢٤٠؛ Abd El-Wahed Y. E., 2015, 125).

^٤ ني- بر - با - تحوت: تُعني حرفياً "الذي ينتمي إلى بيت تحوت" أي كاهن الإله أوزوريس، وكان له العديد من الألقاب منها: العظيم في مدينته- تابع الإله - الرجل الممتاز- المستقيم، وكانت مقبرته من أكبر المقابر بجبل الموتى بمدينة سيوة. (أحمد فخري، ١٩٩٢، ٢٠٨-٢٠٩؛ عزت قادوس، ٢٠٠٧، ٣٣٩).

الصالة الأمامية المستطيلة بالمقبرة (بروناووس)، ويُمثل تربية الأبقار ورعايتها وولادة العجول وحلب الأبقار، حيث يقوم هنا الرعاة بحلب الأبقار ووضع اللبن في الأواني الفخارية، ومن المُلفت للانتباه أن المنظر يُصور حركات الرعاة والمُستمدة من الفن المصري إلا أن ملابسهم على الطراز اليوناني، بالإضافة أنه أعلي هذا المنظر يوجد المنظر العلوي على الجدار الغربي ويُصور حلب الأبقار أيضاً ولكن جزء كبير منه مفقود، وهنا تم تصوير الأبقار ذوى القرون الطويلة ويصاحب المنظر مجموعة من النقوش الهيروغليفية بصورة رأسية وأفقية. (عزت قادوس، Sales J. C., 2016, ٢٤٧-٢٤٨؛ ٢٠٠٥، 188-189).



شكل(٣): منظر تربية وحلب الأبقار من مقبرة بتوزيريس بتونا الجبل. (Sales J. C., ٢٠١٦، ١٨٩)

وكذلك المنظر الثالث من ذات المقبرة يُوضح عملية حصاد محصول القمح، وهو بالجدار الشرقي من الصالة الأمامية المستطيلة بالمقبرة (بروناووس) ومكون من ثلاثة مناظر مُلوّنة، المنظر السفلي يبدأ يميناً حيث نجد شجرة التوت الأحمر ذات الأوراق الكثيفة ويظهر عليها أعشاش العصافير والطيور، ويقف الكاهن بتوزيريس إلى جوارها مُمسكاً في يده لفافة بردي يعطى أوامره

العنب، وعملية حصاد العنب هنا تمثلت في خمس مجموعات من العمال كل مجموعة مكونة من رجل و غلام عدا في أقصى يسار المنظر يوجد رجل يعمل وحيداً ويتم جمع عناقيد العنب في سلال وفوق المجموعات الخمس يوجد نقش أفقي، وفي وسط المنظر يوجد حوض لعصر الكروم أُقيم فوق قاعدة ذات أربع درجات يصعد بها ثلاثة عمال وييدهم سلال العنب وفوق الحوض يوجد أربعة أشخاص يدهسون العنب بأقدامهم، وفي الجانب الأيسر من الحوض يوجد صنبور على شكل رأس أسد ينساب منه العصير في حوض صغير وهناك عامل يقوم بملئ إناء صغير من العصير وينقله عامل آخر ليتم سكه في الإناء الكبير ثم يقوم ثلاثة عمال آخرين بحمل الإناء الكبير، وفي أقصى يسار المنظر مُصور الكاهن بينما يتسلم تقرير من الكاتب كدليل على أنه صاحب المزارع والمصانع. (السيد عطا، ٢٠٠٣، ١١٥؛ عزت قادوس، Sales J. C., 2016, ٢٤٧؛ ٢٠٠٥، 188-189).



شكل(٢): منظر من مقبرة بتوزيريس بتونا الجبل مُصور عليه تفاصيل صناعة النبيذ. (Sales J. C., ٢٠١٦، ١٨٩).

ويذات المقبرة نجد منظر آخر يُصور عملية حلب الأبقار، وهو في منتصف الجدار الغربي من



شكل (٤): جدارية من مقبرة بتوزيريس بتونا الجبل مُصور عليها منظر حصاد القمح وفصله. (Sales J. C., ٢٠١٦, ١٩٢).

وقد تم تصوير المنظر المعتاد لتقديم القرابين على جداريات العديد من المعابد والذي يكون مُصاحب بتمثيل لموائد القرابين، والذي يُعتبر من المشاهد الضرورية داخل المعابد كما في (شكل ٥) وهو منظر بمعبد دنرة بالسور المحيط بالصرح الأمامي للمعبد، والذي يعود للعصر البطلمي ومصنوع من الحجر الجيري ومُنفذ بالنحت الغائر، ويُمثل إحدى آلهة الأقاليم تقدم مجموعة من القرابين المتنوعة من فاكهة وطيور وخبز وزهور وعبور ونباتات وتم تصويرهم في شكل صفوف منتظمة غاية في الدقة والإبداع. (سلوى الطاهر، ٢٠٠٨، ٧، ٨٨، ١٠٥).



