

مجلة بحوث كلية الآداب
جامعة المنوفية

البحث

٨

جمع وعصر العنب في مصرفي العصر
الفرعوني والعصرين اليوناني والروماني

«دراسة مقارنة»

إعداد

د / حنان أحمد أبو الذهب

مدرس بكلية الآداب - جامعة حلوان

محكمة تصديرها بكلية الآداب المنوفية

أكتوبر ٢٠٠٤

العدد التاسع والخمسون

مقدمة

ينتمي نبات العنب إلي الفصيلة العنبية Vitaceae ⁽¹⁾ ويعتبر الكروم من أقدم النباتات التي زرعت علي وجه الأرض .

ويبدو أن الكلمة المصرية القديمة لمزارع العنب مشتقة من الأصل السامي " كرم " ولذلك استنتج علماء النبات أن الكروم ورد إلي مصر من آسيا ⁽²⁾ .

والظاهر أن هذا النبات قد وصل إلي ضفاف النيل منذ عصر مبكر جدا ، فقد اتضح من بعض المصادر المصرية القديمة أنه كان لكل ملك من ملوك الأسرة الأولي كرمة خاصة يحيط بها سور، وكان المصريون يتفنونون في تزيين حدائقهم بالعنب، يزرعونه متسلقا علي قوائم وأعمده خاصة وعلي أقواس بديعة الصنع جميلة الشكل والتركيب تختلف شكلاً وتنسيقاً تبعاً للعصر الذي تنتسب إليه ⁽³⁾ .

وتعد زراعة العنب مهنة قديمة قدم الإنسان ذاته، حيث مارسها الإنسان منذ زمن بعيد، وتشير الأدلة التاريخية علي أن زراعة العنب وصناعة النبيذ في مصر ترجع إلي نحو خمسة آلاف عام، وظل الاهتمام بزراعة العنب قائم علي امتداد العصور .

-
- (1) شكري إبراهيم سعد : نباتات مصر القديمة، الإسكندرية، ١٩٩٨ ص ٩٣ .
 - (2) جورج بوزنر وآخرون : معجم الحضارة المصرية القديمة، مترجم، القاهرة، ٢٠٠١ ص ٣٣٠ .
 - (3) شكري إبراهيم سعد : المرجع السابق، ص ٩٣ .

ويبدو أن مصر كانت غنية بما تزرعه من فواكه، فقد مثلها " سترابو " في ذلك الوقت بحديقة غناء ينتقل فيها المسافر من طرف إلي آخر تحت ظلال أشجار فاكهة مختلفة الأنواع.

ولقد اعتاد قدماء المصريين تربية العنب كشجيرات قصيرة لا تحتاج دعامات أو يرعونه لكي يتسلق التكايب المعدة لذلك. وتدل النصوص الهيروغليفية علي أن الطريقة الثانية لزراعة العنب كانت الأكثر انتشاراً ، وليس هناك ما يدل علي أنهم كانوا يزرعونه بجوار أشجار الحور والكافور لتتسلقها كما كان الحال في عهد الرومان. وقد ذكر اسم العنب في تاريخ حياة "متن" من عهد الأسرة الثالثة حيث ورد أنه كانت له كروم كثيرة⁽¹⁾.

وتدل النصوص الهيروغليفية من عصر الأسرة الأولى علي أن التبنيذ كان معروفا لدي المصريين منذ ذلك الوقت وأن القوم كانوا يأكلون العنب بكثرة وقد أشادوا به في شعرهم وذكروه في كتاباتهم ونقشوه علي جدران مقابرهم .

وينكر "بيري" أنه كان ذا ألوان مختلفة، ويرجح أن العنب الأحمر القاتم كان منتشرا في العصور الفرعونية لأن معظم الثمار التي عثر عليها بيضاوية الشكل من نفس اللون وهو قريب الشبه من الصنف الذي يزرع اليوم في مصر العليا .

وقد عثر علي جنور العنب في أحد مقابر دير المدينة بطيبة من عصر الدولة الحديثة، كما وجدت أغصان منه في إدفو من العصر

(1) وليم نظير : الثروة النباتية عند قدماء المصريين، القاهرة، ١٩٧٠.

الروماني وهناك نماذج كثيرة له محفوظة بقسم الزراعة القديمة بالمتحف الزراعي بالقاهرة .

ويصور منظر علي أحد جدران مقبرة "خع ام واست" بدراع أبو النجا بطيبة من عصر الدولة الحديثة يمثل عاملا يروي العنب بالجرار . وقد عثر علي مناظر كثيرة تمثل جني العنب وعصره تمهيدا لصنع النبيذ وتعبئة الجرار (١) .

وكانت لصناعة النبيذ أهمية كبيرة لدي المصري القديم، وكان من القرابين الهامة التي تقدم للآلهة والموتى (٢) .

وتزخر مناظر المقابر بعملية عصر العنب وصناعة النبيذ، ومن أجمل المناظر في الدولة القديمة ما وجد في مقابر بتاح حتب، تي و مروروكا بمنطقة سقارة (٣) .

وقد أولي المصري القديم عناية خاصة بالكروم، فكان العنب يجمع ناضجا في سلال، يحمل فيها إلي المعاصر التي تتكون من حوض طويل غير عميق تقام فوقه دعائم من الخشب وتملأ الأحواض بالعنب ثم تخوض فيها مجموعة من الرجال يرفعون أيديهم إلي أعلي ممسكين بعوارض خشبية، ويهرسون العنب بأقدامهم ويسيل العصير في قنوات تجمع في حوض كبير، وكان يعاد عصر ما تبقى من العنب في أكياس تثبت في أطرافها عصي وتدار في اتجاهين مختلفين حتى يمكن الحصول علي كل

(1) وليم نظير: المرجع السابق، نفس الصفحة .

(2) عبد العزيز فهمي صادق: الموسوعة المصرية، تاريخ مصر القديمة وآثارها، المجلد الأول، الجزء الأول، للقاهرة، ص ٢٩٤ - ٢٩٥ .

(3) محمد جمال الدين مختار: الموسوعة المصرية، ص ٢٧٢ .

سائل في العنب ويعبئ العصير بعد ذلك في جرار فخارية ويترك ليتخمر ثم تسد الأواني وتختم بالطين، وقد أصبح هذا المنظر من المناظر الشائعة في عصر الدولة الحديثة (١).

زراعة الكروم وأهميتها

لعبت زراعة الكروم دورا هاما في عالم زراعة الفاكهة، ولهذا فليس من الغريب أن نجدها ممثلة بكثرة علي جدران المقابر منذ الدولة القديمة علي النقيض من الفواكه الأخرى. وكانت مزارع الأثرياء في العادة تحاط بسور عريض من الحجر أو الطين لحمايتها من الحيوانات والرياح بينما تحاط مزارع الملاك الأقل ثراءً بأسوار وسياج أقل تكلفة (٢).

لقد أمكن التعرف عن طريق الأختام وبطاقات جرار النبيذ علي أسماء لبعض مزارع الكروم خصصت غالبا للاستخدام الملكي والأغراض الدينية، فسميت مثلا مزرعة زوسر بإسم *sb3 hr hnty pt* ومعناه "بوابة حورس الذي يتصدر السماء" وسميت أشهر مزرعة كروم في عصر الرعامسة بإسم "*k3 n kmt*" ومعناه "ثور مصر"، وظلت هذه المسميات تستخدم لعدة أجيال (٣).

(1) عبد العزيز فهمي صادق: المرجع السابق، ص ٢٩٥؛ عبد المنعم أبو بكر: الصناعات، في: مجلد تاريخ الحضارة المصرية، العصر الفرعوني، المجلد الأول، القاهرة، بدون تاريخ، ص ٥١٣.

(2) Lesko, L.H., *King Tut's Wine Celler*, Berkeley, 1977, p. 13.

(3) *Ibid.*, p. 11.

وتعتبر زراعة الكروم دليلاً واضحاً علي تطور الزراعة بصفة عامة حيث أنها تتطلب متابعة وعناية دقيقة وجهداً يفوق زراعة الحبوب كما تتطلب سنوات من الصبر والانتظار لتنمو وتكبر وتثمر .

ورغم كثرة ظهور كرمات العنب علي جدران المقابر إلا إنها لا تعطي فكرة واضحة عن الخطوات الأولى لزراعة العنب بل اكتفت بتوضيح عملية الري وطريقة التريية والجني فقط .

وكان الكروم يزرع في كل مكان (ويمكن ربط هذا في العقيدة المصرية القديمة بالإله أوزير أهم آلهة الكروم والنبذ وبين توزيع أشلاءه بواسطة ست في كل أنحاء مصر) ولكن نعرف أن أفضل تربة لزراعة العنب هي الخفيفة أو الصلصالية المخلوطة بالحجر والجيري والرمل والحصى⁽¹⁾.

ويعتمد نجاح زراعة الكروم علي العناية تمهيد وتجهيز الأرض وإزالة الحصى والأحجار والأعشاب التي تضر بالشجيرات ، ثم تأتي عملية العزق ثم خلط الحصى الصغيرة بالتربة مع الغرين وتقليبها لجعل الأرض مسامية وقابلة للترشيح⁽²⁾.

وتلي ذلك مرحلة غرس الشتلات بواسطة عصا مدببه في التربة وكانت الأرض تسمد بواسطة فضلات الحمام⁽³⁾.

