

صانعات الخبز في الفن اليوناني من خلال مجموعة من تماثيل الطين المحروق
(دراسة أثرية تحليلية)

د/ هالة السيد حسن ندا

أستاذ الآثار اليونانية والرومانية المساعد بكلية الآداب جامعة طنطا

الخبز هو مكون أساسي في تاريخ طعام البشرية لإرتباطه بحياة الإنسان وبقائه، أضف إلى ذلك أنه يمثل عنصراً مهماً ضمن طقوسه الدينية. فعلي الرغم من تغيير ممارسات الإنسان وعاداته ووفقاً لتكيفه مع المصاعب للبقاء على قيد الحياة على مر الزمن؛ إلا أن الخبز ظل ولا يزال جزءاً لا يتجزأ من نظامنا الغذائي اليومي. كما يلاحظ استمراره رغم الاختلافات العرقية أو الدينية أو الجغرافية أو الاجتماعية أو السياسية، حيث استطاع صانعوه أن يجعلوه متكيفاً مع أي تغيير أو حدث يطرأ.

العصور المبكرة في المجتمع اليوناني كان المتوقع من قبل النساء في بيت أزواجهن الأهتمام بتربية الأطفال لإدارة الاحتياجات اليومية للمنزل، ويعد إعداد الخبز والطعام في مقدمة هذه الاحتياجات، وتبلغ أهمية الخبز وإعداده مبلغاً مهماً؛ عندما نعلم أنه يكتب منفصلاً عن قائمة الطعام، كونه مكوناً أساسياً في جميع الوجبات كما سنري بوضوح لاحقاً¹.

كما حظت السيدات بمساعدة الخدم في إعداد الخبز، إذا استطاع الزوج تحمل امتلاكهم، وبطبيعة الحال حلت النساء في طبقات أخرى غير الطبقة المدنية؛ كإماء يؤدين جميع أنواع المهام، وعملن أيضاً في المتاجر والمخابز² حيث كان يعهد إليهن إتمام عملية الطحن والعجن والخبز.

¹ انظر ص 6 من البحث

² Bagnall,R et al, *The Encyclopedia of Ancient History*. Wiley-Blackwell, Oxford, 2012,112.

هدف الدراسة :

يهدف البحث الي القاء الضوء عن صانعات الخبز عند اليونان القدماء، ودورهم في عملية إعداد الخبز باية من مرحلة الطحن ، والعجن ثم الخبز هذا الموضوع الذي لم يلق اهتماماً كبيراً لدي الدارسين حيث تهدف الدراسة الى تناول انواع الدقيق وإعداده لعلمية الخبز والتي تبدأبمرحلة العجن ثم يليها الخبز ، كذلك اشكال الخبز وأنواعه.

أضف إلى ذلك دراسة ما إذا كانت المرأة اليونانية هي من تقوم بذلك أم يساعدها في ذلك خدم، وتتناول الدراسة أيضا طريقة وأسلوب تصوير هذه العملية في الفن اليوناني.

وأخيرا يهدف هذا البحث إلى تقديم دراسة تحليلية مقارنة لإيضاح تصوير هذه العملية في بلاد اليونان وتاريخ التماثيل لإيضاح سمات تصويرهن في العصور المختلفة.

مقدمة:

لفت نظر الباحثة اهتمام الفنان اليوناني بتصوير صانعات الخبز في مجموعة تماثيل الطين المحروق من البدائية، والتي يمكن من خلال دراستها إلقاء الضوء على جانب مهم من نشاط المرأة اليونانية وقيامها بمهامها المنزلية.

توجد اشارات واضحة وصريحة عن الخبز من عصور ما قبل التاريخ في منطقة بحر إيجه، فبينما تشير الكلمة الميكنية *a-to-po-qo* والتي تعنى خبز، والتي وجدت مكتوبة على لوحات *lainarB* Mycena و ³pylos نجدها تحمل نفس معني الكلمة الكلاسيكية في اللغة الأغريقية،⁴ *αρτοκόπος*

³ للتعرف على معنى كلمة خباز في لوحات لاينر بي انظر :

CHADWICK,J,VENTRIS,M, *Documents in mycenaean greek* , Cambridge University Press; 2thed,1974,123, 179 81, & DUHOUX,Y .:« Leboulanger et son pain: l'étymologie d *αρτοκόπος* et d'*άρτος*,1974 », AC, 43 ,321-24.

⁴ Henry G, Liddel, *A lexicon abridged from the Greek-English lexicon of H.G., Liddell and R. Scot*,Oxford,1996, *αρτοκόπος*,

والتي تعنى خباز، كان اللقب الذى أطلقه هوميروس على بلاد الأغر يق (أنها الأرض الواهبة للحبوب)⁵ وبغض النظر أن هذه العبارة يمكن أن تنطبق على العديد من حضارات العالم القديم إلا أنها تشير إلى أن الأطعمة القائمة على الحبوب وهى (العصائد، والخبز والكعك) كانت تمثل الزاد اليومي فى الطعام الفعلي للعالم القديم⁶.

قدم أبقراط "أبو الطب" فى كتابه (Περὶ διαίτης)⁷ عن التغذية الذى كتبه فى عام 400 ق.م⁸ ملخصًا للنظام الغذائي الإغريقي فى تاريخ مبكر نسبيًا، وكانت الحبوب الأساسية فى هذا النظام من الشعير و القمح، الشعير الذى كان يُعدُّ منه (الخبز و الكعك وأنواع من العصيدة) وأما القمح فقد كان أكثر ندرةً فى بلاد اليونان الأصلية، (خريطة: 1) وفى الجزر اليونانية كان يُصنع منه الخبز وكانت الأنواع البدائية من القمح منتشرةً كذلك ولا سيَّما القمح الثنائي الحبة والقمح الوحيد الحبة⁹.

⁵ Floyd.D.E,Homer the lif-producing earth,the classical world ,vol.82,n.5,1989,pp.337-349.

⁶ كوفمان .كاثى .ك، الطبخ فى الحضارات القديمة، ترجمة .سعيد الغامدى، سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ، أبو ظبي،2012،45 .

⁷ Hippocrates, *Oeuvres Completes D'Hippocrate*. Acut. sp..29

[http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.01.0250%3Atext%3DAcut.+sp.%3Asection%3D29\(4\4\2022\)](http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.01.0250%3Atext%3DAcut.+sp.%3Asection%3D29(4\4\2022))

⁸ قدم أبقراط مشورة غذائية تضمنت بأنه "خلال فصل الشتاء يجب أن يأكل الشخص أكبر قدر ممكن، ويشرب أقل قدر ممكن، ويجب تخفيف النبيذ قدر الإمكان. يمكنه أن يأكل اللحوم المطبوخة والأسماك والخضروات المطبوخة بأقل قدر ممكن. مع حلول فصل الربيع، عندما نشرب أكثر، يجب أن يكون النبيذ مخففاً ونشرب منه رشقات صغيرة، يجب أن نأكل طعاماً مهدئاً وبكميات أقل، ونستخدم دقيق الشعير للخبز، ونأكل أقل [...] وكل الأطعمة التي يجب عليها [...] في الصيف يجب أن نأكل عجينة طرية مصنوعة من الشعير، ونشرب الكثير من النبيذ المخفف وكل الأطعمة التي يجب عليها انظر :

Girtzi .M .:« Different perspectives on Ancient Greek and Byzantine cuisine » ,1, *Nutritional practices of the Ancient Greeks*, 2014,135

⁹ Dalby A,*Food and sexuality in Classical Greece'* in Mars & Mars, London,Routledge,1993,165-90.

ذكر هوميروس في الألياذة والأوديسة أن أكثر الأطعمة الشائعة هي اللحم البقري والخبز¹⁰. وفي المسرحيات اليونانية كان يرد الحديث عن الطعام كثيرًا على لسان الشخصيات¹¹ ولهذا تعد هذه مصدرًا مفيداً، ولكن يعد كتاب اثينايس والمعروف باسم (*Δειπνοσοφισταί, Deipnosophista* أشهر مصدر تناول للحديث عن طعام الأغريق¹².

كما جسدت ملحمة هوميروس في بعض أبياتها الشفقة على السيدات اللاتي يقمن بعملية الطحن وتوضح ما كانت تتكده السيدات من مشقة في سبيل طحن الحبوب وإعداد الدقيق الجاهز لصنع الخبز¹³، وجاء بليني¹⁴ ليخبرنا أنه حتى عام 171 ق.م لم يكن يوجد مخابز في روما وكانت السيدات هن اللاتي يقمن

¹⁰ Hom, *ody*.1.160-168.

¹¹ نعرف أن الإغريق والرومان كان بينهم قدرٌ كبيرٌ من التبادل الثقافي، ويمكن أن ننسب الحديث عن الطعام لدي الحضارتين إلى ثلاثة مؤلفين على وجه الخصوص، حاولوا فهم هذا الانصهار الثقافي فيما يخص الطعام؛ وهم بلوتارخ الخيروني وخصوصاً كتابه ((سيمبوتيكاً)) و ((حديث المائدة)) و اثينايس النُقراطيسي وكتابه ((مأدبة الحكماء)) أو ديينوسوفيستاي و جالينوس البيرجامومي وخصوصاً بحثه عن ((قوى الأطعمة)) وكان الثلاثة جميعاً مؤلفين يونانيين كتبوا في ظل سلطة روما عن الطعام، في القرن الثاني أو في أوائل القرن الثالث الميلادي . وتتسم كتاباتهم عن الطعام وعادات تناول الطعام والطب والدين والتنوع المحلي بأنها متنوعة ومُحفزة على التفكير . راجع: ويلكنز، هيل، الطعام في العالم القديم ،الطعام في الادب، ص21.

¹² اثينايس، فلاسفة على المائدة (*Deipnosophisis*) ، مج.7 ترجمة : غوليك، س.ب ، لندن : هايمان كامبريدج . هارفارد، 1941م-1927م

¹³ Hom. Od. 20.91

<https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.01.0136%3Abook%3D20%3Acard%3D91> 2022\3\24

¹⁴ بليني الأكبر كما يلقيه البعض، اسمه Gaius plinius secudusn ولد عام 23م في مدينة novum جنوب ايطاليا درس العديد من العلوم ولقب بأكثر الرجال علما في عصره تنقل في العديد من البلدان وعاصر العديد من الأباطرة، كان قائد سلاح الفرسان تحت حكم الأمبراطور كلاوديوس في المانيا، ألف العديد من الكتب في مجالات مختلفة (الفلك - الفيزياء - الجغرافيا ...) وأهم أعماله التاريخ الطبيعي الذي ذكر فيه تفاصيل وأنواع المملكة النباتية وحيوانات الماء واليابسة وهو مكون من 37 كتاب وصدر عام 77م وتوفي عام 79م عندما كان يحضر احتفالات بركان فيزوف وقد أكمل مسيرته ابن أخيه بليني الأصغر انظر :

Pliny, the Elder, *The Natural History*, John Bostock, M.D., F.R.S. H.T. Riley, Esq., B.A. London. Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street, 1855, 18.27

بخبزه في المنازل¹⁵ ويؤكد لنا في كتابه أن امتياز الأنواع الفاخرة من الخبز تعتمد في الأساس علي جودة الدقيق وإتقان الغريلة¹⁶ (إذن كيف يتم الطحن؟) .

