

## مناظر أدوات وإوانى الطعام فى مقابر الأفراد بجبانة الجيزة فى عصر الدولة القديمة

مارسا توفيق إبراهيم<sup>1</sup>، أ.د. تامر مجدى عيسى<sup>2</sup>، أ.د. إيناس بهي الدين عبدالنعيم<sup>3</sup>، أ.د. طاهر عبدالحميد<sup>4</sup>

### ملخص البحث

لقد اهتم المصري القديم بصنع أدواته لتجهيز الطعام فى جميع مراحل ثم الاوانى التى تخص كيفية الحفاظ عليه من حرارة الجو والرطوبة وغيرها من العوامل، وقد طور المصري القديم هذه الأدوات على مر التاريخ حتى تتماشى مع طرق الحفاظ على الطعام بكل أنواعه ولعل جدران المقابر خير شاهد على تنوع هذه الأدوات والأوانى من حيث الشكل والحجم والمادة الخام المصنوع منها وتهتم الباحثة بدراسة هذه الأدوات سواء كانت تخص تقطيع الطعام (السكاكين- الآلات الحادة) أو أدوات التجهيز والتقطيع وأخيراً أوانى الحفظ التى تخص هذه الأطعمه والتى راعى فيها بعض المعايير حتى تحافظ على الطعام.

**الكلمات الدالة:** الأدوات، الأوانى، الجيزة، مقابر، أفراد.

### أهداف الدراسة تهدف الدراسة إلى

1. حصر الأدوات والأوانى التى استخدمت فى إعداد وحفظ وتقديم الطعام فى جبانة الافراد بالجيزة.
2. التعرف على أنواع وأشكال ماهية الأدوات والأوانى التى استخدمت فى إعداد وحفظ وتقديم الطعام فى مصر القديمة.
3. التعرف على التطور والتغير الذى اظهر أعلى أشكال الأوانى وزخرفها ومواد الصنع فى مصر القديمة.

### منهجية الدراسة

- المنهج الوصفى: تستخدم الباحثة هذا المنهج فى وصف مناظر الأدوات والأوانى فى جبانة الجيزة.
- المنهج التحليلي: تستخدم الباحثة هذا فى تحليل المناظر للتعرف على التطور والتغير الذى طرأ على الأدوات.
- المنهج المقارن: تستخدم الباحثة هذا المنهج للتعرف على اوجه الأختلاف والشبه بين اشكال وانواع الأوانى فى مصر القديمة وفى العصر الحديث والمعاصر.

### مقدمة

يتناول البحث مواصفات الأوانى فى مصر القديمة، حيث أن لكل إناء محتويات، مثل الفوهة والقاعدة والبدن والجوانب والجسم ويوجد اوانى اخرى يوجد فيها هذه المحتويات بالإضافة الى وجود صنبور ورقبة ويد، وسوف يتم وصف كامل للإناء من بداية القاعدة حتى رقبة الإناء من خلال البحث، اولاً جدار الإناء يختلف سمك الجدار من إناء الى اخر يوجد اوانى فى جدار الحافة يقل السمك ويوجد اوانى يزيد السمك عند القاعدة لان القاعدة هى المركز الاساسية والرئيسي للإناء، يتم تحديد السمك بين السطح الداخلى والخارجي للإناء بالمسافة، ويمكن تصنيف الجدار عن طريق السمك يوجد جدار رفيع السمك بين 3-8ملم وجدار رفيع

<sup>1</sup> باحثة ماجستير فى الإرشاد السياحي

<sup>2</sup> أستاذ بقسم الإرشاد السياحي بكلية السياحة والفنادق جامعة الفيوم

<sup>3</sup> أستاذ بقسم الإرشاد السياحي بالمعهد العالي للدراسات النوعية بالهرم

<sup>4</sup> أستاذ بقسم الإرشاد السياحي بكلية السياحة وفنادق جامعة الفيوم

جدا بين 3 ملم وجدار سميك بين 8-15 ملم<sup>1</sup>، ثانيا: قاعدة الإناء القاعدة هي الجزء الأسفل في الإناء ويتم التركيز عليها الإناء ومنها أنواع عديدة مثلا قاعدة دائرية، قاعدة مدببة، مسطحة، اسطوانية، مسطحة حلقيّة، قاعدة بأرجل على شكل برعمي، على شكل بوق<sup>2</sup>، ثالثا: جسم الإناء هو شئ اساسي ورئيسي ايضا من اجزاء الإناء، ويبدأ الجسم من بعد القاعدة حتى اول الرقبة، والوانى التي لا يوجد بها رقبة ينتهي الجسم قبل الفوهة ويوجد العديد من اجسام الاواني<sup>3</sup>، رابعا: الرقبة تعتبر الرقبة جزء اساسي من الإناء وترتبط بين الفوهة والجسم، وربما توجد الرقبة في الأواني المغلقة ويوجد اشكال عديدة للرقبة منها رقبة ضيقة: يقل اصغر قطرها 65% من قطر الحافة، رقبة عريضة: يزيد اصغر قطرها 65% من قطر الحافة، والرقبة تنقسم من حيث الطول الى رقبة قصيرة: يبلغ الارتفاع بين 35-50% من قطر الفوهة، رقبة قصيرة جدا: الارتفاع بين 35 من قطر الفوهة، رقبة طويلة: يبلغ الارتفاع بين 50-80 من قطر الفوهة، رقبة طويلة جدا: يبلغ الارتفاع عن 80 قطر الفوهة، انواع الرقبة على شكل اسطواني، شكل محدب، شكل مقعر<sup>4</sup>، خامسا: الحافة الحافة تعتبر جزء اساسي في الإناء والحافة تحدد الفوهة من الخارج وهنا يوجد فرق بين الحافة والفوهة، لكن الفوهة هو الجزء المفتوح الذي عن طريقه يمكن ادخال واخراج المواد التي توجد في الإناء وتنقسم الحافة الى انواع كثيرة، الحافة العادية: حافة مفصلية وتنقسم الحافة المفصلية الى نوعين حافة مفصلية معتدلة، وحافة مفصلية مقلوّبة، وايضا يوجد نوع اخر من الحواف وهي الحافة العادية<sup>5</sup>، سادسا: يد الأناء الاجزاء المضافة في الإناء مثل الصنابير والايدي، الايدى الخاصة بالإناء جزء اساسي وتنقسم الى يد ذات هدف وظيفي، يد ذات هدف زخرفي، عدد الايدي في الإناء: يقال ان عدد الايدي في الإناء توصف الإناء على سبيل المثال الإناء الذي يظهر بيدي واحدة يكون (ابريق) اذا كان اثنين يكون (جره او أنفورة)، ويوجد اوانى يكون عدد الايدي ثلاثة الشكل العام لليد: يوجد اناء اليد في على شكل عروة ويوجد اشكال عديدة<sup>6</sup>، سابعا: الصنبور يعتبر جزء ايضا اساسي في الإناء لصب محتويات الإناء من الصنبور ويوجد اشكال عديدة صنبور على شكل المجرى، على شكل انبوبي، شكل حرف S، شكل فنجال<sup>7</sup>.