لناظر زراعته الواقف أمامه، وخلفه يتم العمل في ثلاثة مجموعات كل مجموعة مكونة من مزارع يقوم ببذر الحبوب وزوج من الثيران تغرس الحبوب في الأرض بقدميها عدا المجموعة الموجودة في أقصى يسار المنظر فمكونة من مزارع. والمنظر الأوسط من نفس الجدارية يتكون من ثلاثة مجموعات كل مجموعة مكونة من مجموعة مزارعين يقومون بحصاد المحصول ونقله، وفي أقصى يسار المنظر نجد رجل يقود ثلاثة حمير يحملون على ظهورهم القمح. بينما المنظر العلوي فيوضح أيضاً تصوير منظر آخر لحصاد القمح وفصل حب القمح عن التبن والعمل هنا في ثلاثة مجموعات للحصاد ومجموعة رابعة لفصل القش وجميعهم تحت إشراف مراقب العمل في أقصى يمين المنظر، فالمجموعة الأولى يعمل بها رجل وامرأة، والمجموعة الثالثة في منتصف المنظر فتُمثل رجلين أحدهما يشرب المياه من الجرة والثاني يقف خلفه مُمسكاً بسنايل القمح، والمجموعة الرابعة في يسار المنظر توضح لنا عملية فصل حب القمح عن القش باستخدام المضارب القصيرة، وجميع الأشخاص في المنظر يرتدون الملابس اليونانية القصيرة عدا المرأة التي ترتدي رداءً طويل أبيض اللون. (عزت قادوس، ٢٠١٥، ٢٤٦-٢٤٧، Bowman A. K., Sales J. C., 2016, 191- 1990, 102; 193).



شكل (٦): جدارية من مقبرة بتوزيريس مُصور عليها منظر تقديم الطعام. (Corbelli A. J., 2006, 31; Schulz R. & Seidel M., 1998, 317).

ثم نتطرق إلى **قطع الفسيفساء** فقد تم تصوير العديد من الموضوعات الخاصة بالطعام والشراب على قطع الفسيفساء، وكذلك نجد على قطع الفسيفساء أهمية خاصة لمناظر المآدب ومن أشهر قطع الفسيفساء التي صورت مناظر الطعام والشراب ما يلي:

يحيي المتحف اليوناني الروماني بالإسكندرية قطعة فسيفساء تُصور منظر مأدبة مصرية قُدم جزء كبير منها، تم اكتشافها بمنطقة تمويس بالدقهلية وتعود للقرن الثاني الميلادي، طول تلك القطعة ٣٧٥ سم وعرضها ٤٧٦ سم، وفي أحد جوانب المنظر يوجد إطار من اللآلئ يليه إطار من الكؤوس المقلوبة، والمنظر الأوسط يُصور مأدبة في خيمة يتبين فيها ثلاث أشخاص مُمثلين بشكل الأقزام (ربما عائلة) متكئين ويرتدون ملابس تعكس طبقات المجتمع، في وسط المنظر امرأة تتحدث إلى رجل على يسارها ربما يكون الخادم وفي الجانب الآخر رجل آخر رافعاً يده ناظرًا إليها، ووُجد وجه صغير لغلام ربما يكون ابنها

شكل (٥): جدارية من معبد دندرة مُصور عليها القرابين من المأكولات والمشروبات. (سلوى الطاهر، ٢٠٠٨، ٧، ١٠٥).

وقد وُجد أيضاً منظر آخر على جدران مقبرة الكاهن بتوزيريس حيث تقع بواحة الداخلة وتعود للعصر الروماني حوالي القرن الأول أو الثاني الميلادي (Abd El-Wahed Y., 2015, 120). وهذا المنظر مُصور على الجزء الشمالي من الحائط الشرقي بالحجرة الخارجية إلى يسار المدخل، وطول المنظر حوالي ١.٤٤ متر، والمنظر يُمثل بتوزيريس المتوفى واقفاً يساراً يتسلم التقديمات ويبدو عليه الهذام ومُمسك بيده اليسرى لفاقه بردي نصية يُرجح أن بها نصوص خاصة بالعالم الآخر سوف تُقدم إلى الإله أنوبيس ويده اليمنى تخرج من العباءة وربما كان يمسك بها إكليل من الزهور ولكن فُقد، وأمامه شخص تم تصويره أصغر في الحجم يرتدى العباءة البيضاء الخاصة بالكهنة يقدم له بعض التقديمات عبارة عن طبق مملوء بالخبز في يده اليسرى ويسكب بيده اليمنى السائل على مائدة التقديم، وخلف هذا الشخص يقف إله النيل حاملاً صينية على يده تحتوي على سوائل وأطعمه، وتوجد شجرة بها ثمار العنب. (Abd El-Wahed Y. E., 2015, 123; Corbelli A. J., 2006, 31; Hamed R. A., 2015, 88; Schulz R. & Seidel M., 1998, 317).



شكل (٨): شاهد قبر، محفوظة بالمتحف البريطاني.
(The British Museum Website).

كذلك نجد شاهد قبر تم الكشف عنه في منطقة كوم أبو بللو^١ مصنوع من الحجر الجيري محفوظ بمتحف الفنون الجميلة بوسطن برقم (١٩٨٤.٢٥٦)، يعود للعصر الروماني المتأخر حوالي ٢٠٠م، الارتفاع حوالي ٣٣.٥ سم والعرض ٢٥.٥ سم، ويُمثل به شخص مضطجع على سرير مُرتديًا الخيتون والهيمايون وتم تصويره بالنحت البارز، هذا الشخص يحمل في يده المُمتدة إلى أعلى إناء أو كأس، وإلى يمينه شكل لأنوبيس جالسًا، وقدمي الشخص في وضع أمامي، أسفل السرير توجد محتويات مائدة جنازية وهي من اليمين تتكون من المائدة الثلاثية الأرجل إلى جوارها إناء وفي الوسط أمفورا وإلى اليسار



شكل (٧): فسيفساء المأدبة المصرية، محفوظة بالمتحف اليوناني الروماني.
(Hassan F. A., ٢٠٠٢, ١٤٥).

