

موروث نخيل البلح واستخدامه بالمناظر الدنيوية عند المصريين القدماء واليونانيين والرومان

أبانوب يوسف

باحث - قسم الإرشاد السياحي
كلية السياحة والفنادق - جامعة الإسكندرية

ميرى مجدي أنور

أستاذ الدراسات القبطية واليونانية الرومانية بقسم الإرشاد السياحي
كلية السياحة والفنادق - جامعة الإسكندرية

جمال عبد الرازق

أستاذ - قسم الإرشاد السياحي
كلية السياحة والفنادق - جامعة الإسكندرية

الملخص

استخدم في الحياة اليومية وفي صناعة مشروبات الرياضيين بمزجة بمشروب الشعير، كما استخدم المصري القديم جذوع النخيل في سقف المنازل، حيث كان هناك ثلاثمائة وستون منتجًا من نخيل التمر لها استخدامات عدة، ومن بين هذه المنتجات نوع خاص من النبيذ لا يزال يُصنع في المناطق الريفية في مصر كذلك استُخدم سعف النخيل لصنع السلال، أما بالنسبة لنبيذ البلح فعند تخمر البلح نحصل على نبيذ وخل، ودون أيضًا في "كتاب الموتى" عن العديد من أشجار الجميز ونخيل البلح، والتي كانت تزيّن الفقرات مثل الفقرة ٦٢ لشرب الماء في مدينة الموتى .

وفي هذه الدراسة سوف يتم وصف البلح من خلال امثلة توضح القيمة الفنية والجمالية مثل نقش لنخلة البلح على قمة مقمعة الملك العقرب، مقابض كرسي حنط حرس زوجة الملك سنفر، تيجان أعمدة معبد

استخدم البلح كثمرة عند المصريون القدماء، ومن بعدهم اليونانيون والرومان، فهي الشجرة المُعمّرة التي عُرفت عند المصري القديم بعلامة *mnpt*، والتي ارتبطت بالتقويم المصري القديم.

فقد استطعنا تميز فاكهه البلح من خلال النقوش ومن توينات أسماء البلح العديدة علي الجدران ومنتجاته بالخط المصري القديم و اليوناني أيضا، والوصف النباتي لنخيل البلح الذي يجعلنا نميزه من خلال المناظر وطبيعته وكمية إنتاجه مع اختلاف أنواعه العديدة أيضا، كما انها شجرة عريقة تعود الي عصور ما قبل التاريخ، التي استخدمت في عدة استخدامات فقد تم العثور علي العديد من الموميوات مغطاة بسعف النخيل، كما ان نتاج نخيل البلح دخل في العديد من الاستخدامات اليومية ، فكان يجفف نتاج النخيل من البلح بعدة طرق لحفظ الثمار واستخدامه طوال العام، كما ان البلح

صير، ومناظر متعددة لنخيل البلح في مقابر البر الغربي بطيبة .

كما استخدم النخيل فالعديد من الاستخدامات، فقيمة ثمارها الغذائية عالية تؤكل طازجة أو مجففة واستخرج منها عسل و صنع منها شراب كحلي وأيضاً استخدمت أخشابها كالألواح لصناعة الكباري والأبواب في الريف في حين استخدم سعف النخيل في صناعة السلال والحصر ويستخدم الجريد في صناعة الأثاث ولحاء النخيل (الليف) في صناعة الحبال . و التي تعتبر كل هذه الصناعات من الصناعات التراثية التي تستخدم حتي الان .

وكثير النخيل في الواحات حيث يكون غابات كثيفة كما يزرع بكثرة في الدلتا و الجنوب و يمكن رؤيته علي طريق سفارة الزراعي .

ولذا يهدف البحث الي توضيح الأسماء العديدة للبلح علي مر العصور من خلال النصوص المختلفة، وكذلك استخدامات ثمار البلح وفائدتها وابرار كيفية تصوير ثمار البلح في الفن المصري القديم وكذلك في الفن اليوناني والروماني، مع الاهتمام بتوضيح كيفية الاستفادة من هذه الثمرة بكل مميزاتها كموروث ثقافي وفني داخل مجتمعنا الحالي .

أولاً: لأسماء المرتبطة بالبلح في اللغات المصرية القديمة:

ذكر في النصوص المصرية القديمة بعض المسميات عن البلح أو ما يرتبط به؛ فأطلق عليه "بنرت" بمعنى حلو، وذكّر أيضاً باسم "أمت" ضمن قرايين الدولة القديمة، وربما كانت تلك التسمية الأصل لكلمة "أمهات" المستخدمة حالياً في اللغة

الملك ساحو رع بالتاج النخيلي، ختم لجرار نبيذ البلح ، وبعض الثمار المحفوظة من المقابر لثمار البلح المجفف، وبعض المناظر لحملة القرايين للبلح. اما عن العصرين اليوناني والروماني فهما امتداد لاستخدام البلح و الزراعة بتوسع و اهتمام لاجود الأنواع كما انه هناك العديد من الأقاليم التي امتازت بزراعة البلح وصناعة منتجات البلح والاستفادة بمنتجاته المتعددة، خاصة صناعة نبيذ البلح، و الذي كان يعتبر نبيذ مميز وأيضاً سلال البلح و الحبال و غيرهم من الصناعات . وسوف يتم ابراز ذلك من خلال العديد من المناظر المختلفة والمتنوعة من مقابر و داخل المعابد والقطع المتحفيه .

الكلمات الرئيسية :

المصري القديم - البلح - النخيل - التمر

المقدمة :

بلغ ارتفاع شجرة النخيل حوالي ثلاثين متر، وهي ذات أوراق طويلة تنمو ازهارها بجانب اوراقها واما كانت مؤنثة او مذكرة حسب النخلة لذا يتطلب اثمار البلح عملية تلقيح صناعي

نمي النخيل بكثرة في منطقة شمال افريقيا وغرب اسيا ويعتقد ان اصلها من بلاد ما بين النهرين والنخلة كانت مقدسة عند المصري القديم فهي تعد رمز لتجديد الحياة ومرور الوقت لأنها تكون ورقة كل شهر قمري وقد زرع نخيل البلح في مصر منذ عصر ما قبل التاريخ حيث وجدت بقايا من ثماره وبنوره وحتى كعكات البلح في المقابر من جميع العصور .

كما تعدد استخدام شكل النخيل كعنصر فني وذلك لتزيين الاعمدة في المعابد كما الحال في معبد أبو

عبارة عن ساقٍ أسطوانية واحدة لا تنتزع في الظروف العادية فوق سطح التربة، ولا يزداد جذع النخلة في السُمك مع تقدُّمها في العمر، بل تظل جميع أجزاء الجذع محتفظة بالسُمك الذي تصل إليه عند اكتمال نمو الأوراق المحمولة عند عقدها. أما عن قاعدة جذع النخلة فيزداد قطرها مع تقدُّمها في السنين نتيجة لتمدُّد الخلايا والمسافات البينية بأنسجة القاعدة، ويزداد طول جذع النخلة سنة بعد أخرى، وقد يصل ارتفاع شجرة النخيل من ٢٤ - ٣٠ مترًا أو أكثر.

أما التاج الذي يوجد بقمة الجذع فهو يتكوّن من أوراق مركبة ذي ريشة كبيرة الحجم، وتعرف الورقة بالسعفة، ويختلف طولها عند تمام نموها بين ٢ - ٤ أمتار تبعًا لاختلاف الأصناف. ويتراوح عدد الأوراق التي تنتجها شجرة النخيل ما بين ٢٠ - ٣٠ ورقة سنوية. وتعمر الورقة لمدة أربع سنوات في المتوسط، قبل أن تفقد حيويتها بالتدريج؛ فتصفر وتتدلى إلى أسفل، لكنها لا تسقط عادةً، بل تُقَطَّع في أثناء عملية التقليم. (دراهم، ٢٠٠٤، ١٦)

ثانياً: أنواع البلح وفوائده:

لقد كانت نخلة البلح شجرةً عريقةً منذ فجر التاريخ، فعاش عليها البدو؛ إذ إنها مصدر الثروة الرئيس وكذلك بواحة سيوة في الصحاري مثلما هو الحال في الواحات الخارجة. (Tackholm, 1972, 17) وكشفت الحفريات في محافظة الشرقية عن مومياء مغطاة بأوراق النخيل في موقع يعود إلى فترة ما قبل الأسرات (حوالي سنة ٣٥٠٠ قبل الميلاد). (Bircher, 1990)

العربية للإشارة إلى أحد أنواع البلح. (علاء الدين، العدد السابع، ١٩٩٧، ١٣٥)

شجرة البلح:  hnr

ألياف النخيل:  sni bnr

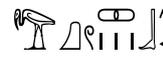
فاكهة البلح:  h3mh n bnr

عصير البلح:  bniw

نبيذ البلح:  bnr.i

بقايا البلح:  m^n bnr

العجوة:  srmt

خبز البلح:  K bnr

فطيرة البلح:  bnrt

دقيق البلح:  k n bnr (d^rby, 1977,)

(724)

ذكر البلح في نصوص الاهرام باسم : *bnq.wt*

بلح باليوناني : δάκτυλος

بلح باللاتينية : *Phqeniḥ d^stylifer*

بلح بالقبطية: *bnne* (kit^t, 2018, 61)

التمر السوري: Συρίου φοίνικος

التمر المصري: Αιγύπτιος φοίνικος

التمر الأخضر: φοίνιξ χλωρός

العجوة: φοίνιξ πατητός

البلح الجاف: ξηρός

البلح المضغوط: *πατητός* (M^irs, 2010, 185)

الوصف النباتي للنخيل: النخلة شجرةٌ مُعمّرةٌ، لها جذعٌ غليظٌ، تتكوّن من المجموع الجذري، وهو عبارة عن جذورٍ عريضةٍ ليفيةٍ، تُخرج لأعدادٍ كبيرةٍ من قاعدة الجذع تحت سطح التربة، وهي

في مكانٍ مظلل حتى تجف تمامًا لتكون على شكل تمر.