(1) Hartmann, F., *L' Agriculture dans l'ancienne egypte*, Paris, 1923, p. 195.

(2) Hartmann, *op.cit.*, p. 159.

(3) Meyer, Ch., "Wein", in: *LÄ VI*, 1986, Sp. 1170.

الملوك في العصر اليوناني علي إدخال أنواع جديدة من أجود الأصناف
المجربة من بلاد الإغريق إلي مصر لتوفير حاجات الإغريق منها ومن
بينهما ما كان يباع بأسعار أعلي من النبيذ المصري (١).

وقد اختلفت الآراء حول معرفة موطن الكروم الأصلي، ولا يعرف
حتى الآن ما إذا كانت زراعة الكروم قد دخلت إلي مصر في عصور ما
قبل التاريخ من مناطق مختلفة بعيدة أو أنها أصيلة في وادي النيل (٢).
ورغم اختلاف الآراء إلا أنها تجمع علي أن الموطن الأصلي لهذا النبات
يقع في بلاد البحر المتوسط حيث التربة المناسبة والمناخ الملائم لزراعة
الكروم .

ونعرف من البعض الأساطير المصرية القديمة (٣) إلي جانب ما
عثر عليه من عينات بذور لأنواع مختلفة من الكروم في مناطق عصور ما
قبل التاريخ وخاصة العمري ونقاده، أن مصر قد عرفت زراعة الكروم منذ
وقت مبكر وانتشرت في عصر بداية الأسرات علي نطاق واسع وظهرت
علامة "التكعيب" كثيرا علي الأختام، وأمتك الملوك منذ الأسرة الأولى
مزارع الكروم لتوفير النبيذ، كما احتوت المقابر منذ عصر الدولة القديمة
وما بعدها علي مناظر زراعة وصناعة النبيذ مما يدل علي تقدم هذا النوع

(1) إبراهيم نصحي: تاريخ مصر في عصر البطالمة، الجزء الثالث، القاهرة ، ١٩٦٠ ،
ص ٢٣٣.

(2) ارمان و رانكه: مصر والحياة المصرية في العصور القديمة، مترجم، القاهرة،
١٩٤٥، ص ٢٠٨.

(3) بتري: الحياة الاجتماعية في مصر القديمة، مترجم، القاهرة، ١٩٧٥، ص ٢٤٧ .

من الزراعة والصناعة، كما عثر علي العديد من النصوص القديمة توضح مدى اهتمام المصري بغرس الكرمات (١) .

وتشير الأعداد الهائلة لشقاقات وجرار النبيذ التي عثر عليها في منف والملقطة وتل العمارنة والرسيوم وقنتير وغير ذلك إلي التشجيع الملكي الدائم لزراعة الكروم وصناعة النبيذ. ولقد حرص الملوك علي إقامة مزارع الكروم منذ بداية الأسرات لسد احتياجاتهم واحتياجات نوبيهم من فاكهة العنب والنبيذ وقلدهم في ذلك كبار الموظفين فيما بعد (٢).

ومنذ الدولة الحديثة انتشرت زراعة الكروم في جميع أنحاء البلاد وافتخر ملوكها مثل أمنحوتب الثالث ورسيس الثاني ورسيس الثالث بكرماتهم التي زرعوها لأنفسهم ولمعابد الآلهة، فمثلا يذكر رسيس الثالث بأنه أنشأ لئله آمون مزارع كروم في الواحة الجنوبية والواحة الشمالية بأعداد لا حصر لها، وأخري في الجنوب وضاعف عددها في الأرض الشمالية (الدلتا) وزودها بالعاملين من الأسري الأجانب .

كما عني البطالمة بزراعة الكروم والفاكهة في الأراضي الجديدة، فاهتم بطليموس الثاني مثلا بزراعة العنب ولا سيما في الضياع الواسعة، وشجع الإغريق علي زراعته لخبرتهم الطويلة ولكنه لم يسمح للمصريين إلا نادرا بزراعة الكروم وربما يرجع ذلك إلي خبرتهم في زراعة الحبوب وحتى لا تطغي زراعة الكروم علي الحبوب (٣).

(1) Keimer, L., *op. cit.*, p. 62 .

(2) Hartmann, F., *op. cit.*, p. 159.

(3) إبراهيم نصحي: المرجع السابق، ص ٢٣٣ .

ولم يقتصر الاهتمام بزراعة الكروم علي الملوك فقط بل اهتم بها أيضا الأثرياء وكبار الموظفين، ويتضح لنا ذلك من النصوص مثل نص متن^(١) من عصر الدولة القديمة والذي يفخر بأنه زرع في حديقته أشجار تين وكروم وأعد نبيذ بكميات كبيرة، وكذلك نص إنيني^(٢) من عصر الدولة الحديثة والذي يفخر بحديقته التي قد وصل عدد الكرمان المزروعة فيها إلي ١٢ كرمه.

ويتجلى هذا الاهتمام أيضا من بعض مناظر المقابر الخاصة منذ عصر الدولة القديمة حتى العصر المتأخر التي غلبت فيها مناظر الكروم علي غيرها من الفاكهة، وتكشف لنا بطاقات جرار النبيذ التي عثر عليها في المعابد والقصور بأنها أتت من مزارع كروم خاصة وقد أهداها أصحابها إلي الملوك والمعابد من أفخر إنتاج مزارعهم .

النبيذ

هو العصير المخمر للعنب الطازج، ويعد نبيذ العنب من أهم أنواع الخمور لدي قدماء المصريين علي الرغم من وجود أكثر من نوع للنبيذ فهناك نبيذ التين ونبيذ البلح ونبيذ الرمان ونبيذ النخيل وهناك أنواع أخري رديئة من النبيذ وهذه الأنواع المختلفة للنبيذ ورد ذكرها قليلاً في النصوص المصرية القديمة ولا نعرف عنها الكثير^(٣) .

(1) *Urk.*, I, 4, 5.

(2) *Urk.*, IV, 73.

(3) الفريد لوكاس: المواد والصناعات عند قدماء المصريين، ترجمة زكي إسكندر، القاهرة، ١٩٤٥، ص ٣٣.

مسميات النبيذ

عرف نبيذ العنب في النصوص المصرية باسم *irp* ^(١) وقد سمي النبيذ المصري مسميات أخرى تبعا للمدينة أو الإقليم الذي أنتج فيه النبيذ فهناك مثلاً نبيذ عنب الشمال *irp mh* ^(٢)، *imt* ^(٣)، *irp nw* ^(٤) ووردت هذه الأسماء لتعبر عن نبيذ عنب الوجه البحري ^(٥)، وقد ذكرت في قاموس برلين. وقد وردت مسميات أخرى تعبر عن نبيذ عنب الوجه القبلي فقد ورد اسم *irp h3mw* معبراً عن نبيذ عنب الجنوب ^(٦) وهناك أيضاً *irp wh3t* معبراً عن نبيذ عنب الواحات وهناك مسميات أخرى أطلقت علي نبيذ العنب (عصير العنب المخمر) تبعا لجودته ونوعيته ومسميات أخرى تبعا للغرض منه .

ف هناك مثلاً *irp m3c* أي "نبيذ عنب حقيقي" أو "نبيذ عنب أصلي" ^(٧) وهناك *irp ndm* "نبيذ عنب حلو" ^(٨) وهناك *irp w3d* "نبيذ

(1) *Wb* III, 32, 5; 8; *Wb* IV, 155, 8-9.

(2) Meeks, D., *Annee Lexicographique*, vol., III, Paris, 1982, p. 30; *Wb* I, 78, 14-15.

(3) *Wb* III, 32, 5; 8; *Wb* IV, 155, 8-9.

(4) *Wb* IV, 155, 8-9.

(5) Darby, W. and Others, *Food, The Gift of Osiris*, vol., 2, 1977, p. 607.

(6) Hassan, S., *Excavations at Giza*, Cairo, vol., 6, Part 2, 1948, p. 400.

(7) Meeks, D., *Annee Lexicographique*, vol., II, p. 43.

(8) *Ibid.*, vol., III, p. 30.

عنب طازج " (١)، وهناك *irp sm3* أي "تبيذ عنب مخلط" (٢) وهناك *irp n* أي "تبيذ عنب الضرائب" (٣) وهناك *irp n hb-sd* "تبيذ عنب عيد سد" (٤) وهناك *irp n hb-ipt* "أي تبيذ عنب عيد الأيبت" (٥) وهذا يدل علي مسميات كثيرة لتبيذ العنب في مصر القديمة أطلقت عليه تبعا لغرض معين أراد أن يعبر عنه المصري القديم. وهناك أيضا العديد الأسماء التي أطلقت علي تبيذ العنب ذات صبغة دينية (٦) فورد في قاموس برلين مسمي *rwd* أي "السيل المقدس" (٧) وورد مسمي *iry ib* أي "رحيق القلب" (٨) وورد مسمي *h3t* بمعني "الطاهر" (٩) وورد مسمي *wtr* بمعني "أحمر دامي" (١٠). كل هذه المسميات أطلقت علي تبيذ العنب أو العصير المخمر للعنب في عصر مصر القديمة وهذا إن دل علي شئ فإنما يدل علي أهمية عصير العنب المخمر في مصر القديمة واهتمام المصري القديم به وبصناعته .

(1) *Ibid.*, vol., II, p. 43.

(2) *Ibid.*, p. 43.

(3) Hayes, C.W., "Inscriptions from the palace of Amenhotep II", in: *JNES* 10, 1951, p. 89.

