



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
جامعة مولود معمري تيزيوزو - تامدة -
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية
قسم العلوم الإنسانية



الطبخ الروماني ووصفاته من خلال المصادر المادية والأدبية

مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في تخصص تاريخ وحضارات المغرب القديم

تحت إشراف:

د/ إخران محند أكلي.

من إعداد الطالبتين:

حصاد مليسة.

حميش ويزة.

أعضاء لجنة المناقشة.

الأستاذة/ة	الصفة	الرتبة	مؤسسة الانتساب
نورالدين كريمة	رئيس الجلسة	أستاذة	جامعة مولود معمري - تيزي وزو
إخران محند أكلي	مشرفا و مقرا	أستاذ	جامعة مولود معمري - تيزي وزو
فراح فازية	عضوا مناقشا	أستاذة	جامعة مولود معمري - تيزي وزو

السنة الجامعية: 2023/2022.

الإهداء

أهدي عملي هذا المتواضع إلى:

كل طالب علم يسعى لكسب المعرفة و تزويد رصيده المعرفي العلمي والثقافي.
إلي أغلى وأعز ما أملك في هذه الدنيا أبي وأمي الغاليين اللذان كانا عوناً وسنداً
لي، وكان لدعائهم المبارك أعظم الأثر الذي ساعدني للوصول إلى ما عليه اليوم
و إتمام هذا البحث.

وإلى أخواتي وأخي رعاهم الله وحفظهم إنشاءً الله والذي أخص بالذكر: فلورة،
كهينة، زاكية، أعمار.

وإلى كل زملائي وزميلاتي في الدراسة، طالبة من الله عز وجل توفيقهم.
وإلى أساتذتي وأهل الفضل علي الذين غمروني بالحب والتقدير والنصيحة
والتوجيه والإرشاد.

إلى كل هؤلاء أهديهم هذا العمل المتواضع، سائلاً الله العلي القدير أن ينفعنا به
ويعمدنا بتوفيقه.

ميزة.

الإهداء

أهدي هذا العمل إلى:

روح جدتي العزيزة رحمها الله التي كانت بمثابة أُمي الثانية.
و إلى أُمي و أبي الأُغراء رعاها الله و حفظهم لي، اللذين كانا عونا
لي وساندوني و شجعوني في القيام بهذا العمل و الوصول إلى ما عليه اليوم.
و كما أهدي ثمرة جهدي هذه إلى إخوتي و أخواتي الأُغراء طالبة من الله عز
وجل أن يحفظهم و ينور دروبهم انشاء الله.
و إلى أصدقائي و زملائي الذين قدموا لي يد العون و أتمنى لهم التوفيق
و النجاح.
و إلى طاقة أساتذة التخصص اللذين كانوا عونا لي في مشواري الدراسي، و كما
غمروني بنصائحهم القيمة و ارشاداتهم.
إلى كل هؤلاء أهدي هذا العمل المتواضع و إلى كل من يحبني و لكل من
ساعدني سواء من قريب أو من بعيد.

مليسة.

شكر وتقدير

نشكر الله العلي القدير الذي وفقنا للإنجاز هذا العمل وأتار لنا الدرب في طريق العلم والمعرفة.

نتقدم بالشكر الجزيل إلى الأستاذ المشرف "إخربان محند أكلي" الذي رفقتنا طيلة هذا البحث والذي بث فينا روح العزيمة وحب العمل بالمعلومات والنصائح القيمة التي أنارت لنا طريقنا وألهمتنا لإكمال هذه الدراسة.

ونتقدم بالشكر إلى أعضاء لجنة المناقشة الموقرة على حضورهم وإهتمامهم بدراستنا هذه.

كما نشكر كافة الأساتذة الذين رافقونا في مشوارنا الدراسي بجامعة مولود معمري تيزي وزو – تامدة- خاصة أساتذة قسم تاريخ وحضارات المغرب القديم الذين يعتبرون الأسرة الثانية لنا.

دون أن ننسى تقديم أحر كلمات الشكر إلى كل الأصدقاء المقربين والعائلة الكريمة الذين كانوا نعمة لنا وزرعوا فينا روح التفاؤل والدعم المستمر.

ونشكر كل من ساهم في دراستنا هذه وساعدنا سواء من قريب أو من بعيد مع فائق الاحترام والتقدير منا لكم وإليكم.

مقدمة

يعد الغذاء جزءاً لا يتجزأ من تاريخ البشرية، بل إنه قوامه، فبدونه لم يكن لوجود جنس بشري ولا تاريخ، حيث ينظر كثيرون إلى الطعام كعملية بيولوجية يقوم بها الإنسان، قصد تزويد جسمه بما يحتاج إليه، لضمان القيام بأنشطته الحياتية. لكن الأمر لم يكن كذلك، فالطعام لدى كثير من الشعوب يحمل مدلول اجتماعي وثقافي وحتى ديني، قبل أن يكون مجرد حاجة جسمانية فطرية يتم إشباعها، لدرجة يصعب الفصل بين تاريخ الإنسان عن تاريخ الطعام بشكل عام، إذ أن الطعام سابق للإنسان لأنه ضرورة حياتية فمع تطور الإنسان تتطور كيفية تحضير الطعام. وقد كان الطعام إحدى أهم علامات التمدن والتحضر عبر العصور. فقد ساعد الطعام على نمو المدن والحوضر، وساهم بشكل رئيسي في توسع آفاق التجارة، وكما عجل في اكتشاف عوالم جديدة، وكما كشف عن وجود علاقة بين الطعام والدين والطب وكذلك بمختلف المجالات الأخرى، وكما شكلت الأغذية بمختلف أنواعها وكذلك بسبب طبيعتها الخاصة" ملتقى لعلوم متعددة منها: التاريخ، سسيولوجيا، أنثربولوجيا، اقتصاد، جغرافيا، بيولوجيا، علم الزراعة، علم التغذية وغيرها من العلوم".

وعليه يتفق جميع الأنثربولوجيين على أن كل ما هو مطبوخ ينتمي إلى "الثقافة" بينما كل ما هو نيئ إلى "الطبيعة". ومثلما ينفرد الإنسان باللغة الإبداعية التي تميزه عن جميع الحيوانات، فإنه ينفرد عنها أيضا كونه الكائن الوحيد الذي " يطبخ ما يأكله". وهذا ما أكده التاريخ منذ أن تم اكتشاف النار من قبل الإنسان منذ آلاف السنين، وقد أدت قفزة السيطرة على النار إلى إيجاد واكتشاف طرق أحسن لتحضير الطعام. وهنا يظهر دور الذي لعبته النار في مساعدة الإنسان على النجاح في عملية الطبخ، ولولا النار لما استطاع أن يقوم بهذه النقلة التاريخية، ولما أطلق عليه " الحيوان الطباخ"، لذا يمكن القول أن للنار دور في تطور الذي مرت به البشرية وكما كانت عاملا فعلا في تطور الحضارة. ومن هنا بدأت تظهر علامات التطور الأولى في طرق تحضير الطعام بين مختلف المجتمعات مما أدى إلى ظهور المطبخ البيدائي، وقد كشف لنا التاريخ عن أنواع الطعام وعن أنماط تناول الطعام التي كانت سائدة في العصور القديمة.

ومن خلال تعرفنا على مطابخ العالم القديم كشف لنا التاريخ على ثقافة الغذاء لدى الشعوب والحضارات القديمة مثل الحضارة المصرية، والحضارة الرومانية وغيرها من الحضارات، بالاعتماد على نصوص المكتوبة قديماً بشأن الأدب المطبخي الذي كان حكراً على النخبة المثقفة من الأطباء والفلاسفة، كما يوضح لنا التاريخ اختلاف قيمته وفقاً لكل شعب، فعلى سبيل المثال كان الشعب المصري القديم يقدم أهمية لفن الطبخ وتقديم الطعام، فهم مثلاً يعتمدون على شرب الجعة والخبز المصنوع من الغلال بأشكال مختلفة.

فدراستنا تتناول بصفة عامة الطبخ في مختلف الحضارات القديمة، مع إعطاء الأولوية للطبخ الروماني الذي يعتبر موضوع في غاية الأهمية مما أثار فينا كل اهتماماتنا بيه من مختلف الجوانب، وهي دراسة تعتمد على إبراز الطبخ الروماني في محوريه: الأدبي ومعظم الكتاب الذين تحدثوا عنه من جهة، وتنوع مبانيه، وأدوات المادية ومختلف تجهيزاته، وأهم الوصفات التي اشتهرت بها المطبخ الروماني من جهة ثانية.

تعد الزاوية التي تناولناها حديثة، بحيث اخترنا هذا الموضوع بسبب طبيعته التي تعد منفرداً، على غرار المواضيع الأخرى التي تعالج الجوانب السياسية والاقتصادية والتاريخية...، ومن هنا تنبثق فكرة اختيارنا لهذا الموضوع رغبتنا منا في دراسة الجانب الثقافي الذي لم يحظى بدراسات أكثر، خاصة موضوعنا هذا المتمثل في الطبخ وهذا يعد سبب موضوعي، أما فيما يخص السبب الذاتي لاختيارنا لهذا الموضوع هو ميولنا له كوننا ربات بيوت وتعاملنا معه في حياتنا اليومية.

أما عن الإشكالية الرئيسية المطروحة فنتمثل فيما يلي: **فيما تكمن أهمية الطبخ**

الروماني من خلال المصادر المادية والأدبية؟

وتتفرع عن الإشكالية عدة تساؤلات فرعية كالآتي:

- كيف كانت الشعوب القديمة تحضر الطعام؟

- ماهي مميزات الطبخ الروماني؟

- فيما تتمثل الأطعمة المشهورة عند الرومان؟

- ماهي أهم الأدوات المستعملة عند الرومان؟

- فيما تتمثل عادات تناول الطعام عند الرومان؟
- ماهو دور المرأة في المطبخ الروماني؟

وللإجابة عن هذه الإشكالية المطروحة قسمنا بحثنا إلى: مقدمة، وثلاث فصول وخاتمة.

مقدمة: قمنا بإحاطة عامة للموضوع وأشرنا إلى أسباب اختياره ومناهج الدراسة وخطتها مروراً بتحديد الإشكالية المطروحة. **بدايتنا بالفصل الأول:** فهو عبارة عن مدخل عام حول الطعام بصفة عامة. حيث أشرنا فيه إلى أهمية الطعام كحاجة ضرورية بيولوجية حياتية للاستمرارية الوجود، وكما أشرنا إلى اهتمام مختلف الحضارات القديمة بالطبخ.

أما الفصل الثاني: خصصناه للطبخ الروماني من خلال المصادر المادية وبمحاوره المختلفة التي عالجنا فيها النقوش اللاتينية المتعلقة بالطبخ الروماني، إضافة إلى اللوحات الفسيفسائية، والأدوات المنزلية المستعملة للطهي والتخزين، دون نسيان دور المرأة في المطبخ الروماني.

أما الفصل الثالث: خصصناه للطبخ الروماني من خلال المصادر الأدبية تحدثنا فيه عن تطور المطبخ الروماني وكما عالجنا محاور فيه خصصت لأنواع المشروبات (من النبيذ والزيت والحليب والعسل...)، وأنواع اللحوم، وأنواع التوابل والبهارات، الخضروات، الفواكه ومختلف الوصفات الرومانية، إضافة لأهم الكتاب والأدباء الذين تحدثوا عن الطبخ الروماني.

وأنهينا بحثنا بخاتمة تتضمن أهم الاستنتاجات المتوصل إليها، من خلال هذه الدراسة.

واعتمدنا في بحثنا هذا على عدة مناهج منها:

المنهج التاريخي: كون نحن في صدد دراسة موضوع تاريخي يعالج تجارب الماضية حيث ساعدنا هذا المنهج في التطلع على ثقافة الطبخ الروماني.

المنهج التوثيقي: و هو نمط من الأبحاث، التي يقوم الباحث من خلالها بجمع المعلومات و الوثائق حول الموضوع بالعودة إلى عدد من المصادر و المراجع الموثوقة. حيث ساعدنا هذا المنهج في معرفة مدى تطور الطبخ الروماني من خلال المصادر المادية من خلال مختلف المخلفات الأثرية و كذلك من خلال المصادر الأدبية المكتوبة.

إضافة إلى المنهج الوصفي: لكونه يصف تجهيزات المطبخ الروماني وكل مستلزمات المستعملة من أطباق، وأواني ووصفات، وكما يصف لنا عادات تناول الرومان، كما ساعدنا هذا المنهج على وصف الرسومات الجدارية واللوحات الفسيفسائية المتعلقة بموضوعنا.

وقد اعتمدنا في بحثنا هذا على عدة **مصادر ومراجع** في لغات مختلفة لتغطية كل جوانب الموضوع أهمها:

أبيكيوس (*Apicius*) ويعد أهم مصدر اعتمدنا عليه من خلال دراستنا كونه تحدث كثيرا عن المطبخ الروماني، إضافة إلى مراجع أخرى منها كاثي كوفمان "*Cathy Kaufmun*" "الطبخ في الحضارات القديمة" ، وجون إم ويلكنز وشون هيل "*John M Wilkins et Sean Hill*" "الطعام في العالم القديم"، إضافة إلى مراجع باللغة الأجنبية *Keltoum Akli*، إضافة إلى *Bertrand* « *La cuisine de l'époque Romaine* » ، *Guégan*، « *Les dix livres de cuisine d'Apicius* » بالإضافة إلى مجموعة من المقالات في بعض المجلات: عزة عبد الحميد قابيل: "حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين" ومجلة رباب محمد عبد ربه شلبي حول "استخدام عسل في مصر في العصريين اليوناني والروماني". وكذلك بعض المذكرات والأطروحات منها: بأحمد سعيد رحمانى، "الأنونة في المغرب الروماني (الضرائب العينية على إنتاج القمح وزيت الزيتون 146ق.م- 235م). ومذكرة الأستاذة نورالدين كريمة، "مصالح إدارة الأنونة في روما و المقاطعات الرومانية مقاطعة إفريقية بالخصوص خلال العصر الإمبراطوري (27ق.م- 395م).

الصعوبات:

وأثناء إنجازنا لهذا البحث، واجهنا عدة مشاكل، وأول تلك العوائق أن موضوع تم تناوله من عدة لغات أجنبية منها الفرنسية والانجليزية، وكان البعض منها باللغة العربية فقد كان جل المصادر أو المعلومات التي تخدم موضوعنا باللغات الأجنبية هذا ما أدى بنا إلى ترجمة هذه المصادر لفهم محتواها واستغرق وقتا كثيرا، وصعوبة التحكم في المادة العلمية، وتعذر الوصول إليها.

الفصل الأول

لمحة عامة عن الطعام

إن الحديث عن أطلعة العصور القديمة الماضية من المواضيع الجذابة والمثيرة للاهتمام، إذ أن تجربة تناول الأطباق نفسها، وشم الروائح نفسها التي من الممكن أن تكون جزء من الحياة من حقبة أخرى من التاريخ. وربما تكون الطريقة الأقرب لفهم نمط الحياة اليومية ونسيجها ومعايشة تجربة الحضور الفعلي في تلك العصور.

ومن هذا المنطلق تجدر الإشارة بأن الإنسان هو "الحيوان الطباخ". وما من مخلوق آخر سواه يعرض طعامه للطهي وللتسخين ليغير مذاقه قبل أكله. وما من مخلوق سواه طور كل هذا القدر من الأنظمة المعقدة والعادات للحصول على المواد الغذائية وتحضيرها واستهلاكها. وعليه فالطعام حاجة ضرورية، في أنه متأصل في بيولوجية إدامة الوجود. فهو ضرورية وجودية لا يمكن إهمالها، أو قدرة إدامة العيش من غير إرضائه، يختلف عن المستجديات الأخرى، أشبه بضرورة النوم، وإلا يعجز الكيان الحي عن إدامة البقاء. فالطعام مادة مصنعة، إذا لا يمكن للإنسان أن يحقق إدامة الوجود ما لم يبتكر ثقافة وطرائق تتضمن تكنولوجية تفعيل حرفة وصيغة قيادتها. وكما كان عليه أن يبتكر حرفة تصنيع المطرقة و الدار، كذلك كان عليه أن يبتكر حرفة تهيئة وجبة الطعام، تتضمن طرق مستجدة: أدوات الطهي، اختيار مواد الطعام، وتحويل المواد الخام إلى طعام، وتحديد ما يؤكل وما لا يؤكل للإدامة الوجود¹.

كانت طرق الأكل الأولى عند الإنسان بسيطة فرجال العصر الحجري القديم (والذي يمتد تقريبا من 3 ملايين إلى 12000 سنة)، ونساؤه كانوا يحصلون على طعامهم باصطياد قطعان الحيوانات الكبيرة التي كانت تغطي الشرق الأدنى ومنطقة البحر الأبيض المتوسط ويجمع ما يتيسر من فواكه وخضر برية وحبوب يصادفونها على امتداد طريقهم لزيادة أطلعة اللحم. ولا نكاد نعرف شيئا عن الكيفية التي كان يحضر بها هؤلاء البدائيون الأوائل طعامهم، ولكن مع نقطة معينة في الزمن قبل ما يقرب من مليون إلى خمسمائة ألف سنة، تعلم الإنسان الأول كيف يستخدم النار لتحويل النيئ إلى مطبوخ.

¹- انظر: الطباخ ودوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ وآداب المائدة)، ط1، سنة 2012.

ويفترض الأنثروبولوجيون أن الصور الأولى من الطبخ كانت تحميصا وشيا فوق نيران مفتوحة، يكملها بسرعة الخبز على أحجار ساخنة توضع بالقرب من النار أو في الرماد الذي تخلفه النار. أما الغلي فوسيلة أكثر تعقيدا من الناحية التقنية: لأنه يتطلب وجود طريقة لتسخين السوائل في حاويات تحفظ الماء، والمعتقد أنها أنجزت بغمر أحجار تسخن بالنار في حفر أرضية مصفوفة بالأحجار. وحين ظهر هذا المطبخ البدائي، صار يظهر أيضا لدى الناس ميل للمفاوضة بين الأطعمة البرية الكثيرة المتوافرة للإشباع حاجتهم من الجوع.

قبل زهاء اثني عشر ألف سنة، انتهى العصر الجليدي الحديث، وغير البنية في مناخ الشمال وحول الحياة النباتية والحيوانية التي كانت تتوافر في الشرق الأدنى والبحر الأبيض المتوسط ما قبل التاريخ. أما كيف ولماذا بالضبط ظهرت الزراعة؟ - أي استزراع المحاصيل وتدجين الحيوانات - فأمر غير واضح، لأن الدليل يتنوع من موقع إلى آخر. تذهب إحدى النظريات إلى أن الطرائد البرية تناقصت مما دعا الصيادين جامعي الأطعمة إلى أن يعتمدوا أكثر على الحبوب للاستمرار بقائهم. وقد فضلوا بعض الحبوب البرية إما بسبب تيسرها أو سهولة الحصول عليها أو مذاقها. ونشر هؤلاء البدائيون هذه الحبوب المفضلة حين كانوا يواصلون مطاردتهم للقطعان المتناقصة، فأكملوا طراز حياة الصيد بالمحاصيل المزروعة. وفي حدود 9000 ق.م، صار الدليل يتوفر على محاصيل تم خزنها للاستهلاك في المستقبل. وكانت هذه المخازن والمستودعات بحاجة إلى أن تحمي من تطفل الحيوان وسرقة الإنسان. فتشكلت القرى حولها، وحولت البدائيين إلى مزارعين مستقرين.

ومن سيئات الزراعة أنها تستغرق وقتا طويلا جدا. ويرى الأنثروبولوجيون، باستعمالهم المجتمعان البدائية المعاصرة نموذجا، أن مجتمعات الصيادين جامعي الأطعمة لم تكن تقضي سوى ثلاث ساعات يوميا للحصول على الطعام، في حين تتطلب الزراعة عملا مكثفا أكبر بكثير. على أن من حسنات الزراعة أن الحصاد الجيد يخلق فوائض أطعمة ويحرر بعض أعضاء الجماعة من حاجة الحصول على الطعام. وحين تقلح السيطرة على تجهيزات الطعام ويتم تنظيمها، ينشغل بعض الأفراد في مهام أخرى

متخصصة، مما يسمح بنمو القرى إلى بلدات ومدن وبالتالي إلى حضارات. في مثل هذه الفعالية يوفر واحد الطعام للآخرين. وتطور أكثر المجتمعات الناجحة طاقما من العمال المهرة الذين يستطيعون تحضير الطعام بطرق معقدة ومتخصصة ثقافيا تصبح " المطبخ الراقى". وهناك أساليب أخرى أبسط لتحضير الطعام داخل المجتمع، بالرغم من أنها تصبح أيضا جزءا من مطبخ ذلك المجتمع¹.

وعليه فإن عادات تناول الطعام في العالم القديم تتطلب أساليب مختلفة في إعداد المائدة، في العادة كان القدامى يتناولون طعامهم بأصابعهم من أطباق الخدمة الجماعية أحيانا من دون أن يضعوه على الصحون فردية. وكانت أكثر الأطعمة إما أن تقطع إلى أجزاء صغيرة قبل تقديمها أو تكون طرية بما يكفي لتقديمها أو تقطيعها على المائدة. وغالبا ما يتم تناول الوجبات الرسمية في أثناء وضعية الاتكاء وليس في الجلوس. وقد يجري استبعاد النساء والأطفال والفئات الاجتماعية الأدنى من الوجبات الرسمية، بحسب الثقافة المعينة.

اعتمد القدامى على الأطعمة الموسمية المنتجة محليا في كثير من غذائهم . وقد حد ببطء النقل القديم من تجارة الأصقاع البعيدة في الأطعمة وحصرها في الأساس بالحبوب والزيوت والخمور والتوابل والمواد المحفوظة التي يمكن أن تبقى أسابيع أو شهور في الشحن. وباستثناء الحبوب والسمك المملح وقلة من البهارات الأساسية، فقد كانت أكثر المستوردات تذهب إلى موائد الأثرياء.

وعلى خلاف ما ذكر سابقا فقد ورث العالم الحديث الكثير من صور الطعام وأنماط تناول الطعام التي كانت سائدة في العصور القديمة. وربما يكون من بينها حفلات العريضة التي كان يقيمها الأباطرة الرومان ، والنباتات التي كانت تنتشر في أنحاء الإمبراطورية، وكتاب "أبيكيوس *Marcus Gavius Apicius* (25ق.م- 37م)" ، واستخدام الأطعمة في النصوص الكوميديّة والساخرة.

¹-كاثي ك.كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة(سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت: سعيد الغانمي، ط1، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص35-36.

شكل المطبخ قطبا حضاريا هاما عند الشعوب كافة عبر التاريخ، حيث اختصت بتشكيله وتنظيمه جميع مجتمعات الحضارات الماضية على حد سواء. وقد كشفت لنا المخلفات الأثرية والوثائق المدونة بصمات كل مجتمع حضاري في هذا المجال على حدة، وقد استمر انتشار كتابة تركيبات الوجبات الغذائية عبر التاريخ خاصة عند الإغريق والرومان ، إذ كان للغذاء في العهد الروماني مكانة خاصة. كما ورث الرومان كل النظام الإغريقي المطبق في هذا المجال، إذ يرجع الفضل في وجود المطبخ الروماني إلى المطبخ اليوناني في كل من تقنية الطبخ وفن الوصفات، سعى المطبخ في هذه الفترة إلى تحالف النكهات المتناقضة بشدة في الواقع، على نقيض من النظام الغذائي القديم المكون أساسا من الجمع بين (النباتات، الفواكه والحليب من الحيوانات الأليفة والأسماك)، فأصبح المطبخ الروماني مجهزا بكل تجهيزات بما فيها المستوقد والفرن والمخازن لحفظ المؤونة. وكانت معظم الأواني مشكلة من الفخار، ومنظمة ومرتبة ترتيبا محكما في مساحة المطبخ نفسه، منها الأواني التي كانت خاصة بالطهي، ومنها خاصة بالتقديم ومنها خاصة بالحفظ. وكانت كل أنية تحمل اسما مميزا وقائمتها طويلة.

تميز العهد الروماني بالرخاء والتقدم خاصة بالنسبة لطبقة الأرسقراطية وكانت المائدة عندهم أجمل ما يكون خاصة أثناء تقديم الطعام، فهي إضافة في التنوع الغذائي فكانت مزدانة بأواني الفضة والذهب وهذا في البلاط والبيوت الغنية.¹

ومنه تجدر الإشارة أن رغم صب كل اهتماماتنا في دراستنا هذه على الأكل و فن الطهي في الحضارة الرومانية، إلا أن هذا لا يلغي اهتمام الحضارات والأديان القديمة الأخرى بالأكل وطريقة الطهي، وعليه نذكر على سبيل المثال الحضارة المصرية القديمة، وعند ذكرنا لهذه الحضارة يتوجب علينا ذكر معها المنشآت المعمارية القيمة من معابد ومقابر وكذلك الفنون من نحت ونقوش ورسم إلى جانب إبداعات المصري القديم في ميادين الآداب والفنون. وعند الحديث عن المجتمع المصري من حيث حياة الناس عاداتهم، تقاليدهم معتقداتهم علاقاتهم الأسرية، معاملاتهم يتطلب علينا أن نلقى الضوء على جانب مهم من حياة الناس في هذا المجتمع والذي يهمننا نحن بدرجة كبيرة ألا وهو

¹ - كاثي ك. كوفمان، نفس الرجوع، ص39.

الطعام والشراب وآداب المائدة. ومن خلال اهتمام هذه الحضارة بالأكل ظهر المطبخ الفرعوني¹.

وعليه فقد كانت التربة الخصبة التي تميزت بها الأراضي المصرية عاملاً رئيسياً في مساعدة الإنسان المصري القديم لزراعة العديد من المحاصيل المتنوعة بجانب الاستقرار الذي صبغ حياته، وعاونه على استئناس الحيوانات والطيور، بالإضافة إلى نهر النيل الذي شق الوادي من أقصى الجنوب إلى أقصى الشمال، وأمد المصريين بأنواع عديدة من الأسماك والطيور البرية، كل هذا ساعد على تنوع مصادر الطعام بالنسبة للمصري القديم الذي لم يبخل على نفسه في حالة توافر الإمكانيات في إظهار الترف في تناول الطعام. فقد اعتمد المصري القديم البسيط في غذائه على الخبز والجمعة بجانب ما يتوفر من المزروعات مثل البصل والثوم والعدس والكرات واللفت والفجل والخس والخيار.

اعتباراً من عصر ما قبل الأسرات كان الطعام الأساسي للمصري القديم غنيهم وفقيرهم يعتمد على الخبز المصنوع من الغلال والذي تنوعت أشكاله وطرق صناعته، فقد كان الدقيق يخلط بالخميرة والملح والتوابل، وأحياناً بالبيض والزبد، وكان أحياناً ذا حواف توفر مساحة كافية لحشوه بالبقول أو الخضروات كما كان في بعض الأحيان يحلى بالعسل أو التمر كما عرف المصري القديم العديد من البقول مثل الفول والحمص والعدس، وكذلك أنواع عدة من الخضروات مثل البزلاء والخس والثوم والبصل والكرات، أما الفاكهة، فقد كان التمر من أكثر الفواكه شعبية، بالإضافة إلى أنواع أخرى مثل التين والعنب والرمان. وكان المصري القديم يميل إلى تناول اللحوم التي تنوعت مصادرها مثل الطيور البرية أو الداجنة، وكذلك لحوم الأسماك ولحوم الحيوانات مثل لحوم حيوانات القنص أو لحوم الحيوانات المستأنسة².

¹ - ماجد المهدي، عمرو حسن، " وصفات من المطبخ الفرعوني"، مر: عبد الحليم نور الدين، ط1، ب د ن ، مصر، سنة 2008، ص 5.

² - نفسه، ص 31.

الفصل الثاني

الطبخ الروماني من خلال

المصادر المادية.

الفصل الثاني

الطبخ الروماني من خلال المصادر المادية

I. لوحات الفسيفسائية:

- 1- ديكور "نقوش الوجبة: الواقع والخيال.
- 2- التمثيل الغذائي والاجتماعي.
- 3- الغذاء والعيش المشترك: مشاهد الشرب والمآدب".

II. الأدوات المنزلية:

- 1- أدوات التخزين:
 - أ. الأمفورات.
 - ب. الجرار.
- 2- المطاحن اليدوية.
- 3- أدوات الطهي والمائدة:
 - 1- أدوات الطهي:
 - أ. الأدوات الفخارية:
 - الأواني الخشنة.
 - الأواني الناعمة.
 - الأواني التيراسيجلاتا أو الحمراء اللامعة.
 - الأطباق.
 - الأواني.
 - الأكواب.
 - ب. الأدوات الزجاجية.
 - ت. الأدوات البرونزية.
 - 2- أدوات المائدة:

أ. السيراميك.

ب. الخشب.

ت. الخوص.

ث. البرونز.

.III النقوش اللاتينية.

.IV دور المرأة في المطبخ الروماني:

1- نصيب المرأة في إنتاج الغذاء وإدارة الغذاء.

2- الوجود الأنثوي أثناء الوجبات.

مما لا شك فيه أن لكل دراسة تاريخية لموضوع معين على نطاق شامل، تتطلب معالجته من خلال مختلف الجوانب، إما الجانب الأدبي وذلك بذكر أهم الدراسات التي أجريت حوله إضافة إلى الجانب المادي المكمل والمعلل له وهذا راجع إلى طبيعة الموضوع المدروس. وعليه فإن موضوعنا يستلزم معالجته من خلال الجانبين ، الجانب الأدبي الذي سنتطرق إليه في الفصل الثالث والجانب المادي الذي سيكون شغلنا الشاغل في هذا الفصل. ونستهل هذا الفصل بمجموعة من المصادر المادية والأثرية كدلائل فعلية على تواجد المطبخ الروماني، وكذلك لتوضيح أكثر على أهم مخلفات التي تم اكتشافها في مختلف المواقع الأثرية أو المعروضة ببعض المتاحف، وكذلك أهم الدراسات التي عالجت المطبخ الروماني وكل ما يتعلق به. ومن بين المصادر المادية نذكر: النقوش اللاتينية، ومخلفات أثرية متنوعة، كاللوحات الفسيفسائية ومختلف الأدوات المنزلية المستعملة للطهي والتخزين أو لوازم المائدة.

سنتطرق إلى وصف المطبخ الروماني بكل تجهيزاته وما يحتويه من أواني و كذلك موضعه في المنازل الرومانية من خلال مختلف الدراسات الأثرية. وعلى تعد منطقة المطبخ في المنزل الروماني أكثر تفصيلا من تلك الموجودة في منازل السكان الأثرياء ، فقد تم تشييده في ركن الغرفة، القاعة المركزية للمنزل أو إذا كان المنزل كبيرا بما يكفي، فقد تم تخصيص غرفة صغيرة له يشبه إلى حد ما مثل اليوم موقد يحتل زاوية من الغرفة مستطيل حجري به فتحة في الوسط يوجد أدناه مساحة مقببة حيث تم الحفاظ على حطب لطهي الطعام في الموقد، وتم ترتيب أدوات المطبخ والأطعمة المخزنة على الرفوف، و على الخطافات. وكانت هناك أيضا أواني فخارية وحجر طحن، حيث استخدم حجر الطحن، لطحن الشعير أو الحنطة أو القمح، لأنه كان من الضروري طحن الحبوب للطهي، ثم إشعال النار في الموقد و يمكن شواء الطعام على الشواية أو طهيه على البصق أو غليه في قدر (طيني) أو تسخينه مباشرة على الأرض.¹

وتجدر الإشارة أن المنازل الرومانية تحتوي على غرف خاصة لتخزين الطعام أو الزيت أو النبيذ إذ لزم الأمر وغالبا ما يكون المطبخ، لتخزين المحميات، كان الأمر مختلفا

¹-<https://www.mrn.ch/fr/collections/museumfromhom-0-123193>. Le 23 Mai à 18 : 30

اعتمادا على الوضع الاجتماعي للناس، وبالتالي حجم منزلهم، غالبا ما كانت غرفة واحدة فقط، بينما في بعض المنازل، يمكن أن يتكون المطبخ من عدة غرف، بما في ذلك واحدة للموقد و واحدة لفرن الخبز، واحد لسطح العمل. من بين الأغنياء، كان الطهي يقوم به إما العبيد أو الموظفون (كانت هناك مدارس للطهي) وقد كانت البيوت الكبيرة تحتوي على كتلة مستطيلة الشكل، مرفوعة بأقواس أو أعمدة، تم تجويف الجزء العلوي منها لاحتواء الجمرات التي تطهى عليها الأطباق، في المنازل الأكثر تواضعا، لم يكن هذا الموقد موجودا، ثم تم استخدام النحاسيات المعدنية بشكل عام، ثم تم تركيب الفرن خارج المطبخ أو في الفناء أو في الحديقة، تم استخدامه كفرن خبز وكفرن لتحميص اللحم¹. أما فيما يخص تجهيزات المطبخ فقد كانت الأطباق المستخدمة متنوعة في العدد والجودة وفقا للوضع الاجتماعي لصاحب المنزل. على عكس اليوم، كانت المادة الأكثر شيوعا هي الطين (أرخص من المعدن). أما المعدنان الرئيسيان المستخدمان في صناعة الأواني هما البرونز (أو النحاس الأصفر) والحديد. اختلفت العبوات حسب طريقة الطهي. حيث نجد بعض الأواني التالية:

- أولا (*Olla*): هو وعاء لغلي الأطعمة المسلوقة والحساء واليخنة، واللحوم تم وضعه إما على الأرض أو على حامل ثلاثي القوائم أو تعليقه على رف.
- الكاكابو أو الكاكابولس (*Caccabu, Caccabulus*): وهو طبق خزفي للطبخ عن طريق الطهي البطيء، يوضع على الجمر، أو على حامل ثلاثي القوائم، ويسمح بغلي الأطباق على نار هادئة وتحضير الصلصات.
- باتينا، أنجولاريس (*Patina, Angularis, Patella*): وهي أطباق فرن الرضفة للتحميص، ويمكن أن تكون مستديرة أو مستطيلة.
- مقالي سرباجو و بولتاريوس (*Sarpago, Pultarius*): وهي مقالي للقلي.
- كلوم (*Collum*): وهي مصفاة لتصفية الطعام أو الصلصات.
- مورتاريوم (*Mortarium*): وهي لعمل الصلصات والحشوات وطحن الحبوب أو البهارات، لعب دورا مهما في المطبخ.

¹ - P. Laurent, M. Zimmermann , "Histoire et gourmandise chez les gallo_ Romains", p13 .

- فورما، فورمالا (*Forma, Formella*): وهي قوالب لتزين اللحوم أو حشو الأسماك والخبز والمعجنات.

إضافة إلى أدوات أخرى: مغارف، سكاكين وخطافات اللحوم وملاعق، القمع لتقديم الحشو... الخ. وكما أشرنا سابقا فقد خصصت في المنازل الثرية قاعة لأكل تسمى بـ "Triclinium"، وهي واحدة من أكثر الغرف الاحتفالية تزيينا في المنزل، وتوجد أحيانا اثنين منهما، واحدة أكثر برودة للصيف وأخرى حامية للشتاء. أما الأشخاص الأقل ثراء يأكلون في غرفة أبسط، وعادة ما تكون الغرفة الرئيسية رأس المنزل جالسا على كرسي حول طاولة. وكانت الأواني الفخارية مصنوعة من الخشب والطين بالنسبة لمعظم الناس ولكن أيضا من المعدن (البرونز والفضة) للأثرياء. وعليه لم تكن أدوات المائدة تحتوي على أدوات مائدة فردية باستثناء ملعقة الحساء أو العصيدة، وعادة ما شربوا من كؤوس خزفية، وكما استخدم الأثرياء كؤوس مصنوعة من الزجاج أو المعدن الثمين (وهذا ما سنراه فيما بعد بدقة أكثر حول أدوات المائدة)¹.

I. اللوحات الفسيفسائية:

انتشر استخدام اللوحات الفسيفسائية في العصر الروماني على وجه الخصوص، كما تؤكد ذلك الأمثلة العديدة التي عثر عليها من كافة الأنحاء². وعليه تعتبر الفسيفساء الإفريقية من العصر الروماني عرضا ممتازا للطعام والممارسات الاجتماعية حول فن الأكل والشرب، حيث توضح عدة طوابق في "*L'oeclus triclinium*" للفيلاوات الإفريقية قوائم مطبوخة أو جاهزة للطهي حيث تشهد مشاهد المآدب الاحتفالية على العلاقة القائمة بين الطعام والتواصل الاجتماعي، وكما تشهد بعض الفسيفساء على المآدب الجنائزية، التي تسمح بإعادة إحياء بعض الممارسات الاجتماعية حول الطاولة مع السماح للراعي بعرض نجاحه الاجتماعي للأجيال القادمة.

