

٢١  
٢٢

# المخبر في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة

رسالة لنيل درجة الماجستير

مقدمة من الطالبة

لعمام محمد أحمد الهدي

إشراف

الأستاذ الدكتور / جيبك لفتي على جيبك لفتي  
أستاذ تاريخ مصر والشرق القديم  
كلية الآثار - جامعة القاهرة

كلية الآثار  
مكتبة

مسلسل ١٤٦  
رقم التصنيف

القاهرة  
١٩٩٠

## الموضوع

## الصفحات

١ - ج	.....	فهرس المحتويات
٥ - ز	.....	قائمة الاختصارات
ح - ن	.....	المقدمة
١ - ١٠١	.....	الباب الأول : أسماء الخبز وأشكاله طبقا للنصوص المصرية :
١ - ٥٧	.....	الفصل الأول : أسماء الخبز وترتيبها الزمنى :
١ - ٦	.....	أ) أسماء الخبز من بداية الاسرات حتى الدولة الحديثة
٦ - ١٠	.....	ب) دلالات أسماء الخبز وتصنيفها
١٠ - ٤٤	.....	ج) شرح وتحليل لاهم الأسماء
٤٥ - ٥٧	.....	د) جدول يضم أسماء الخبز التى ظهرت منذ عصر بداية الاسرات وحتى نهاية الدولة الحديثة
٥٨ - ١٠١	.....	الفصل الثانى : تصنيف الخبز حسب أشكاله :
٥٩ - ٦٥	.....	أولا : أشكال الخبز فى العصر العتيق
٦٥ - ٧٧	.....	ثانيا : أشكال الخبز فى الدولة القديمة
٧٧ - ٨٦	.....	ثالثا : أشكال الخبز فى الدولة الوسطى
٨٢ - ٩٧	.....	رابعا : أشكال الخبز فى الدولة الحديثة
٩٨ - ٩٩	.....	خامسا : أشكال الخبز حتى نهاية الدولة الحديثة
١٠٠ - ١٠١	.....	سادسا : نتائج الفصل
١٠٢ - ٢١٦	.....	الباب الثانى : صناعة الخبز وصنائه والآثار المادية له ولآلات صنائه واستخداماته الدينية والدنيوية
١٠٢ - ١٤١	.....	الفصل الأول : صناعة الخبز وصنائه :
١٠٢ - ١٢٩	.....	أ) صناعة الخبز
١٠٤	.....	١- تنقية الحبوب
١٠٤ - ١٠٦	.....	٢- غربلة الحبوب
١٠٦ - ١٠٧	.....	٣- السدق
١٠٧	.....	٤- الطحن

مكتبة أ.د. عبد العزيز صالح

رقم المسلسل

رقم تصنيف

١٠٩-١٠٧	..... ٥- النخل
١٢٤-١٠٩	..... ٦- العجن ومكونات العجن
١٢٥	..... ٧- تشكيل الأرغفة
١٢٩-١٢٥	..... ٨- تسوية الخبز
١٤١-١٣٠	..... (ب) صناع الخبز :
١٣٤-١٣١	..... أولا : الخبازون
١٣٧-١٣٤	..... ثانيا : الطاحنون والطاحنات
١٤١-١٣٧	..... ثالثا : المخابز
١٧١-١٤٢	..... الفصل الثاني : أدوات صناعة الخبز :
١٤٤-١٤٢	..... ١- الهواوين والمدقات
١٤٩-١٤٤	..... ٢- احجار الطحن
١٥٢-١٥٠	..... ٣- الغرابيل والمناخل
١٥٣-١٥٢	..... ٤- أواني العجن
١٧١-١٥٣	..... ٥- الافران وقوالب الخبز
١٦٥-١٥٣	..... ( أ ) الافران
١٧١-١٦٥	..... ( ب ) قوالب الخبز
١٨٦-١٧٢	..... الفصل الثالث : الآثار المادية للخبز :
١٧٥	..... - متحف برلين
١٨١-١٧٦	..... - المتحف الزراعي
١٨٥-١٨١	..... - المتحف المصري
١٨٦	..... - نتائج الفصل
٢١٦-١٨٧	..... الفصل الرابع : الخبز في الحياة الدنيوية والدينية :
١٩٤-١٧٨	..... ( أ ) الخبز في الحياة الدنيوية
٢٠٩-١٩٤	..... ( ب ) الخبز في العقائد الدينية
٢١٦-٢٠٩	..... ( ج ) الخبز بين الماضي والحاضر

