

الإطار التاريخي للصناعات الغذائية في مصر القديمة

ابراهيم ابراهيم عنانى

عضو اتحاد المؤرخين العرب

عضو جمعية الآثار

مؤلف فى تاريخ مصر القديمة

والبحث يتناول ازدهار الزراعة والصناعات الغذائية فى عهد الدولة القديمة منذ
الاف السنين :

بما هياه وادى النيل الخصب وجهود المصرى وذكائه وإقباله على البحث عرف
كيف ينشئ لنفسه زراعة وصناعة وطنية قوية مما جعل وادى النيل البقعة المزدهرة فى هذا
المجال فى وقت كانت فيه بلاد العالم (اللهم إلا وادى نهر دجلة والفرات) لاتزال فى طفولتها
فى فنون الزراعة والصناعة حتى صارت مصر منبعاً لمدينة العالم - ولا أدل على سرعة
التقدم الزراعى فى مصر من إختفاء النباتات النجيلية فى فترة وجيزة وحل محلها أنواع
الغلال بالإضافة الى جلب الأشجار والنباتات من الأقاليم المجاورة وما استتبع التوسع
الزراعى من نشاط صناعى ووسائل تخزين وحفظ الأغذية واستخراج المواد اللازمة للحياه
من منتجات ألبان وزيتون ودهون وسكر وعصائر ودقيق ومواد عطرية لاستخدامات الطهى
والتصنيع الغذائى وتم التوسع فى زراعة نباتات الفصيلة القرعية على الشواطىء الرملية .
ومن النباتات التى ازدهرت فى مصر الفرعونية الفول والعدس والذرة العويجة والحبلة
والخيار والبصل والخس والكروم وبساتين الفاكهة فكثرت فواكه الصحراء مثل التين والعنب
والنبق والجميز والبلح والرمان بالإضافة الى المحاصيل الزيتية مثل السمسم والخروع
والزيتون بالإضافة الى حدائق الزهور خاصة زهرة اللوتس والأقحوان والنبات المعروف
باللقاح Mandragore (نبات قوى التخدير) وكانوا يعتبرون ثماره رمزاً للحب . وأيضاً
بالنسبة للنباتات البرية من أعشاب الكرفس والريزومات مما يستعمل إما فى طهى الطعام أو
فى العطور .

لم يقتصر الأمر على التصنيع بل توصل الى أساليب للحفظ والتخزين للمنتجات
الغذائية لسنوات واستخدام آلات التصنيع حيث تم العثور على عدد كبير من هذه الآلات ولقد
احتلت منتجات الألبان من جبن وزبد أهمية حيث كان اللبن جزءاً من غذاء الأحياء والموتى
والآلهة وأعدوا من قاعدة سيقان البردى أغذية شهية .

ولعبت المعتقدات الدينية والنظم الإجتماعية دورا هائلا فى نزوع المصرى القديم الى بعض الصناعات الغذائية بمزج محاصيل زراعية واستخدامها كوسائل لتنظيم النسل كما تشير الى ذلك برديات عام ٢٠٠٠ ق.م.

ويرجع الى الأسرة التاسعة عشر أول حملة رسمية عرفتها البشرية لتنظيم الأسرة باستخدام مزيج من (زيت بذور الرمان والأكاسيا وعسل النحل وزيت نواة البلح والنبق) ، ولتصنيع الأسماك من حفظ وتجفيف وتمليح أصول إجتماعية حيث يعتقد من أن تناول السمك مع تغير الفصول يفيد الصحة - وعن تناول البيض فإن المصرى القديم يفسر العالم بأنه يشبه البيضة نصفها الأرض والنصف الآخر السماء وأن البيض رمز للخصب والنماء فكان الإقبال على المواد الغذائية التى يدخل البيض فى تصنيعها . ومن الأغذية المهمة الخس واستخرجوا منه الزيوت باعتبار أنه يزيد من الخصوبة . وتناولوا نبات الخس كما قدموه قربانا للإله (مين) إله التاسل - وفى إعتقادهم أن البصل يفيد الميت ويحثه على التنفس ويقى من الأمراض فاتخذ مادة أساسية فى الصناعات الغذائية .