٢. الطريقة الثانية: طُبِّقَت على ثمار النخيل ذات المحتوى الرطب الأعلى من الطريقة السابقة. ونُقِّدَت هذه الطريقة بضغط عدد كبير من ثمار التمر في سلة مصنوعة من سعف النخيل لعدة أيام. والدليل على هذا هو إيداع عينة تمثيلية في المتحف الزراعي بالدقي (رقم ٣٩٨٩٧)، يعود تاريخها إلى عصر الدولة الحديثة. وكلا الطريقتين ما زالت مستخدمةً في الدول العربية لحفظ التمر ويعتبر طرق التجفيف لثمار البلح من الإرث الذي خلفه لنا الحضارات السابقة. (Amer , 2011)

أهمية البلح في العصر المصري القديم :

١. لقد كان البلح إحدى أهم الأطعمة المصرية القديمة ومصدرًا للكربوهيدرات والبروتينات. وكان يعد الطعام المنقذ في أوقات الجفاف والمجاعات؛ لأنه مصدرٌ للطاقة. وكان يُتناوَل مع اللبن كما في وقتنا الحالي؛ إذ كان يُشكَّل نظامًا غذائيًا متكاملًا للبدو، ولذا لا يندهش المرء عندما يعلم أن ناي البلح قد وجدت حتى في مواقع ما قبل الأسرات، ويُنسَب إلى عصر الأسرات وجود عدد لا يُحصى من البلح وفطائر البلح. (Alcock , 2006 , 41 ; Darby , 1977 , 724) ، ٥٩ ، ٢٠١٨ ;

Kitat

٢. استخدم القدماء المصريون جذوع النخيل في الأسقف، واستعانوا في عمل سقوف منازلهم ومقابرهم المصنوعة من الطين اللين بجذوع النخيل. وعُثِرَ على سقف مقبرة بسقارة يرجع عهدها

عثر على انية فخارية وكانت هذه أول عينة استُخدمت كمرجع لاستخدام نخيل التمر لتحلية البيرة (فكان يستخدم التمر في مصر القديمة لتحلية البيرة، والذي كان يستخدمه الرياضيون في بعض الأحيان كمشروب طاقة. (Amer , 2011, n.b) ; كما اكتشفت (Darby, 1977 , 722-725) قطع حجرية وخشبية على شكل البلح تعود إلى فترة ما قبل الأسرات في مصر (Darby , 1977 , 59) ; Kitat , 2018 , 724

عرف المصريون التلقيح الصناعي من البابليين، وذلك في عصر الدولة الحديثة؛ حيث عُثِرَ في بعض مقابر ذلك العصر على أنواع عديدة من البلح الصالح للأكل، بعكس البلح الذي عُثِرَ عليه في مقابر عصر الدولة الوسطى؛ فقد كان صغيرًا وقليل الحلاوة نسبيًا، ويُسمَّى هذا النوع اليوم (بلح صيص). (Amer , 2011)

تم العثور على العديد من أنواع التمور، وأشجار النخيل، وطرق زراعتها. كما عرف المصريين القدماء صناعة نبيذ التمر المصنوع من نقع الفاكهة في الماء. (Alcock, 2006, 41-42 ; Manickavasagan, 2012, 3)

أهم طرق تجفيف البلح:

حُفِظَت ثمار نخيل التمر في مصر القديمة بطريقتين:-

١. أبسط طريقة: وهي تجفيف الثمار في ضوء الشمس المباشر لمدة يومين أو ثلاثة أيام، وتركها

بيني أن نبيذ النخيل صنع في جميع بلدان الشرق، والتي ربما كان من المفترض أن تشمل مصر، وكان يتألف من عصارة شجرة النخيل. ويحصل على هذه العصارة بعمل حز في "جمار" (قلب جذع النخيل) الشجرة تحت قاعدة أغصانها العليا مباشرة، ولا يكون السائل فور أخذه من النخلة مسكراً، ولكنه يكتسب هذه الصفة بالتخمر عند ما يستقي. (Amer , 2011; Lucas and Harris,1962)

٥. ذكر أيضاً في بردية موسكو الرياضية استخدام عصير البلح، فكانوا يقوموا بغلي العصير المستخلص من ثمار البلح. والذي كان بمثابة نكهة تُضاف إلى البيرة الناتجة من الشعير، وعند إضافة الماء إليها يصبح مشروباً رياضياً صالحاً للرياضيين لإمدادهم بالطاقة والعديد من الفوائد الجسمانية التي يحتاجها الرياضيون، وذلك في عصر الدولة الوسطى. (Miatello , 2012 , 87; Alcock , 2006 , 41)

٦. عند عصر البلح ينتج عصير فاكهة البلح، ثم يُصَفَّى من الأجزاء غير الذائبة من البلح، ويركز ليحصل على عصير البلح المركز لعمل منتج يُستخدَم لعمل شطائر خبز البلح. فكان طهارة المعجنات في كثيرٍ من الأحيان يستخدمونه كمحليات، واطلق عليهم بـ "عمال التمر". (Bircher 1990 , 83)

٧. عند تخمر البلح نحصل على نبيذ وخل، أما عند فصل ألياف البلح غير المعصورة والمواد غير الذائبة فنحصل على محلول سكري رائق عديم اللون، ومع تركيزه نحصل على سكر سائل من البلح. (Bircher 1990 , 83)

إلى الأسرة الثانية أو الثالثة. وحتى بعد أن استخدموا الحجر في البناء في عصورهم التاريخية التالية استمروا في استخدام جذوع النخيل في بناء أسقف مقابرهم. وعُثِرَ كذلك على سقف من الحجر نُبِتَ عليه جذوع النخيل في حفائر الجامعة بالجيزة في مقبرة (رع ور) ^١ من عصر الأسرة الرابعة (حوالي ٢٧٢٠ ق.م)، وفي مقبرة (بتاح حتب) بسقارة. (نظير، ١٩٧٠م، ١٢٤-١٢٥)

٣. كذلك استُخدم سعف النخيل لصنع السلال وكانوا يستخدمون جريد النخيل وأجزائه في صناعة الصنادل الخاصة بالكهنة وعمال المعبد، الذين لم يسمح لهم باستخدام المواد الحيوانية والأطباق والعبوات والعتاليج في صناعة الألياف للاغتسال وجدل الحبال (نظير، ١٩٧٠م، ١٢٤). لم تقتصر الاستفادة من نخيل البلح على البلح ومنتجاته فقط، بل كان المصري القديم يقوم بالاستفادة بسعف النخيل الذي كان يستخدمه كمكانس في المنازل للظافة، وكانت تستخدم أيضاً في أقصاء وأبعاد القش وفروع الأشجار الصغيرة. (مهذب درويش ، د.ت ، ٣٤)

٤. كان هناك ثلاثمائة وستون منتجاً من نخيل التمر لها استخدامات عديدة ومن بين هذه المنتجات نوع خاص من النبيذ لا يزال يُصنَع في المناطق الريفية في مصر، وكانوا يسمونه في مصر العليا (عرقى). وتشتهر بصناعته محافظات قنا ونقادة، ويُستخدَم في العقاقير الطبية ، كما يُستخدَم كشرابٍ (نظير، ١٩٧٠، ١٢٥). وذكر

^١ مقبرة رع ور: صاحب مقبرة رقم G 8988 هو ابن الملكة حتب حرس من الأسرة الرابعة، ضمن أهم القابح حاكم الإقليم، ناظر زينة الملك، في قلب سيده، أمين الملك، له عدة تماثيل في مقبرته في الجيزة من الحجر الكلسي. (University of Harvard)

أكسفورد، الذي يصور مشهد بدء احتفالية فتح قناة؛ حيث يحيطها الماء من ثلاثة جوانب، أما الجزء الرابع فهو مهشم؛ إذ يوجد رجلان يبدو أنهما يعملان عند الشاطئ، وخلفهما نخلة اختفى جذعها وراء رسم لتعريشة.



شكل ١: نقش لنخلة بلح من مقبرة الملك العقرب تعود لعصر ما قبل الأسرات، عثر عليها في منطقة الكوم الأحمر . (Bircher 1990 , fig . 15 ;Baines, 1980, 79)

كذلك نجد مثال عبارة عن كرسي متنقل أنيق تم الكشف عنه في الجيزة بين بقايا أثاث تالف داخل المقبرة الخفية للملكة حتب حرس، الزوجة الأولى للملك سنفرو وأم الملك خوفو من عهد الأسرة الرابعة الدولة القديمة وكرسي Hetep-heres ارتفاعه حوالي ٧٨.٧ سم - العرض ٦٤.٤ سم - طول حوالي ٧١.٧ سم المصنوع من الخشب و الذهب و النحاس ، ومحفوظ الان في المتحف المصري تحت رقم GEM_6365 والذي يظهر به الخطوط الواضحة، وشكله بسيط، وبه حرفية متميزة، والاستخدام السخي للذهب. وثبتت قضبان الحمل بأحزمة جلدية للأحذية النحاسية أمام المقعد وخلفه، وغطيت طبقة غير لامعة مغلقة بالذهب لحواف المقعد، بينما استخدمت تيجان شجرة النخيل الذهبية - وهو شكل نادرًا ما يُستخدم في الأثاث - في

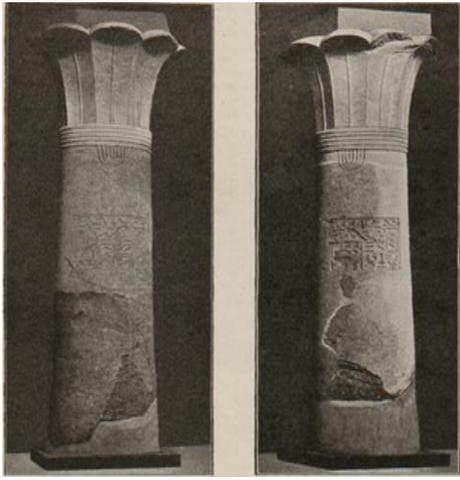
٨. كذلك وجدنا في "كتاب الموتى" ذكر العديد من أشجار الجميز ونخيل البلح، والتي كانت تزيّن الفقرات مثل الفقرة ٦٢ لشرب الماء في مدينة الموتى. كما يوجد أجزاء من هذا النص في المقبرة رقم ١٥٨ بغرب طيبة وفي الجانب الشمالي لمدخل الممر؛ إذ يوجد كُلاً من نخيل البلح وشجرة الجميز حول حوض على شكل T، وفي نصوص بردية أني المحفوظة بالمتحف البريطاني. () (Baum , 1988 , 277 - BM 10470 279)

