

"إحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني سياحياً"

دينا نبيل إبراهيم بلتاجي

باحثة دكتوراه بقسم الإرشاد السياحي

كلية السياحة والفنادق – جامعة الإسكندرية

dinanabil.tour@alexu.edu.eg

ملخص

كانت المشروبات بكافة أنواعها من أهم العناصر التي يتناولها الإنسان على مر العصور القديمة والحديثة، فقد ارتبطت بكافة نواحي الحياة الدينية والاقتصادية والثقافية والاجتماعية، وخلال العصرين اليوناني والروماني اعتمد كلاً من المصريين واليونانيين والرومان في مصر على المشروبات بصفة أساسية إلى جوار الطعام، ليس فقط على مائدة الطعام ولكن طيلة ساعات اليوم، وكما كان لها دوراً مهماً في الحياة اليومية فقد كانت كذلك في الحياة الجنائزية؛ حيث ارتبطت بعض المشروبات بالطقوس الجنائزية المصاحبة للوجبة الجنائزية المقدمه للمتوفي.

تنوعت المشروبات التي كانت سائدة خلال العصرين اليوناني والروماني فكان أهمها الخمر بنوعيه النبيذ والجعة، بالإضافة إلى الألبان، والعصائر المستخلص بعضها من الفاكهة والتي كان يتم تناولها طازجة أو مُخمرة.

ونظراً لأهمية الأطعمة والمشروبات قديماً وحديثاً؛ فقد تم إدراجها كأحد أهم أنواع التراث في عصرنا الحالي وهو تراث المأكولات والمشروبات، والتي تعمل العديد من المؤسسات السياحية حالياً على إحياء ذلك النوع من التراث بكافة السبل الممكنة؛ مما يساهم في انتعاش السياحة بصورة ملحوظة على الصعيدين الدولي والمحلي، ومن الجدير بالذكر وجود العديد من التجارب السياحية العالمية التي استخدمت سياحة الطعام والشراب كشكل من أشكال التميز للوجهة السياحية، وتمثل ذلك كأحد أبرز أوجه اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في قطاع السياحة لديها، وهو ما سيتم توضيحه من خلال هذا البحث.

يهدف هذا البحث إلى إلقاء الضوء على كافة أنواع المشروبات المختلفة التي كانت سائدة في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني، من خمر وألبان وعصائر بعضها مُستخلص من الفاكهة، مع التدليل ببعض المناظر والجداريات الأثرية على تلك المشروبات، بالإضافة إلى إبراز اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات بإيجاز، وكيف يمكن عمل علامة تجارية للمنتج المصري، علاوة على تقديم بعض التوصيات لتوضيح كيف يمكن إحياء تلك المشروبات من الناحية التراثية والسياحية.

الكلمات الدالة

المشروبات، اليوناني والروماني، التراث، سياحة الطعام والشراب.

مقدمة

كانت المشروبات خلال العصرين اليوناني والروماني عنصراً أساسياً من الوجبة الغذائية، وذلك أثناء تناول الطعام أو قبله أو بعده، فضلاً عن كون المشروبات خلال العصرين اليوناني والروماني من أبرز التقديمات التي تُقدم في الأعياد والاحتفالات والمناسبات المختلفة من دينية ورسمية ومناسبات خاصة، علاوة على ذلك فقد ارتبطت المشروبات بالعديد من الطقوس الجنائزية وكانت مُرافقة للمتوفي في العالم الآخر من خلال تقديمها أو وتمثيلها وتصويرها على موائد القربان وشواهد القبور. وبناءً عليه فإن الطعام يحمل روابط اجتماعية وثقافية قوية مع وجهة سياحية محددة، مما يشجع السياح على تجربة ذلك من خلال الأذواق وعادات الطهي في هذا المكان؛ مما بدوره يلعب دوراً مهماً في التأثير على اختيارهم للوجهة السياحية. (Jones & Jenkins, 2002)

سبب اختيار موضوع البحث

لُوحظ خلال الآونة الأخيرة أن العديد من السياح يسافرون إلى وجهات سياحية محددة بغرض الحصول على تجارب جديدة في مجال الأغذية والمشروبات؛ وهنا ظهر نوع جديد من السياحة ألا وهي سياحة الطعام والشراب والتي أصبحت أحد أهم أنواع السياحة العالمية، لذلك برز أهمية العمل على إعادة إحياء تراث المأكولات أو المشروبات القديمة واستغلالها سياحياً، وربط التجارب الغذائية بالاحتياجات السياحية.

مشكلة البحث

- 1- ما هي أنواع المشروبات السائدة في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني؟
- 2- ما أوجه اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في السياحة الدولية؟ وكيف يمكن عمل علامة تجارية للمنتج المصري؟
- 3- كيفية إحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني سياحياً؟

أهمية البحث

- 1- التأكيد على تنوع المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني.
- 2- الكشف عن أهمية الطعام والشراب في مجال السياحة.
- 3- إلقاء الضوء على اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في السياحة الدولية.
- 4- تقديم رؤية من أجل العمل على إعادة إحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني سياحياً.

فروض البحث

تفترض الباحثة أن هناك علاقة إيجابية بين إحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني وانتعاش السياحة ونمو الاقتصاد المصري، وهو ما سيتم اثباته خلال سطور البحث.

أهداف البحث

- 1- عرض أنواع المشروبات المختلفة التي كانت سائدة في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني.
- 2- توضيح اقتصاديات الإنفاق على الطعام والشراب في السياحة الدولية، وأهمية العلامة التجارية للمنتج المصري.
- 3- إبراز أهمية العمل على إحياء تراث المشروبات القديمة وتأثيره الإيجابي على السياحة.

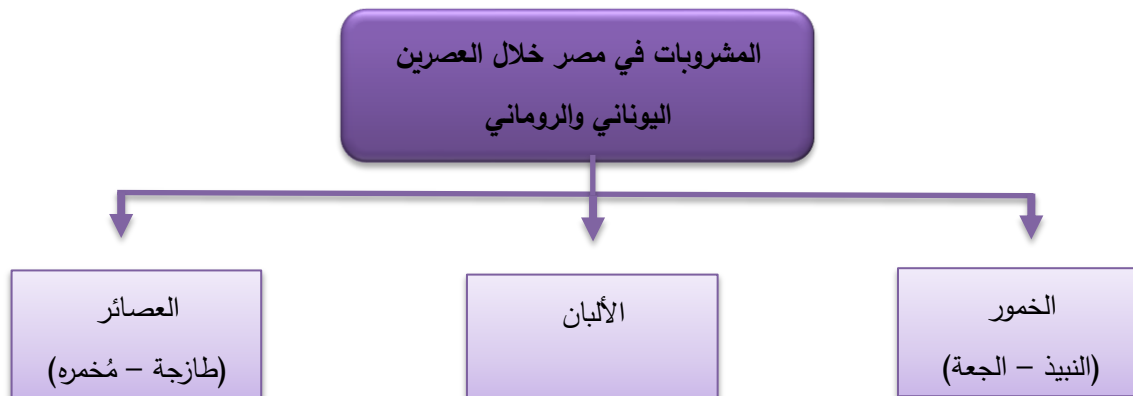
منهجية البحث

يستخدم البحث المنهج الوصفي التحليلي من خلال مجموعة خطوات إجرائية منها:
الإطار النظري: يتضمن دراسة أنواع المشروبات المختلفة التي كانت سائدة في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني، واقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في السياحة الدولية، علاوة على كيف يمكن عمل علامة تجارية للمنتج المصري؟
الإطار العملي: تحليل وتفسير علاقة تراث المشروبات القديمة بالسياحة الدولية والمحلية في عصرنا الحالي، علاوة على توضيح عددًا من التوصيات من أجل إعادة إحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني.

أولاً: المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني

انقسمت المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني إلى ثلاثة أنواع أساسية كما يتضح في الشكل رقم (1) ألا وهي:

شكل (1): يوضح أنواع المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني. (تصميم الباحثة)



1)الخمور

في بداية الحديث عن الخمور يطرأ في أذهاننا إله الخمر ألا وهو الإله أوزوريس في مصر القديمة، الذي علم شعبه زراعة الكروم والقمح والشعير، بينما في مصر خلال العصر اليوناني أصبح الإله ديونيسوس Dionysios¹، والذي أصبح الإله باخوس Bachos في العصر الروماني، بالإضافة إلى المعبود شسمو šsmw والذي كان ربًا لمعصرة الزيتون والنبيذ منذ بداية عصر الأسرات وحتى نهاية العصرين اليوناني والروماني. (نور الدين، 2010)

كان العنب رمز الخمور، وقد كانت الخمور والعنب من أهم التقديرات التي تُقدم كقرابين للمتوفى، وتم تمثيل ذلك على العديد من جدران المقابر والمعابد والتوابيت في مصر القديمة ومصر خلال العصرين اليوناني والروماني. (Lucas,1948) كانت روما قديمًا يُطلق عليها Oenotria والتي تُعنى أرض الخمر؛ نظرًا لتوافر الخمر وأهميته بالنسبة للرومان، وقد كان العنب يُعنى الخمر. (Johnston, 1957)

