



قرادات

استهلاك وإنتاج الطعام والشراب
في المملكة النبطية

زياد مهدي السلامين

استهلاك وإنتاج الطعام والشراب في المملكة النبطية

② مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية، ١٤٣٧هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

السلامين، زياد مهدي
استهلاك وإنتاج الطعام والشراب في المملكة النبطية. / زياد مهدي السلامين -
الرياض، ١٤٣٨هـ

٩٦ ص؛ ٢٣×١٦،٥ سم (قراءات، ٥)

ردمك: ٨-٠٥-٦-٨٢٠٦-٦٠٣-٩٧٨

١- الأنباط - تاريخ أ. العنوان ب. السلسلة

١٤٣٨/١٤٦٨

ديوي ٩٣٩،٤

رقم الإيداع: ١٤٣٨/١٤٦٨

ردمك: ٨-٠٥-٦-٨٢٠٦-٦٠٣-٩٧٨

تحرير ومراجعة لغوية

هاني الخشاب

تصميم واخراج

أزهري النويري

إخلاء مسؤولية

تعكس هذه الدراسة ومحتوياتها تحليلات الكاتب وآراءه، ولا ينبغي أن تُنسب وجهات النظر والآراء الواردة فيها إلى مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية، ويُعدّ الكاتب وحده مسؤولاً عن أيّ أخطاء ترد فيها.

المحتويات

٥	بين يدي الكتاب
٧	مقدمة
٩	مصادر دراسة غذاء ومشروبات الأنباط
١٧	الدراسات السابقة التي تناولت موضوع الطعام والشراب عند الأنباط
٢١	الموارد الطبيعية في المملكة النبطية وإدارتها
٢٥	الحيوانات ومنتجاتها
٤١	النباتات والأشجار ومنتجاتها
٦٣	المشروبات
٧١	الخاتمة
٧٣	اللوحات والأشكال التوضيحية
٨١	المصادر والمراجع

بين يدي الكتاب

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين، أما بعد:

فبعد أن تمّ هذا العمل، يسعدني أن أجزل الشكر وأخلصه لكل من ساهم لإنجاز هذا البحث، وعلى رأس هؤلاء جودث مكنزي، وسارا كانسا، وهاني الفلاحات، على دعمهم المتواصل والمستمر.

وأخيراً، أشكر مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية الذي تولّى نشر هذا البحث؛ فللمركز كل الشكر والامتنان.

والله ولي التوفيق ..

المؤلف

البتراء

٢٤/٨/٢٠١٦م

مقدمة

تتناول هذه الدراسة جانباً مهماً من جوانب الحياة اليومية في الحضارة النبطية، وهو موضوع استهلاك وإنتاج الطعام والشراب، وهو من المواضيع التي لم تُطرح بصورة شمولية من قبل الباحثين من قبل؛ وسبب ذلك قلة المادة العلمية المتوفرة التي كانت حتى فترة متأخرة من ماضيها القريب مقتصرة على إشارات قليلة متناثرة في ثنايا كتابي ديودورس الصقلي وسترابو.

ما تزال معلوماتنا عن الكثير من الجوانب الحضارية والثقافية النبطية محدودة المصادر، ونعتمد بشكل أساسي لفهم هذه الجوانب على المادة الأثرية المكتشفة واستقراءها واستنطاقها، وتحليل ما ورد من إشاراتٍ مرتبطة بها في المصادر التاريخية التي كُتبت في مرحلة معاصرة لوجودهم، ويتوفر لنا ثلاثة مصادر فقط نستقي منها معلوماتنا عن هذه الحضارة العربية الفريدة، وهذه المصادر كما سنرى لاحقاً محدودة، ولا تُمكننا من إعادة تصور الحضارة النبطية كما ينبغي، مقارنة بالحضارتين اليونانية والرومانية التي سَطُرَت لنا مصادرهما التاريخية والنقشية تاريخاً أكثر تفصيلاً، والمصادر التي تتحدث وتُعرِّج على حضارة الأنباط هي: كتاب ديودورس الصقلي، وكتاب جغرافية سترابو، وكتابا جوسيفوس حروب اليهود، وتاريخ اليهود.

يُعتبر الخوض في موضوع إنتاج واستهلاك الأنباط للطعام والشراب في ضوء المصادر التاريخية لوحدها أمرٌ متعذرٌ؛ لعدم كفاية المادة التاريخية المتوفرة، وبالتالي لا بدّ من الاعتماد على المادة الأثرية المكتشفة لمناقشة هذا الموضوع بكل جوانبه، وهنا تبرز مشكلة أخرى مرتبطة بشح وضحالة المادة المرتبطة بموضوعنا، بالمقارنة مع المادة الأثرية النبطية المكتشفة بشكلٍ عام، وسبب ذلك أن البقايا الحيوانية والنباتية التي كانت تُمثّل المصادر الأساسية للغذاء والشراب هي في طبيعتها مواد عضوية تفنى مع الزمن وتتحلل ولا تدوم ضمن سياقات الطبقات الأثرية، بسبب طبيعتها وتركيبها الكيميائي والفيزيائي، وتأثرها كثيراً بفعل عوامل مرتبطة ببيئة الدفن.