عرفت بلاد اليونان نوعين أساسيين من الخبز وهما: الخبز مازا، وهو مصنوع من دقيق الشعير $\mu\alpha\zeta\alpha$ والذي اعتقد اليونانيون انه مصدر قوتهم¹⁷، وأرتوس¹⁸ $\alpha\rho\tau\omicron\varsigma$ وهو خبز أبيض مصنوع من القمح¹⁹ عرفت بلاد اليونان فيما بعد انواع مختلفة من الخبز²⁰.

كان الخبز مكونًا أساسيًا في جميع وجبات اليونانيين²¹ سواءً الأساسية؛ وهي وجبة العشاء التي تقدم أو تعد في المساء²² ($\delta\epsilon\iota\pi\tau\nu\omicron\nu$) أو وجبات فطور الظهيرة التي حرص عليها بعض اليونانيين²³ (Αρίστων).

Harvey.P, *The Oxfordcompanion to classical literature*,1980:uk,179

¹⁵ Pliny the Elder *The Natural History*,18.27

¹⁶ Pliny the Elder *The Natural History*,18.27

¹⁷ الشاعر والمحارب اليوناني أرسيلوخوس يصف كيف يكسب ربحه فيقول :

"My maza comes to me from my spear, from my spear comes my Ismarian wine, and I drink while leaning on my spear.

($\epsilon\nu$ δορι μέν μοι $\mu\alpha\zeta\alpha$ μεμαγμένη, $\epsilon\nu$ δορι δ' οἶνος Ἴσμαρικός· πίνω δ' $\epsilon\nu$ δορι κεκλιμένος.)

See Santaniello,C, *A Soldier's Destiny: Archilochus Fr. 2 W.* 2014: *Rivista online*.77.

¹⁸ LIDDELL, H. G, SCOTT, R, *A Greek-English Lexicon*, $\alpha\rho\tau\omicron\varsigma$

¹⁹ Lovano, M.,*The World of Ancient Greece: A Daily Life Encyclopedia*,2019

²⁰ نعلم أنه بحلول القرن الرابع قبل الميلاد، كان هناك 50 إلى 70 نوعًا مختلفًا من الخبز في اليونان راجع :

Louis E. Grivetti,10 Questions for Olympic Diet Expert. *Gourmet Magazine*. 2012,07.25.12.

²¹ أقيم العشاء " deipnon " في المنزل إما بمشاركة جميع أفراد الأسرة أو كمرحلة أولية من "ندوة" حضرها المضيف وأصدقائه. علاوة على ذلك، يشير بلوتارخ في كتابه ($\Sigma\upsilon\mu\pi\omicron\varsigma\iota\alpha\kappa\acute{\alpha}$ προβλήματα مشاكل الندوة) إلى أنه بالنسبة لليونانيين القدماء "كان من غير المعقول تناول الطعام بمفرده لأنه في هذه الحالة لن يتناول وجبة ولكن ببساطة يملأ معدته مثل الحيوان.

يخبرنا هوميروس في الأوديسة، أن بلاد اليونان اعتمدت في نظامها الزراعي²⁴ ونظامها الغذائي على الحبوب، إذ إن كلمة (σῖτος Sitos) تُترجم عادة إلى القمح، لكنها يمكن أن تشير إلى أي نوع من أنواع الحبوب²⁵. وفي الواقع كان الشعير يمثل 90% من إنتاج الحبوب. على الرغم من معرفة القدماء بالأفضلية الغذائية للقمح على الشعير، لكن زراعة الشعير كانت أقل تكلفة وأفضل إنتاجًا. لعل حركة إنشاء

FLACELIERE, R., *The public and private life of the ancient Greeks*, Papadima publications, Athens, 1999,206.

²² في اليونانية القديمة δειπνον (deipnon) تعني وجبة المساء، وهي عادة أكبر وجبة في اليوم اليوناني القديم. أحد الأمثلة الشهيرة من المصادر اليونانية القديمة هو "Hekate's Deipnon" وهو في أبسط صورته، وجبة دينية تُقدم إلى Titan Hekate والموتى القلقين مرة واحدة في الشهر القمري. اعتقد الأثينيون القدماء أنه مرة واحدة في الشهر القمري، تقود الربيه هيكات أرواحًا ممن لم يتم إنقاذهم أو قُتلوا ظلمًا مصحوبين بكلاب الصيد من العالم السفلي حيث هاديس.

Plutarch, Aeschylus 249 (from On Superstition 3. 166A) (trans. Weir Smyth)
Orphic Hymn 1 to Hecate Valerius Flaccus, Argonautica 6.110

²³ وجبة فطور خفيفة يتم تناولها وسط النهار تتكون من بقايا العشاء .

Liddell & Scott ,*Greek–English Lexicon*,ἀέριστον.

²⁴ كانت الزراعة أساس الاقتصاد اليوناني القديم إذ عمل نحو 80% من السكان في هذا المجال خلال المراحل

المبكرة من التاريخ اليوناني

Migeotte. L, *L'économie des cités grecques – 2thed mise à jour* (LE MONDE UNE HISTOIR, ELLIPSES, 2007, 55.

²⁵ يُقِيم الكثير من النصوص القديمة النظام الغذائي إلى مكوناتٍ أساسية تتألف (سيتوس) وهي المكونات التي تعتمد على الحبوب وأيضًا أنواع الفول والبقوليات) و(اوبسا) وهي أغذية تحتوي على بروتين نباتي وحيواني وتوضح الكتابات القديمة ضرورة التوازن بين السيتوس والأوبسا، انظر:

WILKINS, J, HARVEY, D, DOBSO, M, *Food in antiquity*, University of Exeter Press, 1995, 204–13.

مستعمرات ترتبط بزيادة متطلبات السكان للحبوب²⁶ وهنا نذكر أهمية المستعمرات اليونانية في الأناضول في مجال إنتاج القمح²⁷. كما كان يتم إستيراد الحبوب من ثراقيا²⁸ ومصر.

اعتمد العديد من اليونانيين وخاصة الفقراء والعبيد على خبز الشعير²⁹، حيث قام الأسبرطيون بإطعام جيشهم بخبز الشعير³⁰، اشتهرت نيساليا³¹ بالخبز والجبن ومجموعة متنوعة من اللحوم³².

يعد مشهد اختطاف بيرسيفونى Περσεφόνη للعالم السفلي من قبل هاديس Ἅδης إله العالم السفلي في الأساطير اليونانية دليلاً على تعليم الآلهة البشر صناعة الخبز. حيث تركت ديميتر³³ جبل أوليمبوس موطن الآلهة، وبحثها عن ابنتها على الأرض لمدة تسعة أيام، وخلال سعيها لم تأكل الطعام أو تشرب الرحيق. وهنا علمت ديميتر أثناء رحلة بحثها عن البشر أسرار الزراعة وفن صنع الخبز أولاً،

²⁶ L. Migeotte, *L'Économie des cités grecques*, 2e édition mise à jour (LE MONDE UNE HISTOIRE), 2007, 155.

²⁷ Signe I, & Skydsgaard J. E., *Ancient Greek Agriculture: An Introduction*, Routledge, 1995, 41

²⁸ Koester, h., *History, Culture, and religion of the Hellenistic age*. New York, 1995, 76-
يشرح

²⁹ يبدأ Maza كالفيتا: دقيق الشعير الذي تم تحميصه على النار، مما يمنحه لوناً بنيًا غامقاً ورائحة ونكهة رائعة. يخلط هذا الطحين الغني في عجينة بالماء الساخن وقليل من الزيت (وربما الملح). لا حاجة للخبز، لأن الدقيق قد تم طهيه بالفعل. ثم يتم تشكيل المازة إلى كرات أو فطائر انظر :

Coletti, A., *Ancient Recipe: Maza (Ancient Greek, ca. 2nd millennium BCE)* 2017.
@Pass the flamingo.

³⁰ وبحلول القرن الثالث قبل الميلاد حل خبز القمح محل الخبز المصنوع من الشعير وربما يرجع السبب في ذلك أن خبز القمح كان له طعم مستساغ أكثر من غيره، علاوة على أنه أكثر تغذية، وأسهل في الهضم من خبز الشعير

Moulton, C., Ancient history & civilization, Ancient Greece and Rome: An Encyclopedia for Students, bread, 1998, 63

<https://erenow.net/ancient/ancient-greece-and-rome-an-encyclopedia-for-students-4-volume-set/63.php#> 23\2\2022

³¹ كان سهل نيساليا ، الذي يقع بين جبل أويتا / أوثريس وجبل أوليمبوس ، موقعاً للمعركة بين الجبابرة والأولمبيين.
Hom. Od. 10.1

³² Karamitrou-M, G, *Ancient Nutrition: a journey into the art of gastronomy*, Published by the Archaeological Museum of Aiani, Aian, 2005, 12, 16.

³³ تعود أصول أصل اسم ديميتر إلى الكلمات اليونانية ἄρτος الأرض و μήτηρ الأم وتعني الأرض- الأم.

واختارت تعليم أسرار الزراعة وفن صناعة الخبز للبطل Τριπτόλεμος تريبتوليموس³⁴ ثم أعطته عربتها والكثير من القمح لتعليم البشرية جمعاء.

كانت طقوس ديميتر تتعلق بالزراعة، وكان منتجها "الحبوب" أحد واجباتها المنزلية الرئيسية: إنتاج الأرفة، والخبز وكعك الخبز وعصيدة الشعير والقمح. وهكذا من هدية ديميتر للحبوب أنتجت النساء المخبوزات بأنواعها من خلال عملية طحن شاقة³⁵ وتحويله إلى عجين ثم خبزه، وقد كان هناك مهرجانان محددان في هذا الجانب من الأعمال النسائية: مهرجان Thesmophoria³⁶ الأثيني الذي يتم الاحتفال به في المدينة وفي الدير، ومهرجان Haloa الأقل أهمية، والذي يتم الاحتفال به بشكل ضيق في إليوسيس القريبة³⁷.

الدراسة الوصفية:

توضح عدد من قطع التراكوتا الكثير عن صانعات الخبز والتي يمكننا تقسيمهم إلى أربع مجموعات: سيدات تطحن، وسيدات تعجن، وسيدات تخبز، وسيدات تقمن بتقديم الخبز.

³⁴ [Kerenyi, Karl](#), "Eleusis: Archetypal Image of Mother and Daughter (Princeton: Bollingen Series LXV.4) 1967, 123.

³⁵ Homer, *Odyssey*, translated by Muray. A. T, London 1919, 20.105-21.