وبخصوص **شواهد القبور** فقد زُينت شواهد القبور بالعديد من المناظر الجنازية كتصوير الإله أو المتوفي والذي قد يكون معه أفراد أسرته كزوجته أو أبنائه، وشواهد القبور تكون مصحوبة بالموائد الجنازية التي ستقدم للمتوفي أو للإله في الحياة الأخرى والتي تتكون من الأطعمة والمشروبات المختلفة، ومن تلك الأمثلة ما يلي:

شاهد قبر من الحجر الجيري يعود للعصر البطلمي عام ٢٠٠ ق.م، محفوظ بالمتحف البريطاني تحت رقم (١٨٨٨.٠٦٠١.٣٥)، أُكتشف في مصر في منطقة نقرطيس (البحيرة حاليًا). ارتفاعه ٣٨ سم وعرضه ٥٢ سم، ويُصور في المنتصف مشهد مائدة جنازية ذات الثلاثة أرجل اللولبية، وتحمل خبز ونبيد يُحيطها أربعة أشخاص ويوجد شكل رأس حصان وثعبان. (The British Museum Website).

^١ منطقة كوم أبو بللو Kom Abu Bello: وهي قرية الطرانة الحالية والتي تحمل الاسم المُحرف للمدينة القديمة "تيرينوثيس Thernuthis" والتي تقع إلى الشمال من مدينة منوف إحدى مدن محافظة المنوفية على بعد ٧٠ كم شمال غرب القاهرة على الضفة الغربية لفرع رشيد في بداية الطريق المؤدي إلى وادي النطرون، وقديمًا كانت منطقة طرانة تقع ضمن الإقليم الثالث من أقاليم الوجه البحري "إمدني" وهو الإقليم اللبدي لدى اليونانيين والرومان وأصبحت عاصمة ذلك الإقليم (عبد الغفار وجدي، ٢٠١٢، ١٩-٢٠، ٧٢)، وكانت قديمًا من أهم المقابر خلال العصر الروماني ولهذا أُكتشف بداخلها العديد من شواهد القبور واللوحات الجنازية التي تحمل أشكالاً متنوعة لأشخاص مختلفة بزخارف متعددة علاوة على تماثيل الإلهة أفروديت وعدد من الآلهة اليونانية والرومانية المختلفة، ومنطقة الطرانة كانت مأهولة بالسكان خلال العصر الروماني وربما كان يفد إليها الأجنبيون من اليونانيين والرومان والمغربيين المصريين أيضًا. (عبد الغفار وجدي، ٢٠١٢، ٢٢-٢٣ Wagdy A. M.; & El-Ebiary H. A., 2001, 271-272).

وحيط بهما مجموعة من نبات اللوتس^٤ وفي المنتصف يوجد الطعام مكون من الخبز دائري الشكل وأسفل منه توجد فتحة مربعة الشكل غائرة ربما تمثل حوضاً للمياه.



شكل (١٠): مائدة قرابين، محفوظة بمتحف الميتروبوليتان (The Metropolitan Museum Website).

كذلك لدينا مثال آخر لمائدة قرابين تعود للعصر البطلمي مصنوعة من الحجر الجيري، أبعادها ٣٤.٦٠ X ٣٥.٢٠ X ٧.٢٠ سم، وقد تم اكتشافها في مصر ولكن المنطقة غير معروفة ومحفوظة الآن بمتحف كليفلاند للفنون بالولايات المتحدة تحت رقم (١٩١٤.٦٥٥)، وهذه المائدة تأخذ الشكل المربع، وعلى الجانبين مُصور إناءان لحفظ الماء والنبيد، وبينهما من الأعلى زهرة نبات ثم في المنتصف بينهما إلى الأسفل يوجد أنواع الطعام المُكون من الخبز الدائري والبيضاوي الشكل، ويوجد إناءان أصغر حجماً ربما لحفظ الزيوت، وفي المنتصف توجد أوزة. (The Cleverland Museum Website).

^٤ زهرة اللوتس لعبت دوراً مهماً في العقيدة الدينية؛ نظراً لطبيعتها فكانت تنقبض في الظلام وتغور في الماء وعندما تشرق الشمس تخرج وتتفتح مُجدداً كما أنها تنمو داخل غلافها ثم تُمزق ذلك الغلاف وتخرج إلى الشمس بالإضافة إلى شكلها الدائري والذي يشبه العقل. (وليم نظير، ٢٠٧، ٢١١؛ ميرفت يحيى، ٢٠٠٢، ١٧٩؛ عنايات المهدي، ١٩٩٣، ١٥).

حزمة قمح. والشكل كله مَحاط بأعمدة تيجانها على شكل أوراق النخيل The Fine Arts Museum Website; Soliman N. M.,1999, 42-43; Wagdy A. M.& El-Ebiary H. A.,2011,271).