يُعدُّ موقع (الزنطور) الواقع إلى الجنوب من الشارع المُعمد في مدينة البتراء الذي بدأت فيه أعمال التنقيب عام ١٩٨٨م، أول موقع نبطي يُوفر مادة عضوية نباتية وحيوانية مرتبطة ارتباطاً مباشراً بموضوع دراستنا، وقبل ذلك كانت معلوماتنا المرتبطة بالمادة

الأثرية مقتصرة على معرفة أنواع الآنية التي استخدمها الأنباط لغايات إعداد وإنتاج وتقديم الطعام والشراب، وهي معلومات بدأنا نعرفها منذ عام ١٩٢٩م، وهو العام الذي أُجريت فيه أول حفرة في البتراء، وتعاقت وتتابع بعد ذلك الأعمال الأثرية الميدانية التي مكّنتنا من معرفة معلومات مفصلة ودقيقة عن هذه الأواني التي لقيت اهتماماً واضحاً من قبل العديد من المعنيين بدراسة الفخار النبطي.

لقد ساهمت الحفريات الأثرية التي أُجريت في عدد من المواقع النبطية -خصوصاً في موقع الزنطور، والمعبد الجنوبي في البتراء، ومدائن صالح، وخربة الذريح، وصحراء النقب، في جنوب فلسطين- في إمالة اللثام عن جوانب مهمة مرتبطة بموضوع دراستنا، ومكّنتنا من وضع قائمة بالمواد الأساسية التي كانت تُصنع منها الأطعمة والمشروبات، وبعض تقنياتها.

وعلى الرغم من كِبَر مساحة المملكة النبطية جغرافياً، فإن المواقع التي كُشف فيها عن أدلة لها علاقة بالأغذية والمشروبات ما زالت محدودةً بالنسبة للكم الهائل من المواقع النبطية الموثقة والمعروفة، مما يجعل دراستنا هنا ناقصة وقابلة للتغيير والتعديل والتطوير في أي وقت في ضوء نتائج الحفريات الأثرية القادمة التي ستجرى في هذه المواقع.

وستسعى هذه الدراسة جاهدة إلى مناقشة وتحليل الأدلة الأثرية المرتبطة بموضوعنا، وسيتم تقسيم الدراسة إلى أبواب تتناول مصادر دراسة غذاء ومشروبات الأنباط، والموارد الطبيعية في المملكة النبطية، والنباتات والأشجار ومنتجاتها، والحيوانات ومنتجاتها، والمشروبات التي كان يتناولها الأنباط.

مصادر دراسة غذاء ومشروبات الأنباط

كما أسلفنا في مقدمة هذا البحث، فإن المصادر التاريخية التي تتحدث عن حضارة الأنباط بشكل عام، واقتصادهم الغذائي بشكل خاص، محدودة جداً، إذ نجد إشارات قليلة ذات علاقة بموضوع بحثنا متفرقة في ثانيا كتابي ديودورس الصقلي وسترابو، فقد تحدث عنهم ديودورس^(١) في القرن الرابع قبل الميلاد ووصف أحوالهم، وقال إنهم لم يبدؤوا حياً، ولم يغرسوا شجراً، ولم يشربوا خمرًا، ولم يشيدوا بيوتاً^(٢)، ويضيف ويؤكد أنهم كانوا يربون الإبل، ويرعون الأغنام، ويتنقلون بمواشيهم وإبلهم في عرض الصحراء، وكانوا يفوقون القبائل العربية التي كانت تقطن الصحراء ثراءً، إذ كانوا يجلبون إلى سواحل البحر البخور والمر وأجود أنواع البهارات^(٣)، كما تطرّق ديودورس إلى قدرة الأنباط على إدارة مواردهم المائية وذلك بتشبيدهم آباراً مكسوة بالجص لحفظ مياه الأمطار^(٤).

أما الجغرافي سترابو الذي يتحدث عن الأنباط في مرحلة لاحقة من تاريخهم، وهي مرحلة القرن الأول قبل الميلاد، فيقول: إن بلاد الأنباط غنية بالمياه والفواكه، وإن عاصمتهم

(١) ترعرع في عهد قيصر أغسطس، وكتب تاريخ العالم في أربعين جزءاً، وحديثه عن بلاد عرب يقع في الكتاب الثالث، وهو يعتمد في رواياته على مؤرخين كثيرين أشهرهم إيفورس (٤٠٥-٣٣٠ ق.م) خاصة في الأجزاء ١١-١٦. انظر: جونز، أ (١٩٨٧): مدن بلاد الشام حيث كانت ولاية رومانية، ترجمة إحسان عباس، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، ص ١٠.