٩. كان سعف النخيل يقدم لألهة الموتى . تقوم الالهة الاحياء بتمجيد الالهة القديمة وذلك عن طريق إقامة طقوس التطهير ، وبالنسبة للنباتات فهي الوسيط بين الالهة التي رحلت والالهة الحية. و تقديم سعف النخيل للإلهة الموتى فهي طريقة لاستدعائهم في عالم الاحياء . كما ان تقديم القرابين للاله الحي في باقات السعف والتي توضع في مقابر الموتى لبيعثوا مرة اخري . (كوفيل ، ٢٠١٠ ، ٨١)

أهم القطع التي صور عليها ثمار البلح و نخيل البلح في الفن المصري القديم :

تم الكشف عن العديد من الأمثلة لمناظر النخيل والبلح في الفن المصري القديم والتي سنحاول ان نستقي منها البعض لتوضيح قيمة نخيل البلح عبر العصور المختلفة فلدينا نقش لنخيل البلح على قمة مقمعة الملك العقرب، مصنوعة من الحجر الجيري والتي تم العثور عليها في الكوم الأحمر (ابيدوس) ارتفاعه حوالي ٣٢ سم وقطره ٢٥ سم الذي يعود لعصر ما قبل الأسرات و محفوظ الان بمتحف

على لوحة بأحد الأعمدة. والعمود عبارة عن كتلة واحدة من الجرانيت، يبلغ ارتفاعه في الأصل ٢١ قدمًا ونصف (٦.٤٥ م). وهذا يوضح مدى استخدام النخيل حتي لعمل الأعمدة كما نجد مثال آخر حصل عليه من محاجر الجرانيت في أسوان، ونُقلَ في اتجاه المجرى النهري إلى موقع الجيزة. (Ludwig Borchardt, 1910, 42)



شكل ٣: عمود من الجرانيت ذي التاج النخيلي يعود لعصر الدولة القديمة - الأسرة الخامسة - عثر عليه في معبد ابوصير جنوب الجيزة (44 , 1910 , Ludwig Borchardt) (Metropolitan Museum)

ومن الأمثلة الأخرى نجد ختم جرار نبيذ البلح فهو عبارة عن شكل مخروطي مصنوع من الفخار ومحفوظ في متحف المتروبوليتن تحت رقم (٣٠.٦.١١٣) وتمثلت أبعاده فالارتفاع ٣.٥ سم - القطر ٧.٥ سم ، كان يستخدم كختم لجرار نبيذ البلح، ومُدوّن أعلاه كتابات توضح أنه الختم المخروطي الجانزي لحارسة نفري إن بت^١.

^١ نفري ان بت : من النبلاء في الأسرة الثامنة عشر تقع مقبرته في شيخ عبد القرنة رقم ٢٤٩ فهو كان المسؤول عن توريد فطائر البلح والبلح المجفف في معبد الملك امنحتب الثالث . (Metropolitan Museum)

نهايات قضبان الكرسي المحمول بأربعة نقوش متطابقة منقوشة بدقة بالهيروغليفية على اللوحات المذهبة، تعطي اسم صاحب الكرسي وألقابه: ثلاثة منها عمودية وتقع في الخلف، بينما يمتد الرابع عبر مقدمة المقعد. وتقرأ النقوش الآتية: "أم ملك مصر العليا والسفلى، تابعة حورس، حاكم الحكام، الرحيم، التي قدمت لها كل أقوالها، بنت جسد الإله، الوريث". وكان يعتبر من وسائل النقل غير المؤلف بالنسبة لأعضاء النبلاء المصريين. (نظير ، ١٩٧٠ ، ١)



شكل ٢: الكرسي المحمول للملكة حتب حرس ، وهو محفوظ حاليا بالمتحف المصري بالتحرير يعود لعصر الدولة القديمة - الأسرة الثالثة - عثر عليه في الجيزة (تصوير الباحث)

كذلك من امثلة النخيل التي ظهرت لدينا تيجان أعمدة الملك ساحو رع من معبد أبو صير، الذي يعود إلى عصر الأسرة الخامسة والمصنوعة من الجرانيت طولها حوالي ٦.٤٥ م محفوظ حاليا بمتحف المتروبوليتن بنيويورك تحت رقم ١٠.١٧٥.١٣٧. وهذا العمود الضخم هو واحد من ستة عشر عمودًا محاطًا بفناء مفتوح في المعبد الهرمي للملك ساحو رع ، الذي نُقشت أسماؤه وألقابه

قطعة تمثل طبق من الفخار بيضاوي الشكل محفوظ في متحف متروبوليتان ، يحوي بداخله البلح المجفف لأرواح حت نيفر، وزوجها Ramose، وستة أفراد مجهولي الهوية مدفونين هناك بالمقبرة نفسها.



شكل ٦: طبق من الفخار يحتوي على ثمار البلح المجفف يعود لعصر الدولة الحديثة - الأسرة الثامنة عشر - تم العثور عليه في مقابر شيخ عبد القرنة (Metropolitan Museum)

ظهر أيضًا تصوير لسبابة البلح من مقبرة جسر كا رع سنبل و التي تعود لعصر الدولة الحديثة الأسرة الثامنة عشر و التي تتمثل في منظر يمثل موكبًا لفتيات يرتدون الرداء الأبيض الحابك، وتحمل كلُّ منهن قرابين نباتية: فالأولى تحمل الزهور، والثانية تحمل فرعًا محملاً بعناقيد العنب الممتلئة. وتبدو الأخيرة ممسكة بسبابة نخيل البلح؛ مما يدل على أنها كانت ذات أهمية دينية لدى المصريين القدماء. (نجم الدين ، ٢٠٠٦ ، ج٢)

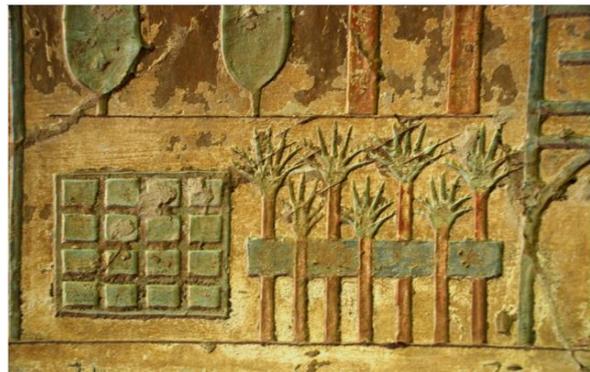


شكل ٧: منظر لثلاث سيدات واحدة تمسك بسبابة من البلح، والأخرى عناقيد عنب، والثالثة تحمل الزهور، تعود لعصر الدولة الحديثة - الأسرة الثامنة عشر - عثر عليها في مقابر شيخ عبد القرنة .



شكل ٤: ختم مخروطي الشكل لختم جرار نبيذ البلح يعود لعصر الدولة الحديثة - الأسرة الثامنة عشر - عثر عليه في طيبة . (Metropolitan Museum)

كما حفظت لنا مناظر الحياة اليومية منظرًا للنخيل من مقبرة صخرية للوزير رني بالكاب^٣ والتي تعود لعصر الدولة الحديثة الأسرة الثامنة عشر ، يظهر بها سبع أشجار نخيل، وتظهر بشكل واضح متناسق حول حوض من المياه مستطيل الشكل، وبجانبيها مربع مقسم من الداخل إلى عدة مربعات لحوالي ستة عشر مربعًا. (نظير ، ١٩٧٠ ، ١٢٤ ، 1991 ، Avenues , 362)



شكل ٥ : منظر سبع أشجار نخيل حول حوض من المياه يعود لعصر الدولة الحديثة - الأسرة الثامنة عشر - عثر عليه في مقبرة راني بالكاب . (نظير ، ١٩٧٠ ، ١٢٤ ، 1991 ، Avenues , 362 ;

^٣الوزير راني بالكاب :مقابر الكاب / ادفو / اسوان ، فهو كبير الكهنة بالكاب في عصر الأسرة الثامنة عشر عهد الملك امنحتب الأول (Avenues , 1991 , 362)

ولكن بشكلٍ خاصٍّ في العصر اليوناني . فقد كان نخيل البلح ينتج كمياتٍ كبيرةً، كانت تصل في بعض الأحيان إلى ٢٠٠ كيلوغرام (٤٤٠ رطلاً) من التمور متدلية من ثماني سباطات. (Alcock , 2006 , 41- 42)

أنواع التمور:

تعددت أنواع التمور في مصر خلال العصر اليوناني والروماني، واختلفت هذه الأنواع من حيث الأهمية والسعر والقيمة والكمية. ويمكن تقسيم هذه التمور وفق ثلاثة معايير رئيسية، هي من حيث الملكية والمنشأ والحالة:

أولاً من حيث الملكية: وجد نوعان من التمور في مصر، هما التمور التي كانت مملوكة للدولة، والتمور المملوكة للأفراد ، فأما تمور الدولة فقد ذكر استرابون في حديثه عن التمور بمصر أهمية التمور الموجود في جزيرة أفنتين، وقال: "إنها من أفضل التمور التي كانت ملكاً للدولة في عصر البطالمة، وأصبحت تدر دخلاً في العصر الروماني. وكانت منطقة أسوان وإفنتين من أكثر المناطق الموجود بها بساتين النخيل المملوكة للدولة، وكان تمرها ذات جودة عالية، وقد سجلت العديد من الإيصالات الصادرة من جامعي الضرائب النقدية في أسوان وإفنتين (محروس ، ٢٠٢١ ، ١٥ ، Strabo, 1903, 17.1 ;

ثانياً من حيث المنشأ : وجد نوعان أيضاً من التمور من حيث المنشأ، وهما التمر السوري Συρίου φοίνικος، والتمر المصري Αιγύπτιος φοίνικος. ومن الجدير بالذكر إن

(نجم الدين، ٢٠٠٦، ج٢، شكل ١١٤، Mekhitarian, 1954 , 69; Manniche , 1989 , 133; 161.