شكل (٩): شاهد قبر، محفوظ بمتحف الفنون الجميلة بوسطن. (The Fine Arts Museum Website).

أما عن موائد القرابين^٧ فقد تم تصوير العديد من المأكولات والمشروبات عليها، فمنها: مائدة قرابين مؤرخة من العصر البطلمي مصنوعة من الحجر الرملي طولها ٣١.٨ سم وعرضها ٢٧.٧ سم، وقد تم اكتشافها في دندرة ومحفوظة الآن بمتحف الميتروبوليتان بـ New York تحت رقم (٩٨.٤.٦٤)، وتلك المائدة مربعة الشكل ومُصور عليها من الجانبين أمفورتان لحفظ النبيذ

^٧ موائد القرابين هي في الأساس استمرار لحياة الآلهة والمتوفى ولمخاطبة مثيلها في العالم الآخر، وكانت عبارة عن بوابة للعبور من الصورة المادية إلى الصورة الروحية، وكان يوضع علي الموائد شتى أنواع القرابين وأهمها الخبز والنبيد والزيوت واللحوم بأنواعها وكذلك الغزلان والبعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات وأهمها الخس والخيار والكرات وكذلك الفواكة وأهمها التين والرمان وقطع الحلوى، وتضمنت القرابين الماء الذي ارتبط بالإله أوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفى يمنحه الحياة، وكانت توضع في سلال، وكان شكل الموائد مربعة الشكل في الغالب، وتحتوي منظر الطعام والشراب والقرابين المقدم عليها بصورة منحوتة ومن دون زخارف أو نقوش. وانتشر استخدام موائد القرابين خلال العصر اليوناني وقل استخدامهم خلال العصر الروماني (آية عبد العليم، ٢٠١٧، ٥٠٣-٥٠٤، ٥١٣).



شكل (١٢): مائدة قرابين، محفوظة بمتحف الفن بنيويورك. (The Christies Website)

شكل (١١): مائدة قرابين، محفوظة بمتحف كليفلاند للفنون. (The Cleveland Museum Website)

وبخصوص **التوابيت** فقد عُثر على العديد من التوابيت اليونانية والرومانية والتي توضح مناظر المأكولات خاصةً منظر العنب المُميز والذي تم استخدامه كثيرًا لارتباطه بالإله ديونيسوس، وذلك مثل:

تابوت من توابيت مقابر الإبراهيمية التابعة للجبانة الشرقية بالإسكندرية والتي تعود للعصر البطلمي، مصنوع من الرخام والجرانيت المقطوع من حجارة كبيرة الحجم ، على المساحة الأمامية للتابوت نقوش بارزة على ثلاثة مستويات كبيرة بها نقوش وفاكهة وفي منتصف كل فستون يتدلى عنقود كبير من العنب وداخل كل فستون توجد رأس آدمية، بينما داخل الفستون الأوسط توجد رأس الميوزا وعلى اليمين توجد رأس امرأة وعلى اليسار رأس رجل يحمل إكليلًا من الزهور والفاكهة، وهذا التابوت محفوظ الآن بساحة مقابر مقبرة كوم الشقافة. (عزت قادوس، ٢٠٠٠، ٢٨٠-٢٨١؛

ومثال آخر لأحد موائد القرابين التي تعود للعصر الروماني مصنوعة من الكوارتز الأبيض والتي تعود لنهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي، وتم اكتشافها في مصر ولكن المنطقة غير معروفة ومحفوظة الآن بمتحف الفن بنيويورك تحت رقم (١٣١٤)، وهي تتخذ الشكل المربع بطول ٣٠.٤ سم وعرض ٣٠.٤ سم، وتتميز بالسطح العلوي المنحوت بدقة والحافة السفلية المشطوفة، بداخل المائدة إطار مربع الشكل ويتوسط المشهد إناءان وعلى جانبيهما حوضان دائريان غائران على شكل خرطوش يعلو كلاً منهما زهرتي اللوتس ذات السيقان المرتبطة ببعضها، وأعلى الأواني في المنتصف مائدة وُضع عليها الطعام المُتمثل في الخبز الدائري وأواني حفظ النبيذ وأوزة، ويوجد نقش ديموطيقي بتلك المائدة يحمل اسم صاحبها وهو Djed-Her-Men.

(Breccia E., 1925-1931, 30- 31).

لإضاءة الطريق، وعلى الجانب الأيسر منظر غير مكتمل لجني العنب وهرسه على الأسلوب المصري، وأبعاد ذلك التابوت تتمثل في ٩٤ سم العرض و ١٢١ سم الطول بينما الارتفاع ٢١١ سم. (عزت قادوس، ٢٠٠٨، ٣٤٠؛ هيئة الآثار المصرية، ١٨٩٥، د.ص.؛ Breccia E., 1914, 246- 248; The Eternal Egypt Website).



شكل (١٣): أحد تابوت مقبرة الإبراهيمية. (Breccia E., 1914, Pl. XIX ١٩٣١- ١٩٢٥).