³⁶ *THESMOPHORIA (Θεσμοφορία)*: كان مهرجان إليوسينيا وThesmophoria الأثيني، وهو أشهر مهرجان بالاسم، بشكل حصري من قبل النساء في وقت بذر البذور في أكتوبر تكريماً لديميتر ثيسموفوروس. إن نقاط الاهتمام العديدة المرتبطة بالمهرجان، بالإضافة إلى حقيقة أن أريستوفانيس قد كتب كوميديا مسلية حول هذا الموضوع، ربما تبرر مناقشة مطولة إلى حد ما حول طبيعته وأهميته.

William. S, William . G. E. Ed Marindin. A, Dictionary of Greek and Roman Antiquities, 1890, Demeter Thesmophoros.

³⁷ Matthew, D., *Women's ritual competence and domestic dough: Celebrating the Thesmophoria, Haloa, and Dionysian rites in ancient Attica*, Routledge, 1st ed, 2016, 262

المجموعة الأولى : تجسد سيدات يقمن بعملية الطحن.

يمثلها خمسة تماثيل هي: الأولى (صورة رقم 1) قطعة تراكوتا من بيوتيا(خريطة :1) محفوظة بمتحف اللوفر بباريس لسيدة بلامح شابة تقف محنية قليلا، ترتدى خيتون وشعرها معقود للخلف وتضع كلتا يديها داخل هاون أمامها، ربما تقلب الحبوب بعد تكسيرها، وبجوار الهاون على الجانب الأيمن يوجد مدقة ضيقة من المنتصف، وعلى الجانب الآخر يوجد إناء ربما أيضا هاون ولكنه صغير، في (صورة رقم 2) نري سيدة تجلس على ركبتيها وأمامها مايمكن أن نسمية طاولة لها أربع أرجل قصيرة، السيدة ترتدي قميصا بسيطا بنصف كم، وشعرها معقود للخلف وتضع على رأسها غطاء يخرج منه خصلات شعر على الجبهة (بشبة البونية) ولكن واضح أن الفنان كان حريصا على أن يصورها وشعرها معقود، تمسك بكلتا يديها بحجر من أحجار الرحي، واضح من شكلها انهاكها في الطحن. القطعة الثانية (صورة رقم 3) ترجع للقرن الخامس ق.م محفوظة بالمتحف البريطاني تصور سيدة تقف وأمامها مايشبه إناء للعجن من أرجل ثلاثية، السيدة ترتدى ملابس بسيطة وشعرها معقود للخلف، وتضع على رأسها غطاء يغطي كافة شعرها، فيما عدا مقدمة شعرها التي صورت بشكل بوكلات حلزونية مفصولة من المنتصف أعلى مقدمة الجبهة، تمد السيدة كلتا يديها داخل إناء العجن لتمسك بكتلة أقرب إلى الشكل الأسطواني، وأسفلها كتلة أخري مستطيلة بارزة داخل الإناء. ملامح وجه السيدة توحى بالجدية والانهماك في العمل.

المجموعة الثانية : تجسد سيدات يقمن بعملية العجن في (صورة رقم 4) قطعة تراكوتا محفوظة بالمتحف الوطني ببوسطن بالولايات المتحدة الأمريكية، ترجع إلى القرن الخامس قبل الميلاد تصور سيدة ترتدى خيتون بكم قصير ضيق على الجسم، وأيضا مصورة بشعر معقود للخلف، وتضع على رأسها غطاء مصورة وهي محنية، أمامها حوض مربع عميق، صور بداخله عجين تقوم السيدة بعملية العجن، ولعل الطريف في هذا التمثال هو وجود إناء صغير دائري بيد قصيرة مثبت على جانب إناء العجن، ربما كان هذا الإناء الصغير يوضع به الماء أو الزيت الذي تستخدمه السيدة في العجن. في (صورة رقم 5) من (Aυλίς)

أوليس³⁸-بيوتيا تمثال محفوظ بمتحف أشمول سيدة بملامح شابة تقف بجزع محنى ترتدى خيتون بنصف كم، وشعرها هنا غير معقود للخلف، وتضع مايشبة الطرحة تغطي رأسها، أمامها حوض عجن مربع غير عميق بحواف مرتفعة، مجوف وبه فتحة مربعة من الجانب، على التمثال بقايا للون الأحمر ليشير إلى أن القطعه كانت ملونة، وواضح من الصورة أن السيدة تمسك بكتلة من العجين في منتصف الحوض، بينما في جانب العجين يوجد أقراص دائرية تشير إلى تقسيم العجين إلى قطع دائرية قبل فردها وإعدادها للخبز. ولعل أميز القطع على الإطلاق تلك المحفوظة بمتحف اللوفر المؤرخة أيضا للقرن الخامس ق.م من طيبة (صورة رقم: 6) والتي تصور مجموعة من السيدات يطحن الخبز فيما يشبه أنه عمل جماعي، وكأنهن يعملن في مخبز معًا، ونرى في الصورة أربع سيدات يجلسن وأمامهن مايمكن أن نطلق عليه طاولة العجن، والسيدات صورن منهنمكات في الطحن، فزري واحدة يدها ممددة للأمام بالكتلة الحجرية، وأخري للخلف، وجميع السيدات صورن بملابس بسيطة، ويضعن على رؤسهن غطاءً للشعر، يظهر الشعر منه عند مقدمة الرأس أعلى الجبهة، والطريف في الصورة حرص الفنان على أن يصور سيدة تمسك زممار مزدوج³⁹ Aulos αὐλοῖ لتمارس السيدات عملهن على أنغام الموسيقى، وبالتأكيد الموسيقى هنا لتزيل الملل أثناء العمل ولتجعل العمل أيضا أكثر كفاءة⁴⁰.

³⁸ Aulis ، ميناء في Boeotia القديمة ، في شرق وسط اليونان: انطلق الأسطول اليوناني من هنا إلى طروادة خلال حرب طروادة

Charlton T, Lewis and Short.C ,*A Latin Dictionary*, Oxford, 1879, *Aulis*

³⁹ هو من الآت النفخ التي عرفت منذ أقدم العصور ويعتقد أنها آلة شرقية استخدمت في مصر القديمة وعرفتها الحضارة اليونانية استخدمت غالباً للإشارة إلى المزممار المزدوج (plural αὐλοῖ, *auloi*)

Liddell, Scott, *A Greek-English Lexicon*, on Perseus,(αὐλός).

⁴⁰ عن مصاحبة الموسيقى أثناء أعمال الطحن والعجن نرى على إناء من بيتنا يرجع إلى القرن السادس أيضا يصور سيدتين تمسكان بسيسترا وتَهْزانه بينما تقف على الجانب الآخر سيدتان تصريان الحبوب داخل هولمى انظر:

Sparkes,B.A .:«Greek Kitchen »,JHS 126, and VII, *Society for the Promotion of Hellenic Studies*,1962,121-137.

فى المجموعة الثالثة: تجسد سيدات يجلسن أمام أفران لخبز الخُبز وقد تنوعت صورة الأفران التى استخدمت فى الخبز كما سنرى .التمثال الأهم (صورة رقم:7) هو لسيدة تجلس على كرسي صغير وأمامها فرن، السيدة ترتدى رداءً بسيطاً ربما خيتون بنصف كم، وتضع أيضاً على شعرها غطاءً للرأس يغطى شعرها تماماً، وتبدو كسيدة كبيرة فى السن وليست فتاه صغيرة، وتمسك بيدها رغيفاً من الخبز إما إنه مازال عجيناً تعده لتدخله الفرن، أو أنه رغيفٌ طازجٌ أخرجته من الفرن، وبين السيدة والفرن يوجد أناءٌ يبدو أنها تضع عليه الأُرغفة التى تخرجها من الفرن، وهو أناء يشبه إلى حد كبير إناءً آخر، وسنرى سيدة تضع الخبز بداخلة فيما بعد، أما الفرن فهو فرن من الطين المحروق (فرن من الفخار) يبدو شكله مربعاً به فتحة تدخل منها السيدة الأُرغفة المراد خبزها. تمثال آخر من التراكوتا محفوظ بالمتحف الأثري فى أستراسبورج (صورة رقم :8) يصور سيدة تبدو شابة جالسة فى وضع جانبي من الفرن، وهنا تجلس على مقعد مرتفع، والسيدة ترتدى أيضاً ملابس بسيطة، وتضع على رأسها غطاءً يغطى الشعر كله، والسيدة تبدو أنها تستعد لوضع رغيف مستطيل وليس دائري، والفرن المصور هنا يختلف عن الفرن فى الصورة السابقة (صورة رقم :7)؛ فهو فرن مقبب له مكان سفلى لوضع الوقود، وقد صور عددًا من القطع الخشبية التى تبدو وكأنها المستخدمة فى الوقود. وفي قطعة أخرى (صورة رقم :9) من التراكوتا محفوظة ضمن مجموعة بالمتحف البريطانى نرى نموذجًا مشابهًا لنفس المثل السابق فى (صورة رقم:8) حيث نرى سيدة تجلس على كرسي صغير، أمامها فرن مقبب له فتحة لوضع الخبز وأخري سفلية لوضع الوقود، ونرى السيدة وقد غطت شعرها وترتدى أيضاً ملابس بسيطة؛ عبارة عن خيتون بنصف كم.(فى صورة رقم :10) ونرى سيدة تتكى على فرن برميلي الشكل وترمي أقراص العجين "الأُرغفه" على الجدران الساخنة، وتبدو الأُرغفة واضحة ملتصقة بالجدار الدائري للفرن. والفرن برميلي ويحتوي على فتحة فى الأسفل لدخول الهواء. وفى (صورة رقم :11) تمثال آخر من التراكوتا لكنه من قبرص نرى نفس المشهد لسيدة تتكى على فرن دائري لتضع الخبز على الجدران الساخنة، ولكن صورة الفنان هنا معها طفل فى المواجهة، وكأنه يراقب أمه وهى تخبز الخُبز، ولعل وجود مثل هذه القطعة من قرطاج له دلالة توضح عملية التبادل الحضاري . وفى (صورة رقم: 12) نرى

تمثالاً من التراكوتا محفوظاً بالمتحف الوطني بأثينا يرجع الى 530-520ق.م يصور مجموعة من السيدات يعملن في مخبز، وقد تمثل هذه المجموعة مخبزاً تجارياً ((αρτοποιίον) فنري سيدتين منهمكتين في عجن العجينة داخل وعاء موضوع على قاعدة مرتفعه، وسيدة تجلس أمام الفرن (لربما ديميتير لأنها تضع على رأسها تاجاً) وسيدة تهتم بوضع الوقود للفرن، ويوجد مايشبة الصندوق الذي يضم مجموعة من الأرفعة المعدة للخبز وأمام الصندوق وعاء .