وعليه من الجيد التفكير في الأطعمة قبل أن تصبح جيدة للأكل، ومنه تعد عادات الأكل وآداب المائدة تحمل معاني أخلاقية وثقافية للمجتمع، ويكفي بشكل خاص التفكير في

¹- P. Laurent, M. Zimmermann, Ibid. p 14/15.

²- عبير قاسم، "فن الفسيفساء الروماني (المناظر الطبيعية)"، ملتقى الفكر للنشر، ب ط، الإسكندرية، سنة 1998، ص 30.

الثقل الذي تحمله كل ثقافة بسبب المحظورات الغذائية العديدة، إذ تعتبر التقاليد الأدبية البيانات والأثرية والأيقونية، كلها عناصر تسمح لنا بفهم أكثر للممارسات الغذائية الطرق والمختلفة للتكافؤ في العصور القديمة. ومنذ القرن الأول جعلت أيقونات أرصفة الفسيفساء في المدن الرومانية الإفريقية، الانتقال من تاريخ الفن إلى التاريخ على هذا النحو، من خلال تقديم وثائق غنية للدراسة عن المجتمع والوظائف والعقليات والمشتتات. و هكذا في بعض مساكن الأعيان الأفارقة، تطورت مشاهد الحياة اليومية مع أنشطة بعضها يستحضر الصيد، وصيد الأسماك والزراعة، إذ تزين المشاهد المتعلقة باستهلاك الطعام والشراب غرف الطعام الفخمة في الفيلات الإفريقية، ويتم تقنين الطعام والأطباق والإيماءات والمواقف، والإيقاعات وملابس الضيوف وفقا للمعايير التي تنظم الوجبة ولحظات التعايش¹.

1. ديكور " نقوش الوجبة": الواقع والخيال.

ونستهل الحديث بذكر ارتباط موضوع نقوش الوجبة بتمثيل الانتصارات التي حددها المصطلح اليوناني "زينيا Xenia"، حيث تزين أرضيات التريكلينيوم "في معظم الفيلات الإفريقية، وقد شهد هذا الاستخدام المنزلي "لزينيا" رواجاً كبيراً خلال الفترة الأنطونية- سفيرية، ولاسيما في مدن "بيزاسينا Byzacéne"، مثل "ثيسدروس" الأنطونية-Thysdrus (El Jem)"، "أشولا Acholla" و"حضروميوم Hadru-metum (سوسة Sousse)"، وبدرجة أقل في مدن "بروكونسولير Proconsulaire البروقنصلية"، مثل قرطاج، و"توبربوماجوس" ThuburboMajus"، و"بوبات Puppit (الحمامات)" وسجادتان من "Thysdrus"، وإحداهما منسوبة إلى نهاية القرن الأول، والأخرى منسوبة إلى بداية القرن الأول الحالي. (أنظر الصورتية التاليتين)

¹- Hilali Arbia, " L'art de se nourrir en Afrique romaine : le témoignage de la moaïque", Actes du CTHS, 2015 , P 119 .



صورة رقم 01: توضح زخارف مختلفة من نوع¹ Seinà à Thsdrus.



صورة رقم 02: توضح أجزاء مختلفة من أرضية غرفة الطعام من Thyrs، تصور الطعام المعد للاستهلاك².

وفي نفس الصدد تجدر الإشارة إلى ذكر مختلف قوائم منتجات الطهي المستقبلية، وهي قوائم موضحة على الأرجح، وبالنسبة لاستهلاك أطباق اللحوم، كان للضيوف الاختيارات بين الماعز والغزلان والخنازير البرية، والأرانب البرية وكذا منتجات

¹- Hilali Arbia, " L'art de se nourrir en Afrique Romaine : le témoignage de mosaïque" , Actes du CHTS, 2015, p120.

² Hilali Arbia, Ibid, p12.

المزارع والطيور من مختلف الأنواع. وفي الرصيف تبرز دجاجة مقطوفة بالفعل وجاهزة للطهي، حيث تولد هذه الحيوانات على قيد الحياة وكثيرا ما تكون أرجلها مقيدة، كما يتضح من أرضية غرفة الطعام في "HuburboMajus" أو في حالة الطرائد الميتة مثل خيوط القلاع المعلقة بواسطة¹منقار بحلقة "Thysdrus" في قرطاج، أرضية من بداية القرن تعرض صيد الخنازير البرية، تم تقديم أنواع مختلفة من الأسماك والقشريات والرخويات، التي يتم تصويرها بشكل عام في بيئتها المائية، لشهية الضيوف. وأخيرا يتم خلط اللحوم والأسماك مع الفواكه والخضروات بكميات محدودة (خيار، كوسة، خرشوف). وجميع أنواع الفاكهة الأخرى تشكل الحلوى من التنوع الكبير، وتتراكم في هرم سلال مثل: التفاح والكمثرى والعنب والتمر والتين، وقد تم تصويره على أنه لا يزال ناضجا تماما ومملوءا في سلال واسعة متوهجة ومكدسة على الأرض. وتضاف أحيانا إلى هذه الفواكه سلال من الزهور، ولاسيما الورود في فسيفساء "سوسة" شبه دائرية، وتتوزع الزينة بحرية على الأرض، مختلطة في خلل خلاب مع فروع وأزهار مقطوفة. وعليه تمثل الفسيفساء أواني مختلفة على ما يبدو عليه أنها مصنوعة من الزجاج مخصصة لاحتواء المشروبات لغسل وجبات الطعام، وفي سجادة "Thysdrus" توجد زجاجة نبيذ محمية بغطاء القش المضفر بجوار كأس.

وإلى جانب هذه المجموعة المتنوعة من الحيوانات والنباتات الجاهزة للطهي، وتقديمها في أطباق الضيوف، يوجد في العديد من الصور حيوانات غير صالحة للأكل، مثل الأسود، والنمور والدببة والصقور كلها حيوانات تشير إلى الصيد أو إلى المعارك في المدرج. و منه توحى فسيفساء "سوسة" بصراحة بوجود مدرج من خلال التمثيل في منتصف انتصارات تاج تعلوه أربعة سيقان من الدخن، والتي تشكل شعار إحدى الجمعيات- جمعية ليونتي- التي كان لها مهمة "تنظيم الحيوان"، تلقي عروض القتال حتى أن أحد طوابق "Thysdrus" يقدم مشهد لعبة النرد. هذه الزخارف التي ليست جزءا من ذخيرة "الزينيا Xenia" التقليدية ولم يذكرها المؤلفون القدامى، وربما تستحضر الترفيه المقدم للضيوف بعد الوجبة. والتي أيضا تقدم لسكان المدينة وحتى الشخصيات الديونسية،

¹ - Hilali Arbia, Ibid. p 120.

ويمكن أن تربط أيضا بالزينية، كما هو الحال في فسيفساء من "El Jem" و"سوسة" وقرطاج و"ThuburboMajus"¹.

وكما تصاحب ملذات الطاولة طقوس تشير إلى علامة الترحيب، ولكن في بعض الأحيان شكل من أشكال خرافة على فسيفساء عتبة "الدوقة Thugga"، مؤرخة من القرن الخامس الميلادي، ويتم التعبير عن رغبة الترحيب هذه بطريقة أكثر وضوحا حيث يقرأ المرء هناك بجميع الحروف، النقش التالي: "OMNIA TIBI FELICIA" وهو موجه بلا شك إلى السيد ومضيفه. وعليه يجب على الضيف احترام القواعد التي ترفضها طقوس الوجبة، وهكذا عند وصوله إلى العشاء يجب أن يخلع حذائه وكذلك ملابسه العادية ويرتدي ملابس احتفالية و داخلية، وهو نوع من الثوب العائم الخفيف، مرحبا بضيوفه كما نقرأ ثانيا أن العبيد يغسل ويمسح أرجل الضيوف، ويهتم بنشر قماش الكتان على وسائد الأسرة، كما أنه من غير المستحسن الدخول إلى غرفة الطعام بالقدم اليسرى وبالمثل يتكى المتناول على ذراعه اليسرى ليتمكن من تناول الطعام بيده اليمنى.

ومن الجدير بالذكر أن هناك عادة قديمة تمنع كنس أرضية غرفة الطعام المعروف تحت موضوع الأصلي " الغرفة غير مكنوسة"، في نص مشهور "التاريخ الطبيعي" حيث يعلمنا "بلين الأكبر Plinel'Ancien" في "بيرغامون" أن هناك فنان يدعى "سونوس" يتحلى بالإخلاص للطبيعة يعتبر نموذجا، لبقايا وجبة مبعثرة على أرضية الغرفة. وقد خضعت الغرفة لتطورات ملحوظة خلال القرنين الثاني والثالث، وكما شهدت أرضية موقعي "أثينا" و"تيسروس" على هذه الممارسة في بداية القرن الثاني، من قبل رسم عامل الفسيفساء بطريقة واقعية قصاصات المائدة التي كان من الممكن أن يلقيها رواد المطعم دون أي وازع على الأرض. إذ تظهر إحدى الشظايا عظام ورؤوس الأسماك و قشور البيض والبطيخ وقرون الفاصوليا والبازيلاء والأوراق المجففة، وكما تظهر أرضية أخرى خبز وقطع من الزبدة عالقة فيها سكين، حيث تظهر نقوش الوجبة مرة أخرى في نهاية عهد "السيفيريين Sévères"، في أرضية "Triclinium" لمنزل الأشهر في "Thysdrus" بجانب الجزء المركزي من الرصيف حيث يتم تمثيل المنتجات المختلفة

¹ - Hilali Arbia, op cit P 121/122.

المعدة للاستهلاك (الأسماك)، منه يمكننا رؤية مخلفات الأسماك والدواجن، وبقايا الرخويات والقشريات، وقشور البيض، وقشور الفاكهة، والزهور الذابلة. وعليه يبدو أن الموضوع قد احتفظ بميزة معينة حتى القرن السادس، كما يتضح من خلال فسيفساء صغيرة من الفترة البيزنطية المفقودة الآن، ووجدت في "بازيليك" في "سدي عبيش" في منطقة "النفيسة"، المتواجدة في الساحل التونسي. ويعود نجاح هذه التمثيلات في فن الفسيفساء قبل كل شيء إلى الإيمان الذي يقل عن الخرافات، والذي بموجبه يظل هناك قوة سحرية تضمن استمرارية الحياة في المسكن الليلي. (أنظر الصورة التالية)



صورة رقم 03: توضح معتقدات بقايا وجبة الطعام¹.

وكما تجدر الإشارة إلى وجود معتقدات شعبية أخرى، ذات طابع جنائزي، والتي بموجبها ما يسقط على الأرض ينتمي إلى الموتى ويعمل على إرضاء رغباتهم، وإن العالم المعتاد إنشاؤه وهو غرفة الطعام ليس فقط عالم للأحياء وإنما هو أيضا عالم للموتى الذين هم تحت الطاولة على الأرض، فالقمامة تعد طعاما للموتى وأرواحهم تتغذى على هذه النفايات. وقد تم توثيق معظم الانتصارات في الرسم "الهيلينيستي- كامبانيان، وإن الإصرار الذي يعود به البعض، مثل سلال الفاكهة والطيور المقيدة أرجلها، وخيوط الطيور المعلقة بمناقيرها، تشير إلى اللجوء إلى نماذج نمطية وقليلة التنوع وليس إلى

¹ - Hilali Arbia, ibid,P123.

الرجبة في إعادة إنتاج الواقع. هذا لا يستبعد إعادة إنتاج الزخارف المستعارة من الحيوانات والنباتات المحلية مثل الغزلان أو سلال التمر. ففي الواقع إن السمة الرئيسية التي تميز فسيفساء "الزينيا" الموجودة في تونس لا تتعلق بطبيعة زخارفها بقدر ما تتعلق بنمط تنظيمها في الواقع، على عكس ما يتم ملاحظته في مناطق أخرى من العالم الروماني، لاسيما في إيطاليا وطرابلس، حيث يتم تجميع الانتصارات في طاولات، في تونس يتم عزل الزخارف المختلفة بتوجهات مختلفة، داخل مقصورات بأشكال مختلفة، وتشكل جزءا من إطار هندسي أو نباتي يعطي الرصيف مظهر السجادة في بعض الأحيان، كما هو الحال في فسيفساء سوسة شبه الدائرية، حيث تتوزع "الزينيا" بحرية على الأرض، مختلطة في حالة خلاصة بأغصان وأزهار مقطوعة. وتم تصميم معظم الفسيفساء في الأصل على أغلفة من التقاليد الهلنستية التي تلت تفسيرها محليا، على الرغم من أن الفسيفساء الإفريقية خرجت مباشرة من التقاليد اليونانية الرومانية. بموضوعاتها المتنوعة، فقد نجحت في قهر أصالة كبيرة إنها مدين لها بتوسيع ذخيرتها، إلى أسلوبها الخاص وإلى تعدد الألوان الرائع¹.

2. التمثيل الغذائي والاجتماعي:

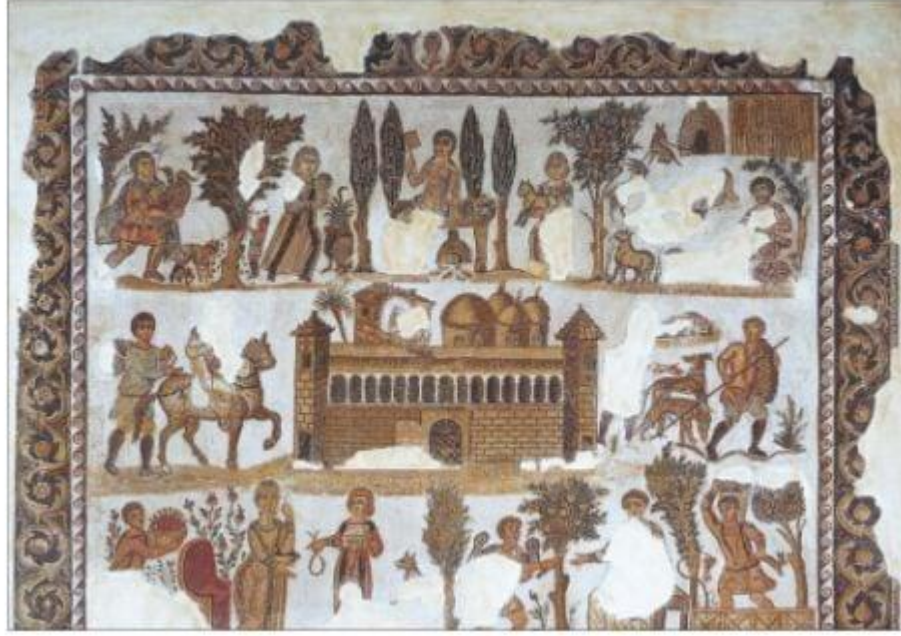
نسبت معاني عديدة إلى موضوع الزينية لشرح رواجها الاستثنائي وبقائها الطويل. حيث تنقل هذه الفسيفساء فكرة كرم سيد المنزل وثروة منزله، وكما يعرض المالك مكونات الوجبة التي من المفترض أن يكون قادرا على تقديمها لضيوفه. ويروي نص "فيتروفيوس *Vitruvius*" العرف اليوناني لهدايا الضيافة، ويتم تعريف "الزينيا" على أنها تمثيل للدجاج والبيض والفواكه وأشياء ريفية أخرى، التي يقدمها سيد المنزل لضيوفه، وترك حرية إعدادهم وفقا لاحتياجاتهم الملائمة، وكما يقترح نص "*Philostratus*" قراءة أخرى لعنصر "*Xenia*" أنها ستجلب منافع عينية تدفع لسيد الحقل من قبل الفلاح الذي تم تأجيده له. وفي نفس الصدد يوضح "أبوليوس *Apuleius* (125-170)" أن ممارسة تقديم الهدايا للضيف يبدو أنها استمرت في العصر الروماني. يقول: "أنه أعطي خنزيرا سمينا وخمس دجاجات وأمفورا من النبيذ"، كهدايا ترحيبية تشير الكماليات الوفيرة إلى

¹ - Hilali Arbia, Ibid. P 124.

حسن استقبال المضيفين، من قبل المالك ورفاهية محل إقامته. وتعكس بعض الحيوانات مثل الطاووس والبيغاء، وطيور الفلامينغو ذوقا رفيعا يستحقه الإمبراطور، وفقا "السويتونيوس" ويعزز المكانة الاجتماعية لصاحب المنزل وضيوفه، وكما تشتهر المأكولات البحرية بكونها باهظة الثمن، ونتيجة لذلك تعتبر الأسماك طبقا مرموقا، وطعاما متفاخرا بامتياز، ويطمح إليه الذواقة، والأشخاص الذين يبحثون عن الاعتراف الاجتماعي. ويعد السمك طبق اللوردات، الرجال الأثرياء والأقوياء، مثل الطاغية "بوليكراتس" المتحمسين للحصول على عينة كبيرة كهدية. فالسمك غذاء يؤكد مكانة الفرد في المجتمع. وبالتالي فإن الشخص الذي يرغب في الإشارة إلى وضعه الاجتماعي المتميز يجب أن ينظر إليه في السوق وهو يشتري السمك، وهذا ما نلاحظه في عصرنا الحالي.

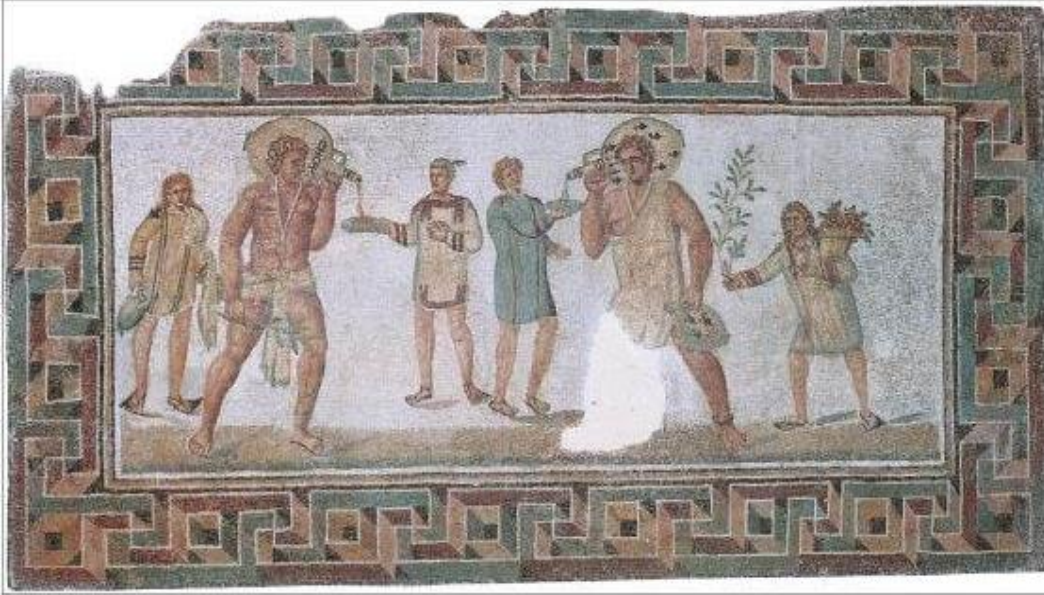
واستنادا إلى ما تم ذكره سابقا، فقد يوضح اختيار قوائم الطعام المكانة الاجتماعية لربان المنزل، وبالتالي يمكن أن يكون تناول الطعام مسألة احتفالية من خلال استهلاك الأطباق. وكان على الفسيفساء الرئيسيين أن يعبروا في سياق البرامج الزخرفية للمساكن الخاصة، عن المثل الأعلى للأعيان المدينة. وكما أشار الفنانون بالصور أن مصدر هؤلاء الملاك الكبار هي الحقول الكبيرة، وتربية خيول السباق لألعاب السرك. ولقد ألمحوا إلى نزاهتهم للصيد أو صيد الأسماك. الأسبقية على عمليات الصيد الأسطورية، إنهم يجدون الفضائل البطولية للمسيح، لكنهم قبل كل شيء، تعبر عن مثال الأعلى للحياة الأرستقراطية في المزرعة، والتي توفر مساحات شاسعة للصيد. وعلى فسيفساء من قرطاج الذي يعود تاريخها إلى القرن الخامس، تم توضيح ملكية اللورد "لوليوس"، الانحرافات للمالك وزوجته وكذلك العمل الزراعي في التركة. تصور الفسيفساء عودة اللورد من الصيد وأسر الحيوانات الفاخرة (بطتان و أرنبه حية). وعليه إن تصوير مشاهد الصيد والمزارع الكبيرة تمجد ثروة الأرستقراطيين الأفارقة ويغري ذوقهم للتباهي. ومنه فالديكور في مجمله وجوانبه المتعددة، يعد متعة للعيون ولكنه أيضا تعبير عن قوة الثراء، عندما يريد "أوغسطين" أن يستحضر المهنة المرموقة لحاميه وراعي "تاغاستي" (سوق أهراس)، رومانيوس "Romanius"، إنه يرتبط ارتباطا

وثيقا برفاهية مساكنه. وبالتالي لا يمكن وصف منزل بأنه مساحة ثابتة من الغرف والوظائف يمكن قرائتها على مخطط، بل على العكس من ذلك، كان قبل كل شيء مجال الاختلاف في مختلف التجارب اليومية، وحياة يومية يمكن أن تتأرجح بين الركود والرائع. (أنظر الصورة التالية)



صورة رقم 04: تمثل الحياة الأرسقراطية المثالية في المزرعة من منطقة اللورد يوليوس يعود تاريخها إلى القرن الخامس¹. (أنظر الصورتين التاليتين)

¹ - Hilali Arbia, op cit, p 124/125.



صورة رقم 05: تمثل الكؤوس المستخدمة للشرب في دوقة.



صورة رقم 06: توضح إقامة المأدبة في الهواء الطلق¹.

¹ - Hilali Arbia, ibid, p 126

3. الغذاء والعيش المشترك: مشاهد الشرب والمآدب.

لا ينبغي دراسة فعل الأكل بنفسه، بل في سياقه الاجتماعي والثقافي بشكل جيد. إن فن الشرب وتناول الطعام جزء من مفهوم الحياة القائمة في الاحتفالات على اختلاف أنواعها، والتي حافظت على ذكر العديد من الأرصفة. وعليه يعلن نقش موجود تحت رواق منتدى (الساحة العمومية أو الفوروم ليس متدى) "تاموغادي *Thamugad* (تيمقاد)" أن هذا الصيد، والاستحمام، واللعب، والضحك هي الحياة. حيث قال "أبوليوس": "إن جزءا من اليوم كان يقضى في الحمام ثم على العشاء". ومنه تصور فسيفساء من دوقة "*Thugga*" التي يعود تاريخها إلى القرن الأول خدمة مآدبة الضيوف، يحمل كل من الخادمين أمفورا ضخما على كتفه، يصب محتوياتها على أحد الضيوف، وعلى أمفورا الساقى إلى اليمين مكتوبة بأحرف لاتينية الكلمة اليونانية "*PIE*" (خشب)، أما على صورة الساقى على اليسار نقرأ باللغة اليونانية "*ZHCHC*" (ستعيش)¹. وقد احتفظت فسيفساء أخرى بصورة المآدب الخاصة الفخمة التي نظمها أعضاء معيدون من نخبة النساء الأفريقيات في منازل لضيوفهم، والمآدب التي تقام داخل المنزل أو في الهواء الطلق. وكما تشير إحدى الفسيفساء العليا، التي تعود إلى بداية القرن الثاني الميلادي، إلى تقديم شخصيات مآدبة في الهواء الطلق في مزرعة محصنة. إضافة إلى فسيفساء من قرطاجة تعود تاريخها إلى القرن الرابع، تصف مشهد مآدبة مع أربعة وعشرين ضيفا في جو احتفالي، كان الضيوف جالسين و ليس نصف مستقلين على الأسرة كما هو معتاد لتناول الطعام خلف الطاولات، والتي ينتقل بينها النوادل. وكما يؤكد "أبوليوس" هذا الوضع جالسا" بدعوة من "ميلون *Milon*"، [كان] قد أخذ مكانه على مائدته الصغيرة التي تم تقديمها جيد على فسيفساء قرطاج، حيث يجلب الخدم الطعام والشراب لإسعاد الضيوف، ويحمل البعض صوانيا على رؤوسهم وتتراكم عليها قطع الخبز والكعك، وأكواب الشراب والزجاجات التي يملأها عبد بإبريق من النبيذ عند تفرغها توضع على الطاولات أمام الضيوف". وكما يستحضر "بلييني الأصغر *Pline le jeune* (62-113)" عشاء فاخرا مع المهرجين والتوابع، والمجانين الذين يتجولون حول الطاولات، إذ لا يعد

¹ - Hilali Arbia, Ibid, p 127.

تناول الطعام و الشراب أمرا ممتعا بدون الأنشطة المصاحبة له، و غالبا ما تتبع المآدب ألعابا من جميع الأنواع مثل: الألعاب الذهنية أو الذاكرة، أو النكات اللفظية. ويؤدي النرد على وجه الخصوص، إلى مناقشات عاطفية لا نهاية لها (ويتم تمثيل مشهد الألعاب النرد كما أشرنا إليها سابقا في "الجم" في إفريقيا. فهذه الوجبات الاحتفالية نالت نصيبها من النجاح، ونتيجة لذلك أثارت عدة انتقادات من المسيحيين، أمثال "تريتيان Tertullianus (230-155م) الذي يصيح بسخط" إنه تكريم عظيم حقا لإقامة مواعد وأسرة مائدة في الساحة العامة، للاحتفال بالأعياد في جميع أنحاء المدينة، للتغيير مظهر المدينة إلى مظهر الحانة، لتخثر الطين بالنبيذ، وللتشغيل فرق وللانغماس في الاعتداءات و الفحائش، وملذات الفجور، و متعة التحرر في مدن إفريقيا الرومانية". كما هو الحال في إيطاليا، تشهد النقوش على التوزيعات والمآدب التي يتم تقديمها بمناسبة الترويج الاجتماعي. وهكذا انضم بعض المحاربين القدامى إلى اللهب الدائم، الأكثر تكلفة والأكثر شهرة (أنظر الصورة التالية)



صورة رقم 07: توضح مأدبة في قرطاج¹.

¹ - Hilali Arbia, Ibid, p 127.

وعليه كانت مشاركة الطعام والشراب بيئة مثالية للتعاطف، ويعتبر تناول الطعام والشراب معا في مكان أكبر من الأسرة تقليديا رمزا للتواصل الاجتماعي. ووفقا لـ "بلوتارخ": "فإن تقاسم الطعام يخلق الصداقة"، والطعام يجلب المتعة للرواد ويساهم في التواصل الاجتماعي الروماني، ويسير التعايش والسرور جنبا إلى جنب مع استرخاء الجسم في المأدبة. وهو أمر ضروري للتمتع بروح الدعابة، وبفضل هذا الاسترخاء من خلال وضع الاستلقاء، وملابس التي لا تحتوي على حزام والحمامات التي سبقت "Cena"، تختلف الأذواق وملذات المائدة من شخص لآخر. حيث يذكر "بلييني الأصغر" أن بعض الضيوف يشكون من ملل بعض المآدب، وبالتالي فهو يدعو إلى بعض التسامح مع الأذواق في الولائم. ويقول: "دعونا نتسامح من أجل ملذات الآخرين حتى نكون كذلك من أجلنا". فالمتعة هي طقوس مسيطر عليها: اختلاط النبيذ والماء، وترتيب الكلمات، وأنواع الموسيقى والشعر هي موضوع قواعد معقدة كتعبير عن الرقي والرفاهية. إذ كان هناك مزيج من الطعام والكلمات، تعمم على إيقاع تداول الطعام والشراب. وحسب "أرسطو (384-322)": "أن اللسان يستخدم لإدراك النكهات والتحدث، والنبيذ له استخدام مزدوج من ناحية لتذوق الوجبة بشكل أفضل، ومن ناحية أخرى، لإرخاء اللسان بشكل أفضل لإطلاق العنان لتحدث". ويقول "أبوليوس" في نفس الصدد وهو يتلقى هدية من النبيذ: "يجب أن نشرب كل هذا النبيذ اليوم، لنطفئ فينا قيود الحياء". فالتبادل الذي أصبح ممكنا عن طريق الكلام والأغاني والرقص هو تخمير التواصل الاجتماعي. يحدث أن يؤدي تناول الطعام والنبيذ بشكل مفرط على الفور إلى كلام يهيج ثرثرة خالصة. وحسب "بلوتارخ" يجب تنظيم استهلاك النبيذ وأيضا يجب تنظيم الكلمات، بحيث تكون الملاحظات جادة، مع ترك الباب مفتوحا لبعض النكات ذات النوق الرفيع. وعلاوة عن ذلك توضح المآدب الأدبية لكل من "بلوتارخ" و"لوسيان *Lucien*"، و"أثينايوم *Athenaeum*" الطابع التعليمي للولائم، وندواتهم عبارة عن أعمال "*Paideia*"، أي تربية، وأمثلة مضادة للسلوك على الطاولة وفي المجتمع على حد سواء. فهي تساهم في تثقيف الضيوف من خلال فن الطبخ وطريقة الأكل، وتم التعبير عنها وفرض رؤية الازدهار والسعادة في الإمبراطورية الرومانية، كما تصورتها النخب البلدية والمحلية في إفريقيا.

وتم تأكيد ثقافة النخبة صراحة من خلال الصورة، أعطت تمثيلات العشاء والمآدب لكبار الشخصيات الفرصة لعرض ثقافتهم الراقية التي تميزهم عن الجماهير، فالثقافة هي مظهر من مظاهر التسلسل الهرمي الاجتماعي من خلال الطعام. (أنظر الصورة التالية)



صورة رقم 08: توضيح مآدبة في وسط مكان سماوي.¹

II. الأدوات المنزلية:

والمقصود هنا هو كل ما كانت الأسرة تستعمله أو تقنية في منزلها من أدوات ضرورية تخدم حياتها اليومية، محاولين تحديد هذه الأدوات المستعملة خلال العصر الروماني، إذ أمكن من خلال التنقيبات الأثرية أو الاكتشافات التي تم العثور عليها، إذ نتطرق هنا إلى مختلف المواقع أو المتاحف الموجودة في المدن الأثرية والمستعملة خلال العصر الروماني والتي تم اكتشافها في المباني العامة والمقابر والمعابد والفيلات وعليه تنصب دراستنا هنا كما أشرنا سابقا على العصر الروماني، لذلك سنحاول الحديث عن الأدوات التي استعملتها الأسرة خاصة أدوات الطهي، معتمدين في دراسة هذه الأدوات

¹ Hilali Arbia, L'art de se nourrir en Afrique Romaine : le témoignage de mosaïque, Actes du CHTS, 2015 , p 128.

على المخلفات الأثرية وما سجله الكتاب الرومان من مقتنيات كانت مستعملة لدى الليبيين في العصر الروماني وعليه يمكن حصر هذه المقتنيات¹ فيما يلي:

1- أدوات التخزين:

أ- الأمفورات:

لعبت هذه المقتنيات دورا هاما في حياة المجتمع الروماني، وعليه فالأمفورات هي عبارة عن شكل من أشكال الفخار المصنوع بيد الإنسان، حيث نجد تنوع في أشكالها ووظيفتها وكذا في استعمالاتها. إذ تستعمل هذه الأمفورات للأغراض عدة، ومنها حفظ السوائل مثل النبيذ، الزيت، المياه، والعصير خاصة داخل البيوت والأماكن العامة، وكما استخدمت أيضا لحفظ صلصة التوابل أو تخمير صلصة السمك "Garum"، والسمك المملح، الخضر والفواكه. وكما كانت تصلح لتخزين الزيوت الحبوب، ونظرا لانتساع فوهتها وتفاوت أحجامها².

وعليه كان للأمفورات دورا مهم في المطبخ فكما أشرنا سابقا لها عدة وظائف مزدوجة، حيث نجد أفراناً لصناعة الأمفورات بجانب مراكز وإنتاج صلصات السمك أو معاصر الزيت و الخمر، وأمثلة عن ذلك كثيرة ومتنوعة في العالم الروماني، حيث نجد ورشة "تبو سكتو" بمدينة "تيكلات" ما تعرف حالياً بمدينة بجاية، حيث تعتبر هذه الأخيرة من أهم المدن المنتجة والمرجعة لزيت ليس في موريطانيا القيصرية فحسب، بل كل شمال إفريقيا. وكذا أفران الأمفورات التي وجدت داخل مراكز إنتاج الأسماك المملحة و الصلصات السمك بموقع "سادو Sado" الواقع على الساحل الجنوبي الغربي لشبه الجزيرة الإيبيرية، كلها دلالات واضحة تدل على أهمية التي اكتسبتها الأمفورات كعنصر مهم ضمن الصناعات الغذائية في العالم القديم.³ (أنظر الصورة التالية)

1- أحمد محمد أنديشه، "الحياة الاجتماعية في المرافئ الليبية و ظهورها في ظل السيطرة الرومانية"، جامعة التحدي للنشر، ط1، سرت-ليبيا، سنة 2008، ص 189.

2- أحمد محمد أنديشه، مرجع نفسه، ص 192.

3- تفرحيت فلة، مهنتل جهيدة، "صناعة الأمفورات في العالم القديم بين الفن و الحاجة الاقتصادية"، مجلة الإنسان والمجال، مجلد 08، العدد 01، سنة 2022، ص 248/247.



صورة رقم 09: تمثل أمفورة النبيذ.¹

ب-الجرار:

وإضافة إلى الأمفورات عثر على الجرار الكبير و الصغير بعضها من الصنع المحلي والبعض الآخر مستورد من المناطق المجاورة خاصة "تونس" وهي مختلفة في أشكالها، وعلى البعض منها نقوش لاتينية. وقد عثر عليها في عدة مناطق أهمها مقابر برج الدالية بمدينة "أويا"، التي عثر بها على جرار كبيرة الحجم قريبة من حجم الأمفورات، كانت تستخدم لحفظ السوائل المختلفة داخل البيوت وفي المعابد وبقية الأماكن العامة. وفي مقابر "جنزور" عثر على مجموعة كبيرة من الجرار الكبيرة والصغيرة تحمل ختم الصانع، (*Marque de potier*) وزين البعض منها بزخارف بارزة، والبعض الآخر تحمل رسوم جميلة، كما عثر في مقبرة "المائة" على جرتين: إحداهما كبيرة، والأخرى أصغر حجما مغزلية البدن مسحوبة من أسفل ذات عروتين، أما في مقبرة "كعام" فقد عثر على مجموعة من الجرار الفخارية مختلفة الأحجام والأنواع. وقد عثر في منطقة الجبل الغربي – التي تعتبر مركزا لصناعة الفخار حتى اليوم – على مجموعة من الجرار الفخارية في منطقتي أبي زيان وحلق الناقة قرب "ترهونة" بليبيا الحالية. ومن خلال بعض الشواهد الأثرية – التي ذكرناها – نلاحظ أن مقتنيات الأسرة والأمفورات والجرار كانت غاية في الأهمية، الاعتماد السكان عليها في حياتهم اليومية أو

¹ Pascal Luarent, M. Zimmermaun, Histoire et gourmandise chez les gallo- Romains, P 11.

نقل حاجياتهم من منطقة إلى أخرى، والاحتفاظ بمخزونهم من الزيوت – على وجه الخصوص لاستعمالها في الحمامات والملاعب والمسارح، ودور العبادة – وبقية الأشياء الأخرى، إلا أننا لا نعتقد أن هذه المقتنيات - وخاصة الكبيرة، ذات الألوان الجميلة والمستوردة من الخارج – كان في استطاعة الجميع اقتناؤها، إذ ربما كان مقصورا على الأثرياء وأصحاب معاصر الزيوت والتجار الذين كان في استطاعتهم اقتناء مختلف الأنواع منها نظرا لمكانتهم الاجتماعية الرفيعة بفضل ما يملكونه من ثروات¹. (أنظر الصورتين التاليتين).



صورة رقم 10: توضيح لوحة فسيفسائية تمثل جرة لحفظ القاروم تحمل اسم² Nascauri.

1- أحمد محمد أنديشه، مرجع نفسه، ص 194.

2- حورية شريد، " تطور المطبخ المغربي و تجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية و أثرية)، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه علوم في التاريخ و الحضارات القديمة، كلية العلوم الانسانية، قسم التاريخ، جامعة الجزائر 02، أبو القاسم سعد الله، 2017-2018، ص38.