وفيما يلي عرض للمناظر الخاصة بالدراسة بمقابر جبانة الجيزة  
يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية طهي الطعام في مقابر الجيزة

وثيقة رقم (1)	
المعلومات الأساسية للمنظر	
iAsn	إسم صاحب المقبرة
المشرف على التراخيص الصادرة عن المراسيم الملكية/ مفتش كهنة "وعب" المطهرين	ألقاب صاحب المقبرة
G2196	رقم المقبرة
اواخر الاسرة الخامسة	تاريخ المقبرة
تقع في الجبانة الغربية من هرم الملك خوفو	موقع المقبرة
مقصورة المقبرة، الحائط الجنوبي، من المناظر.	مكان المنظر داخل المقبرة
الحائط الجنوبي في صالة المقبرة.	موضوع المنظر
منظر تسوية وطهي الطعام	نوع الإناء
إناء أو قدر الطهي	نوع الأداة
موقد(كانون) الطهي ومروحة للتهوية	

<sup>1</sup> السنونى، اشرف زين العابدين، (2008). فخار الدولة القديمة دراسة تصنيف وتاريخ ومقارنة بمناظر المقابر، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ص110

<sup>2</sup> السنونى (اشرف زين العابدين)، فخار الدولة القديمة دراسة تصنيف وتاريخ ومقارنة بمناظر المقابر، ص368.

<sup>3</sup> Joukowsky, M. (1980). Complete Manual of Field Archaeology: Tools and Techniques of Field Work for Archaeologists, Prentice-Hall: p.345

<sup>4</sup> السنونى (اشرف زين العابدين)، ص113.

<sup>5</sup> Aston, D., Die Keramik des Grabungsplatzes QI, Teil 1. (1999). Corpus of Fabric, Wares, and Shapes. Mainz: p.48.

<sup>6</sup> Joukowsky, M., op.cit., p.353.

<sup>7</sup> Amiran, A. (1968). Ancient Pottery of the holy land, Massada press, Jerusalem, p.35.

الوصف الفني للمنظر
يظهر في المنظر رجل جالس على الأرض في وضع القرفصاء ويرتدى نقبة قصيرة وأمامه أدوات وأواني الطهي ومنها موقد يشبه مسند الرأس وفوق الموقد يوجد إناء الغلى، والإناء متوسط في الحجم والعمق وقاعدة الإناء دائري في الشكل والجوانب مستقيمة ومائلة بنسبة بسيطة للخارج والجزء العلوي للإناء مسطح، ويظهر فوق قدر الطهي غطاء ربما يساعد الطهاة على سرعة تسوية الطعام، والغطاء على شكل مثلث وبسيط والقاعدة مسطحة وفوق الغطاء إلى الأعلى يوجد ما يشبه العروة يمسك بها الرجل هذا الإناء، ومن الأدوات التي ظهرت في المنظر أيضا(مروحة التهوية) تم استخدامها لتساعد الطاهي على زيادة إشعال النيران أسفل قدر الطهي، وأسفل الإناء ظهر قاعدتين قوالب البدجا التي استخدمها الطاهي مساند لأناء الطهي.
المراجع
Simpson, W.K., <i>Giza Mastabas .4</i> , 1980, fig.30. Simpson, W.K., <i>Giza Mastabas .4</i> , 1980, 17.

يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية طهي الطعام في مقابر الجيزة

وثيقة رقم(2)	
المعلومات الأساسية للمنظر	
إسم صاحب المقبرة:	قار
ألقاب صاحب المقبرة:	مفتش كهنة "وعب" المطهرين لهرم "ور خع إف رع"/ مشرف مدينة هرم "نثري- منكاورع
رقم المقبرة:	IG710
تاريخ المقبرة:	الأسرة السادسة في عهد الملك ببي الأول
موقع المقبرة:	تقع شرق الهرم الأكبر بالجبانة الشرقية
مكان المنظر داخل المقبرة:	المنظر الأول من الحائط الشرقي في الغرفة الرابعة (IV)
موضوع المنظر:	منظر شوى الأوز وإستخدام موقد بأقدام
نوع الإناء:	-
نوع الأداة:	موقد بأقدام للطهي ومروحة التهوية وعطا طويلة
الوصف الفني للمنظر:	
ظهر في المنظر نوع اخر من المواقد على شكل حوض أو سلطانية من الفخار تم استخدامه في شوى الأوز والموقد له أقدام صغيرة من الأسفل، وقاعدة الموقد دائرية كما في الشكل متوسط في الحجم وتم استعماله في شواء الأوز، الرجل يمسك بيده عصا طويلة التي يتم إدخالها في جوف الأوز ويتم عملية الشوي فوق الموقد واليد الأخرى مروحة التهوية البسيطة التي تساعد على إشعال النار، يوجد شبه بينه وبين موقد آخر تم اكتشافه في معبد الوادي الخاص لهرم الملك منكاورع، يتوافق في الشكل والحجم.	
المراجع:	
Reisner, G. A., Mycerinus.(1931). <i>The Temples of the Third Pyramid at Giza</i> . Cambridge: Harvard University Press, p 224. .Simpson,W.K.(1076). <i>The Mastabas of Qar and Idu, Giza Mastabas .II</i> , Boston, p. 18 Simpson,W.K.(1976). <i>The Mastabas of Qar and Idu, Giza Mastabas .II</i> , Boston, , fig29	

يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية طهي الطعام في مقابر الجيزة

وثيقة رقم(3)	
المعلومات الأساسية للمنظر	
إسم صاحب المقبرة	ثيتو
ألقاب صاحب المقبرة	المشرف على مدينة الهرم أخت خوفو، الكاهن المرثل
رقم المقبرة	G2001

تأريخ المقبرة	نهاية الأسرة الخامسة وبداية الأسرة السادسة
موقع المقبرة	تقع بالجبانة الجنوبية
مكان المنظر داخل المقبرة	المنظر الثاني من الحائط الجنوبي في رواق الأعمدة
موضوع المنظر	تقطيع وشوى وطهى الأوز مع تجفيف العجول واللحوم
نوع الإناء	أواني الطهى
نوع الأداة	المواقد
<b>الوصف الفني للمنظر</b>	
<p>يوجد نوع من الأواني يسمى سلطانيات ميدوم وهذا النوع تم استخدامه فى الكثير من الأشياء تم الاستخدام فى الطهى وحفظ الطيور المذبوحه وايضا الاسماك وحفظ الأطعمة المختلفة وفى كافة اطعمة المطبخ، وظيفة هذه السلطانيات وضع الأوز المذبوح داخل السلطانية وكما فى المنظر من جهة اليمين الإناء متوسط فى العمق وله فوهة متسعة والجوانب دائرية حتى نهاية القاعدة حتى يتم وضع الأوز المذبوح، والإناء موضوع على اثنين من القوالب ويحملهم مناظرة قصيرة على الأرض، وفى منتصف المنظر يوجد إناء عميق جدا كبير فى الحجم وجوانب الإناء دائرية وقاعدة مستقيمة والفوهة فى الأعلى متسعة والإناء كما فى الشكل فارغ ربما كان يحتوى على اوز مذبوح وتم تجفيفه، وفى جهة يسار المنظر يوجد سلطانية على شكل حوض وهى مختلفة فى الشكل ذات الشكل المفتوح من الأعلى والحافة معكوسة خارج الإناء والقاعدة مستقيمة، وفى الجزء الآخر من المنظر يوجد رجل يقوم بعملية شوى الأوز ويمسك مروحة التهوية تساعد على الشوى، وأن الغريب أيضا فى المنظر أنه لا يوجد رجل أو طهاه آخرين يشرفون على عملية الطهى وربما يكون هذا الرجل هو الوحيد الذى قام بعملية الإشراف .</p>	
<b>المراجع</b>	
<p><i>Simpson .W.K.(1980). Giza Mastaba 4, The Mastabas of the western cemetery I, Boston: fig.9.</i>  <i>Simpson,K.Giza Mastaba . IV, p. 13.</i></p>	

وعلى جدران مقابر الجيزة خلال الدولة القديمة تم اكتشاف انواع اخرى من الأواني تعتبر أواني مخصص لعملية العجن وفى الخلف ظهر قوالب الخبز التى تساعد الخباز على تسوية الخبز بشكل اسرع فى تلك القوالب المستخدمة كموقد

يظهر الأدوات والأواني المستخدمة فى عملية إعداد العجين والتسوية داخل القوالب فى مقابر الجيزة

<b>وثيقة رقم(4)</b>	
<b>المعلومات الأساسية للمنظر</b>	
إسم صاحب المقبرة	المدعو كا ام عنخ
ألقاب صاحب المقبرة	مفتش مديري الخزينة، كاهن الوعب-المطهر للمك
رقم المقبرة	G4561
تأريخ المقبرة	الأسرة الخامسة
موقع المقبرة	تقع فى الجبانة الغربية
مكان المنظر داخل المقبرة	المنظر الثاني من الحائط الشرقي فى صالة المقبرة
موضوع المنظر	مناظر توضح عملية طهى الطعام وكيفية إعداد الطعام بصورة مباشرة
نوع الإناء	أواني الطهى
نوع الأداة	مواقد، مروحة التهوية، عصا تستخدم فى الشوى، مناظرة قصيرة
<b>الوصف الفني للمنظر</b>	
<p>ظهر العديد من الأشياء فى المنظر، مناظر شوى، ومناظر طهى وطبخ، اولا قوالب الخبز البدجا ظهرت اسفل إناء الطهى تحمل الإناء وفوقها إناء الطهى الذى يحتوى على قاعدة دائرية وجوانب مائلة للخارج وفوهة متسعة، وينحنى الرجل على الإناء ليقوم بعملية تقليب الطهام داخل الإناء ربما بعضا وهذا غير واضح فى المنظر، وفى الجهة الأخرى ظهر حوض مستطيل فى الشكل والقاعدة مستوية وجوانب حوض الشوى منخفضة أو رأسية وموضوع على الأرض يستخدم فى شوى الأوز وقام باستخدام عصا طويلة فى جوف الأوز حتى يقوم بعملية الشوى واليد الأخرى يحمل مروحة التهوية مساعدة على التسوية، نلاحظ ظهور الموقد هنا باللون الاحمر، وفى نهاية المنظر ظهر المناظرة القصيرة ذات الاربع قوائم ويقوم بتنظيف الأوز، ظهر فى العديد من المناظر ما يشبه هذا الأواني وهى أواني الطهى كما فى مقبرة خع خوفو II ، كاي سدوا، إى مري، مقبرة قار و ايدو واستخدم هنا اواني على شكل احواض فخارية.</p>	

المراجع
<i>Junker, H., Giza.IV,Taf,1940, VIII.</i>
<i>Greene, B., op.cit, p.277.; Bissing, V., op.cit, Taf.VII (18201-18187).</i>
<i>Hassan, S., Giza .Vol. VI, p.191, fig .191</i>
<i>Simpson,W.K., The Mastabas of Qar and Idu, Giza Mastabas .II, Boston, 1976, fig .38.</i>
<i>Kanawati, Giza 1, 13-44; Junker, Gîza 4; PM III<sup>1</sup>, 131.</i>
<i>PM III, p. 131.</i>

يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية إعداد العجين والتسوية داخل القوالب في مقابر الجيزة