تتقسم الخمور إلى نوعان: النبيذ والجعة، فإذا تحدثنا عن الفارق بينهما نجد أن النبيذ مشروب الصفوة بينما الجعة فهي المشروب الرسمي لعامة الشعب، بالإضافة إلى الاختلاف في مكونات كل منهما، وأيضًا سعر كل منهما نظرًا لتوافر أو ندرة مكوناتهما، وأيضًا الاختلاف في سهولة وصعوبة طريقة الصنع. (عطاالله، 2003)

1-1)النبيذ

عرفت مصر صناعة النبيذ منذ بداية العصور التاريخية حوالي 3200 ق.م، وكان النبيذ يصنع أساسًا من نبات الكروم (العنب) يتم عصره وتخليصه من الشوائب ثم يُصب العصير في جرار كبير من الفخار مُبطّن من الداخل ومن الأسفل

¹الإله ديونيسوس Dionysios: والذي كان يُقابلة في مصر القديمة الإله أوزير أو أوزوريس، وهو ابن الإله زيوس وأُطلق عليه خلال العصر الروماني الإله باخوس، وكان إله الخمر والثمار والثقافة والعاطفة والدراما والكرم كما كان حامي طيبة وكان رمزه عنقود العنب، وقد كان يُمثل كشاب مُتوج بإكليل من العنب ومعه الفهد وأحيانًا معه إناء الخمر "كنتاروس"، كما عظم اليونانيون الإله ديونيسوس وأقاموا له العديد من الاحتفالات في الإسكندرية منذ عهد الملك بطليميوس الثاني (فيلادلفيوس Philadelphios 283-246 ق.م) وانتشرت عبادته في الريف أيضًا. (دونان وكوش، 1992; نور الدين، 2010; سويلم، 2011)

بمادة صمغية سوداء اللون أو بالراتينج²؛ وذلك لحفظ النبيذ، ثم يُسد بورق العنب وتُحكم السدادة بالطين الأسود بأسرع ما يمكن حتى لا يتعرض للهواء تجنباً لحدوث التخمر الخلي ثم يُترك ليختمر جيداً. ولون الإناء من الخارج كان غالباً يميل إلى الحمرة أو الخضرة أو اللون الرمادي. (Lucas, 1948)

كان النبيذ يُخلط بالماء في العصر اليوناني ثم أُضيف إليه العسل في العصر الروماني، وكان يُقدم كفاتح شهية قبل تناول الطعام، أما في الإسكندرية فكان يتم مزجه بماء البحر، وذكر أن النبيذ في مصر أحياناً كان يُصنع من الكرنب المسلوق والذي كان يتم وضعه على رأس قوائم الطعام في الولائم. (Lucas, 1948; حسين، 1988)

ظهرت أنواع عديدة للنبيذ اختلفت باختلاف الإقليم فظهر نبيذ الواحات والبر الغربي (غربي الدلتا)، وثارو (شرق الدلتا)، وإيمنت (كوم الحصن)، ومحو (مصر السفلى)، وحامو (غرب الدلتا)، ونبيذ إقليم أرسينوي (الفيوم)، والنبيذ المريوطي (بالإسكندرية) وهو أجود أنواع النبيذ وكان يتميز بأنه شهي - ذكي الرائحة - أبيض اللون - خفيف - مُدر للبول - لا يُدير الرأس، وكان هناك أيضاً النبيذ التتيوطي وتُميز بان لونه أصفر باهت وقوامه زيتي وشهي أيضاً، كما ذكر أن إقليم برينينيوم (مرسى مطروح والساحل الشمالي الغربي) لا ينتج نبيذاً جيداً حيث أن سكان هذا الإقليم يخلطونه بالكثير من ماء البحر وسميت بالخمور الليبية، وأيضاً وجد نبيذ سمنود وتانيس (صان الحجر) ومنديس (الدقهلية) ونبيذ أنتيلا وققط وأسوان. (نظير، 1970; حسين، 1988; عطا الله، 2003; Hamouda, 2023)

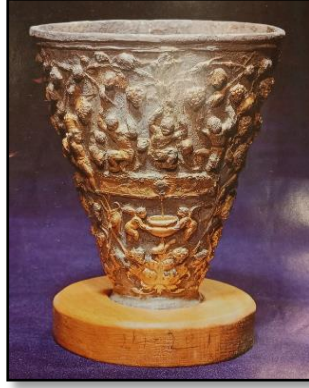
أما عن مناسبات احتساء النبيذ فقد تم تناوله أثناء الاحتفالات بمختلف أنواعها الدينية والعسكرية والرياضية بل والجنائزية أيضاً، وقبل المعارك العسكرية، وخلال حفلات الزواج، علاوة على تناوله في صالونات الشعراء والفلاسفة. (قابيل، 2021)

وقد تم وضع قواعد لاحتساء النبيذ خلال العصرين اليوناني والروماني ألا وهي: تناول النبيذ لدرجة السكر فقط في الاحتفالات، علاوة على منع تناول النبيذ لدرجة السكر في بعض المناسبات مثل الزواج، ومنع تناول النبيذ من قبل الأطفال دون سن العاشرة، بالإضافة إلى تحديد سن تناول النبيذ المناسب ألا وهو سن الثلاثين، كما تم منع تناول النبيذ للعبيد، فضلاً عن منع تناول النبيذ منعاً باتاً من قبل النساء. (عطا الله، 2003)

ولم يُستخدم النبيذ فقط كشراب ولكن كان يُقدم قرباناً للآلهة في الأعياد ويُسكب على تماثيل الآلهة في الاحتفالات، كما أنه كان من أفضل التقديمات الجنائزية التي تقدم إلى المتوفي. (Lucas, 1948; قابيل، 2021)، وكان النبيذ عادةً يتم تناوله في كوؤس من الذهب أو الفضة كما هو موضح في صورة رقم (1).

²الراتينج: هو إحدى المواد اللاصقة التي كانت تُستخدم في مصر قديماً وكان يُطلق عليه أيضاً "الراتين"، وأحياناً كان يتم خلطه برمل الكوارتز والحجر الجيري المسحوق، وُجد بقايا منه عالقاً ببعض كتل التبليط والقيشاني دليل على استخدامه كملاط في البناء علاوة على استخدامه على التوابيت لتثبيت المسامير المعدنية والأغطية بها وأيضاً تم استخدامه لتثبيت أجزاء الأواني وأيدي سكاكين وشوك الطعام بالإضافة إلى تثبيت التراصيع المصنوعة من الحجر والزجاج والقيشاني في أماكنها فقد كان يتم تلوينه بألوان متعددة، كما تم استخدام الراتينج في عملية التحنيط، ولا زال يُستخدم الراتينج كمادة لاصقة إلى يومنا هذا. (Lucas, 1948)

صورة رقم (1): كأس من الفضة مُموه بالذهب يرجع للقرن الأول الميلادي، محفوظ بالمتحف اليوناني الروماني



(هيئة الآثار المصرية، 1987; Empereur, 2000)

مُصور أمامنا كأس من الفضة مُموه بالذهب ذو قاعدة مستوية مُزين بأشكال لإله الحب Cupid³ يقتطف العنب ويعد النبيذ حتى يتناوله الإله ديونيسوس، ونجد على أحد جوانب الكأس ثلاثة أشكال للإله Cupid يقتطفون العنب ويضعون ثماره في إناء كبير ويجري سائل النبيذ من صنوبر بينما على الجانب المقابل نجد الإله ديونيسوس مُتكلِّناً مُمسكاً عصا في يده اليسرى وكأس به نبيذ وله مقبضين عاليتين يُسمى كنتاروس Kantharos⁴ في يده اليمنى، ويقف أمامه واحدًا من الساتيروي⁵ يعزف على الناي بينما يستمر الإله Cupid في تقديم مزيدًا من النبيذ، وهذا الكأس ارتفاعه حوالي 12.5 سم ويرجع للقرن الأول الميلادي وقد تم اكتشافه في منطقة هيرموبوليس "الأشمونين" ومحفوظ الآن بالمتحف اليوناني الروماني تحت رقم (24201). (هيئة الآثار المصرية، 1987; Empereur, 2000; Hassan, 2002; عطاالله، 2003)

اختلف نوع النبيذ باختلاف لونه وذلك وفقًا للون العنب حيث وجد النبيذ الأبيض من العنب الأبيض، والنبيذ الأحمر من العنب الأحمر، والنبيذ الأسود من العنب الأسود، والنبيذ الأصفر الباهت من العنب الثاس والذي سُمي بنبيذ الطايينوسية، ووُجد العنب الصنوبري. (Lucas, 1948)

³ الإله كيوبيد Cupid: هو إله الحب عند الرومان ومثيله الإله أيروس عند اليونانيين، وهو ابن أفروديت من الإله هرمز، وكان يتميز بالجمال، ودائمًا يطير بجناحيه ويحمل جُعبة مُمتلئة بسهام الحب، وهناك أسطورة تقول أن أمه فينوس أو أفروديت شعرت بالغيرة من "سايكة" وأمرت كيوبيد ابنها برميها بسهم لثحب أقبح رجل ولكن كيوبيد وقع في حبها ووضعت فينوس العراقيل في طريقهم ولكن في النهاية اتحد المُحبان كيوبيد وسايكة. (كورتل، 2010)

