

# النباتات المصرية القديمة

للكنوز من كمال

## الخضراوات

اناميا . الملوخية . الكرنب . البسلة . الكراث . التفجل . الخس . الخيض . الخيار  
السكرس . البصل . البزوم . القرمس . انوايل

سبق ان تكلمنا في « مقتطف » يوليو ١٩٣٥ عن الحبوب المصرية كالتمح والشعير والقررة .  
والآن نواصل بحثنا في الخضراوات . لكن هناك بعض الحبوب تدخل ضمن الخضراوات كالقنول  
ومحبل القاريء اليها اذا اراد التثبيت منها

والخضراوات تتكون الجزء الاكبر من الغذاء المصري القديم . ونحوي فوائد قرابين المرق  
انواع الاغذية مثل الفواكه والخضراوات والقطير والحرم وغير ذلك . وسننصر بحثنا على ام  
الخضراوات الواردة على الآثار المقطوع بصحتها تاركين للزمن اماطة اللثام عن المجهول منها . ويقال  
للخضراوات بالمصرية القديمة ( ربت )

١ - ( الباميا ) يقال لها باللاتينية *Hibiscus esculentus* وبالانكليزية *Bamiah* او  
*Ladies' finger* . قال روزاليني « ج ١ لوحة ٣٩ ص ٣٨٠ - ٣٨١ » ان رسم هذا النبات ورد  
على الآثار الفرعونية . وفاكهة هذا النبات تكسوها شعور حادة ونحوي جرباً كروية بيضاء اللون  
هشة المادة سكرية الطعم نوعاً

٢ - ( الملوخية ) ويقال لها باللاتينية *Torchorus olitorius* وبالمصرية القديمة « منح »  
« كمال باشا - لآلء درية ص ١٣٠ - ١٣٣ » . كانت تثبت على الاخص بالوجه البحري . وأورد  
الاستاذ بروكش في قاموسه عبارة مصرية قديمة هذه ترجمتها « البردي والموخية واللوطس الأزرق  
والبشنين وجميع النباتات التي تثبت على النيل »

٣ - ( الكرنب ) ويقال له باللاتينية *Brassica oleracea* وبالانكليزية *Cabbage* كان  
يزرع في مصر كغذاء اعتيادي . ورد ذكره في قرطاس سالير القكاهي حكاية عن البستاني « انه  
يعضي نهاره بروي الكراث وليله في روي الكرنب » ( قرطاس سالير لوحة ٦-٦-٢ )

٤ - ( البسلة ) ويقال لها باللاتينية *Pisum Sativum* . وبالانكليزية *Peas* وجد منها

مقدار كبير في مقبرة هوارة وكاهون بالعيوم . وكان المصريون يزرعونها في عهد الأسرة الثانية عشرة ٢٠٠٠ - ١٧٩٠ ق. م. - وتسمى بالقطبية « لاكونسة - كمال باشا » . وهناك نوع يقال له « بيلة هندية Pisum Indicum » . قال عنه بروكش باشا أنه كان معروفاً عند المصريين باسم « عسخ آري » . وهناك نوع ثالث يقال له باللاتينية *Pisum arvense* وجد الأستاذ Unger حبه في هرم دهشور . كل ذلك يثبت أن البيلة من النباتات المصرية القديمة . ويميز الأستاذ « نيوري » نوعاً من البيلة كان مزوجاً مع شعير عن غير فعدي مقبرة بكاهون « أسرة ١٢ : ٢٠٠٠ - ١٧٩٠ ق. م. » يقال له باللاتينية *Pisum elatius*

٥ - **الكراث** ويقال له باللاتينية *Allium porrum* . قال الأستاذ لوريه من يلينور إن الكراث نبت مصري لورود ذكره في التوراة . ولأن « شوينفورت » وجدته بمقبرتين قديمتين . وقرب الأستاذ كمال باشا التفظ البري كراث باللفظ المصري القديم كاراتا « لآل » درية من ٢٧٣ «  
٦ - **الفجل** ويقال له باللاتينية *Baphanus Sativus* وبالانكليزية *radish* قال هيرودوتس في رواية يغلّب أنها خرافة - أنه كان منقوشاً على هرم الحيزة الأكبر ما معناه : « إن العمال الذين شادوا هذا الهرم كانوا يملنون بالفجل والبصل والثوم » . ويميز الأستاذ اونجر (Unger) طوايح هذا النبات على قالب من اللبن بدمشور . وتعرف أيضاً على رصين لهذا النبات بمجد الكراثك أوردها في رسالة عن النباتات المصرية القديمة « ص ٥١ رسم ٢٤ و ٢٩ » . قال لوريه : وما يزيد أيضاً أن الفجل قديم في مصر وجوده في اثنين في احدى مقابر كاهون التي يرجع تاريخها الى زمن الأسرة الثاية عشرة « ٢٠٠٠ - ١٧٩٠ ق. م. »