منظر اخرمن المناظر المصورة من مقبرة نب امون والذي يعود لعصر الدولة الحديثة الأسرة الثامنة عشر وتم العثور عليه على الجانب الشمالي للجدار الغربي لحجرة الدفن و المحفوظ الان بالمتحف البريطاني تحت رقم (EA37983) ؛ إذ نجد تصويراً، وزُيّن المنزل الذي يعلوه شجرتان من نخيل البلح، ويتدلى منهما ثمار البلح، ويوجد في المنظر من الأعلى سيدة تحمل سلالاً مملوءة من ثمار الجميز، وفي منتصف المنظر تصويرٌ لحوض أسماك وأوز ونباتات بحرية، ومن حولها يوجد عددٌ كبيرٌ من الأشجار المختلفة بالحديقة لأشجار النخيل، ويتدلى منه سباطة البلح وأنواع أخرى من الجميز و التين . (Wilkinson , 2011 , pl xvii)



شكل ٨: منظر يوضح بركة ماء يحيط بها نخيل البلح تعود لعصر الدولة الحديثة – الأسرة الثامنة عشر – عثر عليها في مقابر شيخ عبد القرنة (Wilkinson , 2011 , pl xvii)

أهمية البلح في العصر اليوناني والروماني

كان نخيل البلح من أكثر الثمار فائدةً، كمصدر للبروتين والسكر، وكان عنصرًا اقتصاديًا أساسيًا للمصريين. زُرِعَ على نطاقٍ واسعٍ عبر التاريخ،

والنوع الثالث أو الحالة الثالثة للتمر هو التمر الجاف المضغوط، ويبدو من اسمه أنه حالة وسطى بين الحالتين المضغوطة الغنية بالعصارة والجافة؛ حيث يكون رطباً، ثم يُجفّف لفترة قصيرة، ثم يضغط أو يُكبّس وما يزل به بعض العصارة. وورد ذكر هذا النوع في عدة وثائق؛ إذ تُضاف كلمة الجاف $\zeta\eta\rho\acute{o}\varsigma$ ككلمة المضغوط $\pi\alpha\tau\eta\tau\acute{o}\varsigma$ ، والتي تعني التمر الجاف المضغوط، فقد دفع مستأجر لبستان نخيل أردبين من التمر الجاف المضغوط مع الإيجار النقدي. (Alter, 1975, vol 2, 346 - 347)

أما الحالة الرابعة والأخيرة فهو التمر الجاف $\phi\omicron\iota\nu\iota\zeta\eta\rho\acute{o}\varsigma$ ، وكانت عملية تجفيف التمر تتم عقب جمعه مباشرةً في مكانٍ خالٍ بالقرب من بستان النخيل. وتشير إحدى الوثائق، التي تعدّ أحدَ المشترين لمحصول تمر بستان نخيل، أن يقوم بجني المحصول ونقله إلى مكانٍ لتجفيفه في مزرعة الضيعة، ثم تخزينه، ويكون ذلك بنشر محصول التمر تحت أشعة الشمس المباشرة لفترةٍ محددة. وتردد ذكر التمر الجاف أيضاً في عمليات تأجير بساتين النخيل كأحد بنود قيمة الإيجار؛ إذ تسجل الوثائق دفع المستأجرين كميات مختلفة منه، بلغت أردباً واحداً وأردبين وثلاثة أردب من التمر الجاف. (Barakat, 1986)

لقد عثر على العديد من النقوش في العصر اليوناني والروماني عن البلح النخيلي؛ إذ كان هناك أنواع كثيرة من البلح. واتفق المؤرخون أن أفضل هذه الأنواع التي تأتي من سيوة؛ لأنه كان

التمر السوري كان يُعدّ من الأنواع التي لها شهرة وقيمة كبيرة، وإن بذور هذا التمر جاءت من سوريا وتأقلمت في مصر. ويرى بليبي أنه تمر دون المستوى، أو من الأنواع غير الجيدة. وأقدم ذكرٍ لهذا التمر في البردي يعود للقرن الثاني قبل الميلاد، بينما يكثر ذكره في العصر الروماني، خاصةً في عقود إيجار بساتين النخيل؛ إذ يحرص المؤجر على الحصول على كميةٍ من التمر السوري كمدفوعاتٍ خاصةً ضمن قيمة الإيجار مع المبلغ النقدي. (Darby, 1977, 728-725)

ثالثاً من حيث الحالة: تنقسم التمور من حيث الحالة إلى أربعة أنواع، هي التمر الطازج، والمكبوس، والجاف المكبوس، والجاف. فبالنسبة للتمر الطازج أو الأخضر $\phi\omicron\iota\nu\iota\zeta\ \chi\lambda\omega\rho\acute{o}\varsigma$ ، وهو التمر غير الناضج بشكلٍ كاملٍ. ويُعدّ هذا التمر مادةً جيدةً للصبغة، كما إن النواة الموجودة به تُعدّ مادةً جيدةً لعلف الحيوانات. وكان هذا التمر يُؤكّل بعد جنيه من النخيل مباشرةً، سواء كان لونه أصفر أم أحمر أم أخضر. وكان التمر الطازج يُعدّ أحد بنود المدفوعات الإضافية في عقود إيجار بساتين النخيل وشراء محاصيل التمر كما هي الحال مع التمر السوري وبقية أنواع التمور. ويُعدّ التمر المكبوس والمضغوط، وما يُسمّى حالياً بالعجوة $\phi\omicron\iota\nu\iota\zeta$ $\pi\alpha\tau\eta\tau\acute{o}\varsigma$ من أكثر أنواع التمر ذكراً بالوثائق. وقد تحدّث بليبي عن هذا النوع من التمر مع نوعين آخرين، وذكر أنه تمرّ طريٌّ وغنيٌّ بالعصير؛ لذا انفجر وهو ما زال على الشجر. (محروس، ٢٠٢١، ١٩; Strabo, 1903, 17.1.12)

زراعة البلح في مصر اليونانية

- إقليم الإسكندرية (Rhacotis)

أشارت إحدى الوثائق إلى بساتين البلح الموجودة في منطقة كانوبوس (أبو قير)، وهي عبارة عن عقد إيجار لثلاثة بساتين للنخيل مزروعة في مقبرة (ثلاثة بساتين نخيل لديودورس على الضفة بجانب كانوبوس). كذلك أشار استرابون إلى وجود نخيل البلح في منطقة الإسكندرية، أنه غير صالح للأكل. (Strabo , 1903 ,38)

- إقليم مصر الوسطي (الفيوم) (Arsinoe):

منذ العصر اليوناني وفي العصر الروماني استمرت أرسينوي (الفيوم) مركزاً مهماً لزراعة البساتين التي انتشرت في مختلف قرى هذا الإقليم، ولعل هذا يرجع لاعتدال المناخ وخصوبة التربة. (Schnebel , 1925 , 240) وتشير الوثائق إلى زراعة أشجار نخيل التمر في إقليم أرسينوي، وزُرِعَ بشكلٍ رئيسٍ في Philadelphia؛ إذ توضح لنا الوثائق وفرة بساتين النخيل في هذه القرية. كما خصصت الأراضي في قرية كرانيس لزراعة نخيل البلح، على الرغم من أن الوثائق لا تشير كثيراً إلى نخيل البلح، إلا أن طبيعة الظروف الجغرافية في كرانيس تمكننا من القول بأنه زُرِعَ بأعدادٍ كبيرةٍ. أما عن قرية فيلادلفيا فقد زُرِعَ بها أيضاً نخيل التمر، كما وجدت بساتين نخيل التمر في قرية تبتونس وهيفاستياس وباكخياس وديونيستياس وكيركوسوخا. (الروبي ، ١٩٧٥ ، ١٢٤ ، ؛ P.Hamb . 5. 8. 89AD ; P.Fay ,111. 26. 95 AD ;

يعتبر بلح نصف جاف، ويبلغ إنتاج النخلة الواحدة حوالي ٧٥ كجم، وقد يصل إلى ١٠٠ كجم، وحجم البلح كبير نوعاً ما، ويصل طوله إلى ٤ سم وقطره ٢.٥ سم، ويكون لونه أصفر في مرحلة البسر (التلون)، وتتحول إلى اللون البني الفاتح بعد النمو والتجفيف، وتمتاز بطعمٍ جميلٍ ورائحةٍ طيبةٍ عن باقي أنواع البلح، ونسبة السكريات المرتفعة. وذكر بلوتارخ أنه لو في اليونان ثمار بلح مثل الموجودة في مصر أو سوريا (Tresilian,2021) ، لأصبحت الأفضل على الإطلاق. وهناك رأي مخالف لسترابون، الذي أوضح أن البلح المصري الذي ينتج من الدلتا والإسكندرية غير جيد للأكل، فكان أقل حلاوة وأصغر حجماً، ولكن البلح الذي ينتج من طيبة هو الأفضل؛ ولذلك أُكِّد أن البلح السيوي وبلح مصر العليا (صعيد مصر) يعتبر الأفضل على الإطلاق. وهذا البلح يُؤكل طازجاً، ويؤكل مجففاً، واستخدام أيضاً لتسمين الخنازير (Darby, 1977 , 728-725)

وُنُقِبَ عن بذور نخيل التمر في مقبرة الدوش (واحة الخارجة - الصحراء الغربية)، يعود تاريخ الموقع إلى العصر الروماني سنة ٣٥٠ م (Wagner,1982 , N.B ; Barakat 1986 , N. B) وُنُقِبَ كذلك عن عددٍ كبيرٍ من بذور النخيل من موقع أبوشعر (ساحل البحر الأحمر)، ويؤرخ الموقع إلى العصر الروماني (حوالي سنة ٥٠٠ م). وُصِّفَت البذور المستخرجة شكلياً إلى خمس فئات، وكان يُعتَقَدُ أنَّ هذه البذور تنتمي إلى أصنافٍ مختلفةٍ من نخيل التمر الصحراوية. (Amer , 2011)

نخيل التمر التابع للدولة في عهد Antoninus Pius قيصر السيد، ٤ دراخمت و ٢ اوبول".
فِيَعْدُ التمر المنتج من إقليم إلفنتين من أفضل التمور؛ إذ ي

شيد استرابون به.

