

النباتات المصرية القديمة

للكنوز حسن كمال

أدكين الفوسيون الطبي العام

الحبوب وصناعة الخبز

حبوب اللؤلؤ هي الحبوب الوحيدة التي عثر عليها من الزمن السابق للعهد التاريخي. والفضل في ذلك يرجع إلى (ده مرجان) الذي اكتشفها مع زميله (بيري) و(اميلينو). أما متبار الأمر الأول (حوالي ٣٤٠٠ ق. م.) فحوت بعض أوعية عثر فيها على نوع من القمح يعرف بالقمح الجبلي أو قمح جبل فارس وعلى الشعير أيضاً (Recherches 1897 t II p 100, 94)

(١) قمح جبل فارس: ويقال له باللاتينية *Triticum Spelta* عثر عليه أولاً في أوعية فراين الموقى الخاصة بفرقة مصر الأقدمين. وثبت وجوده في الزمن السابق لعهد الأمر (٣٤٠٠ ق. م.). ونسب المصريون إلى (ازوريس) شرف اكتشاف الحبوب ودراسة النبات المجهول والدفني كما نسبوا إلى زوجته (ازيس) نظراً ابتكار صناعة الخبز

وإننا لم ننته حتى الآن إلى مرطن هذا النبات الأصلي. لكن الرأي السائد أنه لا يوجد كثيراً في فلسطين ويرجع بعضهم وجوده أيضاً في العراق (بلاد النهرين). وقسم المصريون هذا الحبوب إلى نوعين أبيض وأحمر ولا يبدو أن يكون لهذا التقسيم صلة جغرافية بتوضيح زراعته كأن يكون الوجه القبلي موطن النوع الأبيض والوجه البحري مزرعة النوع الأحمر ويقال لهذا النوع من القمح بالمصرية القديمة (بدت)

(٢) البرّ - أو - الحنطة *Triticum Vulgare* - قال (ده كاندول) (١) أن الإنسان اجتهد من قديم الزمان في تحسين القمح الجبلي (قمح جبل فارس) بطريقة التلقيح المختلط فتتمكن بذلك من الحصول على نوع القمح الحالي المعروف بالبرّ أو الحنطة. ولما لم يهتد الأثريون على حبوب البرّ منذ أوائل القرن التاسع عشر بعد الميلاد إلى عهد قريب استنتج (كروسانس Crosats) (٢) أن ذلك يتمشى تماماً مع ما نسب إلى بطليموس الأول من أنه أول من أدخل البرّ في حياة مصر الاقتصادية. لكن عثر حديثاً على آوان وكؤوس حاوية برّاً بأحجام متباينة (بيري مجلة مصر القديمة مجلد ١ ص ٧٨ و ٧٩). وكان المصريون يكسون البرّ بطبقة خفيفة من الورديش للمحافظة عليه. وإم أنواع الحنطة أو البرّ التي كانت معروفة عندهم وقتئذ هي (*Triticum Aegyptium*) (٣)

(1) De Condoile, Recherches Sur Les Origines des plants cultivées p 239

(2) Mem. Sur l'Égypte Paris X t II p 144 (3) Mayer Hist. Vol II

و *Triticum Vulgare* و *Triticum Turgidum* . ودار تحف الافر بقرفنا بمحوي مزيجاً من النوعين الاخيرين . (وارجع مجلة العاديات المصرية مجلد ٧ ص ٢١٢)
 وكانت مصر مصدر الحنطة الى جميع سكان البحر الابيض المتوسط . ويستدل على عظام محصول مصر وقتئذ بتأثير التعسط الذي حل بمصر على بلدان البحر المتوسط . فقد جاء بالذكر الحكيم حكاية من ذلك « يا ايها العزيز منا واهلنا انصر وجثنا ببضاعة مزجاة فأوف لنا الكيل وصدق علينا » - سورة يوسف . اما سفر التكوين فقد جاء فيه عن ذلك ما يأتي (اصحاح ٤١ آية ٥٧)
 « واشتد الجوع في ارض مصر . وجاءت كل الارض الى مصر الى يوسف لتشتري قحاً . لان الجوع كان شديداً في كل الارض » واحتكرت الحكومة المصرية حق تصدير الحنطة وحق بيعها قال شاباه (*Bibl Egypt Vol XII p. 32*) ان آسيا كانت تورد في عهد تحتمس الثالث (١٤٧٩ - ١٤٤٧ ق . م) الحنطة كجزء من جزيتها