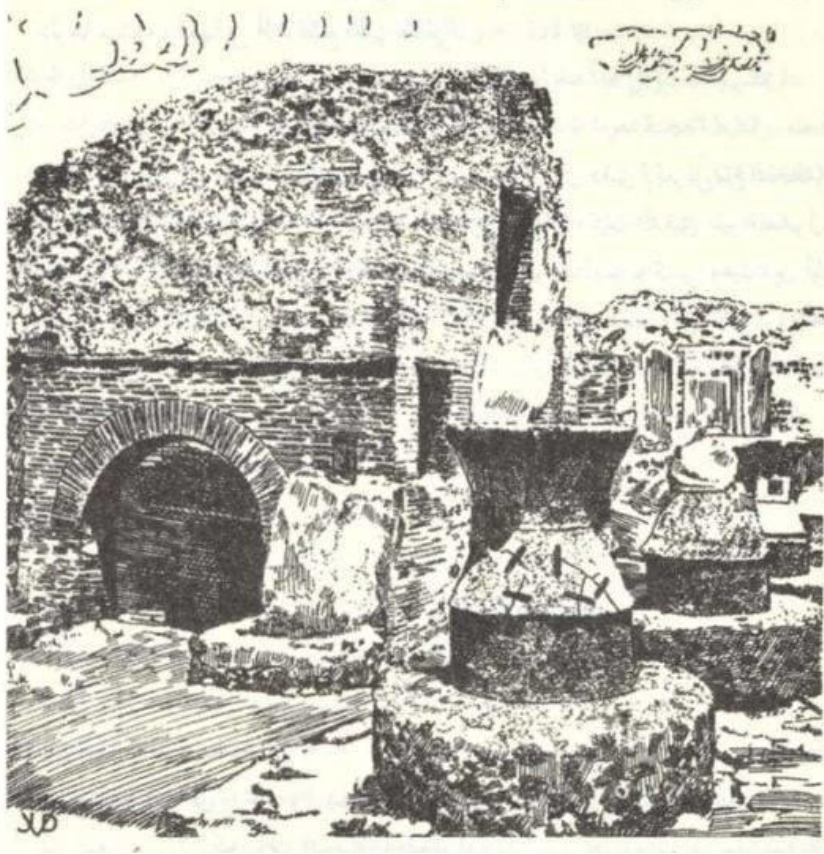


صورة رقم 11: تمثل جرة خاصة بالقاروم ومأخوذة من لوحة فسيفسائية¹.

2 - المطاحن اليدوية:

كانت من المقتنيات المهمة التي تحرص الأسرة على امتلاكها ويتم استخدامها على نطاق واسع، وارتبطت بمعيشة الناس اليومية، وأثبتت المعطيات الأثرية على وجودها في كثير من المناطق في مدينة "البيتس ماجنا" وخارجها، إذ توجد عدة أنواع منها في ميناء "البيتس" ومتحف المدينة، وفي عدة أماكن أخرى، حيث عثر في مدينة "قرزة" على مطحنة حجرية غير مألوفة تتكون من ثلاثة قطع (أنظر الصورة التالية).

¹ - حورية شريد، نفسه، ص38.



صورة رقم 12: تمثل مطاحن الحبوب في مخبز في بومبي، دُفنها انفجار بركان فيزيفيوس سنة 70م¹.

وعليه كانت هذه المطاحن تستخدم لطحن الغلال المختلفة اللازمة لاستهلاك الإنسان في حياته اليومية، أما مطاحن الزيتون أو معاصره فإنها لم تكن موجودة إلا في المزارع التي تحتوي على القصور، سواء في المناطق الساحلية أو الداخلية، ولكنها لم تكن تخص أسرة واحدة في الغالب إذ ربما وجدت إحداها في أحد المنازل إلا أنها تقدم خدماتها للجميع في الغالب مقابل حصة من الزيت، كما كان سائداً في المجتمع اللبني إلى فترة قريبة².

3- أدوات الطهي والمائدة:

1 - كاتي كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة) الحياة اليومية عبر التاريخ"، ترجمة سعيد الغانمي، ط1، هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلية 2001، ص 246

2 - أحمد محمد أنديشه، نفس المرجع السابق، ص 195.

1- أدوات الطهي:

أ- الأدوات الفخارية:

لعبت الفخار دورا مهما في توفير مقتنيات الأسرة داخل المطبخ، نظرا لاعتماد الصناعة في ذلك الوقت على هذه المادة إلى حد كبير، الأمر الذي أدى إلى تعدد الصناعات الفخارية، ويسر للأسرة اقتناء عدد كبير منها، إذ شكل الفخار بأنواعه المختلفة أساس الصناعة في مدن المرافئ الليبية ودواخلها، فقد عثر في معظم المواقع الأثرية التي تم الكشف عنها - خاصة المقابر - على مجموعات كبيرة من المصنوعات التي تخص طهو الطعام وموائده، ومنها الطناجر والقذور والصحون والأطباق والكؤوس والأواني ذات الأحجام والأشكال المختلفة، والملاعق والشوك والأكواب والأباريق وغيرها من الأدوات الأخرى، سواء كانت مصنعة داخل المنطقة أو تم استيرادها من الخارج، والتي تتضح من خلال تحديد بعض مناطق، التي تم الكشف فيها عن هذه الأدوات¹.

وعليه تعتبر مادة الفخار وثيقة في غاية الأهمية بالنسبة لعلماء الآثار وذلك ابتداء من تطورها في مرحلة العصر الحجري الحديث الذي يتزامن مع التوطن النسبي للتجمعات البشرية، وهو ما يسمح بحفظ الأواني الفخارية التي لا تتحمل النقل اليومي².

وتجدر الإشارة إلى استخراج عدد كبير من الأواني الفخارية المتنوعة من مواقع نوميديا كالتماثيل الرومانية وسنرى عبر هذا المصنف السريع الفخار أنه ليس من السهل التمييز بين الوظائف المختلفة للفخاريات. على كل حال بإمكاننا تصنيف هذه الاستعمالات في ميادين متنوعة تتعلق أغلبها بتحضير واستهلاك الأطعمة من: طقم المائدة (الشراب، والأكل، وتقديم الأكل)، وطهي الطعام (الغلي، والقلي، والطبخ على نار خفيفة...)، وتحضير الأطعمة (المزج، والطحن...) وتخزين ونقل الغلات، والتخزين (الأجل طويل، والأجل قصير)، والنقل (على مسافة طويلة أو قصيرة)³.

1- أحمد محمد أنديشه، المرجع نفسه، ص 196.

2- أكلي نورية، "الحرف والحرفيون في نوميديا قبل العهد الروماني"، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار القديمة، معهد الآثار، جامعة الجزائر، سنة 2010/2009، ص 134.

3- أكلي نورية، نفس المرجع السابق، ص 144.

وبناء على ذلك فقد أنتج الفخار بكميات هائلة في روما القديمة، لأغراض نفعية في معظم الحالات. حيث عثر على الفخار في جميع أنحاء الإمبراطورية الرومانية السابقة وخارجها جبل "تيساشيو"، تلا ضخما للنفايات في روما، وهو مصنوع بالكامل تقريبا من أمفورات محطمة كانت تستخدم لنقل وتخزين السوائل و المنتجات الأخرى، ربما يكون زيت الزيتون الإسباني في الغالب، والذي يحتمل أنه نقل إلى مكان قريب واستخدم كوقود رئيسي من أجل الإضاءة، إلى جانب استخدامه في المطبخ والغسيل في الحمامات. وينقسم الفخار المنزلي الروماني عادة إلى الأواني من عدة أنواع منها:

• الأواني الخشنة:

وهي الأواني والأطباق والأوعية الفخارية المستخدمة في الطبخ أو تخزين ونقل الأطعمة والسلع الأخرى، وفي بعض الحالات تستخدم كأدوات للمائدة أيضا وغالبا ما تصنع وتشتري محليا.

• الأواني الناعمة:

وهي الأواني أو أدوات المائدة التي يقدم فيها الطعام بشكل أكثر رسمية، وعادة ما يتاجر بها عبر مسافات طويلة، ليس فقط داخل مقاطعات مختلفة من الإمبراطورية الرومانية، ولكن أيضا بينها، على سبيل المثال، انتجت عشرات الأنواع المختلفة من الأواني البريطانية الخشنة والناعمة محليا، مع ذلك استورد العديد من أنواع الفخار الأخرى من أماكن أخرى في الإمبراطورية. صنعت الأواني الناعمة مثل "التيرا سيجلا" في مجتمعات تتضمن ورش عمل كبير، نظمت على طول الخطوط الصناعية وانتجت مواد عالية الجودة تلائم التصنيف الدقيق والمنهجي¹.

وعليه ليس هناك نظير روماني مباشر للرسم الفني على المزهريات في اليونان القديمة، وقد نجا عدد قليل من القطع ذات الأهمية الفنية البارزة، ولكن هناك قدرا كبيرا من أدوات المائدة الناعمة والعديد من الأشكال الصغيرة، غالبا ما استخدمت كمصابيح

¹ - دكون ليندة، بقعة كاهينة، " دلالات استخدام الفخار في منطقة المغرب القديم"، مذكرة لنيل شهادة الماستر في العلوم الإنسانية والاجتماعية تاريخ قديم، تخصص حضارات المغرب القديم، قسم التاريخ، جامعة مولود معمري تيزي وزو، سنة 2019/2020، ص 82.

للزيت أو ما شابه ذلك، وفي كثير من الأحيان مثلت مواضيع دينية أو جنسية تباينت عادات الدفن الرومانية بمرور الوقت واختلاف المكان، لذا فإن الأوعية المودعة كبضائع جنائزية، وهي المرجع المعتاد للأواني الفخارية القديمة الكاملة، ليست كثيرة العدد دائماً، على الرغم من أن جميع المواقع الرومانية قد أنتجت العديد من القطع الخزفية المحطمة. إذ يعد الفخار الناعم بدلا من الفخار الراقى، القوة الرئيسية للفخار الروماني، على عكس الزجاج الروماني، الذي غالبا ما استخدمه النخبة جنبا إلى جنب مع أدوات المائدة الذهبية أو الفضية، ويمكن أن يكون باهظ الثمن ومكلفا للغاية. ويتضح من خلال الكميات الموجودة أن الفخار الناعم كان يستخدم على نطاق واسع من الناحيتين الاجتماعية والجغرافية. ويميل الفخار الأعلى ثمنا إلى استخدام الزخرفة الناتئة، وعادة ما تكون مصبوبة بدلا من رسمها، وغالبا ما تنسخ الأشكال والزخرف من الأعمال المعدنية الأكثر شهرة. وقد استمرت التقاليد المحلية خاصة في الإمبراطورية الشرقية، وهجنت مع الأساليب الرومانية بدرجات متفاوتة. حيث تدهورت جودة الفخار منذ القرن الثالث بشكل مطرد، ويرجع ذلك جزئيا إلى الاضطرابات الاقتصادية والسياسية، ولأن الأواني الزجاجية حلت محل الفخار في أكواب الشرب¹.

• أواني التيرا سيجيلا أو الحمراء اللامعة:

يستخدم علماء الآثار تسمية الأواني الناعمة للفخار الروماني المخصص لتقديم الطعام والشراب على المائدة، على عكس الأواني المصممة للطبخ وإعداد الطعام والتخزين والنقل وأغراض أخرى. على الرغم من وجود العديد من أنواع الفخار الناعم، على سبيل المثال، أوعية الشرب في الأواني الناعمة للغاية ذات الأوجه الرقيقة، والفخار المزخرف بطلاء زجاجي من الرصاص، تتبادر إلى الذهن الفئة الرئيسية وهي الأواني الرومانية ذات اللمعان الأحمر في إيطاليا و الغال، والتي تصنع و تتداول على نطاق واسع

¹ - دكون ليندة، بقة كاهينة، نفس المرجع السابق، ص 83.

منذ القرن الأول قبل الميلاد وحتى أواخر القرن الثاني ميلادي، والمعروفة باسم تيرا سيجلاتا¹.

*وعليه تجدر الإشارة أن موضوع الفخار السجلي جد واسع يدخل ضمن التخصص، يتعذر علينا التطرق إليه بالتفاصيل التقنية في هذا البحث المحدود.

• الأطباق:

عثر في مقبرة "كعام" على كمية من الأطباق الفخارية المستوردة من النوع الكمباني و الارتييني و التيراسيجلاتا، وأيضا عثر في إحدى المقابر بوادي "بسيس" على تسعة أطباق من نوع التيراسيجلاتا الأفريقية، فضلا عن مقابر "باب بن غشير" بمدينة "أويا" التي عثر فيها على مجموعة من الأطباق و الصحون بأحجام مختلفة من الفخار الكمباني الأسود والأحمر الذي يحمل بعض الزخارف النباتية أحيانا. أما الأطباق المحلية فإنه عثر على الكثير منها في العديد من المناطق، فقد عثر على كمية كبيرة من الأطباق الفخارية من الصنع المحلي في مقبرة "كعام" – التي سبق ذكرها- وأيضا من خلال التنقيبات التي تمت في "وادي الرصف" عثر على مجموعة من الأطباق الفخارية في إحدى مقابر "الوادي"، وفي مقبرة "الحفير" قرب "الخمس" عثر على مجموعة من الأطباق. أما في منطقة "الجبيل" فقد عثر على مجموعة من الأطباق في عدة مواقع أهمها: إحدى المقابر بمنطقة "حلق الناقة" بـ "بترهونة"، ومقبرة أخرى بمنطقة "أبي زيان".

• الأواني:

كما كانت الأواني على اختلاف أشكالها وأحجامها وأغراضها من بين المقتنيات التي اهتمت الأسرة بالحصول عليها، والتي كان الفخار يلعب الدور الأكبر فيها، وقد أكدت المكتشفات الأثرية في الكثير من المناطق على استعمال هذه الأدوات، سواء إلى كانت من الفخار الروماني أو الفخار المحلي، ففي المقبرة "الفلافية" بالقرب من ضريح قصر "جيلدة" عثر على سبعة أواني أو صحون فخارية من نوع التيراسيجلاتا الإيطالية، كانت تحمل ختم المصنع الذي تنتمي إليه. ويبدو من خلال هذا الفخار المستورد و مما

¹-دكون ليندة، نفس المرجع السابق، ص85.

وجد من أشياء أخرى فيها أنها ترجع إلى أفراد من الطبقة الأرستقراطية الثرية، التي كان في استطاعتها شراء واقتناء هذه الأنواع من الفخار.

أما الفخار المحلي – كما سبق أن ذكرنا – فيبدو أنه لعب دورا مهما في صناعة الأواني و الصحون الفخارية، فقد عثر في حمامات "امفريت" "بتاجوراء" على خمسة عشر إناء من الفخار الأحمر، والتي كانت تستعمل في الحياة اليومية لوضع السوائل مثل الماء والزيت، كما عثر في ذات المنطقة على إنائين آخرين لهما يد، وأوان كاملة من الفخار ذي اللون الرملي، وبأشكال متعددة، لكن الشكل الغالب عبارة عن إناء صغير كروي الشكل بيد واحدة، وفوهة ضيقة، لونه أبيض يميل إلى الاصفرار، وهذا النوع كان يستعمل في الحياة اليومية لتبريد الماء والسوائل الأخرى. كما تما العثور في الموقع السابق على نوع آخر من الأواني يتميز باللون الرمادي، وهو رديء الصنع، خشن الذرات، تتخلله الشوائب التي تؤدي إلى تفتته بسرعة، لذلك فهو هش يتأثر بالرطوبة، وكان يستعمل في عمل أواني الطبخ التي كانت تعرف بالقدور – إذ أنه يتحمل الحرارة – التي كانت على شكل أطباق كبيرة، حافظها عالية، وفوهتها متسعة، وفي بعض الأحيان كان فيها بروز من الجانبين، لكي تحمل بها، وكانت هذه الأواني تشبه الأواني الفخارية التي اكتشفت في مدينة "صبراتة"، والمعروفة بقدور الطبخ ذات القاعدة المقعرة أو المسطحة والحائط الأسطواني الذي ينتهي في العادة بحافة بارزة¹.

• الأكواب:

وفضلا عن المقتنيات الفخارية السابقة، استعملت الأسرة الأكواب والأباريق والكؤوس في تناول السوائل والمشروبات المختلفة، خصوصا الخمر، إذ عثر على الكثير من المخلفات الأثرية التي تؤكد على ذلك منها: إبريق مصنوع من الفخار الأحمر الزاهي، دقيق الصنع، كروي الشكل، له قاعدة صغيرة مستديرة، وعنق اسطوانية، وفوهة ذات حافة رقيقة، وهو من صناعة "تونس" ويوجد على سطح الإبريق نحت بارز يمثل أربعة أعمدة بينهما أسدان واثبان، ويعود تاريخ الإبريق إلى القرن الثالث الميلادي، وقد

¹ - أحمد محمد أنديشه، "الحياة الاجتماعية في المرافئ الليبية وظهرها في ظل السيطرة الرومانية"، جامعة التحدي للنشر، ط1، سرت-ليبيا، سنة 2008، ص 196/199.

عثر عليه بمنطقة "حي الأندلس" بمدينة أ"ويا"، كما عثر في المقبرة "الفلافية" على خمسة أكواب من نوع التيراسيجلاتا الإيطالية، كانت تحمل ختم الصانع ، وأيضاً عثر في مقبرة "كعام" على عدد كبير من الأكواب الفخارية المستوردة من النوع الأرتيني و الكمباني والتيراسيجلاتا، فضلاً عن ذلك عثر في بئر الضريح البونيقي بمدينة "صبراتة" على إبريق صغير ذو مقبض واحد، عنق من نوع كان ينتج في منتصف القرن الثاني الميلادي ولم تتوقف هذه المقتنيات على الفخار المستورد من الخارج، بل عثر على الكثير من هذه الأدوات مصنوعة من الفخار المحلي، فقد عثر في مقبرة "كعام" – المذكورة آنفـاً على مجموعة من الأكواب ذات الصنع المحلي، وفي بئر الضريح البونيقي بمدينة "صبراتة" عثر على إثني عشر شكلاً من أوعية الغسل، ومجموعة من الأطباق، وبعض الكؤوس والأباريق التي كانت تستخدم في منازل المدينة. وفي مقابر رأس المنفاخ "بصبراتة" و"غوط الشعال"، و"قرجي" بضواحي مدينة "أويا"، وجنوب مدينة "لبتيس ماجنا"، تحت مسرحها عثر على بعض الأباريق والأطباق والكثير من الأواني الفخارية على بعضها حروف لاتينية تبين ختم المعمل الذي صنعت فيه. كما عثر في مقبرة "المائة" على زبدية صغيرة مصنوعة من طينة حمراء، وفي المنطقة الجبلية عثر على الكثير من المقتنيات في مناطق عدة، منها منطقة "أبي زيان" التي عثر فيها على أحد الكؤوس، وبقصر "دوقة" بالقرب من "ترهونة" عثر على الكثير من الأدوات التي كانت تستخدم في الحياة اليومية، في مقدمتها أربعة أكواب ذات مقبض، وقدر صغير بيضوي الشكل، له عروة، وقاعدة صغيرة مستديرة، وعلى حافته زخارف نباتية بارزة¹.

ب- الأدوات الزجاجية:

كانت الأدوات أو الأواني الزجاجية من بين ما استعمله الأسرة داخل منزلها، يشهد على ذلك المخلفات الأثرية من هذه المادة التي عثر عليها في العديد من مناطق المرافق الليبية ودواخلها، ففي مدينة "لبتيس ماجنا" عثر على كمية من الزجاج داخل منزل البهو المعمد في المكان المخصص كمطبخ، مما يؤكد استخدام الزجاج في أدوات المائدة و كانت الأنية الزجاجية تتمثل في الزهريرات والقوارير والأباريق والكؤوس على اختلاف

¹ - أحمد محمد أنديشه، نفس المرجع السابق، ص 201/200.

أحجامها وأشكالها خاصة المخروطية والأسطوانية، ومعظم هذه الأدوات الزجاجية كانت ذات ألوان متعددة، مثل الأزرق والأخضر، أو بدون ألوان أحيانا. وكما عثر على قطع من الزجاج في منطقة "قرقارش" بمدينة "أويا"، وفي مقابر برج الدالية بالمدينة نفسها تم الكشف عن مجموعة من اللقي الأثرية اشتملت على أكواب وأطباق وقوارير وأباريق متنوعة الأشكال والأحجام، مصنوعة في بداية العصر الإمبراطوري، وفي مقبرة كعام – إلى الشرق من مدينة لبتيس ماجنا – عثر على طبقتين من الزجاج، وفي التنقيبات التي أجريت في وادي الرصف – إلى الغرب من لبتيس ماجنا – عثر على العديد من الأدوات الزجاجية. أما في التنقيبات التي أجريت بالمقبرة الفلافية – قرب ضريح جليلة – فقد عثر على مجموعة من المقتنيات الزجاجية، الأمر الذي يدعو إلى الاعتقاد بأن معظم أدوات المائدة كانت تصنع من الزجاج بدلا من الفخار، فقد تم العثور على عدد وافر من الكؤوس، بلغ عددها أحد عشر كأسا سليما، وسبعة كؤوس مهمشة، وثلاثة أقداح سليمة، وأربعة أطباق سليمة، وثلاث أوان، وتسع بالسيمينات، وخمسة قوارير، ودورق زجاجي غير مألوف، وعدد من زجاجات العطور، فضلا عن الأدوات المهمشة من الزجاج، وعدد كبير من المصنوعات اليدوية الزجاجية وجدت في حطام الحرق في إحدى الأمفورات، كما يبدو أن هذه الأدوات الزجاجية كان معظمها ذات ألوان متعددة، وهذا ليس غريبا إذ عثر في بئر الضريح البونيقي بمدينة صبراتة على كمية من بقايا الزجاج، تشمل على عدة ألوان و في مدينة صبراتة نفسها اكتشفت عدة أواني زجاجية وكؤوس و أقداح مستوردة، بعضها من مدينة روما، بينما البعض الآخر تم استيراده من مصر، مما يدل على الرخاء الإقتصادي، والرقي الإجتماعي لبعض الطبقات التي كان في مقدورها اقتناء أدوات مستوردة، وبالضرورة أن تكون غالية الثمن . و فضلا عن المناطق السابقة، فقد عثر في ضواحي مدينة "توباكتيس" على بقايا زجاجية في إحدى المقابر بمنطقة "يدر"، وأيضا في أحد قبور منطقة "القرجي" بمدينة أويا اكتشفت مجموعة من الأواني الزجاجية.

والجدير بالذكر أن الأباريق التي اكتشفت في مناطق المرافئ الليبية كانت على أشكال مختلفة منها الأسطوانية أو المربعة التي تنتهي بحافة منحنية، ويضاف إلى ذلك الكؤوس الزجاجية، فقد عثر بإحدى المقابر بمنطقة "أبي زيان" على أحد الكؤوس، وفي

مقبرة "الماية" عثر على قده صغير على شكل نصف كروي، كما عثر في نفس المنطقة السابقة على كوز صغير (وهو إيناء يستخدم للشرب) كروي الشكل.

كما تعتبر القوارير من المقتنيات المهمة للاستفادة منها في حفظ الزيوت والعطور و كحل العيون والوصفات الطبية والمياه والنبيد، وقد تم العثور على إحدى التقتيات على شكل دائري، لها قاعدة مسطحة، وعنق أسطواني قصير، ومقبض واحد ملتصق في نهاية حافة القينية، كما اكتشف في المنطقة نوع آخر من القينات البيضاوية الملونة، ذات المقبضين والعنق والقاعدة الطويلة، والتي كانت تستخدمها الأسرة في مختلف أغراضها¹.

ج- الأدوات البرونزية:

لم تقتصر المقتنيات في مدن المرافئ الليبية والمناطق التابعة لها خلال العصر الروماني على الأدوات الفخارية والزجاجية التي تحدثنا عنها، بل وجدت مقتنيات أخرى من البرونز وغيره من المعادن والمواد الأخرى، وقد كان من الأدوات البرونزية التي عثر عليها، كأس من البرونز مستدير، الشكل، له عروة طويلة في آخرها ثقب ربما استغلت لتعليقه في مكان معين من البيت، كما عثر على عدد من المرايا المستديرة في عدة مقابر رومانية في مناطق برج الدالية و"جنزور" بمدينة أويا وعدة مناطق أخرى في كل من لبتييس وصبراتة وبالقرب من إحدى النافورات بمدينة صبراتة عثر على وعاء بيضوي صغير الحجم، له عروة شدت بها سلسلة، ربما كان يستخدم لحفظ السوائل والعطور، والذي كان على الأرجح يستخدم في المنازل و الفيلات ، و خاصة في أماكن العبادة.ومن خلال المكتشفات الأثرية الكثيرة يمكن تحديد بعض الأدوات الأخرى المصنوعة من البرونز، والتي استخدمت من قبل الأسرة مثل المسامير والمفاتيح ومفصلات الأبواب اللازمة في أعمال البناء، فقد عثر في منزل البهو المعمد بمدينة لبتييس ماجنا على مصنوعات برونزية لمفصلات الأبواب، وتمائيل صغيرة، وعصا قياس الباردة، وأيضا عثر في مقبرة الحفير قرب الخمس على بعض المشغولات البرونزية².

1- أحمد محمد أنديشه، المرجع نفسه، ص204/201.

2- المرجع نفسه، ص 205.

2- أدوات المائدة:

اهتم الغالو رومان إهتماما كبيرا بطاولات الأكل والشرب، ومن هنا تأتي أهمية الوجبات التي تتكاثر، وجبة ترحيب للمسافر، ووجبة الوداع عند مغادرته، ووجبة التضحيات التالية: وجبة الأصدقاء، والأسرة لكن كل هذه الوجبات لا يمكن تحضيرها بدون أطباق مناسبة لذا تجدر الإشارة إلى ذكر أنواع الأدوات المائدة، وعليه فإن الأواني الفخارية تثير مشاكل في التفسير في الواقع لا تربط النصوص في كثير من الأحيان أشكال الحاويات بوظائف محددة، وعلى سبيل المثال، نذكر قدر جالوا رومان وهو عبارة عن إناء للمائدة، يستخدم لخلط السوائل ولكن لا يظهر أي أثر لطهي، إذ كان من الصعب في كثير من الأحيان تجديد أطباق غالوا الرومانية بشكل صحيح من القرن الأول قبل الميلاد المعلومات أكثر وفرة لاسيما فيما يتعلق بمطبخ الإمبراطورية المبكرة .

وعليه لا توجد مادة محددة لأدوات المائدة في بلاد الغال الروماني، إذ هناك عدة أنواع منها: السيراميك والخشب والخوص، والعظام والزجاج، وأيضا المعادن والحديد والبرونز والذهب والفضة. وفيما يتعلق بأدوات المائدة في المعادن الثمينة الذهب والفضة، يوجد عدد قليل منها نسبيا في إقليم الغال في القرن الأول، ولا يمكن مقارنة أي منها بكنز "Boscovale" أو كنوز "بومبي" في القرنين الثالث والرابع. ومن بين أنواع أدوات المائدة نذكر مايلي:



صورة رقم 13: تمثل أدوات المائدة الفخارية عند

الرومان¹



صورة رقم 14: تمثل القدورة الرومانية²

أ- السيراميك:

يعد السيراميك هو الأكثر استخداما خاصة بالنسبة للأواني الفخارية الشائعة الموجودة بكميات كبيرة جدا 95% من السيراميك الموجودة في الموائد. بالإضافة إلى ذلك، هناك سيراميك " سيجيلاتا" ويعتبر شبه فاخر ويتم التعرف عليه من خلال التزنيج المميز واللون الأحمر.

ب- الخشب:

¹ Pascal Luarent, M. Zimmermaun, "Histoire et gourmandise chez les gallo- Romains", P14.

² - بلقيس شرارة، " الطباخ و دوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي و السوسيوولوجي للطبخ و آداب المائدة)"، دار المدى للنشر، ط1، بيروت، 2012م، ص136.

لا يزال يستخدم في بلاد الغال روماني، ولكن أقل مما كان عليه في العصر السلتي في الواقع فإن الأواني الفخارية الخشبية تفسح المجال تدريجيا للأواني الخزفية، التي يتم إنتاجها على مستوى صناعي تقريبا، ويتم الحفاظ على الخشب بشكل سيء للغاية وقد تم العثور على القليل جدا أثناء عمليات التنقيب. ومع ذلك من القرن الثالث وجدنا أواني خزفية مستوحاة من الخشب كما أشارت "Agnès Benot" في " *Les Français et la table* " (1985)، منه يمكننا أن نفترض أنه سيكون هناك بعد ذلك إحياء لاستخدام الخشب في أدوات المائدة. والذي سيستمر لاستخدامها في العصور الوسطى.

ج- الخوص:

يستعمل لتصنيع الصناديق التي تحتوي على أوعية مشروبات وتستخدم بشكل رئيسي في صنع السلال، وخاصة سلال الفاكهة التي يتم تمثيلها أحيانا على شواهد جنائزية، وللخوص وظائف أخرى، لكن لا توجد بقايا أثرية لعصر جالو الروماني.

د- البرونز:

يستخدم في صنع القدور أو الأواني أو الأباريق أو الأطباق، ويمكن تعليبيها لتوفير طلاء أفضل وحماية الطعام قد تقدم الأشياء البرونزية زخرفة وغالبا ما تكون نتاج تأثير مزدوج من الغاليكوالجالو الروماني¹.

وعلى عهد العصر الروماني مجموعة متنوعة من الأدوات والأواني الأكثر تنوعا، والتي تتوافق مع احتياجات العصر. من الواضح أن الأكثر استخداما كانت أدوات المرحاض وأدوات المائدة للأكل، استخدم الرومان الملعقة و الأصابع، والشوكة، وهي اختراع من العصور الوسطى ظهر تدريجيا فقط في القرنين الخامس عشر والسادس عشر ثم استخدم السكين لتقطيع اللحم قبل تقديمه. لكنها كانت تستخدم في المطبخ و ليس على المائدة السبب الأساسي هو أن القلة المتميزة الذين حددوا النعمة قد اتخذوا تناول الطعام وهم مستقلون على طريقة رومانية مستقلين على جانبهم، متكئين على نوع واحد، على أسرة مائلة على شكل حرف (U) (تريكلنيوم). ومن الواضح أن هذا الموقف لم يسمح

¹ - <http://vaiselledtable.wordpress.com/category/epoque-gallo-romaine/materiaux-ettypesdustensiles-de-table>. Le 23 Mai à 17 :37.

باستخدام المزامن للسكين والشوكة، كما اعتدنا اليوم، الملعقة الخفيفة (القوقعة) المعتادة مصنوعة من المعدن أو العظم أو الخشب لها مقبض مدبب في نهايته، ولكنه يمكن أن يحل محل الشوكة، مما يجعل من الممكن وخز الطعام و اختراق قشر البيض الفارغ حتى لا يتلف بشكل سيء. إضافة إلى ملعقة برونزية (قوقعة) بمقبض مدبب إلى جانب هذا النوع الشائع، كانت هناك أيضا ملاعق ذات شكل مختلف قليلا (ليجولا) مع "كويلرون" أكبر، وتستخدم لأكل السوفلية أو الأواني الساخنة¹.

III. النقوش اللاتينية:

تعد النقوش اللاتينية من أهم وأبرز الوثائق الأثرية والتاريخية بالرغم مما ذكره الباحث في النقوش اللاتينية "جي سانديس *J. Sandys*" من أن علم دراسة النقوش القديمة بصفة عامة حديث النشأة، حيث ظهر هذا المصطلح لأول مرة كعلم منفرد بمصطلحاته وأسسها في دراسة النقوش، وأصبح العلماء يهتمون بتصنيفها وتفسيرها المرسوم بـ "*epigraphy*"، اشتقاقا من الكلمة اليونانية، وتعتبر "سانديس *Sandys*" أنها تمثل جزءا من الأدب الكلاسيكي القديم، حيث مثلت نواحي الحياة المختلفة الشعوب التي تداولت الكتابة والنقش، على إختلاف ماهية هذه الكتابات².

وعليه، فإن موضوعنا قليلا ماورد في مختلف النقوش اللاتينية بحيث لم تعثر إعلى شهادات إبيغرافية جد نادرة كبعض النقوش اللاتينية حول تحضير الخبز التقليدي العادي من خلال مصطلح أو حرفه "*Furnarius*": أي الخباز الذي يحضر الخبز التقليدي العادي يدعى باللاتينية (*Pistor*) والمختص في صنع الخبز الأبيض الرفيع النوعية يسمى (*Pistor Candidarius*)، ومن الطبيعي التساؤل عن ماهية الكلمة "*Furnarius*" (الموقد = *Four*)، وهل التكليف بالموقد أو الفرن يدل على وجود نوع من تقسيم العمل أو التخصص في المهنة صناعة وتحضير الخبز قصد ضمان الجودة وربح الوقت؟ (الممون

¹- Max Martin, "Objets quotidiens de l'époque romain", Augster Blätter zur Römerzeit 3. P28.

²- انتصار محمد حمد الكاسح، "النقوش اللاتينية في إقليم كيريناكي (دراسة تحليلية للنقوش اللاتينية أثناء العصر الروماني 96 ق.م-324م)"، رسالة ماجستير بكلية الآداب، قسم الآثار، جامعة بنغازي، سنة 2012، ص 66.

بالحبوب، الطاحن، العاجن، المكلف بالطهي وربما البائع فيما بعد) كما هو الحال في أغلب المهن الأخرى (الفخار، التعدين، النسيج.....)¹.

وكما شهدت أيضا بعض الدراسات الأثرية من خلال النقوش اللاتينية، بعض المهن التي تتعلق بالتغذية والذي يخصنا بالدرجة الأولى. ومن بين هذه النقوش نذكر التي تم جمعها في الجزائر، والتي تعود إلى الإمبراطورية العليا. والهدف من هذه الدراسة هو تحديد مدى توفير التوثيق من المواقع الجزائرية عن هوية الحرفيين، ووضعهم القانوني ودور هؤلاء التجار في الورش والإنتاج².

وعلى أشارة هذه النقوش بأن الحرف اليدوية هي عالم من الرجال حيث "تندر النساء المحترفات" ومن خلال الشهادات الأربعة والأربعين تم تسمية امرأتين فقط من جهة عبدة خاصة "روجاتا" الخياطة في قيصرية، ومن الناحية الأخرى المواطنة الرومانية "جوليا فيكتورنا"، صباغة بشرة عادلة في جميلة وقد كان في ورش العمل عدد قليل من النساء العبيد، أو الأحرار. وتجدر الإشارة إلى أن المرأتين عملتا في مجال المنسوجات، وهو نشاط مرتبط تقليديا بالمجال النسائي، وكما لعبت النساء دورا مهما في هذا القطاع فقد تدخلت قبل كل شيء في مرحلة الإنتاج الذي كانوا يمارسونه بشكل أساسي في المنزل. كما يذكرنا مثال الزوجة المتقلبة للحدادة في "تجولات" التي تلحق الضرر بأصابعها ليضعه بصمات هذا بالنسبة للنسيج، بالإضافة إلى الأعمال المخصصة للأسرة، نعلم أن النساء يعملن في ورش عمل مهنية، وهذا ما تدل عليه بعض البرديات المصرية من العصر الروماني، إذ أن عمل النساء لم يقتصر على النسيج فقط³.

ومنه تعد البيانات الكتابية الأثرية المتعلقة بالحرفيين المكتشفين في الجزائر إلى عدة صور محتملة للحرفي الروماني في هذه المنطقة، من خلال وضعهم القانوني، وكما اختلف الممثلون على بعضهم البعض من رجال الأحرار أو العبيد.

¹- محند آكلي إخربان، "دراسة أثرية لإقليم قالمة القديمة من خلال التجمعات السكنية وشبكة الطرقات والنقيشات اللاتينية و مختلف اللقى الأثرية"، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار القديمة، معهد الآثار، جامعة الجزائر 2، سنة 2015/2016، ص 289.

²-Touatia Amroui, « Les artisans africains : étude sociale et organisation du travail (Statut social et juridique à partir des inscriptions Latines de L'Algérie) », Antiquités africaines-52 2016, P 60.

³ -Touatia Amroui, Ibid. P 67.

- من بين النقوش المتعلقة بالغذاء نذكر ما يلي:

Ossuarium / Vit(u)Li , fart/oris

المهنة: جزار " فارتور " (*Fartor*)

النصب التذكاري: صندوق عظام الموتى

التعليق: "*Vitulus*" هو اسم فريد من نوعه من أصل أفريقي من الواضح أنه عبد، تم العثور على هذا النقش في "كولومباريوم *Columbarium*" التي خصصت للمحررين "يوبا 2" وغالبا ما تحتوي مراثيات " فاميليا رجيس" على نص قريب من مخطوطة. التاريخ: يعود إلى عهد "يوبا الثاني" أو "بطليموس"، نهاية القرن الأول قبل الميلاد. (أنظر الصورة التالية)



صورة رقم 15: تمثل صندوق عظام الموتى مع نقش فارتور فيتولوس¹ *fartor vitulus*

¹ Touati Amraoui, *Les artisans Africains, Etude social et organisation du travail (Statut social et juridique à partir des inscriptions latines de l'Algérie)*, Antiquités africains, 2016, P 70.

و كما نجد نقش آخر يعود إلى طاحونة خباز:

Primogenia(!) Fausta, / Valeriaes (!), C(ai) IuliZet(h)i /pistoris

Uxoris(!), L(iberta) ,/ obmertitis suis, u(ixit) a(nnos) XX .

المهنة: كان الزوج خبازا وطحان "بيستور" (*Pistor*)
النصب التذكاري: شهادة جنائزية.