وثيقة رقم (5)	
المعلومات الأساسية للمنظر	
قار وايدو	إسم صاحب المقبرة
مفتش كهنة "وعب" المطهرين لهرم "ور خع إف رع"/ مشرف مدينة هرم "نثري- منكاورع	ألقاب صاحب المقبرة
G7102	رقم المقبرة
الاسرة السادسة	تأريخ المقبرة
جبانة الجيزة	موقع المقبرة
المنظر الأول فوق عتب الباب من الحائط الشرقي في غرفة القرايين	مكان المنظر داخل المقبرة
قوالب الخبز، ظهور مواقد الخبز على شكل قوالب	موضوع المنظر
-	نوع الإناء
موقد	نوع الأداة
الوصف الفني للمنظر	
<p>يصور المنظر مجموعة من الطهارة أولا رجل يجلس على الأرض أمام مناضدة قصيرة وأمامه رجل يلتفت إلي الخلف ربما لشدة ارتفاع درجة حرارة لهيب النار، وأمام الرجل مجموعة من قوالب الخبز المرصوفة فوق بعضها البعض ويوجد أسفل القوالب مساند تعمل على تثبيت هذه القوالب لعدم سقوطها على الأرض ويستخدم الرجل عصا لتقليب النار واليد الأخرى يحمي بها وجهه من ارتفاع الحرارة، تكرار نفس المنظر في مقبرة اياسن الأسرة الخامسة منطقة الجيزة.</p>	
المراجع	
<p>Simpson, W.(1976). <i>The Mastabas of Qar and Idu, Giza Mastabas</i> Vol. 2, Boston: Museum of Fine Arts, 1976, p. 9- 10, pls. XII c, d; fig. 29.PM:185</p> <p>Simpson, W.(1980). <i>Mastabas of the Western Cemetery, Giza Mastaba, vol. 4 Part. 1, Boston: Museum of Fine Arts</i>, p. 19, pls. XXXVIII - XL, fig. 32PM:82</p> <p>Simpson,W.(1976).<i>The Mastabas of Qar and Idu, Giza Mastabas .II, Boston, p. 18</i></p>	

## يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية إعداد العجين والتسوية داخل القوالب في مقابر الجيزة

وثيقة رقم (6)	
المعلومات الأساسية للمنظر	
وب ام نفرت	إسم صاحب المقبرة
كاهن حورس وانوبيس رئيس بيت الخدمة، الذي في قلب سيده	ألقاب صاحب المقبرة
THE MASTABA of WEP-EM-NEFERT	رقم المقبرة
منتصف الاسرة الخامسة	تاريخ المقبرة
تقع في الجهة الشرقية	موقع المقبرة
المنظر الرابع من الحائط الشرقي في غرفة القرايين	مكان المنظر داخل المقبرة
ظهور في المنظر أواني العجين والمواد على شكل قوالب الخبز	موضوع المنظر
إناء العجين	نوع الإناء
موقد	نوع الأداة
الوصف الفني للمنظر	
يوجد في المنظر رجل ينحن على إناء عجين متوسط الحجم عميق وهذا العمق يساعد على تقليب وتجهز العجين حتى يتم عملية التخمير النهائي قبل التسوية في القوالب، وأمام الخباز الذى يجلس على الأرض أمام قوالب الخبز وهنا هذه القوالب تسمى قوالب البدجا وأيضا القوالب مرصوفة فوق بعضها بترتيب ويوجد مساند على الأرض ليتم التثبيت وهنا الرجل يرفع يده على وجهه بسبب ارتفاع درجة حرارة الموقد ويستخدم بيده الأخرى العصا لتقليب النار.	
المراجع	
Hassan, S.(1936). <i>Excavation at Giza</i> , Vol.II, Cairo, Government press, p.173, fig.219	
Simpson, W. k., 1974, <i>The Mastaba of Queen MERSYANKH III</i> , Vol .I, p.19. fig .11.	
محمود، منى على عبادى، (2017). الموقد والافران في الدولة القديمة في عصر ما قبل الأسرات حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة المنصورة، ص364	
Hassan, S.(1936). <i>Excavation at Giza II</i> . fig 219.	
Falting,D.,(1998). <i>Lebensmittel produktion</i> , p.97 .	
Hassan, S. (1936). <i>Excavation at Giza</i> , Vol.II, Cairo, Government press, p.179	

## يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية الجزارة وذبح الاضاحي في مقابر الجيزة

وثيقة رقم (7)	
المعلومات الأساسية للمنظر	
سخم كا	إسم صاحب المقبرة
كاهن خوفو، كاهن الوعب-المطهر للملك	ألقاب صاحب المقبرة
G1029	رقم المقبرة
الاسرة السادسة	تاريخ المقبرة
الجبانة الغربية	موقع المقبرة
المنظر السفلي من الحائط الغربي بمقصورة القرايين	مكان المنظر داخل المقبرة
مناظر الجزارة وذبح الاضاحي (عملية الجزارة)	موضوع المنظر
إناء الدم	نوع الإناء
سكاكين الأضاحي	نوع الأداة
الوصف الفني للمنظر	

<p>المنظر يوضح عملية الجزارة مستخدم إناء الجزارة وهو إناء مخصص لوضع الدم، ويظهر المساعد وهو يحمل الإناء خلف الجزار والإناء بقاعدة دائرية وحافة الإناء معكوسة أو مائلة للخارج وله صنوبر بارز من الأعلى والصنوبر هنا يختلف في الطول عن الأواني الأخرى المخصص لاستقبال الدم من الأضحية، والإناء عميق في الشكل، وان اغلب الأواني المستخدمة في الجزارة مصنوعة من طمي النيل وسطح هذه الأواني يتميز باللون الأحمر، والمساعد امام الجزار يمسك بكل قوته فخذ العجل حتى يتمكن الجزار من الأضحية ويقوم بتقطيع وذبح الأضحية بسكين الجزارة، والسكينة المخصصة للجزارة كما في الشكل ذو نصل طويل والمنظر غير واضح لمعرفة دقة شكل او نوع السكين.</p>
<b>المراجع</b>
<p>Simpson. W.K., Giza Mastaba 4.(1980).<i>The Mastabas of the western cemetery I</i>, Boston: 1980.                  Simpson, <i>Giza Mastabas</i> 4, 1-6; Reisner, <i>Giza Necropolis</i> 1, 256; PM III<sup>1</sup>, 53.                  Simpson. W.K., Giza Mastabas 4, p. 5.</p>