ونظرا لتفوقهم فى الطب ارتبطت عندهم بعض الصناعات بالصحة فترصلوا الى تصنيع أغذية لعلاج لين العظام والأمراض الجلدية وأمراض أخرى وتصنيع أغذية أيضا للوقاية من الأمراض .
نصل من ذلك الى أن الصناعات الغذائية فى مصر القديمة قامت على دعائم أساسية:

أولاً: الإنتاج الزراعى حتى أن محصول الأرض كان يفى بمطالب الطعام والكساء فلقد كانت مصر ذات اقتصاد ثابت ودائمة الرخاء لإعتمادها على النيل وكانت تقوم بتصدير الفائض عنها للدول الأخرى وأقامت الخزانات والسدود لتنظيم عمليات الري .

ثانياً: المعتقدات عند المصرى القديم أبرزت تفوقه فى أساليب حفظ المواد الغذائية لتوضع مع الميت فى قبره لفترات طويلة .

ثالثاً: الإعتماد على البحوث ولقد تم العثور على حجرة مظلمة فى معبد إدفو ذكرت النصوص القديمة أنها (المعمل) ويحدثنا التاريخ عن فضل مكتبة الإسكندرية القديمة وعلمائها فى البحوث العلمية بما فى ذلك البحوث الزراعية والتصنيعية وفى وسائل التخزين وحفظ المواد الغذائية وتوفير الآلات ومعدات الصناعة .

رابعاً: العناية بالثروة الحيوانية ومراعاة التنمية المستدامة .

خامساً: تنوع وتعدد النباتات سواء فى تصنيع الخبز أو الزيت .

وعلى سبيل المثال لم يقتصر تصنيع الخبز على القمح - كما تم استخراج الزيوت من مجموعة من النباتات .

سادسا: وسائل الإنتقال وذلك ببناء السفن لاستخدامها فى تصدير المنتجات المختلفة .

وينتقل البحث الى أهم الأغذية فى حياة المصرى القديم وتوصله الى مصادر متعددة فى تصنيعها ونوردها من حيث أهميتها وليس على سبيل الحصر :

أولا: الخبز ومشتقاته وأنواع الحلوى: لإعداد العجائن والمخبوزات استخرج المصرى القديم الدقيق من :

أ- القمح: وقد كشف عن نوع من القمح منذ عصر نقاده ، وهو ماتسميه النقوش فى الدولة القديمة "بدت" *Triticum, Decocum* وكذلك عثر على نوع من الشعير أطلق عليه المصرى فى النقوش اسم "أت" . وهذا النوع قد حققه العالم شيفنفورت تحت اسم (*Hordeum Hexastichum*) ومن القمح نوعا آخر يسمى "بش" . أما القمح النشوى فيرجع تاريخ وجوده فى مصر الى العصر الحجرى الحديث ولا يزال يزرع الآن فى ممالك أوربا وكان يصنع منه الخبز المصرى المعتاد .

ب- الحنطة أو الجاودار : *Triticum vulgare* وتعد من أقدم أنواع الحبوب بذل الإنسان فيه مجهودا لتحسينه بعد أن كان نباتا برياً وقد عثر على حبوبه محفوظة فى الأوانى وفى الأقداح وهو ما يطلق عليه فى النقوش لفظه "سوت" .

ج- البشنين: *Nymphaca* وهو اللوتس وكان ينمو فى مصر بنوعيه الأزرق *N. coerulea* والأبيض *N. lotus* منذ أقدم العصور ، وكانت جنوره تؤكل منذ عهد ما قبل التاريخ كما كان يصنع من بذوره نوع من الخبز أما أزهاره فكانت تستعمل فى صنع الأكائل . كما كان لها المقام الأول فى الحفلات والزينات . أما البشنين *Nelumbium spiciosum* المعروف باسم "القول المصرى" فهو من أجود أنواع البشنين وقد أدخله الفرس فى مصر حوالى سنة ٥٢٥ ق.م .

ولقد تمكن العلماء بواسطة اختبارات كربون ١٤ من تحديد تاريخ عام وجد القمح فى صومعه من صوامع العصور القديمة على حافة الفيوم (هذه المنطقة الآن صحراء) وتبين أنه وجد ما بين سنة ٤٦٠٠ الى ٤٢٥٠ ق.م وهكذا سرعان ما أقام الإنسان فى هذه المناطق وزرع القمح فى الجزر الطينية . ولقد زاد تبجيل الناس للقمح المصرى القديم كما استعملت أنواع مختلفة من الدقيق ومواد أخرى داخله فى تصنيع الخبز .