شكل (١٥): التابوت الأيمن بالحجرة الرئيسية من مقبرة كوم الشقافة. (عزت قادوس، ٢٠٠٠، ٦٤١؛ Savvopoulos K. & Bianchi E.؛ Breccia ١٩١٤، ١٠٩؛ R. S.؛ ٢٠١١، ٨٨)

أيضاً يوجد تابوت آخر داخل مقبرة كوم الشقافة التابعة للجبانة الغربية بالإسكندرية والتي تعود للعصر الروماني، فالتابوت الأيمن من داخل حجرة الدفن الرئيسية، تُزين حافته وحدات من زخرفة تُعرف بزخرفة المتاهة وتُسمى أيضاً بزخرفة Meander (سُميت بذلك نسبة إلى نهر مياندر بآسيا الصغرى حيث نشأت هذه الزخرفة في تلك المنطقة)، كما تُزين واجهته بقلائد من زخارف الفروع والأوراق النباتية الكثيفة المعروفة بالجيرلانندات وفي المنتصف يوجد رأس الثور، كما تتدلى عناقيد العنب وأنصاف جماجم ورأس الميدوزا. (أحمد عبد الفتاح ومنى حجاج، ٢٠١٣، ١٨؛ عاصم حسنين، ١٩٩٧، ٢٥١- ٢٥٢؛

ولدينا مثال آخر يُصور عملية جني العنب وهرسه وهو تابوت (شكل ١٤) مصنوع من الرخام ويعود للعصر الروماني حوالي القرن الثاني الميلادي، قد تم اكتشافه في مقابر الوردبان ومحفوظ الآن بالمتحف اليوناني الروماني تحت رقم (١٧٩٢٧)، وذلك التابوت مُصور عليه الأسطورة اليونانية التي تُمثل زواج إله الخمر ديونيسوس Dionysios من أريادني Ariadne^٩ ابنة ملك كريت والتي اكتشفها نائمة في جزيرة ناكسوس، فنجد في المنظر الأمامي ديونيسوس واقفاً يرتدي إكليلاً من الكروم حاملاً عصاه وقد وقع ديونيسوس في غرام أريادني الجميلة من النظرة الأولى فقد صور الإله كيوبيد Cupid طفلاً يطير من فوق أريادني النائمة والى جانبها يقف إله النوم هيبينوس، وفي الجانب الأيمن من المنظر يظهر أمامنا الإله هيراكليس (هرقل) ثملاً جداً يقتاده ويساعده على المسير ساتيرس (أحد اتباع الإله ديونيسوس) بعيداً عن حفل الزفاف على حين يحمل عنه آخر عصاه ربما سيفه وتسبقهم امرأة تحمل مشعلًا

^٩ أريادني Ariadne: هي ابنة مينوس ملك كريت وباسيفاني زوجته، وقد وقعت في حب ثيسبوس عندما جاء إلى كريت وساعده في شق طريقه وقد أعطته بكرة خيط كان يسحبه ورائه حيثما ذهب، وتتبعته أريادني عندما غادر كريت ولكنه تخلى عنها في جزيرة ناكسوس حيث عثر عليها الإله ديونيسوس وأخذها عشيقاً له وهذا يُفسر تصوير أريادني دائماً مع الإله ديونيسوس، وهناك احتمال كبير أنه تم تأليه أريادني. (بيير ديفانويه، ٢٠١١، ٨٥-٨٦).

عزت قادوس، ٢٠٠٠، ٣٩٧-٣٩٨ Breccia ;
E.,1914,110).



شكل (١٤): التابوت المصور عليه عملية عصر العنب، محفوظ بالمتحف اليوناني والروماني. (عزت قادوس، ٢٠٠٨، ٤٥٣؛

(The Eternal Egypt Website).

ومن كل ما سبق قوله من أمثلة اتضح لنا:

١-ارتباط تصوير الطعام والشراب خلال العصرين اليوناني والروماني بكافة مظاهر الحياة اليومية والجنائزية.

٢-لا يوجد منظر يخلو من تصوير النبيذ سواء في الأواني الخاصة به، أو تصوير عملية صنعه، مما يؤكد أنه كان الشراب الرسمي السائد.

٣-صُور العنب بكثرة خاصة على التوابيت، حيث يرمز للإله ديونيسوس والذي يرتبط بالإله أوزوريس في العالم الآخر.

٤-كما لوحظ أن الخبز بمختلف أشكاله من أكثر المأكولات التي تم تصويرها على العديد من المناظر خاصة على الموائد الجنائزية؛ نظراً لأهميته وتناوله من قبل كافة طبقات المجتمع.

٥-كذلك وجود أطعمة ومشروبات أخرى أبرزها الأوز والذي سبق توضيح أهميته، علاوة على الزيوت المتعددة.

خاتمة:

تبين من خلال البحث استمرار العادات الغذائية التي كانت متبعة في مصر قديماً طوال العصرين اليوناني والروماني، كما لوحظ أن اليونانيين تناولوا خلال اليوم أربعة وجبات، أما الرومان فقد تناولوا ثلاثة وجبات، وبخصوص أنواع الأطباق فكانت الأطباق الرئيسية والثانوية بالإضافة إلى المشهيات، والتي اختلفت عن العصر الحديث، وعن المشروبات فشملت الخمر بالإضافة إلى الألبان والعصائر الأخرى، وقد تم التعرف على تطور الإنسان على كافة الأصعدة الدينية والاجتماعية والثقافية والاقتصادية من خلال المناظر والنقوش على جدران آثارنا اليونانية والرومانية، كما ظهر أماناً مدى ارتباط الطعام والشراب بكافة نواحي الحياة اليومية والجنائزية المختلفة وذلك من خلال المناظر المصورة على الآثار المختلفة، والتي تم استخدامها كمصادر هامة عن الحديث عن المأكولات والمشروبات، علاوة على أنه تم التعرف من خلالها على أنواع المأكولات والمشروبات المختلفة وارتباطها بالحياة اليومية والجنائزية.

