

النباتات المصرية القديمة

للكنوز دس كمال

أوكيل الفوسيون الطبي العام

الحبوب وصناعة الخبز

حبوب القمح هي الحبوب الوحيدة التي عثر عليها من الزمن السابق للعهد التاريخي. والفضل في ذلك يرجع إلى (ده مرجان) الذي اكتشفها مع زميليه (بيري) و(اميلينو). أما متباير الامر الاول (حزالي ٣٤٠٠ ق. م.) فحوت بعض اوعية عثر فيها على نوع من القمح يعرف بالقمح الجبلي او قمح جبل فارس وعلى الشعير ايضاً (Recherches 1897 : II p 100, 94)

(١) قمح جبل فارس : ويقال له باللاتينية *Triticum Spelta* عثر عليه اولاً في اوعية فراعين الموتى الخاصة بفرقة مصر الاقدمين. وثبت وجوده في الزمن السابق لعهد الامر (٣٤٠٠ ق. م.). ونسب المصريون الى (ازوريس) شرف اكتشاف الحبوب ودراسة النبات بالجمهور والدقيق كما نسبوا الى زوجته (ازيس) نظراً لابتكار صناعة الخبز

وانا لم ننتدحى الا ذال مرطن هذا النبات الاصلى. لكن الرأي السائد انه لا يبعد كثيراً عن فلسطين ويرجع بعضهم وجوده ايضاً في العراق (بلاد النهرين). وقسم المصريون هذا الحبوب الى نوعين ابيض واحمر ولا يبعد ان يكون لهذا التقسيم صلة جغرافية بتوضيح ذرائعه كان يكون الوجه التبيلى موطن النوع الابيض والوجه البحري مزرعة النوع الاحمر ويقال لهذا النوع من القمح بالمصرية القديمة (بدت)

(٢) البر - او - الحنطة *Triticum Vulgare* : - قال (ده كاندول) (١) ان الانسان اجتهد من قديم الزمان في تحسين القمح الجبلي (قمح جبل فارس) بطريقة التلقيح المختلط فتتمكن بذلك من الحصول على نوع القمح الحالي المعروف بالبر او الحنطة. ولما لم يبتد الا بزبون على حبوب البر منذ اوائل القرن التاسع عشر بعد الميلاد الى عهد قريب استنتج (كروساتس Crosats) (٢) ان ذلك يتمشى تماماً مع ما نسب الى بطليموس الاول من انه اول من ادخل البر في حياة مصر الاقتصادية. لكن عثر حديثاً على آوان وكؤوس حاوية برّاً باحجام متباينة (بيري مجلة مصر القديمة مجلد ١ ص ٧٨ و ٧٩). وكان المصريون يكسبون البرّ بطبقة خفيفة من التوريش للمحافظة عليه. واما انواع الحنطة او 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'Egypte Paris X : II p 144 (3) Meyer Hist. Vol II

و *Triticum Vulgare* و *Triticum Turgidum* . ودار تحف الوفر بقرفنا بحوي مزيجاً من النوعين
الآخرين . (راجع مجلة العاديات المصرية مجلد ٧ ص ٢١٢)

وكانت مصر مصدر الحنطة الى جميع سكان البحر الابيض المتوسط . ويستدل على عظام محصول
مصر وفنلند بتأثير القمح الذي حل بمصر على بلدان البحر المتوسط . فقد جاء بالذكر الحكيم
حكايه من ذلك « يا ايها العزيز منا واهلنا انصر وجثنا ببضاعة مزجة فأوف لنا الكيل واتصدق
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 « قمح » هو لفظ مصري قديم وجد على الآثار هكذا - قمح قصور -
بدليل ما جاء في هرم تيتي من ان حوريس اكل خبز القمح الخاص به وكانت قد خزنته له خادمته الكبيرة
(*Pyt. Text p 96*) . ويوجد من القمح الفرعوني الآن مقادير كبيرة في جميع مناحف 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 ينجع . ويحثه الكيماويون بالقائه في الكترول الساخن الى درجة الغليان
فوجدوا انه قد انفصلت منه مادة راتنجية رسبت في قاع الاناء . فاستخرجوا من ذلك نسيجة غريبة
وهي ان المصريين الاقدمين كانوا يمدون لمؤونة مرفاق قحاً مدهوناً بنوع من الورديش قبل وضعه
في المتابكي يقساوم مرور الزمن وتأثيراته . والواقع ان هذا الدهان الراتنجي حفظ القمح
وحفظ ما فيه من الدقيق وخاصيته الى ان وصل الينا . قال ووجد (شونيفورت) قحاً أقل حجماً
من قحنا الاعتيادي شبةً بالقمح البحري ويشاهد القمح مرصراً بكثرة في المقابر بين المزدومات
ومذكوراً في نصوص القرابين . وكانوا يستعملونه كثيراً في الطب مع تراكيب لا لم المدة وفروقة رأس
(٣) الشعير (*Hordeum Vulgare*) : - وجد بمقابر الاسر الاول مع القمح الجلي (١)

ولم يعلم لأن موطنه الاصلي القديم بالنسبة . ويميز قدماء المصريين بين « الشعير الابيض »
و « الشعير الاحمر » . وفي دار تحف القاهرة سنبلة شعير يرجع تاريخها الى الاسرة الخامسة
(٢٧٥٠ - ٢٦٢٥ ق . م) في حالة تحلل (مجلة المعهد العلمي المصري رقم ٥ سنة ١٨٨٤ ص ٤) .
وشر العالم (أوجر) في قالب لبن يدعشور على شعير (٢) ويميز شونيفورت هذا النبات بين ما وجدته
في جبلين (مجلة المعهد العلمي المصري) سنة ١٨٨٦ ج ٧ ص ٤٢٢