٧ - **الخس** ويقال له باللاتينية *Lactuca Batava* وبالانكليزية *Lactuce* كانت مصر القديمة تلتج عدة انواع من الخس ووجد هذا النبات مرسوماً ضمن القرابين المعدنية التي تقدم لسون . ويمكن معرفته من بينها بواسطة اوراق الطويلة المدببة . وهي خضراء اللون مائلة الى الزرقة « دنكابلر ٢ لوحة ١٢٩ بني حسن أسرة ١٢ » ونحوي دار تحف برلين حبهياً لهذا النبات يرجع تاريخها الى العهد الفرعوني . ويقال له بالمصرية « ابرو »

٨ - **الحبيض** واسمه باللاتينية *Bamerdentatus* وبالانكليزية *Sorrel* . وجد الأستاذ شيارللي اعزاز الحبيض مغطية لبعض الفواكه المحترقة . ونشر اكتشافه هذا في مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٥ « مجلد ٦ ص ٣٧٢ - ٣٧٥ » وقال انه عثر على هذا النبات في قبر بئر صيق من العهد اليوناني

٩ - **القناب والخيار** ويقال له باللاتينية *Cucumis Chate* والخيار ويقال له *Cucumis Sativus* وبالانكليزية *Cucumber* . يكثر رسم هذا الخضر بتوجيه بين قرابين الموتى . وقد أصف عليه بنو اسرائيل وقت خروجهم من مصر « اعداد ١١ - ٥٥ » . واستعمل قنابله المصريين

هسيه كلبين في الطب من بين مواد اخرى كالمالح « فرطاس ايرس » . ويقال القشاء بالمصرية « قاد » وللخيار « شب » ( كمال باشا لآله درية ص ٢٤٤ ) . وورد ذكر القشاء في هرم تيتي من انها كانت تحت أرجل الميسود « سب » . وشبه بها في ورقة « ايرس » النبات المسى « صنوت » من حيث امتداده على الارض . ووجد « پتري » اجزائه من فروع الخيار العادي بأوراقها بمقبرة كاهون وهواره بالفيوم ( اسرة ١٢ - ٢٠٠٠ - ١٢٩٠ ق.م )

١٠ - « الكرفس » ويقال له باللاتينية (Aptium dnice) وبالانكليزية celery ورد ذكره بهرم ( مرزح ) ( اسرة ٦ : ٢٦٢٥ - ٢٤٧٥ ق.م ) . وعثر على بذره في مقبرة مصرية قديمة ومنه المرروض في متحف فلورنسة بإيطاليا . ووجدت اوراقه وفروعه ضمن اكليل الكاهن « كنت » الذي عثر عليه في جهة الشيخ عبد القرنة بالأقصر . وقبل ان ذكره ورد في فرطاس « ايرس » الطي في علاج الاستان والاذنين والعينين وغيرها . غير ان اسمه بالمصرية لم يعرف لأن بالنسط

١١ - « البصل » ويقال له باللاتينية Allium cepa وبالانكليزية Onion وجد مرسوماً على الآثار المصرية منذ عهد الاسرة السادسة ٢٦٢٥ - ٢٤٧٥ ق.م . « وروي « هيردوتوس » ان المصريين كانوا يأكلون البصل بكثرة . واعتاد القوم تقديمه قرباناً لموتاهم لوجوده في يد مومياء . وثابت في قراطيسهم أنهم استعملوا هذا النبات لادرار البول « ايرس » ١٣ - ٤٠ « ولاصلاح الحضم » ايرس ٣٩ - ٢٥ . واعتادوا وضع هذا النبات على جحر الثعبان لمنع من الخروج كما أنهم كانوا يداوون به لدغة العقرب والحيوانات السامة . وعثر الاستاذ پتري على مقادير كبيرة منه في مقبرة هواره بالفيوم . ويقال له بالمصرية « بصر » وهو أصل لفظ بصل