(2) Diodorus of Sicily: *The Library of History*. Translated by Oldfather, C. William Heinemann, London, XIX, 93, 6-94.

(3) Diodorus XIX, 93, 6-9.

(4) Diodorus XIX, 94, 3-9.

البترء غنية بالحدائق^(٥)، وإن معظم بلادهم مزودة بالثمار ما عدا الزيتون إذ يُستخدم زيت السمسم بدلاً منه^(٦)، كما يصف سترابو الضأن لدى الأنباط بأنها ذات (صوف أبيض)، ويُشير إلى أن ثيرانهم كبيرة ولكنه يذكر -وهذا طبعاً غير صحيح- أن بلادهم لا تُنتج خيولاً، وأن الجمال تقوم بتلبية احتياجاتهم وخدماتهم بدلاً من الخيل^(٧).

ومن المصادر الأخرى التي عرّجت على حضارة الأنباط كتاب الطواف حول البحر الإرتيري المجهول المؤلف، والذي كُتب في حوالي القرن الأول للميلاد، ويُشير إلى انخراط الأنباط في التجارة ونقلها، ويورد لنا الكتاب أسماء العديد من السلع الاستهلاكية التي كان يُتاجر بها العرب آنذاك^(٨)، والتي يبدو أنها كانت رائجةً أيضاً في كل أجزاء المملكة النبطية.

ومن المصادر الأخرى المهمة التي تُحدثنا عن حضارة العرب خلال العصور الكلاسيكية كتابات المؤرخ الروماني بليني المتوفى عام ٧٧م، إذ يذكر لنا في كتابه التاريخ الطبيعى أسماء العديد من السلع التي كان يُتاجر بها ويستهلكها العرب خلال العصر الروماني، ولكنه كان يتحدث عن العرب بشكل عام، ولم يخصّ الأنباط بحدّثه، وتطرقّ إلى أبرز المحطات التجارية في الجزيرة العربية خلال القرن الأول الميلادي، وأورد لنا تفاصيل عن السلع التي كان يُتاجر بها العرب آنذاك، التي كانت تشمل سلعاً من إنتاجهم، وأخرى كانوا يجلبونها من مناطق مختلفة، ويصدّرونها للعالم الروماني^(٩)، ويبدو أن العديد من هذه السلع كانت تستهلك محلياً داخل المملكة النبطية.

وبالإضافة إلى هذه المصادر الكلاسيكية، فإننا نجد في المصادر العربية الإسلامية ذكراً للأنباط الذين كانوا يعيشون في مناطق مختلفة من الجزيرة العربية، ويرى صالح حمارنه، أنه بعد أن خسر الأنباط دولتهم، اضطروهم ضغط القبائل العربية الأخرى إلى

(5) Strabo: *The Geography of Strabo*. Translated by, Jones, H. William Heinemann Ltd, London, 16.4.21.

(6) Strabo 16.4.26.

(7) Strabo 16.4.26.

(8) Casson, L. (1989): *The Periplus Maris Erythraei: Texts with introduction, Translations, and Commentary*. Princeton University Press, Princeton.

(9) Pliny: *Natural History*. Translated by Rackam, H. William Heinemann Ltd., London, XII. XXXVIII.78; XII.XLI.83.

الاندماج في القبائل الجديدة، وقد تطرّقت المصادر العربية والإسلامية إلى عدة أسماء (أنباط) و(نبيط) سكنوا العراق والشام، وأغلب الظن أن من أطلق عليهم اسم (نبيط) أو (نبيط) من سكان الشام الأصليين كانوا يشتملون على عناصر من أنباط البتراء^(١٠).

ويبدو أن الأنباط قد استمروا بممارسة دورهم الريادي في تجارة الجزيرة العربية بعد مجيء الإسلام، إذ تشير المصادر العربية والإسلامية إلى أنه كان لهم سوق في المدينة المنورة^(١١)، ويُذكر الأنباط مراراً في المصادر العربية والإسلامية، حيث يذكر الواقدي في كتابه المغازي: «كانت الضافطة -وهم الأنباط- يقدمون المدينة بالدرمك والزيت في الجاهلية، وبعد أن دخل الإسلام، فإنما كانت أخبار الشام عند المسلمين كل يوم لكثرة من يقدم عليهم من الأنباط»^(١٢)، وقد أشارت المصادر العربية والإسلامية إلى (الضافطة) وهم قومٌ من أنباط الشام كانوا يُتاجرون مع المدينة المنورة قبل الإسلام، وكانوا يمرّون بسوق دومة الجندل الواقعة شمال شرق المملكة العربية السعودية.