يظهر الأدوات والأواني المستخدمة في عملية الجزارة وذبح الاضاحي في مقابر الجيزة

<b>الشكل رقم (8)</b>	
<b>المعلومات الأساسية للمنظر</b>	
niswt AH mrwt	<b>إسم صاحب المقبرة</b>
مشرف على قسم مستأجري البيت الكبير، كاهن الوعب-المطهر للملك	<b>ألقاب صاحب المقبرة</b>
G 2184	<b>رقم المقبرة</b>
الأسرة الخامسة	<b>تاريخ المقبرة</b>
جبانة الجيزة	<b>موقع المقبرة</b>
المنظر الرابع من الحائط الغربي في الغرفة الثانية من المقبرة	<b>مكان المنظر داخل المقبرة</b>
ذبح الماعز وظهور الأحواض التي تستقبل الدم الناتج من الأضحية وتعليق الأضحية حتى يتمكن الجزار من الذبح والتقطيع	<b>موضوع المنظر</b>
إناء الدم	<b>نوع الإناء</b>
-	<b>نوع الأداة</b>
<b>الوصف الفني للمنظر</b>	
يوضح المنظر ذبح الرجل الماعز المعلق وأسفل الأضحية يوجد حوض أو إناء يستقبل الدم الناتج من الأضحية، والحوض لها قاعدة مسطحة والجوانب معكوسة وصغيره في الحجم	
<b>المراجع</b>	
Smith .W.(1949). <i>A History of Egyptian Sculpture and Painting in the Old Kingdom</i> . fig. 238. PM III, 80	

المناقشة

جدول رقم(1) يوضح تفاصيل الاواني في جبانة الجيزة

ملاحظات	نوع الاناء	مكونات الاناء			مكان المنظر	الجبانة	رقم الشكل
		حجم الاناء	قاعدة مدورة	فوهه متسعة			
	إناء طهى	متوسط		+	الحائط الجنوبي	الجيزة	1
	إناء طهى	عميق	+	+	الجبانة الجنوبية	الجيزة	3
نلاحظ شكل رقم 4 حجم إناء الغلى ويشبه إناء العجين	اواني طهى	عميق	+		الجبانة الغربية	الجيزة	أ
		متوسط		+			ب
		متوسط		+			ت
		متوسط		+			ث

		صغير	+	+			ج
اختيار مناسب حجم الاناء لوضع العجين	إناء العجين	عميق	+	+	الجهة الشرقية	الجيزة	6
هذه الاواني كانت مخصصة لوضع قلب الاضحية حتى يتأكد من سلامة الاضحية، ويوجد صنوبر في الاناء ويعتبر نوع اخر من الاواني	إناء الجزارة	صغير	+		الجبانة الغربية	الجيزة	7
إناء استقبال الدم الناتج من الاضحية	إناء الجزارة	صغير			الحائط الغربى	الجيزة	8

#### التعليق

- بعد الاطلاع على مناظر مقابر جبانة الجيزة نلاحظ بعض اواني الطهى متشبهه فى الشكل والحجم كما فى مقبرة إياسن ظهر إناء واحد فقط للطهى، ومقبرة إى مرى ظهر ايضا إناء واحد فقط، مقبرة كاي سدوا ظهر ايضا إناء واحد وتم استخدامه للطهى و عملية الغلى.
- نلاحظ فى مقبرة iAsn وثيقة رقم 1 نهاية الاسرة الخامسة وجود شى مميز فى إناء الطهى الذى يجلس امامه الطاهى فوق الاناء يوجد ما يشبه الغطاء وهو شى اساسى فوق الاناء يساعد على سرعة التسوية والمميز هو وجود عروة اعلى الاناء حتى تساعد الطاهى على رفع الغطاء لينظر الى الطعام، ونلاحظ ايضا فى المطبخ المصرى الحديث كل اواني الطهى له غطاء لتساعد على سرعة التهوية
- اغلب الاواني التى ظهرت على جدران مقابر الجيزة تاكد ان بعض الاواني اذا كانت اواني طهى او غلى فهى تشبه كثيرة الاواني المصرية الحديثة فى المطبخ الحديث وهنا المقارنة واضحة بين الاواني القديمة والحديثة من حيث الشكل والنوع والطعام المناسب للاناء.

#### جدول رقم(2) يوضح تفاصيل الادوات فى جبانة الجيزة

ملاحظات	مكونات الاداه					مكان المنظر	الجبانة	رقم الشكل
	عصا التقليل	مروحة التهوية	القوالب	سكاكين الذبح	مواقد وافران			
موقد على شكل مسند راس يحمل إناء الطهى		+			+	الجبانة الغربية	الجيزة	1
	+	+			+	الجبانة الشرقية شرق الهرم الاكبر	الجيزة	2
يوجد قوالب اسفل إناء الطهى حتى يحمل الاناء	+	+			+	الحائط الشرقى فى الغرفة الرابعة	الجيزة	3

ايضا الاواني يتم تحملها على اثنين من القوالب المقلوبة	+	+	+	+	الجهة الشرقية	الجيزة	4 أ ب ت ث ج
			+				
			+				
				+			
				+			
	+		+	+	جبانة الجيزة	5	
	+			+	الجهة الشرقية	6	
سكاكين الجزارة				+	الجانب الغربي	7	
				+	الحائط الغربي من الغرفة الثانية	8	

#### التعليق

- ومن الأدوات التي ظهرت على جدران مقابر جبانة الجيزة قوالب الخبز التي يتم وضع العجين فيها حتى التسوية كما ظهرت هذه القوالب في مقبرة ايدو، وظهرت في مقبرة وب ام نفرت .
- وظهر في مقبرة قار الاسرة السادسة موقد باقدام صغيرة حتى يتم شوى الاوز وظهر شكل الموقد ايضا بنفس الشكل وطرق الشوى في مقبرة المدعو كالم عنخ الاسرة الرابعة، وظهر الموقد ايضا في مقبرة ثيتو، نلاحظ في المناظر ظهور مروحة التهوية التي يتم استخدامها حتى الان في البيوت المصرية ومنها مروحة التهوية والمواقد الصغيرة .
- ومن الأدوات ايضا سكاكين الاضاحي، واواني تم استخدامها في الذبح والجزارة كما في شكل رقم 7،8 .

