

النباتات المصرية القديمة

للكنوز من كمال

الخضراوات

اناميا . المرخية . الكرنب . البسلة . الكراث . التفجل . الخس . الخيض . الخيار
السكرس . البصل . النيم . 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 كالقول
ونجيل القاريء اليها اذا اراد التثبيت منها

والخضراوات تكون الجزء الاكبر من الغذاء المصري القديم . ونحوي فوائده قرابين الموق
انواع الاغذية مثل الفسواكه والخضراوات والفطير 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 - **الاناميا** **﴿** 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 جبرياً كروية بيضاء اللون
هشة المادة سكرية الطعم نوعاً

٢ - **المرخية** **﴿** ويقال لها باللاتينية *Torchorus olitorius* وبالمصرية القديمة « منج »
« كمال باشا - لآلء دوية ص ١٣٠ - ١٣٣ » . كانت تثبت على الاخص بالوجه البحري . وأورد
الاستاذ بروكش في قاموسه عبارة مصرية قديمة هذه ترجمتها « البردي والمرخية واللومس الازرق
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 بهاره بروي الكراث ويليه في روي الكرنب » (قرطاس سالير لوحة ٦-٦-٦)

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

مقدار كبير في مقبرة هواة وكاهون بالفيوم . وكان المصريون يزرعونها في عهد الأسرة الثانية عشرة (٢٠٠٠ - ١٧٩٠ ق . م .) - رتسى بالقطبية « لاكونفة - كمال باشا » . وهناك نوع يقال له بسلة هندية *Pisum Indicum* . قال عنه بروكش باشا انه كان معروفاً عند المصريين باسم « منخ آري » . وهناك نوع ثالث يقال له باللاتينية *Pisum arvense* وجد الاستاذ Unger حبوه في هرم دهشور . كل ذلك يثبت ان البسلة من النباتات المصرية القديمة . ويميز الاستاذ « بيوري » نوعاً من البسلة 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 الاستاذ لوربه من يلينور ان الكراث نبت مصري لورود ذكره في التوراة . ولان « شوينفورت » وجده بمقبرتين قديمتين . وقرب الاستاذ كمال باشا اللفظ البري كراث باللفظ المصري القديم كراتا « لآلء درية ص ٢٧٣ »
٦ - « الفجل » ويقال له باللاتينية *Baphanus Sativus* وبالانكليزية *radish* قال هيرودوتس في رواية يغلّب انها خرافة - انه كان منقوشاً على هرم الجيزة الاكبر ما معناه : « ان العمال الذين شادوا هذا الهرم كانوا يغذون بالفجل والبصل والنوم » . ويميز الاستاذ اونجر (Unger) طواع هذا النبات على قالب من اللبن بددهشور . وتعرف أيضاً على رسمين لهذا النبات بمعبد الكرنك اوردهما في رسالة عن النباتات المصرية القديمة « ص ٥١ رسم ٢٤ و ٢٩ » . قال لوربه : وما يزيد ايضاً ان الفجل قديم في مصر وجوده في مقبرتين في احدى مقابر كاهون التي يرجع تاريخها الى زمن الأسرة الثانية عشرة « ٢٠٠٠ - ١٧٩٠ ق . م . »

٧ - « الخس » ويقال له باللاتينية *Lactuca Sativa* وبالانكليزية *Lettuce* كانت مصر القديمة تلتج عدة انواع من الخس ووجد هذا النبات مرسوماً ضمن القرابين العديدة التي تقدم لسوق . ويمكن معرفته من بينها بواسطة اوراقها الطويلة المدببة . وهي خضراء اللون مائلة الى الزرق « دنكابلر ٢ لوحة ١٢٩ بني حسن أسرة ١٢ » ونحوي دار تحف برلين حبوياً لهذا النبات يرجع تاريخها الى العهد الفرعوني . ويقال له بالمصرية « ابر »

٨ - « الحبيض » واسمه باللاتينية *Bumexdentatus* وبالانكليزية *Sorrel* . وجد الاستاذ شيارللي اعوان الحبيض مغطية لبعض الفواكه المحترقة . ونشر اكتشافه هذا في مجلة المعهد العلمي المصري سنة ١٨٨٥ « مجلد ٦ ص ٢٧٢ - ٢٧٥ » وقال انه عثر على هذا النبات في قبر بترميح من العهد اليوناني

٩ - « القنء والخيار » اتقناه ويقال له باللاتينية *Cucumis Chato* والخيار ويقال له *Cucumis Sativus* وبالانكليزية *Cucumber* . يكثر رسم هذا الخضر بنوعيه بين قرابين الموتى . وقد أسف عليه بنو اسرائيل وقت خروجهم من مصر « اعداد ١١ - ٥٥ » . واستعمل قنء المصريين

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

١٠ - « الكرفس » ويقال له باللاتينية (Apium dulce) وبالانكليزية celery ورد ذكره بهرم (مزرع) (اسرة ٦ : ٢٦٢٥ - ٢٤٧٥ ق.م) . وعثر على بذره في مقبرة مصرية قديمة ومنه المروض 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 قرطاس « ايرس » الطي في علاج الاستان والاذنين والعينين وغيرها . غير ان اسمه بالمصرية لم يعرف لان بالضبط