(4) Leahy, A.M., *Excavations at Malkata and the Birket Habu*, 1971-1974, London, 1978, pp. 29ff; pl. 15.

(5) Hayes, W., *op.cit.*, fig. 7 (71).

(6) Forbes, J.R., *Studies in Ancient Technology*, vol., 3, Leiden, 1955, p. 82 (10.24).

(7) *Wb* II, 429, 13.

(8) *Wb* I, 106, 2.

(9) *Wb* III, 18, 9.

(10) *Wb* I, 240, 17.

بداية ظهور النبيذ (عصير العنب المخمر)

لقد عرف المصري القديم صناعة نبيذ العنب منذ عصر الأسرة الأولى علي أقل تقدير إن لم يكن قبل ذلك فقد عرف منذ عصر الأسرة الأولى علي جرار نبيذ العنب في المقابر. وقد ورد اسم 'bs' (1) وقد أطلق علي جره النبيذ وهذه الجرة لها هيئة خاصة وكانت توضع في سلال من البوص لوقايتها من الكسر وقد سمي نبيذ الجرة باسم 'bs' 'irp' تميزا لهذا النبيذ عن غيره من الأنواع الأخرى المختلفة .


وقد عثر منذ الأسرة الأولى من عهد الملك "دن" علي جره نبيذ بها سداده تحمل اسم هذا الملك وموجودة حاليا في المتحف البريطاني تحت رقم، 27737 وكذلك تم العثور علي العلامة الهيروغليفية الدالة علي معصرة العنب منذ الأسرة الأولى (2) .

ولكن يمكن القول أن النبيذ عرف في مصر القديمة قبل ذلك فقد عثر "جونستر دراير" في حفائرة في أبيدوس في جبانه من جبانات بتري وتحديدًا الجبابه U عثر في مقبرة لأحد الأشخاص من عصر نقاده الثالثة علي جرار نبيذ مستورد من جنوب فلسطين. وهكذا يمكن القول أن نبيذ العنب في مصر القديمة كان معروفا قبل عهد الأسرة الأولى (3) وتكثرت مناظر إعداد النبيذ علي جدران بعض مقابر الدولة القديمة علي قدم عهد

(1) *Wb* I, 179,1.

(2) Lesko, L.H., *King Tut's Wine Celler*, Berkeley, 1977, p. 11; Darby and others, *op.cit.*, vol., II, p. 556.

(3) عبد الحليم نور الدين: محاضرات غير منشورة ، تمهيدي ماجستير عام ٢٠٠٠ -

المصريين بهذه الصناعة. وتظهر في مناظر الدول الوسطي والدولة الحديثة التطورات المختلفة التي طرأت علي الأدوات المستخدمة مما يؤكد أن معرفة المصريين بهذه الصناعة يسبق عصر الأسرة الأولى.^(١) وتدل العلامة الهيروغليفية المذكورة سابقاً والتي تطورت فيما بعد إلي  *ibrrt* تدل علي عملية "جني العنب وتجهيزه لصناعة النبيذ" كما تدل كلمه *irp* علي المرحلة التالية لكلمة *ibrrt* فكلمة *irp* تدل علي النبيذ المصنوع والمعد للاستخدام.^(٢)

رمزية النبيذ

استحب المصري القديم تصوير مناظر زراعة الكروم وصناعة النبيذ منذ عصر الأسرة الرابعة وحتى العصر المتأخر علي أقل تقدير^(٣) وقد استخدم النبيذ كقربان للآلهه وقربان للمتوفى ونادراً ما كانت تخلو منه قوائم القرابين لأنه يرمز للبعث والنشور ويعبر عن الخلود^(٤)، وكان يقدم في الاحتفالات والأعياد وعلي رأسها عيد ثمالة حتحور أو عيد الشراب. وقد استمتع به أثرياء القوم وكان يقدم في الولائم. وقد اعتبره المصري القديم رمزاً لدم الأعداء وربطوا بينه وبين نهر النيل أثناء الفيضان وكذلك

(1) Schott, S., Weinbau im alten Ägypten, in: *Weinzeitung* 84, 1948, p. 331.

(2) عبد الحليم نور الدين: محاضرات غير منشورة، تمهيدي ماجستير، عام ٢٠٠٠-٢٠٠١.

(3) جيمس بيكي: الآثار المصرية في وادي النيل، ترجمة لبيب حبش وشفيق فريد، مراجعة محمد جمال الدين مختار، القاهرة، ١٩٧٢، ص ٢٩٢.

(4) جورج بوزنر وآخرون: معجم الحضارة المصرية القديمة، ترجمة أمين سلامة، مراجعة سيد توفيق، القاهرة، ٢٠٠١، ص ٣١٢.

ربطوا بينه وبين الشمس أثناء الغروب تاركه اللون الوردى في السماء (١). وقد استخدم النبيذ في العديد من العقاقير والوصفات السحرية لعلاج الأمراض، وكذلك استخدم العنب كعنصر زخرفي في المنشآت المصرية القديمة وفي الحلي الديني والجنائزي في مصر القديمة، فقد شبهت دموع الإله أتوم بحبات العنب كما ارتبط النبيذ في مصر القديمة بأغاني الحب والغزل وهناك الكثير من المدلولات التي تدل على أهمية النبيذ في مصر القديمة (٢).

الآلهة المرتبطة بالنبيذ

ارتبط النبيذ في مصر القديمة بالعديد من الآلهة المصرية والتي لعبت دوراً هاماً في الديانة المصرية القديمة مما يدل على أهمية النبيذ لدى المصري القديم، فقد ارتبط النبيذ بالإله أوزير، والإله ست وكذلك الإله حورس كما ارتبط بالإلهة حتحور في قصة هلاك البشرية وارتبط أيضاً بالإلهة رننوت ربة الحصاد في مصر القديمة كما ارتبط بالإله جحوتي حيث اعتبر الإله جحوتي سيد النبيذ. وكان للنبيذ معبود خاص به هو الإله شسبمو إله النبيذ في مصر القديمة، ويمكن القول إنه ما دام قد ارتبط بحتحور في قصة هلاك البشرية فلا بد له وأن يكون مرتبطاً بالإلهة سخمت وكذلك الإلهة تفتوت .

(1) جورج بوزنر وآخرون: المرجع السابق، ص ٣٠٥ .

(2) عبد الحليم نور الدين: محاضرات غير منشورة، المرجع السابق .

وقد اعتبر النبيذ في مصر القديمة الحد الفاصل بين الحياة والموت وبهذا يكون النبيذ له دور في الحياة الدينية في مصر القديمة^(١).

أهم مناطق إنتاج العنب وصناعة النبيذ

أطلق علي النبيذ المصنوع من العنب في مصر القديمة مسميات مختلفة حيث ارتبط باسم المدينة أو المنطقة أو الإقليم الذي انتج فيه. وقد ذكرت تلك المسميات علي بطاقات وأختام جرار النبيذ وكذلك قوائم القرابين وأمكن من خلالها معرفة أهم مناطق إنتاج الكروم والنبيذ في مصر القديمة. وقد تركزت مزارع الكروم منذ البداية في الدلتا ومنف، حيث توفر التربة المناسبة والمناخ الملائم، وبالتدريج انتشرت الزراعة بعد ذلك حتى وصلت إلي الجنوب عند الجندل الأول وإن كانت أقل بكثير من الشمال. وقد وصلت زراعة وإنتاج الكروم والنبيذ إلي الواحات والفيوم التي مازالت تنتج النبيذ والكروم. ومن الملاحظ في وقتنا الحالي إنتاج النبيذ والكروم في قرية جناكليس عند أبو المطامير بمحافظة البحيرة ومن الملاحظ أن اليونانيين قد أعادوا زراعة الكروم وصناعة النبيذ علي نفس التربة التي زرع عليها المصري القديم الكروم الجيد^(٢) وقد تميز نبيذ الشمال *irp mh* الذي يزرع في الدلتا بدرجة عالية من الجودة فاقت نبيذ الجنوب فنجد من أهم القرابين التي تقدم وتصدر إلي طيبة^(٣).

(1) علي رضوان: محاضرات غير منشورة، تمهيدي ماجستير، ٢٠٠٠ - ٢٠٠١ .

(2) Helck, W., *Zur Verwaltung des Mittleren und Neun Reiches*, Leiden & Köln, 1958 , p. 163; Wiedemann, A., *Das alte Ägypten*, Heidelberg, 1920, p. 306.

(3) Meeks, D., *op. cit.*, vol., III, p. 30; *Wb* I, 78, 14-15; Hassan, S., *Giza* VI, Part II, pp. 401ff.

وتعتبر الواحات المصرية الغربية من أشهر مناطق إنتاج الكروم وصناعة النبيذ وقد احتل نبيذ الواحات القمة في العصر اليوناني الروماني^(١).

ويوجد العديد من الأدلة التي تؤكد انتشار زراعة الكروم وصناعة النبيذ قديماً وبالذات في العصر اليوناني الروماني في الفيوم مثل كوم أوشيم^(٢) كما زرع الكرم و أنتج النبيذ في جنوب مصر في فقط والكاب وكذلك الفنتين علي سبيل المثال مما يدل علي ازدياد أهمية النبيذ في شمال البلاد وجنوبها^(٣).