#### النتائج

#### لقد توصلت الدراسة إلى النتائج الآتية

- قد توصلت الباحثة من خلال الدراسة عن شكل الأدوات والاواني الطعام بجبانة الجيزة وظهر في مقبرة إياسن G 2196 أواخر الاسرة الخامسة شكل إناء الطهي وموقد على شكل مسند راس ومروحة التهوية التي تساعد على تسوية الطعام بطريقة اسرع، وجود عروة وهي وهو الشئ الذي يتم من خلاله رفع غطاء الإناء وهذا المنظر يوجد في الاواني الحديثة في المطبخ المصري الحديث.
- اما في مقبرة قار وثيقة رقم(2) ظهر حوض الشوى واستخدم العصا الطويل حتى يتمكن من وضع الاوز في جوفها ويقوم بعملية الشوى ونلاحظ وجود هذه الأدوات في البيوت المصرية وتسمى الشوية والسيخ، ويوجد شبه في الأدوات المصرية القديمة.
- وثيقة رقم(3) نلاحظ ظهور أواني حفظ الطعام وهنا الأواني مناسبة في العمق وهذا يدل على اختيار مناسب لهذه الأواني من حيث الحجم والعمق والطول حتى يتم وضع كل المحتويات داخل الإناء دون الوقوع على الارض، وترى الباحث من خلال المنظر تعليق الطيور المذبوحة وهذى الطريقة مستخدمة حتى الان في محلات الجزارة، اما عملية الشوى وهي تشبها المنظر السابق في الطريقة.
- مناظر وثيقة رقم(4) وهي مجموعة من المقابر يوضح ويظهر فيها اواني الطهي وطرق طهي الاوز وتقطيع ونظافة الأوز، وتلاحظ الباحثة جمال وشكل وحجم الإناء واختيار إناء مناسب للطهي بكميات واختيار ايضا دقيق للإناء لاعداد وطهي الطعام، ويوجد ايضا مساند تحمل اناء الطهي وهذا يدل على دقة المصري القديم في وضع الاواني على مسابد حتى لا يتم وقعها على الارض وارتفاعها عن النار وضبط الإناء.
- وثائق رقم(5)،(6) توضح بشكل كامل إواني العجين وفي كل المناظر الاواني مشابهها في الحجم والطول والعمق، وظهر قوالب الخبز التي يتم وضع العجين في داخلها ويتم عملية التسوية واستخدام القوالب كبديل للمواقد لتسوية الخبز.
- أوضحت الدراسة ان طرق ذبح الاضاحي والأدوات والأواني المستخدمة في الجزارة مستخدمة ايضا حتى الان في محلات الجزارة اولاً: السكاكين المستخدمة في الذبح، ثانياً: أواني المستخدمة في استقبال الدم الناتج عن الاضحية حتى يتمكن المشرف من سلامة الاضحي من خلال الدم الناتج، كما في وثيقة رقم 7 الاسرة السادسة وهذا يدل على براعة المصري القديم في عملية الذبح والجزارة واستخدام الساق الامامية في بداية تقطيع الثور.

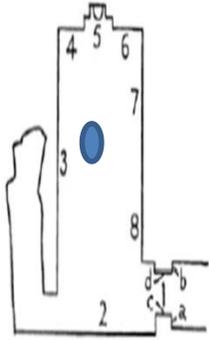
- وثيقة رقم 8 بدل على ان كل شى يحدث فى محلات الجزارة الحديثة حدث بفعل فى الدولة القديمة طرق تعليق الاضحية
- تحدث بفعل حتى وقتنا هذا فى محلات الجزارة وضع الاناء اسفل الاضحية لاستقبال الدم
- الناتج من الاضحية يتم فعله من خلال الجزار فى محلات الجزارة او وقت الذبح.

#### الخاتمة

تناول البحث موضوع أواني وادوات الطعام بمقابر افراد الدولة القديمة فى جبانة الجيزة من نواحي متعددة، وقد توصلت الباحثة الى ان الادوات والأواني التى ظهرت فى مقابر جبانة الجيزة، فى الدولة القديمة قد تتميز عن العصور الأخرى من حيث الشكل والحجم والخامة، وكانت الادوات والأواني تستخدم فى اغراض متعددة فى المطبخ المصري القديم. ومن الأواني المستخدمة كانت اوانى الغلى العميقة التى تساعد الطاهى على وضع كميات من الطعام وتساعدنا ايضا على التقليب، وايضا اوانى الطعام الأساسية التى استخدمها الطهاه فى الاطعمة المختلفة، وايضا ظهر نوع اخر من الأواني وكان استخدمها فقط فى الجزارة واستقبال الدم الناتج من الاضحية.

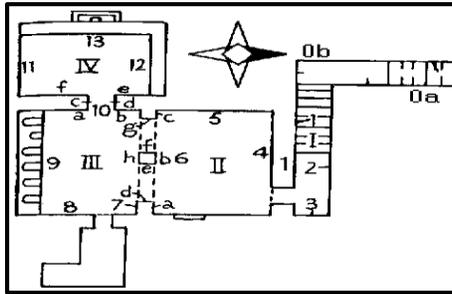
اما الادوات التى ظهرت على جدران مقابر الجيزة ويوجد من هذه الادوات فى المطبخ الحديث وفى البيوت المصرية وفى محلات الجزارة ومنها مروحة التهوية، سكاكين الجزارة، مواقد وافران مختلفة، اشكال مختلفة لقوالب الخبز، عصا توضع فى جوف الطيور عند التسوية.