التعليق: الزوجة "بريموجينيا فوستا" *Primogenia Fausta* تحمل أسماء لاتينية مترجمة من البونيقية، وهي تابعة "الفاليريا المحررة" *Valeriaes*، الزوج "*C. IuliusZethus*" يحمل الاسم الثلاثي واللقب اليوناني، كان خبازا ومواطناً رومانياً، وربما يكون أيضاً رجلاً متحرراً.

التأريخ: يعود إلى فترة "جوليو كلوديان" *Julio-Claudienne*¹ (68-27)
وكما نجد ناقشة أخرى أيضاً تعود إلى خباز

Q(uintus) Tongiu[s] / Pistor , uixit / a(nnos) XXXIII d(ies), /

V h(ic) s(itus) e(st) .

المهنة: طحان وخباز "بيستور" *Pistor*
النصب التذكاري: شهادة جنائزية

التعليق: كان "*Q. Tongius*" مواطناً رومانياً، توفي عن عمر يناهز 33 عاماً، ربما تم استخدام الاسم التجاري مرة أخرى كاسم.

التأريخ: أواخر القرن الثاني و الثالث قبل الميلاد²
كما نجد ناقشة أخرى تعود لخباز:

D(is) M(anibus) s(acrum). / Fortuna/a, Roga/ti fil(ia), Cres/

Centis u/xor pia, / uix(it) ann(os) / LIII, / h(ic) s(ita) e(st), //

Iulius Cres/cens, Firmi / fil(ius), furna/rius, pius.

المهنة: خباز "*Furnarius*"

النصب التذكاري: شهادة جنائزية

¹- Touatia Amroui, Ibid. P 71.

²-Ibid. P 74.

التعليق: يتعلق الأمر بالمواطنين الرومان، يتم الإهداء من قبل الحرفي لزوجته، وليس للمهدي اسم أول، ولكن فقط النبلاء واللقب اللذين يتبعهما اسم المهنة كما نلاحظ أن اسم الأب يختلف عن اسم المهدي وقد يكون شاهينا لاتينيا.
التأريخ: أواخر القرن الثاني والثالث قبل الميلاد¹.

IV. دور المرأة في المطبخ الروماني:

نستهل حديثنا عن ذكر أهم الدراسات التي عالجت دور المرأة من خلال الدراسات المادية و الأدبية، وعليه يشهد التاريخ أن ليس للمرأة تاريخ منفصل عن الرجل، بل إنهما صنعا تاريخ مشتركاً. وبهذا تصبح قضية المرأة جزءاً لا يتجزأ عن قضية المجتمع كله ومعركتها ملتزمة مع معركة تحرير الأرض والإنسان، وتسخير الموارد تسخيراً يحقق الرفاهية للمجتمع، رجال ونساء، من خلال مشاركتهم الفعالة في وضع حاضرهم ومستقبلهم ومستقبل أجيالهم من بعدهم². وعليه تقتصر هنا دراستنا حول أهم الدراسات الأدبية والأثرية حول دور المرأة الذي لعبته في المطبخ الروماني، وتماشياً على ما تم ذكره فقد كانت المرأة في المجتمع الروماني، تقوم بواجب كبير ولذلك تتمتع بقدر وافر من الحرية على عكس المرأة في المجتمع الإغريقي. فقد كانت المرأة الرومانية متحررة من قيود العزلة، وغالبا ما تظهر مع زوجها في استقبال الضيوف وفي الاحتفالات العامة والمآدب، وكلها كانت أسرتها ذات نفوذ كبيرة كلما زاد نفوذها وتأثيرها في المجتمع. ويذكر على سبيل المثال السيدتان "كلاوديا"، و"جوليا"، وقيامهن بمراسم تكريم الآلهة وتحمل تكاليف المعابد والتماثيل لها³.

وكذلك كانت الرومانيات يتمتعن بخدمات العبيد الذين كانوا يقومون بالخدمات المنزلية المختلفة مثل: التنظيف، وطهي الطعام وخدمة المائدة⁴.

¹ - Touatia Amraoui, Ibid. P 77.

² - رشيدة سعدون، خامسة عمارة، "صورة المرأة في أخبار النساء لابن الجوزي"، مذكرة لنيل شهادة الماستر، تخصص أدب عربي قديم، كلية الآداب واللغات، قسم الآداب واللغة العربية، جامعة محمد خيضر بسكرة، سنة 2021/2020، ص 8.

³ - على مؤمن إدريس مؤمن، "الحياة الاجتماعية الرومانية خلال العهد الجمهوري (133-27 ق.م.)"، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، كلية الآداب، قسم التاريخ، جامعة بنغازي، سنة 2012، ص 44.

⁴ - نفسه، ص 46.

وعليه نتطرق إلى دراسة دور المرأة من خلال الدراسات الأثرية، وذلك يظهر من خلال الدور الذي لعبته في إنتاج الغذاء أو حفاظ على الطعام أو تحضير الوجبات، سنحاول تحديد المكان الذي يقيمون فيه أثناء الوجبات، ووجودهم على الطاولة، حيث سيكون من الضروري التمييز بين الوجبات العادية والعائلية من الولايم الخاصة أو العامة، وجميع أشكال التواصل الاجتماعي التي كانت موضوع المنشورات الحديثة دون النظر إلى الممارسات الإفريقية، والتي غالبا ما يفترض ضمنها أنها رومانية، لهذا من الضروري للجوء إلى مجموعة متنوعة من الوثائق والنصوص الكتابية والأثرية. وليس دائما صريحا عندما يتعلق الأمر بالنساء، وعليه هناك مؤشرات عن موقف النساء أثناء وجبات الطعام في "جوفينال"، والتي يمكن للمرء أن يشك في موضوعاتها. مثل "بليني الأصغر"، و"سوتينيوس"، أو بلوتارخ، وكليمان الإسكندري في مجال الكتابي¹.

1- نصيب المرأة في إنتاج الغذاء وإدارة الغذاء:

إن تكامل بين الزوجين كضمان للنجاح يعكس نموذج للحياة يتطلع إليه كل مواطن، حتى لو لم يكن الواقع دائما يتوافق بأمانة مع هذه الصورة. من مبدأ المسؤولية الذي تشترك فيه الزوجة مع زوجها². وعليه من بين المحاصيل التي تمارسها النساء، حسب ما ذكره "بليين الأكبر" أن هناك محاصيل استثنائية زيتون كلاهما مقدر لتطور مع وجود الرومان، كان من اختصاص الرجال ومع ذلك، فإن النساء ساهموا في البذر، وشاركوا في قطف الزيتون، وكان تصنيع الزيت لاستهلاك العائلي جزءا من صفتهم، حيث شهد في ريف شمال إفريقيا، مساهمة النساء في زراعة الفاصوليا العريضة إضافة إلى الحمص البوني في الحقول المفتوحة. وكما اعتنت الزوجة بحديقة الخضروات، حيث زرعت فيها الخضار والفواكه المخصصة قبل كل شيء للطعام اليومي.

كما تولت المرأة المسؤولية الأساسية في المجتمع الروماني خاصة في الزراعة كوصية على المؤمن، وكان دورها أساسيا في الحفاظ على الطعام، كما يشير "كولوميل": "ستتلقى المواد الغذائية بعد فحصها ووجدتها سليمة، وتفصل بين ما يجب استهلاكه

¹ - Claude Briand Ponsart, «Les Femmes et l'alimentation en Afrique du Nord pendant le Haut Empire», Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Sempam, 2014, P 14.

² - Claude Briand Ponsart, Ibid. P16.

والاحتفاظ بما يمكن التخلص منه بعد فرز المنتجات. كما كان عليها حمايتها من التعفن أو السوس، وبمجرد أن تكون المؤن آمنة، كان هناك الحاجة إلى شخص لرعايتها وتنفيذ الأعمال التي يتعين القيام بها في المنزل". وكما ترأست تحضير المعلبات واللحوم المملحة لفصل شتاء الذي شغلها لجزء من السنة وطلبت منها إتباع الإيقاع من النضج حول الاعتدال الربيعي، حيث جمعت الأعشاب والخضر لوضعها في مكان الاحتياطي، وكما جففت السيقان في الشمس، وجردت من لحائها وأوراقها الصلبة لحفظها في الأواني الخزفية أو المزهريات الزجاجية، فتم حفظ الثمار وحبوب الحنطة في أوعية الطعام. وكما كانت المرأة مسؤولة عن تصنيع بعض المعدات اللازمة لجمع المنتجات أو حفظها عليها، مثل السلال وغسل وتلميع حاويات النبيذ وتنظيف أوعية الزيت¹.

• تحضير الوجبات اليومية:

وعليه كان تحضير الوجبات اليومية في البيوت المتواضعة يقع على عاتق النساء، بينما يتولى الخدم دور البيوت الأكثر ثراء، حيث عثر على تمثال صغير من الطين يمثل امرأة تعجن، وكما تم العثور على تمثال آخر في المقابر البونية، يمثل خبزا و فطائر وهذا دليل على صناعة المعجنات². وعليه تعد الحبوب الغذاء الأساسي، وهنا يظهر دور المرأة من خلال طحن الحبوب الذي شاهدها طورا تدريجيا، وعليه ناقشا "سالاريس 1991" انتشار الخبز والقمح اليابس، ونشأة المخازن التجارية في المدن الكبرى مثل أثينا وروما، وظهور تطورات في وسائل الطحن، كما تشهد مدينة "بومبي" بجلاء. وكما شهد طحن الحبوب في المنازل وكانت هذه المهمة الشاقة تتولاها غالبا النساء وكذلك العبيد³ (أنظر الصورة التالية).

¹- Claude Briand Ponsart, Ibid P 23 .

²- Ibid, P 24.

³- جون إم ويلكنز وشون هيل، "الطعام في العالم القديم"، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر: هبة عبد المولى أحمد، مؤسسة هنداوي للنشر، ب ط، المملكة المتحدة، سنة 2017، ص 161.



صورة رقم 16: تمثّل نساء يطحن الحبوب بالهاون¹.

2- الوجود الأنثوي أثناء الوجبات:

ونستهل الحديث عن موقف "تريتليان" الذي ينتقد استهلاك النساء للخبز خلال تواجدها في المآدب، وهذا يعد دليل على حضور النساء على المائدة مع زوجها، وكان تناول الخبز مسموحاً بهن بشرط أن يكون باعتدال. فقد كان الإفراط فيه يثير الإدانة الأخلاقية. أما عن حضورهم على الطاولة فكان التحقيق في هذا الموضوع حذر جداً كون، هناك تشابك في التوثيق عن الكتب بين التقاليد المحلية والعادات الرومانية. وعموماً فإن التحرير النسبي الذي حدث في نهاية الجمهورية وأثناء الإمبراطورية المبكرة، هو موقف يميز ممارسة اجتماعية في روما حيث يختلف تماماً عن تلك الموجودة في اليونان، ووفقاً للتقاليد التي تعود إلى "فارو Varro": "لم تكن ممارسة تناول الطعام الراقد بين الرومان القدماء موجودة، ولهذا قالوا خذ مقعداً". وكما يقول "فارو" في كتابه "حياة الشعب الروماني": "بدأ الرجال في الاستلقاء، والنساء جالسات، لأنه بالنسبة للمرأة، كان من غير اللائق الاستلقاء لتناول الطعام". وتجدر الإشارة أن في نهاية الجمهورية أو في بداية الإمبراطورية، بدئوا في تبني وضعية الاستلقاء إلى جانب أزواجهن، وهو الموقف الذي نجده موصوفاً للبلاط الإمبراطوري والأرستقراطية، وهذا الموقف لم ينشأ من اتهام لأن العلاقة القائمة بين الرجل والمرأة كانت شرعية بموجب القانون، حتى لو حاول رجل آخر إغرائها أثناء المآدب. وعليه انتشرت العادة التي اكتسبتها النساء الرومانيات في حضور المآدب عبر المجتمع اليوناني، كما يشهد على ذلك ثلاث مؤلفين من القرن الأول،

¹ - جون إم ويلكنز و شون هيل، نفسه، ص 162.

وهم " بلوتارخ"، "لوسيان"، و" أثيانوس"، الذين اعتبروها من أصل روماني بحت، وفي بداية القرن الثالث، نجد "كليمنت الإسكندري" يؤكد على وجود هذا النوع من التعايش الذي تدينه الأخلاق المسيحية.

وإلى جانب الشهادات الأدبية، تقدم بعض النقوش الأساسية الجنائزية رؤية مختلفة، حيث مثلت شاهدة مستوحات من الطراز المصري كنيسة صغيرة ذات تلة مثلثة تصور الشمس والقمر محاطة بتعريشة كروم، تعلوها زوجين جالسين على جانبي الطاولة محملة بالطعام، الزوج على اليسار يحمل كأسا في يده وعلى اليمين امرأة جالسة، وهذا يظهر الزوجان معا على قدم المساواة جالسين حول الطاولة¹.

¹- Claude Briand Ponsart, op cit, P 27/32.

الفصل الثالث

الطبخ الروماني من خلال

المصادر الأدبية

الفصل الثالث: الطبخ الروماني من خلال المصادر الأدبية.

I. المشروبات:

- 1- النبيذ.
- 2- الماء.
- 3- العسل.
- 4- الحليب.
- 5- الزيت.

II. اللحوم:

- 1- لحم الخنزير
- 2- لحم البقر
- 3- الأسماك

III. الحبوب:

- 1- القمح والشعير.
- الخبز.
- الحلويات.
- 2- زراعة الكروم.

IV. الخضر والفواكه.

V. الأعشاب والتوابل:

- 1- النباتات.
- 2- البهارات.

• بعض وصفات الأطباق:

- 1- سلطة الفول فيتليوس (Vitellius)
- 2- كفيار الباذنجان (Caviar D'aubergines)
- 3- حلو الجوز و بذور الكتان. 4- فطيرة الجبن.

كان المطبخ منذ القديم محط أنظار المؤلفين والمؤرخين، لذلك أحتفظ لنا التاريخ بعدة كتب خاصة وفقرات كاملة في مصادر أخرى تحمل ضمن سطورها تركيبات غذائية هامة تعود بنا إلى المئات، بل إلى آلاف السنين.¹

وعليه كان الطعام يقع في صميم الكثير من مظاهر التبادل والاختلاط الثقافي، حيث شهد في عهد أول إمبراطور روماني "وهو أغسطس *Augustus*" (63 ق.م-14 ق.م) النظامان الإغريقي و الروماني قدرا كبيرا من التبادل الثقافي فيما بينهما. إذ هناك ثلاثة مؤلفين على وجه الخصوص، حاولوا فهم هذا الانصهار الثقافي فيما يخص الطعام؛ وهم بلوتارخ الخيرونى "*L.MestriusPlutarchus*" (40 ق.م- 120م) وخصوصا كتابه "سيمبوتিকা أو "حديث المائدة" وأثيناياوس النقراطيسي ("*AthenaeusNaucratis*" (170-223م) وكتابه "مأدبة الحكماء" أو "ديينوسوفيستاي")، وجالينوس البيرجامومي "*Claudius Galenus*" (129-216) وخصوصا بحثه المعنون: "عن قوى الأطعمة"، وكان الثلاثة جميعا مؤلفين إغريقيين كتبوا في ظل سلطة روما في القرن الثاني أو أوائل القرن الثالث الميلادي. وتتسم كتاباتهم عن الطعام وعادات تناول الطعام والطب والدين والتنوع المحلي بأنها متنوعة ومحفزة على التفكير.² إذ أن دراسة الطعام الإغريقي والروماني بصفته نظاما ثقافيا مميذا أمر مستحسن في حد ذاته، فالثقافة الإغريقية وشقيقتها الثقافة الرومانية، عبارة عن نظامين ثقافيين يدخل الطعام في بنيتهما إلى حد فريد، الأمر الذي يمكن مقارنته بكبرى ثقافات الطعام في الصين والهند.³ وعلاوة على ذلك تتسم الثقافة الإغريقية والرومانية بمميزات أخرى تتمثل في الإنتاج الأدبي الغزير - الشفهي والمكتوب - الذي يعبر عن الطعام و العناصر المتعددة المرتبطة به في الكثير من الأجناس الأدبية، ويشمل هذا الإنتاج أيضا كتب الطهي، وهو ما لا ينتجه الكثير من الثقافات. صدرت كتب الطهي

¹ - حورية شريد، "تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني(دراسة تاريخية وأثرية)"، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار الإسلامية الجزء الأول، معهد الآثار، جامعة الجزائر 2، السنة الجامعية 2010/2011، ص30.

² - جون إم ويلكنز وشون هيل، "الطعام في العالم القديم"، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر: هبة عبد المولى أحمد، مؤسسة هنداي للنشر، ب ط ، الملكة المتحدة، 2017، ص 22/21.

³ - نفسه، ص 41.

بحلول عام 400 قبل الميلاد، في غضون نصف قرن من صدور أقدم الأبحاث الطبية، وفيما يتعلق بالأعمال الأدبية الأخرى، حيث نجد أن الطعام قد نال نصيبه بقدر كافي من خلال كتاب هوميروس *Homerus* (القرن 9 و 8 ق.م) وهو أقدم نص أدبي معروف لنا.¹ وتجدر الإشارة أن معظم الرومان كانوا يعيشون في مناطق جبلية ولم يعتادوا على السفر، لذا يرى الرومان أنفسهم شعبا مكونا من مزارعين بسطاء لم يتعرضوا لتأثيرات خارجية، إذ يرى "أوفيد *Ovide*" (43-17 ق.م) في قصيدته "الأعياد" -على سبيل المثال - "الإلهة كارنا" بأنها تكره السفر بحرا، وتكره كذلك الطيور والأسماك المجلوبة من بقاع بعيدة، وتفضل بدلا منها الأكلات الرومانية التقليدية مثل الفول ولحم الخنزير المقدد والقمح الثنائي الحبة. ولكن من نواح كثيرة، كانت التجارة والسفر من العوامل المهمة في تاريخ عادات تناول الطعام في العصور القديمة، فضلا عن ذلك تأثير الإغريق الرومان بالثقافات الأخرى، وكان من الأمثلة اللافتة على نحو خاص العادة الآشورية المتمثلة في الاتكاء عند تناول الطعام، وهي من العادات التي جلبها الإغريق والإتروزيون والرومان بدءا من القرنين السابع والسادس قبل الميلاد، إذ كان لتنقل الناس من مكان لآخر عامل مهم، فالطعام وغيره من السلع يروج لها تجاريا على نطاق واسع؛ وذلك لسد النقص المحلى وتلبية طلبات الصفوة المحليين من السلع المميزة، وكذلك الأسباب أخرى، وأصبح للسفر علاقة وثيقة بالطعام. ونلاحظ هذا أولا في أعمال هوميروس كما أشرنا إليه سالفا؛ حيث يسافر أوديسيوس بطل ملحمة "الأوديسة" في أنحاء البلدان المطلة على المتوسط، ويلتقي بأقوام لم يكونوا يأكلون الحبوب والزيتون أو يشربون الخمر الذي يشربه. وفيما بعد، أصبحت الكتابات التي تتناول جلسات الشراب والخمر وغيرها من المنتجات المستوردة من المنتجات من الكثير من الأماكن؛ مدونة ومشهورة.²

وعلى أية حال كان المجتمع الروماني مجتمعا قاسيا، عنيفا على الفقراء الذي يمثلون عامة الشعب، فمن الصعب التسلق من طبيعة إلى أخرى، في العاصمة روما كانت هناك فجوة كبيرة بين الفقراء والأغنياء. وبناء على ذلك تسبب الفصل بين الأغنياء والفقراء في

¹ جون إم ويلكنز وشون هيل، نفس المرجع السابق، ص 42.

² نفسه، ص 24/22.

المجتمع في ظهور فروق من حيث نوعية النظام الغذائي، وإن لم يكن بالضرورة من حيث الطعم؛ فكان من المفترض أن يكون القاسم المشترك هو أسلوب الطهي وتوفر المكونات.¹ ولقد كان تنمية الطعام وتحضيره الشاغل الأكبر للكثيرة الكاثرة من الرجال والنساء، فالطعام يشكل قوام وجودنا، مع ذلك فإن كل ثقافة تتوصل إلى حلول مختلفة، وتستعمل محاصيل ومناهج طبخ مختلفة. وتبتكر ما ترى أنه مطبخ فريد. وإلى حد ما فهذه أشياء تقررها الجغرافية والتكنولوجية ونسبة معينة من الحظ، برغم من ذلك، فإن كل مطبخ هو تعبير عملي وفني عن الثقافة التي أنتجته، وهو يجسد قيم كل مجتمع واستيحاءاته، في نظرتة إلى العالم وكذلك في تاريخه.² وعليه نركز كل اهتمامنا على الطبخ الروماني، فقد ظل المطبخ الروماني حتى القرن الأول قبل الميلاد بدائياً، اتسمت بالاقتماد والاعتدال، أجبرت المحاصيل العشوائية الرجال على الأكل ليعشوا ولا يعيشون ليأكلوا. يتكون النظام الغذائي العادي بشكل أساسي من الحبوب (الشعير والقمح) وكان الطبق الأساسي بعد ذلك هو العصيدة (البقول) المصنوعة من الخضار مثل الفول والحمص والملفوف، سيبقى بعد ذلك الطعام التقليدي في الريف و للفقراء³، فكان الفقراء في الريف يتناولون نظام غذائي يعتمد على النشويات، مثل العصيدة بأنواعها والخبز غير المخمر، وكانوا يضيفون إليها إضافات من الأعشاب والسلطات حتى يصبح طعامها مستساغاً أكثر. وكان الفقراء الحضر – في روما على الأقل – يعيشون في مساكن دون وسائل الطهي، ولا بد أنهم كانوا يضطرون لاستعمال أطعمة نظيرة للأطعمة السريعة يشترونها من الباعة المتجولين، وكانت تلك الأطعمة تشكل قسماً كبيراً من غذائهم.⁴ وبحلول القرن السادس قبل الميلاد وبفضل الفتوحات الإقليمية وتأثر الشعوب البحر المتوسط تم إيلاء اهتمام خاص لفنون الطهي، ثم اهتم الرومان بإنشاء قوائم أكثر

¹ - بلقيس شرارة، "الطباخ دوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ وآداب المائدة)"، دار المدى للنشر، ط 1، بيروت، سنة 2012، ص 135.

² - كاثي كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت: سعيد الغانمي، ط 1، هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص 33.

³ - للمزيد من المعلومات، أنظر (La cuisine romaine antique)

⁴ - جون إم ويلكنز وشون هيل، الطعام في العالم القديم، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر: هيئة عبد المولى أحمد، دار الهداوي للنشر، ب ط، المملكة المتحدة، سنة 2017، ص 63.

دقة وتنوعاً¹. وبناء على ذلك تبدلت ثقافة المطبخ والطبخ في روما القديمة على مدى فترات طويلة، طوّل عمر الإمبراطورية الرومانية نفسها. فقد تأثرت تقاليد المطبخ المبني على تقاليد يونانية قديماً بالتقاليد الملكية ثم بالتقاليد الجمهورية ثم بالتقاليد الإمبراطورية، وقد ساهم توسيع الإمبراطورية الهائل في تبني الرومان حضارات وثقافات الشعوب التي سيطروا وقضوا عليها، وخصوصاً جنوب المتوسط. ومن هذه الثقافات مواد وأدوات مطابخ الشعوب والمناطق التي حكموها في جنوب المتوسط وشمال إفريقيا وآسيا، وغيرها في أنحاء المعمورة. ومع هذا التوسع العسكري والتجاري، ازدهرت معظم قطاعات الإمبراطورية ومنها فن الطبخ الذي ساهم في تطور علم الطب لاحقاً كما يؤكد جالينوس². وتماشياً مع ما تم ذكره فبتوسع الإمبراطورية تجارياً وعسكرياً، ازدهر الفن والأدب، واضح في مدينة بومبي "Pompeii" حيث عثر على لوحات فسيفسائية في بيوت الأغنياء، إضافة إلى الحدائق الواسعة والبرك، وغرف خاصة للطعام. واستناداً إلى ما سبق امتدت الإمبراطورية الرومانية واستعمرت منطقة البحر الأبيض المتوسط من إسبانيا إلى مصر وابتلعت بذلك ثروات تلك البلاد. فأينما غزت واحتلت أقطاراً أصبحت تحت سيطرتها، وعليه أصبحت مدينة روما كما وصفها القدماء بدهشة " إلهة الأرض وإلهة قومها بلا منازع أو نظير" فنمت المدينة من مجموعة أكواخ في قرى متفرقة صغيرة، في القرن السابع ق.م، وأصبحت في القرن الأول الميلادي عاصمة واسعة، لم تضاهها في عظمتها أية مدينة في العالم القديم. كما أثار الرومان على الأقطار المحتلة التي أصبحت تحت سيطرتهم في تقليد عاداتهم، في الملابس والبذخ في أسلوب تناول الطعام والطبخ، كانوا بتقليدهم الإمبراطورية الرومانية إنما هم في الحقيقة عبيد تلك الإمبراطورية وهم غير واعين³. وعليه إن تاريخ روما الذي كتب من قبل المؤرخ الروماني تيتس ليفيوس "Titus Livius" المعروف بليفيا (59-17 ق.م) في الغرب، يذكر أن النصر الذي أحرزه الجيش الروماني عام 187 ق.م، هي التي أدت إلى تطور

¹ - للتطرق أكثر أنظر (La cuisine romaine antique).

² - <https://aawsat.com/homme/arecticle/640246>, le 12/05/2023, a 11 : 30.

³ - بلقيس شرارة، "الطباخ دوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي و السوسولوجي للطبخ و آداب المائدة)"، دار المدى للنشر، ط1، بيروت، سنة 2012، ص135.

المطبخ وعالم الطبخ الروماني، إذ أن هذه الانتصارات أدت إلى استيراد كثير من العادات من الشرق، وانتشر البذخ في الولائم وبدأت عملية توظيف الأغنياء للطباخين في قصورهم، وبدأ التمييز بين الفقراء والأغنياء في استخدام الأدوات المصنوعة من الفضة¹. ففي البدايات الرومانية، كانت النظرة إلى المهن والحرف تحط من مكانة الفرد الاجتماعية، على ما جاء في كتابات و فلسفات الفيلسوف الروماني شيشرون " *Marcus Tullius Cicero* " (106 - 43 م) ، ومن هذه المهن مهنة الطباخ (... ليس هنالك أحط من الكذب... وأقلهم احتراماً هي التجارة التي تتعامل في إشباع الملذات، كبائعي السمك والجزارين والطباخين وبائعي الدجاج²).

وكما ذكرنا سابقاً فقد بدأ السيديشغل في قصره الرقيق من الطباخين الذين كانوا يعملون قبل ذلك في التدفئة وتنظيف المجاري ونقل الماء. وأصبحت أدوات الطعام من الفضة تاركين بذلك أدوات الفخار للفقراء. كما اخترعت أول ماكينة لعجن العجين في القرن الأول من قبل رقيق معتق اسمه " *Marcus Virgilius Euryasacess* " (70 ق.م - 19 ق.م) تتألف الماكينة من حوض من الحجر الكبير، يوضع فيه الطحين والخميرة والماء، تديره عجلة من الخشب بواسطة حصان أو حمار، حيث تخلط وتعجن العجينة أثناء دورانه .

وعلاوة على ذلك فإن أهم ما أدى إلى إصلاح فن الطبخ والمائدة في روما ، هو ارتفاع منزلة الطباخ في المجتمع ، فقد بدأ احترام مكانته في روما ، بعد إرسال وفد من الطبقات العليا من أثينا " *Athènes* "، لجلب قوانين صولون " *Solon* " (638 ق.م- 559 ق.م) ودراسة الفن والكتابة، لم يجلب الأدباء فقط إلى روما، إنما جلب الطباخون وذواقة الطعام كذلك. إن أولئك الطباخين الذين جلبوا إلى روما، لم يعاملوا كرقيق، إنما كأشخاص مهمين يستحقون الإعجاب. وأصبح منذ تلك الحقبة للطباخ أهمية وقيمة، فلم يكن (قبل تلك الحقبة إلا بمنزلة العبيد. ومنه تحول مفهوم تناول الطعام من الضروريات الحياتية إلى فن من الفنون الأخرى.

¹ - بلقيس شرارة، نفس المرجع السابق، ص141.

² - <https://aawsat.com/homme/areicle/640246,le12/05/2023, a 11 :30>.

كان لذواقة الطعام دور كبير في رفع مستوى الطعام إلى مستوى عال جعلوا منه فنا متقدما، وأصبح عدد كبير من الأباطرة الرومان يهتمون بالطبخ، فمنهم من اتخذ الطبخ هواية له. حتى إن الإمبراطور الروماني "دوميتيان" (81- 96) أوقف النقاش في المجلس الروماني، ليسأل أحد النواب عن نوع الصلصة التي يستعملها مع السمك الترس "Turbot"، في وليمة تلك الليلة. وعليه نظم الطباخون الرومان أنفسهم في المجتمع حسب التسلسل الهرمي. وكونوا لهم أول أكاديمية للطبخ في عصر الإمبراطور "هدريان" (117- 138) ويذكر بعض الكتاب أن الطباخين الرومان أصبحوا مزهوين بنجاحهم و مغرورين لدرجة جعلوا أسيادهم عبيدا لهم. لكن إذا فشل الطباخ في طبخ نوع من أنواع الطعام، كان عقابه قاسيا وعنيفا، فيوضع في سلاسل حديدية ويجلد في بعض الأحيان أمام الضيوف.

وعلاوة على ذلك يعتبر المطبخ الروماني وآداب المائدة امتداد للمطبخ الإغريقي، لكنة في الحقيقة كان مطبخ الإمبراطورية الرومانية بالدرجة الأولى مطبخا عالميا وليس محليا.¹ وفي نفس الصدد تجدر الإشارة كذلك بأن الفضل الكبير في وجود المطبخ الروماني هو إلى المطبخ اليوناني في كل من تقنية الطبخ وفن الوصفات، سعى المطبخ في هذه الفترة إلى تحالف النكهات المتناقضة بشدة في الواقع على نقيض من النظام الغذائي القديم، المكون أساسا من الجمع بين (النباتات الفواكه والحليب من الحيوانات الأليفة والأسماك)² وتماشيا على ما تم ذكره سابقا فبالرغم من الرابطة القريبة بين الرومان والإغريق، إلا أن هنالك تمييزا من حيث الخصوصية لكل منهما. فالإغريقي يفضل طعاما بسيطا قليل التوابل، لا ينظر باحترام إلى الصلصات المعقدة التي تحتوي على كثير من التوابل، أما الرومان فبالرغم من أن كثيرا من طبائخهم كانوا من الإغريق إلا أنهم يفضلون الطعام ذا النكهة الطيبة الحاوية على كثير من التوابل. فاهتموا في استعمال الصلصة التي كانت تسكب على أنواع الطعام قبل أن يوضع الطبق على المائدة. كانت الصلصات ذات طعم حلو وحامض ن أو حاو ومالح. واستعملت كذلك لتحسين طعم

¹ - بلقيس شرارة، نفس المرجع السابق، ص 141 / 142.

² - Keltoum Akli, « La cuisine à l'époque romaine », *Annales du Musée National des Antiquités*, N° 12, Année : 1423 / 2002, p 5 .

الخضروات التي كانت تؤكل بكثرة، مثل اللفت الأصفر والخس والجزر والبصل والقرع والخيار. كانت الصلصة المكونة من عدد من التوابل مرغوبة من قبل عامة الناس. إذا كان يتكون طعامهم من الخبز وعصيدة الحبوب والبقول التي تحتاج صلصة قوية الطعم. وقد استعملت الصلصات من قبل الطباخ بأنواعها المختلفة، وكان يبالغ في استعمال الأعشاب والتوابل، واضح في مسرحيات الكاتب "بلوتس *Plautus* (184- 254)" عندما ذكر عن طباخ أجر من السوق ليطبخ العشاء. تبجح ذلك الطباخ من أنه يختلف عن الطباخين الآخرين الذين يكثر من استعمال التوابل والأعشاب. وأعتبر الطباخ الماهر هو الذي يتجنب استعمال التوابل القوية الرائحة، ويحافظ على نكهة الطعام الحقيقية. لكن ما كان شائعا آنذاك هو محاولة التغلب على النكهة الطبيعية للطعام باستعمال التوابل والأعشاب والعسل والنبيد بكثرة في الصلصات. بالرغم من الأصوات التي كانت ضد هذا النوع من الطعام من أمثال الكاتب الساخر "جوفينال *DecimusLuniusIuvenalis* (القرن الأول بعد الميلاد – توفي في القرن الثاني بعد الميلاد).¹

وعليه لا يمكن الحديث عن التاريخ الاجتماعي للطعام في روما دون ذكر المأدبة "*Lebanquet*" حيث سيطرت المأدبة على الدراسات حول الطعام في العصور القديمة على مدار الخمسة عشر عاما الماضية. فلا بد أن يتناول الجميع الطعام على المائدة على مائدة واحدة مجهزة لمأدبة أنيقة.² فلقد كانت كتب اللياقة تعلم آداب المائدة المناسبة ولعل الموائد تكسي بأوعية معمولة عملا متقنا من الذهب والفضة والبرونز، وزجاجيات مبهرجة و خزفيات أنيقة . أما الموائد الأقل شأنًا فربما كانت تضم الفخاريات أو الخشبيات أو ربما تستغني عن الخدمة و أطباق الطعام استغناء تاما. فالجميع يأكلون بأصابعهم، حتى في أكثر الوجبات رسمية، ولم يفكر أحد في العالم القديم أن الشوكات والملاعق كانت ضرورية للأكل بأناقة أو بعافية، فغسل الأيدي يسبق تناول الوجبة، باستعمال مغاسل أو أبارق تتوافر لدى جميع الأسر إلا المعدم منها. و يستعمل الخبز أو كرات من الحبوب المطحونة لغرف الأطعمة أو امتصاص السوائل، بهدف الإبقاء على أصابع الأكلين نظيفة

¹ - بلقيس شرارة ، نفس المرجع، ص142/144.

²-Christoph Badel, " Alimentation et société dans la Rome Classique : Bilan historiographique (II^e Siècle Av .J. -C. – II^eSiècle AP .J.-C.", presses Universitaires de Franche, 2012,p133 .

نسبياً. وقد وجدت الشوكات والسكاكين والملاعق جميعاً باعتبارها أدوات للطبخ، وربما استعمل الآكلون سكاكين شخصية لقطع الأجبان أو المواد الأخرى على المائدة، لكن الشوكة لم تصل أبداً إلى مائدة الغذاء مع استثناء واحد: وهو شوكات صغيرة ذات شعبة أو شعبتين عثر عليهما في بعض المواقع الرومانية. ربما استعملت هذه لإخراج القواقع المستعصية من صدقاتها في الوجبات الرسمية أو اختراق أصداف البيض لامتناس محتويات الأطعمة اللينة. وربما استخدمت أيضاً باعتبارها (بوبينا)، أي النظير الروماني للأطعمة السريعة، في ملتقيات الملاعق المشحمة التي تقدم وجبات سريعة أو رخيصة. إذ كانت أماكن الأكل السريع هذه تفتقر إلى مواضيع غسل اليدين، ولذلك ربما اعتقد الرومان أن الشوكة ضرورية لتنوب عن الأصابع التي لا تغسل.

وكانت كيفية الجلوس على المائدة متنوعة، فقد كان الإغريق يأكلون بأساليب كثيرة مختلفة، من الموائد الفردية إلى الأكل في بيوت المثوى التي اشتهرت بها إسبارطة. أما روما فقد تفاخرت بغرف الأكل الرسمية، التي تدعى (تركلينيا)، حيث تصطف ثلاث أرائك على شكل حرف (U). تتسع كل أريكة منها تقليدياً إلى ثلاثة أكليين، يتناولون طعامهم من مائدة في الوسط. وتغيرت وضعية الأكل في أثناء الحقب القديمة. في الأزمنة البائدة، كان المجتمع المهذب يجلس منتصباً للأكل، وبحلول القرن السابع ق.م، بدأ الأثرياء يمتدون على أرائك في الوجبات غير الرسمية، وهي عادة تعزي إلى الفرس. وبقيت وضعية الانتصاب هي القاعدة في الوجبات غير الرسمية لدى جميع والطبقات الحضارات. وفي العادة، تستبعد النساء من حفلات الأكل في اليونان، وربما حضرت النساء في الحفلات الرومانية، لكنهن في كثير من الأحيان يجلسن، ولا يتمددن، على الأرائك. وفي العالم الإغريقي – الروماني صار الجلوس للأكل يشير إلى دونية اجتماعية.¹

في العادة يتناول الرومان ثلاث وجبات في اليوم العادي، وكثير من الرومان الحضر، ولاسيما العامة، إذ أن العامة أكل مرتين في الصباح وبعد الظهر.

¹ - كاثي كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت: سعيد الغانمي، ط1، هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص 42/41.