المجموعة الرابعة : فى (صورة رقم :13) من المتحف الوطني بأثينا نرى سيدة ترتدى خيتوناً بسيطاً بنصف كم، وتغطى شعر رأسها بغطاء للرأس. صورت السيدة وهى تقوم برص الخبز فى صينية تقديم أو ماشابه، عبارة عن وعاء دائري موضوع فوق قاعدة مرتفعة (نلاحظ الشبة بين هذا الوعاء والوعاء فى صورة رقم :7 الموضوع أمام الفرن ولكن بدون قاعدة، وأيضاً نفس الوعاء الموجود فى (صورة رقم: 13) لرص الخبز أو للعجن.

الدراسة التحليلية:

يعد موضوع دراسة صناعات الخبز من أهم الموضوعات التي لاقى شيوعاً في الفن اليوناني حيث تم تجسيدهم في مجموعة من تماثيل الطين المحروق كما تم تصويرهم علي عدد من الأواني الفخارية، تنوعت أشكال هذه التماثيل وأسلوب صناعتها ولعل وجود عدد كبير من تماثيل لسيدات يقمن بإعداد الخبز في مراحلها المختلفة يؤكد أهمية هذا الموضوع لدى الفنان اليوناني وسوف نتناول ذلك من عدة عناصر.

أولاً: جسدت المجموعة الأولى من قطع التراكوتا السابق وصفها (صور ارقام 1-5) صوراً لسيدات يقمن إما بعملية الطحن أو العجن حيث لايمكننا الجزم أن السيدة فى مثال رقم واحد تقوم بالعجن أم تستخدم كتلة من الحجر فى الطحن. فى الواقع فى هذه المجموعه لم نتمكن بالجزم من كون السيدة المصورة تقوم بعملية الطحن باستخدام الرحى اليدوية أم أنها تقوم بالعجن، ولكن كونها تمسك بكتلة صغيرة فهذا يؤدي إلى احتمالين وهما : 1-لو أنها تعجن عجينة لإعداد خبز لأسرة كاملة لن تكون العجينة صغيرة الحجم؛ وبالتالي فهى هنا تمسك بكتلة حجرية مستخدمة فى الطحن . 2- شكل الكتل التى صورت السيدات فى هذه

المجموعة التي تتوعدت بين كتله غير مستوية فى صورة رقم (2) أو كتلة اسطوانية الشكل فى (صور ارقام : 5,3) هى تتوافق مع المكتشفات الأثرية لعدد من الرحى الحجرية المبكرة فى أثينا وأوستيا . هذا بالإضافة إلى أنه فى صور أرقام (5,3) صور كتلة مستطيلة أسفل الكتلة التى تمسك بها السيدة، ومن المعروف أن الرحى اليدوية كانت تستخدم فوق سطح خشن، وهى موضوعة هنا فى حوض أكبر لكى ينزل الدقيق الناتج عن الطحن فى هذا الأثناء مباشرة..

على أية حال كان الجزء غير المفضل والأصعب فى صناعة الخبز هو تكسير الحب "الطحن" وصنع الدقيق، وهما من المهام التى كانت فى الأصل مخصصة للنساء، كانت الحبوب البرية صعبة للغاية، ولم تكن الأصناف المزروعة أفضل لفترة طويلة، كان على النساء أن يكسرن الحبوب بالهاون والمدقه ثم يطحنهن..

وظل الطحن عملاً شاقاً فمن الممكن أن نتخيل عدد الساعات التى تقضيها المرأة فى كل منزل قديم مكون من 5-10 أفراد فى تكسير الحبوب وصنع الدقيق⁴¹. عاش المزارعون ونساء الطبقة الدنيا حياة صعبة، رغم أنها لا يمكن مقارنتها بحياة العبيد الذين كانوا يسحقون الحبوب ويطحنون الدقيق للقصور ومحالّ المخابز . تبدأ عملية صنع الخبز بسحق الحبوب لفصل الحبة عن القشرة..فى واقع الأمر، كانت عملية الطحن تتم فى كل منزل على حدة، وغالبا كان يستخدم فيها الهاون⁴² يعرف فى اليونانية ب(όλμος)

⁴¹ يقال إنه ليس من المستغرب أن الهياكل العظمية الأنثوية الميسينية والمينوية عانت من التهاب المفاصل بسبب قضاء فترات طويلة فى الطحن.

Kavroulaki.M,ancient Greek grinding, *historyofgreekfood*,2009.

<http://www.historyofgreekfood.eu/ancient-greece/grind-mill-grind/> 5/6/2022

⁴² عثر فى مصر فى تل العمارنه على هاون من الحجر الذى يؤكد وجوده أن استخدام الهاون معروف فى مصر الفرعونية منذ (1350 قبل الميلاد) كما صور أيضا فى مصر على الجدران انظر :

SAMUEL, D,:"Bread Making and Social Interaction at the Amarna Workmen's Village, Egypt", in: K.D. THOMAS(ed), *Food Technology in its Social Context*, London. 1999,121-144, esp. 131. See also AMYX, "Attic Stelai", 237,with reference to Egyptian representations of mortariabeing used for dehusking.

Holmos نراه مجسداً بشكل واضح في (صورة رقم :1) وهذا يمكن مقارنته بالشكل المصور على أحد الأواني (شكل :1)، وعلى العديد من أواني من نهاية القرن السادس و أوائل القرن الخامس قبل الميلاد ونرى تصوير سيدات يستخدمن الهولمي في تكسير الحبوب وقد عثر في أولينثوس على العديد من الهولمي مصنوعة من الحجر⁴³، وتتكون من وعاء وقاعدة إما من جزء واحد أو جزئين⁴⁴ (شكل:2، شكل:3) واستخدم في التكسير مدقة كبيرة ضيقة من المنتصف⁴⁵ الهايبرون $\acute{\upsilon}\pi\epsilon\sigma\sigma\upsilon\nu$ (صورة رقم:1) هذه المدقة كانت تصنع من الحجر، وأحياناً كانت تصنع من الخشب، ووفقاً لهسيود⁴⁶ كان يصل طولها لثلاثة أذرع، مدببة من الطرفين وضيقة من المنتصف؛ لتكون سهلة في مسكها، تنقل الحبوب بعد تكسيرها لتوضع في الرحاية أو المطحنة وقد استخدمت طاحونة اليدوية⁴⁷ المعروفة ب saddle-querns ، وقد عثر في أثينا وكورنثة⁴⁸ على العديد من الهاون جنباً إلى جنب مع المطاحن اليدوية، حيث إنه من المعروف أن الحبوب

⁴³ Cahill.N. *Household and City Organization at Olynthus*, New Haven, 2002. 166-167.

⁴⁴ Villing. A, *The daily grind of ancient Greece ,mortars and mortaria between Symbol and reality*, Études d'archeologie, 3, 2009,319-333.

⁴⁵ SPARKES, *Greek Kitchen*,7,2.

⁴⁶ Hesiod, *Homeric Hymns, Epic Cycle, Homeric*. Translated by Evelyn-White, H G. Loeb Classical Library Volume 57. London: William Heinemann, 1914, *Works and Days*.114.

⁴⁷ الرحي: حجر يستخدم في طاحونة لطحن الحبوب ويعمل يدوياً أو بقوة الدواب أو بقوة الرياح أو التيار المائي. ومنها الرحي الحجرية الدائرية وهي عبارة عن حجارتين =يشكلان دائرة ومفترقتين من الوسط، ويتم وضع الأولى على الثانية بشكل متوازي ويتم إنزال الحبوب المراد طحنها من ثقب صغير وسطهما، ويتم تحريكه باليد حتى تطحن الحبوب.

Bucksch H., *Dictionary Geotechnical Engineering*, Vol.1. Springer-Verlag.1917,80

⁴⁸ وجد العديد منها ويرجع الى العصر الجيومترى وواضح أنها ظلت مستخدمة وموجودة حتى العصر الكلاسيكي وحتى مع ظهور المطاحن، أوائل القرن السابع قبل الميلاد خضع العصر البرونزي لبعض التحسينات ففي العصر الأرخى الأشارات الأثرية تؤكد أن حركة الحجر كانت تتم في الاتجاه المعاكس وليس حركة دائرية وهذا ما يؤكد شكل عمل السيدات في قطع التراكوتا

يجب أن تدق في الهاون قبل وضعها في الطاحون اليدوية⁴⁹ وذلك لفصل القشرة عن الحب، ومن المحتمل أن يكون الطحن والخبز أصبح أقل في الحياة المنزلية منذ منتصف القرن الخامس قبل الميلاد، ويؤكد هذا أن جميع قطع التراكوتا من بيوتيا (صور ارقام: 4,5,6,7) ومن قبرص (صورة رقم: 11) التي تصور سيدات يقمن بالخبز والعجن تؤرخ الفترة من نهاية السادس وحتى منتصف القرن الخامس ق.م، وربما لم يصوروا في تماثيل تراكوتا اخري لوجود مخابز جماعية يشير الى ذلك قطعة من التراكوتا مؤرخة الى العصر الأرخي تصور مجموعة تعمل في خبز الخبز لايمكن تحديد اذا ماكان المراد تصويرهم هم سيدات ام رجال ووصفت على انها تمثل مخبزًا تجاريًا⁵⁰ وذكر اريستوفانيس كلمة (αρτοποιιον) والتي تعنى محل لبيع الخبز⁵¹، ويوجد نقش من اتيكا يعود الى القرن الثالث ق.م يشير الى فرض ضريبة (αρτοποιικόν) على المخابز⁵²، وربما نرى هذا المخبز الجماعي مصور على سطح طبق الميجارين (شكل رقم: 4) المؤرخ الى القرن الخامس ق.م وبالتأكيد مع التوسع في إنشاء المخابز قل خبز الخبز وإعداد الفطائر في المنازل.

أشتهر الخبازون الأثينيون بالجودة العالية في خبزهم، والذي كان مصنوعًا من الدقيق المطحون جيدًا، وربما تم تحضيره في طاحونة القادوس⁵³ Hopper-rubbers. والمعروفة أيضا في الأدب باسم مطاحن

. Curtis.R. I., Ancient Food Technology, *technology and change in history*, vol.5, Brill, 2001, 280

⁴⁹ Braun. Th.: "Ancient Mediterranean Food", In Spiller G.A. (ed.), *The Mediterranean Diets in Health and Disease*, Sudbury, 1991, 10-58

⁵⁰ Amyx, D. A. "The Attic Stelai. Part III: Vases and Other Containers." *Hesperia* 27 (1958), pp. 164-310.

⁵¹ Giles. J. A., *A Lexicon of the Greek language, for the use of Colleges and Schools*, 1839, Αρτοποιιον

⁵² CURTIS. R., *ANCIENT FOOD TECHNOLOGY*, BRILL, LEIDEN. BOSTON · KÖLN, 2001, 293.