⁴ الكنتاروس Kantharos: هو أحد أنواع أواني تقديم المشروبات على المائدة، تم استخدامه بكثرة خلال العصر البطلمي ولم ينتشر خلال العصر الروماني كثيرًا، وقد كان الكنتاروس من مُخصصات الإله ديونيسوس، وتتميز تلك الأواني بأنها كبيرة الحجم، وتأخذ الشكل النصف كروي أو الكروي للبدن، والفوهة مستديرة والقاعدة حلقيّة مستديرة ومرتفعة ويعلوها حلقة زخرفية، ولذلك الوعاء غطاء ومقبضان عموديان ودائريان من الرقبة إلى الكتف وتلك المقابض غالبًا كانت تُصنع من المعادن وبها حلقة زخرفية أيضًا. (عرفة، 1982؛ يحيى، 2002)

⁵ الساتيروي أو الساتوروي: وهي جمع لكلمة ساتيرس، وهم عبارة عن جماعة من الذكور يُمثلون أرواح الغابات والجبال لا هم بشر ولا هم آلهة، ويتبعون دائمًا الإله ديونيسوس ويتمتعون بالمرح والسرور وكانوا موسيقيون بارعون. (شعراوي، 1995; Dalby, 2003)

كان النبيذ المصنوع من عصير العنب أقل استخدامًا لدى المصريين، ولكنه كان أكثر انتشارًا لدى اليونانيين المقيمين في مصر، إلا أن الرومان كانوا يفضلون خمر منطقة مريوط كثيرًا وقالوا عنه أنه أجود أنواع الخمر في العالم وأطلقوا على منطقة مريوط Venus Mareotis أو كرم مريوط بالعربية؛ وذلك من شدة حُبهم لخمر تلك المنطقة.(الناصري، 1995)

وقد وُجد العديد من المناظر المصورة على الآثار المختلفة المؤرخة بالعصرين اليوناني والروماني، والتي تُصور طريقة حصاد العنب وعصره لاستخلاص النبيذ منه، وذلك كما يلي:

صورة رقم (2): منظر حصاد العنب وصناعة النبيذ، من مقبرة بتوزيريس بتونا الجبل



(Sales, 2016)

يوجد أمامنا منظر منحوت على جدران مقبرة بتوزيريس Petosiris⁶ بتونا الجبل، والتي تعود للعصر البطلمي حوالي عام 300 ق.م، مُصور عليه المنظر التقليدي لعملية حصاد العنب وتعبئته في الأواني الفخارية لصناعة النبيذ منه، وهذا المنظر كان سائدًا طوال العصر اليوناني والذي يُمثل أهمية خاصة في العصر اليوناني حيث يُمثل النبيذ الذي كان أساس كافة المشروبات (Shaw & Nicholson, 2002)، المنظر منحوت من الحجر الجيري ويوجد أسفل الجدار الغربي من الصالة الأمامية المستطيلة بالمقبرة (بروناووس)، ويبدأ المنظر من اليمين حيث توجد تكعيبية كثيفة تتدلى منها عناقيد العنب، وعملية حصاد العنب هنا تمثلت في خمس مجموعات من العمال كل مجموعة مكونة من رجل و غلام عدا في أقصى يسار المنظر يوجد رجل يعمل وحيدًا ويتم جمع عناقيد العنب في سلال وفوق المجموعات الخمس يوجد نقش أفقي، وفي وسط المنظر يوجد حوض لعصير الكروم أُقيم فوق قاعدة ذات أربع درجات يصعد بها ثلاثة عمال ويدهم سلال العنب وفوق الحوض يوجد أربعة أشخاص يدهسون العنب بأقدامهم، وفي الجانب الأيسر من الحوض يوجد صنبور على شكل رأس أسد ينساب منه العصير في حوض صغير وهناك عامل يقوم بملئ إناء صغير من العصير وينقله عامل آخر ليتم سكه في الإناء الكبير ثم يقوم ثلاثة

⁶بتوزيريس Petosiris: كان كاهن له مكانة كبيرة خلال العصر البطلمي في عهد الملك بطلميوس الأول (سوتير Soter 305-283 ق.م)، فقد كان منذ طفولته يخدم إله الأشمونين الإله Thoth حيث أصبح كبير الكهنة، وكان مسئولاً عن إقامة الطقوس والشعائر الدينية داخل معبد الإله، وبنى بتوزيريس معبد للإله رع من الحجر الجيري بنفس المنطقة، وقد أحبه حاكم مصر ورجال البلاط كثيرًا وكان له مكانة متميزة في نفوس المصريين واليونانية ودليل على ذلك مقبرته بتونا الجبل والتي على شكل معبد وتحمل جدرانها العديد من صور الحياة اليومية كالحصاد وصنع الخمر وصناعة الأثاث والتي تُسجل ثراؤه وأملأكه العديدة.(قادوس، 2005; Abd El-Wahed, 2015)

عمال آخرين بحمل الإناء الكبير، وفي أقصى يسار المنظر مُصور الكاهن بينما يتسلم تقرير من الكاتب كدليل على أنه صاحب المزارع والمصانع، وفي هذا المنظر يتجلى لنا بوضوح التأثير اليوناني في طرز الملابس المُتمثلة في الخيتون Chiton والهيماتيون Himation⁷ والتي تظهر واضحة جدًا في ملابس الكاهن والكاتب بأقصى يسار المنظر وأيضًا طُرق تصفيف الشعر. (عطاالله، 2003؛ قادوس، 2005؛ Sales، 2016)

صورة رقم (3): تابوت مُصور عليه عملية عصر العنب، محفوظ بالمتحف اليوناني الروماني



(قادوس، 2008، <http://www.eteraalegypt.org/>, accessed in 7/2/2025, at 14:00 pm; 2008)

مثال آخر يُصور عملية جني محصول العنب وهرسه وهو تابوت مصنوع من الرخام ويعود للعصر الروماني حوالي القرن الثاني الميلادي، قد تم اكتشافه في ساحة مقبرة الوردان ومحموظ الآن بالمتحف اليوناني الروماني تحت رقم (17927)، وذلك التابوت مُصور عليه الأسطورة اليونانية التي تُمثل زواج إله الخمر ديونيسيوس Dionysios من أريادني Ariadne⁸ ابنة ملك كريت والتي اكتشفها نائمة في جزيرة ناكسوس، فنجد في المنظر الأمامي ديونيسيوس واقفًا يرتدي إكليلًا من الكروم حاملًا عصاه وقد وقع ديونيسيوس في غرام أريادني الجميلة من النظرة الأولى فقد صُور الإله كيوبيد Cupid طفلًا يطير من فوق أريادني النائمة وإلى جانبها يقف إله النوم هينوس، وفي الجانب الأيمن من المنظر يظهر أمامنا الإله هيراكليس (هرقل)⁹ ثملًا جدًا يقاتله ويساعده على المسير ساتيرس (أحد اتباع الإله ديونيسيوس) بعيدًا عن حفل الزفاف على حين يحمل عنه آخر عصاه ربما سيفه وتسبقهم امرأة تحمل مشعلًا لإضاءة الطريق، وعلى الجانب الأيسر منظر غير مكتمل لجني العنب وهرسه على

⁷ انقسمت الملابس اليونانية إلى نوعان أساسيان هما الخيتون Chiton أو التونيك وهو الرداء الداخلي ويكون قصيرًا أو طويلًا، والهيماتيون Himation الرداء الخارجي ويكون في شكل العباءات التي تُلف حول الجسم كداء أساسي خارجي. (جرس، 2001)

⁸ أريادني Ariadne: هي ابنة مينوس ملك كريت وباسيفاني زوجته، وقد وقعت في حب ثيسيوس عندما جاء إلى كريت وساعدته في شق طريقه وقد أعطته بكرة خيط كان يسحبه وراءه حيثما ذهب، وتتبعته أريادني عندما غادر كريت ولكنه تخلى عنها في جزيرة ناكسوس حيث عثر عليها الإله ديونيسيوس واتخذها عشيقته له وهذا يُفسر تصوير أريادني دائمًا مع الإله ديونيسيوس، وهناك احتمال كبير أنه تم تأليه أريادني. (ديفانيه، 2011)

⁹ الإله هيراكليس (هرقل): هو ابن الإله اليوناني زيوس، وقد كان من أشهر الأبطال اليونانيين ويتسم بالشجاعة فقد تعلم كافة أنواع المصارعة والسباقات وفنون القتال، ويظهر عادةً عاري الجسد مُمسكًا بعصا في يده ومُرتديًا جلد الأسد نسبة إلى أسطورة الأسد الذي هاجم قطعان الأغنام والماشية فانقصر عليه هيراكليس وقتله ثم سلخه واتخذ جلده رداءً له. (شعراوي، 2003؛ نور الدين، 2010)

الأسلوب المصري من أجل صناعة النبيذ، وفيما يخص أبعاد ذلك التابوت تتمثل في 94 سم العرض و121 سم الطول بينما الارتفاع 211 سم. (Breccia, 1914; هيئة الآثار المصرية، 1987; قادوس، 2008;

<http://www.eternegypt.org/>, accessed in 7/2/2025, at 14:00 pm)

ذكر النبيذ مرات عديدة في أرشيف برديات زينون Zenon¹⁰ ففي بردية رقم 59527 التي تظهر أمامنا في صورة رقم (4) المحفوظة بالمتحف المصري والمؤرخة من منتصف القرن الثالث ق.م، نجد خطاب من Philoxenos إلى زينون Zenon ونصها "بدأ Philoxenes رسالته بتغير لطيف عن الشكل المعتاد للتحية، وطلب من Zenon، كما طلب منه مرة من قبل، أن يعطي Exakon وعائنان مليئان بالعنب المضغوط لتمكينه ورفاقه من صنع بعض النبيذ الحامض". (Edgar, 1928; [P.Cair.Zen. 3 59527](#), accessed in 9/2/2025, at 19:15 pm.)