أما الأرستقراطيون ثلاث مرات أو حتى أربع مرات: الإفطار في الصباح، الغذاء، عشاء العائلة وحفلة عشاء يومية تقريبا. أولا الإفطار ويسمى بـ "Jetaculum" أو "Acralisma" الذي يتم تناوله في الإرتفاع، وهي وجبة خفيفة للجميع تتكون من : كوب من النبيذ النقي أو نبيذ معسل، يغمس فيه الخبز، ويفضل البعض الخبز المفرك بالثوم أو الملح والجبن، بيض، لبن، عسل، زيتون أو فواكه. ثانيا وجبة الغذاء الذي يسمى بـ "Brandium" وهي وجبة صغيرة جدا وتقام بين الساعة 11 و 12 ظهرا يتكون من الأطباق الساخنة أو الباردة، الأسماك أو اللحوم المشوية، وبيض والفاكهة وغسلها بالنبيذ والنبيذ المعسل أو الماء الساخن. لكن الوجبة المهمة أو الرئيسية في اليوم هي العشاء ويسمى بـ "Cena" والتي تقام بين الساعة 2 و 3 ظهرا وتستمر حتى حلول الليل، وأحيانا حتى بعد منتصف الليل. ويتكون العشاء الفعلي من: الطاولة الأولى تتألف من لحم الجزار والأسماك واليخنات والخضروات، أما الطاولة الثانية تتألف من الفواكه و الجبن والكعك اللذيذ والحلو.¹

وعليه يأكل الرومان الأثرياء في أماكن تسمى " تريكلينيا " (*Triclinia*، "Salle à manger") وهي غرف مؤنثة بثلاث أرائك يتمدد عليها الآكلون ويأكلون طعامهم من صحف و صحون على المائدة المشتركة . ونموذجا، تتسع كل أريكة لثلاثة آكلين، وكل مكان مختلف يدل على منزلة المرء في الأكل، من المضيف إلى ضيف الشرف حتى أقل الضيوف أهمية. وكان الأكل باختلاط الأجناس شائعا.² وكان الرومان كالأغريق يتكئون على الأرائك عندما يتناولون الطعام، مما أدى بالطهاة في المطبخ الروماني إلى إيجاد طرق تساعد في تناول الطعام . فاتجه أسلوب الطبخ إلى تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة كالمطبخ الإغريقي، لأن من الصعوبة تقطيع الطعام في حالة مستلقية، معتمدا الشخص في الأكل على يد واحدة. فاتجه الطبخ إلى الاعتماد على الأطعمة المفرومة فرما ناعما، مدقوقا بالهاون، شبيه بالكفتة و الكباب، و المحشيات³(أنظر الصورة التالية).

¹-Bertrand Guégan , " Les dix livres de cuisine D'Apicius ", René Bonnell Éditeur Rue Blanche,N° 8, paris, p 35

²- كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 233.

³- بلقيس شرارة، نفس المرجع السابق، ص 145.



صورة رقم 17: تمثل تناول العشاء في التريكلينيوم¹.

تصور الرومان أنفسهم مزارعين متحضرين، وكانوا يزودون الصيادين باعتبارهم برابرة، ولا يحيطون الرعاية بكثير من التقدير. ويتركز الغذاء الروماني على الفواكه المدججة والحبوب والخضر، وكذلك استئناس الحيوانات. وربما كانت قلة من الأطعمة البرية، سواء من حيوانات الطرائد أو الخضر أو الفطر، من مطيبات الأكل على موائد النخب، غير أن الرومان كانوا يؤثرون الأطعمة التي تنتجها المزارع. أما جمع أكثر الأطعمة البرية وأكلها فكانت مهمة تقوم بها الطبقات الفقيرة ممن يحتاجون إلى إكمال غذائهم. وتشكل الأسماك والأطعمة البحرية استثناءات في هذا التعميم، ولكن حتى مع ذلك، فقد اكتشف الرومان الثقافة المائية. ووصف العالم "بليني الأكبر" *Pline l'Ancien* (23 ق.م - 79 م) الأسماك وبرك المحار لاستنبات الأطعمة البحرية، في حين أن جزءا من السوق الكبيرة التي نصبها في قلب الإمبراطورية الرومانية في بواكير القرن الثاني الميلادي الإمبراطور "تراجان" *Marcus Ulpius Trianus* (98 - 117) كانت تضم فيما يدعى خزانات تحتوي على أسماك المياه العذبة و المياه المالحة.

وعليه يميل الرومان إلى الأكل أكثر من الإغريق في العادة، فيتمتعون بأكل "الفظور" *Tentaculum* من الخبز والجبن، و "الغذاء" *Prandium* كلمة تترجم بالغذاء أو

¹- Pacal Laurent, M. Zimmermann, Histoire et gourmandises chez les gallo- Romains, P 16.

الأكلة السريعة)، وتتكون من اللحوم الباردة والخضر والخبز، و"العشاء" (*Cena*) وهو أكثر وجبات النهار اتساعا وتبدأ قبل مغيب الشمس. وعند من يعيشون في وضعية اقتصادية فوق المتوسط، كان العشاء ينقسم إلى ثلاث دورات، تصحب الخمور كل دورة منها: تسمى الدورة الأولى "التطبيب" *Gustation*، ويمكن مقارنتها بالمشهيات الثمينة والسلطات، أما "المائدة الأولى" *Primaemensae* فأطباق أكثر أهمية من اللحوم المحمصة والمشوية وعلى الأسياخ و أطباق محضرة تحضيرا أكثر تعقيدان وتدعى الوجبة الأخيرة " المائدة الثانية" *Secunda mensae*، أو المحليات، وتضم تقديم الحلويات (*Bellaria*) والمطيبات (*mattea*). وتتبع المطيبات الأخيرة التقليد الإغريقي في ختم الوجبات بطيور صغيرة أو مطيبات أخرى يمكن أن تمتد إلى زاد وليمة.

ووصف الكتاب الرومان الأطلعة التي يستهلكها العبيد والفلاحون والعامّة المتحضرون والأشراف بصفة عامة، إذا أنه أحيانا لا يتم تصديق الشعراء والأدباء في أوصافهم كونهم يبالغون فيها. في حين كثير من الأوصاف يصدق في جوهره، ما داموا يناقشون الأطلعة والتحضيرات التي تؤديها كتب الطبخ و المقالات العلمية. وقدمت وصفات لأغلب الأطباق التي نوقشت في الأمثلة التالية عن غذاء مختلف الطبقات الاجتماعية. وعليه يأتي دليل على طعام العبيد والأحرار الفقراء الذين يعملون في المزارع الكبيرة من "كاتو" *Marcus porciuscatto* (234-149)، الذي كان يوجه السادة بتوفير الحنطة والخمر المخفضة والملح والزيتون. وتتنوع كمية الطعام حسب الفصل وتحسب بإضافة سعرات أخرى حين يقتضي عمل ثقيل. وافترض "كاتو" أن العبيد والعمال قد يملكون نواقص طعامهم عن طريق البحث في المرعى وصيد الطيور واصطياد الأسماك، واستحسن أن يخفض ملاك الأراضي حصص الخبز حين ينضج التين الغني بالسكر. وقد أوصى بمزيد من الخمور في أثناء أعياد الإله "سارتون" والمباريات التنافسية في كانون الأول/ ديسمبر وكميات إضافية للعصب المشدودة بالسلاسل ممن يؤيدون المهام الشاقة. فقد وصف الشعراء طعام الفقراء. وروي أوفيد في كتابه "التحولات" قصة "بوكيس" وفيلومين"، وهما فلاحان كبيرا السن قدما أفر مائدة

¹- كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص233.

ممكنة في مثل وضعهم حين طرق بابهم غرباء (هم آلهة متتكرون) وحلا في كوخهما. لم يكن لدى الزوجين عبيد لمساعدتهم في التحضيرات، لكنهما قدما لضيوفهما الهندياء والفجل والجبن الطازج والزيتون والبيض المسلوق والفاكهة المعتقة بالخمير كمائدة أولى. وكانت الوجبة الأساسية هي الملفوف المدمس المطيب بقطعة من اللحم الملين بالخمرة الرخيصة. وكانت الفاكهة المجففة والجوز والعسل هي الحلويات. كانت الدورات المتتابعة وتنوع الأطعمة المتواضعة علامة إسراف عند الزوجين الفقيرين وهي تدل على أفضل الأطعمة التي كانت يمكن أن يقدمها الفقراء لأنفسهم. وفي قصيدة "السلطة الريفية" *Moretum* المنسوبة ببعض التحفظ "لفرجيل *Publius Vergilius Maro* (70 - 19)، أفر الفلاح سيميلوس بالخبز والجبن المطيبة بالأعشاب، وهو فطور روماني نموذجي، برغم أن الكمية الكبيرة من الثوم في الجبن تشير إلى أن سيميلوس كان فلاحا من الطبقة الدنيا. و اللافت أن "سيميلوس" أكثر رخاء قليلا من "بوكيس و فيلومين"، فقد كان لديه عبد يتولى القيام بالأعمال المنزلية ويعد له خبزه بينما يعد هو الجبن.¹

كانت النخب الرومانية تأكل بإسراف. ومنذ بواكير القرن الثاني ق. م، حاولت قوانين الإنفاق أن تنظم السلوك في الولايم، وتحد من عدد الضيوف، أو الأطباق التي يمكن تقديمها، أو ثراء زاد الموائد. وفي الغالب كانت هذه القوانين موضع اعتزاز، حتى جاء كدر شراح من طراز كاتو وبليني. وقدم اللاهوتي المسيحي "كليمنت الإسكندري *Titus Flavius Clemens*" (50 - 95) إرشادا خاصا حول الأكل، يعطيها صورة واضحة عن المائدة الرومانية الثرية، ولكن غير المفرطة، في الإمبراطورية. فقد استحسن أقذاح المرمر و الأحجار شبه الكريمة لكنه ذم الذهب والفضة والكؤوس المرصعة بالجواهر: فهي لا تنطوي على التفاخر والتباهي وحسب، بل تجعل من المستحيل شرب الأشربة الساخنة وتدمر مذاق الأشربة الباردة. (كان لدى النخب الرومانية مقادير كبيرة من أنية الموائد الثمينة، يدل عليها القانون الروماني الذي حاول أن يحد من وزن الأواني الفضة إلى 100 رطل). وقد أبرز كليمنت غذاء " ذا تنوع غني صحي " من الخضرة الزيتون و منتجات الألبان وقليل من اللحوم المأكولة. وهو يذم التحضيرات المتبلة التي ترفع

¹ - كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 223.

الشهية وتدفع الناس إلى الإفراط في الأكل، ولكنها لا تفسد البهجة: لكنه حبذا الخمرة والعسل والمعجنات باعتدال. بل إنه ناقش آداب المائدة، معلما الأكلين ألا يأخذوا من الأطباق الجماعية إلا تباعا، لتحاكي الظهور بمظهر الشراة.¹ وتجدر الإشارة أن منذ بداية القرن الأول قبل الميلاد، أصبح عدد كبير من الأغنياء عبيد بطونهم، وطبقوا بذلك المقولة المشهورة: "العيش من أجل الأكل ولبس الأكل من أجل العيش". مما حدا بالكاتب و الخطيب والزعيم السياسي الروماني " لوسيوس أنايوس سنيكا " *LuciusAnnaeus Seneca* (4 ق.م - 65 م) إتهام المواطنين الرومان من أنهم أصبحوا عبيد بطونهم، " يأكلون حتى يتقيأوا، ويتقيأون حتى يأكلوا ثانية"، كانت تلك هي الطريقة التي اتبعها بعض الأغنياء في الأكل. فأصبح الحصول المال عدوى في المجتمع الروماني، كل بدوره يحاول إيجاد الطرق لكي يصبح غنيا. فهاجم "سنيكا" الإفراط والترف قائلا: إن كثرة الطعام تذهب بالذكاء ، والإفراط فيه يخنق الروح"ز إذا أصبحت تتخلل وجبات الطعام أنواع متعددة من الطعام وزاد الترف والتركيز على هذه الناحية، وارتفع ثمن شراء الطباخين ومنزلتهم. وأكد سنيكا على إن كل شيء أصبح غير صحيح، "عندما اتجه الناس لملاحقة شهيتهم، وأصبحوا عبيد معدهم"². وبناء على ذلك نجد عدة مؤلفين تحدثوا عن ظاهرة الإسراف، في المائدة الرومانية ومن بينهم نجد كتب "موسينس روفوس *Musonius Rufus*" عن الطعام وعن مخاطر ملذات الجسد، حيث قال: "إن الطعام من أكثر المتع الاعتيادية التي يلتذ بها البشر، لذا علينا الحذر". وكما سخر الشاعر "هوراس *Horace*" (8 ق.م -65 م)، الذي عاش على الخضروات وحدها لفترة ما من حياته، "من النهمين الذين يملئون بطونهم بشهي الطعام ، لكنهم لا يستطيعون المشي على أرجلهم لأنهم مصابون بالرثية..". لكن "هوراس" الذي اعترض على النهم في الطعام، لقب نفسه: "خنزيرا من حظيرة أبيقور". فيقول عن نفسه: "لقد لعبت ما شئت أن تلعب، وأكلت ما شئت أن تأكل، وشربت ما شئت أن تشرب، وقد أن أن ترحل... كالضيف الذي نال من الوليمة كفايته".

¹-كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 236.

²- بلقيس شرارة، "الطباخ ودوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ وآداب المائدة)"، دار المدى للنشر ، ط1، بيروت، سنة2012، ص 145.

أما الخطيب الروماني "بليني الأصغر Plinelejeune (113- 62)" كان من أشرف روما، إلا أنه كان ضد الإسراف والبذخ الذي اتصفت به ولائم الرومان، في استعمال التوابل والأعشاب بكثرة في الطعام بحيث تغلب على نكهته. فأجاب في إحدى الرسائل عن قبول دعوة عشاء: "إني أقبل دعوتك للعشاء، لكنني اشترط عليك مقدما أن تأذن لي بالخروج بعد قليل، وأن تكون مقصدا فيما تقدمه وألا تجعل مائدتنا تزدهم إلا بالأحاديث الفلسفية". ونجد من خلال كلام "بليني" تأثره الواضح بموقف أفلاطون. كما أكد الشاعر "جوفينال Juvenalis" الذي كان معيار الخلقى عاليا بقوله: "إننا قد وصلنا إلى الدرجة القصوى من الرذيلة، وإن من يأتون بعدنا لا يستطيعون أن يتفوقوا فيها علينا". ويسخر من العامة الذين كانوا في الأيام الخوالي يحكمون الجيوش ويخلعون الملوك و لكنهم أضحوا الآن "يشترون بالخبز والألعاب".

وعليه فاستنادا على ما تم ذكره سابقا، أدى الإسراف في الطعام إلى أمراض عديدة بين تلك الفئة من الناس، فركز "بلوتارخ" على الصحة، وأكد على تناول أطعمة أخرى غير اللحم، واعتبر أقل الأطعمة ثمنا هي الدوام أكثر نفعاً: "من الناس من يدفعهم الشره، فيهرعون إلى الحانات يلتهمون ما فيها كأنهم يستعدون لحصار... والنيبيذ أفيد المشروبات على شريطة أن يكون في مناسبة سعيدة و أن يمزج بالماء... وأكثر ما يجب أن يخشاه الإنسان هو سوء الهضم الناشئ عن أكل اللحوم لأنها تخدم العزيمة في أول الأمر، وتترك بعدئذ رواسب ضارة بالجسم، خير ما يفعل من الطعام... إن تعاطي اللحوم يجب أن يكون دعامة وسندا لغذائنا، ينبغي لنا أن نأكل غيرها من الأطعمة التي هي أكثر موافقة للطبيعة". فحين كان الرومان من الطبقة الأرستقراطية و الميسورة، يأكلون كميات كبيرة اللحوم، فكتب الشاعر الروماني "أوفيد" في كتابه "Metamorphosis" إنها جريمة في أن تخزن اللحم داخل اللحم جسد جشع ينمو سميئا بطعام حصل عليه من الآخر، مخلوق يعيش من تدمير حياة الآخرين"، وحرصا على ما تم ذكره سابقا فقد أدى أكل اللحم إلى ارتفاع في الأسعار في عهد الإمبراطور ألكسندر سيفيرس Alexandre Severus (222 - 235) فممنع ذبح الخنازير الصغيرة والبقر ولم يقتصر استهلاك اللحوم على الحيوانات الداجنة، إنما شمل الحيوانات غير داجنة وحاولوا تدجين بعضها، فأنشئوا

حدائق خاصة لتربيتها. وابتكروا طرقا في تسمين الخنازير في أقفاص خاصة لذلك الغرض.¹

وعلى خلاف ذلك فإن فكرة الولايم في روما مبنية حول الأطباق، وبالتأكيد يتم غسلها بالنيبيذ، ولكن ليس فقط حول إراقة النيبيذ، كما يبدو أنه كان الخال بالنسبة للندوة اليونانية ما يعادلها باللاتينية، اللجنة، فصورة الولايم الرومانية تشهد على الأكل والشرب فقط²(أنظر الصورة التالية).



صورة رقم 18: تمثل وليمة بملابس تنكرية ومجموعة من الأشخاص يتناولون الطعام في مدرج روماني³.

¹ - بلقيس شرارة، نفس المرجع السابق، ص 150 / 148.

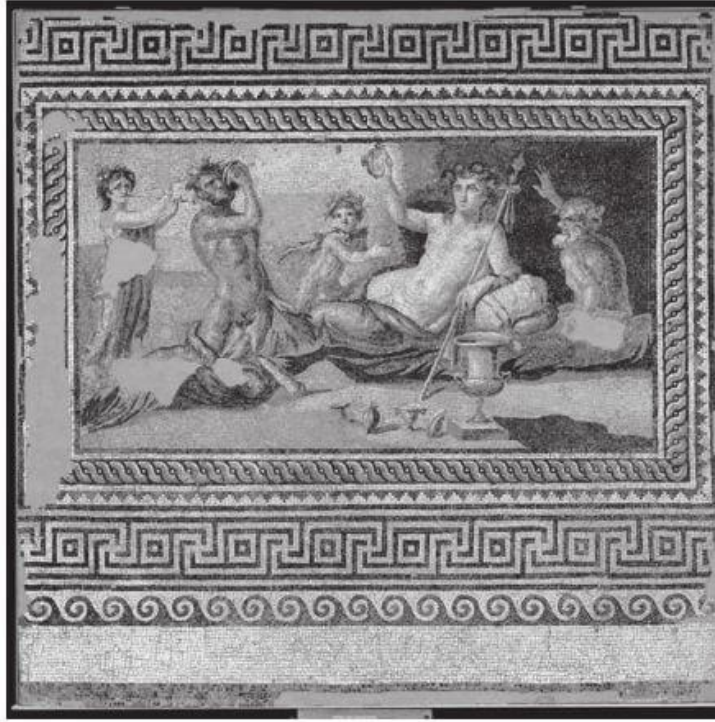
² - Valérie Huet , « **A table** », Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques (En linge), 37/ mis en ligne le 8 Mai 2023 a 11 : 30 . URL : [http : CCrth.revues.org/ 3129](http://CCrth.revues.org/3129) ; DOI : 10.4000/CCrth.3129.

³ - جون إلم ويلكنز وشون ميل، الطعام في العالم القديم، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مؤسسة الهنداوي للنشر، المملكة المتحدة، 2017، ص 104.

فغالبا ما يقال أن المأدبة وجلسة الشراب الإغريقية كانتا تنقسمان إلى قسم مخصص للطعام وآخر مخصص لاحتساء الشراب، وهو جلسة الشراب؛ وهذا ينطبق عموما على اليونان، وينطبق على نحو أقل على عادات تناول الطعام الرومانية. حيث تصف قصيدة تتناول فن تذوق الطعام بعنوان "المأدبة" أو "حفل العشاء" من تأليف "فيلوزينوس" مأدبة أنيقة، وتنتهي بعبارة: "حين شبعوا من الطعام والشراب". وبعدئذ تغيرت الموائد، وبدأت جلسة الشراب، ومن الواضح أن الضيوف شربوا خمرا بالضرورة خلال المأدبة، ولكن ثمة فاصل واضح قبل بدء جلسة الشراب، من أبرز سماته الأرضيات النظيفة والموائد والأكاليل الجديدة والصلوات وطقوس إراقة الخمر، وهي بداية جديدة، ولكن سبق تقديم الخمر قبلها، ومن المفترض أن يعقب ذلك المزيد من الطعام خلال جلسة الشراب، عند وضع الموائد الثانية أو تقديم أطباق الحلوى. وفي روما، تبدأ المأدبة باحتساء الشراب (ويلاحظ هذا بوضوح في عشاء "تريمليكيو" (*Trimalcion*) وفي المأدبة الواردة في كتاب "مأدبة الحكماء")، وتنتهي به. ويوجد تحفظا على النمط الإغريقي، أولهما أنه كان من المستبعد أن يتناول أحد وجبة كبيرة دون تناول مشروبات مرطبة إذا دعت الضرورة. وثانيهما أن ثمة عددا من النصوص يوضح أن الحاضرين كانوا يحتسون النبيذ في مرحلة سابقة لذلك. في بداية ملحمة "الأوديسا"، في الجزء الثالث، يقدم النبيذ وأحشاء حيوانات القرابين إلى "تيليماكوس" وأثينا المتنكرة عند وصولهما، ثم يقدم المزيد من اللحم وتأتي الوليمة الفاخرة بعد ذلك بقليل. وفي الجزء الرابع، يرحب بهما "مينيلاوس" ويشبعان من الطعام والشراب، ثم ينضمان إلى جلسة شراب بعد ذلك. وفي ملحمة "الإلياذة"، الجزء التاسع، نجد أن أفراد البعثة الوفدين إلى "أخيليس" *Achilles* يأكلون ويشربون؛ والنبيذ هو الخيار الأول، ثم يأتي الطعام – وهو قطعة من لحم العمود الفقري لخنزير – ثم يشربون أنخابا ويستمترون "عند إطفاء ظمأهم وجوعهم"؛ ولذلك، علينا ألا نعقد بوجود فاصل وحيد يفصل بين قسمي تناول الطعام وتناول الشراب من المأدبة (ونجد بالفعل في كثير من المصادر – بدء من "زينوفون" وحتى العصور التالية له- أن مصطلحي المأدبة وجلسة الشراب يشملان قسمي المناسبة كليهما). فبالأحرى، كانت جلسة الشراب تبدأ بداية جديدة، تتميز بإحضار أكاليل جديدة وإعداد موائد جديدة وتلاوة صلوات جديدة وبداية

جديدة لوعاء مزج الخمور. بيد أن الصورة تتناقص مع ما يرويها "بلوتارخ" في كتابه "حديث المائدة"، إذ يدعى أن ترتيب المأدبة سبق أن تغير منذ العصور القديمة، إذ كان يقدم المحار وقنفاذ البحر والخضروات النيئة في بداية المأدبة بدلا من نهايتها. ويذكر أيضا أن احتساء الشراب في بداية المأدبة بدلا كان عادة غير معروفة في العصور السابقة لذلك العصر، إذ لم يكن يقدم أي شراب قبل أطباق الحلوى. وقد يكون "بلوتارخ" محقا. إذ توجد حالة يذكرها "جالينوس" حيث رأى رجل يأكل وجبة عادية، حاول أن يفهم سبب إصابته بالتوعك من التفاح والكمثرى (عن قوة الأطحمة). يستحم الرجل و يشرب بعض الماء ويأكل الحلبة والفجل كمقبلات، ويشرب شيئا من النبيذ الحلو، ويأكل الخبز بالزيت وصلصة الجاروم والنبيذ والأسماك ولحم الخنزير والدجاج، ويشرب قدحا أو قدحين من الخمر، ثم يأكل ثمرة كمثرى لاذعتين.¹ وتماشيا مع ما تم ذكره حول جلسة الشراب، تجدر بنا الإشارة إلى أهم مناسبات احتساء الشراب وعليه، فقد تعددت مناسبات احتساء النبيذ في روما، وتباينت الطبقات التي أقبلت عليه حتى أنه يمكن القول أنه مشروب تناوله العامة والخاصة في المجتمع الروماني للأسباب وفي مناسبات مختلفة، وتنوعت مظاهر حفلات احتساء النبيذ في كل فئة من فئات المجتمع من أغراض علاجية أو احتفالات دينية باخوسية، أو في الحياة اليومية أو في الاحتفالات السياسية، ويمكن ربط بين الاحتفالات وأماكن تناوله. ومنه كانت احتفالات احتساء النبيذ أهم احتفالات دينية موجودة في التقويم الروماني، فبعض الأعياد الرومانية مثال "أنابيرينا *Anna Perenna*"، "الساتورناليا *Saturnalia*" (أنظر الصورة التالية).

¹-جون إم ويلكنز وشون هيل، "الطعام في العصور القديمة"، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر: هبة عبد المولى أحمد، مؤسسة الهنداوي للنشر، ب ط، المملكة المتحدة، سنة 2017، ص 112 .



صورة رقم 19: تمثل مباراة لاحتساء الخمر بين ديونيسوس (اله الخمر وهرقل) نصف الإله الشره) عثر عليها في أنطاكيا¹.

كانت عبارة عن مناسبات لاحتساء النبيذ (مناسبات عامة) حيث يجتمع الرجال والنساء على ضفاف نهر التيبر "Tiber" ويقومون بالرقص والغناء ويحتسي الجميع النبيذ، ويتم تحديد عدد الكؤوس على حسب عدد السنوات التي يريد أن يحياها كل فرد منهم. وتوجد كذلك الاحتفالات العسكرية كان من عادات الجيش الروماني احتساء النبيذ قبل خوض المعارك والحروب اعتقادا منهم أنهم تزيد من التعطش لدماء الأعداء. فنجد العديد من الأباطرة الذين أقاموا احتفالات جراء تحقيق انتصارات في حروبهم، ومن بينهم " يوليوس قيصر *Julius Caesar* (100- 44)" حيث أقام احتفالا بالنصر قدم فيه إبريق من النبيذ "فاليرنيان" وجرة من النبيذ "Chian" اليوناني ن وأقام الإمبراطور "أغسطس *Augustus* (63 ق.م -14 ق.م)" احتفالا ضخما بمناسبة انتصاره في معركة "فيلبي عام 42 ق.م" التي انتصر فيها على فتلة قيصر، وخصص عشرين ألف أريكة للمدعوين

¹ -جون إم ويلكنز و شون هيل، نفسه، ص227.

وحضرها أكثر من مائتي ألف شخص وقدم أفضل أنواع النبيذ. كما تقام حفلات احتساء النبيذ في مناسبات اجتماعية مختلفة أهمها حفلات الزواج، فقد كانت الموائد تنقسم في حفل الزواج إلى موائد للرجال وأخرى للنساء، وذلك لما يتضمنه الاحتفال من إفراط في احتساء النبيذ حتى الثمالة. كما أقيمت احتفالات احتساء النبيذ أثناء الألعاب الرياضية والجنائزية، إذ كانت تلك الألعاب تقام إما في أحد مراسم الاحتفالات أو لتكريم المتوفى، ويمكن التمييز بينهما بالتباري في مباريات أو منافسات عامة أو تلك التي قامت مصاحبة للاحتفالات الدينية، بينما كانت تقام ألعاب النزال (المصارعة) لتكريم الموتى. كان يقام احتفالان يطلق عليهما "*Ludi Romani- LudiBlebei*"¹، من أكبر الاحتفالات العامة في روما يسمح فيها بمشاركة مختلف طبقات المجتمع الروماني للاستمتاع باللعب ومشاركة الطعام واحتساء النبيذ، فكانت تذبح الثيران على مذبح الإله "جوبيتر *Jupiter*"، ويوضع تمثال له مع "جونو *Juno*" و"مينيرفا *Minerva*"، بعدها تقام الألعاب ويقدم الطعام والنبيذ.²

وعليه إذا سألنا عن علاقة الدين بالطعام في العصر القديم، نجد أن الإجابة لها ثلاثة جوانب، فأولا : كانت الأعياد الدينية تشكل الهيكل العام لدى جماعة، وكانت الأعياد أيضا تميز مراحل دورة حياة الفرد، وذلك بالولائم التي تقام بمناسبة الميلاد والاندماج في المجتمع والزواج والوفاة. وظلت المناسبات المهمة الوافدة من البلدان المتأثرة بالحضارتين الإغريقية والرومانية باقية، وكان الكثير من الأعياد وكذلك الشعائر ذات النطاق الأصغر يتطلب (من بين أمور أخرى) تقديم حيوانات أو غيرها من الأطعمة كقرايين إلى الآلهة، وكان عدد من تلك الآلهة مسئولا عن ازدهار قطعان الماشية ومواسم الحصاد أو فشلها. وفي تلك الأعياد، كان الناس كثيرا ما يأكلون مع الآلهة، ويتمتعون بمأدبة مميزة. ثانيا: كانت الأعياد الدينية تربط بالسلطة والهيكل الاجتماعية للمجتمع،

¹ - *Ludi Romani* نوع من الاحتفالات الرومانية، تم استحداثه في العصر الجمهوري، خصص له بداية يوم واحد ثم أصبح 14 يوم منذ عصر شيشرون، ثم أضيف له يوم آخر بعد وفاة أغسطس تخليدا لذكراه، كان يقام في الفترة من (4-19 سبتمبر)، يقام على شرف الإله جوبيتر، يقيمه القادة المنتصرون ويعرض فيه أقدم الألعاب والعروض الترفيهية *LudiBlebei* نوع من الاحتفالات الرومانية، خصص له في البداية يوم واحد ثم أصبح 14 يوم، يقام في الفترة من (4-17 نوفمبر) تقدم فيه الأعمال التراجيدية، أنظر (احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين).
² - عزة عبد الحميد قابيل، "حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين"، مجلة الاتحاد العام للأثريين العرب، كلية الآداب، جامعة طنطا، المجلد 22، العدد 2، سنة 2021م، ص 196/192.

وكانت تعزز من النظام الاجتماعي. ثالثاً: كان تناول الطعام في إطار ديني غالباً ما ينظر إليه على أنه من العادات "المتوارثة التقليدية". وأحياناً كانت مثل تلك الطقوس القديمة تتطلب تفسيراً، مما أدى إلى نشوء فرع من الأدب كان يتميز بتقديم إجابات على أسئلة يطرحها قارئ ما.¹ وفي نفس الصدد تجدر الإشارة أنه كانت في روما جماعات تجتمع لتناول العشاء معاً بعد تقديم قرابين للآلهة المحلية، واندمجت تلك الجماعات في الاحتفالات الكبرى و الولائم المقامة احتفالاً بمناسبة سياسية في المدينة . وتظهر صورة مشابهة لشعيرة تقديم القرابين على مستوى محدود في مناسبة أكبر في الموقع الكبير لأداء الطقوس الخاصة بعبادة أوليمبيا، بحسب وصف العالم الجغرافي "باوسانياس Pausania(11ق.م- 180م) في كتابه "وصف اليونان". ويوجد هيكل هائل "الزيوس Zeus" ، شيد من كومة كبيرة من الرماد الناتج عن نيران إحراق القرابين، وتحكمه قواعد خاصة لاستعمال أثناء إقامة الألعاب الأوليمبية وخارجها. ويأتي الرماد من الهيكل الموجود في ملني "بريتانيون" ، حيث تضطرم شعلة بصفة دائمة . وكانت المناسبة المميزة للألعاب الأوليمبية محط الأنظار لدى معظم الإغريق والرومان على مستوى العالم، وكانت المناسبة تشهد أنشطة مكثفة لتقديم القرابين، واهتماماً كبيراً بالصلوات التي تجمعها بهرقل أكل اللحم الوارد ذكره في الأسطورة. وعليه كانت تقدم قرابين شهرية على كل الهياكل في المزار ذي البناء المركب، وذلك على "الطريقة القديمة"، وكانت هذه القرابين من النوع الذي لا تراق فيه الدماء مثل البخور وكعكات القمح الممزوجة بالعسل و أغصان الزيتون، بالإضافة إلى طقوس إراقة الخمر. وكانت طقوس إراقة الخمر تقدم إلى الآلهة الإغريقية والليبية في مزار آمون العظيم، الذي كانت تجمعه روابط بأوليمبيا، وكانت طقوس إراقة الخمر تقدم أيضاً إلى الأبطال (وهم بشر مؤلهون) وزوجاتهم. وكان المجتمع يكرم الفائزين في الألعاب الأوليمبية في غرف طعام "هيسثياتوريون" مميزة في مبنى البريطانيين التابع للأهالي "إليس".² وعليه يوضح المؤرخ الأثري الفرنسي "بول فين Paul Veyne(1930- 2022) أن كلمة "التضحية" (sacrifice) تعني دائماً عيد أو

¹-جوم إم ويلكنز وشون هيل، "الطعام في العالم القديم"، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر: هبة عبد المولى أحمد، مؤسسة هنداوي للنشر، ب ط، المملكة المتحدة، سنة 2017، ص 117.

²- جون إم ويلكنز وشون هيل، نفس المرجع، ص 126/125 .

الاحتفال، حيث تقدم القرابين والضحايا، يليها وليمة الطعام، كما كانت الضحية تذبح وتطبخ على المذبح وتؤكل. كانت المعابد المهمة لها مطابخ يقدم طبخوها خدماتهم. وبذلك "كان اللحم من نصيب المشاركين في تقديم الضحية، والدخان من نصيب الآلهة". كانت التضحية في البيت تمارس عادة على شكل قطعة من الكعك توضع على الموقد. أو تلقى كمية النبيذ في الموقد... أو كبشا أو خنزيرا. ويضحى في المناسبات المهمة بفرس أو خنزير أو شاة أو ثور. كانت الثلاث حيوانات الأخيرة تذبح جميعها في أكبر المناسبات وهو "عيد الخنزير والشاة والثور"... وتحرق أحشاء الحيوان على المذبح، فيأكل الكهنة والناس ما تبقى منه، وكانوا يأملون أن تنتقل قوة "الإله" ومجده إلى عبده المحتفلين به.

وخلال حكم الحاكم الروماني "أنطونيوس إبيفانس" (175 ق.م - 163 ق.م) أجبر اليهود على ترك دينهم واعتناق الدين الإغريقي، وجعلهم يقدمون قرابين من الخنازير أجبروا وعلى أكل لحومها. حتى أنه أجبر في إحدى الحفلات الحبر "إليزار Eleazar" على وضع قطعة من لحم الخنزير في فمه، لكنه بصقها مفضلا الموت على مخالفة تعاليم التوراة. كان الطعام رئيسي للدين من حيث تقديم القرابين، كذلك كان رئيسي بالنسبة للتطور الطبي. حيث صرح "جالينوس"، من أن الغذاء هو فرع مهم في الطب. وانبنت نظرية الهضم القديمة على الطبخ، و"شبهت المعدة بقدر يطري الطعام ليتمثل في شرايين الدم".¹

وتماشيا مع ما تم ذكره حول ظاهرة البذخ والترف في المائدة، نلاحظ استمرار هذه الظاهرة في الولايم الرومانية، ووصل الاستهتار بالقيم لدرجة كبيرة، فحاول القيصر أغسطس (63 ق.م - 14 ق.م) الحد من شهية الرومان في المآدب التي كانوا يقيمونها، بإصدار قوانين وتعليمات فيما يخص الإنفاق على الطعام، وصدرت قوانين مشددة، حددت فيها كميات الطعام التي تصرف على الولايم الخاصة والعامة، للمحافظة على الصحة والأخلاق، بعد الترف والبذخ الذي عم في الولايم التي كانت تقام في روما. كانت الكمية والمبالغ المخصصة في عصر القيصر أغسطس، للدعوات صغيرة جدا، مما أضرهم

¹-بليقيس شرارة، نفس المرجع السابق، ص 141/139 .