ومنها الشعير والشوفان والعسل والزبد واللبن والبيض فتعددت أنواع الخبز فى مظهرها وفى طعامها وتتضمن الصيغ الجنائزية خبزا مركزا رئيسيا فى الطعام اليومي لقدماء المصريين وتبين القبور إله الميت كأنه يأخذ معه تحت الأرض مخزنا مملوء بالأطعمة وكان من واجب ورثة الميت تجديد تلك المؤن .

وقد أطلق القدماء المصريون على الخبز العادى اسم (تا) أما الجنود فكانوا يأكلون الخبز الأسوى . كما شاع استعمال نوع من الخبز اسمه (كليستيس) .

وفى تتبع لمراحل تحضير الخبز تسحق الحبوب فى هاون ثم يأخذ الطحان الدشيش فيطحنه على حجر كبير وينخله ثم تحمى أطباق من الفخار فى النار وتوضع فيها العجينة المصنوعة من الدقيق واللبن والمواد الأخرى وعندما استخدم المصرى القديم الأفران ساعدت على السرعة فى صنع الخبز . وهكذا كانت مصر تعيش على محاصيل أرضها وتصدر فائض المنتجات الزراعية الى البلاد الأخرى بل وكانت مصر مخزنا للحبوب .

ثالثا: صناعة السكر:

لم يرد ذكر للسكر المستخرج من القصب فى أية وثيقة مصرية قديمة حتى ولا فى البرديات اليونانية المتأخرة ، وأن الشهد وبعض الفواكه مثل البلح والعنب كانت مصادر السكر الوحيدة الميسورة للتلبية . ولكن الشهد هو المادة التى كانت تقوم مقام السكر الحديث وكانت تربية النحل من أهم الصناعات الصغيرة فى مصر القديمة كمادة يكثر استعمالها فى الأدوية الطبية كما أن جرار الشهد مصورة وأسمائها مذكورة فى مقبرة خميرع من عهد الأسرة الثامنة عشرة بطيبة ١٦٢ ق.م ويرى منظر نحالة فى مقبرة باباسا فى طيبة وفى عصر البطالمة كانت توجد مناحل ملكية ومناحل خاصة .

وفحصت جرتين صغيرتين من الفخار وجدتا فى مقبرة توت عنخ آمون وقد كتب على كل منهما بالخط الهيراطيقى "شهد من نوع جيد" فتبين أنهما فى الواقع فارغتان إلا من أثر لمادة جفت والتصقت بجدرانها الداخلية وحللت هذه المادة فى حالة واحدة بقدر المستطاع من ضائلة الكمية المتاحة منها فكانت نتيجة الإختبارات الكيميائية سلبية وكان الدليل الوحيد على وجود السكر إنبعاث رائحة خفيفة تذكر بالكرملا .

ثالثا : الزيوت النباتية :

استخدمت الزيوت والدهون فى مصر قديما فى الطعام والطهى والإنارة وكانت تتم عمليات عصر الزهور وراتجات الصمغ والمواد العطرية الأخرى مع الزيت وفصل الزيت المشعب بالعطر تتم بطريق البرم والكبس فى قماش أو كيس بنفس الطريقة التى كانت تعصر

بها قشور العنب وسبقاته والعطر المستخدم هو عطر زهور السوسن بالإضافة الى ما يتم تحضيره من عدة مواد من بينها القرفة - والمر - كما يتم الحصول على زيت معطر المسمى بلانوس *Balanos Balanites aegyptiaca* ومن الزيوت التي كانت مستخدمة أيضا زيت الزيتون وزيت اللوز وكانت النباتات ومنتجات النباتات تتقع في الزيت ثم تعصر وكانت أحيانا تغلى في الزيت .