وفي هذا السياق فإننا نرجّح وجود الأنباط ونشاطهم في الأسواق الموسمية التي عرفها العرب قبل الإسلام، حيث تُشير المصادر العربية التاريخية إلى أسماء حوالي ثلاثين سوقاً موسمياً كانت تُعقد في فترة ما قبل الإسلام في الجزيرة العربية، وسوريا وبلاد الرافدين^(١٣)، حيث كانت تُعقد في أوقات معينة من السنة، وكان يقدُّ إليها سائر العرب للبيع والشراء، وكانت هذه الأسواق تفتح أبوابها خلال فترة الأشهر الحرم، ونعتقد أن من أسواق العرب قبل الإسلام ما يعود بجذوره إلى الفترة النبطية، خصوصاً تلك التي كانت تُعقد في مناطق شهدت استيطاناً ونشاطاً تجارياً

(١٠) حمارنه، صالح، (١٩٩١): الناس والأرض.. دراسات في تاريخ جنوب بلاد الشام في القرون الثلاثة الهجرية الأولى، دار الينابيع للنشر والتوزيع.

(١١) للمزيد حول هذا الموضوع انظر: حمارنه، صالح (١٩٩١): الناس والأرض، ٥-٣٥.

(١٢) الواقدي، محمد بن عمر (١٩٦٦): المغازي، وكسفورد، ج ١، ٣٩٧.

(١٣) الأفغاني، سعيد (٢٠٠٨): أسواق العرب في الجاهلية والإسلام، دار الكتب العلمية، ٢٣١-٤٠٧.

كثيفاً كدومة الجندل^(١٤)، وبصرى^(١٥)، ودرعا^(١٦)، والبتراء^(١٧).

وبالإضافة إلى الأسواق الموسمية التي تُباع فيها السلع والمواد الاستهلاكية الموسمية المختلفة، فقد بنى الأنباط أسواقاً دائمة يتم فيها البيع والشراء يومياً، وكشفت لنا الحفريات الأثرية بقايا سوقين نبطيين دائمين؛ الأول في البتراء^(١٨)، والثاني في منطقة ممفيس^(١٩) في جنوب فلسطين، وقد بُنيت هذه الأسواق حسب الطراز الكلاسيكي، موزعة على جانب شارع رئيسي يخترق المدينة.

لقد زودتنا النقوش والمخطوطات النبطية بعددٍ من الألفاظ والمفردات المرتبطة بالإنتاج النباتي والحيواني، ويمكن تصنيفها إلى ألفاظٍ مرتبطة بمنشآتٍ مائية، وأخرى مرتبطة

(١٤) تشير المصادر التاريخية إلى وجود سوق موسمي في الجوف (دومة الجندل) الواقعة على طول الطريق التجاري المار بوادي السرحان المؤدي إلى حوران. انظر الأفغاني، سعيد (٢٠٠٨): أسواق العرب، ٢٣٤. ويبدو أن هذا السوق يعود للفترة النبطية؛ لأن الجوف كانت إحدى محطات القوافل خلال الفترة النبطية، وقد كشف بالجوف على آثار نبطية تشتمل على الفخار والبقايا المعمارية بالإضافة إلى النقوش.

Savignac, R. and Starcky, J. (1957): Une inscription Nabatéenne Provenant du Djof. RB 64, 198-215.

(١٥) كما كان يُعقد سوق في بصرى أحد أهم مدن حوران النبطية، حيث تذكر المصادر التاريخية، أن الرومان بعد ضمهم المملكة النبطية كانوا يشرفون على سوق بصرى الذي بقي يُعقد حتى القرن الخامس للهجرة. انظر الأفغاني، سعيد (٢٠٠٨): أسواق العرب، ٣٧٠. وقد عُثر على بقايا نبطية في المدينة التي تتمثل في القوس التذكاري، والأعمدة النبطية وتاجياتها، بالإضافة إلى النقوش. (١٦) كان هناك سوق يُعقد في درعا بجنوب سوريا. انظر الأفغاني، سعيد (٢٠٠٨): أسواق العرب، ٣٨٩-٣٩٢، ومن الجدير بالذكر أنه عُثر على نقش يوناني بالسبق بمدينة البتراء يُشير إلى مشرف سوق موسمي أو احتفال جاء من درعا إلى البتراء.

Dalman, G. (1908): *Petra und seine Felsheiligtümer*. J. C. Hinrichs, Leipzig, 145-147.