صورة رقم (4): بردية Zenon رقم (59527)، التي ذكر بها النبيذ، محفوظة بالمتحف المصري



([P.Cair.Zen. 3 59527](#), accessed in 9/2/2025, at 19:15 pm.)

1-2) الجعة

الجعة تُدعى الآن لدى النوبيين بـ(البوظة Bouza) وهم لا يزالون يصنعونها حتى الآن وبنفس الطريقة القديمة، فالجعة تعود لعصر ما قبل الأسرات وأول إشارة للجعة تعود إلى الأسرة الثالثة حوالي 2750 ق.م. (عطاالله، 2003)، والجعة عبارة عن منقوع الخبز والخميرة والشعير ثم يُطحن ويوضع في الماء ثم يُصفى ويتم خلطه بنبات عطري أو بالبالح، ثم يتم حفظها في الجرار بمكان دافئ حتى تتخمر لحين شربها، وكان المصريون يضيفون لها مكسبات طعم مثل التوابل والأعشاب المرة

¹⁰ زينون Zenon: كان مسئول التجارة، وكان مسئولاً عن إدارة الأعمال لشخصية بارزة تُدعى أبولونيوس Apollonios الذي كان وزيراً للمالية خلال آخر 15 عام من عهد الملك بطليموس الثاني (فيلادفياوس Philadelphios 283 - 246 ق.م). ومن المراسلات الخاصة بزينون نجد أنه كان يسافر خارجاً كثيراً ويتاجر ويُتم الأعمال وذلك لخدمة أبولونيوس وكان يُرافقه في كل جولاته خاصة داخل مصر، إلى أن استقر أخيراً في فيلادلفيا Philadelphia (اليوم حالياً) والتي حصل عليها أبولونيوس كهدية من الملك وذلك عام 256 ق.م. واستمرت كتابات زينون البردية أيضاً حتى عهد الملك بطليموس الثالث (إيورجيتيس الأول Euergetes I 246 - 221 ق.م)، وظل زينون يُدير فيلادلفيا إلى أن توفي فيها وظل أرشيف كتاباته البردية كما هو إلى أن تم اكتشافه في منطقة الفيوم بعد أكثر من 20 قرناً من الزمان. (Edgar, 1925)

ويستخلصون المادة المرة من الترمس ويضيفونها لهذا الغرض، وقد يضاف لها بعض السكر (Lucas, 1948)، وارتبطت صناعة الجعة بصناعة الخبز حيث أن كليهما يتكون من القمح والخميرة. (حسين، 1988)

كانت الجعة شراباً رسمياً يُستهلك بكثرة في مصر بسبب الطقس الحار وكان يُنتج منها كميات كبيرة ولا يفوقها في كمية الإنتاج أو الاستهلاك سوى الزيوت، ونظراً لأهمية الجعة وانها كانت تُستخرج من الشعير ظهرت حرفة في مصر تُسمى حرفة استخراج الجعة من الشعير وكانت تُعتبر من أهم الصناعات، كما كانت الجعة بالإضافة إلى ذلك تُقدم كقرآن للمتوفي. (نصحي، 1949 ; Dalby, 2003 ;

تعددت أنواع الجعة باختلاف المادة الخام المُستخدمة في إعدادها؛ فوجدت الجعة المصنوعة من الشعير المطحون فقط، والجعة المصنوعة من القمح مضاف إليها نبيذ البلح أو التين لتحليتها، والجعة المصنوعة من اللبن والشعير. (عطاالله، 2003)

تم ذكر الجعة بأرشفيف برديات زينون ببردية رقم (59302) الموضحة في صورة رقم (5) والتي تعود لتاريخ 19 من يوليو عام 250 ق.م وهي عبارة عن خطاب من أبولونيوس إلى زينون ونصها "عرض أحد صانعي الجعة في منطقة أرسينوي الحصول على بيت الجعة في فيلادلفيا مع الالتزام بالتخمير. لذلك يطلب من Zenon إبرام عقد والحصول على قسم كتابي منه وتسليم مصنع الجعة." (Edgar, 1926 ; [P.Cair.Zen. 3 59302](#), accessed in 9/2/2025, at 19:30 pm.)

صورة رقم (5): بردية Zenon رقم (59302)، التي تُذكر بها الجعة، محفوظة بالمتحف المصري



([P.Cair.Zen. 3 59302](#), accessed in 9/2/2025, at 19:30 pm.)

(2) الألبان

الألبان كانت المشروب الأساسي لدى المصريين في مختلف الأعمار منذ القدم، وقد تم ذكر اللبن في قصة سنوهي Sinuhe¹¹ "عندما كان سنوهي سيموت عطشاً ثم تم تقديم اللبن له من زعيم البدو" (حسن، 2019)، وأيضاً كان يتم تقديم اللبن كقرآن للآلهة وكذلك للموتى. (عطاالله، 2003)

¹¹ سنوهي أو سنوهيت Sinuhe: قد كان سنوهي من كبار موظفي الحريم في القصر الملكي خلال عهد الملك أمنمحات الأول (1994-1964 ق.م) وحين سمع عن مؤامرة الحريم التي انتهت بقتل الملك فر هارباً خارج مصر إلى سوريا، ولا ندرى يقيناً سبب هروبه، ولكن يُعتقد أنه خشية الإتهام بالتورط في المؤامرة أو المشكلات السياسية المتوقعة بسبب تولي العرش، ثم تآقت نفسه للرجوع إلى مصر ليكون في خدمة مولاة الملك الذي ظل مُخلصاً له طوال حياته، ويُدفن في بلده، ولما سمع الملك بآلامه عفا عنه وسمح له أن يعود إلى وطنه

كان اللبن شراب رئيسي لسكان الريف ورعاة الغنم وقبائل البدو؛ نظرًا لأنهم كانوا يقومون بتربية الحيوانات بكثرة. (عبد الغنى، 1999; ويلكنز وهيل، 2017)، وكان يُستخدم اللبن طازجًا عن طريق حلب الأبقار والماعز والأغنام كما يتضح في صورة رقم (6).

صورة رقم (6): منظر تربية وحلب الأبقار من مقبرة بتوزيريس



(Sales, 2016)

هذا الشكل أحد مناظر مقبرة بتوزيريس Petosiris بتونا الجبل مُصور عليه عملية حلب الأبقار، وهذا المنظر يوجد في منتصف الجدار الغربي من الصالة الأمامية المستطيلة بالمقبرة (بروناووس)، ويُمثل عمومًا منظر تربية الأبقار ورعايتها وولادة العجول وحلب الأبقار، حيث يقوم هنا الرعاة بحلب الأبقار ووضع اللبن في الأواني الفخارية، ومن المُلفت للانتباه أن المنظر يُصور حركات الرعاة والمُستعدة من الفن المصري إلا أن ملابسهم على الطراز اليوناني، بالإضافة أن أعلي هذا المنظر يوجد المنظر العلوي على الجدار الغربي ويُصور حلب الأبقار أيضًا ولكن جزء كبير منه مفقود، وهنا تم تصوير الأبقار ذوى القرون الطويلة ويصاحب المنظر مجموعة من النقوش الهيروغليفية بصورة رأسية واقفية. (قادوس، 2005; Sales, 2016) بالرغم من أن لبن الأبقار كان شائع الاستخدام إلا أنه كان يُنظر إليه من قبل اليونانيين على أنه أدنى درجة من لبن الماعز والأغنام؛ ولذلك قاموا باستخدام لبن الأبقار للشراب فقط ولم يدخل في أي صناعات أخرى، ولكن الرومان وعلى عكس اليونانيين استخدموا لبن الأبقار والجاموس بكثرة ونظروا له على أنه أعلى جودة وجعلوا أهميته الغذائية تفوق كافة الأنواع وأدخلوه في كافة الصناعات رغم وجود لبن الماعز ولبن الأغنام. (Johnston, 1957; Dalby, 2003; 1997; لويس، 1997) قام اليونانيين باحتساء الألبان بكثرة وذكر ذلك في العديد من النصوص المرتبطة بالمأكولات والمشروبات حيث ذكر ذلك في ملحمة "الأوديسة"، وأيضًا ذكر أن هناك قبائل كانت تعيش على اللبن نظرًا لأهميته الغذائية، كما أن اللبن دخل في العديد من وصفات الطعام وكان يتم مزجه بالعديد من الأطعمة وتم إضافته للدقيق ومزجه حتى يصبح عسيدة. (ويلكنز وهيل، 2017) كان الأطباء اليونانيين ينصحون بتناول الألبان ودليل على ذلك أن الطبيب اليوناني جالينوس ذكر أن اليونانيين كانوا يُفضلون مشروب اللبن بالعسل؛ لما له من فوائد صحية للجسم والعظام. (جالينوس. فيلم رقم 218، مخطوط رقم 802، 14)