أنواع النبيذ

من الممكن أن نميز أنواع النبيذ في مصر القديمة أولاً من حيث اللون فهناك النبيذ الأبيض والأحمر والأسود، ويعبر الأبيض عن نبيذ الصعيد، والأحمر يعبر عن نبيذ الدلتا، كما يعبر الأسود عند النبيذ المصري بصفة عامة. وهناك نوعيات للنبيذ تقسم حسب الجودة فهناك نبيذ الدرجة الأولي وهو نبيذ مرحلة هرس النبيذ ونبيذ الدرجة الثانية وهو نبيذ مرحلة

;Daressy, G., Ritval des offrandes à Amenhotep 1^{er}, in: *ASAE* 17, 1917, p. 102 (10).

(1) Darby and others, *op. cit.*, p. 605; Hayes, *op. cit.*, p. 89, fig.7, no. 73.

(2) Schnebel , M., "Die Landwirtschaft im hellenistischen Ägypten, in: *MBP* 7 ,1925, p. 240; Forbes, *op. cit.*, vol., III, p. 22; Montet, P., *Geographie de l'egypte ancienne*, vol., II, Paris, 1961, p. 22.

(3) Hassan, S., *op. cit.*, p. 601;

فلنדרز بترى: الحياة الاجتماعية في مصر القديمة، ترجمة حسن محمد و عبد المنعم عبد الحليم، للقاهرة، ١٩٧٥، ص ٢٤٨ .

عصر العنب وهناك نبيذ الدرجة الثالثة وهو مرحلة طبخ العنب وهناك نبيذ الدرجة الرابعة وعرف في العصر اليوناني الروماني عن طريق طبخ العنب بإضافة بعض المواد الراتنجية (1) .

مراحل صناعة النبيذ

يمكن حصر مراحل صناعة النبيذ فيما يلي:



- ١- عملية قطف وجني العنب *it3 i3rrt* .
- ٢- نقل وتفريغ السلال في مكان الهرس (للأحواض) *int i3rrt rhw* .
- ٣- عملية هرس العنب *hw i3rrt* .
- ٤- سماع الموسيقى مع هرس العنب *ir m3h m h i3rrt* .
- ٥- عملية عصر العنب *irp b* .
- ٦- ملئ الجرار بالنبيذ *irp ssw* .
- ٧- عملية التخمر (تخزين النبيذ) *irp n hw3 w3* .
- ٨- ختم سدادات جرار التخزين *irp n htm* .
- ٩- تخزين الأواني والجرار في المخازن الخاصة بها .

تبدأ صناعة النبيذ بالقطف الذي كان يتم في بداية العام الجديد قرب نهاية شهر يونيه وبداية شهر يوليو. وقد اختلفت أوضاع القاطنين للعنب بحسب ارتفاع التكعيب في الغالب، ولم يقتصر العمل علي الرجال بل شاركهم الأطفال كما رأينا ذلك في مقبرة بتاح حتب، وشاركهم النساء كذلك

(1) Darby and others, *op. cit.*, pp. 557, 608; Lesko, *op. cit.*, p. 18; Daressy, *op. cit.*, p. 102 (10).

كما في مقبرة بتوزيريس. وكان العنب يقطف باليد وليس بآله حاده أو سكين، وكانت السلال في الغالب توضع علي الأرض، وكان لكل عامل سلم يصعد عليه لتكعيبة العنب، وقد يلتقوا جميعا حول سله واحدة كبيره مثل منظر مقبرة خع-إم-واست^(١).

تأتي بعد ذلك عملية نقل السلال لأحواض الهرس *int i3rrt r hw* وذلك بعد ملئ السلال بالعنب يقوم كل عامل بالاتجاه نحو مكان الهرس ثم يعود مره أخرى لملاها مرة ثانية. واختلفت أوضاع حمل السلال وليس لدينا مناظر توضح نقل المحصول بواسطة الحيوانات إلا إذا كان مكان زراعة العنب يقع بعيدا عن مكان الصناعة. وكان التفريغ يتم أثناء الهرس، ولم يكن يترك بعد قطفه منعاً للأضرار التي قد تحدث في العنب فكان يفرغ ويهرس أثناء التفريغ مباشرة^(٢).

أما عملية الهرس فقد وأطلق عليها *hw i3rrt*  كما في مقبرة تي بسقارة^(٣) أو  وفي مقبرة بيتوزيريس بتونا الجبل^(٤) وحيث كان حوض الهرس في الدولتين القديمة


(1) جورج بوزنر وآخرون: المرجع السابق، ص ٣٣٠ وما بعدها; بيرمونتيه: الحياة اليومية في عصر الرعامسة، ترجمة عزيز مرقص ومراجعة عبد الحميد الدواخلي، القاهرة، ١٩٦٥، ص ١٤٢ وما بعدها;

Forbes, J.R., *op. cit.*, p. 73f; Darby and others, *op. cit.*, p. 558f.

(2) *Ibid.*, p. 558.

(3) Charpentier, C., *Recvei de materiaux epigraphiques relatifs a la botanique de l'egypte*, Paris, 1981, p. 48, 13.

(4) Gardiner, A.H., *Hieratic Papyri in the British Museum, Third Series Chester Beatty Gift*, vol., 2, London 1935, pp. 9, 10.

والوسطي عبارة عن حوض حجري أو خشبي قليل الارتفاع أو بمعنى آخر قليل الغور يقع بين قائمين رأسيين علي هيئة شوكة ذات شعبتين عليها في الغالب عارضه أفقيه. ويقف الهراسون في صف واحد في الغالب يمسك كل واحد منهم بالعارضة الأفقية بيد، و يمسك باليد الأخرى خصر زميله لحمايته من الانزلاق ويمسك الأخير بالقائم الرأسي. وكان للحوض فتحة أو أكثر لخروج السائل وهو ما تفسره العلامة الهيروغليفية المعبرة عن كلمة " *irrt* "  . وفي عصر الدولة الحديثة أزداد الحوض غوراً وتدلي من العارضة الأفقية حبال وسيور وأغصان فبات يمسك بها الهراسون. وتتوعدت تيجان القائمين الرأسيين بين بردي ولوتس ونخيل وكان لكل فتحه أسفل منها حوض صغير يسمى حوض التجميع وهو لتجميع السائل ونجد أن في العصر المتأخر قد قلدوا ما كان في الدولة القديمة ولا سيما في العصر الصاوي وأحياناً نجد حوض الهرس يوصل إليه درج (1) .

الموسيقى *ir m3h mhw irrt*

كانت تصاحب عملية الهرس سماع الموسيقى كما ورد في مقبرة مري روكا بسقارة وذلك لحث العمال علي الهرس وتسليتهم وقد إحتفي هذا المنظر في عصر الدولة الحديثة إلا أن الهراسون أنفسهم كانوا يقومون بأداء رقصات منتظمة وأغاني ذات إيقاع معين مثلما في مقبرة رخميرع بطيبة .

(1) Darby and others, *op. cit.*, pp. 560ff; Forbes R.G., *op. cit.*, p. 74; Lesko, *op. cit.*, p. 17; Lutz, F.H., *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 1922, p. 56.

وقد كتب فوق الهراسين في مقبرة مري روکا *ir m3h mh w brrt* والتي تعني "إحداث الضوضاء أو سماع الموسيقى أثناء الهرس ...".^(١)

عصر العنب

كانت بقايا عملية هرس العنب والقشور توضع في جوال ليتم عصرها وتتوعدت طرق العصر عبر العصور المختلفة. ففي عصر الدولة القديمة كانت تجرى في جوال من الكتان يربط طرفيه مع بعضهما البعض بما يشبه العروة ويثبت في كل واحد أو في كل عروه عصا يمسك بها رجلان ويلف الرجال العصر في اتجاه عكسي ليتدفق العصير في الإناء الموضوع أسفل الجوال وكان العمال الأربع يحتاجون لشخص خامس لمنع السقاء العصر وتحريك الإناء لمنع سقوط العصير. وكان المصري القديم يصور العمال بشكل غريب وكأنهم هرم قاعدته أصغر من قمته وذلك ليظهر ما يقوم به كل عامل، وأحيانا كان الفنان يستبدل الشخص الخامس بقرد كما ورد في إحدى المقابر بسقارة^(٢).

واستمرت الطريقة السابقة في عصر الدولة الوسطي مع ظهور طريقة أخرى أفضل وهي تثبيت قائم رأسي يثبت فيه الجوال بشكل لا يسمح بتحريكه سوي من جانب واحد بواسطة عصا موضوعه في عروه الجوال يمسك بها مجموعة من الرجال.

(1) أدولف ارمان وهرمان رانكه: مصر والحياة المصرية، مترجم، ص ٢٠٩ .

(2) Harzmann, F., *L'Agriculture dans L' ancienne egypte*, Paris, 1923, pp. 161ff; Desroches N., and others, *Sen-Nefer*, Mainz, 1986, pp. 7ff; Darby and others, *op. cit.*, pp.560 ff; Field, G., *The Temple of the Kings at Abydos*, London 1902, pl. 20. fig. 4; Forbes, R.G., *op. cit.*, pp.74ff.

وفي عصر الدولة الحديثة استخدمت آلة من عمودين به ثقب في كل عمود علي مستوي أفقي واحد وتوضع كل عروه من الجوال في فتحه ويوضع في كل عروه عصا يمسك بها مجموعة من الرجال وكان الجوال مزودا بمشبك خشبي يستخدم كسداده. وقد صور منظر فريد في معبد سبتي بأبيدوس لمعصرة بها جوالان وليس جوال واحد .