<u>المفحات</u>	<u>الموضوع</u>
٢٢٠-٢١٧	الخاتمة .....
٢٤٢-٢٢١	المراجع .....
٢٢٢-٢٢١	أ ( مراجع باللغة العربية .....
٢٤٢-٢٢٣	ب ( مراجع أجنبية .....
٢٤٩-٢٤٣	الطحق .....
٢٦١-٢٥٠	الفهارس : .....
٢٥١-٢٥٠	أ ( فهرس الآلهة والملوك .....
٢٥٤-٢٥٢	ب ( فهرس أسماء الأشخاص .....
٢٥٨-٢٥٥	ج ( فهرس الكلمات المصرية القديمة .....
٢٦١-٢٥٩	د ( فهرس اللوحات والأشكال .....
( ٣٢ لوحة )	اللوحات .....

\* \* \* \*

## مقدمة

كان الخبز وما زال احد اهم الاطعمة التي يحرص المصريون على تواجد ها على موائد هم ويمثل عنصرا رئيسيا فيها ولكن اهميته في مصر القديمة لا تقتصر عليه كعادة للطعام بل امتدت الى اوجه شتى في الحياة الدنيوية والعقائد الدينية والطقوس الاخرى والممارسات السحرية والطبية فضلا عن ذلك لعب دورا هاما في الحياة الاقتصادية لايوصف الطعام الاساسي فحسب بل كوسيلة للمقايضة في المعاملات التجارية ولدفع الرواتب للعمال والموظفين والجنود .

ورغم وفرة المصادر الاثرية التي تطرقت الى معالجه الموضوع في النقوش والرسوم واللوحات على جدران المقابر والمعابد فضلا عن البقايا الاثرية من الخبز وادوات صناعته التي عثر عليها في المقابر وخرائب المدن والقرى المصرية القديمة الا انها لا تشكل على وفرتها وتنوع مادتها مصدرا كافيا لرسم صوره كامله متكامله لتلك المادة الحيوية في مختلف صورها واشكالها واستخداماتها الدينية والدنيوية ، ولقد تناول بعض علماء الآثار هذا الموضوع بالبحث ، ولكن الدراسات التي اجريت حتى الان تطرقت الى تناول نقاط معينة من الموضوع ولم تحاول أن تقدم صورة كاملة للخبز في مصر القديمة .

ومن ثم فقد وجهنى استاذى الدكتور / جاب الله على جاب الله الى اهمية دراسة هذا الموضوع دراسة شاملة فكانت هذه الرسالة التي تناولت الخبز من حيث اسائه واشكاله وطرق صناعته وصنائه والادوات المستخدمة في اعداده وكذلك استخداماته الدينية والدنيوية ومقايام المحفوظة في بعض المتاحف والعلاقة بين بعض العادات والتقاليد المصرية الحالية والافكار والمعتقدات المصرية القديمة .

وقد استعنت بالمركز القومي للبحوث لتحليل بعض عينات من الخبز والفتاشر التي حصلت عليها من المتحفين المصرى والزراعى للتأكد من بعض الحقائق التي توصلت اليها عن طريق ما دون فى نقوش المقابر وما ذكرته النصوص عن بعض مكونات الخبز والفتاشر .

ويتعرض البحث لأوضاع الخبز في الفترة التي تمتد من عصر بداية الأسرات وحتى نهاية الدولة الحديثة وعن طريق عقد المقارنات بين أهرز ما تميز به كل عصر من العصور من أسماء وأشكال وأنواع للخبز يمكن إبراز السمات العامة للخبز والتطور الذي طرأ عليه في كل عصر من العصور .

وسا سبق يمكننا استخدام المعلومات النظرية عن الخبز بشكل تطبيقي على ما يعثر عليه من الخبز في الحفائر كعامل مساعد في التأريخ لبعض العصور وهو ما يجعل من هذه الدراسة دراسة تطبيقية أثرية عن الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة .

وتتألف هذه الرسالة من باهين :

### الباب الأول : أسماء الخبز وأشكاله طبقا للنصوص المصرية :

وهو يتكون من فصلين :

#### الفصل الأول :

يتعرض لأسماء الخبز وترتيبها الزمني مع الإشارة لأقدم هذه الأسماء ويضم هذا الفصل تصنيفا لأسماء الخبز طبقا لمعانيها كما يتناول شرح دلالات بعض هذه الأسماء ، وتنقسم أسماء الخبز طبقا لهذا التصنيف الى ثلاث مجموعات تضم أسماء الخبز المجردة ، أسماء الخبز الموصوفة ، أسماء الفطائر . ويعتمد هذا التصنيف كذلك على مواقع هذه الأسماء في قوائم القرابين . كما يتناول بالشرح والتحليل أهم أسماء الخبز التي ظهرت على الآثار المختلفة ودونت في النصوص مع تتبعها زمنيا منذ بداية ظهورها ومدى استمراريتها والآثار التي ظهرت عليها على مدى الفترة الزمنية التي يتناولها البحث ، وكذلك استخداماتها كخبز طعام أو خبز قرابين أو الاثنيين سعا والكميات التي كانت تقدم منها .

ويتعرض هذا الفصل في بعض الأحيان للمادة التي صنعت منها بعض الأرفعة وطرق تسويتها والشكل التي تميزت به . وينتهي بجدول يضم أسماء الخبز في مصر القديمة مرتبة ترتيبها أبجديا بشكل تقريبي بدءا من عصر بداية الأسرات وحتى نهاية الدولة الحديثة .

## الفصل الثاني :

ومعرض أشكال الخبز منذ عصر بداية الاسرات وحتى نهاية الدولة الحديثة وفيه تظهر أقدم اشكال الخبز وتطوراتها . ومن خلال الجداول التي تضم أهم اشكال الخبز واماكن وجودها والمراجع التي نشرتها يمكن تحديد اشكال الخبز في عصر بداية الاسرات والزخارف التي زينت كل شكل منها وكذلك اشكال الخبز وزخارفه في عصور الدول القديمة والوسطى والحديثة . وذلك في ترتيب زمني تستطيع عن طريقه توضيح أهم الاشكال واستمراريتها والتطور الذي طرأ عليها والاضافات الزخرفية التي ميزتها في كل عصر من العصور . وينتهي الفصل بجدول تتضح فيه أشكال الخبز على مر العصور وما تميزت به كل فترة من أشكال الخبز .

الباب الثاني : صناعات الخبز وصناعاته والامارات الصناعية واستخدماته  
الدينية والمدنية :

## الفصل الأول :

وهو يتعرض الى صناعة الخبز وصناعاته وينقسم الى :

(أ) صناعة الخبز : وفيه نتابع خطوات اعداد الخبز التي تبدأ بتنقية الحبوب وغربلتها وتنتهي بتسوية الخبز في الافران او القوالب سابقة التسخين . وفي اشارة ايضا الى أهم مكونات الخبز من دقيق الحنطة والشعير والخميرة والطحين والماء كما استخدمت بعض الفواكه في صنع انواع معينة من الفطائر وهو ما اكدته نتائج تحاليل العينات التي اجريت على بعض منها .

(ب) صناعة الخبز : ويتناول أهم صناعات الخبز كما يبدو وما جاء في مناظر صناعات الخبز في المقابر والتعليقات المرافقة لها وهم الخبازون والطحانات القابهم واساؤهم وبنسبهم حيث يلاحظ اقتصار بعض الاعمال على النماذج وحدهن كاعمال الطحن كما يلاحظ ايضا اشتراك بعض الاطفال في اعداد الخبز كما لم تخلو المناظر ايضا من الاطفال الرضع ترضعهم امهاتهم اثناء تأديتهم لبعض اعمال الخبز . ويتعرض ايضا بالاشارة الى نوعية المخابز التي كان يعمل بها هؤلاء العمال من مخابز عامة ومخابز خاصة .