وأعاده إلى منصبه في الحكومة، وتعتبر قصة سنو هي من روائع الأدب المصري القديم وقد كتبها لنا سنو هي في أوائل الأسرة الثانية عشر حوالي عام 2000 ق.م عندما خرج من مصر، وقد سرد لنا العديد من التفاصيل بداخلها. (حسن، 2019; وولتاري، 2009)

(3)العصائر

إذا تحدثنا عن العصائر نجد أنه وُجد العديد من العصائر الأخرى إلى جوار الخمر (النبذ أو الجعة) والألبان، فمنها ما كان يتم تناوله طازجاً بعد استخراجه من الفاكهة مباشرة وعصره ومنها ما كان يُترك ليختمر ويتم تناوله كخمر للعصير نفسه، ومن تلك المشروبات ما يلي:

(1-3)عصير التين

كان يتم تناوله طازجاً كعصير أو قد يتركه البعض ليحفظ ثم يُنقع في الماء فيصبح نبذ ويسمى نبذ منقوع التين وكان شراب سريع التخمر؛ نظراً لأن فاكهة التين ذو طبيعة سريعة العفن والحموضة، وكان شراب التين يتميز بأنه شراب حلو المذاق. (حسين، 1988؛ عطاالله، 2003)

(2-3)عصير البلح

هو مشروب معروف منذ القدم وكان يُصنع كمشروب طازج أو يُنقع البلح في الماء ويتم عصره وتُستخرج هذه العصارة السائلة فيصبح نبذ البلح أو يُسمى العرقي، وكان أحياناً يُضاف هذا الشراب على الجعة لتحليلتها أو لزيادة عملية التخمر، وكان عصير البلح شراب شعبي لدى المصريين وقد تم استخدامه في الأغراض الطبية وفي التحنيط أيضاً، وقد اشتهرت صناعته في مصر منذ الدولة القديمة وحتى عصرنا الحالي حيث يُصنع الآن في بعض المناطق بمحافظة قنا، وقد ذكر لنا الطبيب المصري القديم سنوحي¹² نبذ البلح في قصة (مينيا) عندما قال لمُجذفين المركب حتى يواصلوا عملهم "سأعطى كلاً منكم من نبذ البلح ما يجعلكم في خفة العسافير ونشاطها". (نظير، 1970؛ راغب، 1993؛ وولتاري، 2009)

(3-3)عصير النخيل

هو سائل يُصنع من عصارة النخيل، حيث يُستخرج عن طريق عمل شق في جمار النخلة تحت قاعدة أعضائها العليا مباشرة، ويتم شراب هذا السائل مباشرة كعصير أو يُخزن ليتخمر ويصبح نبذ النخيل وكان يشبه نبذ العنب الجديد حيث قوامه خفيف وطعمه مسكراً وكان هذا الشراب شائع في الواحات المصرية والمناطق التي يكثر بها النخيل وكان مشروب قيم جداً. (Lucas, 1948)

(4-3)عصير الزُمان

كان يتم تناوله كعصير طازج أو كان يتخمر أيضاً ويتحول إلى نبذ الزُمان الحلو، وانتشرت شهرته في مصر في الواحات الداخلية والخارجية حيث اشتهرت بزراعة الزُمان، واستخدم عصير الزُمان كعصير مُرطب بالإضافة إلى استخدامه كدواء؛ فكان علاجاً فعالاً لاضطرابات المعدة وبعض الأمراض الجلدية. (Lucas, 1948؛ نظير، 1970؛ حسين، 1988؛ عطاالله، 2003)

(5-3)عصير Mulsum

هو مشروب كان مُفضل جداً لدى الرومان، وهو عبارة عن خليط النبذ مع العسل بمقدار أربعة أجزاء من النبذ إلى جزء واحد من العسل وكان يُستخدم كفاتح للشهية ويُقدم مثلج ويتم تناوله قبل وجبة الغذاء مباشرةً، وأحياناً كان يتم تناوله بدلاً من النبذ

¹²الطبيب المصري سنوحي: ولد في الأسرة الثامنة عشر (1549 - 1295 ق.م) في أواخر عهد الملك أمنحتب الثالث (1388 - 1348 ق.م)، حيث وجدته كيبا زوجة الطبيب المصري سينموت عائماً على ضفة النيل على زورق خشبي أمام منزلها فقامت بتبنيه وتسجيله باسمها وباسم سينموت في معبد الإله آمون وأطلقت عليه اسم سنوحي على اسم المغامر سنوحي الذي عاش خلال الأسرة الثانية عشر وكان مثلاً في الشجاعة والإقدام. (وولتاري، 2009)

الأبيض، ووجد أيضًا شراب آخر سُمي Mulsa وهو خليط الماء والعسل. (Johnston, 1957 ; Dalby, 2003 ; عطاالله، 2003)

ومن الجدير بالذكر أن اليونانيين والرومان لم يعرفوا مشروبات الشاي والقهوة؛ حيث أنها مشروبات حديثة انتشرت في العصور الحديثة ولم يرد عنها أي ذكر في الكتابات التاريخية القديمة. (Johnston, 1957)

ثانيًا: اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في السياحة الدولية

إن الطعام والشراب عنصران مهمان من إجمالي الإنفاق السياحي، فمن خلال التقرير الذي نشرته منظمة السياحة العالمية عن سياحة الطهي والمكولات والمشروبات تبين أن هذا النوع من السياحة يوفر إمكانات دائمة في تحفيز الاقتصادات المحلية والإقليمية والوطنية وتعزيز الاستدامة. (رمضان، 2022)

لُوحظ أن 40% من نفقات السياح تتشكل من استهلاك الطعام، بينما يتم توليد 50% من إيرادات المطاعم في الوجهات العالمية عن طريق المسافرين. (Hall & Sharples, 2003)

علاوة على أن ما يقرب من 100% من السياح تتناول الطعام أثناء السفر، والمواد الغذائية والمشروبات تحتل باستمرار المرتبة الأولى في إنفاق الزوار. (رمضان، 2022)

تبين أن السياح يميلون إلى البقاء لفترة أطول في مكان واحد بسبب توافر المنتجات الغذائية والأنشطة ذات الصلة، كما توفر السياحة منفذًا إضافيًا لمبيعات منتجي الأغذية، كما يساعد الإنفاق المتصل بالسياحة على المنتجات الغذائية المنتجة ملماً على تنشيط الاقتصادات المحلية، وإقامة روابط تعود بالفائدة على كل من صناعة إنتاج الأغذية وصناعة السياحة. (Hall & Mitchell, 2006)

هناك العديد من التجارب السياحية العالمية التي استخدمت سياحة الطعام والشراب كشكل من أشكال التميز للوجهة السياحية، وتمثل ذلك كأحد أبرز أوجه اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في قطاع السياحة لديها، والتي منها:

- مجلس السياحة السنغافوري الذي قام بدمج الخصائص التاريخية والجغرافية في سياسته الثقافية، مع تحديد الغذاء كواحدة من أهم نقاط البيع.
 - طورت منطقة نياجرا في كندا "مطبخ نياجرا" كمنتج جديد في سياستها السياحية.
 - إقامة مشروع "Taste of Scotland" كخطة تسويقية وافقت بموجبها المؤسسات المشاركة على تقديم أطباق إما تقليدية أو تستخدم منتجات اسكتلندية معترف بها، لتزويد الزائر بتناول وجبة من الطعام الاسكتلندي.
 - في نيوزلندا، وُجد أن تناول الطعام في الخارج هو أهم نشاط بالنسبة إلى 57% من الزوار الدوليين.
 - وفي دراسة للسياحة الريفية في المملكة المتحدة تم الكشف عن أن ما يقرب من 40% من الإنفاق السياحي يُنفق على الغذاء.
 - السياح الدوليين في جنوب أفريقيا ينفقون متوسط 8%، والسياح المحليون 60% على الأغذية. (رمضان، 2022)
- ومن التقديرات المقبولة عموماً أن السياح ينفقون في المتوسط، ثلث نفقات سفرهم لشراء الأغذية والمشروبات، وبالتالي فإن سياحة الأغذية والمشروبات تُعد مجالاً مناسباً لسوق السياحة سريع النمو. (Meler & Cerovic, 2003)

ثالثاً: كيف يمكن عمل علامة تجارية للمنتج المصري؟

العلامة التجارية هي وسيلة المشروع الاقتصادي لتمييز منتجاته أو خدماته عن غيرها من المنتجات أو الخدمات للمشروعات الأخرى المماثلة ويتحقق ذلك بواسطة استعمال شارات أو علامات مميزة تلتصق بذهن مستهلكي هذه المنتجات أو طالبي الخدمات، فتؤدي إلى رواج السلعة أو الخدمة رواجاً كبيراً بقدر قيمة العلامة التي ترتبط به. (همام، 2022) وقد وُجد أن 88% من الوجهات السياحية تعتبر الأغذية والمشروبات عنصراً أساسياً في تحديد صورتها والعلامة التجارية، هذا ويتضح الاتجاه من خلال العدد المتزايد من التوجهات الحالية التي تحلل السياحة الغذائية من منظور التسويق. (رمضان، 2022)

ومن هذا المنطلق تبين ضرورة وجود علامات تجارية مميزة للمأكولات والمشروبات التي تُقدم للسائحين ضمن سياحة الطعام وكإعادة إحياء لهذا النوع من التراث، مما سيتناسب تنفيذه مع المشروبات موضوع البحث.