⁵³ القَادُوسُ : وعاءٌ كبيرٌ قمعيُّ الشكل يُلقى فيه الحبُّ فينزل منه حَبَّاتٌ إلى الطَّاحون

[https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/%D9%82%D8%A7%D8%AF%D9%88%D8%B3/\(3\4\2022\)](https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/%D9%82%D8%A7%D8%AF%D9%88%D8%B3/(3\4\2022))

أولينثي، وهي مطاحن الحبوب الاحتكاكي على شكل مستطيل والجزء المتحرك منها كان حجر الرحي العلوي (Βνος λετών) في حين أن السفلى كانت ثابتة. (μύλη or τράπεζα) تم تجويف الحجر العلوي كقادوس من أجل تلقي وتوجيه الحبوب على سطح الطحن للطاحونة السفلية من خلال الفتحة التي تم نحتها على قاع القادوس. يجري الطحن بحركة ذهابا وإيابا لطاحونة مستطيلة الشكل على السفينة المستطيلة بواسطة رافعة طويلة (κ omn) تُثبَّت على فتحات خاصة في كل طرف من طرفي حجر الرحي العلوي وتُثبَّت في مكانها بقضبان حديدية، وأخيرا عند أحد أطراف حجر الرحي الأعلى تم تركيب الرافعة على محور، ويشهد الجزء الأكبر من المواد التي تمت دراستها هنا على أن هذا الإنتاج تم بشكل أساسي من قبل ربات البيوت وليس في أي مكان آخر⁵⁴. ويؤكد هذا الدور للمرأة أن من الأدوات التي كان يجب أن تجلبها عند زواجها هو الهاون والمحمصة⁵⁵ 56 φρύγετρον التي تستخدم لصنع المازا، وقد كان من الشائع تحميص الشعير بوجه خاص لحفظه لأطول فترة ممكنة لكي لا يصابه التعفن⁵⁷، فوفقاً لقانون سولون في القرن السادس ق.م ، كان على كل عروس من أثينا أن تأخذ إلى حفل زفافها محمصة، والتي يجب أن تكون ممثلة في صور الزفاف في أثينا، كما نجد أن ال هولموس تعمل نفس أهمية ل loutrophoros-hydria في مشهد من حمام ما قبل الزواج الذكور⁵⁸.

⁵⁴ Poupaki.E, *Hand Mills from the Vicinity of the Athenian Acropolis.Finds from Athens Metropolitan way excavations*,2015,1-43.

⁵⁵لتي حددتها Sparkes بـ طبق ضحل ممسك بحلقة مع الإبهام بينما تنتشر الأصابع وتدعمها القاعدة. راجع : Sparkes,*Greek Kitchen*,128-29

⁵⁶Liddell & Scott ,*A Greek-English Lexicon*, Oxford: Clarendon Press
φρύγετρον • (phrūgetron) n (genitive φρούγέτρον)

⁵⁷ Sparkes, *Greek Kitchen*,128-29

⁵⁸ Oakley.J & Sinos. R.H., *The Wedding in Ancient Athens*, Madison, 1993,15, 56-58, figs. 10-13

ويمكننا أن نلاحظ أيضا من خلال تماثيل الطين المحروق المؤرخة إلى القرن الخامس ق.م (شكل رقم:1) وأيضا المصورة على أحد الأواني من القرن الخامس قبل الميلاد المعروف باسم صحن ميجاريان⁵⁹ (شكل رقم:4) استخدام اليونانيين للمنخل وذلك لتتنقية الدقيق بعد طحنه من الشوائب العالقة به أو قشور الحبوب ليحصلوا على دقيق نقي، وكان المنخل اليوناني(ΚΌΣΚΙΝΟΝ) مستدير الشكل، ربما قطره كان بين ثلاثين وخمسين سنتيمترا ، عادة ما تكون ضحلة في العمق⁶⁰ و يكون له حافة منخفضة لاحتواء الدقيق. مصطلح ΚΌΣΚΙΝΟΝ ربما يشار إلى المناخل بشكل عام، وتتضمن أنواعا شبكية خشنة مصممة لفصل الحبوب من بذور الحشائش⁶¹.

ثانيا:

تأتي مجموعة تماثيل الطين المحروق في الصور من 1-13 لتكون أدلة أثرية تعطينا صورة واضحة عن صناعات الخبز، وما الأدوات المستخدمة في صناعته، وأيضا مراحل إعداده حيث نرى في تلك التماثيل هيئة سيدات اتسمن جميعهن بلامح بسيطة تعطى انطباع الجدية والهمة وهن يقمن بإعداد الخبز، ونلاحظ أن قطع التراكوتا التي تصور السيدات اللاتي يقمن بالعجن في (صور رقم: 4،5) ملامحهن وسماتهن الجسدسة تشير الى صغر سنهم مقارنة بلامح وجه السيدات اللاتي يقمن بعملية الخبز في (صور رقم: 7،12) وربما يشير ذلك إلى أمرين: أولهما أن العجن يحتاج إلى قوة وهو ما تمتاز به السيدات الصغيرات في السن والأمر الآخر هو أن عملية الخبز تحتاج إلى خبرة أكبر، ولهذا فغالبا الشابات من الإناث كن يقمن بالعجن، والسيدات الأكبر سنا يجلسن أمام الفرن للخبز.

في الواقع لا يمكن الجزم بكون هؤلاء السيدات عبيدا منوطاً بهن القيام بإعداد الخبز أم ربوات بيوت، ولكن الأكيد أن جميع القطع تشير إلى أن هؤلاء السيدات يقمن بإعداد الخبز المنزلي وليس المقدم في

⁵⁹ Rostovtzev.T .:« Two Homeric Bowls in the Louvre », *American Journal of Archaeology*, 41,1937, 88, Fig.

⁶⁰ Moritz,L.A, « Grain mills and flour» ,*L'antiquité classique*, Tome 28, fasc. 2,1959,159-63.

⁶¹ Jansy.N,Daily Bread of ancient Greeks and Roman, *food research institute*, Osiris,vol.9,1950, The University of Chicago, 242.

المأدبة أو ولائم العشاء، حيث كان يعهد عادة بهذه المهام إلى عبيد⁶² وكانت العادة أن السيدات من الطبقة الأرستقراطية لا يشتغلن في الأعمال العامة⁶³ ولكن أهم ملاحظة هو حرص جميع السيدات علي تغطية شعرهن أثناء العمل، حيث أرتدت جميع السيدات سواء اللاتي يقمن بالطحن أو العجن أو الخبز بوضع مايشبة البونية على رأسهن وهو أشبه بال ساكوس⁶⁴ sakkos، ويبدو واضحا أن السيدات في العصر اليوناني القديم كن يحرصن على تغطية شعرهن أثناء إعداد الطعام وليس أثناء إعداد الخبز فقط، وهذا يتضح لنا من تمثال من التراكوتا لسيدة تقوم بالطبخ وأيضا حرصت على تغطية شعرها بما يشبه البونية (شكل رقم:4) وهذا ما يحدث في العصر الحالي من تنبيه دائم بضرورة تغطية الشعر أثناء العمل بالمطبخ وأثناء أعمال العجن والخبز. كما نلاحظ أن معظم السيدات ارتدين خيتون بنصف كم سواء في القطع التي تقوم بالعجن أم تلك التي تقوم فيها السيدة بالخبز، وربما كان هذا لغرضين وهما (1) تجنب إفساد العجين بأطراف الملابس الطويلة،(2) التقليل من درجة الحرارة عند الجلوس أمام الفرن .

أستخدمت السيدات إناء للعجن⁶⁵ (κάρδοποι or μάντραι) (صور أرقام :3،4) عبارة عن صحن واسع مقعر يوضع على قاعدة أو حامل مرتفع، وهو إناء رأيناها مصورًا في مشهدعلي إناء من طراز الصورة اسوداء (شكل رقم:4) وهنا يمكننا تمييز أكثر من طراز لأحواض العجن؛ الطراز الأول هو طاولة

⁶² عرفت بلاد اليونان أسماءً لطباخين محترفين معروفين بالاسم والسمعة، وكان من الممكن أن يكونوا أحراراً أو عبيداً، ومالم تكن السيدات من الأغنياء فهن يتولين مهمة تحضير الطعام في المنزل من دون العبيد .

كوفمان،كاثي، الطبخ في الحضارات القديمة ، 171.

⁶³ كوفمان،كاثي. الطبخ في الحضارات القديمة ، 171.

⁶⁴ غطت النساء اليونانيات رؤوسهن بطرق مختلفة ابتداءً من عام 500 قبل الميلاد. كان يرتدي الكثيرون نوعاً من القبعة يُدعى sakkos. يمكن أن يكون الساكو عبارة عن غطاء منسوج ناعم مع شراية تتدلى من المركز أو قطعة من مادة ملفوفة حول الرأس. في كلتا الحالتين، قام الساكو بتغطية الشعر بالكامل، والذي تم ربطه في كعكة. ويمكن أن يخرج فقط من بعض الأجزاء البسيطة من الشعر انظر :

Trasko, M, *Daring Do's: A History of Extraordinary Hair*. New York,1994,
Flammarion,Sakkos and Sphendone

⁶⁵ Liddell & Scott ,*A Greek-English Lexicon*, Oxford: Clarendon Press, κάρδοπος
حوض عجن صغير

مستطيلة بأربع أرجل (صورة رقم: 2)، الطراز الثاني هو إناء دائري عميق له ثلاث أرجل (صورة رقم: 3) والطراز الثالث هو إناء مربع عميق موضوع فوق حامل اسطواني مرتفع، والإناء له بروز جانبي يمكن وضع إناء به ماء عليه، حيث تقوم السيدة بإعداد العجينة بإضافة الماء وعجن الدقيق وتركه للتخمر أو يوضع به زيت أو أي إضافات للعجين (صورة رقم: 4)، الطراز الرابع هو حوض مربع عميق نوعاً ما، بحواف مرتفعة ومجوف وله فتحة جانبية، وغالبا ما يستخدم لحفظ العجين حتي يختمر أو كما يقال (ترتاح العجينة)، الطراز الخامس هو إناء دائري موضوع فوق حامل اسطواني مرتفع (صورة رقم: 13(أ،ب)). هذا بالإضافة الى الطراز السادس وهو الإناء الدائري العميق بدون أي قاعدة ويوضع على الأرض مباشرة (صورة رقم: 6) نراه أمام الفرن . انظر (ملحق الاشكال رقم:1).

ثالثا:

العديد من المصادر الأدبية أشارت إلى طرق خَبز الخُبز. لذلك على سبيل المثال، تم خبز الخبز (άρτος άζυμος) على موقد في الرماد (έγκρυφίας) و (σποδίτης) أو الفحم (απανθρακίς) -يُطلق عليه أحيانا اسم "خبز منخر (έσχάριτης) " بل ويوضع على البصق (οβελίας) ممتداً فوق النار. مخمر مع الخبز والخميرة (άρτος ζυμίτης) ، بعضها يبدو كبيراً جداً، تم صنعها في أفران (ίπνίτης) أو المقالي () . (αρτοποιίκιος) كان الخبز المخبوز في نوع من الفخار يسمى κλιβανίτης⁶⁶.