(١٧) ولا بُدَّ أن تكون ضواحي العاصمة البتراء قد شهدت تنظيم مثل هذه الأسواق حيث يرى فوزي زيادني أن منطقة الامطي

في بياضا ربما كانت موقعا لسوق موسمي على طول الطريق التجاري بالإضافة إلى أسواق أخرى محتملة بمنطقة صبرا. Zayadine, F. and Farajat, S. (1991): The Petra National Trust Site Project: Excavations and Clearances at Petra and Beidha. ADAJ 35, 281..

(١٨) يقع سوق البتراء على طول الجانب الجنوبي للشارع المعمد ويبدو أنه كان ممتداً من النصف يوم (حمام العذارى) إلى منطقة قصر البنت المقدسة. انظر:

Fiema, Z. (1998): The Roman Street of the Petra Project, 1997: A Preliminary Report. ADAJ 42, 396ff.

وقد عُثر بمنطقة السوق النبطي بالبتراء على حوالي ٣٠ محلاً شهدت ثلاث مراحل استيطانية: نبطية ورومانية وبيزنطية، وعُثر بهذه المحال على فخاريات تتكون من جرار تخزين وأواني طبخ ومسكوكات معظمها يعود للفترتين الرومانية والبيزنطية. انظر:

Fiema, Z. (1998): *The Roman Street*, 418-419 ،

مما يُشير إلى أن هذا السوق كان مستخدماً خلال الفترة ما بين القرن الأول الميلادي حتى القرن السادس.

(١٩) يتألف سوق ممفيس من ثلاثة صفوف من الغرف تتوزع حول شارعين، حيث تفتح الغرف على هذين الشارعين، وقد أرخ نجيف هذه المحال التجارية في الفترتين النبطيتين المتوسطة والمتأخرة. ومن الجدير بالذكر أن سوق ممفيس قد نُقب جزئياً ولم يشهد تنقيباً كاملاً منظماً.

Negev, A. (1988): *The Architecture of Mampsis, Final Report, I: The Middle and the Late Nabatean Period*. Qedem 27- Monograph of the Institute of Archaeology, The Hebrew university of Jerusalem, Jerusalem, 163-166.

بالحيوانات -وهي محدودة جداً-، إضافة إلى ألفاظ مرتبطة بالحقول والمنتجات الزراعية والثمار، وبعض المهن المرتبطة بالإنتاج النباتي. والجدول الآتي يحتوي على الألفاظ والمفردات الواردة في النقوش النبطية المرتبطة بالزراعة والري والحيوانات والنباتات:-

اللفظ النبطية	معناه بالعربية	المرجع ^١
أكلت ا	الطعام، الغلال، الزرع	الذبيب ٢٠١٤: ٤٠-٤١
باروت	آبار	الذبيب ٢٠١٤: ٧١
بي ر	بئر	الذبيب ٢٠١٤: ٧١
جب ا	الجوبة، البئر	الذبيب ٢٠١٤: ١٠١
جدا	صرام النخل	الذبيب ٢٠١٤: ١٠٢
جمال ي ا	الجمال	الذبيب ٢٠١٤: ٦٣
جنت	حديقة، بستان	الذبيب ٢٠١٤: ١٠٩
زون	احتياط، تدبير	الذبيب ٢٠١٤: ١٤٤
زرع	زرع	P. Yadin 6, Line 6
حلف	ثمار	٢٩ p:٢٠٠٢ Yadin et al
حنطا	الحنَّاط (الذي يعمل بالحنطة)	الذبيب ٢٠١٤: ١٦٢
حشدا	الحلاب، حالب النوق	الذبيب ٢٠١٤: ١٧٠
طعما	الطعام، الوليمة	الذبيب ٢٠١٤: ١٧٥
كرمين	كروم	p٢٤٢:٢٠٠٢ Yadin et al
م درا	مجرى، قناة مياه، قطعة أرض	الذبيب ٢٠١٤: ٢٣٤
م ي ا	مياه	الذبيب ٢٠١٤: ٢٣٨
مقتب ي ا	الجمّال	الذبيب ٢٠١٤: ٢٤٩
مرزح	مأدبة، عيد ديني، وليمة دينية	الذبيب ٢٠١٤: ٢٥٢
م ش ح	زيت	P. Yadin 1, line 26
نصنا	زهرة، نبتة	الذبيب ٢٠١٤: ٢٧١