وقد وضع القانون المصري نظاماً لتسجيل العلامة التجارية بموجب قانون حماية حقوق الملكية الفكرية رقم ٨٢ لسنة ٢٠٠٢م، كما وضع ثلاثة شروط أساسية واجب توافرها في العلامة التجارية، ألا وهي:

- الشرط الأول: الصفة المميزة للعلامة التجارية، أي يشترط في العلامة التجارية أن تكون لها ذاتية خاصة تميزها عن غيرها من العلامات الأخرى المستخدمة للسلع المثلثة، لهذا أكد عليها القانون المصري ونص عليها في المادة ٦٣ من القانون ٨٢ لسنة ٢٠٠٢ لحماية حقوق الملكية الفكرية على أنه "العلامة هي كل ما يميز منتجاً سلعة... إلى آخر المادة"، كما نص في المادة ٦٧ من ذات القانون على أنه: "لا يسجل كعلامة تجارية العلامات الخالية من أية صفة مميزة... إلى آخر المادة".
- الشرط الثاني: شرط الجودة في العلامة التجارية، أي تعتبر العلامة التجارية جديدة إذا توافر فيها عنصراً مميزاً على الأقل، وعدم استعمالها من قبل.
- الشرط الثالث: مشروعية العلامة التجارية، وألا تكون العلامة ممنوع تسجيلها قانوناً. (قانون حماية حقوق الملكية الفكرية رقم ٨٢ لسنة ٢٠٠٢م، همام، 2022)

أما عن الجهة المختصة بتسجيل العلامة التجارية فقد حدد القانون المصري مصلحة التسجيل التجاري - الإدارة العامة للعلامات التجارية والتصميمات والنماذج الصناعية بتسجيل العلامات التجارية التي يتم تقديم طلبات تسجيل العلامات إليها، وما يتعلق بها من إجراءات وذلك في السجل المُعد لذلك وفقاً لأحكام القانون واللائحة. (المادة 70 من قانون حماية حقوق الملكية الفكرية رقم ٨٢ لسنة ٢٠٠٢م)

وبشأن مراحل تسجيل العلامة التجارية فهي كالتالي:

1. مرحلة إيداع الطلب والمستندات المرفقة الي الإدارة العامة للعلامات التجارية والتصميمات والنماذج الصناعية بمصلحة التسجيل التجاري ويقدم طلب التسجيل عن فئة أو نوعية واحدة أو أكثر من الفئات أو المنتجات، ويجب ان يُرفق بطلب التسجيل (عدد ٤) صور من العلامة المراد تسجيلها - رخصة الشركة أو الجهة أو المؤسسة التي ستقوم بتقديم المنتج أو الخدمة المرادة - ملئ النموذج المعد من قبل وزارة التجارة والصناعة). (المادة 72 من قانون حماية حقوق الملكية الفكرية رقم ٨٢ لسنة ٢٠٠٢م)
2. مرحلة الفحص الفني، وفيها يتم تشكيل لجنة من الوزارة من أجل فحص طلب تسجيل العلامة ومعرفة إن كانت مشابهة لعلامات تجارية أخرى أم لا؛ وفيها تتخذ اللجنة القرار.

3. مرحلة نشر الطلب والاعتراض عليه وتعد من أهم المراحل في تسجيل العلامة التجارية، لأنه بعد موافقة الإدارة على طلب تسجيل العلامة فعلياً أن تقوم بنشر هذا الطلب في جريدة العلامات التجارية والتصميمات والنماذج الصناعية. (المادة 80 من قانون حماية حقوق الملكية الفكرية رقم ٨٢ لسنة ٢٠٠٢م)
 4. منح شهادة العلامة التجارية، وتكون بعد سداد رسوم التسجيل النهائي، ويتم نشر قرار تسجيل العلامة التجارية بالجريدة الخاصة بالعلامات التجارية لها.
- وبالتالي يصبح مقدم الطلب مالكا للعلامة، ويحق له استخدامها على المنتج أو الخدمة أو السلعة المقدمة إلى الجمهور. (همام، 2022)

رابعاً: بعض التوصيات المقترحة من أجل إحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني سياحياً من المُلغف للانتباه زيادة الاهتمام العالمي والمحلي بموضوع التراث بكافة أنواعه خلال العقود القليلة الماضية، ومما لا شك فيه أن كل ما له بُعد تراثي له بُعد سياحي، فهناك ارتباط وثيق بين التراث والسياحة، وخلال عصرنا الحالي يوجد نوع هام جداً من أنواع السياحة يُسمى السياحة الثقافية التراثية. (Samardžić, 2015)

يُعد تراث المأكولات والمشروبات من أبرز أنواع التراث اللامادي المرتبط بعادات وتقاليد الطعام والشراب القديمة والمتصل أيضاً بالتاريخ الاجتماعي والحضاري للأمم والشعوب؛ ونظراً لأهميته تم تسجيله ضمن قائمة التراث العالمي لمنظمة اليونسكو. تعمل العديد من المؤسسات السياحية في الوقت الحالي على إعادة إحياء تراث المأكولات والمشروبات؛ نظراً لأنه من الموضوعات الحيوية التي يبحث عنها السائحون في الوقت الحالي عند زيارة الأماكن السياحية، والذي سيعود بالإيجاب على مجال السياحة بأكمله ومن ثم سيؤدي إلى الانتعاش الاقتصادي في حال الاهتمام به والعمل على إحيائه.

تبين أن أشكال السياحة لتذوق الطعام والشراب كثيرة وأصبحت أكثر شعبية، عام تلو الآخر يزداد عدد السياح الفضوليين الحريصين على ثقافة تذوق الطعام في البلدان المختلفة، زيارات لمنتجي الأغذية والمهرجانات الذواقة والمطاعم، وأماكن خاصة ذات صلة ببعض الأطعمة، وتذوق منتجات الطهي الخاصة، ومراقبة عمليات الإنتاج والإعداد، وكذلك معرفة كيفية طهي طبق معين، والزيارات والتذوق في مصانع الخمور والعصائر وزيت الزيتون، وزيارات المطابخ، ومزارع الكروم، وغيرها من المعارض المختلفة. (رمضان، 2022)

وللحفاظ على التراث هناك محوران أساسيان يجب مراعاتهما، المحور الأول هو ضرورة وضع خطط طويلة الأجل للحفاظ على التراث وحمايته، والمحور الثاني هو إشراك المجتمع باعتباره صاحب مصلحة في عملية الحفاظ تلك. (Samardžić, 2015)

- ومن أبرز التوصيات لإحياء تراث المشروبات في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني سياحياً
1. التعاقد مع بعض المطاعم والكافيتيريات التي يتوافد عليها السائحون سواء رحلات فردية أو ضمن البرامج السياحية؛ وذلك من أجل إعداد وتقديم قائمة خاصة بالمشروبات التي كانت سائدة في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني مع الإشارة إلى مكونات كل مشروب حتى يتسنى على السائح الاختيار فيما بينهم (بما يتوافق مع العادات والتقاليد المُتبعة ومع فئات الزائرين).
 2. هناك بعض أنواع المشروبات التي كانت تُقدم في أوقات معينة خلال العام مثل أوقات الأعياد والاحتفالات والمناسبات، فستكون تجربة جيدة للسائح إذا قام بتجربة المشروب في نفس وقت الاحتفال أو العيد، مما سيجعله يربط المشروب بالحدث ويعود لتكرار نفس التجربة مُجدداً، وبذلك يصبح نوع من أنواع التسويق السياحي والتسويق للمشروب نفسه كمنتج.

3. إبرام اتفاقيات مع المطاعم والكافيتيرات الموجودة داخل المتاحف المختلفة من أجل تقديم المشروبات اليونانية والرومانية للسائحين أثناء أوقات الاستراحة بالمتحف، مع تقديم وصف ونبذة مختصرة عن المشروب؛ مما سيعمل على لفت انتباه السائح وربط السائح بالمكان والمشروب ذهنيًا.
4. يجب على المرشد السياحي اثناء اصطحاب السائحين إلى الأماكن الأثرية أن يقوم بربط الموقع الأثري بالتاريخ الاجتماعي والعادات والتقاليد الموجودة وراء الأثر، أي ربط التراث المادي بالتراث اللامادي؛ حيث أن السائح حاليًا يبحث عن تجارب سياحية جديدة للتعرف على ثقافات متنوعة وعادات وتقاليد مختلفة.
5. اصطحاب السائحين لأماكن إعداد تلك المشروبات؛ لمتابعة عملية الإعداد بل ومشاركة السائح في إعدادها بنفسه.
6. تنفيذ حملات إعلانية من خلال وسائل التواصل الاجتماعي للترويج للمشروبات التي كانت سائدة في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني، وتحديد أماكن توافرها؛ حتى يستطيع السائح الحصول عليها وتجربتها بسهولة.
7. الاتفاق مع شركات متخصصة في صناعة المشروبات من أجل تجهيز كميات متنوعة من المشروبات اليونانية والرومانية والعمل على توزيعها على السائحين بالأماكن السياحية المختلفة، علاوة على إرفاق وسيلة للتواصل للحصول على التغذية الراجعة من وراء تجربة السائح والزائر للمشروب؛ عملاً على تدعيم نقاط القوة والقضاء على نقاط الضعف الموجودة بالمنتج من وجهة نظر السائح.
8. تدريب العاملين ورفع كفاءتهم باستخدام التكنولوجيا والتقنيات الحديثة، علاوة على تطوير وتحديث المعلومات والمعارف لديهم في نظام تقديم الخدمات للسياح؛ لتحقيق المهارات والقدرات اللازمة.
9. زيادة الوعي الثقافي بين المواطنين بأهمية النشاط السياحي وأثره في زيادة معدل النمو الاقتصادي؛ حيث تساهم زيادة الوعي الثقافي بين المواطنين بأهمية النشاط السياحي في زيادة درجة الرقي السلوكي في التعامل مع السائح بما يؤدي إلى زيادة الانطباعات الإيجابية لديه للعودة مرة أخرى.
10. مناشدة قطاع السياحة بتتمة مبيعات قطاع الخدمات الغذائية الاستهلاكية؛ لما لو من أثر كبير في تنشيط سياحة الطعام وجذب العملاء لمؤسسات الضيافة المصرية.