ويذكر التاريخ أن عطارا معلوما ظل يحوز عطورا مصرية في دكانه ثمان سنوات ظل طوالها في حالة طيبة بل كانت في واقع الأمر أفضل من العطر الجديد وكانت مصر أكثر البلاد جميعا صلاحية لإنتاج الدهانات وان اتخذ العطور وأكثرها تقديرا في العالم كانت تجلب في وقت ما من مصر ، وعرف الدهان المنديسي بأنه معقد التركيب جدا فكان يتألف في بادئ الأمر من زيت بلانوس وراتنج ومر ثم صار يحتوي على زيت مصري مستخلص من اللوز المر *Metopium* وزيت الزيتون الفج *Omphacium* وحب الهال (الحبهان) والتين المكى والشهد والنبيد المر وحب البلسم والقنفة وراتنج القربنتين وثمة دهان منديسي وكان يصنع من زيت بلانوس والمر والقاسيا والرراتنج ، كما أن شجر الأملج (*Myrobala num*) الذي كانت ينبت في بلاد ساكنى الكهوف *Troglodytae* وفي إقليم طيبة وفي تلك الأطراف من بلاد العرب التي تفصل بلاد اليهودية عن مصر ، كان ينتج زيتا صالحا للدهانات الخاصة ، كما أن المادة المصرية المسماة *Elate* أو *Spatha* وثمار نخلة تسمى أسبوس *Adispos* كانت كلها تستخدم في صنع الدهانات ودهانا مصرية آخر يضيع من شجرة السايبرينم *Cyprinum* (أنها شجرة مصرية) زهورها نكية الرائحة ويحتمل أن تكون شجرة الحناء .

وأیضا زيت اللوز *Metopium* ودهانا مصرية يسمى مرتبيون *Mrtopion* كان يصنع من اللوز المر ، وزيت الأومفاسين *Omphacine* وحب الهال (الحبهان) والشينس *Schoenus* وقصب الطيب ، والشهد، والنبيد ، والمر ، وبذرة البلسم ، والقنفة والرراتنج .

وكذلك استعمل المصري الينسون ، والكمون الذي كان يستخرج منه الزيت . وكان استعمال زيت الخروع في مصر كوقود في المصابيح ، وكانت البذور تهرس ثم تعصر ، أو تحمص ثم تغلى ، وذلك لاستخراج الزيت منها ، ولهذا الزيت رائحة حادة ، إن هذا الزيت كان يستخرج في مصر دون استخدام النار أو الماء ، إذ كانت البذور ترش أولا بالملح ثم تعصر وزيت الخروع كان يحضر في مصر بطحن البذور ووضع الكتلة المطحونة في سلال ثم تعصر .

نباتات تم استخراج الزيت منها :

١- شجرة الزيتون :

يعدنا المؤرخون بمعلومات عن شجرة الزيتون في مصر (القرن الرابع الى الثالث قبل الميلاد) وعن زيت الزيتون ضمن غنائم الحرب من سوريا كما ورد عن إقليم أرسنوى (منطقة الفيوم) كانت تزرع به أشجار زيتون كبيرة تحمل ثمار طيبة وكان يتم الحصول على كميات كبيرة من زيت الزيتون الفاخر .

٢- الفجل :

كان يتم الحصول على زيت الفجل Raddish oil وكان يحصل على هذا الزيت ذي الرائحة الكريهة من بذور الفجل Raphanns sativus فإن الفجل كان مقدرا تقديرا عاليا في مصر نظرا للكمية الكبيرة من الزيت الذي كان يستخرج منه .

٣- القرطم :

زيت القرطم Safflower oil هو الزيت المستخرج من بذور نبات العصفر (أو الزعفران الكاذب) الذي يزرع في مصر في الوقت الحاضر من أجل زيتة على الأخص وهو زيت رقيق جيد يستعمل بكثرة للسلطة والطهو .

والعصفر واسمه اليوناني Cneccs وكان مقدرا في مصر نظرا للزيت الناتج منه وحشيشة القريص Nettle تنتج زيتا وقيرا .

٤- السمسم :

يستخرج منه زيت السمسم Sesame oil من أجود الزيوت التي استخرجها المصري القديم .

الهجليج أو تمر العرب Balanites aegyptiaca :

وكان يستخرج منه زيت يستعمل في الطب و محفوظة منه عينات بالمتحف الزراعي.