ولا يمكن القول بأن عصير الهرس يمتزج مع مثيله من عصير العصر حيث أن كل منهما له لون ومذاق خاص به، فعصير العصر أكثر ثلونا ومذاقا نظرا لبقائه أكثر من عصير الهرس المختلط بالقشور والبذور ولهذا يكون عصير العصر أجود كثيرا من عصير الهرس من حيث الجودة والمذاق (1).

ملء الجرار *irp* *ssw*

تأتي بعد ذلك عملية ملئ الجرار بواسطة إناء له صنوبر في عصر الدولة القديمة وبواسطة جره صغيرة في عصر الدولة الوسطي وبواسطة جره لها عنق في عصر الدولة الحديثة .

عملية التخمر *irp* *hw3* *w3*

كان من المتوقع ترك العصير بعد هرسه في العنب حتي إنهاء عملية التخمر الأولي، ولكن هذه العملية لم تمثل وفي الغالب كان النبيذ يخمر في حوض تجميع العصير، أو في جرار خاصة غير جرار التخزين. وبعد انتهاء عملية التخمر الأول تطفو الرغوة علي السطح فيسهل إزالتها ويصفي العصير ويوضع في جرار التخزين وإذا ما صلت نسبة السكر في

(1) *Ibid.*, loc. cit.

العنب إلى ١٤% يعمل علي إبطال عمل الخميره تدريجيا بما يسمح ببقاء بعض السكر المقابل للتخمير فيعطي طعم جميل للنبيذ. وقد صور في مقبرة " باقت رقم ١٥ " في بني حسن منظر يمثل رجلا يقوم بتقليب سائل في وعاء ضخم علي نار، ولأنه لم يتكرر فلا يمكن أن نعرف ماهية هذا السائل الذي كان في الغالب لم يكن ماء ويعتقد أنه نبيذ، وكان يضاف للنبيذ راتينج وذلك لسد مسم الجره إلا أن ذلك كان عادة إغريقية وكان في الغالب لزيادة سرعة التخمر وتحسين طعم النبيذ^(١). وقد عثر علي بطاقات جرار في منطقة الملقطة بالأقصر عليها كلمه *smz* أي خليط أو مزيج إلا أن هذا الخليط أو المزيج كان يتم في الغالب قبل التقديم مباشرة.

وتشير قاعدة الجره والزخارف إلي أنها جرار تقديم وليس جرار تخزين. وقد خلط المصريون نبيذهم ببعض الروائح والتوابل والعسل ولم نتيقن بعد من خلط المصريون للنبيذ بالماء وأن كان في الغالب يتم ذلك ولا يشربه مركزا إلا المدمنون. وقد عرف المصري القديم النبيذ الأبيض والأحمر، واللون الأحمر ينتج عن طريق أن نبيذ العصر يبقي مدة طويلة مرتبط بالقشور التي تعمل علي تكوينه باللون الأحمر. وقد عرف المصري في العصرين اليوناني والروماني النبيذ الأبيض والأحمر وكذلك النبيذ الأسود وأطلقوا عليه *irp kmt, irp dšrt, irp ḥd*^(٢).

(1) الفرید لوکاس: المرجع السابق، ص ٣٤ وما بعدها; مونتيه: المرجع السابق، ص ١٤٤ وما بعدها;

Montet, P., La fabrication du vin dans les tombeaux anterieurs au Nouvel. Empire, in: *RT* 35, 1913, p. 120f; Lutz, F.H, *op. cit.*, p.56f.

(2) *Ibid.*, loc. cit. ; Meeks, D., *op. cit.*, p. 43; Schott, *op. cit.*, p. 332 ; Daressy, *op. cit.*, p. 102. ; Lutz, *op. cit.*, p. 66f;

وكانت سدادات الجرار تسد إما بوضع ما يشبه الطبق المقلوب من الفخار علي فوهة الجره أو بعض الأعواد النباتية لمنع تسرب الطمي إلي محتويات الجره أو بطريقة القالب التي عادة ما يكون سطحها أملس. وكانت أشهر اللحامات انتشارا هي الأسطوانية التي تغطي العنق والفوهة تماما. ومن الملاحظ ترك ثقب لعملية التخمر الثانية وبعد الانتهاء من عملية التخمر الثانية تأتي عملية الختم.

ختم سدادات جرار التخزين *h t m n i r p*

وتتم هذه العملية بعد جفاف السدادة تماما حيث يسوي سطحها إن لزم الأمر، وتختم بالختم الذي يكتب عليه نوع المحتوي واسم صاحب المعصرة واسم المزرعة وتاريخ الصناعة وكان يقوم بهذه العملية المشرف علي العملية ولا بد أن يفترض فيه الأمانة والنزاهة ويكون محل ثقة لأن الختم هو الذي يظهر حاله النبيذ. وكان بعض المشرفين أسويين وكان المشرف يسمى *h r y k 3 m w* أي "رئيس البساتين"، وتظهر أهمية هذه الشخصية من بطاقات الجرار حيث نجد اسمه مكتوباً دائماً علي بطاقات الجرار، وكان هناك كاتب يقوم بكتابة اسم المحصول وحالته وعدد الجرار المملؤه بالنبيذ وعدد السلال المملؤه بالعنب، وكان يصور معه أدواته الخاصة بالكتابة⁽¹⁾.

- ارمان ورنكه ، المرجع السابق ، ص ٢٠٨ .

(1) Hartmam, *op. cit.*, pp. 165ff.

تخزين أواني النبيذ

بعد الانتهاء من المراحل السابقة تنقل الجرار إلى المخازن وكانت عملية النقل تحدد حسب قرب وبعد مكان التخزين، فعلى سبيل المثال في مقبرة "خع-ام-واست" في طيبة ابتعد مكان التخزين فتم نقل للأواني وجرار النبيذ عن طريق السفن. وكان المخزن يوجد عادة في الطابق الأرضي لتوفر الجو الرطب المناسب حتى يتم تعتيق النبيذ. وكان النبيذ يوضع في صفوف متتالية في وضع رأس وكان الملوك والأمراء وكبار الملاك لهم أماكن خاصة بهم لحفظ النبيذ وهذه الأماكن تحمل اسم "منازل أو بيوت السوائل" وكان المخزن يغلق ويختم بختم ملكي بواسطة حامل الكأس الملكي (١).

ثانياً: النبيذ في العصر اليوناني والروماني

كان النبيذ في العصرين اليوناني والروماني يصنع بنفس الطريقة التي صنع بها في العصر الفرعوني حيث كانوا يقومون باتباع نفس مراحل الصناعة كما سبق ذكرها وإن كانت هناك بعض الاختلافات، منها مثلاً أنه كان هناك حوض كبير منخفض مصنوع من الحجر أو الخشب توجد في أحد جوانبه فتحة لخروج العصير، وكان هناك أيضاً حوض هرس منتقل أرضيته منحدره ناحية فتحة خروج العصير. أما حوض التجميع فكان محفوراً في الأرض على مستوى منخفض عن حوض الهرس وكسيت جدرانه بالجص الأحمر منعا لتسرب العصير. وقد عرف في العصرين اليوناني والروماني نبيذ الدرجة الثالثة والرابعة وهو نبيذ مطبوخ غير النبيذ

(1) *Ibid.*, loc. cit.; Wilkinson, G., *Topography of Thebes and General View of Egypt*, London 1935, pp.203ff.

وكذلك المذاق والطعم فمنها النبيذ الجاف والنبيذ الحلو والنبيذ الخفيف، وكانوا أحياناً يضيفون إليه الزبيب لإعطاء مذاقاً حلواً وبذلك يكون اليونانيون قد برعوا في صناعة النبيذ.

ويتضح مما سبق أن طريقة الصناعة هي نفس طريقة الصناعة في مصر القديمة باستثناء بعض الإضافات. ويمكن مقارنة ما سبق من حيث المناظر الموجودة في مقبرتي " باقت " رقم ٥ ببني حسن ومقبرة أمنمحات رقم ٢ ببني حسن كذلك يتضح أنها نفس طرق الصناعة التي كانت قائمة في مصر القديمة (١) .

مميزات النبيذ الروماني

تعطي القطفة الأولى للعنب في العادة أكبر نسبة من العصير ولكن عصير القطفة الثانية يكون أكثر جودة من عصير القطفة الأولى. وأما القطفة الأخيرة فتعطي أحسن نوعية من عصير العنب. وينتج نبيذ الدرجة الأولى بالهرس بالأقدام ويعبئ في أمفورات، ثم يترك ليتخمر. أما نبيذ الدرجة الثانية فيتم الحصول عليه بعد إضافة الماء إلي بقايا العصير الأول وعصرها من جديد في معصرة ثم يصفى ويجمع في جرار كبيره للتخمر وأثناء عملية التخمر تزال الرغوة التي تطفو علي السطح. وبعد الانتهاء من التخمر يصفى العصير ويوضع في امفورات مغلقة وتثبت علي أعناقها بطاقات خشبية. وكان لابد لإنتاج النبيذ المصفي من أن يضاف إليه بياض البيض. وللحصول علي نبيذ ناضج كان الأمر يحتاج إلي تدفئة ، وكانت هذه التدفئة ضرورية لتحقيق نضج العصير بسرعة وقتل البكتريا وحتى

(1) Schnebel, M., *op. cit.*, pp. 281ff.