الأمر إلى التحايل في معظم الحالات. فكانت الجواسيس والمخبرون في كل مكان. كانت المشتريات من قبل القائم بالوليمة تراقب باعتماد، من خلال المجهزين والطباخين الماهرين الذين يؤجرون عادة لتلك المناسبة. حتى إن المراقبين كانوا يرشونهم ليكشفوا عن لائحة الطعام "Menu" وكانت نوافذ غرف الطعام بمكان مناسب للمراقب ليسمح له أن يراقب و يرى ما يقدم من طيبات الطعام. لكن المضيف الروماني كان يتلاعب و يكسر القوانين أحيانا ، فكان المفتش الذي يحاول أن يراقب و يحاسب بشدة، ينقل من وظيفته إلى قاعة الاحتفالات تحت مراقبة رئيس الطهاة. لكن الاستمرار في التلاعب وكسر القوانين المتوالية، وعدم المبالاة في تطبيقها من قبل الحكام، أدى إلى انتشار الفساد العام، إضافة إلى الأسس غير السليمة التي اعتمد عليها الاقتصاد الروماني لدرجة كانت من الأسباب المهمة لانهايار الإمبراطورية الرومانية. وفي نفس الصدد نشير إلى عيد " تريمالكيو" الذي يمثل واحد من أشهر حفلات الأكل في جميع الأزمنة، حيث روي في حكاية "الساطرية" "Satiricon" التي كتبها "بيترونيوسPubliusPetronius(27- 66 م)". كان "بيترونيوس" يعمل "حكما في الذوق" لدى الإمبراطور نيرون، و يعتقد بعضهم أن "بيترونيوس" كان ينتقد إسراف مائدة "نيرون بركوب" سرد مقنع بقناع شفيف. كان "تريمالكيو" عبدا معتقا كون ثروته طائلة، وهو ينفق منها مقادير هائلة على الطعام والخمرة والموائد الباذخة، لكن آداب مائدته فظة وتدل على التفاخر في نفس الوقت. وبرغم أن الشكوك تخالط بعضهم حول كون عيد " تريمالكيو" يصف حقا أكل النخبة الرومانية، فإن وصفات أطباق مشابهة لما يقدمه تريمالكيو يمكن العثور عليها في كتب الطبخ القديمة، مما يوحي بأن الأثرياء الرومان كانوا يأكلون بروحية تريمالكيو.¹

ومن خلال دراستنا للموضوع ركزنا على أهم مصدر تطرق لقضية الطبخ في الحضارات القديمة، ألا وهو الكاتب "غافيوس أبيسيوس Gavius Apicius" (25 ق.م- 37م) من خلال مؤلفه كتاب "فن الطبخ (De recoquinaria)" الضخم والشهير باللغة اللاتينية، والذي يعتبر من أقدم وأهم الكتب الأوروبية حول الطبخ.² حيث ذكره وتكلم عنه

¹- كاثي ك. كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت، سعيد الغانمي ، أبوظبي: هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص 236/235.

²-<https://aawsat.com/homme/areicle/6420246,le12/05/2023,à 11:30>.

عدد كبير من كتاب عصره، وكانت مائدته من أحسن وأفخر الموائد، وكان مليونيرا عاشقا للملذات (لاسيما ملذات المائدة)، الذي أنفق ببذخ للحصول عليها، وانتهى به الأمر بالانتحار عندما تعرضت ثروته للخطر. إذ لم يكن له منافس في المطبخ الراقى، بما في ذلك الإمبراطور "هيلوكابالوس *Heliogabale*" (218- 222) الذي حاول أن يقلده، إذ كان من أكثر الأباطرة إسرافا وتبذيرا للأموال الإمبراطورية حتى فرغت الخزينة¹. وكان "أبيسيوس" من المنظرين في تذوق الطعام، له تأثير كبير على الشباب الذين يحضرون محاضراته، و يسجلون ملاحظاتهم. وجمعت تلك الملاحظات عن الطبخ في كتاب الطبخ. إذ اعتبر الكاتب "سنيكا" أن "أبيسيوس" كان من الذين لهم تأثير كبير وسيئ على الشباب، حيث "انتشرت آراؤه و معتقداته، كانتشار العدوى بين الشباب الذين كانوا قبل عشرين عاما يذهبون إلى المدارس ويلتفون حول الفلاسفة والمنظرين، والآن يحتك بعضهم ببعض في المطبخ، كأنهم يحضرون درسا لأستاذ كبير، فقد أفسد القرن بتعاليمه". وهو الذي ابتكر إطعام الخنازير الصغيرة التين اليابس، والنبيد المحلى بالعسل لكي تتضخم أكبادهم. كما ابتكر وصفات لطبخ السنة طيور النحام، وذيل الجمل وكبد السمك " *Le Redmullet*" ولم تتوقف عبقريته هنا، إنما تتجلى أهميته في تسجيله لوصفات الطعام في العصور القديمة للإغريق والرومان. إذ كانت أجنحة النعام وألسنة النحام "*Flamingo/Flamandrose*" ولحوم الطيور المغردة وأكباد الإوز، من أشهى الأطعمة الرومانية². كما استشهد "بيليني الكبير" في كتابه "التاريخ الطبيعي"، بعدة أفكار لأبيسيوس في مجال صقل الطهي، و هكذا منذ القرن الأول الميلادي كررنا الحكايات والأفكار المنسوبة إلى "*Apicius*" من حيث فن الطهي.

وترجع أهمية "أبيسيوس" إلى كتاب "فن الطبخ"، إنه تسجيل للمطبخ الإغريقي والروماني، بالإضافة إلى أنه أقدم كتاب عن الطبخ الأوروبي، جذب الكتاب الاهتمام على

¹- بلقيس شرارة، " الطباخ و دوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ وآداب المائدة)"، دار المدى للنشر، ط1، بيروت، سنة 2012، ص 152.
²- المرجع نفسه، ص 153.

مدى العصور، خاصة في العصر الوسيط، إذ أصبح له أهمية، وتأثير على المتأقنين وذوافة الطعام، واستمرت المناقشة حول الكتاب حتى العصر الحاضر¹.

وينقسم كتاب "أبيسوس" إلى عشرة كتب وأقسام، يركز أكثر على أصناف المكونات مثل الأسماك أو الطيور أو الخضر، وكثير من الوصفات هي صلصات تصاحب المكون الأصلي، ولأن أغلب الوصفات غير معنونة، فقد تبنى المترجمون المحدثون نظاما في تعيين الوصفات عن طريق رقم يشير إلى القسم والجزء والفقرة، إذ استدعت الضرورة، في "أبيسيوس"، وهناك أنظمة مشابهة تعين الفقرات في أعمال كلاسيكية أخرى. إذ أن هناك قسمان من كتاب "أبيسيوس" يستحقان اهتماما خاصا، القسم الأول، المعنون بـ "مدير البيت الحريص"، يعطي كثيرا من التحضيرات الأساسية التي سنحتاج إليها في الوصفات اللاحقة، بما يشبه كثيرا الطريقة التي تعطي بها كتب الطبخ الحديثة ووصفه لمادة دجاجة أساسية تستعمل في تحضير الحساء أو اليخنة أو الصلصات وتقترب هذه الطريقة في البناء من الطبخ يتأمل في المطبخ حيث يمكن استخدام الصيغ الأساسية في كثير من الأطباق المختلفة ويسمح للطباخ بمرونة وإبداعه أكثر، ما دام مختلف التركيبات المحضرة هي أصلا جاهزة لإعطاء، طبق حسب الهوى الأنبي.

وقد جمعت وصفات مفتاحية من "مدير البيت الحريص" فيما سيأتي باعتبارها "ثوابت طهوية" وتم تحديدها بالسابقة العددية 1. أما القسم السابع، المعنون "المذواق"، فينطوي على وصفات معقدة، فيها جميعا السابقة العددية 7، وتم التصرف بكثير منها لإضاءة طبخ النخبة الإمبراطورية المعقد. برغم ذلك، فإن ما يجعل أبيكيوس كتابا تعليميا على نحو خاص هو أن كثيرا من الوصفات بسيطة جدا وشائعة الاستعمال، وتتألف من مكونات متيسرة. وكثير من أطباق الخضر والبيض ربما كان يستعمله العامة والفلاحون، مما يجعل أبيكيوس وثيقة استثنائية توضح الطهو الذي كان يتمتع به الرومان جميعا سوى المعدمين يمكن العثور على وصفات متفرقة أيضا في كتاب "كاتو حول الفلاحة *De Agricultura*" وكتاب بليني "التاريخ الطبيعي *Historiae Naturalis*". وتميل هذه الوصفات إلى أطباق الحبوب والجبن والأطعمة المحفوظة و الخمرة أكثر من المطبخ

¹ - بلقيس شرارة، نفس المرجع السابق، ص 154.

علناً أساس الصلصة كما لدى أبيكيوس. وكتب أطباء مثل "جالينوس" مؤلف كتاب "في قوى الأطعمة"، وأوريباسيوس (320-400م) الأناضول. وغالبا ما أشارت كتابات "أوريباسيوس" إلى مواد أطعمة من البحر الأسود ومناطق أخرى تحت سيطرة الإمبراطورية الشرقية وهي تقدم معرفة بالطبخ الذي شكل أسس المطبخ الأكثر غرابة على الإمبراطورية البيزنطية¹.

I. المشروبات:

1- النبيذ:

كان النبيذ شرابا من أحد المشروبات الأساسية عند الرومان، فيعد النبيذ شرابا أساسيا باعتباره يلبي حاجة الجسم كما جاء عند بليني "Pliny": " *Duo Sunt Liquors Humani Scorporibus Gratissimi, Intus Vinio Leirborume Genere Ambo Praecipui*" يقول النص: "وجد نوعين من السوائل لازمان لجسم الإنسان: النبيذ في الداخل والزيت في الخارج، ويقصد بذلك احتساء النبيذ وتدليك الجسم بالزيت".

• ومن بين أنواع النبيذ نذكر:

- النبيذ السرننتي (*Surrentine*): يعد هذا النوع قريب المذاق من مذاق نبيذ فاليرنيان وإن كان أقل تأثيرا على العقل، كان المشروب المفضل للإمبراطورية كاليجولا، استمد اسمه من مركز صناعة الرئيس في مدينة "سورينتوم" *Surrentum*.

- نبيذ بوسكا (*Posca*): من أشهر وأساء أنواع النبيذ، صنع من بقايا النبيذ السيئة وغير الصالحة للاستخدام، كان يضاف إليه بعض النكهات ليصبح طعمه مقبولا إلى حد ما، وكان أكثر المذاقات قبولا المخلوط بالعسل والبهارات مثل الكزبرة لإخفاء الطعم الازع والمر في المكونات الخام.

- نبيذ سيتينيوم (*Setinum*): يتميز بلونه الفاتح نسبيا وتأثيره الأقل مقارنة مع نبيذ فاليرنيان، كان في سيتيا، استخدم لأغراض طبية وكان المشروب المفضل ليوليوس قيصر " *Julius Caesar*".

¹ - كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 239/238.

- نبيذ فاليرنيان (*Falernian*): كان يعتق لمدة عشرة سنوات، يعد من أغلى وأفضل أنواع النبيذ الروماني، يتميز بلونه القاتم وله تأثير فعال مما أضفى عليه أهمية خاصة، كأس واحد منه كان كافيا لكل فرد، ويمكن القول أنه كان شراب الأغنياء وعليها القوم، كان يصنع في إقليم كمبانيا.¹

- نبيذ كالدي (*Calde*): يتميز هذا النوع من النبيذ بخلطه بأنواع من التوابل والأعشاب، يخلط مع عصير الليمون المحلى بالسكر ويسخن ويقدم دافئا، وكان غالبا ما يقدم للجنود الرومان لإنعاشهم أثناء نوبات الخدمة أو في فترات الراحة، كان العامة من الشعب يحتسوه مع قطعة من الخبز باعتباره وجبة خفيفة.

- نبيذ كوندتيم (*Conditum*): تضاف إليه بعض أنواع التوابل والحبوب، كان يقدم في الحانات وعرثر على رحايا لجرش الحبوب في إحدى حانات أوستيا، يعتقد أنها كانت تستخدم لسحق الحبوب قبل وضعها في النبيذ.

- نبيذ ماسيك (*Massic*): يتميز بأنه من أغلى وأفضل أنواع النبيذ الروماني، يحتل المرتبة الثانية بعد نبيذ فاليرنيان ويقدم في حفلات الزواج.

- نبيذ العسل مولسوم (*Hydromel, Mulsum*): من أفخر أنواع النبيذ، كان يحلى بالعسل ويقدم لكل طبقات المجتمع الروماني حيث يشار إليه على أنه فاتح للشهية.²

• مناسبات احتساء النبيذ:

فكما أشرنا سابقا فقد تعددت مناسبات احتساء النبيذ في روما، وكما تباينت الطبقات التي أقبلت عليه، ومنه يمكن القول أن النبيذ يعد مشروبا تناوله العامة والخاصة في المجتمع الروماني، وكما تناوله كل فئة من فئاته. وعليه كان الشعراء والفلاسفة يستمتعون بالمناقشات مع الأصدقاء والاسترخاء للاحتساء النبيذ في أحضان الطبيعة، إضافة إلى احتساء النبيذ أثناء الاحتفالات الرياضية والجنائزية.³

¹- عزة عبد الحميد قابيل، "حول احتساء النبيذ في القرنين الأول والثاني الميلادي"، مجلة الاتحاد العام للآثارين العرب، المجلد 22، العدد 2، سنة 2021م، ص 191.

²- عزة عبد الحميد قابيل، نفسه، ص 192.

³- المرجع نفسه، ص 196.

وعليه تجدر الإشارة إلى الأدلة الأثرية المتعلقة بجلسات الشراب المتنوعة للغاية، وهي تشمل أوعية المزج والأقداح وغيرها من أدوات المائدة الخزفية وبعض الأعمال المعدنية. وتوجد أدلة قوية أيضا على وجود غرف مخصصة لاحتساء الخمر في المنزل الإغريقي و الروماني، وغرف لاحتساء في المباني العمومية ، ومتاجر نبيذ عثر عليها في المدن الإغريقية وفي مدن " بومبي " و "هركولانوم." وعلاوة على ذلك يرتبط الكثير من أنماط تناول الطعام ووسائل الترفيه بجلسة الشراب. وكانت جلسة الشراب هي المرحلة التي تجهز فيها الموائد الثانية¹ (أنظر الصورة التالية).



صورة رقم 20: جلسة شراب في المأدبة ويظهر فيها ثلاثة رجال يلعبون لعبة "كوتابوس" مع عازفة وخادمة².

كان لإنتاج النبيذ وأعياد النبيذ على مدار العام والطقوس الاجتماعية الفضل في منح النبيذ مكانة قوية في البلدان الإغريقية والرومانية. وكان معظم استهلاك الخمر من

¹ - جون إم ويلكنز وشون هيل، "الطعام في العالم القديم"، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر، هبة عبد المولى أحمد، دار الهنداوى للنشر، ب ط، المملكة المتحدة، سنة 2017، ص 241.
² - جون إم- ويلكنز وشون هيل، نفسه، ص 239.

النببذ المحلي، وكان المواطنون الفقراء يستهلكون أنواعا أرخص من النببذ الذي كان في متناول الأغنياء¹.

وكانت للنببذ أهمية كذلك في الطب، إذ رأينا أنه يمكن استحضار الإلهة هيجيا (Hygia) أو الصحة في بداية جلسة الشراب ونهايتها. والترنيمة الموجهة إليها في نهاية كتاب "مأدبة الحكماء" أو "ديينوسوفيستاي" هي في الواقع نفس الترنيمة المنقوشة على حجر في المجمع الطبي في إبيدوروسز وكان وجود الأطباء يرتبط بجلسة الشراب، ففي الأعمال الأدبية التي تناولت جلسة الشراب بدءا من أفلاطون حتى أثينوس، كانت جلسة الشراب كثيرا ما يحضرها طبيب. وتزخر المؤلفات الطبية أيضا بالكثير عن آثار النببذ على الجسم، ونجد أن الأطباء ممن لهم اهتمامات جغرافية واسعة، مثل "جالينوس"، يذكرون أنواع النببذ التي نشأت في مناطق غير مألوفة، كما في بعض الأنحاء في آسيا الصغرى².

كما اكتشفت حانات الخمر في روما، حيث تعطي الحانات صورة واضحة عن المجتمع الروماني، فهي تجمع بين المسافرين والعشاق والسكران والباعة المتجولين وغيرهم. كانت لعبة "النرد" (*jeudedés*) أسوء عادات الرومان التي أكتسبت تلك الأماكن سمعة سيئة، حيث يدفع الخاسر ثمن المشروب، وكان لعب النرد جزءا أساسيا من حفلات احتساء النببذ حيث أنه يحدد ملك المشروب الذي يجدد عدد الكؤوس ومقدار مزج النببذ بالماء، وقد وصف "سويتونيوس" الإمبراطور أغسطس بأنه كان محبا لهذه اللعبة، ويستدل على قواعد تلك اللعبة من خلال خطاب أغسطس لتيبريوس، فقد ترك خطابا لتيبريوس يخبره فيه عن إحدى حفلاته التي كان يلعب فيها النرد مع أصدقائه: "عزيزي تيبريوس لدى عشاء مع بعض الأصدقاء، نلعب النرد أثناء تناول الطعام بقواعد محددة، الشخص الذي يلقي الكلب أو رقم ستة يضع دينارا في الإناء، أما الشخص الذي يلقي فينوس يحصل على الإناء نفسه"، لكنه سرعان ما أقنع عن هذه العادة خوفا على سمعته واكتفى بممارسة هذه الألعاب أثناء الاحتفالات الساتورناليا التي كان مسموح فيها بمثل

¹-جون إم ويلكنز وشون هيل، نفس المرجع السابق، ص 245.

²-المرجع نفسه، ص 247.

هذه الألعاب، وينهض دليلا على ممارسة تلك اللعبة في الحانات المشهد المصور في حانة بمدينة بومبي، عبارة عن رسم جداري صورة عليه شخصان يلعبان النرد على مائدة خشبية بثلاث قوائم، يحمل الشخص المصور – يسار المشاهد- في يد اليسرى كأس شراب و يشاهدها شخصان آخران، يرجع تاريخ هذا المشهد إلى القرن الأول الميلادي، كان صغار النبلاء يفضلون إقامة حفلات احتساء النبيذ في هذه الأماكن من اللصوص وصانعي الأكفان وغيرهم من العامة.¹

وتماشيا على ما تم ذكره سابقا عن تواجد الحانات في مدينة بومبي، تجدر علينا ذكر أن هذه المدينة قد خصصت غرفة خاصة لتناول النبيذ و الوجبات الساخنة وتدعي بـ "*Coupona*". وتتنمي إلي "*Asellina*" والتي عملت فيها "*Puella*" (بنات) "*Maria*" و "*Zmyrina*" ، كما يتضح من خلال النقوش الموجودة على واجهة المبنى.

ففي المدن الرومانية، كثرت المؤسسات التي تبيع الطعام و الشراب، في الجزء الذي تم التنقيب فيه بالفعل من بومبي وحدها، حدد علماء الآثار حوالي 160. هذا لأن نسبة صغيرة جدا من السكان فقط يمكنهم تحمل رفاهية السكن مع مطبخ وغرفة طعام "*Salle à manger*". أما بالنسبة للكتلة، تم تناول الوجبات في الخارج.

ومن حيث المبدأ، هناك عدة أنواع من المؤسسات "*La Taberna*"، وهو متجر لبيع المواد الغذائية سرعان ما أصبح أيضا بارا للنبيذ، الترموبوليوم "*Thermopolium*"، كما يوحي اسمها اليوناني، تبيع المشروبات الساخنة لأخذها بعيدا – نوع من الوجبات السريعة "*Fastfood*"، "*La coupona*" هو مطعم وأحيانا نزل للمسافرين خاصة في الريف، و "*Popina*" أو "*Cauponla*"، هي مؤسسة شبيهة بالمنشأة السابقة ولكن منفذ نبيذ فقير ومبتذل.

وعليه فقد تم في المدينة، بيع أنواع مختلفة من العنب هناك، أو شربها في المنضدة أو تم أخذها بعيدا. كما تقدم هذه المؤسسات الأطباق المجففة و المملحة للاستمتاع بها في الموقع. حيث يخبرنا نقش من "بومبي" عن ممارسات الأسعار المعتدلة: آس "*As*" لشرب

1- عزة عبد الحميد قابيل، "حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين"، مجلة الاتحاد العام للآثارين العرب، المجلد 22، العدد2، سنة 2021، ص200.

النبيد، واثنان للأفضل، وأربعة لفاليرن "*Falerne*" وهو خمر مشهور. بالإضافة إلى ذلك، أتاحت "*Caupona*" لعملائها غرفة خلفية أو حديقة حيث يؤدي الراقصون عروضهم وطاولات ألعاب وغرف للإيجار.

و لقد تم فتح "*Caupona*" لراحة الطبقات الفقيرة والتجار والمسافرين للعمل وليس للترفيه. وكان لمعظم الأشخاص الآخرين معارف خاصة أو حملوا خطابات توصية تضمن لهم، أينما ذهبوا، استقبالا مضيافا في منزل أحد الأصدقاء¹ أنظر الصورة التالية:



صورة رقم 21: تمثل حانة رومانية في هيراكليوم، يوضع الطعام في التجويفات للمحافظة على سخونته².

¹-<https://mediterrannees.net>, Le 07/07/2023, à 21 : 29.

² - بلقيس شرارة، " الطباخ ودوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ وآداب المائدة)"، دار المدى للنشر، ط1، بيروت، 2012، ص 151.

• ومنه كان للاحتساء النبيذ قواعد في روما وهي كالآتي:

كان يشترط خلط النبيذ ويعد احتساء النبيذ بدون خلط (الماء- الثلج) دلالة على الهمجية، وتتحدد جودة النبيذ المقدم وكميته على المناسبة القدم فيها وسن ومكانة الشخص الذي يتناوله، إلا أن بعض الأنواع مثل مولسوم "*Mulsum*" كان يقدم لكل طبقات المجتمع الروماني.

- في النظرة الرومانية الفلسفية عدت المرأة التي تحتسي النبيذ وتضع مثل الرجال من الساقطات، إلا أنه في بداية العصر الإمبراطوري كان يسمح للسيدات باحتساء النبيذ في بعض الحالات وبكميات محددة سواء في الطقوس أو كعلاج لبعض الأمراض.

- رغم اهتمام المجتمع الروماني بالنبيذ وتواجده بكثرة إلا أنه وجدت بعض التحذيرات منه، فقد جذر بليني الرجال والنساء إن احتساء نبيذ تروزين "*Trozen*".¹

2- الماء:

يعتبر الماء في الغذاء أو الطبخ الروماني عنصر مهم، فإذا وضعنا جانبا مؤلفات طبية وتقنية كاملة تركز على الاستخدامات العلاجية للمياه، و لاسيما المياه الحرارية. التي تشكل موضوعا آخر- يجب أن ندرك أن النصوص اللاتينية أكثر خصوبة في تراتيل تمجيد النبيذ من ذلك من الماء، وكان من بين شاربيين الماء المعنيين، كان هناك بالطبع الأطفال و نساء حيث منعهم القانون الروماني من شرب الخمر لذا يقدم مشروبا أقرب إلى الخمر وهو الماء، كما اقترح الشاعر "مارتيال *Martial*" (40 - 104) شرب الماء بالثلج عوض شرب الخمر كونه غال الثمن.²

كما كانت بعض أنواع النبيذ تمزج بمياه البحر مثل النبيذ المحلى، وكما استخدمت مياه الينابيع أو المطر، لكن بشرط أن يتم تصفيته واستراحتة لفترة طويلة، فقد كان الشراب الروماني يقدم الماء حسب رغبته، إما ساخنا أو باردا.³

¹- عزة عبد الحميد قابيل، نفس المرجع السابق، ص 201.

²- Marie Turca, *L'eau dans l'alimentation et la cuisine à l'époque romaine* ", Maison de l'orient et de la Méditerranée Jean pouilloux, 1986,p20 .

³- Ibid,p 21

3- العسل:

كان يستخدم عسل النحل كما يستخدم السكر اليوم كمحلى، لأن السكر لم يكن موجودا أو تم استيراده من الجنوب الشرقي لآسيا، وكان يعتبر الطعام المفضل وأحد الأسباب التي تمد في حياة الإنسان. وفي العصرين اليوناني والروماني، كان يقدر العسل وفقا لحلاوته وجودته وخاصة النكهة و الرائحة. وبالرغم من استخدام عسل النحل كمحلى (سكر)، لم يكن له نفس التأثيرات الضارة على الإنسان.

في سنة 800 ق. م في ملحمة "Homer" هوميروس (الأوديسة *Odyssey*) في الكتاب العاشر، أشار إلى أن العسل كان يؤكل كوجبة أساسية في الطعام. وكذلك أشار "Homer" هوميروس في ملحمة (الإلياذة *Iliad*)، في الكتاب الحادي عشر إلى استخدام العسل في الطعام.

وكما نجد أن العسل كان الوجبة الرئيسية عند بعض الفلاسفة الإغريق، ونذكر على سبيل المثال الفيلسوف "فيثاغورس *Phythagora* (530 ق.م):" قال أنه ينسب حياته الطويلة إلى استخدامه المستمر لعسل النحل. ولقد أخبرنا "أثيانوس" في كتابه "مأدبة الفلاسفة *DeiPhilosophistae*" : أن الطعام الرئيس لأتباع " فيثاغورس العسل والخمر".¹

وعليه لقد لعب عسل النحل دور مهم في العصرين اليوناني و الروماني في إعداد بعض الأطباق منها (الأسمك، اللحوم ، الخضروات، البقوليات، والصلصات). ونجد أن "أثيانوس" نقل وصفة كعكة الجبن التي تعتمد في تكوينها على عسل النحل. وأشار "أبيكيوس" في كتابه "عن موضوع الطهي" في القرن الأول الميلادي، أنه كيف نحفظ الكعك المصنوع من العسل وقال: "نأخذ ما يسمونه اليونانيين "Safflower" نبات القرطم"، يتم طحنه ثم نخلطه مع عسل النحل في الوقت الذي نريد فيه صنع الكعك." العسل كان يستخدم في جميع أطباق الحلويات، أو كان يسكب عسل النحل على بعض الأطباق بعد الطهي". وعلى سبيل المثال: "كانت تتم إزالة الطبقة الخارجية من رغيف القمح، وتنقع في اللبن، ثم تقلى في الزيت، بعد ذلك يتم سكب العسل فوقها وتقدم".

¹- رباب محمد عبد ربه عبد ربه شلبي، "استخدام عسل النحل فيمصر في العصرين اليوناني والروماني"، مجلة مركز الدراسات البردية (BCPS)، المجلد 39، سنة 2022، ص 425.

وقد استخدم العسل في صنع المخبوزات المحلات، ففي خطاب يرجع إلى القرن الثالث الميلادي، يطلب الابن من أبيه أن يتلقى من شخص يدعى أجاتيميروس بعض الحلوى قائلا: تسلم من أجاتيميروس قرص العسل و قدرا يحتوى على 10 كعكات و 3 كعكات من العسل على شكل تيجان.

كما استخدم العسل في صناعة الخبز "بانكاربين *Pankarpain*" وهو عبارة عن الحبوب المنخولة أو القمح مع العسل وكان مشهور في الإسكندرية. وكان يخلط ثم يشكل على شكل كروي وبعد ذلك يلف في ورق البردي ثم يطهى. وكان يصنع الخبز للطبقة الفقيرة من الشعب، هو عبارة عن عجين مصنوع من دقيق الشعير ممزوج مع العسل، والزيت، والملح.

كما يعتبر العسل مكون أساسى في العديد من الصلصات أو كالتوابل تضاف إلى الطعام، مثل الطيور والبط المشوي. ونجد أن أبيكيوس أشار إلى استخدام العسل كصوص مع بعض الإضافات مثل الفلفل الأسود والزعر البرى والخل وزيت الزيتون على النعام المسلوق، واستخدام العسل كصوص على سمك التونة¹. وكان العسل يستعمل قليلا مع اللحم، ولكن نجد في وصفة أنه يتم سلق الخنزير وإزالة جلده ثم عمل شقوق متقاطعة ثم ملئها بعسل النحل، ثم يتم تغطيته بعجينة من الطحين والزيت قبل الخبز.

استعمل عسل النحل في حفظ الأطعمة مثل التين الطازج، التفاح، البرقوق، الكمثرى والكرز، حيث كانت تغلف بطبقة من عسل النحل قبل تخزينها. وأستخدم لحفظ اللحوم الطازجة أطول فترة ممكنة، حيث يتم تغطية اللحم بالعسل، ويتم تعليقه في الوعاء واستخدامه عند الحاجة إليه. هذه الطريقة جيدة جدا في فصل الشتاء، ولكن في فصل الصيف سوف يبقى على هذا النحو لأيام قليلة.

كما يستخدم العسل لتحلية الخمر والنبيذ. ونجد أنه في القرن الأول الميلادي: شراب "الميد *Mead*"، وهو شراب محمر خليط من البيرة والنبيذ والعسل. وكذلك "كولوميلل *Columella* (ق.م - 70م)" أعطى مقادير ومواصفات *Mulsum* شراب الخمر ويتكون من 10 رطل من عسل النحل يضاف إلى وعاء من العنب حوالي

¹ - رباب محمد عبد ربه عبد ربه شلبي، نفس المرجع السابق، ص 427 .

1/2 لتر تقريبا. نجد أن "شراب *Mulsum*" أخذ وضع كبير في هذا العصر، حيث كان لا يشربه سوى الطبقة العليا. وأشار "أبيكيوس" أنه لم يكن في شبابه معتاد على شربه من أجل توفير المال. ولكن بعد استلام الإرث وعدم العودة إلى الفقر، كان أول مرة يبدأ في شربه في المنزل، رغم ذلك، فإن "مشروب *Mulsum*" كان أقل شيوعا في المأدبة تقريبا يوميا لجميع الضيوف. وأيضا وصفات عديدة لشراب "*Hydormel*" هيدروميل ويتكون من 1 لتر من العسل مع 2 لتر من المياه. ونجد أنه يمكن تحويل العسل الشيء إلى سلعة قابلة للبيع، وهو خلط جزء من العسل الفاسد مع جزأين من العسل الجيد، ولاختبار العسل الفاسد، يغمر عود ثقاب في العسل بعد ذلك يتم إشعاله، إذا كان العسل جيد سوف يشتعل عود الثقاب¹.

وكما استخدم العسل في الطقوس الدينية الرومانية، وتجدر الإشارة أن عسل النحل كان من ضمن القرابين التي كانت تقدم إلى الآلهة أو الموتى أكثر قدما من النبيذ. وكانت التقدمة إلى الموتى ثلاثية تشمل العسل والزيت والنبيذ أو العسل واللين كما في الطقوس الدينية اليونانية. نجد في الطقوس الرومانية أنها كانت مميزة بكعكات العسل التي كانت تقدم كقربان²

وعليه نشير أيضا إلى استخدام العسل كعلاج طبي، فالعسل يعد من أقدم الأدوية المعروفة، لأنه يحتوي على درجة عالية من الفعالية المضادة للجراثيم وربما كان الأطباء القدماء من لإغريق والرومان أكثر نكاه حين اتجهوا إلى الغذاء والأعشاب وعدم اللجوء إلى العقاقير الكيماوية إلا في حالات استثنائية نادرة والاستعانة بماء الشعير أو خلط من النبيذ أو خليط من العسل والماء. استخدم العسل كذلك لتحلية العلاج المر.³

4- الحليب:

يعتبر الحليب من أهم المشروبات الغنية بالفيتامينات تسد احتياجات الجسم، فقد كان استخدام الحليب والجبين على نطاق محدود في الأراضي الأقل خصوبة من بلدان البحر المتوسط في العصور القديمة، إذ أن هناك الكثير من الرعويين في البلدان

¹ - رباب محمد عبد ربه عبد ربه شلبي، نفس المرجع السابق، ص 428 .

² - المرجع نفسه، ص 424.

³ - رباب محمد عبد ربه عبد ربه شلبي، نفس المرجع السابق، ص 430.

الإغريقية الرومانية، كانوا يربون الغنم والماعز- والبقر بدرجة محدودة- من أجل الحصول على ألبانها وأصوافها، وبالقدر نفسه من أجل لحومها. وهنا نستنتج أن تربية هذه الحيوانات دليل على استهلاك الحليب بكثرة وحتى كان الأطباء ينصحون بشرب الحليب.¹ كما أشار "جالينوس" في كتابه "عن المحافظة على الصحة"، و"عن قوى الأطعمة" و"عن النظام الغذائي المستخدم في تخفيف الأخلاط" عن تناول الطعام الحليب، وكما ذكرنا سابقا، فقد اهتم الأطباء بالحليب المأخوذ من حيوانات مختلفة، واكتشفوا أن لكل نوع منها – كما هي الحال في العالم الحديث- خواص مختلفة للغاية. وكما رأينا في "جالينوس" كان يصف أمزجة تتكون من الحليب والماء وذلك في كتابه "عن قوى الأطعمة" وثمار البلوط والكثير من أنواع الدقيق، فهذا المزيج من المكونات التي تمزج مع العصيدة، ووسيلة تمكن الريفيين من تخزين الحليب وحفظه.²

وكما استخدم الحليب كعنصر أساسي في الطبخ عند الرومان حيث تطبخ به اللحوم المجففة قبل أن تطبخ بالماء مرة أخرى لتصبح لينة وشهية وسهلة الهضم. إذ أن تعتبر الماعز والأغنام من الحيوانات المدرة للحليب الذي يمكن الاعتماد عليه كشراب صحي ومغذي.³

• الجبن:

كان الجبن من منتجات الألبان الرائجة في البلدان الإغريقية والرومانية في البحر المتوسط، وكان ينتج على نطاق واسع، ويتفاوت إنتاجه بحسب الموقع، وكان يتسنى الحصول عليه بأشكال كثيرة ومتنوعة في المدن نظرا لسهولة نقله، ومن ثم استطاع الخبراء انتقاء الأجبان، شأنها شأن أنواع الخمور والأسماك. ويعطي "بليينوس" فكرة عن أنواع الأجبان المتوافرة. وكان ينتشر استخدام الجبن أيضا في صنع الكعكات (شأنه شأن

¹- جون إم ويلكنز وشون هيل، نفس المرجع السابق، ص 219 .

²-المرجع نفسه، ص 220.

³- مصطفى محمد قنديل زايد، رزنة مفلح سعد القحطاني، "المؤن الغذائية للمعسكر الروماني بمدينة الحجر (مدائن صالح) شمالي غرب شبه الجزيرة العربية دراسة في ضوء الاكتشافات الأثرية الحديثة"، مجلة كلية العربية بإبنتاي البارود، العدد 35، الإصدار الثاني أكتوبر 2022، ص 3892 .

الحليب فيما يبدو)، ويمكن استخدام الجبن أيضا لإضفاء نكهة على أطباق أخرى، حتى الأسماك¹.

وكما تعتبر منتجات الألبان والجبن ضرورية للنظام الغذائي للإنسان، وقد ظهرت على هذا النحو منذ تدجين الحيوانات المنتجة التي توجد أساسا في أوروبا الغربية وعالم البحر الأبيض المتوسط، من الأبقار والأغنام والماعز. حيث يتحول الحليب إما إلى زبدة أو في أغلب الأحيان إلى جبن (لبن الرائب)، وغيره من أنواع اللبن المخمر، والحليب عبارة عن سائل معقد عني بالدهون والبروتينات وبالكالسيوم والسكريات². كما استعمل الرومان منتجات الألبان بصورة أجبان، من الخثارة الطازجة إلى الأجبان المجففة والمدخنة. واستعمل الحليب أحيانا في خبز الخبز والحبوب، ونادرا ما كان يشربه في منطقة المتوسط سوى رعاة، كان أكثر شيوعا في المناطق الشمالية³. أنظر الصورتين المقابلتين)

¹- جون إم ويلكنز وشون هيل، " الطعام في العالم القديم "، ت: إيمان جمال الدين الفرماوي، مر: هبة عبد المولى أحمد، دار الهنداوي للنشر، ب ط، المملكة المتحدة، سنة 2017، ص 221/220 .

²- Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier, «Le Fromage en Gaule à l'âge du fer et à l'époque romaine: état des lieux pour sa production et analyse de sa place dans le monde antique», Gallica, N° 77-2, 2020, p 158 .

³- كاثي ك. كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة(سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت: سعيد الغانمي، أبوظبي: هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص 230 .



صورة رقم (22): تمثل جبنة حليب الغنم من جنوب كالابريا¹.



صورة رقم 23: تمثل كريمة طازجة من الأغنام والماعز².