قائمة الاشكال



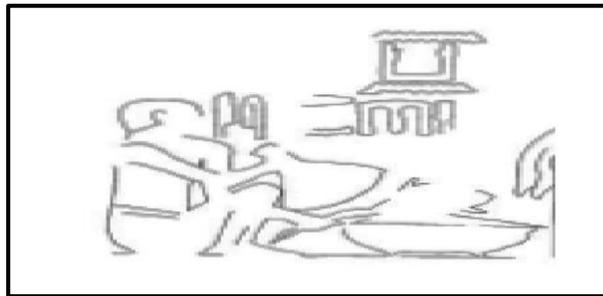
وثيقة رقم (1) منظر الطهي على موقد من مقبرة iAsn نهاية الاسرة الخامسة

تخطيط رقم (1).



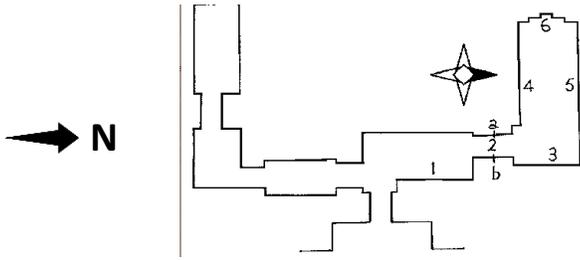
نقلا عن PM III, XXVI :

.The Metropolitan Museum of Arts, A Handbook of the Egyptian Rooms, New York: 1912, fig. 10



وثيقة رقم (2) منظر شوى الأوز واستخدام موقد بأقدام صغيرة من مقبرة قار الاسرة السادسة

تخطيط رقم(2)



نقلا عن:

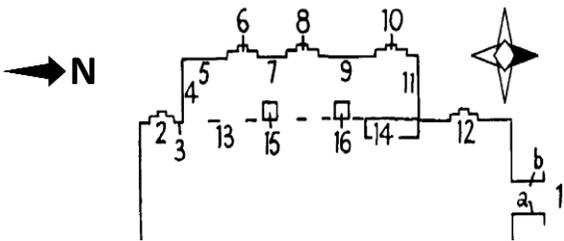
*Simpson, W.K., Giza Mastabas 2, fig. 29 PM III, pl. XXX*

والشبه بين اشكال وانواع الأواني فى مصر القديمة وفى العصر الحديث والمعاصر



وثيقة رقم(3)منظر شواء الأوز وتجفيف العجول من على جدران مقبرة Ttw الدولة القديمة الأسرة السادسة

تخطيط رقم(3)



*Simpson, K., Giza Mastaba . IV, fig .23PM III, pl. XXV VIII*

نقلا عن:



وثيقة رقم(4) منظر شواء الأوز وطهي وغلى الأوز مقبرة المدعو كا ام عنخ الأسرة الرابعة

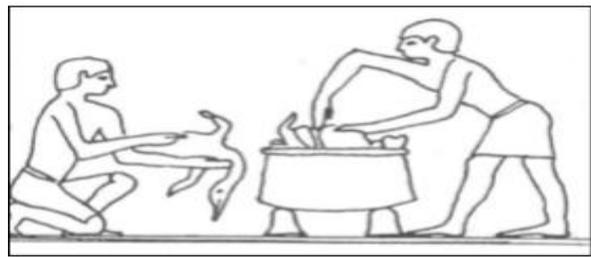
تخطيط رقم(4)

نقلا عن:

Junker, H., *Giza.IV,Taf*,1940, VIII. PM III, pl. LIX



منظر طهي الطعام مقبرة كاي سدوا الأسرة الخامسة



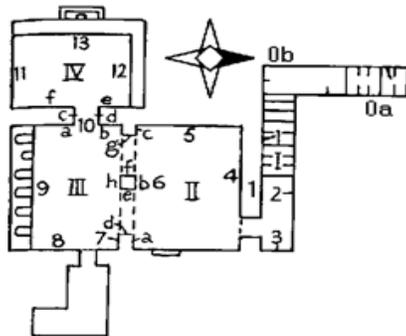
منظر استخدام أواني الغلي من على جدران مقبرة إي مري من الأسرة الخامسة



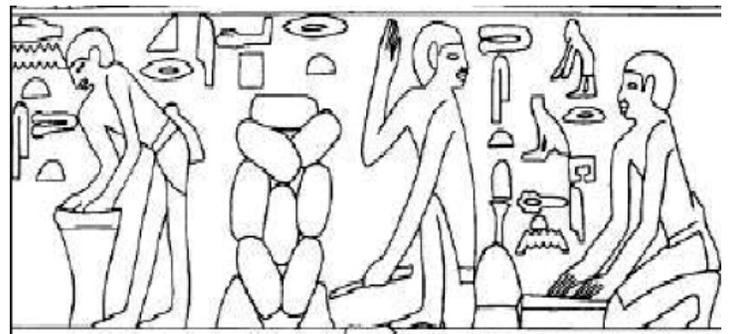
منظر إناء الطهي من مقبرة قار وايدو الأسرة الرابعة



منظر من مقبرة خع اف خوفو II الأسرة الرابعة

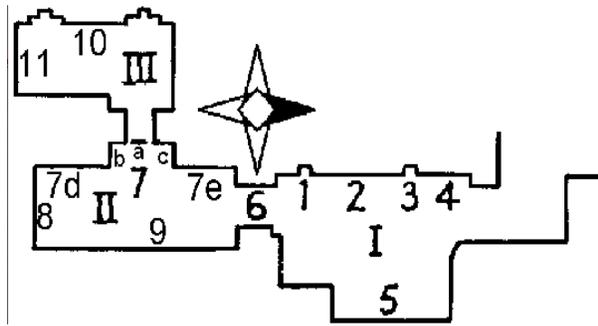


تخطيط رقم(5)