قائمة المصادر والمراجع:

أولاً: المراجع العربية:

- إبراهيم نصحي (١٩٤٩). تاريخ مصر في عصر البطلمة. ج.٢. القاهرة: مكتبة النهضة المصرية.
- ____ (١٩٨١). تاريخ مصر في عصر البطلمة. ج.٣. القاهرة: مكتبة الأنجلو المصرية.
- أحمد عبد الفتاح ومنى حجاج (٢٠١٣). مقبرة كوم الشقافة. العدد الأول. الإسكندرية: مطبوعات جمعية الآثار بالإسكندرية.
- أحمد فخري (١٩٩٢). واحات مصر: واحدة سيوة. ترجمة/ جاب الله على جاب الله. مج.١. القاهرة: مطابع هيئة الآثار المصرية.
- السيد عطا (٢٠٠٣). الطعام والشراب في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني (رسالة دكتوراة غير منشورة). كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.

- كاراس المحرقي (٢٠٠٠). *أكل البيض والبصل والفسيح في شم التسميم*. دار الشرق الأوسط.
- مايكا ولتاري (٢٠٠٩). *المصري دنيا سنوحي*. ترجمة/ حامد القصبى. المركز القومي للترجمة.
- محمد إبراهيم (٢٠٠١). *ملاحم من تاريخ وحضارة مصر في العصرين اليوناني والروماني*. دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر.
- محمد المغربي (٢٠٠٧). *الإيجارات في مصر الرومانية دراسة في البرديات اليونانية* (رسالة دكتوراة غير منشورة). كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.
- محمد عبد الغنى (١٩٩٩). *لمحات من تاريخ مصر تحت حكم الرومان*. المكتب الجامعى الحديث.
- محمد عبد اللطيف (١٩٨٤). *نحل العسل*. دار المطبوعات الجديدة.
- منى حجاج (٢٠١٢). *الإسكندرية القديمة العالم في مدينة*. دار الحكمة للنشر والتوزيع. الإسكندرية: الحضري للطباعة.
- ميرفت يحيى (٢٠٠٢). *فخار العصر الهلنستي من مكتشفات الحفائر في منطقة الإسكندرية* (رسالة ماجستير غير منشورة). كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.
- ناقثالي لويس (١٩٩٧). *الحياة في مصر في العصر الروماني (٣٠ ق م - ٢٨٤ م)*. ترجمة/ أمال الروبي. تحرير/ محمد حمدى إبراهيم. عين للدراسات والبحوث الانسانية والاجتماعية.
- نبيل راغب (١٩٩٣). *عصر الإسكندرية الذهبى*. الهيئة المصرية العامة للكتاب.
- وليم نظير (١٩٥٠). *الثروة الحيوانية عند قدماء المصريين*. القاهرة: الدار القومية للطباعة والنشر.
- _____ (١٩٧٠). *الثروة النباتية عند قدماء المصريين*. الهيئة المصرية العامة للتأليف والنشر.
- ثانياً: المراجع الأجنبية:**
- Apicios, *De Re Conquinaria*.
- Abd El-Fatah A. & Serry M. (2015). *Bibliotheca Alexandrina Antiquities Museum*. Egypt: Dar El-Kuttub.
- Abd El-Wahed Y. (2015). *Egyptian Cultural Identity in The Architecture of Roman Egypt (30B.C – 325 A.D)*. England: Holleywell Press, Oxford.
- Al-Abady M. (1993). *Alexandria The Site and The History*. New York: New York University Press.
- Artigues B. P. (1987). *Apicio Cocina Romana*. Translation\ Artigues Bárbara Pastor. Madrid.
- Athenaeus, *The Deipnosophists*.
- Bagnall R. S. (1993). *Egypt in Late Antiquity*. United States: Princeton University Press.
- Bowman A. K. (1990). *Egypt after Pharaohs (332 B.C – 642 A.D from Alexander to the Arab Conquest)*. British Museum Publications. University of California Press.
- Breccia E. (1914). *Alexandria Ad JEgyptum*. Bergamo: Istituto Italiano D'Arti Grafiche.
- _____ (1932). *Municipalité d' Alexandrie. Le Musée Gréco-Romain (1925-1931)*. Bergamo: Istituto Italiano D'Arti Grafiche.
- Brewer D. J. & Renee F. Friedman R. F. (1990). *Fish and Fishing in Ancient Egypt*. Cairo: AUC Press.