الخاتمة والنتائج

- نخلص مما سبق إلى أن المشروبات كانت من أهم عناصر النظام الغذائي خلال العصرين اليوناني والروماني، كما أنها تنوعت وتعددت لتواكب كافة المذاقات.
- شملت المشروبات اليونانية والرومانية الخمور كالنبيذ والجعة واللذان احتلا مكانة عالية خلال العصرين اليوناني والروماني، فكان النبيذ مشروب الصفوة بينما كان المشروب الرسمي لعامة الشعب هي الجعة، كما كان النبيذ يُصنع من العنب وقد تم تصوير عملية صناعة النبيذ على العديد من المناظر خلال تلك الفترة، وكان يتم خلطه بالماء والعسل ويُحفظ في جرات كبيرة من الفخار، وقد وُجدت أنواع عديدة من النبيذ اختلفت باختلاف إقليم صناعته.
- ومن المشروبات الأخرى خلال تلك الفترة الألبان والتي تناولها كلاً من المصريين واليونانيين والرومان، بالإضافة إلى بعض أنواع العصائر مثل عصير التين وعصير البلح وعصير النخيل وعصير الزمان بالإضافة إلى شراب Mulsum خليط النبيذ والعسل المُثلج، وشراب Mulsa خليط الماء والعسل، ويتضح أن تلك المشروبات مُفيدة جدًا وتتميز بقيمة غذائية عالية.
- فضل اليونانيون والمصريون لبن الماعز أكثر من لبن الأبقار واستخدمه اليونانيون في صناعة كافة منتجات الألبان، بينما استخدموا الرومان لبن الأبقار أكثر من لبن الماعز والأغنام.

- ومن الواجب ذكره أن جذور تلك المشروبات ومكوناتها كانت مصرية تمامًا سواء كان فاكهة العنب لصناعة النبيذ، أو مكونات الجعة، والألبان، والفاكهة الخاصة بصنع العصائر من التين والبلح علاوة على النخيل، عدا بعض الفاكهة التي تم جلبها من الخارج والتي منها الرمان فقد تم استيراده خلال العصر الروماني.
- تم التوصل إلى وجود علاقة وثيقة بين المشروبات في عصرنا الحالي والمشروبات خلال العصرين اليوناني والروماني؛ وذلك يؤكد أن كثيرًا من عاداتنا وتقاليدنا المتبعة اليوم في الكثير من المأكولات والمشروبات ما هي إلا امتدادًا لجذورنا في القدم رغم ما طرأ عليها من بعض التغيير بفعل التطور ولكن مازالت مُحفظة بأصالتها وهي إحدى خصائص المصريين على مر العصور.
- يُعد تراث الأغذية والمشروبات من أهم أنواع التراث التي يجب إحيائها في العصر الحالي بكل تفاصيله؛ مما سيعمل على تنشيط غير مسبوق للسياحة وسيخدم رؤية مصر للتنمية المستدامة 2030.
- من خلال إعادة إحياء تراث المشروبات التي كانت سائدة خلال العصرين اليوناني والروماني؛ سيشعر السائح أنه عبر تمامًا خلال العصور حتى وصل حَقًّا إلى العصرين اليوناني والروماني وذلك سيمثل تجربة مختلفة له.
- لإعادة إحياء التراث القديم دورًا بارزًا في الحفاظ على الهوية المصرية القديمة والتمسك بها على مر العصور المختلفة.
- ضرورة الاهتمام بالتراث بكافة أنواعه والعمل على إعادة إحيائه؛ لأنه يُمثل محط اهتمام السياح من كافة بقاع العالم في وقتنا الحالي، مما سيعمل على التنشيط السياحي الملحوظ على المستوى المحلي والدولي، علاوة على انتعاش الاقتصاد المصري.
- برز لنا العديد من التجارب السياحية العالمية التي استخدمت سياحة الطعام والشراب كشكل من أشكال التميز للوجهة السياحية، وتمثل ذلك كأحد أبرز أوجه اقتصاديات الإنفاق على الأغذية والمشروبات في قطاع السياحة لديها.
- العلامة التجارية حق من حقوق الملكية الفكرية، والتي لها دور بالغ الأهمية فلا يمكن إغفالها، كما أنه وسيلة هامة لحماية المنتج.
- وفي النهاية يمكن القول أن كثيرًا من عاداتنا وتقاليدنا المتبعة اليوم في كافة أوجه الحياة ما هي إلا امتدادًا لعاداتنا وتقاليدنا في العصور القديمة والتي من الواجب إعادة إحيائها كتراث بطريقة علمية صحيحة؛ مما سيعود بالإيجاب على كافة الأصعدة الاقتصادية والاجتماعية والسياحية.

قائمة المصادر والمراجع

أولاً: المصادر

-جالينوس، "كتاب الأغذية"، مكتبة الإسكندرية، قاعة إطلاع الميكرو فيلم والمخطوطات، عن مجموعة دير الإسكوريال، فيلم رقم 218، مخطوط 802، ضمن مجموع من ورقة 1 إلى 77.

-P.Cairo Zen.: Zenon Papyri.

ثانيًا: المراجع العربية

-أبواليزيد، هدير (2023)، "الإشكالية المثارة حول تسجيل العلامة التجارية الخاصة بالكيان الاعتباري على كافة الفئات الواردة بالتصنيف العالمي وأثر البنية التحتية للملكية الفكرية ومدى وملاءمتها لبناء استراتيجية قومية للملكية الفكرية في مصر"، المجلة العلمية للملكية الفكرية وإدارة الابتكار، جامعة حلوان، العدد السادس، مصر، 71 - 93، (تم الحصول عليها

من: https://journals.ekb.eg/article_309593.html, accessed in 6/3/2025, at 12: 30 pm.)

-الناصر، سيد (1995)، "الناس والحياة في مصر زمن الرومان"، دار النهضة العربية، القاهرة، مصر.

- جرجس، سلوى (2001)، "طرز الأزياء في العصور القديمة"، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر.
- حسن، سليم (2019)، "موسوعة مصر القديمة"، الجزء السابع عشر، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة سى أي سى.
- حسين، عوض (1988)، "الحرف الصناعية في مصر في العصر الروماني"، رسالة دكتوراة غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.
- دونان، فرانسواز وكوش، كريستيان (1992)، "الآلهة والناس في مصر من 300 ق.م إلى 395 ميلادياً"، ترجمة/ فريد بوري، دار الفكر للدراسات والنشر والتوزيع، القاهرة، مصر.
- ديفانبيه، بيبير (2011)، "معجم الحضارة اليونانية القديمة"، الجزء الأول، ترجمة/ أحمد عبد الباسط حسن، المركز القومي للترجمة، القاهرة، مصر.
- راغب، نبيل (1993)، "عصر الإسكندرية الذهبي"، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، مصر.
- رمضان، إبراهيم (2022)، "سياحة الطعام وأثرها في جذب العملاء لمؤسسات الضيافة المصرية"، مجلة المعهد العالي للدراسات النوعية، المجلد 2، العدد 1، مصر، 103-141، (تم الحصول عليها من: https://journals.ekb.eg/article_185418.html, accessed in 4/3/2025, at 18: 30 pm.)
- سويلم، أحمد (2011)، "أشهر العقائد الدينية في العالم القديم"، دار العالم العربي، القاهرة، مصر.
- شعراوي، عبد المعطي (1995)، "أساطير إغريقية"، الجزء الثاني أساطير الآلهة الصغرى، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر.
- شعراوي، عبد المعطي (2003)، "أساطير إغريقية"، الطبعة الثالثة، الجزء الأول أساطير البشر، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر.
- عبد الغني، محمد (1999)، "لمحات من تاريخ مصر تحت حكم الرومان"، المكتب الجامعي الحديث، مصر.
- عرفة، ضحى (1982)، "صناعة النبيذ في مصر منذ الإسكندر الأكبر حتى الفتح العربي مع مقارنة بصناعته في أرجاء العالم اليوناني الروماني"، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.
- عطاالله، السيد جابر (2003)، "الطعام والشراب في مصر خلال العصرين اليوناني والروماني"، رسالة دكتوراة غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.
- قانون حقوق الملكية الفكرية ٨٢ لسنة ٢٠٠٢، (تم الحصول عليه من: <http://bit.ly/3Dgd1ST>, accessed in 6/3/2025, at 11:20 am.)
- قابيل، عزة عبد الحميد (2021)، "حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين"، مجلة الاتحاد العام للآثارين العرب، المجلد 22، العدد 2، مصر، 189-228، (تم الحصول عليها من: https://jguaa.journals.ekb.eg/article_167583.html, accessed in 10/2/2025, at 18: 30 pm.)
- قادوس، عزت (2005)، "آثار مصر في العصرين اليوناني والروماني"، دار المعارف، الإسكندرية، مصر.
- قادوس، عزت (2008)، "علم الحفائر وفن المتاحف"، مطبعة الحضر، الإسكندرية، مصر.
- كورتل، آرثر (2010)، "قاموس أساطير العالم"، ترجمة/ سهى الطريحي، دار رنينوي للدراسات والنشر والتوزيع، دمشق، سوريا.
- لويس، نافثالي (1997)، "الحياة في مصر في العصر الروماني (30 ق.م - 284 م)"، ترجمة/ آمال الروبي، تحرير/ محمد حمدي إبراهيم، عين للدراسات والبحوث الانسانية والاجتماعية، القاهرة، مصر.