"هناك جزيرة تنتج بوجهٍ خاصٍ أفضل أنواع البلح، تدر عائداً كبيرة على الوالي" (Nelson , 1998 , 201-204 ; Weace , 1939 , 50-52)

استخدامات البلح:

١- أشار بلينوس إلى أن كل بلاد الشرق عرفت نوعاً من النبيذ مصنوعاً من التمر، ولا بُدَّ أنه كان يقصد مصر أيضاً من بين تلك البلاد. كانت طريقة تحضيره هي أن ينقع التمر في ماء، ثم يعصر لاستخراج العصارة السائلة، والتي كانت تترك لتخمر طبيعياً بتأثير الخمائر البردية الموجودة على التمر. (Pliny .N.H. XIV. 19 , 102 ; Letz H.Z. , 1922 , 17 ؛ لوكاس ، ١٩٩١ ، ٤٢)

٢- يُستخدَم سعف النخيل في عمل السلال، وتصنع من أسفل إلى أعلى؛ يُضَفَّر سعف النخيل بشكلٍ حلزونيٍّ، ودائماً ما تأخذ هذه السلال شكلاً بيضاوياً أو دائرياً، وبعض السلال كان يُصنَع لها يدٌ من ليف النخيل. وقد استخدمها الفلاح في حمل منتجات حقله من الحبوب والبرسيم. كما استخدم أيضاً في صنع فراش للأسرة. وذكر أن السلال المصنوع من خوص نخيل الدوم هي سلال مصرية مجدولة من بعض الأشجار،

P.Tebt . II . 343 . ; P.Ryl. II. 172. AD 208;P.Mich . XII.630 . AD 38 ; p.Lond (. . ii 163 88AD

- إقليم طيبة (الأقصر) :

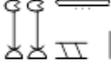
انتشرت بساتين نخيل التمر في إقليم طيبة، ويستدل على ذلك بما ورد لدى استرابون "لكن شجرة النخيل في طيبة كانت أفضل من كل الأماكن ، التمر في طيبة أصلب، ولكن أكثر حلاوة". (Strabo , XVII . I .51)

- إقليم إلفنتين (في أسوان):

توجد أراضي البساتين في إقليم إلفنتين، التي اشتهرت بزراعة نخيل البلح، ويستدل على ذلك من خلال ثلاث قطع من الشققات، وإحداهما عبارة عن اتصال لضريبة الجيومتراً على بستان نخيل البلح مساحته "٤ أروراً"، والذي ينص على: "سعر منتج

٤ ضربية الجيو مترا : ضربية مسح الأرض، تعود إلى العصر البطلمي، وكانت تُدْفَع عينياً بمعدل نصف أروبا عن كل قطعة أرض، تزرع حبوباً غذائية، بغض النظر عن مساحتها، أما في العصر الروماني فقد كانت لا تقرض إلا على البساتين، وتُدْفَع نقدًا. وكانت لا تجبى سنوياً، إنما كل أربع أو خمس سنوات بمعدلات مختلفة، علي الكروم بمعدل ٤٠ - ٥٠ دراخمة، أما النخيل والزيتون والفاكهة الأخرى فيمعدل ٢٥ - ٣٠ دراخمة، وأما الخضر ٢٠ - ٢٥ دراخمة، بالإضافة إلى ضريبة إضافية بلغت ٦١ / ٤ من قيمة الضريبة، ويمكن لدافع الضريبة أن يدفعها كاملة أو على قسطين أو أربعة أقساط سنوياً. (Wallace , 1939 , 50-52)

أرورا: هي وحدة القياس الأساسية عند القدماء المصريين، وتساوي ١٠.٠٠٠ ذراع:

١٠٠ ذراع	<i>mh-t3</i>		"ستارورا"
١٠,٠٠٠ ذراع	<i>st3t</i>		"أرورا"
١٠٠,٠٠٠ ذراع	<i>h3-t3</i>		"دكارورا"

(Bibliotheca Alexandrina)

يمثل (البيضة واللسان والسهم)^٦ والذي له دلالة في الفن اليوناني الروماني^٧.



شكل ٩: منظر يصور أشجارًا مختلفة للنخيل بجانب بعضها بعضًا ويتدلى منها ثمار البلح والتي تعود للعصر اليوناني في مصر - بمقابر الأنفوشي. (Savvopoulos , 2011 , 71).

كذلك نجد مثال يوضح النخلة المكونة من قاعدة عريضة مرتفعة وملساء، حيث نجد بجانبها العلوي من الجهة اليمنى للنخلة خط غائر صغير، يلي القاعدة جذع النخلة، وهو عبارة عن ساق قائم اسطواني، غير متفرع، خشن السطح، مغطى بأعقاب السعف، ويُسمى "الواقلة"، وهو بشكل مربعات فوق بعضها. ثم الجزء العلوي والذي يتكون من العرجون أو العذق الذي يحتوي على البلح، ويظهر في ثلاثة عراجين. ويوجد بعض الدوائر البارزة التي ترمز للبلح، وبعضها الآخر أملس ربما

وتشبه تلك السلال المصنوعة من السمار وخصوص النخيل. (أبو الحسن ، ٢٠١٠ ، ١٣٨ ، ١٣٨ ؛ شعبان ، ١٩٨٨ ، ٥٨). كما استُخدم في صناعة المكناس، ويستدل على ذلك من إحدى الوثائق "مكناس من زعف النخيل". (P.BGU . IV.1120 . 17.5 B.C)

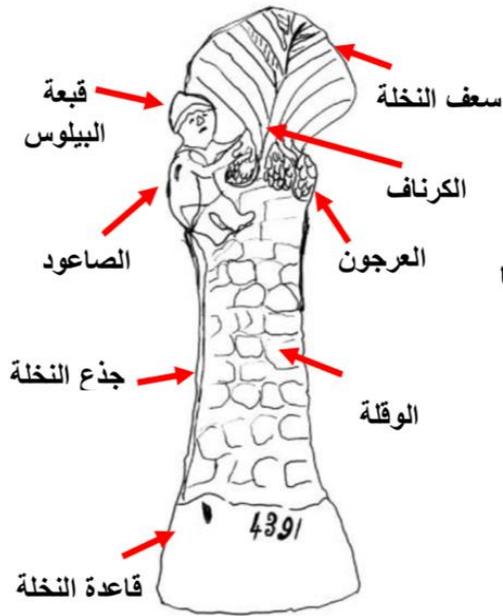
٣- استخدم ليف النخيل في صناعة الحبال " التي يستخدمها العامل لصعود النخيل لتقطيع فروع النخيل " (P.BGU . IV.1120 . 17.5 B.C)

٤- كما استخدم في عمل أغطية للأواني الفخارية التي يوضع بها الماء؛ وذلك من أجل الحفاظ على برودة الماء لأكبر وقتٍ ممكنٍ. (أبو الحسن ، ٢٠١٠ ، ١٣٩ ؛ P.BGU . IV.1120 . 17.5 B.C)

وقد تعددت أيضا المناظر والأمثلة المتنوعة عن تصوير أشجار النخيل وثمار البلح المختلفة في العصر اليوناني والروماني حيث نجد علي جدران المقبرة رقم ٥ من مقابر الأنفوشي بالإسكندرية المؤرخة من العصر اليوناني و بداية العصر الروماني منظر لأربع أشجار مكتملة ، والتي يصور بها أشجارًا مختلفة للنخيل بجانب بعضها بعضًا، ويتدلى منها ثمار البلح. وهذا دلالة على استخدام هذه الثمار في الحياة بعد الموت ، ومن أعلاه إفريز

^٦ البيضة والسهم واللسان: كانت زخرفة البيضة واللسان & Egg Tapue، أو البيضة والسهم Egg & Dart في البداية بيضات قصيرة مائلة للاستدارة تتلامس مع بعضها بعضًا؛ لتغطي السهم الواقع بينها، فلا تترك منه ظاهرًا سوى حوافه، ثم تطورت لتصبح البيضات مدببة منفصلة عن بعضها بعضًا لتعطي فرصة لظهور السهم كاملًا، وهي ترمز إلى نظرية الخلق بجانب تمثيل الثقافة والحضارة اليونانية والحروب الرومانية (حجاج، ٢٠١٦ ، ٦٨ ، 2011 Savvopoulos , 71).