يحتفظ النبيذ بخواصة أطول فترة ممكنة. وكان لابد للحصول علي نبيذ شفاف ذو شفافية عالية، كان يضاف إليه الجير أو الجبس، وكان الرومان يضيفون للنبيذ مياه البحر حتي تتحسن خواص النبيذ وعندما يريدون الحصول علي نبيذ ذو نكهة صناعية فكانوا يضيفون إليه الأعشاب والزهور. وللحصول علي مذاق جيد كانوا يضيفون إليه الروائح المركزة. ومن هذا يتضح براءة الرومان في صناعة النبيذ (١).

أهم مناظر صناعة النبيذ في العصرين اليوناني والروماني

- مقبرة بيتوزيريس (تونا الجبل - المنيا) (٢)

تمدنا الآثار ببعض مناظر صناعة النبيذ في العصرين اليوناني والروماني ولكن من أهم المقابر التي صورت مناظر صناعة النبيذ هي مقبرة بيتوزيريس المكتشفة عام ١٩١٩ علي يد العالم الفرنسي لوففر. وكان بيتوزيريس كاهنا للإله جوتي سيد الأسمونين. وقد جمعت مناظر المقبرة بين المدرسة الفنية المصرية القديمة ومدرسة الفن اليوناني وهي واحده من أهم المقابر في العصر اليوناني التي صورت مناظر جني محصول العنب وعصره وطرق صناعته وهي نفس المناظر والمراحل لصناعة النبيذ في مصر القديمة (٣).

(1) Forbes, *op. cit.*, p. 116f.

(2) عبد الحلیم نور الدين: مواقع الآثار اليونانية والرومانية في مصر، الطبعة الثانية، القاهرة، ٢٠٠١، ص ١٥٤؛ إبراهيم سعد: تونا الجبل درة في صحراء دروه، الطبعة الأولى، القاهرة، ١٩٩٩، ص ١١؛

Lebvevre, G., *Le Tombeau de petosiris*, Paris, 1944, pp. 22-47.

(3) عبد الحلیم نور الدين: المرجع السابق، ص ١٥٨ - ١٦٠؛

Richter, G., *A Hand book of Greek Art*, London 1974, pp. 131ff.

- مقبرة التمساح بجببانة جبل الموتى بواحة سيوه

إحدى مقابر جبل الموتى بواحة سيوه، وسميت هذه المقبرة باسم مقبرة التمساح نظراً لضيق اسم صاحب المقبرة، ونظراً لوجود منظر التمساح على جدرانها حيث ارتبط التمساح بواحة سيوه وكذلك الفيوم، ومن هنا أطلق عليها أحمد فخري مقبرة التمساح ووجد فيها منظراً يمثل كرمة العنب يأكل منها ثعبانان، ويرجع تاريخ المقبرة إلى أواخر العصر البطلمي وأوائل العصر الروماني^(١).

- مقبرة ني بر با ججوتي

إحدى مقابر جبل الموتى تعود إلى العصر المتأخر والعصر البطلمي، وقد أعيد استخدامها لدفن الموتى في العصر الروماني، ونجد في هذه المقبرة والتي كان صاحبها كاهناً لأوزيريس في معبد أوزير في واحة سيوه، نجد منظراً يمثل أربعة أواني نبيذ فوق مائدة قرابين مما يؤكد وجود صناعة النبيذ ولكن دون ذكر لمراحل صناعة النبيذ السابقة^(٢).

(1) أحمد فخري: واحات مصر، المجلد الأول "سيوه"، ترجمة جاب الله علي جاب الله، القاهرة، ١٩٨٤، ص ٢١١؛ عبد الحليم نور الدين: مواقع الآثار اليونانية والرومانية، القاهرة، ١٩٩٩، ص ٩٤؛ عزت قادوس: آثار مصريي العصرين اليوناني والروماني، الإسكندرية، ٢٠٠١، ص ٦٠٥ - ٦٠٦.

(2) أحمد فخري: المرجع السابق، ص ٢٠٧؛

Kalringle, G., *Siwa, The Temple of Juppiter Ammon*, London, 1923, pp. 98ff.;

عبد الحليم نور الدين: المرجع السابق، ص ٩٣.

- مقابر المفروزة

تتبع مقابر المفروزة جبانة الإسكندرية الغربية، وتم اكتشافها عام ١٨٩٩م في حي المفروزة، تضم منظرا يمثل لعبة Kolobos وهي لعبة شهيرة كان يستخدم فيها الكؤوس المملؤه بالخمير حيث يلقي ببعض الخمر الموجود في كأس علي الأرض ومن خلال الصوت الناتج عن الخمر أثناء سقوطه كانوا يعتقدون أنهم يعرفون مدي إخلاص الشخص المحبب لهم. وهكذا يلاحظ وجود النبيذ والخمر ضمن المناظر وأن لم تمثل طرق الصناعة علي جدران المقبرة ويلاحظ وجود المنتج نفسه جاهزا دون ضرورة لابرار مراحل صناعته. والواضح أن المصري القديم عندما مثل مراحل هذه الصناعة فقد صورها عن اقتناع بهذا المنتج ليرمز لشيء معين يعتقد فيه المصري القديم ويؤمن به فقد ارتبط النبيذ بالديانة المصرية القديمة لذلك فقد صور المصري مراحل صناعته علي مر العصور القديمة. أمان الفنان اليوناني والروماني فلم يربط النبيذ بمعتقد ديني ولذلك فقد مثله جاهزا لأهميته في حياتهم وليس لارتباطه بديانتهم (١).

- مقبرة شارع تيجران

تقع هذه المقبرة ضمن نطاق الجبانة الشرقية للإسكندرية وكان موقعها في شارع تيجران وهو شارع بور سعيد حالياً وتقع الآن داخل منطقة كوم الشقافة. كشف عنها ١٩٥٢ م وتؤرخ المقبرة بالقرن الثاني

(1) Bernard, A., *Alexandrie la Grande*, Arthaud 1966, p. 199f.;

عزت قادوس: آثار الإسكندرية القديمة، الإسكندرية، ٢٠٠٠، ص ٤١٢، ٤١٤.

١٧- مقبرة بح سوخر "تتونو" رقم ٨٨ بالحوزة العليا (طيبة) من عصر الدولة حديثة.

١٨- مقبرة انتف رقم ١٥٥ دراع ابو النجا البري (طيبة) من عصر الدولة حديثة .

١٩- معبد سيتي الأول بأبيدوس من عصر الدولة الحديثة .

٢٠- مقبرة عنخ حر رقم ٤١٤ بالعساسيف من العصر المتأخر.

ثانيا: في العصرين اليوناني والروماني

١- مقبرة بيتوزيريس بتونا الجبل من العصر المتأخر واليوناني الروماني .

٢- أحواض النبيذ في الفيوم من كوم أوشيم من العصر اليوناني .

٣- معاصر وأحواض النبيذ في الفنتين من العصر اليوناني .

٤- معاصر أبو مينا المطلة علي بحيرة مريوط من العصرين اليوناني والروماني .

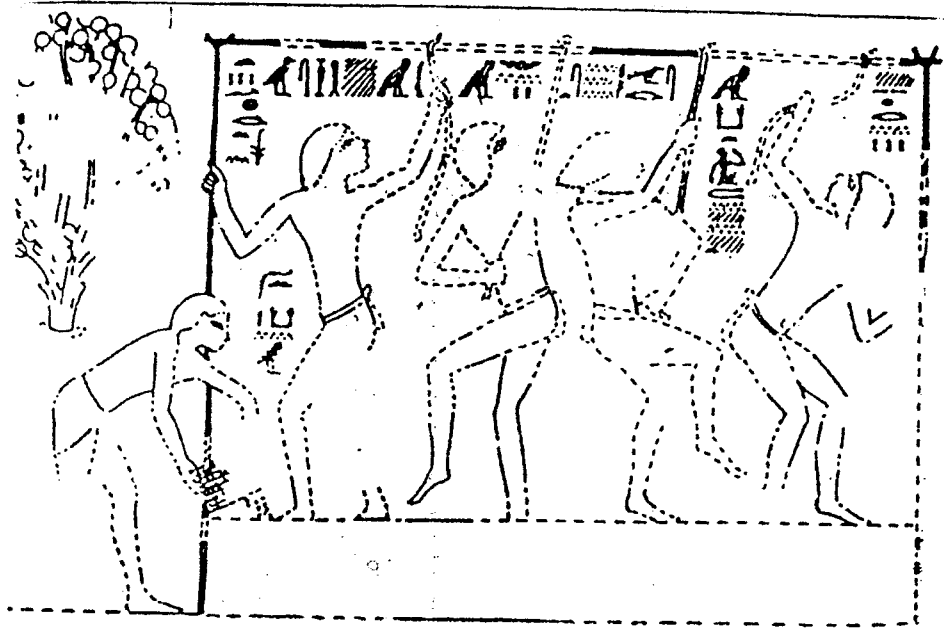
٥- معاصر كوم تروجا المطلة علي بحيرة مريوط من العصرين اليوناني والروماني .

٦- معاصر ماريا المطلة علي بحيرة مريوط من العصرين اليوناني والروماني .

٧- مقبرة التمساح بواحة سيوه، أواخر العصر البطلمي وأوائل العصر الروماني .

٨- مقابر جبل الموتى بواحة سيوه، العصر المتأخر والعصر البطلمي.