الذيبب ٢٠١٤: ٢٧٨	الخيول	س و س ي ا
الذيبب ٢٠١٤: ٢٨٠	الوليمة، المائدة، غرفة الطعام	س م ك ا
الذيبب ٢٠١٤: ٢٨٠	المزارع، زارع الثمار والفواكة	س س ن ا
الذيبب ٢٠١٤: ٢٨٩	الصانع، العامل	ع ب د ا
الذيبب ٢٠١٤: ٢٩٢	عين، نبع ماء	ع ي ن
الذيبب ٢٠١٤: ٣٠٠	غلة	غ ل ل ت
Yadin et al 2002: p 29	شجرة	ع ص
الذيبب ٢٠١٤: ٣٠٦	المزارع، الساقى	ع و ف ر ا
الذيبب ٢٠١٤: ٣١٦	الحاصد (العامل في حصد الزراعة)	ف ر ك ي ا
الذيبب ٢٠١٤: ٣٢٧	الحوض، خزان الماء، الجزء العلوي من المبنى	ص ه و ت
الذيبب ٢٠١٤: ٣٧٠	الخبّاز أو العسّال	ش ا ر ا
P. Yadin 2, line 6	التين البري	ش ق م ي ن
الذيبب ٢٠١٤: ٤٠١	التمور	ت م ي ر ي ا
الذيبب ٢٠١٤: ٤٠٥	البواب، المسؤول عن توزيع المياه	ت ر ع ا

تُعتبر الآثار التي تمّ الكشف عنها من المصادر المهمة لدراسة الإنتاج النباتي والحيواني في مملكة الأنباط، فقد تمّ الكشف عن معاصر لإنتاج زيت الزيتون، ومعاصر لعصر العنب لإنتاج النبيذ، وبقايا نباتية وحيوانية، ومطاحن لطحن الحبوب، ويبدو أن الأنباط قد استخدموا الأفران لطهي طعامهم، والطوابين لعمل الخبز، إذ عُثِر في مدائن صالح على بقايا فرن مبني من الطين والحجارة قطره ١م، وعُثِر فيه على كميات كبيرة من الفحم والفخار والمواد العضوية المحروقة وبقايا عظام، مما يُشير إلى استخدامه لغايات منزلية مرتبطة بإنتاج الطعام، وقد تمّ تأريخ هذا الفرن في الفترة ما بين القرن الأول قبل الميلاد والقرن الثاني الميلادي^(٢٠).

وكشفت حفريات إنقاذية أجريت في محطة نبطية لاستراحة القوافل في جنوبي وادي

الذيبب، سليمان (٢٠١٤): المعجم النبطي.. دراسة مقارنة للمفردات والألفاظ النبطية، الهيئة العامة للسياحة والآثار، الرياض.

عربة على بعد ٧ كم غرب البتراء، كشفت عن حُجرة فيها أفران داخلية وخارجية، وبناء على شكل حرف U، ومنشأة أخرى على شكل رف، وأخرى تُمثّل مُلحقاً، واستنتج المنقبون في هذا الموقع أن هذه البقايا تُمثّل بقايا مطبخ استخدم خلال الفترة النبطية⁽²¹⁾ (شكل ٦)، ولم يُعثر على أبنية أخرى مشابهة لهذه المنشأة في المناطق النبطية الأخرى، على الرغم من العثور على العديد من الطوابين في مناطق مختلفة من المملكة النبطية، كما سنرى لاحقاً.

صنع الأنباط، كغيرهم من الشعوب النبطية، أدوات لإعداد وتقديم الطعام والشراب من الفخار، واستخدمت المعادن أحياناً لصناعة بعض الأدوات، ومن بين الأواني الفخارية التي صنعها الأنباط، وعُثر عليها في العديد من المواقع النبطية: أواني الطبخ والزبادي والأطباق والصحون، والكؤوس والجرار التي كانت تُستخدم لغايات إعداد وإنتاج واستهلاك الطعام والشراب، ويبدو أن الأطعمة والمخزون المنزلي من الغذاء والمشروبات كان يُخزّن في جرار خاصة، حيث عُثر على بقايا العديد من جرار التخزين وبقايا الجرار وجرار النبيذ؛ كتلك التي عُثر عليها في الزنطور، والعقبة، ومدائن صالح، كما سنرى في الأجزاء اللاحقة من هذا البحث.

(21) Hughes, R. (2014): Baking in the Desert: The Potential Personal Quarters or Kitchen at Khirbet Sufaysif, Jordan, *Chronika* 4: 74-8.

الدراسات السابقة

التي تناولت موضوع الطعام

والشراب عند الأنباط

حظيت دراسات البقايا الحيوانية^(٢٢) والنباتية^(٢٣) مؤخراً باهتمام الباحثين والدارسين، فأولوا هذه البقايا اهتماماً واضحاً، وتُعتبر نسبة تواجد هذه المواد العضوية ضمن السياقات الأثرية أقل بكثير من تواجد المواد واللقى الأثرية الأخرى المصنوعة من الحجر

(٢٢) تتم دراسة البقايا العظمية البشرية والحيوانية لمعرفة المصادر الغذائية في العالم القديم، ولتطبيقات علم الآثار الحيوي (Bioarchaeology) أبعاد جديدة لدراسة الغذاء من خلال تحليل الأسنان والعظام، إذ تعتبر دراسة الأسنان وكيمياء العظام أبرز المصادر لدراسة الغذاء في العالم القديم.