^٧ الإفريز: هو ما يبرز عن جدران العمائر والأبنية على هيئة حافة، أو شريط أفقي مزخرف، يجب أن يكون الإفريز بمستوى الفن والإبداع الذي يكون عليه الصرح الذي وضع عليه؛ لذلك أولى اهتمامًا كبيرًا من قِبَل الفنانين وتم تسخير الأيدي الماهرة لتعمل في بناء الأفريز، والهدف من وضعها وأهميتها في تلك المباني أمر واضح جدًا، وهو تخليد تلك المباني على مر العصور ورفع قيمتها البنائية والمعمارية لتصبح من التحف والآثار الخالدة على مر العصور. (Venit , 2016 , 209)



شكل ١٠: يوضح الفلاح جامع البلح تعود للعصر اليوناني - تم العثور عليها في الإسكندرية . (درويش ، ٢٠٢٠ ، شكل ١)

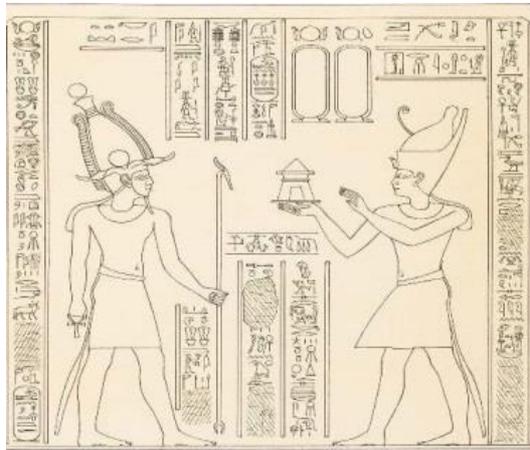
هناك نموذج آخر مصنوع من الفخار تم العثور عليه في الإسكندرية و حفظ في المتحف الزراعي بالدقي تحت رقم (٨٤٥) وأبعاده ارتفاعها ١٧سم، قاعدة النخلة: ارتفاعها ٣,٥سم وعرضها ٨,٥سم، جذع النخلة: ارتفاعه ١١,٥سم، وعرضه ٤,٥سم ومحيطه ١٠سم، سعف النخلة: ارتفاعه ٦,٥سم وعرضه ٧,٥سم ، وتظهر الخطوط البارزة لسعف النخيل، وعليها طبقة من الطلاء الأبيض تمتد حتى أعلى العراجين الثلاثة، ويوجد أيضاً بعض الطلاء الأبيض أعلى القاعدة وبها من أعلى فتحة صغيرة، ربما كانت تعلق منها بواسطة خيط رفيع، والنموذج مجوف من الداخل. (درويش ، ٢٠٢٠ ، ٢٥٦)

طمست معالمه، ثم الكرب أو الكرناف وهو الجزء السفلي للسعفة، ويظهر متجمعاً في كتلة واحدة بشكل نصف دائرة أو مروحة بها خطوط طولية ترمز للسعف. وفي المنتصف توجد بعض الخطوط المائلة ترمز لورقة سعف النخيل. وفي نهاية الجانب الأيمن من النخلة يوجد الفلاح الذي يقوم بجمع البلح، ويُطلق عليه "الصاعود" نسبة لأنه يصعد ويتسلق النخلة لجمع ثمارها باستخدام الحابل^١؛ إذ يمد يده لجمع البلح من العرجون (سباطة البلح) الموجود أمامه. ويظهر بحجم صغير وقصير القامة، ويرتدي تونيكاً قصيراً على رأسه قبعة البيلوس "pileus"^٢ مخروطية، ويظهر من أسفلها الشعر في تموجات خفيفة والوجه ممتلئ وملامحه دقيقة والأنف كبيرة والشفاه مكنتزة صغيرة، والعين صغيرة جداً. وهذه القطعة تم العثور عليها في الإسكندرية وتعود للعصر اليوناني ، ومحفوظ الآن بالمتحف الزراعي بالدقي تحت رقم (٤٣٩١) (درويش ، ٢٠٢٠ ، ٢٦١)

^١ الحابل: ويسمى أيضاً المصعاد يصنع الحابل من ليف النخلة بعد نقعه في الماء وتجفيفه، حيث يفرك ويفتل باليدين ليشكل حبالاً طويلاً، فيتم إعداد ليف النخل بالنقع بالماء والتجفيف ليصبح ليناً ومتيناً في الوقت نفسه. (درويش ، ٢٠٢٠ ، ٢٦٢)

^٢ قبعة البيلوس: يرتديها متسلق النخلة "الصاعود"، فكانت تعرف في اللغة اليونانية القديمة باسم "pilos pilos" ، وفي اللغة اللاتينية باسم "pileus" أو "pilleum"، وهي عبارة عن غطاء من اللباد بدون حواف ارتدي في اليونان القديمة: اتروريا، اليريا (باتونيا)، وكانت قبعات البيلوس جنباً إلى جنب مع قبعة البيتاسوس من أكثر أنواع القبعات شيوعاً في العصر القديم والكلاسيكي. (درويش، ٢٠٢٠ ، ٢٦٣)

ولدينا مناظر عدة للنخيل و ثمار البلح التي كانت تقدم كتقدمات من الملوك داخل المعابد المصرية واليونانية والرومانية و التي نذكر منها منظر من داخل معبد دندرة يعود للعصر اليوناني حيث يظهر الملك وهو يقدم تمر النخيل (كوفيل ، ٢٠١٠ ، ٨٣) لأوزوريس . ويذكر النص المصاحب: "استلام أواني التمر تقبل (حتى) تجدد حياتك كل عام، على غرار الملك السابق". ويصور الملك في وضعية المواجهة، متوجًا بالتاج المزوج لمصر العليا والسفلى، ويقف أمامه الإله أوزوريس متوجًا بالأتف، ومن أعلاه قرص الشمس، ويحمل علامة عنخ في اليد اليمنى، والصولجان was في اليد اليسرى. Mariette, 1870, 42 ; Porter , Moss , 1991 , 51-67 (184) ; Cauville , (1980 , 52-52)



شكل ١٣: الملك البطلمي (غير المعروف) يقدم بلح النخيل للإله أوزوريس تعود للعصر اليوناني - عثر عليها في معبد دندرة (Mariette, 1870, 42) .

منظر من معبد إدفو، معبد حورس العظيم ، الإله الرئيس للمعبد و الذي يعود للعصر اليوناني في مصر ؛ إذ نجد تقديم القرابين الأوزيرية في



شكل ١١ : نموذج لنخلة بها ثمار البلح تعود للعصر اليوناني - تم العثور عليها في الإسكندرية . (درويش ، ٢٠٢٠ ، شكل ٦ ، أب)

لدينا نموذج اخر من التاركوتا لمعبد، وجواره نخلة بلح وتم العثور عليه بالإسكندرية محفوظ ضمن مقتنيات المتحف اليوناني الروماني بالإسكندرية برقم ٢٣٢٤٤ يعود للعصر اليوناني ، وتتشابه النخلة مع النموذج 4391المحفوظ بالمتحف الزراعي في شكل سعف النخيل وعرجون البلح، وتختلف في أن الكرناف أو الوقلة يأخذ شكلاً حلزونياً يلتف حول جذع النخلة. (Breccia ,1934, 381, Pl.47)



شكل ١٢ : نموذج لنخلة بلح ممثلة بالثمار تعود للعصر اليوناني - تم العثور عليها في الإسكندرية . Breccia . (,1934., 381, Pl.47)

منظر للإمبراطور الروماني أكتافيوس أوغسطس مرتدياً تاج الأتف، ويقدم جرةً من التمور لأوزوريس وإيزيس. ويصور أوزوريس، بينما تمثل زوجته بالتاج الحثوري قرص الشمس بين قرنين البقرة. وصوّر الإلهان جالسين على العرش، وممسكين بعلامة العنخ في يديهما اليسرى. ويحمل أوزوريس صولجان الواس $w3s$ في يده اليمنى، بينما تمسك إيزيس بعلامة وادج $w3d$ بيدها اليمنى. Kitat , (2018 , 75)

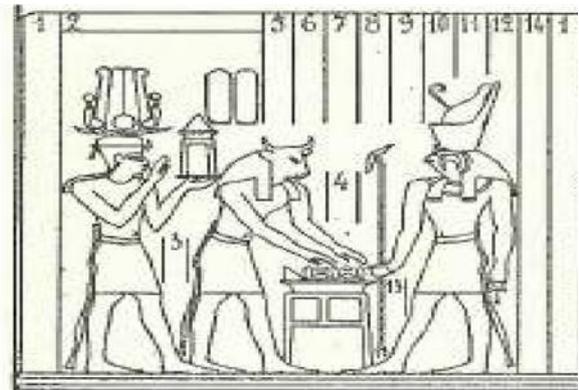


شكل ١٥ : الإمبراطور الروماني أوغسطس (٢٧ ق.م - ١٤ م) يقدم تمر النخيل لأوزوريس وإيزيس، معبد إيزيس في فيلة، تعود للعصر الروماني، تم العثور عليها في معبد فيلة. (Kitat , 2018 , 75)

عُثرنا على منظر اخر لأوزوريس وإيزيس وهما يتسلمان تمر النخيل بمعبد إيزيس في فيلة؛ إذ يظهر الإمبراطور الروماني أكتافيوس أوغسطس (٢٧ قبل الميلاد - ١٤ بعد الميلاد) واقفاً، يقدم تمر النخيل لكل من أوزوريس وسوكار وإيزيس شنتايت. ويصور الإمبراطور مرتدياً تاجاً مركباً يتكون من التاج الأحمر لمصر السفلى وتاج الأتف. أما أوزوريس فصور جالساً على عرشه، ممسكاً بالشعارات الإلهية، وهي علامة nxx في يده اليمنى، وصولجان في يده اليسرى. (Cauville, 1980, 54-55 ;

المنظر، حيث يصطحب حورس برأس صقر الإله أبيس، الذي يصور على أنه رجل ذو رأس ثور، ويتوسطهم مائدة قرابين.

وعلى الرغم من عدم وجود نص مصاحب في المعبد، فإن الشكل الهرمي للقرابين المصور يؤكد تحديده على أنه يقدم إناءً من بلح النخيل. ويظهر أمام الآلهة الملك بطلميوس الرابع فيلوباتر (٢٢١ قبل الميلاد - ٢٠٤ قبل الميلاد) وهو يقوم بتقديم تمر النخيل لكل من حورس وأبيس. يصور الملك بطلميوس الرابع واقفاً، ومتوجاً بتاج مركب يتكون من تاج مسطح وتاج مزدوج من الريش. ويقف أبيس وحورس في مواجهة بعضهما بعضاً. ويصور أبيس كرجل برأس ثور، وأما الإله حورس فبرأس الصقر ويتوج بالتاج المزدوج، يحمل صولجان الواس $w3s$ في يده اليمنى، وعلامة العنخ nh في يده اليسرى. يُظهر هذا المنظر مذهب حيث يواجه الإلهان أبيس وحورس بعضهما البعض. على عكس المشاهد الأخرى لتقدمة التمر، تم تصوير أبيس في وضع الوقوف وتم تصويره جنباً إلى جنب مع الملك البطلمي. يقف الإله أبيس نحو مائدة قرابين. (Cauville, 1980, 62)



شكل ١٤ : الملك بطلميوس الرابع فيلوباتر (٢٢١ قبل الميلاد - ٢٠٤ قبل الميلاد) هو يقدم تمر النخيل لكل من حورس إدفو وأبيس برأس ثور، تعود للعصر اليوناني، تم العثور عليها في معبد ادفو (Kitat , 2018 , 76)

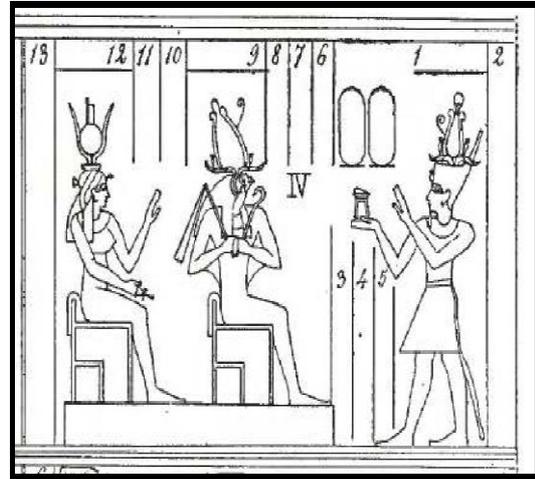
الغذائية له وارتباطه بحدائق المنازل و المعابد و القصور .