١٢ - « الثوم » ويقال له باللاتينية Allium sativum وبالانكليزية Garlic . قال ( ديوستورديس ) ان الثوم المصري لهصلة صغيرة كالسكرات وهو حلو الطعم مائل الى اللون الارجواني قصير الطويل . أما في البلدان الاخرى فهو اكبر حجماً ويتكون من عدة بصيلات ذات اللون الابيض . وقد تذكره اليهود بحسرة وقت خروجهم من مصر ( اعداد ١١ - ٥ ) . وجاء عن رمسيس الثالث « ١١٩٨ - ١١٦٧ ق.م . « انه قدم منه الى مصوبات طيبة ٣٦٠ مكبلاً زيادة على ٦٢٠٠ مكبلاً وهو المقدار المعتاد صرفها « فرطاس هويس » ١٩ - ١٣ - ١٤ . وهذا المجموع يعادل ٦١٧٦ لتراً . وكان المصريون قبل حكم الاسر « قبل ٣٤٠٠ ق.م . » مفرمين بالثوم كما يستدل بالمقادير التي عثر عليها منه في مقابرهم « پتري Prehistoric Egypt ١٩٢٠ - ٢٤ » . وعثر على حزمة من الثوم كاملة طول أفرعها ستون سنتيمتراً بمقبرة جهة العماميف . واسمه بالمصرية « حثوم »

١٣ - « الترمس » اسمه باللاتينية (Logious) وبالانكليزية lupine . وجد الاستاذ ( پتري ) في مقبرة قديمة هواره بالفيوم بعضاً منه . فدل ذلك على انه كان معروفاً عند المصريين في العصرين اليوناني والروماني

١٤ - «التوابل» Spices - استعمل المصريون التوابل بكثرة في أغذيتهم . وانتقل عدد كبير منها الى اوروبا بعد الحرب الملبية . وأهم التوابل القديمة هي : -

١ - «الكزبرة» واسمها باللاتينية *Coriandrum Sativum* وبالانكليزية Coriander قال بلينيوس في تاريخه الطبيعي «٢٠٥-٨٢» ان الكزبرة المصرية هي اجود ما عرف من نوعها . واعتاد القوم ان يخلطوها بالبيد لزيادة قوة المسكرة ولاكثر السرور ( مرث - دفنة - ١ - ٦٦ - ٤١ ) ولتهييج الاعصاب وتلييه الاعصاب التناسلية « مامبرو - دراسة مصرية ( ١ - ٢٣٣ ) . وورد ذكر الكزبرة سبع عشرة مرة في قرطاس « ايبرس » وثلاث مرات في قرطاس « برلين » وذلك ضمن وصفات لتقوية شية الطعام ومقاومة التهوُّع وعلاج الاورام والقلب والكبد الخ . لذلك اعتاد المصريون ان يضعوا مع مرث بعضاً من حب الكزبرة وقد عثر على سرتين من حب الكزبرة في مقابر مصرية قديمة معروضة الآن في هولاندا « متحف لندن - دليل - ٤٨ » . وعثر الاستاذ « شويتفورت » على بقايا الكزبرة بالدير البحري . وورد ذكر الكزبرة في قائمة فراين قدماء المصريين « دار تحف الهوفر - ٤٩ - امرة خامسة - ٢٧٥٠ - ٣٦٢٥ ق. م . » . واسمها بالمصرية القديمة « ايش » - كمال باشا

ب « شمس » ويقال له باللاتينية *Sesamum indicum* وبالانكليزية Sesame اوود « لوريه » وسمياً للشمس في كتابه « La Flore » ص ٥٧ و ٤١٥ « مأخوذاً من مقبرة رمسيس الثالث « ١١٩٨ - ١١٦٢ ق. م . » مبيناً استعماله مع الفطير كما يستعمل الآن بين المصريين . واسمها بالمصرية القديمة « كمال باشا » ويطلق هذا التفظ على النبات وحبّه على السواء ويرى الاستاذ ولكنسون « طادات المصريين ج ٢ ص ٤١٥ » والاستاذ اونجر « نباتات مصر القديمة ص ٤٥ » ان قدماء المصريين استعملوا السمس والبنسون والككون كحبوب معطرة في الفطائر

« ج » كون - واسمها باللاتينية *Cuminum Cyminum* وبالانكليزية Cumin وبالمصرية جنى - كمال باشا - كانت اليهود تأخذ عشراً على الكون والصناع والشيت وورد ذكر الكون عشر مرات بقرطاس « ايبرس » انطوي . وقد وصفه « ديوسقوريدس » المرضي . وعثر على حبوب الكون بمقبرة مصرية قديمة معروضة الآن بدار تحف « فلورنسا » بايطاليا

« د » شبت : - اسمها باللاتينية *Anachum* وبالانكليزية anise والمصرية القديمة ( ايسنت ) - ثبت مصري قديم دخل ضمن وصفات الصداغ . قال الاستاذ « لوريه » ان بذر الشبت دخل ضمن وصفة لشفاء اوعية التخذ « قرطاس برلين لوحة ١٥ »