- نصحي، إبراهيم (1949)، "تاريخ مصر في عصر البطالمة"، الجزء الثاني، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، مصر.
- نظير، وليم (1970)، "الثروة النباتية عند قدماء المصريين"، الهيئة المصرية العامة للتأليف والنشر، مصر.
- نورالدين، عبد الحليم (2010)، "الديانة المصرية القديمة"، الطبعة الثانية، الجزء الأول المعبودات، القاهرة، مصر.
- همام، عبد الرحمن (2022)، "أثر التسجيل على الحماية القانونية للعلامات التجارية في القانون المصري"، المجلة العلمية للملكية الفكرية وإدارة الابتكار، جامعة حلوان، العدد الخامس، مصر، 167 - 185، (تم الحصول عليها من: https://journals.ekb.eg/article_296885.html, accessed in 6/3/2025, at 12: 50 pm.)
- هيئة الآثار المصرية (1987)، "المتحف اليوناني الروماني"، وزارة الثقافة هيئة الآثار المصرية، مطبعة هيئة الآثار المصرية، الإسكندرية، مصر.
- وولتاري، مايكا (2009)، "المصري دنيا سنوحي"، ترجمة/ حامد القصيبي، المركز القومي للترجمة، مصر.
- ويلكنز، جون وهيل، شون (2017)، "الطعام في العالم القديم"، ترجمة/ إيمان جمال الدين الغرماوى، مؤسسة هنداوى للتعليم والثقافة، مصر.
- يحيى، ميرفت (2002)، "فخار العصر الهلينستى من مكتشفات الحفائر في منطقة الإسكندرية"، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، الإسكندرية، مصر.

ثالثاً: المراجع الأجنبية

- Abd El-Wahed, Youssri Ezzat (2015), "Egyptian Cultural Identitiy in The Architecture of Roman Egypt (30B.C – 325 A.D) ", Holleywell Press, Oxford, England.
- Breccia, Evaristo (1914), "Alexandrea Ad JEgyptum", Istituto Italiano D'Arti Grafiche, Bergamo.
- Dalby, Andrew (2003), "Food in the Ancient World from A to Z", Routledge, London.
- Edgar, Campbell Cowan (1925), "Zenon Papyri, Catalogue General des Antiquites Egyptiennes du Musee du Caire", Volume I, IFAO, Cairo.
- Edgar, Campbell Cowan (1926), "Zenon Papyri, Catalogue General des Antiquites Egyptiennes du Musee du Caire", Volume II, IFAO, Cairo.
- Edgar, Campbell Cowan (1928), "Zenon Papyri, Catalogue General des Antiquites Egyptiennes du Musee du Caire", Volume III, IFAO, Cairo.
- Empereur, Jean Yves (1998), "Alexandria Rediscovered", British Museum Press, London.
- Hamouda, Fatma El-Sayed (2023), "Food and Drink in the Eastern Desert of Egypt during the Roman Period: Readings in the Greek Ostraca from Krokodilo", Faculty of Archaeology, Ain Shams University, Volume 40, Egypt, 693-712, (available at https://bcps.journals.ekb.eg/article_331189.html, accessed in 10/2/2025, at 19: 25 pm.)
- Hassan, Fekri (2002), "Alexandria Graeco-Roman Museum A Thematic Guide", Dar El-Kuttub, Egypt.
- Hall, Colin; Sharples, Liz (2003), "The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste, in Food Tourism Around the World", Hall, Colin; Sharples, Liz; Mitchell, Richard and Macionis Niki, Cambourne, Broch Editions, Butterworth Hienemann, New York, p.1-24, (available at bit.ly/41oxe0R, accessed in 6/3/2025, at 13:15 pm.)
- Hall, Colin; Mitchell, Richard (2006), "Gastronomy, Food and Wine Tourism", In D.Buhalis & C. Costa (Editions), Tourism business frontiers: Consumers, products and industry, London: Butterworth Heinemann, Pp. 137-148, (available at

[https://www.researchgate.net/publication/301141745 Gastronomy food and wine tourism](https://www.researchgate.net/publication/301141745_Gastronomy_food_and_wine_tourism), accessed in 4/3/2025, at 13: 00 pm.)

-Johnston, Mary (1957), "Roman Life", Scott, Foresman and Company, USA.

-Jones, Andrew; Jenkins, Ian (2002), "A Taste of Wales - Blas Ar Gymru: Institutional malaise in promoting Welsh food tourism products", In A. Hjalager & G. Richards (Editions), Tourism and gastronomy, London: Routledge, Pp. 115-131, (available at <https://bit.ly/4kuLcGY>, accessed in 4/3/2025, at 15:00pm.)

-Lucas, Alfred (1948), "Ancient Egyptian Materials and Industries", Third Edition, Edward Arnold (Publisher) LTD, London.

-Meler, Marcel; Cerovic, Zdenko (2003), "Food Marketing in the Function of Tourist Product Development", British Food Journal, 105(3), Pp. 175-192, (available at [https://www.researchgate.net/publication/241699504 Food marketing in the function of tourist product development](https://www.researchgate.net/publication/241699504_Food_marketing_in_the_function_of_tourist_product_development), accessed in 6/3/2025, at 14:00 pm.)

-Sales, José das Candeias (2016), "The Decoration of the Pronaos of Petosiris" Tomb. Themes, Scenes, Styles and Techniques", Trabajos de Egiptologia, Papers on Ancient Egypt, Universidade Aberta, Centro de Historia, Num. 7, Portugal, 179-201, (available at <https://www.researchgate.net/publication/315743212>, accessed in 8/2/2025, at 20:10 pm.)

-Shaw, Ian; Nicholson, Paul (2002), "The British Museum Dictionary of Ancient Egypt", AUC Press, Cairo, Egypt.

-Samardžić, Ivana (2015), "Models of Managing Archaeological Sites Case Study Archaeological Site Iustiniana Prima", Master's Thesis, Faculty of Arts, Belgrade University, (Available at https://www.culturalmanagement.ac.rs/uploads/research_file_1/d0fc587055_e1a98ab7db20248d107c3cebb6daa7.pdf, accessed in 14/7/2020).

رابعًا: مواقع الانترنت

-<http://www.eternalegypt.org/>, last accessed in 7/2/2025, at 14:00 pm

-<http://ipap.csad.ox.ac.uk/Cairo-Zenon.1.html>, last accessed in 9/2/2025, at 19:30 pm.

Reviving the Heritage of Beverage in Egypt during the Greek and Roman eras from a Touristic Perspective

Abstract

Beverages were among the most important elements consumed by humans throughout ancient ages, as they were linked to all aspects of religious, economic, cultural and social life. During the Greek and Roman eras, the Egyptians, Greeks and Romans in Egypt relied on beverages alongside food, not only at the dining table but throughout the day. As beverages played an important role in daily life, they were also in funeral life; as some beverages were associated with funeral rituals.

The beverage types during the Greek and Roman eras were wine and beer, in addition to milk, and juices which were extracted from fruits, consumed fresh or fermented.

According to the importance of food and beverage in ancient and modern eras, they have been listed as one of the most important types of heritage in our present era, which is the heritage of food and beverage, and many tourism institutions are currently working to revive this type of heritage in all possible ways; which will contribute to the recovery of tourism at the international and local levels. There are many global tourism experiences that have used food and beverage tourism as a form of distinction for the tourist destination, this is represented as one of the most prominent aspects of the economics of spending on food and beverages in its tourism sector.

This research aims to shed light on all the different types of beverages that were in Egypt during the Greek and Roman eras, including wines, milk, and juices, with evidence of some archaeological scenes and murals on those beverages, moreover briefly highlighting the economics of spending on food and drinks, and how a trademark can be created for the Egyptian product, in addition to providing some recommendations to clarify how those beverages can be exploited from a heritage and tourism perspective.

Keywords

Beverage, Greek and Roman, Heritage, Food and Beverage Tourism.