- ألغريد لوكاس (١٩٤٥). *المواد والصناعات عند قدماء المصريين*. ترجمة/ زكى إسكندر، عبد الحميد أحمد، محمد زكريا غنيم. دار الكتاب المصري.
- آية عبد العليم (٢٠١٧). *مواند القرابين في مصر في العصرين اليوناني والروماني*. الإتحاد العام للأثاريين العرب دراسات في آثار الوطن العربي، إتحاد الجامعات العربية، جامعة الفيوم، مج. ٢٠ (ع. ٢٠)، ٥٣٤-٥٠٣. (تم الحصول عليها من https://cguaa.journals.ekb.eg/article_29554_Html, accessed in 15/2/2023).
- تقي الدين المقريزي (١٩٩٥). *المواعظ والاعتبار في نكر الخطط والآثار*. ط. ١. مج. ٤. تحقيق/ أيمن فؤاد. لندن: مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي.
- جالينوس، *كتاب الأغذية*. مكتبة الإسكندرية قاعة إطلاع الميكروفيلم والمخطوطات، عن مجموعة دير الإسكوريال، فيلم رقم ٢١٨، مخطوط رقم، ضمن مجموع من ورقة ١ إلى ٧٧.
- جون ويلكنز وشون هيل (٢٠١٧). *الطعام في العالم القديم*. ترجمة/ إيمان جمال الدين الفرماوى. مؤسسة هندواى للتعليم والثقافة.
- رباب شلبي (٢٠٢٢). *استخدامات عسل النحل في مصر في العصرين اليوناني والروماني*. مجلة مركز الدراسات البردية (BCPS)، كلية الآثار، جامعة عين شمس، مصر، مج. ٣٩، ٤٢١-٤٥٠. (تم الحصول عليها من https://bcps.journals.ekb.eg/article_268189.html, accessed in 1/9/2023).
- سلوى الطاهر (٢٠٠٨). *التغيرات التي صاحبته النحت الجدارى في العصر اليوناني في معابد جنوب الوادي بمصر "ندرة - إسنا - إدفو - كوم أمبو - قبلة"* (رسالة ماجستير غير منشورة). كلية الفنون الجميلة بالقاهرة قسم النحت، القاهرة، مصر.
- سليم حسن (٢٠١٩). *موسوعة مصر القديمة*. ج. ١٧، مؤسسة هندواى للتعليم والثقافة سى أي سى.
- سعيد الناصري (١٩٩٥). *الناس والحياة في مصر زمن الرومان*. القاهرة: دار النهضة العربية.
- شريف عبد المجيد (٢٠١٤). *سيوة ظل الواحة*. القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب.
- ظه وهدان (٢٠١٦). *النحل أمة*. الإسكندرية: الدار العالمية للنشر.
- عاصم حسنين (١٩٩٧). *ملاحم من الآثار اليونانية والرومانية*. الجيزة: مطبعة العمرانية.
- عبد الحليم نور الدين (٢٠١٠). *الديانة المصرية القديمة*. ط. ٢. الجزء الأول المعبودات. القاهرة.
- عبد الغفار وجدى (٢٠١٢). *منطقة الطرانة كوم أبو بللو الأثرية*. القاهرة: مطابع وزارة الدولة لشئون الآثار.
- عبير قاسم (١٩٩٨). *فن الفسيفساء الروماني (المناظر الطبيعية)*. ملقى الفكر.
- عزت قادوس (٢٠٠٠). *آثار الإسكندرية القديمة*. ط. ٢. الإسكندرية: منشأة المعارف بالإسكندرية.
- _____ (٢٠٠٥). *آثار مصر في العصرين اليوناني والروماني*. الإسكندرية: دار المعارف بالإسكندرية.
- _____ (٢٠٠٧). *مواقع أثرية من العصرين اليوناني والروماني*. مؤسسة حورس للنشر والتوزيع.
- عوض حسين (١٩٨٨). *الحرف الصناعية في مصر في العصر الروماني* (رسالة دكتوراة غير منشورة). كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.
- كاثي كوفمان (٢٠١٢). *الطبخ في الحضارات القديمة*. ترجمة/ سعيد الغانمي. هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة.