(1) De Morzau, 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 العامة ص ٤٢)
ولصناعة الجمعة كانوا يستعملون اشعير انابت دون الختم . 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 كمكاً يكسرونه ثم يغمونه في الماء حتى يختم . ال هذه المرحلة فقط كان الاندمرن
يكثرون في صناعة جنتهم (برنتهم) . وكثيراً ما تشاهد بالمقابر المصرية القديمة رسوم تمثل صناعة
الخبز (ليسيوس دنكايلا لوحة ٢١ - مقبرة تي - دشافة لوحة ١٨ و ٢٧ الخ) . ويلاحظ ضمن
هذه الرسوم الطعانون يطحنون الحبوب بين الاحجار والمعانون يمجنون العجين والخبازون
يخبزون الخبز . وبالتقرب منهم همال يصنعون الجمعة (البيرة - البوظة) ويصفونها بمصفاة . واعتاد
القوم ان يرموا هذين العملين جنباً الى جنب لانهما يمثلان اتم مرحلتين في صناعة هذا الشراب الوطني
وفي العصور المتأخرة اضاف القوم بعض النباتات الى الجمعة ليكسبوها رائحة ذكية وتمكثرا
في المعهد الفرعوني من عمل عدة انواع من الجمعة . من ذلك الجمعة العذبة (البوظة) المقال
لها عند (حكمت) ويقابلها بالمربية رفاق . رحيق (كمال باشا) . ايضاً سخب - من سكب
الماء صبه (كمال باشا) (١) . وفي العصور الاخيرة انتشر اهالي بلوزيوم (قرب بور سعيد) بصناعة
نوع الجمعة المعروف باسم زيتوس (Zythus) (راجع ديودورس ١ - ٣٤) . وبعد تصفية الجمعة
كانت تخزن داخل او ان داخلها اسطي* بالثار حتى يتم اخضارها . ويقال للشعير بالمصرية القديمة (ات) -
ويقاله بالمربية 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 يعثر عليها في المقابر ولم رسم على الآثار . وخالفه
في ذلك الاساتذة ارمان و ليسيوس راونجر (راجع رسم ليسيوس الذي اوردته اونجر في كتابه
عن النباتات المصرية القديمة ص ٣٤) حيث قالوا ان هذا النبات منقوش على الآثار . وناولكنسون
فقد ذكر في كتابه عن (حادات قدماء المصريين م ٢ ص ٤٢٦) انه استطاع تمييز الذرة على الرسوم
المصرية القديمة بالون والارتناع 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 والكمك
 والمعروف عن الذرة انها نواتج نوع اميركي الاصل يعرف في الشام بالذرة الصفراء وفي مصر

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

بالذرة الشامية وهي دخية في الشرق منشؤها اميركا الجنوبية كما يقول الاستاذ (ليست) بجامعة هارفرد . قال الفريق امين المملوف باشا في مقنطف يناير سنة ١٩٣٥ ص ٣٨ :
 بهذا الاسم العربي قشرية نشأت بأمريكا في عهد راسخ في القدم فاذا ذكرنا هذين النوعين من الذرة ارى ان لسعي الذرة المعروفة بهذا الاسم في كتب اللغة العربية بالذرة الاقريقية او الذرة البلدية ونسب الاميركية بالذرة الاميركية او الذرة الصفراء دعماً للافتتاح . قال واقدم ذكر للذرة بهذا الاسم فيما وقفت عليه هو في القرن الرابع للهجرة اي قبل اكتشاف اميركا بزمان طويل فلا يمكن ان تكون الذرة التي عرفها العرب اميركية الاصل . فهذه زرعها المصريون في زمن عريق في التقدم كذلك الهنود 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 يلقوا الفول لورقاه منذ عهد المماليك الاولى (حوالي ٣٠٠٠ ق. م.) واكتشف الاستاذ يثري 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 (١١٦٨-١١٦٧ ق. م.) انه زاد في دخل الفول كثيراً لخازن اغذية معبد آمون (مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٤ ص ٧)

اما هيروودوتس فقال ان المصريين لم يذروا الفول في حقولهم . واذا حصل رزيت فانهم كانوا لا يأكلونه طازجاً كان او مطبوخاً . ولم تخرج ثقافة الكهنة على رؤيته لانهم اعتبروه دناً واسمه بالمصرية القديمة فورير ويقابل بالعربية فول (بقلب الراء لاما كما يحصل كثيراً)

(٦) العدس (Ervum lens) : قال هيروودوتس (٢-١٢٥) ان العدس كان من ضمن اغذية عمال اهرام الجيزة . وقد عثر بمقبرة بدارع ابي النجا بالاقصر على طبق يسمي عدس (مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٤ ص ٧ رقم ١٢) وهذا العجين محفوظ الآن بمتحف القاهرة

وكان المصريون يفتخرون فطور العدس عن حبه . وورد في القصص التاريخية عن فلوطرخوس (قصة اريس وازوريس ٦٨) ان ايسار 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 اسرائيل انهم قالوا ادع لنا ربك بخرج 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 هيروودوتس 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 يدرف بعد

(1) Lorez, La Flore Pharaon. II 94