نلاحظ من خلال المجموعة المصورة من تماثيل الطين المحروق أنه تم خبز الخبز اليوناني في الأفران الفخارية التي يتم تزويدها بمواد للإشعال وأمكنا تصنيف طرازين منها: ونجد الطراز الأول في (صور 7-9) حيث يتم إشعال تلك الأفران بوضع مواد الإشعال (استخدم روث الأغنام كوقود). كما تم تسخين الأفران الموجودة في كريت وبلوبونيز بخشب الزيتون نظراً لانتشار زراعة الزيتون في جميع أنحاء

⁶⁶ Dalby ,A, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in*, London: Routledge, 1996,91.

هذه المناطق. يتم تسخين الأفران في وسط اليونان بخشب البلوط وخشب شجرة الزان⁶⁷ بفتحة من أسفل مخصصة لذلك، بينما يتم وضع الخبز بداخل الأفران إما على ألواح من الطين أو توضع على سطح الفرن مباشرة (صورة رقم: 7)، وواضح من حجم الفرن أنه كان يستخدم استخدامًا منزليًا، ويمكن تصنيف هذا الطراز إلى أكثر من شكل (أ) سقفية مسطحة (صورة رقم: 6) وشكل (ب) سقفة قبوي (صور رقم: 8، 9) وشكل (ج) برميلي (صورة رقم: 12) حيث يتم وضع مواد الإشعال من الجانب، هذا ولا يزال من الممكن العثور على هذا النوع في جميع أنحاء قرى اليونان.

أما الطراز الثاني من الأفران فهي الأفران الجدارية (التتور) (صوره رقم: 10، 11) من قبرص ولعل هذه الأفران نراها في بعض دول البحر المتوسط وتستخدم للخبز الجداري⁶⁸ ، والتتور هو عبارة عن حفرة مستديرة بعمق يبلغ نحو المتر، وجدارها من الطين الصلب، ويتم حرق الحطب في قاع هذه الحفرة، وبعد وقت محدد يتحول الحطب إلى جمر مغطى بالرماد، وقبل أن ينطفئ، تلصق أرغفة الخبز على الجدار الداخلي الذي يكون قد أصبح ساخنًا حتى الدرجة اللازمة، وينضج الخبز في التتور خلال دقيقة أو دقيقة ونصف، أي نحو نصف الوقت الذي يتطلبه الفرن الطيني. وواضح أن جدار الفرن من أعلى لا يكون ساخنًا، والدليل أن السيدة والطفل يستندان على جدار الفرن لمتابعة الخبز. والمعروف أيضا أن الخبز المسطح غير المختمر هو الذي يتم إنضاجه في مثل هذه الأفران ويطلب إخراج الخبز منها بسرعة، والملاحظة الدقيقة أيضا حرص الفنان على تصوير السيدة سواء في (صورة رقم: 10) أو (صورة رقم: 11) وهي تتابع عن قرب الخبز لإخراجه سريعًا.

⁶⁷ Signe Isager and Jens E. Skydsgaard, *Ancient Greek Agriculture: An Introduction*, Routledge, 1995, (415-11671-6) p.41

⁶⁸ تم العثور على 30 فرنًا من الطوب في حالة ممتازة عند أنقاض بومبي. دُفنت هذه المدينة الرومانية في الرماد المنصهر بعد ثوران جبل فيزوف عام 79 بعد الميلاد ، وأعيد اكتشافها بعد 1700 عام فقط. في عام 1748 بدأ = علماء الآثار في اكتشاف المدينة المنسية ذات يوم. يستمر العمل في بومبي حتى يومنا هذا. أفران الخبز التي تم العثور عليها لا تزال تحتوي على خبز متحجر. تأتي هذه الأفران المستوحاة من الحضارة اليونانية القديمة بأشكال مختلفة وهي مبنية بحرفية.

هذا وقد اعتمد اليونانيون على نوع من الأفران الطينية البسيطة وهي الكيبانوس Klibanus (شكل رقم: 7) هي كلمة مأخوذة من اليونانية κλιβανίτης وهو فرن مقبب طيني محمول يسمح بإنضاج الخبز بشكل جيد بسبب درجة الحرارة المعتدلة؛ التي تسمح بنضج الخبز بشكل جيد. والأدلة الأدبية والأثرية تظهر أن Klibanus كان مستديرًا أو على شكل قبة وأوسع في الأسفل من الجزء العلوي، ويبدو أنه يحتوي على فتحة أو فتحات مركزية للسماح للبخار بالخروج، والسماح ببعض التحكم الأساسي في درجة الحرارة. واختلفوا في الحجم بين حوالي واحد وعشرين سنتيمترا في القطر، مع ارتفاع داخلي عشرين سنتيمترا، وقد انتقل استخدامه إلي الرومان بشكل كبير⁶⁹.

ومن خلال المصادر التي أخبرتنا عن الطعام اليوناني يمكننا أن نتعرف على أكثر من نوع من الخبز أو ما يمكن أن نطلق عليه كعك أو فطائر صنعتها نساء اليونان وهي (المازا - كعك الشعير المحمص - أمولجا - كعك الشعير مع حليب الماعز - عصيدة الشعير بالسمسم) وجميعها مخبوزات تعتمد على الشعير كمكون أساسي مع بعض الإضافات⁷⁰، ونعرف أن هناك أنواعًا كانت تقدم كقرايين ونذور، يرجع تاريخ العديد منها إلى حوالي أوائل القرن السادس قبل الميلاد، اكتشفت في معبد ديميتير في كورنث، يمكن أن تعطينا فكرة عن شكل عدد قليل من هذه الكعك. ومن بين هذه يمكن التعرف على سبع كعكات مسطحة مختلفة بأشكال دائرية أو كروية أو مستطيلة.

وبالإضافة إلى ذلك يشير اثيناويوس إلى أن الكعك المقدم كقرايين، قد تم تناول أشكال مختلفة منه حسب تكريم الإله، ومنها أشكال حيوانية مثل الماعز والغزلان⁷¹، والتي تم تزويدها بـ "القرون" ، وبعضها في صورة

⁶⁹. Roberts P. C. : «Testa and Clibani: the Baking Covers of Classical Italy », *PBSR* 56, 98 1988,119.

⁷⁰ للتعرف على طريقة التحضير لمثل هذه المخبوزات انظر : كاشي. كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، 174-176

⁷¹ قدم كعك بشكل غزلان الى ارتميس في الأحتفالات Elaphebolia وتم تقديم رغيف كبير ملئ بالدهن علي شكل ماعز الى ديميتير اخانيا في Megalartia (ارغفة كبيرة)

Αθήναιος [Athenaeus]. Πλάτων Νόμοι Α 25/30

صدر المرأة. يفترض البعض الآخر اسماً يشير إلى الأصل أو النمط العرقي مثل Cilician أو Cappadocian" أو تشبه العملة الصغيرة ⁷²κόλλυβον.

من الطريف هنا الإشارة إلى نوع من المعجنات التي صنعتها السيدات الأثينيات من آلاف السنين وتتشابه مع ما يعرف في يومنا هذا بالكريب وهي فطائر تيجانيتاي *Teganitai* وقد وصفها لنا الطبيب الروماني جالينيوس في كتابه عن خصائص الأطعمة⁷³. وفي اليونان القديمة كان يتم تقديم الخبز مع مرافقات تُعرف باسم "opson ὄψον" ⁷⁴. وهو مصطلح عام يشير إلى كل ما يصاحب هذا الغذاء الأساسي، سواء أكان لحمًا أم سمكًا أم فاكهة أم خضروات.

رابعاً : بعمل حصر لتمائيل الطين المحروق التي تصور صناعة الخبز وجد أنها لسيدات وأن صنع تمائيل لرجال يعدون الخبز كان امراً نادر (رسم بياني :1) ،وجاءت معظم تمائيل الطين المحروق(صور أرقام 1,3,5,6,7) للسيدات يقمن بعملية الخبز من بيوتيا في وسط بلاد اليونان ولعل هذا يشير بكل تأكيد إلى أن سيدات بيوتيا بشكل خاص كانت تصنع الخبز في المنزل في الفترة المؤرخ إليها جميع القطع وهي نهاية القرن السادس وحتى منتصف القرن الخامس ق.م. أنظر (رسم البياني:2)، كما نلاحظ من مجموعة قطع التراكويا أن الفنان أهتم بتصوير السيدات وهن يصنعن الخبز في جميع مراحلها ولكن كان تصويره للمرأة وهي تجلس أمام الفرن هو الأكثر شيوعاً حيث جسدت في عدد ست تمائيل من بين 13 يلية صورتها وهي

⁷² Brumfield,A:«Cakes in the Liknon: Votives from the Sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth », *Hesperia* 66, no. 1 . 1997,147-172.

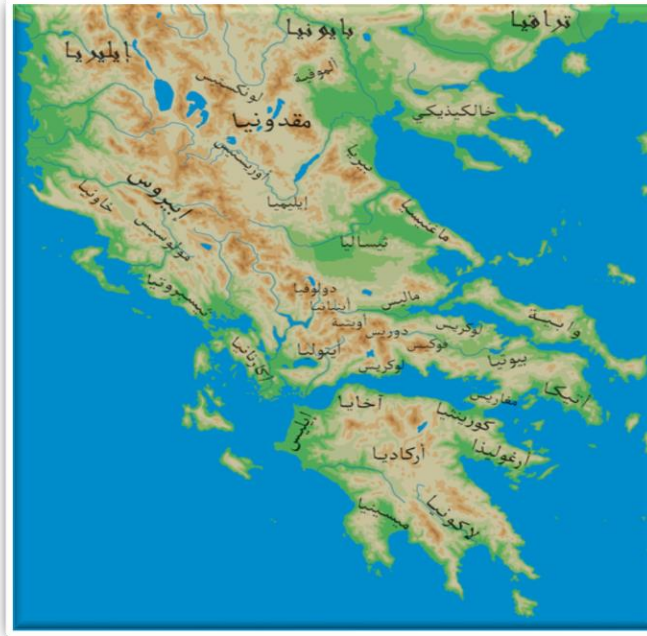
⁷³ يخبرنا جالينيوس بهذا فيقول: يُسكب القمح - الممزوج بكمية كبيرة من الماء . سريعاً، أثناء قليه في الزيت، يتماسك ويتكاثف مثل الجبن الطازج في السلال. وعند هذه النقطة، يقلبه الطهارة، ويضعون الجانب المرئي تحتها، بجانب المقلاة، ويجلب الجانب المقلبي منها بدرجة كافية، والذي كان تحت أولاً إلى أعلى، وعندما يتم ضبط الجزء السفلي، يقلبونه مرة أخرى مرتين أو ثلاث مرات حتى يظنوا أنها مطبوخة بشكل متساوٍ. ويمزجها البعض بالعلس.

Powell,O,Galen. *De alimentorum facultatibus*, English, Cambridge, U.K., New York : Cambridge University Press,. Edited and translated by Owen Powell.2003.29.