لقد تطور فرع متخصص من علم الآثار يعرف بعلم آثار الحيوان Archaeozoology ويُمكننا هذا العلم من معرفة الأنظمة الغذائية القديمة وأنظمة الصيد، وباستخدام هذه التحاليل يمكننا معرفة الحيوانات التي تعود لها العظام المكتشفة، إضافة إلى التوزيع الجغرافي للحيوانات في منطقة ما خلال فترة زمنية معينة، ومعرفة البيئة، إذ إن وجود الحيوانات في أي منطقة مرتبط ارتباطاً أساسياً بتلك البيئة.

وهناك العديد من المعلومات التي يتم الحصول عليها من خلال الدراسات التحليلية للبقايا العظمية الحيوانية منها معرفة الحيوان وجنسه وذلك من خلال التعرف على الأدلة المورفولوجية المميزة للجنس مثل بعض سمات الأسنان، إضافة إلى وجود بعض المزايا التشخيصية كالعقرون، كما نتمكن من خلال هذه الدراسات التحليلية من معرفة العمر، وذلك من خلال دراسة العظام باستخدام بعض التقنيات التحليلية كالكربون المشع، وقد يتم معرفة العمر التقريبي للحيوان من خلال درجة اهتراء الأسنان أو نموها. وبشكل عام، تساعدنا التحاليل التي يتم إجراؤها للعظام الحيوانية في معرفة الحيوانات التي كانت موجودة في منطقة ما خلال فترة زمنية معينة، وهل هي مستأنسة أم لا، وما أهمية هذه الحيوانات من النواحي الاقتصادية والاجتماعية والدينية. (٢٣) تطور علم آثار النباتات Archaeobotany، وهو يسعفنا بمعلومات عن البيئة والمناخ القديمين، وكيفية استغلال البيئة والاستفادة منها، وتزودنا هذه البقايا النباتية بمعلومات عن الأوضاع المناخية في العالم القديم، والبيئة والتغيرات البيئية التي حدثت عبر تاريخ ذلك الموقع الطويل، إضافة إلى إعطائنا بعض المؤشرات الاقتصادية.

ومن الطرق التي تستخدم لدراسة البقايا العظمية والنباتية والتقنيات الجيوكيميائية وتُعد تطبيقات الجيوكيميائية في علم الآثار بدراسة وتحليل العينات الأثرية التي يُعثر عليها أثناء المشاريع الأثرية الميدانية؛ وذلك لغايات معرفة تركيبها، والأمور المرتبطة بتوزيعها وتكوينها، وتستخدم أحياناً طرق وتقنيات جيوكيميائية أثناء المسح الآثاري، وتعتمد هذه التقنيات على تحليل التربة وتركيبها الكيميائي ومن هذه الطرق تحليل عينات التربة ودراسة حبوب اللقاح وطريقة التعويم.

أو الطين وغيرها من المواد غير العضوية، وذلك بسبب تأثر هذه الشواهد بالوسط البيئي المحفوظة فيه، وتحللها وفنائها مع الزمن إذا لم تكن بيئة الدفن مناسبة لحفظها. وعلى الرغم من تزايد الاهتمام بالدراسات النباتية والعظمية على مستوى العالم، فإن الدراسات المتعلقة بهذه الجوانب في مملكة الأنباط قد تركزت بشكل أساسي على موقعين اثنين؛ هما: البتراء، ومدائن صالح، إضافة إلى إشارات عابرة تطرقت إلى مكتشفات مرتبطة بموضوعنا قيد الدراسة.

ومن أوائل الدراسات التي عرّجت على هذه الجوانب تلك الأبحاث التي نشرها زيدون المحيسن، حول أنظمة المياه والزراعة والري في مملكة الأنباط، ومنشوراته في هذا الجانب متعددة، لكن أكثرها شمولية هو كتابه الصادر عام ٢٠٠١ عن بيت الأنباط، الموسوم بـ(هندسة المياه والري عند العرب الأنباط)^(٢٤).

وقد قام المحيسن بإجراء حفريات في موقع خربة الذريح بالتعاون مع فرانسوا فيلنوف، واشتملت أبحاثهم المنشورة على نتائج حفرياتهم في هذا الموقع، وزوّدتنا بمعلوماتٍ عن أهمية الزراعة في تشكيل اقتصاد خربة الذريح التي كُشف فيها عن معاصر زيتون نبطية تناولها خالد الخوالده في رسالة الماجستير التي تقدم بها للحصول على درجة الماجستير من جامعة اليرموك عام ١٩٩٩م، وعنوان هذه الرسالة هو: معاصر الزيتون في خربة الذريح.. دراسة معمارية وتحليلية مقارنة.