5- الزيت:

كان الزيت بعد القمح من المواد الغذائية الضرورية للحياة عند الرومان، لأنه لا يدخل فقط في إعداد كل الأغذية: فالحمامات العمومية والقاعات الرياضية (*Gymnases*) تستهلك أيضا كميات ضخمة، و هكذا لا نستغرب إذا عرفنا أنه إذا كان لروما في فترة مبكرة مع قانون التموين بالقمح "*Canonfrumentaire*" قانون التموين بالزيت "*Canon*"

¹ -Alain Ferrière,et J. Marc Séguier, « **Le Fromage en Gaule à l'âge du fer et l'époque romaine ,état des lieux pour sa production et analyse de sa place dans le monde antique** », Gallia, N77-2,2020,p 209

² - Alain Ferrière et J. Marc Séguier, Ibid, P164

"*oléarius*" يتمون من الضريبة العينية لبعض المقاطعات مثل "بيثيا أخايا"، إفريقيا، إسبانيا، ظلت إفريقيا لوحدها لمدة طويلة تقدم خمسة ملايين رطلا من الزيت. كما تعد الزيت المادة الحيوية الثانية في المغرب القديم، بعد القمح التي استغلتها روما.² وعليه تجدر الإشارة أن الأباطرة الرومان اهتموا بإنتاج الزيت كونه مصدر غذاء لسكان روما³، و نظرا لنوعية زيت الزيتون ومردوديته العالية في المغرب القديم، ازداد اهتمام الأباطرة الرومان بتشجيع إنتاجه منذ أوائل القرن الثاني للميلاد.⁴ وكما تكمن كذلك أهمية الزيت الزيتون بإضافة إلى كونها مادة غذائية أساسية كذلك هي أيضا مادة علاجية لعلاج مختلف الأمراض الداخلية و الخارجية.⁵

II. اللحوم:

يتبين من المصادر الأثري والأدبية وجود دور مهم لنشاط الرعي وتربية الحيوانات في الحياة الاقتصادية بإفريقية في العصور القديمة، لذا عثر على أعداد من عظام الحيوانات المختلفة في كثير من المواقع التي حدثت بها الحفريات الأثرية. فنجد من بين الحيوانات الجمال و الخيول والمواشي الكبيرة والصغيرة حيث أخذت بدورها مكانة في الإقتصاد الريفي منذ أواخر القرن الثاني قبل الميلاد. إضافة إلى تربية البقر والأغنام والماعز وأنواع الطيور، فكانت إفريقيا تزود روما بالحيوانات الضارية خاصة الأسود والفهود والنمور لاستعمالها في المسارح والملاعب ففي عهد "أغسطس" قتلوا منها حوالي 3500 في حفلة دامت 26 يوم، لذلك كانت هذه الحيوانات تعرف عندهم بالحيوانات الليلية أو الأفريقية، وتعتبر الخيول من الحيوانات التي نالت شهرة واسعة خاصة الخيول

¹ - نور الدين كريمة، " مصالحي إدارة الأتونة في روما والمقاطعات الرومانية مقاطعة إفريقية بالخصوص خلال العصر الإمبراطوري (27 ق.م - 395 م)، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه علوم في التاريخ والحضارات القديمة، كلية العلوم الإنسانية، قسم التاريخ، جامعة الجزائر 2 أبو القاسم سعد الله، سنة 2017/2018، ص 129 .

² - محمد الحبيب بشاري، " روما وزراعة المقاطعات الإفريقية بين (146 ق.م و 285 م)"، دار الهدى للنشر، الجزائر، 2015، ص 194.

³ - باحمد سعيد رحمانى، " الأتونة في المغرب الروماني (الضرائب العينية على إنتاج القمح وزيت الزيتون: 146 ق.م - 235 م)"، رسالة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم التاريخ، جامعة الجزائر، سنة 2008/2009، ص 68.

⁴ - نفسه، ص 71.

⁵ - نفسه، ص 73.

النوميديّة، بحيث تتجلى أهميتها في قيام الملك ماسينيسا بإرسال 500 حصان إلى روما أثناء حرب اليونان.¹

أما عن الصيد فكان وسيلة للإمداد الأجنبي بالمواد وبالحيوانات التي ينتظر الحصول عليها من إفريقيا، فنيوب الفيلة التي يهملها الأهالي كانت تزود القرطاجين والإغريق والرومانيين بالعاج الذي يستعملونه في منتجاتهم الفنية إضافة إلى بيض النعام وريشه وكذلك فراء الأسود والقردة والنمور.²

1. لحم الخنزير:

كان اللحم المفضل لدى الرومان هو لحم الخنزير، طازجا أو معالجا. وأفخاذ الخنزير "الغولي" كانت تقدر عاليا. ويشير لحم الفخذ الطازج إلى قطع معينة من لحم الخنزير إما من الكتف أو من الساق، وليس إلى لحم معالج أو مدخن، وقد كتب وصفة لحم الخنزير على عجل لطباخ خبير مطلع (إذ لم يرد ذكر للسائل في التعليمات فيما يتعلق بتقوير اللحم، لكن التقوير تقنية منطقية، لإعطاء هذه التعليمات للطباخ مع الشعير والتين المجفف، ثم يأتي بعد ذلك تسمير اللحم)، وهذا يعني أن الطباخ يمتلك من التقدير ما يجعله يضيف التطييب المناسب. ويدل تضمين الطرق البديلة في تسخين اللحم المطبوخ على أن الطباخ يجب أن يعتمد على ذائقته الطهوية.³

وكان لحم الخنزير، الطازج والمعالج، لحمًا شعبيًا عند الرومان، وواسطة العقد في احتفالات العربة بالإله "ساتورن". أما الأغنام و الماعز فكانت شائعة، غير أن لحوم الأبقار أقل شيوعًا، جزئيًا بسبب قيمة الماشية كحيوانات جر ونقل. وتؤكل كل من الطيور البرية وطيور الماء، وتم تدجين الدجاج على نطاق واسع في منطقة البحر الأبيض المتوسط خلال الحقبة الرومانية.⁴

¹ - امباركة تليلي، "مقاطعة إفريقيا البروقنصلية (دراسة حضارية 27 ق.م - 193م)"، مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ تخصص تاريخ الحضارات القديمة، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة الشهيد حمة لخضر- الوادي، سنة 2018/2019، ص 52 .

² - نفسه، ص 53/52 .

³ - كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 262/263 .

⁴ - كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 229 .

2. لحم البقر:

كان الرومان لا يميلون نسيباً إلى لحم البقر. وقد عده "جالينوس" عسر الهضم. ولم يكن لدى "أبيكيوس" سوى أربع وصفات للحم البقر أو الحمل، تزواج إحداها بين لحم البقر والبصل أو السفرجل، بالإضافة إلى صلصة سريعة الإعداد من الكوامين والفلفل واللاسر (وهم الاسم اللاتيني البديل للسلفيوم) والزيت. وفي "الساثيرية" يصاب حتى ضيوف "تريمالكيو" بالإحباط حين يقدم لهم لحم البقر لتمثيل علامة برج الثور "طوروس" كجزء من الوجبة "الفجلة"¹.

وعليه تتمحور طريقة طهي اللحوم أساساً حول عمليتين: "محمصة" أو "مسلوقة" علاوة على ذلك، تكشف وصفات الطهي التي تركها القدماء عن غلبة السلق فوق المحمص. وكان اللحم مصحوباً بصلصات معقدة وحارة جداً. هذا التفضيل الطبيعي بالنظر إلى جودة اللحم، يجب أن يكون المسلوق هو القاعدة في الريف و بين الفقراء، لأنه يوفر كلا من المرق واللحوم. وتجدر الإشارة أن وصفات اللحوم المشوية لدى "Apicius" نادرة جداً ولكن تعليمهم ثمين في الواقع يتم السلق اللحم دائماً تقريباً قبل تحميصه، يستخدم البسق في أرباع الطرائد الكبيرة: الغزلان، والخنزير البري، والحيوانات المختلفة، وتظهر اللحوم المحشوة في مطبخ أكثر دقة، وبالنسبة للحيوانات الأخرى تم تفرغها مسبقاً، ثم تدببها (دجاج، خنزير صغير وأرنب). فالمكونات الأساسية للحشو هي: اللحم، والسميد والكبد، والمخ والدجاج، والبيض، والعجين الجاف المفتت المطبوخ وفي النبيذ والعسل، وبالطبع البهارات.

وعليه لا بد من الإشارة على أن هناك طرق أخرى لتحضير اللحوم، لحم مفروم ناعم يطحن أحياناً في الهاون، ويشكل كرات أو زلابية مصنوعة من لحم الخنزير أو اللحم البقري، قطع اللحم الخالية من العظم عادة ما تكون مقلية، وأحياناً يتم تحميصها على أسياح.²

كانت الكرشة من الأطعمة الشهية الشائعة جداً، حيث يقدم لنا "Apicius" وصفة معدة لحم الخنزير المحشي: "قم بتفريغها جيداً، أغسلها بالخل المملح، ثم بالماء، وإملئها

¹ - المرجع نفسه، ص 269 .

² - Kelthoum Akli, op cit, p 9 .

بالحشوة التالية: اخلطي بعض من لحم الخنزير المخفوق والمطحون بثلاث أمخاخ والبيض النيئ، ثم أضيف إليه الصنوبر والفلفل، وإعمل مع الصلصة التالية: باوند فلفل، سيلفيوم، يانسون، زنجبيل، ثم أضف القليل من الزيت. املاً المعدة واترك مساحة حتى لا تنفجر أثناء الطهي. أغلق الطرفين بسرعة و ضعه في قدر من الماء المغلي، ثم يرفع في منتصف الطهي ويعلق في الدخان حتى يتحول إلى اللون البني، ثم يغلى مرة أخرى حتى ينضج، ثم يضاف الثوم والنبيدز النقي والقليل من الزيت. يفتح بالسكين ويقدم مع الثوم والكوفاج.

وهناك وصفة أخرى: "يدق السميد المطبوخ مع اللحم المفروم، ومع الفلفل، والثوم والصنوبر. ثم اطهيه في الماء، ثم اشويه بالملح وقدميه مع الخردل، أو قطعه إلى شرائح في طبق دائري.¹

3. الأسماك:

كانت الأسماك الطازجة جزء أساسيا من النظام الغذائي لقسم كبير من العالم الروماني (خاصة الأجزاء الساحلية منه). ومع ذلك فإن الأسماك المحفوظة كانت عنصرا أساسيا لا تخلو منه مائدة. فعند توفر السمك الطازج كطبق رئيسي توجد الأسماك المحفوظة بين أطباق المقبلات (خاصة الصغيرة منها) أو كصلصة سمك تستخدم في معظم وصفات الطهي. وعلى عكس المدن الداخلية تمتعت المدن الداخلية تمتعت المدن الساحلية بأنواع السمك الطازج الذي كان متاحا لجميع الفئات. إلا أن بعض أنواعه اقتصرت على الطرقات الثرية حتى أنها كانت تعتبر هدايا (ذات قيمة اجتماعية) تثير الإعجاب. ومع ذلك قد تختلف الأذواق ومن ثم قيمة أنواع السمك الطازج من مدينة لأخرى، أو من فترة زمنية الأخرى. سمك الحفش على سبيل المثال اكتسب قيمة عالية بسبب ندرته في العصر الجمهوري ثم قل الاهتمام به إلى أن تحول من جديد إلى "سمكة تليق بالإمبراطور". أما السمك المحفوظ فكان متاحا في جميع المدن بكل درجات الملوحة وباختلاف مدة صلاحيته. فقد عثر على أمفورات لحفظ السمك و صلصاته من إسبانيا وشمال أفريقيا في بقايا فيلات إيطالية، وقد كان ضمن الأطعمة الأساسية للعمال في

¹ -Keltoum Akli, Ibid, p 10.

المزارع كما ذكر في مرسوم من "ماركوس أورليوس" إلى "فرونطو" يأمر بتوفير السردين المحفوظ والفاصوليا المسلوقة للمزارعين، كما تم استهلاكه بكميات ضخمة من قبل الجيش الروماني مما حفز على إنتاجه وإنشاء منشآت لحفظ الأسماك في شمال أوروبا بالإضافة لما يجلب من إسبانيا. وبالتالي كان الطلب على الأسماك المحفوظة عاليا في ضوء انتشارها الواسع.

كما توفر السمك المحفوظ كقطع مملحة من نوع واحد أو من عدة أنواع مختلطة، وتوفر أيضا كصلصة أشهرها: صلصة "Garum" التي استخدمت في التتبيل وفي وصفات الطعام المختلفة وأيضا في الوصفات الطبية.¹

أما صلصات السمك فقد تنوعت هي الأخرى. ومنها: "Garum"، "Liquamum"، "Muria"، "Allec". وعليه تعتبر صلصة "garum" صلصة السمك المخمر شائعة في جميع أنحاء العالم الإمبراطورية الرومانية حتى أنها استخدمت أكثر من الملح في الوصفات الرومانية. ويتم تصنيعها عن طريق خلط أمعاء الأسماك والدم والأعضاء الداخلية بالملح وترك الخليط ليتخمر (حيث يقوم الملح بطرد الكائنات الدقيقة المسببة للتعفن من الخلايا الميكروبية عن طريق الخاصية الأسموزية "Osmosis" في أحواض أو داخل الأمفورات أو الدولا "Dolia". وأحيانا ما يخلط المعجون الناتج (الصلصة المخمرة) بأعشاب إضافية لتحسين النكهة. أما "Liquamum" (الصلصة المسيلة) فكان يتم بنفس الخطوات مع إضافة أسماك صغيرة كاملة، و الراجح أن الصلصة المخمرة كانت تستخدم كتوابل راقية على المائدة أما "المسيلة" فهو مكون يدخل في الوصفات نفسها.²

إذ أن هناك منتجات سمكية أخرى غالبا ما يأتي ذكرها مع الصلصة المخمرة وهي: "Muria"، "Allec"، ويعتبر الـ "Muria" عادة نوعا من المحلول الملحي وليس الصلصة فهو سائل المسحوب من الأسماك المخمرة: "يتم وضع سلة عميقة ومتماسكة بإحكام في وسط الحاوية حيث توجد هذه الأسماك ليتدفق السائل إلى السلة؛ هذه هي

¹ - هبة فاروق النحاس، "مصانع حفظ الأسماك خلال العصر الروماني في مناطق هجرة الأسماك عند مناطق غرب البحر المتوسط ومناطق البحر الأسود عند البسفور: (دراسة أثرية)"، مجلة الاتحاد العام للآثاريين العرب، المجلد 22، العدد 1، سنة 2021، ص 358/359.

² - هبة فاروق النحاس، نفس المرجع السابق، ص 360.

الطريقة التي يتم بها الحصول على السوائل عن طريق الترشيح بسلة" من ناحية أخرى، فإن "Allec" هو ما يبقى بعد سحب جميع السوائل من شرائح السمك المخمرة (رواسب السمك المخمر). تم استخدام هذا المعجون الذي يحتوي على كل ما لم تكسره الإنزيمات كتوابل ذات جودة مختلفة أيضا.

كما أشير إلى سمكة "الماكريل" باعتبارها الأكثر استخداما في صنع السمك المخمر، هذا ومتوقع نظرا لأن صيدها وفير، فقد كانت متاحة في الأسواق بنسبة تفوق استهلاكها طازجة يذكر "بليني" إن لسمك المخمر "Garum Sociorum" تحديدا مصنوع من "الماكريل" وإن كانت وصفات أخرى تذكر استخدام الأسماك الصغيرة والرميات أيضا في صناعته.

كان السمك المخمر القادم من بومبي بإيطاليا ولبتس ماجنا بليبيا وثيراي بإيطاليا، وكلازوميناى بتركيا من الهدايا الثمينة باهظة الثمن، فضلا عن النوع الأحمر والأسود القادم من إسبانيا. وكان يتم تعبئة السمك المحفوظ و صلصاته في مكان إنتاجه (مثلما يحدث مع النبيذ وزيت الزيتون) ثم يصدر إلى المناطق المنشودة في أمفورات أو أباريق ذات يد واحدة "urceus" عليها نقوش "tituli picti" هي رموز مختصرة على مساحة صغيرة فوق سطح الأمفورة تشير إلى محتواها وإلى اسم المصنع الخاص بها.¹

وعليه استعمل "أبيكيوس" مصطلح "اللکوامين" *Liquamen* لوصف صلصة السمك في أغلب الوصفات، والحقيقة أن مصطلح "الغارم" *Garum* لا يظهر إلا حين تستدعي الوصفات مكونات طهو معيارية مثل "أوكسيغارم" أو "أوينو غارم". وبالمقارنة، فإن الأدب المطبخي والسجلات القضائية المكتوبة (بما فيها الأمر الذي أصدره الإمبراطور ديوقليطيان لتحديد الأسعار عام 301م، ووضع الحد الأعلى لأسعار مختلف السلع) يبدو أنها تستخدم المصطلحين بمعنى واحد وبالترادف، مما يخلق شيئا من الإرباك. والتفسير المقبول لهذين المصطلحين هو أنه في مساق الإمبراطورية الرومانية، صار "الغارم" يدل على نتاج جديد.

¹ - هبة فاروق، نفس المرجع، ص 361/360 .

وكان كل من الإغريق والرومان يحضرون صلصة السمك من سمكة كاملة صغيرة وقطع من سمك منظف، يخمر مع الملح في سائل له لون الكهرمان كان يستعمل غالبا في المطبخ كمكون في الصلصات. وقد سماه الإغريق "غاروس *Garos*"، ثم رومه الرومان الأوائل باسم "الغارم *garum*". وفي فترة معينة، بدأ الرومان يحضرون نمطا جديدا من صلصة السمك، يرتبط بالغاروس لكنه يختلف عنه. وحين تصنع هذه الصلصة المخمرة مع أحشاء السمك الطازج لبعض أنواع الأسماك و مع الدم والملح، فإنها تكون أغمق و أقوى و أكثر لذعا من الغاروس، وتستعمل توابل على موائد النخبة وكذلك كمكون في طبخ بعض الصلصات. وظهر الإرباك حين بدأت النخب، التي لا تكاد تقضي وقتا في المطبخ ولا ترى الصلصات المكتملة إلا على مائدة، بتسمية أية صلصة تقوم على السمك المخمر باسم "الغارم". غير أن الطباخين احتاجوا إلى أن يميزوا السائل الأكثر اعتدالا المصنوع وفق تقليد الغاروس الإغريقي، الذي بقي يستخدم كمكون في الطبخ الروماني. وحين اكتمل جمع كتاب أبيكيوس في عهد الإمبراطورية المتأخرة، تبنى الطباخون وخبراء الأطعمة المطلعون اسم "اللكوامين *Liquamen*" لتسمية الغاروس التقليدي في الوصفات. ويتوافر مثال حديث لذلك في صاوص الطماطم "Ketchup" (الذي يماثل الغارم) وهريس الطماطم "purée" (الذي يماثل اللكوامين). يظهر صاوص الطماطم على المائدة، حيث يضاف حسب طلب الأكل، أو أحيانا يستخدم كمكون في الوصفات. أما هريس الطماطم فهو مكون حصرا ولا يمكن أن يصل إلى المائدة على حدة قطعها. ولا يهتم سوى الطباخين وخبراء الأطعمة بهذا الاختلاف ليولوا انتباههم الحنين للغة.

كان كل من "الغارم واللكوامين" متوفرا في الأسواق على امتداد الإمبراطورية الرومانية. و هناك فروق طفيفة في التقنيات المحلية حسب الأماكن ويتفاوت سعره التجاري حسب جودة المنتج. وقد ذكرت جرة أمفورا من مصنع في بومبي مصنعه بالاسم وتفاخرت بأنها تحتوي على "أجود لكوامين مصفى"¹.

1- كاثي ك. كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت: سعيد الغانمي، أبوظبي: هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص 253/252.

باعتبار أن استهلاك أسماك الطازجة اقتصر على نخبة قليلة من المجتمع أو سكان المدن الساحلية، استوجب الأمر إيداع سبب تسمح بنقله في وقت قياسي ومن ثمة حفظه لتوسيع شبكة التبادلات ورفع الأرباح، ومنه ظهرت أولى تقنيات الصناعة التحويلية. في هذا الإطار، يتم حفظ معظم السمك المصطاد إما عن طريق التجفيف، التمليح أو التدخين أو تحويلها إلى مرق وفقا لوصفات عدة ولذلك الغرض، خصص الرومان ورشات خاصة لصناعة صلصة بمختلف المراحل التحويلية ومن ضمنها تلك التي وجدت آثارها على سواحل إفريقيا، تعرف المنطقة بالتقاء التيارات الباردة للمحيط ومضيق جبل طارق بينما وتنفرد المنطقة التي تفصل المنطقة الصقلية والساحل بعمق مياهها مما يستقطب ثروة سمكية متنوعة ووفيرة.¹

كان اللجوء أحيانا لتمليح قطع السمك "*salsamentum*" لتحسين طعمه (بتقطيع أجزاء من لحم البطن والظهر شرائح ووضعها في طبقات نغطيها كمية كبيرة من الملح في أحواض "*cetariae*" ثمتركها في الشمس لمدة ثلاثة شهور مع تقلبيه كل فترة ثم يتم تجميع العجين المتكون بفصله عن السائل المحيط به. وقد ذكر "جالينوس" في معرض حديثه عن الحوتيات- الثدييات البحرية (الدلافين والفقمة) أسماك قرش المطرقة والتونة الكبيرة باعتبار أن لديها لحم صلب وغير صحي لذا يلجأ الناس لتمليحها أولا. كما لجأوا إلى تمليح أسماك المزارع مثل البوري لنفس الغرض وبالفعل كانت أكثر البقايا العظمية في أشبالية من السمك البوري والسردين.²

وعليه كان جزء من المتطلبات الأساسية لتجهيز الأسماك هو المياه العذبة التي تستخدم في غسل الأسماك وإعداد نحاول ملحي وتنظيف المصانع نفسها. تقع جميع مواقع حفظ السمك تقريبا في غرب البحر الأبيض المتوسط بالقرب من المسطحات الطبيعية للمياه العذبة، مثل الأنهار أو الجداول ولكن العديد من المواقع أيضا طورت أنظمة للتأكد من وجود كمية ضرورية من المياه العذبة في متناول اليد دائما. وهذا يشمل الآبار

¹- صبرينة حماني، سليم دريسي، "النشاطات الملحقة للإنتاج وتجارة المرق والسمك المملح بالجزائر في الفترة القديمة"، مجلة دراسات، المجلد 13، العدد 1، سنة 2020، ص 7.

²- هبة فاروق النحاس، "مصانع حفظ الأسماك خلال العصر الروماني في مناطق هجرة الأسماك عند مناطق غرب البحر المتوسط ومناطق البحر الأسود عند البسفور: (دراسة أثرية)"، مجلة الاتحاد العام للآثاريين العرب، المجلد 22، العدد 1، سنة 2021، ص 359.

الموجودة في العديد من المواقع، وكذلك الآبار والصحاريج مثل المصانع الموجودة بليكسوس وكونتا. ولم يعثر على مثلها بالبحر الأسود ولا حتى بالقرب من تانيس على أي صحاريج للماء العذب وربما دمرت بظهور المدينة الحديثة.¹

وتجدر الإشارة أن الأحواض المستخدم في معالجة الأسماك والتي تسمى "*cetriae*" متشابهة بشكل ملحوظ و تكاد تكون واحدة في بنائها في غرب البحر المتوسط والأسود. عادة ما يتم بناؤها متساوية مع الأرض أو بارتفاع بسيط عن مستوى الأرض، أو يتم بناؤها على قمة النتوءات الصخرية، ربما يعود ذلك إلى التضاريس المختلفة قليلا في من منطقة لأخرى. عادة ما تكون الأحواض مستطيلة أو مربعة الشكل، ولكنها تختلف بشكل كبير في الحجم و العمق. تم بناء جدران الأحواض من الطوبأو حطام الصخور، ثم غطت بطريقة من الملاط المكون من الجير وشظايا صغيرة من البلاط أو السيراميك مشكلة طبقة عزلة "*Opus signinum*". في البحر المتوسط تم تقريب الزوايا العلوية من الأحواض و في بعض الأمثلة كانت الحواف السفلي الداخلية على شكل ربع دائري وذلك لمنع تجلط الأسماك في الزوايا و لسهولة تنظيف الحوض. و يظهر ذلك التكوين في أربعة أحواض في بايلو وحوض صغير في ليكسوس كما وجد في تيرتاك وميكون وخيرستون، دولا مدفونة كان يمكن استخدامها أيضا لإنتاج صلصة السمك.²

التمليح: كانت التقنية الأكثر شعبية، حتى أنها تمارس صناعيا. وعليه وضع الرومان الطعام في صندوق مليء بالملح (جاف أو على شكل محلول ملحي). في الواقع يجعل الملح من الممكن ضمان الحفاظ على العديد من الأطعمة لفترة أطول، كان التمليح عملية تستخدم لحفظ الأسماك واللحوم، ولكنها كانت تستخدم أيضا للأجبان وخاصة الزيتون المحفوظ في محلول ملحي، لاحظ أن الملح هو أيضا عنصر مهم جدا في تصنيع الثوم، الذي استهلكه الرومان بكميات كبيرة وأنه كان من الضروري التمكن من الحفاظ عليها.

التجفيف: تتمثل هذه التقنية في إزالة كل الماء الموجود في الطعام لقتل البكتيريا الدقيقة الموجودة فيه. ربما كان الرومان يستخدمون التجفيف، لكن الأدلة الأثرية غير متوفرة،

¹- هبة فاروق النحاس، نفس المرجع، ص 371.

²- المرجع نفسه، ص 372.

ومع ذلك، فإن هذه التقنية بسيطة، وتجعل من الممكن الحفاظ على أنواع مختلفة من الطعام، وخاصة الفاكهة لفترة طويلة.¹

• بعض وصفات الأسماك:

وعليه تزودنا وصفات "Apicius" بمعلومات جيدة عن طرق مختلفة لتحضير السمك. حيث يؤكل بشكل أساسي مشويا أو مسلوقا، مصحوبا دائما بمختلف الصلصات الحارة جدا. فحسب "مونتين" فإن فن تحضير السمك هو امتياز العظماء في المطبخ الراقى، تصنع الزلابية من اللحم المسحوق في الهاون ويتم تشكيله يدويا، وخاصة من سرطان البحر، والكرنند، والبسكويت، والحبار وحتى المحار والأفضل من ذلك، قبل طهيها، نحشو التونة والحبار بالكمون والفلفل والنعناع والجوز وصفار البيض و العسل. بعيدا وعن الساحل كانت الأسماك البحر الطازجة، قبل النقل السريع في عصرنا، محجوزة للفصول على موائد الأمير.²

وعليه احتفظ "Apicius" بسبعة عشر وصفة لنا في فن طهي الدواجن، معظمها دجاج مسلوق مع صلصات مختلفة، دجاج مشوية واحدة. سيكون للطهاة اهتمام كبير بهذا الحيوان، الذي يحتفظون به بكل مواهبهم وفن العرض، تختلف التخفيضات المفضلة، لأنها في بعض الأحيان تكون في الفخذ، ومنه تستخدم اللحوم العضوية (الحوصلة والكبد) أيضا في بعض الأطباق.³

III. الحبوب:

كانت الحبوب جزءا مهما من الأغذية الرومانية، واستنادا إلى المكان الذي يعيش فيه الرومان، فقد يأكلون الحنطة النشوية وحنطة الخبز والكرسنة والشعير والشوفان والجاودار والدخن، وإن كانت الحنطة النشوية وحنطة الخبز يحظيان بالتفصيل. وكان يعتقد

¹ -C. Claudie Haigneré, Rouillac, "Les plantes et leurs usages dans l'antiquité", classe de 3éme, latin LCA, 2019-2020, p 4 .

² - Keltoum Akli, Op cit p p: 10- 11.

³ -Keltoum Akli, Ibid, p 11.

أن الشعير طبي، لكنه ظل يفتقر إلى منزلة الحنطة. فالحنطة من الأهمية في تحقيق الهوية الرومانية بحيث كان الجنود يعاقبون بحصص من الشعير بدلا من الحنطة.¹

1. القمح و الشعير:

ومن المسلم به بأن الزراعة كانت عماد الاقتصاد في العصور القديمة وفي إفريقيا خلال العصر الروماني، كانت الأراضي المصادر الرئيسي وكان القمح هو المحصول الوحيد الذي لم يتوقف إنتاجه وفي عهد أغسطس حيث بدأ التوسع في زراعته لسبب سياسي ألا وهو الحاجة لتأمين إمداد العامة من الرومان بالغذاء. حيث أن الأباطرة الرومان خلال القرن الأول ميلادي اتسمت سياستهم بتكريس جهودهم لزراعة القمح.

ويعد القمح من أهم المحاصيل التي نالت اهتماما كبيرا بزراعته حتى في العصور السابقة للاستعمار الروماني فقد ساعد مناخ شمال إفريقيا وكذا وفرة المياه على إنتاج كميات كبيرة من الغلال والحبوب. وذلك فضلا عما تمتعت به التربة من الخصوبة في الكثير من المناطق مثل وادي كينبوس الذي أشار هيردوت إلى خصوبة تربته وغازارة أمطاره واعتباره من المناطق الهامة لإنتاج القمح.²

وكما اعتنى الرومان بزراعة القمح والشعير بمناطق المدن الثلاث كعنايتهم ببقية مناطق، إفريقيا وكشفت العديد من صور الفسيفساء انتشار زراعة القمح حيث بينت الخيول والثيران وهي تقوم بعملية درس الحبوب وكذلك على وجه الخصوص بقمح البروقنصلية اعتبروها أرض الحبوب فقد وصفها المؤرخ الروماني "سالوست" بأنها أرض خصبة تنتج الحبوب، كما توسعت أيضا زراعته في نوميديا وذلك بتشجيع الأباطرة الرومان مما أدى ارتفاع نسبة محصوله.

علاوة على القمح والشعير كانوا يزرعون أيضا الخندوس وهو نبات يشبه القمح والكرسنة وهو نبات له حب فيه علف تغلفه الدواب و كذلك كانوا يزرعون النباتات

1- كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 229.

2- امباركة تليلي، "مقاطعة إفريقية البروقنصلية (دراسة حضارية 27 ق.م - 139 م)"، مذكرة مكملة تدخل ضمن متطلبات نيل شهادة الماستر في التاريخ تخصص تاريخ الحضارات القديمة، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة الشهيد حمة لخضر- الوادي، سنة 2018/2019، ص 49/48.

الغذائية مثل الحمص والسلجم الذي يشبه اللفت والفول والخرشف والبطيخ والثوم والبصل وجميع أنواع البقول.¹

وحسب علماء النبات، فإن المغرب القديم عرف إنتاج القمح الصلب والشعير قبل وصول الفينيقيين إليها. وفي ظل الحضارة القرطاجية، استمر إنتاج القمح في الأراضي القرطاجية وأراضي الممالك النوميديّة. فقد أشار المؤرخ الإغريقي "هيرودوت Herodote" إلى وجود ثلاثة قبائل مزارعة تعيش بأراضي تونس الحالية وتتغذى بالقمح في منتصف القرن الخامس قبل الميلاد.

ومما لا شك فيه أن هبة وقوة الدولة القرطاجية ومملكة نوميديا في عهد "ماسينيسا" في حوض البحر المتوسط راجع إلى قوة الإنتاج الزراعي وتبعية المدن الإغريقية ذات الطابع الجبلي للقمح الأفريقي. وإذا كانت كميات القمح المشحونة إلى المدن الإغريقية قد أدت إلى تعزيز الصداقة بين مدينة اثينا ومملكة نوميديا وإقامة تمثال للملك ماسينيسا بأثينا، فإن هذا القمح يعتبر دافعا هاما لغزو الرومان للدولة القرطاجية والممالك النوميديّة. وعليه بعد تحول أراضي المغرب القديم إلى ممتلكات الدولة الرومانية، ركز الأباطرة الرومان على استغلال أراضيهم وتشجيع إنتاج القمح رغم الصعوبات المناخية.² كان الرومان يأكلون بشكل أساسي الأطباق المصنوعة من الحبوب (الشعير والقمح)، والتي كانوا يصنعون بها العصيدة "Pulmentum" التي كانت غذاء أفقر الناس، وضعوا فيه نباتات عطرية (النعناع على سبيل المثال) وكان اللب مصحوبا بالجبن أو الخضار، كما يؤكل مع الثوم، وهي صلصة مصنوعة من لحم وأحشاء السمك، يستهلكها الرومان على نطاق واسع.³

و فيما يتعلق برأي بعض المؤرخين، و على رأسهم المؤرخ القدير "بيكار C. Picard (1883 - 1965)"، الذي يرى أن اعتماد كمية ستين موديس لكل فرد في السنة مرتفع جدا، لأنه يجعل من المواطن الروماني يلتهم الحبوب بشكل غير

¹ - امباركة تليلي، نفس المرجع السابق، ص 50 .

² - باحمد سعيد رحمانى، "الأنونة في المغرب الروماني (الضرائب العينية على إنتاج القمح وزيت الزيتون) 146 ق.م - 235م"، رسالة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم التاريخ، جامعة الجزائر ، سنة 2008/2009 ، ص 62/61 .

³ - C. Claudie Haigneré, Rouillac, Op cit p : 03

طبيعي، نحن نرى أنه أهمل جانبا مهما هيمن على حياة الرومان لمدة زمنية طويلة، وهو أن الحبوب و مشتقاتها كانت تمثل الغذاء الأساسي لكل المجتمع الروماني، فقد اعتبر المادة الأساسية لإعداد مختلف الأطباق، ففي الصباح يتناول الرومان خبز وحلويات "*Jentaculum*"، وفي منتصف النهار يستهلك خبز وجبن "*Prandium*"، وفي المساء يتناول وجبة متنوعة، لكن لا تخل من أطعمة معدة ومشتقات القمح.و بذلك نرى أن الرومان يتناولون الحبوب في معظم أطعمتهم، وبأشكال مختلفة، على شكل عجائن أو خبز أو حلويات جافة.¹

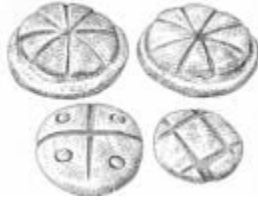
• الخبز:

حسب ما نقله جالينوس، كان الرومان على امتداد الإمبراطورية يأكلون خبز الحنطة ناصع البياض "*Silignites*"، حيثما أمكن.وقد رأى أن الخبز ناصع البياض أسهل هضما،والخبز المخبوز تحت المقعب "*SubTestu*" أكثرها صحة.وكان اختياره الثاني للخبز هو فرن من الأجر بنار معتدلة، وليست شديدة،وقد ذم بقوة القشور السوداء المحروقة التي تخلفها الأفران الساخنة، بما يشبه صدفة تغلف لبا نينا أو لم يشبع طبخه.ومن الناحية المثالية،ينبغي أن يطبخ الخبز ناصع البياض تحت مقعب طيني، من النوع الذي يشبه الجرس.والجرس يقترب من القدر الطيني "*Testum*" الذي استعمله الرومان، وإن كان الشكل والحجم يختلفان إلى حد ما.وكان الرومان يسخنون القدر الطيني بإيقاد نار تحت المقعب على حجر خبز.وما إن يسخن المقعب،حتى يجرف الرماد،ويوضع الخبز على الحجر الساخن،ويعاد وضع المقعب،ويكوم الفحم الساخن على القبة المسطحة للاحتفاظ بالحرارة.ويتوافر بديل حديث في تسخين الجرس وحجر الخبز، ووضع الخبز على الحجر، وتغطيته بالجرس.كما يمكنك أيضا أن تستخدم أصيصا فخاريا مسطحا نسبيا غير أملس بالإضافة إلى طبقه لمحاكاة القدر الطيني، غير أنه سيكون أعمق من القدر الطيني الأصلي،ولن تنفذ الحرارة إلى الخبز بسرعة مماثلة.وإذا استخدمت الجرس أو الأصيص، فتناوله بحذر مستخدما واقيات سميكة جافة.وإذا لم يتوافر الجرس ولا

¹ - محمد الحبيب بشاري، نفس المرجع السابق، ص 189 .

الأصيص، فيمكن خبز الخبز اعتياديا في الفرن بإتباع اختيار "جالينوس" الثاني من تقنيات الطبخ.¹

كانت العصائد والخبز تشكل لب الغذاء الروماني. و تكثر وصفات العصيدة، ولكن برغم أن الأدب الروماني يصف مجردا طويلا من أنواع الخبز، فلم تبق سوى وصفات خبز قليلة. وليس أبيكيوس منها شيء. وأغلب أنواع الخبز الموجودة في الفصول السابقة لا بد أن الرومان كانوا يأكلونها في إيطاليا، وبالتأكيد أكلها من يعيشون في الشام ومصر أو مناطق شرق المتوسط² (أنظر الصورة التالي).



صورة رقم 24: تمثل تشكيل الخبز عند الرومان³.

• الحلويات:

لم يفصل القدماء المخبز عن المعجنات بوضوح مثل الحديثين في الواقع كان العديد من الخبز يشبه الكعك، كان هذا هو الحال كل مرة يتم في كل مرة إضافة بعض المواد إلى الدقيق مما يعطي العجين مزيدا من الحلاوة، مثل الحليب والزيت والدهون أو غيرها التي أعطتهم نكهة أقوى مثل الفلفل وبذور الخشخاش والسمن والجبن والنبيد والخل. وعليه تم صنع الكعك بنفس طريقة صنع الخبز وتضمنت نفس سلسلة العمليات المتتالية، يبدو أنه تم استخدام عجينة غير مخمرة لمعظمهم، إن لم يكن جميعهم.

¹- كاثي ك. كوفمان، "الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)"، ت: سعيد الغانمي، أبوظبي: هيئة أبوظبي للسياح والثقافة، كلمة، سنة 2011، ص 241/241.

²- كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 241/240.

³ - Pascal Laurent, M. Zimmermans, Histoire et gourmandise chez les gallo- Romains, p 03.

تتألف النمذجة من تشكيل الشكل النهائي لكل كعكة باستخدام قوالب توضع بعد ذلك في الفرن لتحميصها. كانت التوابل الحلوة أو الحارة التي غالبا ما تضاف إلى الدقيق هي الزيت، والدهون، والعسل، والأرز والحليب، لبن، والجبن، والنبيد، وقمح محمص، والفلفل، واليانسون، والكمون وأوراق الغار وعصير الخس، وما إلى ذلك في بعض الأحيان نغطي الكعك، مثل الخبز، ببذور نفاذة، إذ كانوا يأكلون مقبلات حلوة: الكعك والعجة، إلخ...