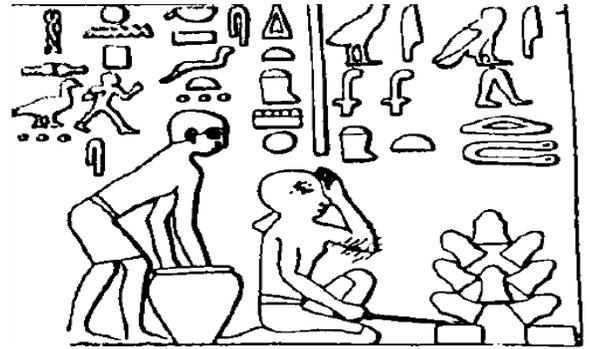


وثيقة رقم(5) منظر موقد الخبز مقبرة idw الأسرة السادسة

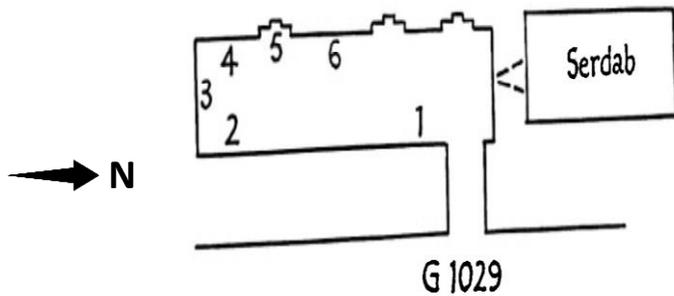
نقلا عن: *PM III, pl. XXX*



تخطيط رقم (6)  
PM III, pl. XXXIV



وثيقة رقم (6) منظر موقد وإناء العجين مقبرة وب أم نفرت الأسرة الخامسة  
نقلا عن: Abu Bakra, Excavation at Giza, 1949, fig. 95, D



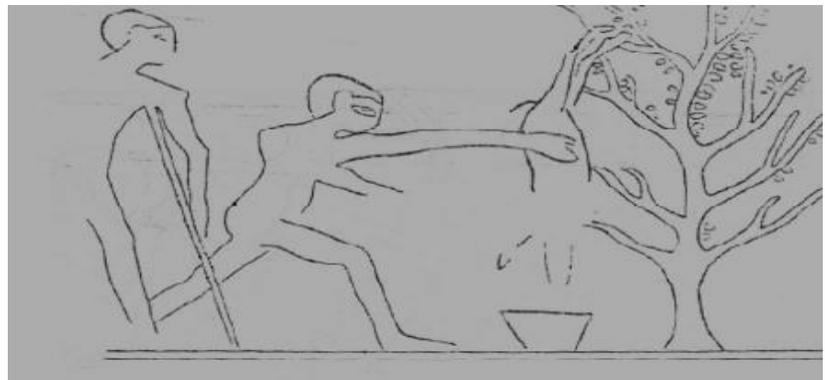
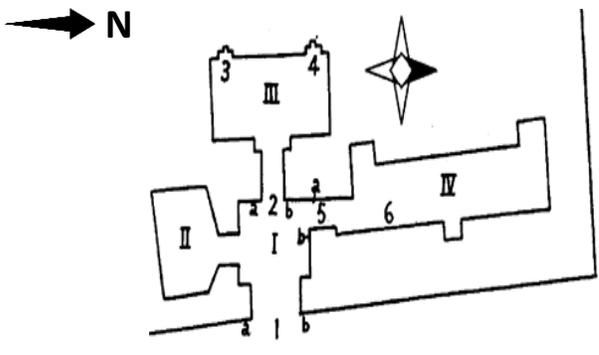
تخطيط رقم (8)



وثيقة رقم (7) منظر إناء الدم وادوات الجزارة من مقبرة (i) %Xm kA. الأسرة السادسة

نقلا عن: *PM III, pl. XXIV (G1029)*

نقلا عن: Simpson. W.K., *Giza Mastabas 4.*, op.cit, fig 3.



وثيقة رقم (8) منظر حوض الدم من مقبرة AH mrwt niswt الأسرة الخامسة نقلا عن: *PM III, pl. XXV*

قائمة المراجع  
أولاً: المراجع العربية

-محمود ،منى على عبادى،(2017). *المواقف والافران فى الدولة القديمة فى عصر ما قبل الأسرات حتى نهاية الدولة الحديثة*،رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة المنصورة.  
-السنونى ،اشرف زين العابدين،(2008). *فخار الدولة القديمة دراسة تصنيف وتاريخ ومقارنة بمناظر المقابر*، رسالة ماجستير، غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة.  
ثانياً: المراجع الاجنبية

- Aston, D., Die Keramik des(1999 ).*Grabungspplatzes QI, Teil 1, Corpus of Fabric, Wares, and Shapes*. Mainz.
- Abu Bakra, *Excavation at Giza*,1949.
- Falting,D.,1998,Lebensmittel production.
- Greene, B., *Op.cit*, p.277.; Bissing, V., *Op.cit*, Taf. VII (18201-18187)
- Junker, H., Giza.IV, Taf,1940, VIII.
- Joukowsky, M.(1980). *A Complete Manual of Field Archaeology: Tools and Techniques of Field Work for Archaeologists*, Prentice-Hall.
- Reisner, G. *Mycerinus: The Temples of the Third Pyramid at Giza*.Cambridge:
- Harvard University Press, 193
- Simpson,W.(1976). *The Mastabas of Qar and Idu, Giza Mastabas .II*, Boston.
- Simpson .W.(1980). *Giza Mastaba 4, The Mastabas of the Western Cemetery I*, Boston.
- Simpson, *Giza Mastabas 4*, 1-6; Reisner, *Giza Necropolis 1*, 256; PM III<sup>1</sup>, 53.
- Simpson, W. k., 1974, *The Mastaba of Queen MERSYANKH III*.
- Hassan, S.(1936). *Excavation at Giza*, Vol.II, Cairo, Government press.
- Hassan .S., *Excavation at Giza III*, fig. 144
- Hassan, S., *Excavation at Giza*. 7 vols. I, 1932 Oxford; II-VII, 1936-1953, Cairo.
- Hassan, S., *Giza* .Vol. VI, p.191, fig .1

## Views of tools and dining utensils in individual tombs in the Giza cemetery in the Old Kingdom era

### Abstract

Ancient Egyptians were interested in making their own food preparation tools at all stages, as well as utensils that would preserve the food from the heat, humidity, and other factors. Throughout history, the ancient Egyptians developed these tools to align with various methods of food preservation in all its forms. The walls of tombs serve as evidence of the diversity of these tools and utensils in terms of shape, size, and the raw materials used to make them. This research studying these tools, whether they are related to food cutting (knives, sharp tools) or preparation and cutting tools, and finally, the preservation utensils that are specific to these foods, which adhere to certain standards to ensure food preservation.

**Keywords:** Tools, utensils, Giza, tombs, individuals