- Public Life*" (Doctoral dissertation). Faculty of Archaeology, Universite Leiden. (Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/16395>, accessed in 22/2/2023).
- Schulz R. & Seidel M. (1998). *Egypt The World of The Pharaoh*. France: Konemann.
- Shaw J. & Nicholson P. (2002). *The British Museum Dictionary of Ancient Egypt*. Cairo: AUC Press.
- Soliman N. M. (1999). *The Influence of Ancient Egyptian Civilization on the Tomb Stelae in Egypt from the Beginning of the Greek Era till the End of the Coptic Era* (Unpublished master's thesis). Faculty of Tourism and Hotels, Alexandria University, Alexandria, Egypt.
- Sppecial Issue, 194- 201. (Retrieved from [Food Industry in Egypt in the Late Roman Period \(A.D 284-641\) \(ekh.eg\)](https://www.ekh.eg), accessed in 30/8/2023).
- Theophrastus, *Enquiry into Plants*.
- Wagdy A. and El-Ebiary H. (2011). *New Funerary Stelae from Kom Abo Bellou*. BIFAO, Le Caire, Vol. 111, 371-384. (Retrieved from <https://www.bifao.org>).
- Weingarten S. (2008). *A Vegetable Zodiac From Late Antique Alexandria*. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, SR Friedland (ed) Vegetables, 225-237. (Retrieved from [PDF\) A vegetable zodiac from late antique Alexandria | susan weingarten - Academia.edu](https://www.oxfordsymposium.org), accessed in 1/9/2023).
- Yonge C. D. & B. A. (1845). *Athenaeus The Deipnosophists*. Vol. I. Translation\ Yonge C. D. & B. A. London: R. Clay Printer.
- Clarysse, W. (2018). *Diet and nutrition in Greco Roman Egypt*, KU Leuven, Department of Ancient History, Emeritus, 218- 228.(Retrieved from [Willy Clarysse | KU Leuven - Academia.edu](https://www.academia.edu), accessed in 2/9/2023).
- Corbelli J. A. (2006). *The Art of Death in Graeco Roman Egypt*, UK: Shrine Egyptology Publications.
- Dalby A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. London: Routledge.
- Garland R. (1998). *Daily Life of The Ancient Greeks*. London: GreenWood Press. Westport. Connecticut.
- Gomaa M. (2020). *Food Industry in Egypt in the Late Roman Period (A.D 284-641)*, International Journal of Heritage, Tourism and Hospitality Vol. (14), No. (3),
- Gulick Ch. B. (1928). *Athenaeus The Deipnosophists*. Vol. II. Translation\ Charles Burton Gulick. London: William Heinemann, LTD, The Loeb Classical Library.
- Hamed R. A. (2015). *Greek and Roman Decorative Elements on the Walls of the Tombs in Graeco-Roman Egypt* (Unpublished master's thesis). Faculty of Tourism and Hotels, Alexandria University, Alexandria, Egypt.
- Hassan F. A. (2002). *Alexandria Graeco-Roman Museum A Thematic Guide*. Egypt: Dar El-Kuttub. <https://www.academia.edu/21139581/>, accessed in 20/3/2023).
- Johnston M. (1957). *Roman Life*. Scott, USA: Foresman and Company.
- Lucas A. (1948). *Ancient Egyptian Materials and Industries*. 3rd ed. London: Edward Arnold (Publisher) LTD.
- Matz D. (2002). *Daily Life of The Ancient Romans*. London: GreenWood Press.
- Mehta I. (2017). *Origin and History of Onions*, IOSR Journal Of Humanities And Social Science (IOSR-JHSS) Vol. 22, Issue. 9, Ver. 13, 7-10. (Retrieved from [PDF\] " Origin and History of Onions " * | Semantic Scholar](https://www.semanticscholar.org), accessed in 30/8/2023).
- Pennington N. L. & Baker C. W. (1990). *Sugar*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Redford D. B. (2001). *Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*. 3 Vols. New York; University Press.
- Sales J. C. (2016). *The Decoration of the Pronaos of Petosiris' Tomb. Themes, Scenes, Styles and Techniques*. Trabajos de Egiptologia, Papers on Ancient Egypt, Portugal: Universidade Aberta, Centro de Historia, Num. 7, 179-201. (Retrieved from <https://riull.ull.es/xmlui/handle/915/13594>, accessed in 30/1/2023).
- Savvopoulos K. (2011). *Alexandria In Aegyptio "The Role of the Egyptian Tradition in the Hellenistic and Roman Periods: Identity, Ideology, Culture and*

ثالثاً: مواقع الانترنت:

- The British Museum : <http://www.britishmuseum.org/>, last accessed in 4/9/2023, at 3:00pm.
- The Christies : https://www.christies.com/?sc_lang=en&lid=1, last accessed in 3/8/2023, at 8:15 am.
- The Cleveland Museum: <https://www.clevelandart.org>, last accessed in 17/6/2023, at 9:30 pm.
- The Eternal Egypt: <http://www.eternalegypt.org/>, last accessed in 15/5/2023, at 5:14 pm.
- The Fine Arts Museum: <https://www.mfa.org/> last accessed in 25/7/2023, at 7:40 pm.
- The Metropolitan Museum : <https://www.metmuseum.org/>, last accessed in 31/8/2023, at 10:00 am.

The Illustrated Scenes of some Food and Beverage during the Greek and Roman eras

Dina Nabil Ibrahim Beltagy

Researcher - Tourism Guidance Department

Faculty of Tourism and Hotels - Alexandria University

Mary Magdy Anwar

Professor of Coptic and Greco-Roman Studies - the Tourism Guidance Department

Faculty of Tourism and Hotels - Alexandria University

Abstract:

There is no doubt that food played a major role for humans throughout ancient times, as it was associated with all aspects of religious, economic, cultural and social life.

Also food had important role in daily life and funeral life. As food associated with the funeral rituals represented in the funeral meal provided to the deceased.

Food divided into agricultural crops, in addition to the animals that were eaten and their products, also drinks, which had an important role on the Greek and Roman table, which included wines, milk and various juices.

The great diversity appeared in the types of Greek and Roman dishes, and this diversity led to the emergence of diversity in the daily Greek and Roman meals, in addition to the multiplicity of types of drinks, which included wine, beer, dairy, and juices.

None of us ignores that we knew the history, civilizations and development of human through the inscriptions, drawings and scenes that were found on our ancient monuments, and then those scenes developed with the historical development in all aspects of religious, social, economic and cultural life.

Many depicted scenes related to food and drink, were taken as important sources when talking about food and drink, these scenes were depicted on the walls of tombs and temples, as well as on tombstones in the form of funeral tables and on coffins, also on various types of utensils and minor arts.

Keywords: Food - Drinks - Meals - Scenes - Murals - Mosaics - Tombstones - Sacrificial Tables - Coffins.