الحنظل : Coloeynth oil :

استخرج منه المصري القديم زيت الحنظل وتحتوي مادة طبية عظيمة .

الخس : Lettuee :

يزرع الخس في مصر ، وكانوا يستخرجون منه الزيت للطهو .

بذر الكتان : Linseed oil

لاستخراج الزيوت ويزرع الكتان على مدى واسع في مصر منذ عهد بالغ في القدم وقد استعمل في الطهو وكوقود في المصابيح .

ورقة القرفة : Malabathrum oil

كان زيت الملاباثروم يستخرج في مصر من مواد خام تستورد من الهند . والملاباثروم هو أوراق القرفة .

رابعاً: المشروبات الروحية :

في العصور الفرعونية كان تصنيع النبيذ من نخيل البلح وعرقى النخيل والراتنجات والرمان - ويزرع الكروم في مصر منذ أقدم العصور ونخص بالذكر الكرم (العنب) وكان يسود العصور الفرعونية العنب الأحمر القاتم .

ولقد احتس قداماء المصريين النبيذ الى درجة النشوه واستوردوا بعض أنواعه من فلسطين وسوريا ومن بلاد الإغريق ومع ذلك فقد كان محصول العنب المصرى وفييرا (فى حوالى سنة ١٢٠٠ ق.م) كانت الكميات كبيرة جدا وكانوا يتركون النبيذ ليعتق لمدة كبيرة فى قديم طويلة ذات قيعان مدببة ويحكم أفعالها بكتلة من الجبس أو من الطين وتتختم بخاتم الموظف المسئول . وكان صنع النبيذ يمر بمراحل حيث يتم إعداد مزيج بواسطة أقماع ملتوية وإضافة العسل أو البهارات .

وكانوا يملأون أوعية ضخمة بها وتحمل أسماء الموظفين يكتب عليها بالمداد (فى سنة) من حكم الملك فلان نبيذ من النوع الراقى من حقل الكروم العظيم الواقع على الزراع الغربية للنيل والتابع لمعبد كذا .. أشرفت على صنعه المشرف الأول للكروم فلان وكانت عناقيد العنب الأسود أو المائل الى الحمرة كبيرة وغزيرة وحباتها مستديرة لامعة مثل عين إله حورس اللتين تقول الأسطورة أن العنب جاء منهما وكانوا يقطفون العنب بعناية بالأيدى وسجل الكتبة أن السلالة الكبيرة كانت تفرغ خاصة بصناعات بعينها .

هذا موجز لبعض الصناعات التى انتشرت فى العصور المصرية القديمة .



الشركة الوطنية لهتجات الخزة

ش م م خاضعة للقانون ١٥٩ لسنة ١٩٨١
بأسعمال مصموم ومدفوع ١٦٠ مليون جنيه

بمدينة العاشر من رمضان قلعة الصناعة الوطنية في مصر الجديدة

الشركة الوحيدة في مصر والشرق الأوسط وأفريقيا في إنتاج السكر من المنتجة من الذرة والمعروفة باسم شراب الهاي فركتوز بألوانه وتركيزاته المختلفة وكبرى شركات إنتاج الجلوكوز المتميز بألوانه المتعددة والذي لاقى نجاحاً كبيراً بالأسواق المصرية والعربية