⁷⁴ Dalby, A,*Food in the ancient world from A to Z*. London,Routledge. 71. 2003,22

تقوم بعملية الطحن حيث صورت في خمسة تماثيل بينما صورت السيدات اللاتي يقمن بالعجن في ثلاث تماثيل وأخيرا جاء تمثال واحد فقط لسيدة وهي تقوم برص الخبز (الرسم البياني :3)

أخيرًا من خلال دراسة مجموعة تماثيل الطين المحروق هذه امكن إلقاء الضوء علي هيئة المرأة وهي تمارس نشاطها في خدمة المنزل، فقد صورت في هيئة بسيطة بملامح جادة، ومن المؤكد أن هذه الملامح وهذه الهيئة هي نفسها التي كانت عليها عند تدبير أمور المنزل عامة . هذا وقد تعرفنا علي أهمية الخبز وصناعة المعجنات في اليونان القديمة كمكون أساسي في طعامهم واحتفلاتهم واجتماعاتهم . كما تعرفنا علي عدد من أدوات المطبخ اليوناني القديم والتي يجب أن توجد في كل منزل، بل وأيضا تكون ضمن متطلبات العروس عند الزواج من هاون مع المدقة الخاصة به ومحمصة لإعداد المازا وحوض للعجن ومن المؤكد فرن صغير من الطين .ولعل أهم ملاحظة هو التشابه الكبير بين ما كان يتم في الماضي ومانجد في العصر الحالى من طرق الاستخدام المتمثلة في إعداد الخبز والفطائر. ويعد الهاون من الأدله التي تشير إلي وجود تبادل حضاري منذ القدم بين بلدان البحر المتوسط، حيث وجد بنفس شكله في مصر.



خريطة (1) المناطق القديمة في اليونان

https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D9%84%D9%81:Ancient_Regions_Mainland_Greece-ar.png



خريطة (2) الجزر اليونانية

<https://www.almsal.com/post/793383>



صورة رقم : 1 سيدة تقف أمام هاون ، ترجع إلى :الربع الأخير من القرن السادس ق.م.

مكان العثور: بيوتيا ،مكان الحفظ :متحف اللوفر بباريس ،

رقم الحفظ : CA 458

أبعاد : 17سم ارتفاع

المصدر: MOLLARD-BESQUES, 1954: *Catalogue raisonné des* : Musée National du Louvre,



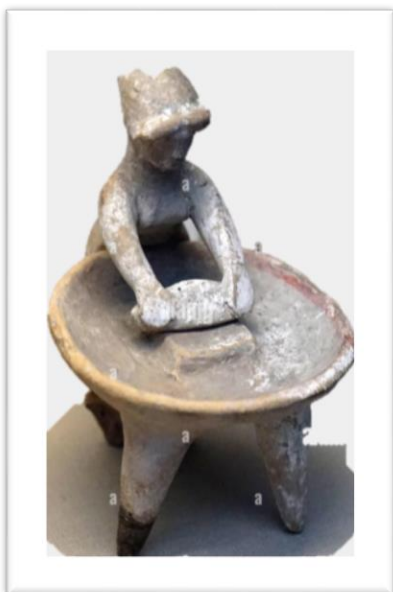
صورة رقم : 2 سيدة تطحن الحبوب

باستخدام الحجر .

ترجع الى :الربع الأخير من القرن

السادس ق.م

<https://www.gettyimages.com/detail/news-photo/greek-terracotta-of-a-woman-kneading-the-dough-to-make-news-photo/501583869>



(ج)



(ب)



(أ)

صورة رقم :3 سيدة تطحن الحبوب

ترجع إلى :القرن الخامس ق.م، مكان الحفظ: المتحف البريطاني

رقم الحفظ : Gr1856.9-2.63

المصدر : Dalby, A, *Siren feasts: A history of food and gastronomy in Greece.*

London: Routledge. 2016.



صورة رقم : 4

التاريخ: 500-475 ق.م، الارتفاع: 13.5سم

رقم الحفظ: BST3120572

مكان الحفظ، Museum of Fine Arts, Boston,

USA:Massachusetts,

:

المصدر

<https://www.bridgemanimages.com/enUS/greek/figurine-of-a-woman-kneading-dough-at-trough-archaic-period-c-500-475-bc-terracotta/terracotta/asset/3120572>

صورة رقم: 5

يرجع إلى: 500-475 ق.م

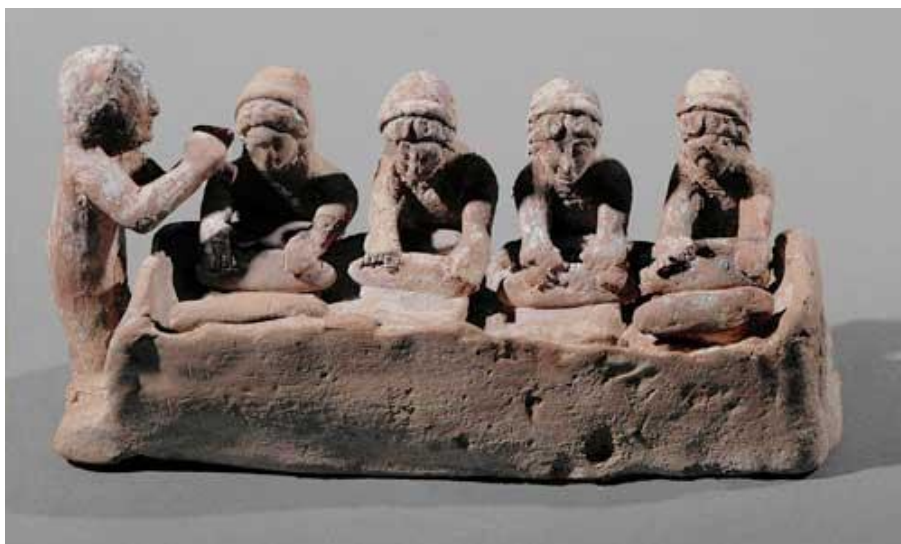
مكان الكشف: أوليس - بيوتيا

Ashmolean Museum: مكان الحفظ

المصدر:

<https://www.pinterest.com/pin/354799276872419462>





صورة رقم: 6

يرجع إلى: 475-525 ق.م

مكان الكشف: طيبة - بيوتيا

مكان الحفظ: متحف اللوفر C804

المصدر: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bakers_kneading_louvre_CA804.jpg

صورة رقم: 7

يرجع إلى : 500 ق.م

مكان الكشف : بيوتيا

مكان الحفظ : متحف اللوفر بباريس 12

لمصدر:

Wilson, N. G, *Encyclopedia of ancient Greece*. New York ,2005,



صورة رقم: 9

مكان الحفظ : المتحف البريطاني

يؤرخ الى : 460-575 ق.م

المصدر :

<https://media.britishmuseum.org/media/Repository/Documents>



صورة رقم: 8

يؤرخ إلى : 500-600 ق.م

مكان الحفظ : Strasbourg, Musée

Archeologique (Archaeological Museum

GREECE – CIRCA, المصدر :

صورة رقم:10

تؤرخ الى :600-480ق.م. ، مكان العثور

:قرطاج (تونس)

الأبعاد: ارتفاع :12سم

<https://tr.pinterest.com/pin/3237030955296478>



صورة رقم:11

ترجع إلى :600-480ق.

مكان الكشف: قبرص

الأبعاد: ارتفاع 3سم، قطر 7.6سم ، رقم الحفظ :

74.51.1755

مكان الحفظ : The Cesnola Collection,

.Purchased by subscription, 1874-76

المصدر:





مطحنة يدوية

واضح الكتل

الحجرية

المستخدمة في

سيدتان يقمن

بالعجن في إناء

دائري موضوع

فوق قاعدة

أسطوانية

فرن الخبز

صورة رقم: 12 مجموعة طينية من ورشة غير معروفة .

ترجع إلى : 530 ق.م

مكان الحفظ : أثينا ، المتحف الوطني الأثري National Archaeological Museum

المصدر:

National Archaeological Museum of Greece

<https://hellenismo.tumblr.com/post/103035814571/lovely-scene-the-benevolence-and-providence-of>



صورة رقم: 13 (أ،ب) يرجع الى 500-475ق.م ،

مكان الحفظ : محفوظ بالمتحف الوطنى بأثينا National Archaeological Museum.



شكل رقم 1:

يرجع إلى : العصر الأرخي ،مكان العثور : قبرص ،رقم الحفظ: 74.51.1643

مكان الحفظ: The Metropolitan Museum of Art, New York

المصدر: <https://www.asor.org/anetoday/2019/11/Prehistoric-soundscapes-mill-songs-and-music-of-work>



شكل رقم 3: إناء سكيفوس من بيوتيا،

محفوظة بمتحف Kanellopoulos باثينا برقم 384. يرجع

الي 525-500 ق.م

يصور امرأتين يقومان بطحن الحبوب داخل إناء hyperon و

holmos.



شكل رقم 2: أناء محفوظ بمتحف برلين

،نساءً يطحن الحبوب بالهاون.

SPARKES, "Greek Kitchen", 135, no. 33



شكل رقم : 4 طبق ميجاريان

مكان العثور : طيبة ، يرجع إلى : القرن الخامس ق.م

مكان الحفظ : متحف اللوفر برقم CA936

المصدر : RostovtzeffT, 1937:"Two Homeric Bowls in the Louvre, American Journal of Archaeology,Vol.

41, No.p. 88, Fig.1

شكل رقم 5: إناء طراز الصورة الحمراء يصور سيدة تعد

العجين فى إناء العجن كاردوبوي

مكان الحفظ , بطربوسبرج



Cahil. N, *Household and City Organization at*

Olynthus, Yale University Press 2001,



شكل رقم 6:

يرجع إلى : القرن السادس ق.م، الارتفاع : 9سم

مكان الحفظ : متحف اللوفر ، رقم الحفظ: CA634

المصدر: <https://ro.pinterest.com/pin/322781498263436201>

شكل رقم 7:

يرجع إلى : القرن السادس إلى الرابع ق.م، مكان الكشف:

منزل ستوا بأثينا

مكان الحفظ : Ancient Agora Museum in Athens.