١١ - « البصل » ويقال له باللاتينية Allium cepa وبالانكليزية Onion وجد مرسوماً على 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 قرطاسهم انهم استعملوا هذا النبات لادرار البول « ايرس » ٥٠ - ١٣ - ٤ . ولاصلاح الهضم « ايرس » ٣٩ - ٢٥ . واعتادوا وضع هذا النبات على جحر الثعبان لمنع من الخروج كما انهم كانوا يداوون به لدغة العقرب والطيوانات السامة . وعثر الاستاذ پتري على مقابر كبيرة منه في مقبرة هواره بالفيوم . ويقال له بالمصرية « بصر » وهو أصل لفظ بصل

١٢ - « الثوم » ويقال له باللاتينية (Allium sativum) وبالانكليزية (Garlic) . قال (ديوسكوريدس) ان الثوم المصري له بصلة صغيرة كالكرات وهو حلوا لطعم 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 مصرداتطبية ٣٦٠ مكبلاً زيادة على ٦٢٠٠ مكبلاً وهو المقدار المعتاد صرفها « قرطاس هويس » ١٩ - ١٣ - ١٤ . وهذا المجموع يعادل ٦١٧٦ لتراً . وكان المصريون قبل حكم الاسر « قبل ٣٤٠٠ ق.م . » مفرمين بالثوم كما يستدل بالمقابر التي عثر عليها منه في مقابر « پتري Prehistoric Egypt ١٩٢٠ - ٢٤ » . وعثر على حزمة من الثوم كاملة طول أفرعها ستون سنتيمتراً بمقبرة جهة العماصيف . واسمه بالمصرية « حثوم »

١٣ - « الترمس » اسمه باللاتينية (Lupinus) وبالانكليزية lupine . وجد الاستاذ (پتري) في مقبرة قديمة بهواره 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 الصليبية . وأهم التوابل القديمة هي : -

١ - ﴿الكزبرة﴾ واسمها باللاتينية *Coriandrum Sativum* وبالانكليزية *Coriander* قال بلينيوس في تاريخه الطبيعي «٢٠-٨٢» ان الكزبرة المصرية هي اجود ما عرف من نوعها . واعتاد القوم ان يخلطوها بالبيد لزيادة قوة المكسرة ولاكثر السرور (مريرت - دنبرة - ١ - ٦٦)
٤١ وتهديج الاعصاب وتفتيه الاعصاب التناسلية « ماسيرو - دراسة مصرية ١ - ٢٣٣) .
وورد ذكر الكزبرة سبع عشرة مرة في قرطاس «ايرس» وثلاث مرات في قرطاس «برلين» وذلك ضمن وصفات لتقوية شوية الطعام ومقاومة التهرؤ وعلاج الاورام والقلب والكبد الخ . لذلك اعتاد المصريون ان يضموا مع مريرت بعضاً من حب الكزبرة وقد عثر على مرتين من حب الكزبرة في مقابر مصرية قديمة معروضة الآن بهولاندا « متحف ليدن - دليل - ٤٨ » . وعثر الاستاذ « شوينفورت » على بقايا الكزبرة بالدير البحري . وورد ذكر الكزبرة في قائمة فرايين قدماء المصريين « دارتحف الوفرب - ٤٩ - امرة خامسة - ٢٧٥٠ - ٣٦٢٥ ق. م . » . واسمها بالمصرية القديمة « انش » - كمال باشا

ب ﴿شمس﴾ ويقال له باللاتينية *Sesamum indicum* وبالانكليزية *Sesame* اورد «لوريه» رسماً للشمس في كتابه « *La Flore* » ص ٥٧ و٤١٥ « مأخوذاً من مقبرة رمسيس الثالث « ١١٩٨ - ١١٦٢ ق. م . » مبيناً استعماله مع الفطير كما يستعمل الآن بين المصريين . واسمها بالمصرية القديمة شمش « كمال باشا » ويطلق هذا التفظ على النبات وحبه على السواء

ويرى الاستاذ ولكنسون « حادان المصريين ج ٢ ص ٤١٥ » والاستاذ اونجر « نباتات مصر القديمة ص ٤٥ » ان قدماء المصريين استعملوا الشمس والبنسون والككون كحبوب معطرة في الفطائر

ج « كون - واسمها باللاتينية *Cuminum Cuminum* وبالانكليزية *Cumin* وبالمصرية جنى - كمال باشا - كانت اليهود تأخذ عشوراً على الكون والنعناع والشبث وورد ذكر الكون عشر مرات بقرصان « ايرس » الطبي . وقد وصفه « ديوسقوريدس » المرضي . وعثر على حبوب الكون بمقبرة مصرية قديمة معروضة الآن بدارتحف « فلورنسا » بايطاليا

د « شبت : - اسمها باللاتينية *Anethum* وبالانكليزية *Anise* وبالمصرية القديمة (إست) - بنت مصري قديم دخل ضمن وصفات الصداغ . قال الاستاذ « لوريه » ان بذر الشبت دخل ضمن وصفة لشفاء اوعية الفخذ « قرطاس برلين لوحة ١٥ »