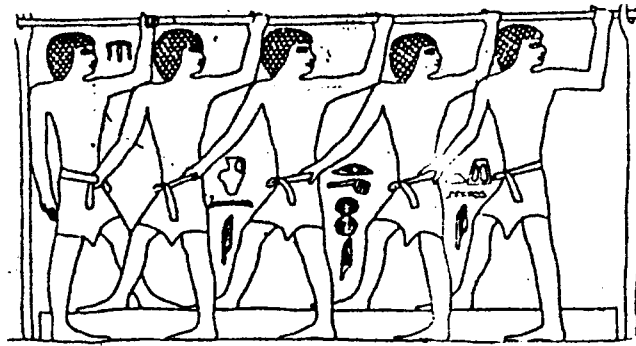
- ٩- مقابر المفروزة من العصرين البطلمي والروماني .
- ١٠- مقبرة شارع تيجران بالإسكندرية .
- ١١- مقبرة كوم الشقافة بالإسكندرية .
- ١٢- مقبرة الساقية بالوردبان غرب الإسكندرية .



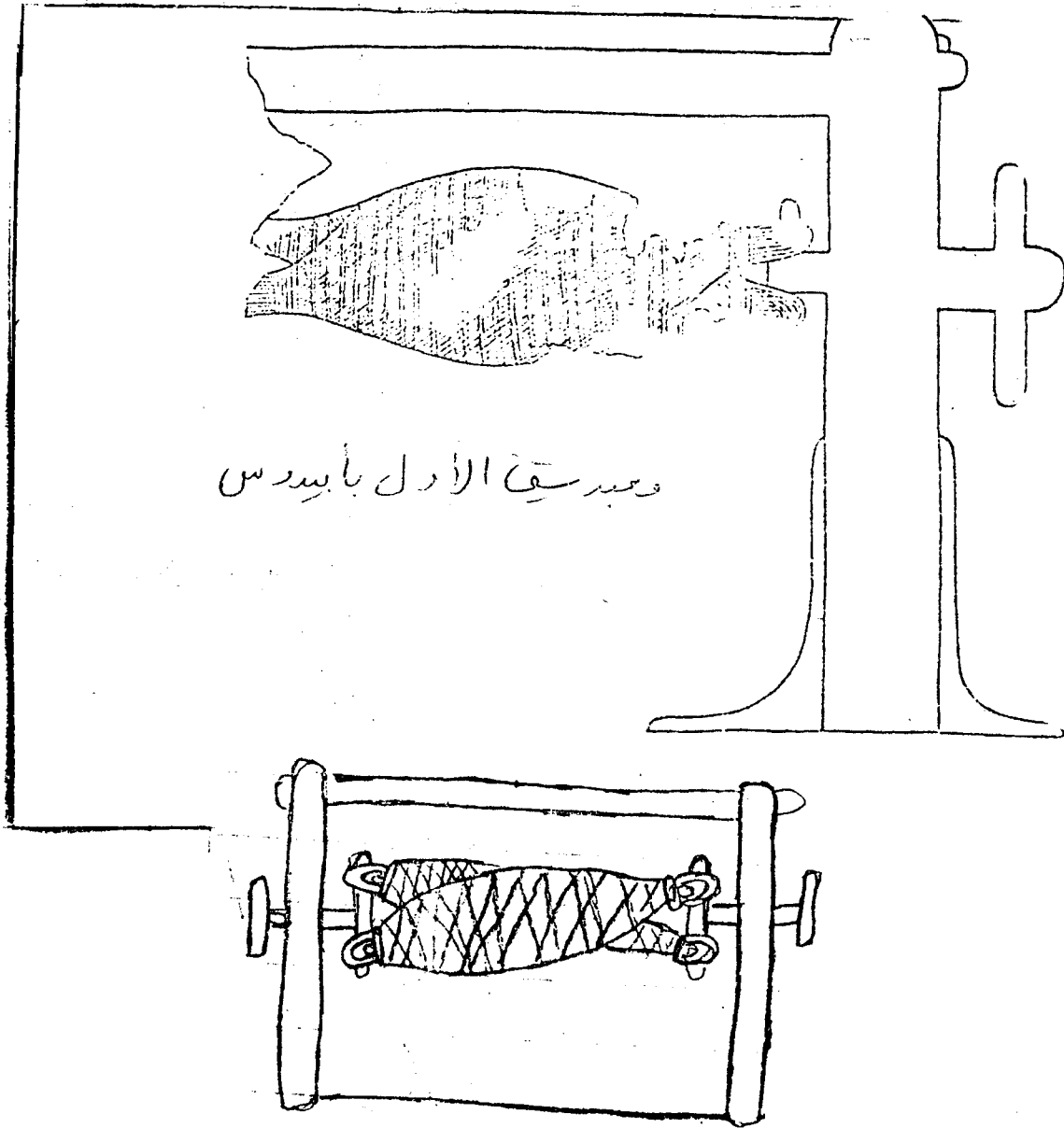
شكل رقم ٥ - جني العنب وتفرغ السلال في الأحواض أثناء الهرس بالأقدام في عهد

ساحورع

Borchardt, L., Das Grabdenkmal des Königs
sà ʃu-re^c, vol., II, 1913, fig. 7.

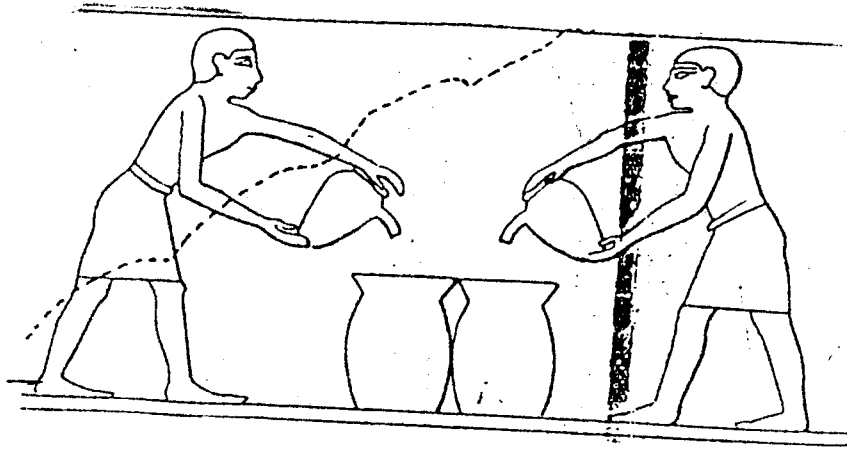


شكل رقم ٦ - هرس العنب في الأحواض من عهد ساحورع
Borchardt, L., Das Grabdenkmal des Königs
sà ʒhu-re^c, vol., II, 1913, fig. 7.