المصدر:

<http://www.hellenicaworld.com/Greece/Museum/AncientAgoraAthens/en/AncientAgoraMuseumAthens.html>



ملحق الطرز

الوصف	الطرز	الشكل
الهاون 'Ολμος		
هولمي (هاون عبارة عن إناء عميق لوضع الحبوب بداخله ويصنع على قاعدة مرتفعة)	الشكل المصور على الأواني	
هولمي (راجع صورة رقم :1) إناء عميق لسحق الحبوب مصنوع من جيزن متصلين جزء علوي عبارة عن وعاء عميق وجزء سفلي عبارة عن قاعدة مرتفعة .	الشكل المجسد في التراكوتا	

<p>مدقة (تستخدم فى سحق الحبوب) عبارة عن جسم اسطوانى يكون ضيقًا من المنتصف لسهولة الإمساك به .يصنع غالبا من الخشب وأحيانا من الحجر</p>	<p>المدقة الهايبرون <u>ὑπεροον</u></p>	
<p>المطاحن</p>		
<p>حيث saddle-querns مطحنة يدوية يستخدم حجز خشن فى طحن الحبوب على السطح العلوى من المطحنة بحركة اليدين ذهابا وإيابا ويسقط الدقيق الناتج عن الطحن إلى أسفل ثم منه الى الإناء الموضوع أمام المطحنة .</p>	<p>الطراز الأول</p>	
<p>يستخدم saddle-querns مطحنة يدوية فيها السيدة حجر اسطوانى الشكل داخل وعاء مفتوح الجانبين ، موضوع بشكل مائل بحيث يسقط الدقيق مباشرة إلى الأناء المخصص .</p>	<p>الطراز الثانى</p>	

المنخل κόσκινον		
منخل دائري بحواف مرتفعة		
أواني العجن κάρδοποι		
الطرز الأول يبدو كطاولة مسطحة مستطيلة ليس لها حواف مرتفعة . بأربع أرجل قصيرة.		
الطرز الثاني أناء دائري متسع وعميق يقف على ثلاث أرجل مرتفعه بحيث تستطيع السيدة تعمل وهي واقفة .		

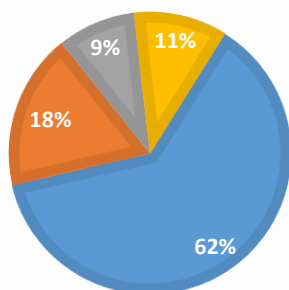
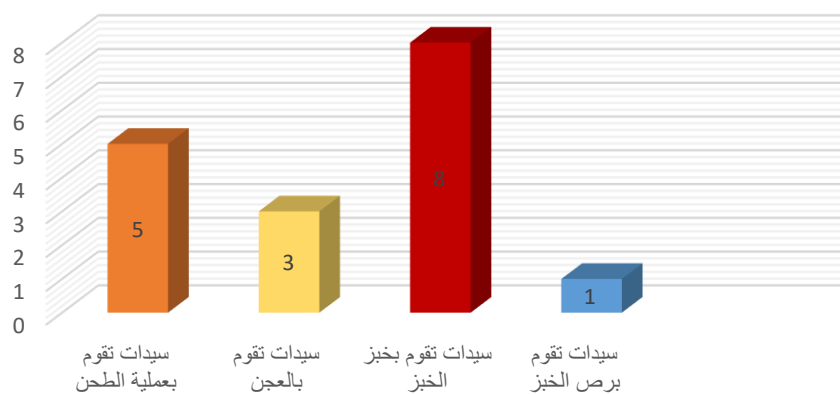
<p>إناء متسع مربع عميق موضوع فوق قاعدة اسطوانية تزداد اتساعاً عند القاعدة .لها حافة بارزه من أحد الحواف حيث يوضع إناء صغير يوضع به ماء أو أيا كان من المواد التي تستخدمها السيدة أثناء العجن</p>	<p>الطرز الثالث</p>	
<p>حوض مربع عميق نوعاً ما بحواف مرتفعة ومجوف وله فتحة جانبية</p>	<p>الطرز الرابع</p>	
<p>إناء دائري يبدو مقعراً حيث ترص السيدة الخبز فوقه وهو يتكون من جزئين الجزء الأول الإناء والجزء الثاني القاعدة الاسطوانية المرتفعة.</p>	<p>الطرز الخامس</p>	
<p>إناء دائري عميق له استخدامات متعدد في المطبخ اليوناني ويستخدم للعجن بدون قاعدة</p>	<p>الطرز السادس</p>	

الأفران		
فرن فخاري صغير بسقف مسطح	الطرز الأول(أ)	
فرن فخاري صغير بسقف قبوي	الطرز الأول(ب)	
فرن فخاري صغير برميلي	الطرز الأول(ج)	

<p>فرن برميلى (التتور) وهو عبارة عن فرن مصنوع من الفخار بشكل اسطوانى ويتم وضع المواد المشتعلة فى خلال فتحه عند القاعدة بحيث يتم تسخين جدران الفرن ويتم خبز الخبز على جدرانه</p>	<p>الطرز الثانى</p>	
<p>فرن مقبب طينى محمول</p>	<p>الطرز الثالث κλιβανίτης</p>	

رسم بياني 2 :يوضح مصدر تماثيل
الطين المحروق لصانعات الخبز

■ مجهولة المصدر ■ قيرص ■ اثينا ■ قطع من بيوتيا

رسم بياني: 1 يوضح تصوير أن جميع تماثيل
الطين المحروق لصناعة الخبز لسيداترسم بياني 3 :يوضح الصور الأكثر تجسيدا لصانعات الخبز في
تماثيل الطين المجروق

قائمة المراجع

أولاً: المصادر

اثيناوس، فلاسفة على المائدة (ديينوفيستيس)، 7 مجلدات ترجمة، س.ب. غوليك، لندن، هايمان كامبريدج. هارفارد. 1941-1927.

Αθήναιος [Athenaeus]. Δειπνοσοφισταί [Deipnosophistai, *Sophists at Dinner*], c. 3rd century (in Ancient Greek) Trans. Charles Burton Gulick as *Athenaeus*, Vol. I, p. viii. Harvard University Press (Cambridge), 1927

Hesiod, *Homeric Hymns, Epic Cycle, Homeric*. Translated by Evelyn-White, H G. Loeb Classical Library Volume 57. London: William Heinemann, 1914, *Works and Days*. 114

Homer. *The Odyssey* Translated by Murray.A.T. PH.D. in two volumes. Cambridge, MA., Harvard University Press; London, 1919. William Heinemann, Ltd

Pliny the Elder *The Natural History*. John Bostock, M.D., F.R.S. H.T. Riley, Esq., B.A. London. Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street. 1855

Plutarch, Aeschylus 249 (from *On Superstition* 3. 166A) (trans. Weir Smyth) *Orphic Hymn 1 to Hecate* Valerius Flaccus, *Argonautica* 6.110

ثانياً: المراجع العربية

كوفمان. كاثي. ك، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة. سعيد الغامدي، سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ، ابو ظبي، 2012.

ويلكنز. ام وهيل. شون، الطعام في العالم القديم، الطعام في الأدب، ترجمة إيمان جمال الدين. مؤسسة هنداوي. 2017.

ثالثاً: المراجع الأجنبية

AMYX, "Attic Stelai", 237, with reference to Egyptian representations of mortaria being used for dehusking. *Ancient history & civilization, Ancient Greece and Rome: An Encyclopedia for Students*, bread.

- Bagnall, R. et al, *The Encyclopedia of Ancient History*. Wiley-Blackwell, 112. 2012
- Braun, Th, "Ancient Mediterranean Food", in Spiller G.A. (ed.), *The Mediterranean Diets in Health and Disease*, Sudbury, 1991.
- Brumfield, Allaire, "Cakes in the Liknon. Votives from the Sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth." *Hesperia* 66, no. 1 .147-72, 1997.
- Bucksch, Herbert, *Dictionary Geotechnical Engineering, Vol. 1*. Springer-Verlag, 80, 1997:
- Chadwick, Documents, 123, 179 81, 1974.
- Charlton T. Lewis and Charles Short, *A Latin Dictionary*, Oxford. 1879.
- Curtis, R, *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden. Boston. Köln, 2001.
- Dalby A , 'Food and sexuality in Classical Greece' in *Mars & Mars*. 1993.
- Davidson J, 'Opsophagia: Revolutionary eating at Athens' in Wilkins, Harvey & Dobson, 1995.
- Dillon, Matthew, *Women's ritual competence and domestic dough: Celebrating the Thesmophoria, Haloa, and Dionysian rites in ancient Attica*, Routledge, 1st Edition, 2016.
- Flaceliere, R, *The public and private life of the ancient Greeks*, Papadima publications, Athens, 1999.
- Floyd, D.E, *Homer the lif-producing earth, the classical world*, vol. 82, n. 5, Johns Hopkins University press, 1989, pp. 337-349.
- Giles, J.A, *A Lexicon of the Greek language, for the use of Colleges and Schools*, 1839.
- Girtzi .Maria, *Different perspectives on Ancient Greek and Byzantine cuisine (Part 1), Nutritional practices of the Ancient Greeks*, 2014.
- Harvey, P.: *The Oxford companion to classical literature*, uk, 179. 1980.
- Karamitrou-Mentesidi, G, *Ancient Nutrition: a journey into the art of gastronomy*, Published by the Archaeological Museum of Aiani, Aian, 12, 16, 2005.
- Koester, helmut, *History, Culture, and religion of the Hellenistic age*. new York, 1995.

Liddell, Henry George; Scott, Robert; A Greek-English Lexicon at the Perseus Project.

Lovano. Michael, The World of Ancient Greece: A Daily Life Encyclopedia. 2019.

Migeotte. L, L'Économie des cités grecques, 2e édition mise à jour ,Le Monde une histoire. 2007

Neves,Santos, Carolina.: 10 Questions for Olympic Diet Expert Dr. Louis E. Grivetti. *Gourmet Magazine*. 25 .2012

Oakley.J and Sinos. R.H., The Wedding in Ancient Athens, Madison, , 15,1993

Owen Powell ,Galen. , *De alimentorum facultatibus*. English. Cambridge, U.K. ; New York : Cambridge University Press,Edited and translated by. 2003.

Passtheflamingo, *Ancient Recipe: Maza* (Ancient Greek, ca. 2nd millennium ,BCE, 2017.

Poupaki .Eirene, *Hand Mills from the Vicinty of the Athenian Acropolis.Finds from Athins Metropolitan way excavations,2105*

Roberts P. C.: "*Testa and Clibani: the Baking Covers of Classical Italy*, *PBSR* 56,1988

Rostovtzeft, Two Homeric Bowls in the Louvre, *American Journal of Archaeology*, 1937,Vol. 41, No.p. 88, Fig.

SAMUEL, D, "Bread Making and Social Interaction at the Amarna Workmen's Village, Egypt", in: K.D. THOMAS(ed), *Food Technology in its Social Context*, London. 1999:

Signe Isager and Jens E. Skydsgaard,: *Ancient Greek Agriculture: An Introduction*, Routledge,41,1995

SPARKES,B,A: "Greek Kitchen" *Journal of Hellenic studies*, January 1. 1962.

Trasko, Mary,:*Daring Do's, A History of Extraordinary Hair*. New York: Flammarion,Sakkos and Sphendone 1994

William Smith, LLD, William Wayte, G. E. Ed A Marindin, *Dictionary of Greek and Roman Antiquities*. 1890,Demeter Thesmophloros

Wilson, N. G, *Encyclopedia of ancient Greece*. New York,2005

Yves Duhoux, "Le boulanger et son pain: l'étymologie d (χρτοκότιος et d'ἀρτος," *AC* 43 321-1974.