ولأهمية البلح صار متواجد حتي يومنا هذا ويؤكد ذلك انه اصبح مدون ضمن التراث اللامادي المذكور علي منظمة اليونيسكو العالمية و الذي تم تسجيله رسميا في ١٥ سبتمبر ٢٠٢٠ كشهادة تسجيل " للنخلة " وذلك للحفاظ علي التراث الثقافي غير مادي . ولذا وليصور هذا الموروث دائم لدينا و للأجيال المستقبلية ، اوضحنا قيمة هذا البلح و النخيل ودورهم و استخدامهم المتعدد عبر العصور المصري القديم و اليوناني و الروماني من خلال عدة امثلة وتوارث من العصور القديمة صناعات عدة مثل الأطباق والعبوات والعثاليج في صناعة الألياف للاغتسال وجدل الحبال كما عرفنا طرق عديدة لتجفيف ثمار البلح للحصول علي التمر المجفف ، كما توارثنا شراب العرقي في الأماكن الريفية و (الجمار) قلب النخلة ، وكما صور في العديد من القطع تصوير الصاعود (من يقوم بجمع ثمار البلح من فوق النخيل) كما يحدث حتي الان في طرق الجمع اليدوية للبلح .

كما استخدم المصريون القدماء البلح مع الشعير، واستخدم كمشروب طاقة للرياضيين؛ إذ استغلت إحدى الشركات الأجنبية، وتدعى AGENT EDEN تنتج مشروبات الطاقة للرياضيين بالولايات المتحدة الأمريكية كنوع من أنواع الدعاية للرياضيين بمشروب يحتوي على الشعير والبلح وبعض الفواكه بنسب متفاوتة، ويحتوي على سعرات عالية، ويعمل على إنتاج

Porter, Moss, 1991, 230, 245 (375-377).

صور أوزيريس سوكار هنا على شكل رجل برأس صقر، ويرتدي تاج الأتف. بالإضافة إلى ذلك، صُوِّرت إيزيس وهي جالسة وراء أوزيريس، وتتوج بتاج مركب، وهو التاج الحثوري، وعلامة هيروغليفية لاسمها - علامة العرش st - وتحمل العنخ في يدها اليمنى. (Porter, Moss, 1991)



شكل ١٦: الإمبراطور الروماني أوغسطس (٢٧ ق.م - ١٤ م) يقدم بلح النخيل لأوزيريس وإيزيس، تعود للعصر الروماني، تم العثور عليها في معبد دندرة . Kitat , (2018 , 75)

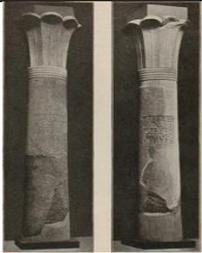
تحليل

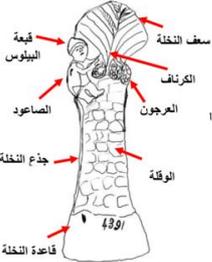
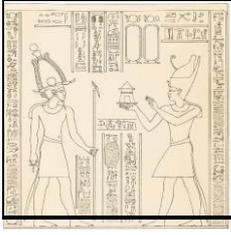
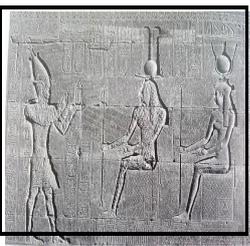
توصلت هذه الدراسة الي سرد الأهمية الدنيوية و موروث البلح عبر العصور المختلفة من العصر المصري القديم الي العصر اليوناني والعصر الروماني وذلك من خلال تصوير البلح علي الجدران و تصويره علي الاواني و القطع الاثرية و أيضا بعض الثمار المحفوظة في المتاحف و التي اعتبرت بمثابة طعام للمتوفي والذي اهم بزراعته عبر العصور لأهمية القيمة

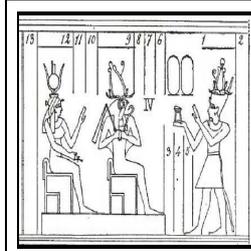
أقصى نشاط لدى الرياضي ليقوم بأفضل أداء. كما استغلت بعض البلاد مناظر من مقابرنا لصناعة مشروب الشعير من أجل الترويج لمنتجاتهم، فالأولى أن يستخدم المصريون تراثهم وتاريخهم لترويج منتجات حاضرمهم. ولقيمة هذا البلح و فوائده المتعددة و التي ظهرت منذ القدم ، فيجب علينا ان نتوسع في استخداماته و نقوم بالترويج الصحيح له ، خاصة انه استخدم من قبل المصريين القدماء مع إضافة الشعير له كمشروب للطاقة للرياضيين و الذي استغله احدي الشركات الأجنبية ولذلك نري قيمة هذا التراث يجب ان نقوم بتقديم هذا المنتج بشكل سياحي مميز حيث ان لدينا المقومات التي تساعد علي ذلك في مناطق مثل واحة سيوة ومنطقة مطروح و الأقصر و غيرها من الأماكن السياحية بشكل مميز وعلمي واضح

إحدى الشركات الأجنبية تروج لمشروب لزيادة الطاقة لدي الرياضيين باستخدام مناظر صناعة مشروب الشعير في مصر القديمة .

(Agenteden Company)

رقم القطعة	ابرار أهمية القطعة وارتباطها بالبلح	الصورة
١	تصوير نخيل البلح من مقبرة الملك عقرب و الذي يعود لعصر ما قبل الاسرات مما يبرز الاهتمام بزراعة النخيل في العصور المبكرة	
٢	الكرسي المحمول للملكة حتب حرس و الذي زين مقابضة بالتاج النخيلي والذي يؤكد استخدام الطراز النخيلي في الزخارف المعدنية .	
٣	طرار الاعمدة ذات الطراز النخيلي و الذي يعود للملك ساحور رع و الذي يمثل استخدام هذا الطراز في معابد الشمس لارتباط النخيل بالاله رع.	
٤	ختم جرار نبيذ البلح والذي اعتبر ضمن الصناعات الدنيوية الهامة و المدون علي الختم يذكر مدي جودة مذاق النبيذ .	
٥	طبق من الفخار يحتوي على ثمار البلح المجفف و الذي عثر عليه بكثرة داخل المقابر ضمن الطعام المقدم للمتوفي .	
٦	سبع أشجار نخيل حول حوض من المياه فكان النخيل يستخدم في تزيين الحدائق وللاهتمام للحصول علي البلح .	
٧	منظر لثلاث سيدات واحدة تمسك بسباطة من البلح، والأخرى عناقيد عنب، والثالثة تحمل الزهور ، فكان يقدم البلح ضمن القرابين النباتية .	
٨	منظر لأشجار الفواكة يحيط ببركة مياه و يظهر نخيل البلح ضمن الفواكة المزينة لحديقة الافراد .	
٩	تصوير لنخيل البلح في مقابر الانفوشي وذلك لاعتبرا التمر من الفواكة المستخدمة بعد الموت من العصر اليوناني .	

	<p>١٠ قطعة تصور الصاعود الذي يقوم بقطع سباطات البلح و الذي يعتبر من المناظر التراثية للحياة اليومية من العصر اليوناني وحتى يومنا هذا</p>	<p>١٠</p>
	<p>١١ نموذج من المتحف الزراعي يوضح نخيل البلح و الذي نعرف من خلاله واحدة من سلالات البلح المنتشرة حتي يومنا هذا .</p>	<p>١١</p>
	<p>١٢ تصوير لنخيل البلح بجانب واجهه المعبد وهذا النموذج يؤيد امتداد زراعة نخيل البلح في حدائق المعابد وهذا امتداد للعصر المصري القديم حتي العصر اليوناني</p>	<p>١٢</p>
	<p>١٣ منظر لتقديم ثمار البلح للاله اوزوريس ويعتبر هذا لارتباط البلح بالاله اوزوريس</p>	<p>١٣</p>
	<p>١٤ الملك بطلميوس الرابع يقدم ثمار البلح لكل من الاله حورس و يتوسط المنظر الاله ابيس وهذا لارتباط الاله حورس بثمار البلح .</p>	<p>١٤</p>
	<p>١٥ تقديم ثمار البلح من العصر الروماني لكل من الاله اوزوريس وايزيس وهذا لارتباطهم بالبلح.</p>	<p>١٥</p>



تقدم البلح لكل من أوزوريس سوكار وإيزيس شنتايت من الامبراطور الروماني . وهذا الارتباطهم للبلح .