قال المرحوم كمال باشا : ان « قح » هو لفظ مصري قديم وجد على الآثار هكذا - قح قحور - بدليل ما جاء في هرم تيتي من انحوريس اكل خبز القمح الخاص به وكانت قد خبزته له خادمته الكبيرة (*Pyr. Text p 96*) . ويوجد من القمح الفرعوني الآن مقادير كبيرة في جميع متاحف اوربا مأخوذة من المقابر المصرية القديمة . ووجدت مرة بالأقصر حوالي سبعة ارادب قحاً احضرت الى متحف القاهرة . قال لوريه وقد اختبروا زراعة هذا القمح القديم فيذروه بعد ان مضى عليه سبعة آلاف سنة لكه لم ينجح . ويحتمل الكيماويون بالقائه في الكؤول الساخن الى درجة الغليان فوجدوا انه قد انفصلت منه مادة راتنجية رسبت في قاع الاناء . فاستخرجوا من ذلك نقيجة غريبة وهي ان المصريين الاقدمين كانوا يمدون لمؤونة مرفاه قحاً مدهوناً بنوع من الورديش قبل وضعه في المتابري يقساوم مرور الزمن وتأثيراته . والواقع ان هذا الدهان الراتنجي حفظ القمح وحفظ ما فيه من الدقيق وخاصيته الى ان وصل الينا . قال ووجد (شويتفورت) قحاً أقل حجماً من قحنا الاعتيادي شبة بالقمح البحري ويشاهد القمح مرسوماً بكثرة في المقابر بين المزدومات ومذكوراً في نصوص القرابين . وكانوا يستعملونه كثيراً في الطب مع تراكيب لا لم الممددة وفروة الرأس (٣) الشعير (*Hordeum Vulgare*) : - وجد بمقابر الاسر الاولى مع القمح الجلي (١)
 ولم يعلم لان موطنه الاصلي القديم بالنسبة . ويميز قدماء المصريين بين « الشعير الابيض » و « الشعير الاحمر » . وفي دار تحف القاهرة سنبله شعير يرجع تاريخها الى الاسرة الخامسة (٢٧٥٠ - ٢٦٢٥ ق . م) في حالة تحلل (مجلة المعهد العلمي المصري رقم ٥ سنة ١٨٨٤ ص ٤) . وحتر العالم (أونجر) في قالب لبن يدهشور على شعير (٢) ويميز شويتفورت هذا النبات بين ما وجدته في جبلين (مجلة المعهد العلمي المصري) سنة ١٨٨٦ ج ٧ ص ٤٢٢

(1) De Morgan, Recherches t II p 100 (2) Loret (La Floré p: 24)

وكان المصريون يصنعون الخبز من الشعير في عهد الازهرام (اي قبل عام ٢٧٥٠ ق.م.) اما
الجمعة او البيرة فكانت تصنع في جميع العصور من الشعير (هيرودتس ٢-٧٧ ، ديودورس ١-٣٣
استرابون ١٧-٢٤ ، بليني ٢٢-٢٥) . وكان المصريون يذنبون صناعة البيرة دائماً الى المعبودة
إيزيس وكانت كل سيدة تحرص دائماً على اقتناء البيرة او الجمعة بمنزها (ماسيرو-حكايات العائمة ص ٤٢)
ولصناعة الجمعة كانوا يستعملون اشعير انابت دون الختمير . قال شوينفورت (مجلة المعهد
العلمي المصري سنة ١٨٨٥ ص ٢٧١) ان هذه الحقيقة ثبتت من وجود شعير ثابت بمجدور يتراوح
طولها بين ٧٥ سنتيمترات بنفس الوصف الذي تصنع منه الجمعة (البوظة) هذه الايام . وبعد
ما يصنعون منه كعكاً يكسرونه ثم يغمونه في الماء حتى يختمر . ال هذه المرحلة فقط كان الاندمرن
يكثرون في صناعة جنتهم (برفنتهم) . وكثيراً ما تشاهد بالمقابر المصرية القديمة رسوم تمثل صناعة
الخبز (ليسيوس دنكايلر لوحة ٢١ - مقبرة تي - دشاقة لوحة ١٨ و ٢٧ الخ) . ويلاحظ ضمن
هذه الرسوم الطحانون يطحنون الحبوب بين الاحجار والمعجانون يمجنون العجين والخبازون
يخبزون الخبز . وبالتقريب منهم همال يصنعون الجمعة (البيرة - البوظة) ويصفونها بمصفاة . واعتاد
القوم ان يرموا هذين العاملين جنباً الى جنب لانهما يمثلان اتم مرحلتين في صناعة هذا الشراب الوطني
وفي العصور المتأخرة اضاف القوم بعض النباتات الى الجمعة ليكسبوا رائحة ذكية وتمكثرا
في المعهد الفرعوني من عمل عدة انواع من الجمعة . من ذلك الجمعة العذبة (البوظة) المقال
لها عند (حكمت) ويقالها بالعربية رفاق . رحيق (كمال باشا) . ايضاً سحب - من سكب
الماء صبه (كمال باشا) (١) . وفي العصور الاخيرة اشتهر اهالي بلوزيوم (قرب بور سعيد) بصناعة
نوع الجمعة المعروف باسم زيتوس (Zythos) (راجع ديودورس ١ - ٣٤) . وبعد تصفية الجمعة
كانت تخزن داخل اوان داخلها اسطلي* بانقار حتى يتم اخمارها . ويقال للشعير بالمصرية القديمة (ات) -
ويقالها بالعربية عَضْ وهو الشعير (كمال باشا) . ومنه اخذت الكلمة القبطية (يوت)