• وهناك وصفة أخرى ذكرها "Apicius" وهي:

"اخفقوا معا حتى تمزج أربع بيضات مع قليل من الحليب وأوفيه من الزيت، ضعي القليل من الزيت في مقلاة رقيقة، واتركيها حتى الغليان واسكبيها في التحضير. عندما ينضج على جانب واحد إقليبه على طبق و رشه بالعسل والفلفل وقدميه. وعليه كانت المعجنات تستهلك بشكل خاصة بمناسبة الأعياد الدينية، وتم صنع قطع حقيقية ذات جوانب معقدة للغاية في كثير من الأحيان. وقد لعبت المعجنات دورا كبيرا في طقوس العبادة.¹

2. زراعة الكروم:

إلى جانب زراعة القمح والزيتون بالمغرب القديم اهتم الرومان أيضا بزراعة الكروم والفواكه (كالتين والرمان، والخضروات المختلفة) لتحقيق غايتهم الاقتصادية. وفي العهد الإمبراطوري شهدت زراعة الكروم انتشارا واسعا في المقاطعات الإفريقية وقد استخرجت منها أنواع عديدة من الخمور منها الخمر العادي والخمر المطهي و خمر العنب المجفف الذي خصص الإمبراطور، ومن المعروف أيضا يوجد عدد قليل من الأهالي الذين كانوا يشربون الخمر وهم من الفئة الثرية التي احتكت بالرومان، أما عامة الشعب فلم يكن شغوبا يشرب الخمر والمستفيد الوحيد من هذه الزراعة هم المواطنون والرومان بصفة خاصة، كما يذكر محمد العربي العقون أن هناك أنواعا من كروم العنب الإفريقي من خلال المصادر الأدبية و الأثرية خصوصا الفسيفساء فقد أشارت المصادر إلى نوع تسمية ناميسيانا "Namisiana" وهو نوع ينتج عنب المائدة وعنب النبيد، وتظهر

¹ - Keltoum Akli, "Op cit p : 13.

لوحة فسيفسائية صورة عنب من النوع الجيد والشهي ذي حبات مستديرة بلون مذهب يعرف بالعنب المكسي وهذا النوع يزرع بجوار المدن ليسهل تسويقه.¹

IV. الخضر والفواكه:

وعلى عكس ما قد يعتقد المرء، لم يعرف الرومان البطاطس أو الطماطم أو الذرة بدلا من ذلك، أكلوا الملفوف والحمص والفاصوليا والخس والعدس وغيرها.² وعليه يأكل الرومان الملفوف وأنواعا أخرى من فصيلة البراسيقيات، والخس في العادة أنواع مرة، وذوات البصيلات مثل الشمندر واللفت والفجل والبصل والثوم، والخضر ذات السيقان مثل الجزر الأبيض والكرفس والهليون، والباقلاء واللوبيا ويزرع أكثر الرومان ممن يتوافرون على أراضي حدائق الخضر. وباستثناءات طهوية قليلة جدا، فإن الأطعمة البرية كانت تأكلها الفئات الدنيا في سلم التراتب الاقتصادي-الاجتماعي أو في أزمنة المجاعة.

وكما يأكل الرومان الفواكه الشعبية نفسها في بلاد الرافدين ومصر ومنطقة المتوسط اليونانية، فضلا عن ذلك، فالرومان في المناطق الشمالية من الإمبراطورية كان لديهم ثمار لبية لم تكن تحتل مناخ المتوسط لأكثر حرارة وجفافا. فقد سيطر الرومان على زراعة المشمش الخوخ والسفرجل، وواصلوا الزراعة الإغريقية للأتراج، وهو قريب من الليمون، الذي وصل السواحل الشرقية المتوسط في القرن الرابع ق.م.³

• ومن بعض وصفات الخضر نذكر ما يلي:

قديمًا كانت الخضروات محشوة حيث وجدنا وصفة للخضروات المحشوة في كتاب "Apicius": "قم بقطع غطاء مستطيل بعناية من حبات القرع و قم بتفريغه ووضع في الماء البارد، ثم قم بإعداد الحشوة التالية لها: اطحن الفلفل، والثوم الرطب، والأدمغة المطبوخة، ثم إملأ القرع بهذه الحشوة قبل طهيها تماما، وأغلقها بغطائها، و قم بتثبيتها

¹ - امباركة تليلي، "مقاطعة إفريقيا البروقنصلية (دراسة حضارية 27ق.م- 139)", مذكرة مكملة تدخل ضمن متطلبات نيل شهادة الماستر في التاريخ تخصص تاريخ الحضارات القديمة، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة الشهيد حمد لخضر- الوادي، سنة 2018/2019، ص 51 .

² - C. Claudie Haigneré, Rouillac, Op cit p : 3

³ - كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 230/229 .

بعجلة. عندما تنتهي من الطهي، ثم أخرجها وأقلبها. تحضير الثوم على النحو التالي، والعمل مع نبيذ القش، وضع قليل من الزيت في الطاجين واتركه يغلي وبعد الغليان اربطه، ثم يرش القرع المقلي بالثوم النبيذ، و الفلفل و يقدم.¹

V. الأعشاب والتوابل(النبات):

استعملت الأعشاب والتوابل المحلية، ولا سيما الكمون والكزبرة والإنجدان على نطاق واسع. أما توابل شرق آسيا مثل الكاسيا والقرفة فكانت تستعمل كأدوية و عطور، لكنها لم تدخل المطبخ إلا مع نهاية الحقبة الكلاسيكية. وكان الفلفل الأسود(بأنواعه الدائرية والطويلة) مكونا أساسيا في كثير من الوصفات. وبالرغم من أن التوابل الآسيوية ظلت غالية الثمن، فقد توفرت أكثر من السابق من خلال اكتشاف الرياح الموسمية التي قلصت أزمنة الشحن وصارت تقتضي وسطاء أقل عددا.²

كان الرومان مغرمين جدا بالنكهة والتوابل في أطباقهم، غالبا ما كان للنباتات استخدامات متعددة. يمكن أن تكون عطرية وطبية، وكانت الإمبراطورية شاسعة والتي جلبت ثقافة تذوق الطعام.

• النباتات:

استخدم الرومان الأعشاب العطرية في أطباقهم. لا يزال البعض الآخر معروفا، مثل الريحان أو الشمر أو البقدونس أو إكليل الجبل، بعضها نادر اليوم، مثل ونبات "بينيرويال" أو متعلق بالنعناع في العصر الحديث أو "كالامنت" وهو نبات صخري أو نباتات غابية.

• البهارات:

أحب الرومان البهارات التي استخدموها في المطبخ لفضائلهم الطبية أو للشعائر الدينية. كان الزعفران أو الفلفل حاضرين في المطبخ الروماني. وغير معروف اليوم في

¹ - Keltoum Akli, op cit, p 12 .

² - كاثي ك. كوفمان، نفس المرجع السابق، ص 230 .

أوروبا، هو نوع من التوابل يستخدم بشكل رئيسي في آسيا مع دعم قريب من الزعتر، الفلفل المجفف مرة واحدة.

كانت تجارة التوابل في كل مكان داخل الإمبراطورية، سمح هذا لبعض التجار بالثراء، قد تكون البهارات باهظة الثمن، في كثير من الأحيان كانت أسعارها تقارن بأسعار الحيوانات، كما هو الحال في نظام المقايضة. على سبيل المثال، يمكن أن يكون لكمية صغيرة من الزعفران نفس قيمة الحصان، كان سعر الفلفل يعطي في كثير من الأحيان بعملة المعادن، والذهب، وعليه يمكن أن يجذب الكثير من الثروة شهوة المحتالين، الذين استبدلوا، على سبيل المثال، الفلفل المسحوق حبة البركة، الذي كان أقل تكلفة، أو الزعفران عن طريق طحن بتلات الزهرة المجففة المسماة القطيفة.¹

• ومن بين بعض وصفات الأطباق :

1-سلطة الفول فيتليوس (*Vitellius*):

خذ 500 غ من الفاصوليا الخضراء نغليها بالماء ثم نصفها ونضعه في قدر على نار خفيفة ثم نضيف ملعقتين من الزبدة ثم نضيف ملعقة صغيرة من سكر البودرة والملح، والفلفل ثم بلل كل شيء بنصف كوب من الماء الساخن، ثم أطهيه لمدة 25 دقيقة، ونضيف الماء إذا لزم الأمر. وعند التقديم، ضعي ثلاثة ملاعق كبيرة من الكريمة التي ذابت فيها صفار البيض.

2-كفيار الباذنجا (*Caviar D'aubergines*):

2- كيلو باذنجان:

- 5 فصوص الثوم

- 5ملاعق زيت الزيتون

-3ملاعق الخل

- 1/2 كوب من الكمون

للتحضير:

¹-C. Claudie Haigneré, Rouillac, Op cit p : 5"

قم بإزالة رؤوس الباذنجان ثم نقطعها إلى شرائح كبيرة أطهيم على البخار لمدة 15 دقيقة مع فصوص الثوم، وبعد الطهي في وعاء إهرس فصوص الثوم للاستخراج العصير ضعي الباذنجان المطبوخ واللحم وفصوص الثوم في طبق ، ثم أضف الزيت والخل والكمون امزج كل شيء ثم اتركه يبرد حتى يصبح جاهزا للتقديم ثم نضيف إلى جانبه شرائح من الخبز المحمص كمقبلات¹

3- حلو الجوز و بذور الكتان:

ذكر هذه الوصفة أقترح "أثيانوس"، تتكون الوصفة من: كوب من العسل، ½ كوب من الجوز المفروم، كوب من بذور الكتان أو بذور السمسم، زيت نباتي.

4- فطيرة الجبن:

أقترح أثيانوس فطائر الجبن الأثينية في المرتبة الفضلى الثانية، وهي نوع من فطائر الجبن الغنية بالعسل الأتيكي. وتتكون هذه الوصفة من ملعقتين كبيرتين من الزيت، رطلا من جبنة الريكوتا، 5 بيضات، كوب من دقيق جميع الأغراض، كوب من العسل.²

¹ - Blaudenbanche, "Recette Romaines d'après Apicius ", LCA- Collège Baldung Grien, p .6

² - رباب محمد عبد ربه عبد ربه شلبي، "استخدامات عسل النحل في مصر في العصرين اليوناني و الروماني"، مجلة مركز الدراسات البريدية (BCPS)، المجلد39 ، سنة 2022 ، ص 429 .

خاتمة

- يتضح لنا من خلال الدراسة التطور والتقدم الذي شهدته الحضارة الرومانية في مجال الطبخ، والطرق التي استخدمها الرومانيون لتحسين من عملية تحضير الطعام. وإعداد العديد من الوجبات، والتوازن المدروس بين النكهات ومن أهم نتائج هذا البحث:
- بروز أهمية الطعام كحاجة ضرورية ومتأصلة في بيولوجية إدامة الوجود.
 - اعتبار الإنسان الحيوان الطباخ كونه المخلوق الأول الذي يعرض طعامه للتسخين.
 - اهتمام العصور القديمة بالطعام واعتباره موضوعا جذابا.
 - ابتكار طرق و ثقافة خاصة بين الشعوب في تحضير الطعام.
 - أظهر لنا البحث الصور التي ورثها العالم الحديث عن أنماط تناول الطعام التي كانت سائدة في العصور القديمة.
 - كما أظهر لنا البحث اهتمام مختلف الحضارات والأديان القديمة بالأكل وطريقة الطهي وهذا بارز من خلال الحضارتين التي قدمتهما كمثال في بحثنا ألا وهي الحضارة المصرية. حيث أظهرت اهتمامها هذه الأخير بالأكل من خلال تحليل وتحريم بعض الأطعمة، وتجدر الإشارة أن لكل حضارة طريقتها الخاصة باهتمامها بالطعام و كيفية تحضيره.
 - يعد الطعام مظهر من مظاهر التبادل والاختلاط الثقافي بين الشعوب.
 - إدراك الرومان لأهمية المنتجات الزراعية وكذلك البهارات والتوابل، وخاصة صلصة الغاروم "Garum" ودورهم الكبير في إعطاء المذاق المناسب للطعام.
 - أظهر لنا البحث عن عادات وعدد الوجبات التي كانت يتناولونها خلال اليوم، والتي تعطي صورة عن حياتهم نمط معيشتهم حيث مكنتنا من اكتشاف الفروق الاجتماعية بين الأغنياء ولفقراء.
 - كذلك توضح الولايم التي أقامها الملوك والأغنياء عن دور الطعام في توثيق العلاقات الاجتماعية بين الشعوب والحضارات.
 - تأثير تقاليد المطبخ الروماني بتقاليد المطبخ اليوناني مما ساهم في تطوره.

- اهتمام الأباطرة الرومان بالطبخ واعتبار البعض منهم كهواية.
- اعتبار المطبخ الروماني وآداب المائدة مطبخا عالميا.
- اعتبار الخمر من المشروبات الرئيسية في المائدة الرومانية، حيث تقام جلسات خاصة لشرب الخمر.
- رغم اهتمام المجتمع الروماني بالنبيذ إلا أنه وجدت بعض التحذيرات فقد منع على النساء من شربه.
- اعتبار الخبز والحبوب من أساسيات المائدة الرومانية.
- تمركز الأطباق الرئيسية للمائدة الرومانية على الخبز والعصيدة.
- تعد المنتجات الحيوانية جزءا أساسيا من قائمة الرومان.
- دور العسل في إعداد بعض الأطباق.
- أقاموا بعض الأثرياء الرومان في منازلهم غرف خاصة بالطعام تسمى بـ "تريكلينوم".
- ارتقاء الطبخ الروماني وأصبح مصنف ضمن الفنون (*Art culinaire*).
- ارتقاء المطبخ الروماني الذي تم الإبلاغ عنه من قبل العديد من المصادر أمثال " أبكيوس *Apicius* " الذي دون لنا العديد من الوصفات الرومانية.
- انتشار استخدام اللوحات الفسيفسائية في العصر الروماني والتي تعتبر عرضا ممتازا للطعام و للممارسات الاجتماعية لفن الأكل والشرب.
- ذكر أهم الأدوات التي استخدمها الرومان أثناء إعدادهم للطعام وأشكالهم ونوعيتها.
- نقص الدراسات الأثرية من خلال النقوش اللاتينية المتعلقة بموضوع الطبخ الروماني.
- بروز دور المرأة في المطبخ الروماني من خلال مشاركتها في المأدبة مع زوجها، وكذلك من خلال تحضيرها للطعام.

فهرس الصور

فهرس الصور.	
رقم الصفحة.	الصور
الصفحة 22.	الصورة 01: توضح زخارف مختلفة من نوع Sena à Thsdrus
الصفحة 22.	الصورة رقم 02: توضح أجزاء مختلفة من أرضية غرفة الطعام من Thyrus، تصور الطعام المعد للاستهلاك.
الصفحة 25.	الصورة رقم 03: توضح معتقدات بقايا وجبة الطعام.
الصفحة 28.	الصورة رقم 04 : تمثل الحياة الأريستقراطية المثالية في المزرعة من منطقة اللورد يوليوس يعود تاريخها إلى القرن الخامس.
الصفحة 29.	الصورة رقم 05: تمثل الكؤوس المستخدمة للشرب في دوقة.
الصفحة 29.	الصورة رقم 06: توضح إقامة المأدبة في الهواء الطلق.
الصفحة 31.	الصورة رقم 07: توضح مأدبة في قرطاج.
الصفحة 33.	الصورة رقم 08: توضح مأدبة في وسط مكان سماوي.
الصفحة 35.	الصورة رقم 09: تمثل أمفورة النبيذ.
الصفحة 36.	الصورة رقم 10: توضح لوحة فسيفسائية تمثل جرة لحفظ الغاروم تحمل اسم Nascauri.
الصفحة 37.	الصورة رقم 11: تمثل جرة خاصة بالغاروم و مأخوذة من لوحة فسيفسائية.
الصفحة 38.	الصورة رقم 12: تمثل مطاحن الحبوب في مخبر في بومبي. دفنها انفجار بركان فيزيفيوس سنة 70م.
الصفحة 47.	الصورة رقم 13: تمثل أدوات المائدة الفخارية عند الرومان.
الصفحة 48.	الصورة رقم 14: تمثل القدورة الرومانية.
الصفحة 52.	الصورة رقم 15: : تمثل صندوق عظام الموتى مع نقش فارتور فيتولوس Fort Vitulus.

الصفحة 56.	الصورة رقم 16: تمثل نساء يطحن الحبوب بالهاون.
الصفحة 69.	الصورة رقم 17: تمثل تناول العشاء في التريكليوم.
الصفحة 74.	الصورة رقم 18: تمثل وليمة بملابس تنكرية و مجموعة من الأشخاص يتناولون الطعام في مدرج روماني.
الصفحة 77.	الصورة رقم 19: تمثل مباراة لاحتساء الخمر بين ديونيوسوس (إله الخمر و هرقل) نصف الإله الشره) عثر عليها في أنطاكيا.
الصفحة 86.	الصورة رقم 20: جلسة شراب في المأدبة و يظهر فيها ثلاثة رجال يلعبون لعبة " كوتابوس " مع عازفة و خادمة.
الصفحة 89.	الصورة رقم 21: تمثل حانة رومانية في هيراكليوم، يوضح الطعام في التجويفات للمحافظة على سخونته.
الصفحة 95.	الصورة رقم 22: تمثل جبنة حليب الغنم من جنوب كالابريا.
الصفحة 96.	الصورة رقم 23: تمثل كريمة طازجة من الأغنام و الماعز.
الصفحة 109.	الصورة رقم 24: تمثل تشكيل الخبر عند الرومان.

فهرس القبائل والشعوب.

فهرس القبائل والشعوب.	
رقم الصفحة	الاسم
.92-83-81-69-66-64-59-52-11	الإغريقي
-81-69-68-67-66-64-60-52-11-10 -102-98-97-96-95-94-93-92-83 .112-111-110-109-107-104-103	الرومان
.60	الآشورية
.60	الأترويون
.97	القرطاجيين
.32	الليبيين

فهرس الأعلام.

فهرس الأعلام.	
رقم الصفحة	الاسم
-101-98-90-83-82-81 .110-109-105-102	أبيكيوس "Marcus Gavius Apicius"
.106-96-86-79-76-59	أغسطس "Augustus"
.114-90-86-56-30	أثيناوس النفرطيسي "Athenaeus Naucratis"
.72-69-60	أوفيد "Ovide"
.72	ألكسندر سيفرس "Alixandre Severus"
.74	أخليس "Achilles"
.79	أنطونيو إبيفانس
.83	أوريباسيوس
.30	أرسطو
.86	أفلاطون
.28-24	أبوليوس "Apuleius"
.30	أثيناوم "Athenaeum"
.60	أوديسيوس
.71	أبيفور
.91	أجاثيميروس
.78	إليس
.78	بريتايتون
.107	بيكار "C. Picard"
.25	بوليكراتس
.51	بيستور "Pistor"

.82-81-53-22	بلىنى الأكر "Pline l'Ancien"
.75-59-56-53-30	بلوتارخ الأىرونى "L. Mestrius Plutarchus"
.70-69	بوكىس
.72-53-30-28	بلىنى الأصغر "Pline le jeune"
.78	بول فىن "Paul veyne"
.80	بىترونىوس "Publius Petronius"
.50	بطلىموس
.65	بلوتس
.86	تبىرىوس
.68	تراجان "Maecus Ulpius Trianus"
.74	تلىماكوس
.55-29	ترتلىان "Tertullianus"
.62	تلىس لىفىوس / بلىفى "Titus Livius/ Livy"
-86-83-79-75-62-59 .109-108-103-98-93	جالىنوس البىر جامومى "Claudius Galenus"
.72-65-53	جوفىنال "Decimus Tumijs Iuvenalis"
.51	جولىو كلودىان "Julio Claudienne"
.48	جى ساندىس "J. Sandys"
.77	جوبىتر "Jupiter"
.77	جونو "Juno"
.64	دومىتىان "Domitien"
.74	زىنوفون
.87	زمرىنا "Znyrina"
.78	زىوس "Zeus"

.69	ساتورن
.70	سيميوس
.54	سالاريس
.86-53-25	سوتونيوس
.106	سالوست
.63	شيشرون "Marcus Tullius Cicero"
.63	صولون "Solon"
.74	فيلوزينوس
.90	فيثاغورس "Phythagora"
.100	فرونطو
.70-69	فيلومين
.55	فارو "Varro"
.50	فارتور "Fartor"
.70-56	كليمنت الإسكندري "Titus Flavius Clemens"
.70-69	كاتو "Marcus Porcius Cato"
.92-54	كولوميلل "Columella"
.60	كارنا
.56-30	لوسيان "Lucien"
.70	لفرجيل "Publius Vergilius Maro"
.81-71	لوسيوس أنايوس سنيكا "Lucius Annaeus Seneca"
.63	ماركوس فرجيليوس يروساسس "Marcus Virgilius Euryasacess"
.28	ميلون
.89	مارتيال "Martial"

.87	ماريا "Maria"
.100	ماركوس أورليوس
.105	مونتين
.71	موسينس روفوس "Musonius Rufus"
.107-97	ماسنيسا
.77	منيرفا "Minerva"
.86	هيجا "Hygia"
.107	هيرودوت "Herodote"
.90-60	هوميروس "Homerus"
.64	هدريان "Hadrien"
.71	هوراس "Horace"
.81	هيلوكابالوس "Heliogabale"
.83-76	يوليوس قيصر "Julius Caesar"
. 50	يوبا الثاني

فهرس الأماكن والمدن

فهرس المدن و الأماكن.	
رقم الصفحة	الاسم
.101-100-99-96	إسبانيا
.107-74-63-54-22	أثينا "Athéns"
.84	أوستيا
.84	إقليم كمبانيا
.86	آسيا الصغرى
.86	إبيدوروسز
.42	الأندلس
.94	أوروبا الغربية
.109-101-99-24	إيطاليا
.19	أشولا "Acholla"
.44-43-42-40-33	أويا
.43-42-40	أبي زيان
.23	النفيسة
.40	الحفير
.44-42-33	المادية
.40	الفلافية
.43-42	القرجي
.50-49	الجزائر
.109	الشام
.96	بيثيا أخايا
.19	بروكونسولير (البروقنصلية) "Proconsulaire"

.88-85	هركولانوم
.106	واد كينبوس
.43	يدر

قائمة المصادر والمراجع

I. المصادر:

1- بالغة الأجنبية:

1. Bertrand Guégan, Les dix livres de cuisine D'Apicius, René Bonnell Éditeur Rue Blanche, N°8, paris.1933.
2. Blauden Banche, Recette Romains D'après Apicius, LCA- Collège Baldung Grien.

II. المراجع:

1- العربية: الكتب.

1. أنديشه أحمد محمد، الحياة الاجتماعية في المرافئ الليبية وظهرها في ظل السيطرة الرومانية، جامعة التحدي للنشر، ط1، سرت- ليبيا، 2008م.
2. المهداوي ماجد، وصفات من المطبخ الفرعوني، مراجعة عبد الحليم نورالدين، ط1، ب د ن، مصر، 2008م.
3. بشاري محمد الحبيب، روما و زراعة المقطعات الإفريقية بين (146ق.م- 285م)، دار الهدى للنشر، الجزائر، 2015م.
4. جون إم ويلكنز وشون هيل، الطعام في العالم القديم، ترجمة إيمان جمال الدين الفرماوي، مؤسسة الهنداوي للنشر، المملكة المتحدة، 2017م.
5. شرارة بلقيس، الطباخ دوره في حضارة الإنسان (التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ وآداب المائدة)، دار المدى للنشر، ط1، بيروت، 2012م.
6. قاسم عبير، فن الفسيفساء الروماني (المناظر الطبيعية)، ملتقى الفكر للنشر، ب ط ، الإسكندرية، 1998م.
7. كاثي ك. كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة (سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ)، ترجمة سعيد الغانمي، ط1، هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، 2011م.

2- بالأجنبية:

1. C. Claudie Haigneré, Rouillac, Les plants et leurs usages dans l'antiquité, Class de 3^é, latin, LCA,2019/2020.

2. Max Martin, Objets quotidiens de l'époque roumain, Augster Blätter zur Römerzeit 3,1979.

III. المقالات العلمية:

1- العربية:

1. تفرحيت فلة، صناعة الأمفورات في العالم القديم بين الفن والحاجة الاقتصادية، مجلة الإنسان والمجال، المجلد 08، العدد 01، 2022م.
2. حماني صبرينة، النشاطات الملحقة للإنتاج و تجارة المرق والسّمك المملح بالجزائر في الفترة القديمة، مجلة دراسات، المجلد 13، العدد 1، 2020م.
3. رباب محمد عبد ربه عبد ربه شلبي، استخدامات عسل النحل في مصر في العصرين اليوناني والروماني، مجلة الدراسات البردية (BCPS)، المجلد 39، 2022م.
4. فاروق هبة النحاس، مصانع حفظ الأسماك خلال العصر الروماني في مناطق هجرة الأسماك عند مناطق غرب البحر المتوسط ومناطق البحر الأسود عند البسفور: (دراسة أثرية)، مجلة الإتحاد العام للأثاريين العرب، المجلد 22، العدد 01، 2021م.
5. قنديل زايد مصطفى محمد، المون الغذائية للمعسكر الروماني بمدينة الحجر (مدائن صالح) شمالي غرب شبه الجزيرة العربية دراسة في ضوء الاكتشافات الأثرية الحديثة، مجلة كلية اللغة العربية بإيتاي البارود، العدد 35، الإصدار الثاني أكتوبر 2022م.
6. قابيل عزة عبد الحميد، حول إحتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين، مجلة الإتحاد العام للأثاريين العرب، كلية الآداب، جامعة طنطا، المجلد 22، العدد 02، 2021م.
7. محمد فتيحة، أدب النوازل ومسائل الأطعمة بالغرب الإسلامي، مجلة أمل، المجلد 6، العدد 16، 1999م.

2- بالأجنبية:

1. Alain Ferrière et J. Marc Séguier, Le Fromage en Gaule à l'âge du Fer et à l'époque romaine : état des lieux pour sa production et analyse de sa place dans le monde antique, Gallia, N 77-2,2020.
2. Christoph Badel, Alimentation et Société dans le Rome classique : Bilan historiographique (II^e Siècle AV.J.-C.- _ II^e Siècle AP.J.-C., presses Universitaires de Franche ,2012.
3. Claude Briand Ponsart, Les Femmes et l'alimentation en Afrique du Nord pendant le Haut Empire, Académie des inscriptions et Belles – Lettre Sempan,2014.
4. HilaliArbia, L'art de se nourrir en Afrique Romaine : le témoignage de la mosaïque, Actes du CTHS, 2015.
5. KeltoumAkli,Lacuisine à l'époque Romaine, **Annalesdu MuséeNational des Antiquités**,1423/2002.
6. Marie Turcan , L'eau dans l'alimentation et la cuisine à l'époque romaine, Maison de L'Orient et de la Méditerranée Jean Pouilloux, Année 1986 .
7. Pascal Laurent, M.Zimmermann , Histoire et gourmandise chez les gallo-Romains.
8. TouatiaAmroui, Les artisans africains : étude Sociale et organisation du Travail (Statut Social et Juridique à partir des inscriptions Latines de L'Algérie), Antiquités africains-52, 2016.
9. Valérie Huet, À table, Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques,2006.

IV. الرسائل الجامعية:

1- الدكتوراه:

1. أكلي نورية، الحرف والحرفيون في نوميديا قبل العهد الروماني، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار القديمة، معهد الآثار، جامعة الجزائر، 2010/2009م.

2. إخربان محند أكلي، دراسة أثرية للإقليم قالمة القديمة من خلال التجمعات السكنية وشبكة الطرقات والنقيشات اللاتينية ومختلف اللقى الأثرية، أطروحة الدكتوراه في الآثار القديمة، معهد الآثار، جامعة الجزائر 2، 2016/2015م.
3. شريد حورية، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية و أثرية)، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار الإسلامية الجزء الأول، جامعة الجزائر 2، 2011/2010م.
4. نورالدين كريمة، مصالح إدارة الأنونة في روما والمقاطعات الرومانية مقاطعة إفريقية بالخصوص خلال العصر الإمبراطوري (27ق.م- 395م)، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه علوم في التاريخ والحضارات القديمة، كلية العلوم الإنسانية، قسم التاريخ، جامعة الجزائر 2 أبو القاسم سعد الله، 2028/2017م.

2- الماجستير:

1. انتصار محمد حمد الكاسح، النقوش اللاتينية في إقليم كيريناكي (دراسة تحليلية للنقوش اللاتينية أثناء العصر الروماني 96ق.م- 324م)، رسالة الماجستير بكلية الآداب، قسم الآثار، جامعة بنغازي، 2012م.
2. رحماني بأحمد سعيد، الأنونة في المغرب الروماني (الضرائب العينية على إنتاج القمح و زيت الزيتون): (146ق.م- 235م)، رسالة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، كلية العلوم الإنسانية و الإجتماعية، قسم التاريخ، جامعة الجزائر، 2009/2008.
3. علي مؤمن إدريس مؤمن، الحياة الاجتماعية الرومانية خلال العهد الجمهوري (133- 27ق.م)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ القديم، كلية الآداب، قسم التاريخ، جامعة بنغازي، 2012م.

3- الماستر:

1. أمباركي تليلي، مقاطعة إفريقيا البروقنصلية (دراسة حضارية 27ق.م- 193م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ تخصص تاريخ الحضارات القديمة، كلية

العلوم الاجتماعية والإنسانية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة الشهيد حمة لخضر- الوادي، 2019/2018م.

2. دكون ليندة، دلالات استخدام الفخار في منطقة المغرب القديم، مذكرة لنيل شهادة الماستر في العلوم الإنسانية والاجتماعية، تاريخ قديم، تخصص حضارات المغرب القديم، قسم التاريخ، جامعة مولود معمري تيزي وزو، 2020/2019م.

3. سعدون رشيدة، صورة المرأة في أخبار النساء لابن الجوزي، مذكرة لنيل شهادة الماستر، تخصص أدب عربي قديم، كلية الآداب واللغات، قسم الآداب واللغة العربية، جامعة محمد خيضر بسكرة، 2021/2020م.

V. المواقع الإلكترونية:

- <https://aawsat.com/homme/arecticle/6420246>
- <https://mediterrannees.net>
- <https://www.mrn.ch/fr/collections/museumfromhom-0-123193>
- <https://vaisselledtable.wordpress.com/category/epoque-gallo-romaine/materiaux-et-types-dustensiles-de-table>

فهرس الموحتويات

- الإهداء	
- الشكر والتقدير	
- مقدمة	أ.....
- الفصل الأول: لمحة عامة عن الطعام عبر العصور القديمة	07.....
- الفصل الثاني: الطبخ الروماني من خلال المصادر المادية	13.....
I. لوحات الفسيفسائية	18.....
1. ديكور " نقوش الوجبة": الواقع والخيال	19.....
2. التمثيل الغذائي والإجتماعي	24.....
3. الغذاء والعيش المشترك: مشاهد الشرب والمآدب	28.....
II. الأدوات المنزلية:	31.....
1. أدوات التخزين	32.....
أ- الأمفورات	32.....
ب- الجرار	33.....
2. المطاحين اليدوية	35.....
3. أدوات الطهي والمائدة:	37.....
1. أدوات الطهي:	37.....
أ. الأدوات الفخارية	37.....
• الأواني الخشنة	38.....
• الأواني الناعمة	38.....
• الأواني التيرا سيجلاتا أو الحمراء اللامعة	39.....
• الأطباق	40.....
• الأواني	40.....
• الأكواب	41.....

42.....	ب. الأدوات الزجاجية.....
44.....	ت. الأدوات البرونزية.....
45.....	2. أدوات المائدة:.....
46.....	أ. السيراميك.....
46.....	ب. الخشب.....
47.....	ت. الخوص.....
47.....	ث. البرونز.....
48.....	III. النقوش اللاتينية:.....
52.....	IV. دور المرأة في المطبخ الروماني:.....
53.....	1. نصيب المرأة في إنتاج الغذاء وإدارة الغذاء.....
55.....	2. الوجود الأنثوي أثناء الوجبات.....
57.....	- الفصل الثالث: الطبخ الروماني من خلال المصادر الأدبية.....
83.....	I. المشروبات.....
83.....	1. النبيذ.....
89.....	2. الماء.....
90.....	3. العسل.....
93.....	4. الحليب.....
95.....	5. الزيت.....
96.....	II. اللحوم.....
97.....	6. لحم الخنزير.....
98.....	7. لحم البقر.....
99.....	8. الأسماك.....
105.....	III. الحبوب:.....
106.....	9. القمح والشعير.....
108.....	• الخبز.....

109.....	• الحلويات
110.....	1. زراعة الكروم
111.....	IV. الخضر والفواكه:
112.....	V. الأعشاب والتوابل:
112.....	1. النباتات
113.....	2. البهارات
113.....	• بعض وصفات الأطباق:
113.....	1. سلطة الفول فيتليوس (<i>Vitellius</i>)
113.....	2. كفيار الباذنجان (<i>Caviar D'aubergines</i>)
114.....	3. فطيرة الجبن
115.....	- الخاتمة
	- الفهارس
118.....	- فهرس الصور
121.....	- فهرس الشعوب والقبائل
123.....	- فهرس الأعلام
128.....	- فهرس المدن والأماكن
132.....	- قائمة المصادر والمراجع:

الملخص:

يرتكز هذا البحث على دراسة المطبخ الروماني ووصفاته من خلال المصادر المادية والأدبية. ويهدف بشكل خاص إلى تسليط الضوء على التطور والتقدم الذي شهدته الحضارة الرومانية في مجال المطبخ و الأساليب المستخدم لتحسين عملية إعداد الطعام والوجبات الرئيسية مع محاولة إبراز نكهات المختلفة. وقد ذكرت بعض المصادر الأدبية والتاريخية أهم الأطباق والوصفات المعروفة في العالم الروماني، خاصة من خلال العمل الهام لأبيكيوس الذي قدم لنا العديد من الوصفات الرومانية. وبالإضافة إلى ظهور أهمية الغذاء كحاجة ضرورية متجذرة في بيولوجية الوجود، فقد أولت جميع الحضارات أهمية الغذاء من خلال اختراع الأساليب، هناك ثقافة خاصة لدى الناس في تحضير الطعام، وقد ورث العالم الحديث الكثير من هذا الصقل الطهوي، مما يعطي اهتمام مختلف الحضارات والأديان القديمة بالطعام و طرق تحضيره، والذي يعتبر مظهر من مظاهر التبادل الثقافي واختلاط الشعوب. يكشف لنا عن العادات المتنوعة و عدد الوجبات التي كان يتناولها الرومان، مما يعطي صورة عن حياتهم وطريقة معيشتهم، وتبيان لنا الفوارق الاجتماعية الموجودة بين الأغنياء والفقراء، إضافة إلى الدراسات التي أجريت على البقايا الأثرية المختلفة والتي كشفت عن مختلف الأدوات كالأدوات المنزلية المستخدمة في المطبخ الروماني، بما في ذلك أدوات التخزين والمائدة، بالإضافة اللوحات الفسيفساء التي تصور مختلف حفلات الشرب، إلى جانب بروز دور المرأة في المطبخ الروماني ومشاركتها في إعداد وجبات الطعام.

Résumé :

Cette recherche porte sur l'étude de la cuisine romaine et ses recettes à travers les sources matérielles et littéraires .Elle vise particulièrement à mettre en évidence le développement et les progrès dont la civilisation romaine a été témoin dans le domaine culinaire et les méthodes utilisées pour améliorer le processus de la préparation des aliments et des principaux repas tout essayant de mettre en exergue les différentes saveurs.

Certaines sources littéraires et historiques, ont mentionné les principaux plats et recettes connues dans le monde romain particulièrement à travers

l'importante œuvre d'Apicius, qui nous a rapporté les nombreuses recettes de la cuisine latine.

Additivement à l'émergence de l'importance de la nourriture en tant que besoin nécessaire et ancré dans la biologie de l'existence, toutes les civilisations ont accordé de l'importance à la nourriture en inventant des méthodes appropriées. Il existe une culture particulière parmi les peuples dans la préparation de la nourriture, et le monde moderne a hérité d'une bonne partie de ce raffinement culinaire, témoignant de l'intérêt de diverses civilisation et religions anciennes pour la nourriture et les méthodes de préparation, et représentent une manifestation d'échange culturel et de brassage des peuples.

A travers les diverses coutumes et le nombre de repas pris, les Romains donne une image de leur mode de vie, montrant les différences sociales entre les riches et les pauvres. Sur un autre plan, des vestiges archéologiques (divers outils de la vie quotidienne) témoignent sur un mode de vie très en vogue à l'époque le banquet et les beuveries) sans oublier le rôle primordial des femmes dans la préparation des repas.