١٦

الخاتمة

توصلنا الي ان للبلح أهمية كبيرة في مصر القديمة و امتد الي العصر اليوناني و الروماني كما اوضحنا الأهمية التراثية للبلح و الصناعات الخاصة به و التي تمثلت في بعض المناظر مثل شكل ٢ ، ٣ و التي صورت الطراز النخيلي في مقابض كرسي حتب حرس و تيجان أعمدة معبد الملك ساحورع و التي تمثلت في شكل ١٠ ، ١١ ، ١٢ و الذي صور أشجار النخيل التي صورت علي قطع صغيرة و التي ابرزت طرق قطع سباطات البلح و جمع الثمار ، كما اوضحنا اهم الالهة المرتبطة بالبلح مثل الاله اوزوريس والالهة ايزيس و الاله حورس والاله ابيس الذين صوروا مع الملوك اليونان و الاباطرة الرومان والتي تمثلت في شكل ١٣ ، ١٤ ، ١٥ ، ١٦ والتي لم نتطرق لها بشكل متوسع ومن خلال كل ما سبق تم ابراز الأهمية الدنيوية وبعض الالهة المرتبطة بالبلح والمورث الخاص بالبلح وما خلفه لنا اجدادنا من ارث ثقافي وبعض العادات التي ارتبطت بصناعات البلح واستخداماته .

المراجع

المراجع العربية :

١. عثمان احمد محروس إسماعيل ، " تجارة التمور في مصر خلال العصر الروماني" ، مركز البحوث و الدراسات التاريخية ، كلية الآداب ، جامعة الفيوم ، عدد ٣٤ ، ٢٠٢١ ، ص ص ١٢ - ٥٤ .
٢. درهاب صبحي ، "زراعة و انتاج نخيل البلح ، مركز البحوث الزراعية" ، النشرة رقم ٩١٣ ، لعام ٢٠٠٤ ، ص ص ١ - ٤٨ .
٣. كوفيل سيلفي ، قرابين الإلهة ، ترجمة سهير لطف الله ، مطبعة بي اتشرو ، ٢٠١٠ .
٤. شاهين علاء الدين ، "النخيل في المصادر الأثرية و النصية في حضارة الشرق الأدنى القديم" ، مجلة كلية الآداب ، العدد السابع ، جامعة جنوب الوادي ، العدد السابع ، ١٩٩٧ ، ص ص ١٠٩ - ١٨٣ .
٥. لوكاس الفريد ، المواد و الصناعات عند قدماء المصريين ، ترجمة زكي إسكندر و محمد زكريا غنيم ، القاهرة ، ١٩٩١ .
٦. السيد محمد عبد الغني ، جوانب من الحياة في مصر في العصورين البطلمي و الروماني في ضوء الوثائق البردية ، الكتاب الجامعي الحديث ، الإسكندرية ٢٠٠١ .
٧. أبو الحسن محمود احمد ، الأوضاع الإدارية و الاقتصادية للوحدة الطبيعية (الكبرى) في مصر في العصر الروماني من ٣٠ ق.م حتي أواخر القرن الرابع الميلادي ، رسالة دكتوراه غير منشورة ، كلية الآداب عين شمس ، ٢٠١٠ .
٨. حجاج مني ، عمارة الاغريق ، الحضري للطباعة ، ٢٠١٦ .
٩. درويش مهاب ، الزراعة و الري في مصر القديمة ، مكتبة الإسكندرية ، د . ت .
١٠. نظير وليم ، الثروة النباتية عند القدماء المصريين ، الهيئة المصرية للتأليف و النشر ، ١٩٧٠ .

المراجع الأجنبية :

11. A. Lucas, and J. Harris , 'Ancient Egyptian Materials and Industries', Edward Arnold Ltd, London, 1962.
12. A. Manickavasagan & M. Mohamed Essa & E. Sukumar , Dates production, processing, food and Medicinal Valus , CRC press , 2012 .

29. Savvopoulos Kyriakos , *Alexandria in Aegypto* , Faculty of archaeology Universiteit leiden , 2011 .
30. Venit Marjorie Susan , *Visualizing the Afterlife in the Tombs of Graeco-Roman Egypt*, University of Maryland , Cambridge University Press, 2016
31. Luca Miatello , “A Longstanding Enigma:Problem 18 of the Moscow Mathematical Papyrus” , *JARCE 48* , 2012 , pp. 81- 89 .
32. Nelson.C.A., “Three date palm receipts from elephantine / Syene”, *ZPE 122*, 1998 , pp. 201–205.
33. Pliny the Elder, *The Natural History*, John Bostock, M.D., F.R.S., H.T. Riley, Esq., B.A., Ed. XIV.19 London. Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street, 1855.
34. R. Mairs , “An early roman application for lease of date crop (P.Duk. inv . 85) and the six choinix Measure of the Hermeneus” , *ZPE 172* , 2010 , pp.183-191.
35. Bekheet Shawky, A. & El-Sharabasy, Sheriff Fathy, Date Palm Status and Perspective in Egypt , *Springer vol 3* , 2015, pp. 75 – 123 .
36. Spalinger Anthony, “Dates In Ancient Egypt” , *Helmut Buske Verlag GmbH, Studien zur Altägyptischen Kultur 15* , 1988 , pp. 255-276
37. Strabo, *Geography* ,H.C. Hamilton, Esq., W. Falconer, M.A., Ed., *The Geography of Strabo*, Literally translated, with notes, in three volumes. London. George Bell & Sons , 1903.
38. Täckholm Vivi, *Students Flora of Egypt* , Cairo University Herbarium , 1972.
39. Varro Marcus, *Agriculture*, II, Loeb classical Library, 1934 .
40. Wagner, G. , *Excavation report for 1982 season*, report introduced to Egyptian Antiquity Organization. 1982.
41. Wallace.sh., *Taxation in Egypt from Augustus to Diocletian*, London , 1939.
42. Wilkinson. Alix, *The Garden History Society* , The Gardens Trust, 2011 .
13. B. Porter, & Moss R. L. B., *Topographical Bibliography of Ancient Egyptian Hieroglyphic Texts, Reliefs and Paintings. VI. Upper Egypt: Chief Temples (Excluding Thebes) Abydos, Dendera, Esna, Edfu, Kom Ombo, and Philae)*, Oxford, At the Clarendon Press, 2nd Issue, Oxford, Griffith Institute, Ashmolean Museum, 1991.
14. BGU , *Aegyptische Urkunden aus den koeniglichen Museen zu Berlin (later staatlichen) Museen Zu Berlin* ,Vol 1 , Berlin: Weidmannsche Buchhandlung, 1895.
15. Bircher W.H.: *The date palm; A Boon for Mankind*, Cairo University Herbarium, Egypt. 1990.
16. Borchardt Ludwig, *Königs sahu – re* , Band 1 : der bau ,Leipzig , 1910.
17. Cauville S., *Le Temple de Dendara la Porte d’Isis* , IFAO , Le Caire , 1999 .
18. Cauville S., *Le Temple de Dendara la Porte d’Isis* , IFAO , Le Caire , 1989.
19. Darby J.William .& Ghalioungi P. & Louis , G. , *Food the Gift of Osiris*, 2 vols. Academic press London , New York, 1977.
20. Tresilian David , *Visitors to ancient Egypt: From Herodotus to Plutarch* , ahram online , 2021 .
21. Françoise Dunand, “Le babouin Thot et la palme. À propos d'une terre cuite d'Égypte” , *CDE 66* , 1991, pp. 341-348 .
22. Letz H.Z., *Viticulture and brewing*, Leipzig J.C. Hinerichs'sc Hebuchhandlung , 1922
23. Barakat Hala , *Guide to plants of Ancient Egypt* , Bibliotheca Alexandria , 2010.
24. J. D. Baines, & Malek, J., *Atlas of ancient Egypt*, Phaidon, Oxford, 1980.
25. Terral Jean-Frédéric, “Insights into the historical biogeography of the date palm (Phoenix dactylifera.) using geometric morphometry of modern and ancient seeds” , *Journal of Biogeography 39* , 2012, pp. 929-941.
26. Joan P. Alcock , *Food in The Ancient World* , London : Greenwood Publishing , 2006 .
27. Joanna Linsley-Poe, *The Date Palm in Ancient History*, Part1, Ancientfoods, 2011
28. Kitat, Sara , *Scenes of Offering Palm Dates in Egyptian Temples during the Graeco-Roman Period* , *JAAUTH 15 (1)* , 2018, pp. 59- 80 .

مواقع الانترنت :

- Agenteden Company
<https://www.agenteden.com>
Accessed date 12/2/2022 time
4:00pm

- Metropolitan Museum
<https://www.metmuseum.org>
Accessed date 16/1/2022 - time
2:00 pm

- Bibliotheca Alexandrina
<https://www.bibalex.org> Accessed
date 31/8/ 2022 –time 4:00 pm
- University of Harvard
<http://giza.fas.harvard.edu/sites/1935/full/> Accessed date 18/12/2022-
time 4:00 pm

The Date Palm and Its Use in Worldly Scenes Were Inherited By the Ancient Egyptians, Greeks and Romans

Abanoub Youssef

Researcher - Tourism Guidance Department
Faculty of Tourism and Hotels - Alexandria University

Mary Magdy Anwar

Professor of Coptic and Greco-Roman Studies - Tourism Guidance Department
Faculty of Tourism and Hotels - Alexandria University

Gamal Abdel Razek

Professor - Tourism Guidance Department Faculty of Tourism and Hotels - Alexandria University

Abstract

The dates were used as a fruit in ancient Egyptians, after them Greeks and Romans, as the reconstructive tree known by the ancient Egyptian label *rnpt*, which was associated with the ancient Egyptian calendar.

We were able to distinguish the fruit of the bask through inscriptions and from the blogging of the names of the many baskets on the walls and its products in the ancient Egyptian and Greek lines as well and the vegan description of the palm of the mussels that makes us distinguish it through the scenery, its nature and the quantity of its production with its many types as well, It's also an ancient prehistoric tree. many mummies were found covered with palm fronds, The product of the palm has also entered into many daily uses palm products ", and dried the palm products of the bales in a number of ways to preserve and use the fruits throughout the year, Also, mussels were used in everyday life and in the manufacture of athletes' drinks mixed with a barley drink The old Egyptian also used palm trunks in the roof of houses, where there were three hundred and sixty date palm products with several uses in rural areas in Egypt, palm fronds were also used to make baskets. As for the salt wine, when the salt is fermented, we get wine and vinegar, and also write down in "Book of the Dead", on many sycamore trees and palms.

Keywords: ancient Egypt⁴, dates, palm, branch