(٤) الذرة (Sorghum vulgare) : قال شوينفورت في (مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٦ م
٧ ص ٤٢٦) ان الذرة لم توجد في مصر القديمة لانه لم يمتاز عليها في المقابر ولم رسم على الآثار . وخالفه
في ذلك الاساتذة ارمان و ليسيوس راوغير (راجع رسم ليسيوس الذي اوردته اونجر في كتابه
عن النباتات المصرية القديمة ص ٣٤) حيث قالوا ان هذا النبات منقوش على الآثار . واما وليكنسون
فقد ذكر في كتابه عن (حادات قدماء المصريين م ٢ ص ٤٢٦) انه استطاع تمييز الذرة على الرسوم
المصرية القديمة باللون والارتفاع والشكل الخ . وهذه الآراء المتناقضة تشير الى ان وجود الذرة
ان لم يكن امراً مؤكداً فلا يبعد ان يكون هناك نبات آخر شبيه به استعمل في صناعة الخبز والكعك
 والمعروف عن الذرة انها نوعان نوع اميركي الاصل يعرف في الشام بالذرة الصفراء وفي مصر

(1) Weil, Les origines de l'Egypte Pharaon p 251

بالذرة الشامية وهي دخية في الشرق منشؤها اميركا الجنوبية كما يقول الاستاذ (ليست) بجامعة هارفرد . قال الفريق امين المملوك باشا في مقتطف يناير سنة ١٩٣٥ ص ٣٨ : « نما الذرة المعروفة بهذا الاسم العربي فشرقية نشأت بأفريقيا في عهد راسخ في القدم فاذا ذكرنا هذين النوعين من الذرة ارى ان نسمي الذرة المعروفة بهذا الاسم في كتب اللغة العربية بالذرة الاقريقية او الذرة البلدية ونسب الاميركية بالذرة الاميركية او الذرة الصفراء دفعا للاكتباس . قال واقدم ذكر للذرة بهذا الاسم فيما وقفت عليه هو في القرن الرابع للهجرة اي قبل اكتشاف اميركا بزمن طويل فلا يمكن ان تكون الذرة التي عرفها العرب اميركية الاصل . فهذه زرعها المصريون في زمن عريق في تقدم كذلك الصرانيون فقد ورد ذكرها في سفر حزقيال باسم الدخن . ويرى العلماء ان الدخن نوع من الذرة البيضاء وكلاهما قديم في الشرق

(٥) الفول (*Vicia Faba*) : اعتاد قدماء المصريين ان يلقموا الفول لموتاهم منذ عهد العائلات الاولى (حوالي ٣٠٠٠ ق. م .) واكتشف الاستاذ يترى كثيراً من الفول في مقبرة من عهد الاسرة الثانية عشرة (٢٠٠٠ - ١٧٨٨ ق. م .)^(١) . وورد ذكر الفول كثيراً في قرابين المقابر الطيبوية . وجاء عن رمسيس الثالث (١١٩٨ - ١١٦٧ ق. م .) انه زاد في دخل الفول كثيراً لخازن اغذية معبد آمون (مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٤ ص ٧)

اما هيروودونس فقال ان المصريين لم يذروا الفول في حقولهم . واذا حصل ونبت فانهم كانوا لا يأكلونه طازجاً كان او مطبوخاً . ولم تجرأ طائفة السكينة على رؤيته لانهم اعتبروه دنساً واسمه بالمصرية القديمة فورير ويقابل بالعربية فول (بقلب الراء لاما كما يحصل كثيراً)

(٦) العدس (*Ervum lens*) : قال هيروودونس (٢ - ١٢٥) ان العدس كان من ضمن اغذية عمال اهرام الجيزة . وقد عثر بمقبرة بدرع ابي النجا بالاقصر على طبق يحموي عجين العدس (مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٤ ص ٧ رقم ١٢) وهذا العجين يحفظ الآن بمتحف القاهرة

وكان المصريون يقصون فصوص العدس عن حبه . وورد في القصص التاريخية عن فلوطرخوس (قصة اريس وازوريس ٦٨) ان بشار العدس كانت تقدم الى المعبود هيرو قراط . قال المرحوم كمال باشا (بغية الطالبين) وكان العدس من المأكول المألوفة عند قدماء المصريين . فقد جاء عن بني امراييل انهم قالوا ادع لنا ربك بمخرج لنا مما تنبت الارض من بقلها وقنأها وقومها وعدسها وبصلها ويقال له بالمصرية عرمش ويقابل بالعربية بلسن وهو العدس المأكول (كمال باشا)

(٧) الحمص (*Cicer arietinum*) : ويقال له بالانكليزية Chick-pea : قال هيروودونس ان الديانة المصرية القديمة حرمت اكل الحمص . وفسر ذلك ديودورس (٢ - ٣٣) بقوله ان هذا المنع مقصود به ايقام الناس معنى الحرمان . واسمها بالمصرية القديمة لم يعرف بعد