### الفصل الثاني : أدوات صناعة الخبز :

وهي الأدوات التي استخدمت عند إعداد الخبز مثل المدقات والهواكين وأحجار الطحن والعناخل والغرابيل والأفران والقوالب الفخارية المستخدمة في تسوية بعض أنواع الخبز .  
كما يشير إلى المواد التي صنعت منها هذه الأدوات وتطورها على مدى الفترة الزمنية التي يتناولها البحث وكذلك بقاياها التي مازالت موجودة إلى الآن في متاحف أو في مواقع الحفائر . ويتناول الأفران وأقدم أشكالها وتطورها عن طريق المقارنات بين أشكال الأفران في المناظر ونماذج الأفران في المقابر وبقاياها التي عثر عليها في الحفائر وذلك لارتباط تطور الأفران بتطور أشكال وأنواع الخبز التي عرفت في الفترة الزمنية التي يتناولها البحث . ومن الجدير بالذكر أن هناك الكثير من الأفران التي عثر عليها في حفائر هيئة الآثار وحفائر الجامعات المصرية والمحتات الأجنبية ولكن أغلبها لم ينشر بعد وما زال في حاجة إلى البحث والدراسة .

### الفصل الثالث : الآثار المادية للخبز

ويتعرض لبقايا الخبز التي عثر عليها في الآثار المصرية منذ الفترة النيوليثية وحتى نهاية الدولة الحديثة كما يتناول بالذكر أرغفة الخبز الموجودة في بعض متاحف العالم ، ويتضمن عرضاً لأرغفة الخبز المحفوظة في المتحفين الزراعي والمصري بالقاهرة حيث يتعرض لأرغفة الخبز في كل منهما على حدة عرضاً بالصورة وتدوينها للتأريخ والمادة المصنوع منها إن أمكن التوصل إليها والمصر الذي ترجع إليه المكان الذي جاءت منه .

### الفصل الرابع : الخبز في الحياة الدنيوية والدينية :

ويلقى الضوء على أهم استخدامات الخبز في الحياة الدنيا والآخرة والمعتقدات الدينية والجنائزية التي ربطها المصريين به . وهو ينقسم إلى :  
(أ) الخبز في الحياة الدنيوية : ويتناول الخبز كطعام للإنسان والكمية التي يحتاجها الفرد منه في اليوم ثم يتطرق إلى استخدام الخبز من الناحية الاقتصادية

الى كوسيلة لدفع اجور العمال والجنود في صورة راتب او جرايه يومية واستخدامه كذلك كمادة للمقايسة في المعاملات التجارية، فضلا عن استخداماته الثانوية في الوصفات الصحرية والطبية .

(ب) الخبز في الحياة الدينية : وهو يتناول اهمية الخبز بالنسبة للمتوفى في العالم الاخر وطبيعة الخبز المستخدم في القرايين واستخدامه في بعض الطقوس الجنازية كطقس فتح الغم والاشارة الى ان المتوفى كان يأخذ الخبز من الالهة وذلك من خلال النصوص الدينية التي جاءت في ( نصوص الالهة - متون التوابيت - كتاب الموتى ) ، كما يتناول ايضا العلاقة بين عين حورس وخبز القرايين وهذه الوجبات في العالم الاخر التي يتناول فيها المتوفى الخبز والاماكن التي ياتي لها . وفي الختام الخبز نستعرضه كطعام للالهة وهو ما يستدل عليه من النصوص الدينية سالفة الذكر وطقوس الخدمة اليومية والاحتفالات الدينية بالمعابد والتي كانت تقدم فيها مختلف انواع الخبز للالهة وهو ما سجلته نصوص المعابد المختلفة وبعض البرديات حيث تذكر كميات كبيرة من الخبز وانواع عديدة منه ومنها خبز بسن ، عتق ، عتك ، ودن .

(ج) الخبز بين الماضي والحاضر : وهو يتناول الخبز في الفكر المصري الحديث وارتباط ذلك ببعض العادات والتقاليد المتعلقة بالخبز التي مازال المصريين يمارسونها حتى الان مثل رفع الخبز من على الارض وتقيله ، واستخدام الخبز في طقوس المهلاد والوفاة والسحر وفي بعض الاعياد مثل عيد الحصاد بخلافة ذلك كله بالافكار والمعتقدات المصرية القديمة . كما توجد بعض العادات التي يستخدم فيها الخبز والعجين ايضا مثل ليله النقطة والعلاج بالخبز . وفي النهاية أشسرننا لبعض الامثال الشعبية المرتبطة بالخبز .

وختاما أرجوان أكون برسالتى هذه قد جمعت اكبر قدر من المعلومات عن هذا الموضوع حتى يتوفر للمهتمين به دراسة كاملة شاملة .