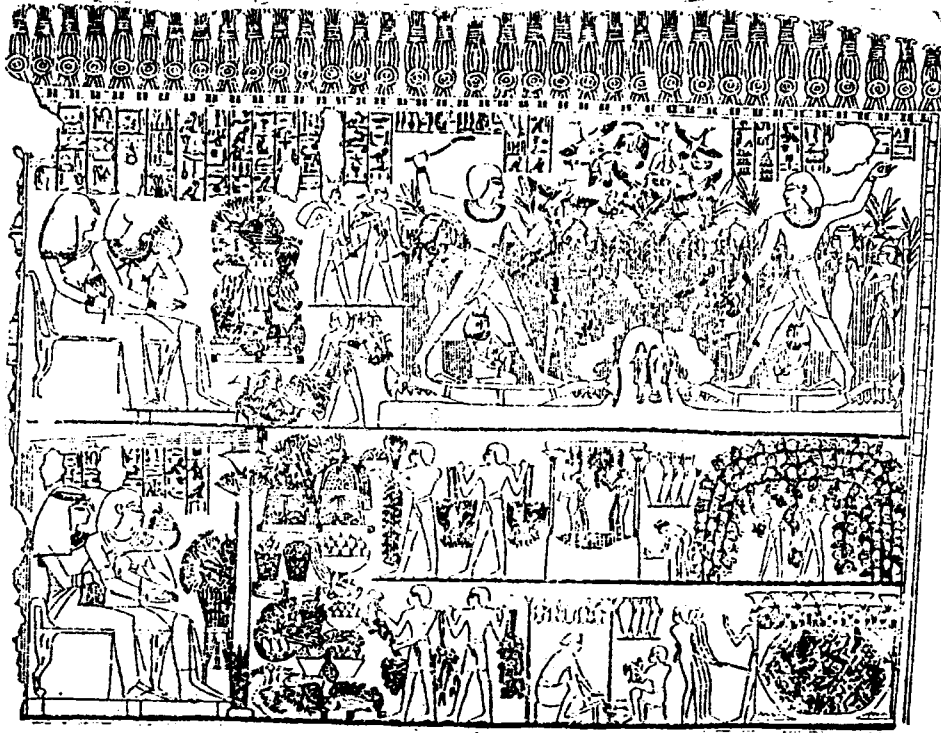


ومعبد سق الأدرل بأبيدوس

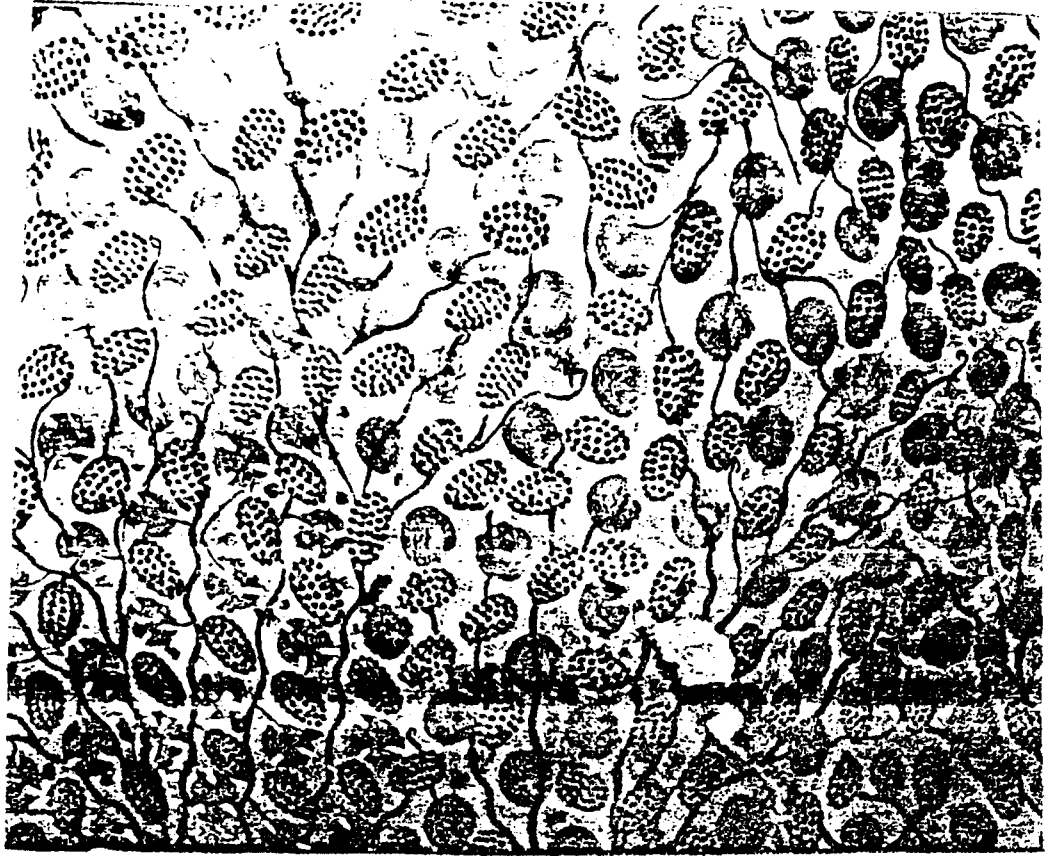
شكل رقم ٩ - عصر العنب من معبد سيتي الأول بأبيدوس
 Caulfeild, G., The Temple of the Kings at Abydos,
 London, 1902, pl. 20(4).



شكل رقم ١٠ - عملية ملء الجرار بالنبيذ من مقبرة في عنخ بيبي *sšw irp*
Varille, A., La tombe de Ni-ankh-pepi à Zaouyet
el-Mayetin, in: MIFAO, 70, 1938, pl. 15.



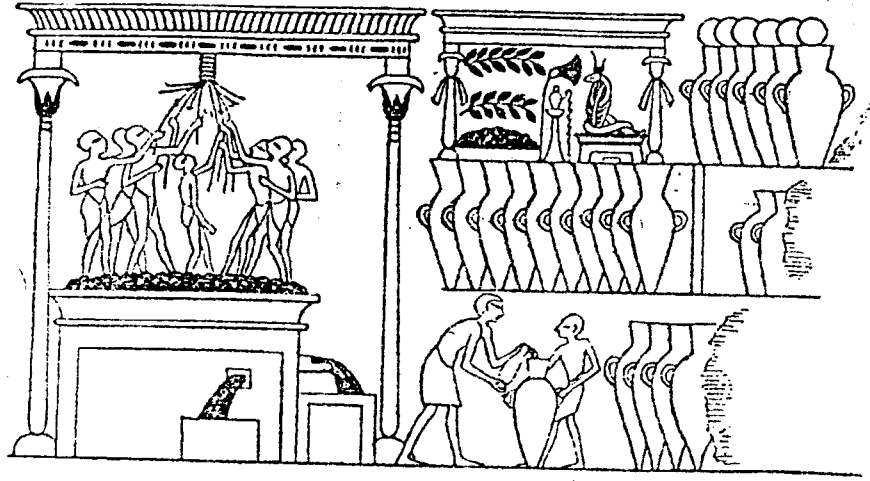
شكل رقم ١٦- مراحل صناعة النبيذ من مقبرة نخت رقم ٥٢ بطيبة
-Kess, H., *Kulturgeschichte des alten Orients*,
München, 1933, fig. 172.



شكل رقم ١٧- منظر للعنب من مقبرة سن نفر بطيبة
Desroches, N., and others, "Sen-Nefer, Mainz, 1986, fig.



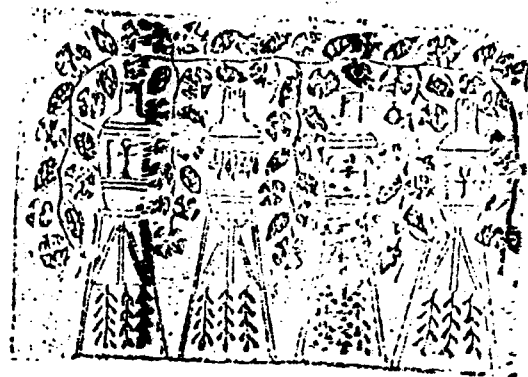
شكل رقم ١٨-مراحل جمع العنب وصناعة النبيذ من مقبرة خع أم ولست بطيبة رقم ٢٦١
-Mackay, E., "Note on a new Tomb No. 260 at Drah-
abul Naga, Thebes, in: JEA 3, 1916, pl. 14.



شكل رقم ١٩-عصر وتعبئة النبيذ من مقبرة نفر حتب رقم ٤٩ بطيبة
-Davies, N.De., "The Tomb of Nefer-hotep at Thebes,
New York, 1933, pl. 48.



شكل رقم ٢٠- مراحل جمع وعصر العنب من مقبرة سن إم إبح رقم ١٢٧ بطيبة
Wreszinski, W., Atlas zur altägyptischen Kulturgeschichte,
vol., I, Leipzig, 1923, pl. 345.

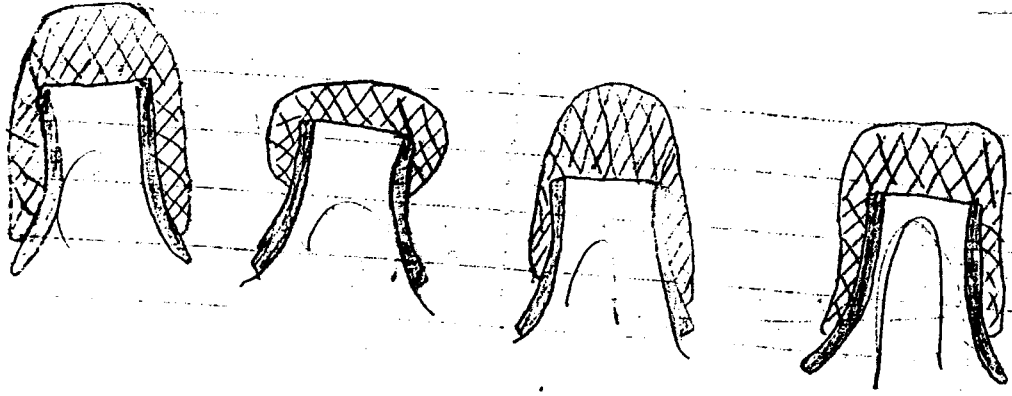


شكل رقم ٢١- زخرفة العنب
Goodenough, E.R., " op. cit., fig. 157.



شكل رقم ٢٢- جمع وعصر وتعبئة العنب (نبيذ العنب) من مقبرة رخميرع رقم ١٠٠
بطيبة

Davies, N.De., The Tomb of Rekh-mi-Re^c at Thebes,
New york, 1973, pl. 45.

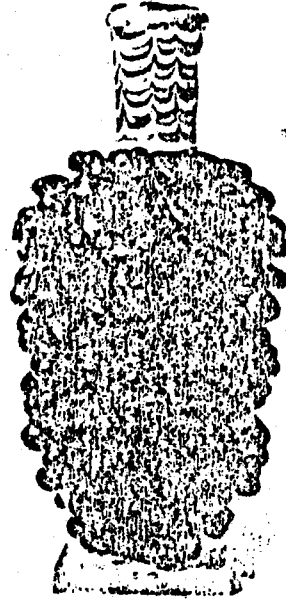


شكل رقم ٢٣- أنواع لحامات أواني النبيذ

Hope, C., Jar sealings and amphorae of the 18th Dynasty
Excavations at Malakata and Birket Habu,
1971-1974, London, 1978, fig. 6.



شكل رقم ٢٤ - مراحل جمع وتصنيع نبيذ العنب من مقبرة بيتوزوريس بتونا الجبل بالمنيا
 Lefebvre, G., Le Tombeau des petosiris, vol. I, III,
 Caire, 1924, pl. 12.



شكل رقم ٢٥- شكل أنية للنبيد من العصر اليوناني
Goldstein, in: Egypt's Golden Age, fig. 190.



شكل رقم ٢٦- شكل أنية للنبيذ من العصر الروماني
Bourrian, "Pottery, 94, fig. 186.