وتقخر الشركة بتقديم منتجاتها من

زيت الدررة الخام	الجلوتين	الجلوكوز	الهاي فركتوز
وينتج من عصير جنين الذرة وهو مطلوب من المستهلكين الذين يحرصون على خفض نسبة الكولسترول في طعامهم	وهو ناتج عمليات تصنيع الذرة عند فصل النشا لإنتاج الفركتوز والجلوكوز وجنين الذرة لإنتاج زيت الذرة الخام يتوفر الجلوتين في صورة - الجلوتين فيد ويحتوي على نسبة بروتين ١٦ - ٢٠ % ويستخدم أساساً في صناعات الإحلاف للماشية - الجلوتين ميل ويحتوي على نسبة بروتين ٦٠ - ٦٢ % ويستخدم في صناعات أعلاف الثروة الداجنة.	وهو أحدث منتجات الشركة الناتجة من التحول الانزيمي وهو الخامة الرئيسية لصناعات الحنوى واللبان ويتوفر الجلوكوز في صورة سائلة في - الجلوكوز للنعطي Standard Glucose - الجلوكوز على المالتوز Glucose High Maltose - الجلوكوز على مكافئه الكستروزز Glucose HDE - الجلوكوز فهد FHD - كما يتوفر في صورة جافة في : - المالتو ديستوزين 20 - 15 Malto الاستخدامات يستخدم الجلوكوز في صورته السائلة في : - الحلويات للحاقة - اللوزج - اللبان - الشيكولاته سيرد - الكيك - الجبنى - المرعى - اللفندان - الفورولاين كما يستخدم المالتو ديستوزين صناعة الادوية - أغذية الاطفال - مكسبات الطعم والرائحة - صناعة اللحوم - مبضات التهرة	- وهو عبارة عن خليط من الجلوكوز والفركتوز مصنوع من نشا الذرة بواسطة التحويل الانزيمي. - محلول حلو مذاق من الفركتوز والجلوكوز ونسبة صغيرة من السكريات العالية لتناسب الصناعات الغذائية باحتياجاتها المختلفة. - متوفر بالتلات تركيزف العالمية فركتوز ٤٢ تركيز ٧١ % فركتوز ٤٢ تركيز ٧٧ % فركتوز ٥٥ تركيز ٧٧ % الاستخدامات يستخدم الفركتوز كبدل كلي أو جزئى للسكر في العديد من الصناعات الغذائية مثل : المشروبات الغازية - العصائر - الفربيات - المشروبات بأنواعها - الايس كريم - الفواكه المحفوظة محسسات الطعم والقوام - البسكويات والمخبوزات - الحلوة الضمنية - الحلويات الشرقية.



Unilever
يونيليفر مصر **LEVER**

FIXE

Dove



نورال

فاين فودز

لوكس

سجناد

لحج

حليبي

فالين

بوندرز

عالميات

كمفرت

مقدمة

منذ تأسيسها في عام ١٩٣٠ كانت ولا زالت يونيليفر من أكبر الشركات في العالم وأكثرها نجاحا في مجال السلع الإستهلاكية ولها الآن عمليات إنتاجية في ٩٠ دولة على مستوى العالم . تتجاوز مبيعات يونيليفر ٤٥ بليون دولار سنويا وأرباح هذه العمليات المباشرة تعادل ٥ بليون دولار ويزيد عدد العاملين فيها على ربع مليون عامل .

بعد تأسيسها بقليل دخلت يونيليفر السوق المصري مبتدأة بالأعمال التجارية ولذلك فإتطباع المصريين أن شركتا فاين فودز وشركة ليفر إيجيبث لهما تاريخ طويل في مصر بالرغم من انهما ذات عمل صغير نسبيا . ولا يعجب المرء من ذلك فقد مضى ما يقرب من ٧٠ عاما لوجود العلامات التجارية لوكس وليبتون وأومو وبروك بوند في السوق المصرية .



Impulse

Sunlight

جودتي مورالتيج

MILKANA

OMO



سانسيلك

موسبي

والشركة في سبيل الحفاظ على ريادتها تعمل على

أستخدام أحدث التكنولوجيا ونقل المنتجات في سيارات معقمة من الصلب غير القابل للتصدأ وتحرض على تقديم خدمات ما بعد البيع After sales services وكان طبيعيا أن تتال الشركة ثقة صلاتها وشهانتهم بأن منتجاتها تضارع الإنتاج العالمي

وسعيًا للتطوير

تتميز الشركة بإنشاء المجموعة الوطنية للذرة وتضم شركات إنتاج النشا وسكريات الذرة المستخدمة في الصناعة والزراعة والأغراض المتعددة وذلك باستخدام البنية الأساسية للشركة وبالتعاون مع كبرى البنوك الوطنية المصرية وبيوت الخبرة العالمية المتخصصة.

E.Mail: ncmp @starmet.com.eg

٠١٥/٤١٠٦٨٧ - ٠١٥/٤١٠٦٩١ - ٠١٥/٤١٠٦٩٠ ت

مكث تشغيل القاهرة : الجزيرة : ٧٠ سالم سالم - المحورزة ت ٣٤٩٩٦٢٥ فاكس ٣٤٩٤٧٥٩