لقد نُشر أول بحث عن الغذاء عند الأنباط عام ١٩٩٦م، حيث تناولت الباحثة جاكلين شتودر J. Studer، البقايا العظمية السمكية التي عُثر عليها في الزنطور، ونُشرت هذه المقالة في كتاب:

Petra- Ez-Zantur .. Ergebnisse der Schweizerisch Liechtensteinischen Ausgrabungen 1988-1992. Volume I.

وتبعت هذه الدراسة لاحقاً دراسات تحليلية مخبرية وعلمية أجرتها الباحثة شتودر لبقايا المكتشفات الأثرية الحيوانية والنباتية التي عُثر عليها في الزنطور، منها مقالة عن الخيارات الغذائية في الزنطور التي نُشرت عام 2002 ضمن كتاب

Archaeozoology of the Near East V,

(٢٤) المحيسن، زيدون (٢٠٠٢): هندسة المياه والري عند العرب الأنباط. بيت الأنباط، الأردن.

وبحث "استهلاك الحيوان في العالم النبطي" والذي نُشر عام ٢٠٠٧م في كتاب *The World of the Nabataeans*، وبحث آخر عن بقايا السمك المكتشف في منطقة البتراء نُشر عام ٢٠٠٨م في كتاب:

Archéologie du poisson, 30 ans d'archéo-ichtyologie au CNRS. Hommage aux travaux de Jean Desse et Nathalie Desse-Berset,

وبحث عن استخدام الجمل في منطقة البتراء خلال الفترة ما بين القرن الأول قبل الميلاد والقرن الرابع الميلادي، المنشور عام ٢٠٠٨ بالتعاون مع شنايدر أ. Schneider A. مجلة *Archaeozoology of the Near East*، وتقرير أولي عن البقايا العظمية المكتشفة في مدائن صالح عام ٢٠١١، وتقرير آخر عن البقايا النباتية المكتشفة عام ٢٠١٠، حيث نُشر هذان التقريران ضمن تقارير مفصلة عن مدائن صالح نشرت على الإنترنت وهي من تحرير ليلى نعمه وآخرون، وهذه التقارير هي:

- *Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project.*

- *Report on the Fourth Excavation Season (2011) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project.*

وقام كل من كريستيان جاكو ودانيال مارتينولي Jacquat, Christiane and Martinoli, Daniele بدراسة بقايا العنب التي عُثر عليها في البتراء عام ١٩٩٩م ونُشرت نتائج دراستهم في مجلة *Vegetation History and Archaeobotany*.

وفي عام ٢٠٠٢، قام الباحث ناصر الغرايبة بدراسة البقايا الحيوانية التي عُثر عليها في خربة النوافلة في وادي موسى التي تعود لعصور مختلفة من بينها العصر النبطي، وقد مثَّلت هذه الدراسة رسالة قدمت للحصول على درجة الماجستير في الأنثروبولوجيا من جامعة اليرموك، وعنوانها هو *Faunal Remains from Khirbet An-Nawafila, Jordan*.

كما قامت الباحثة ألكسندرا ريتزليف Retzleff, A بدراسة البقايا السكنية التي عُثر عليها في العقبة، وناقشت بعض الاكتشافات المتعلقة بموضوع البحث، ونُشرت هذه الدراسة عام ٢٠٠٣ في مجلة *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*.

وأجرى زياد السلامين مسحاً ميدانياً أثرياً في منطقة (بيضا) الواقعة شمال البتراء عام

2003م، حيث كشف المسح عن عشرات من معاصر النبيذ النبطية التي تتوزع في جميع أرجاء بيضا، ونُشرت نتائج هذا المسح في بحث نُشر عام 2005 في مجلة آرام *Aram*. وتركزت أبحاث شارلين بوشود Charlène Bouchaud على دراسة البقايا النباتية التي عُثر عليها في مدائن صالح ونشرت تقاريرها عام ٢٠٠٩م وعام ٢٠١٠م ضمن تقارير مدائن صالح السالفة الذكر، كما قامت بوشود بنشر مقالة بالفرنسية عن الاستهلاك النباتي في الجزيرة العربية في ضوء اكتشافات مدائن صالح، وقد نُشرت هذه الدراسة عام 2013م في مجلة *Revue d'ethnoécologie*.

وهناك بحثان لسارا كانسا Sara Witcher Kansa تناول الأول دراسة للبقايا العظمية التي عُثر عليها في خربة التنور، حيث نُشر هذا البحث في كتاب *The Nabataean Temple at Khirbet et-Tannur, Jordan, Volume 2* صدر عام ٢٠١٣م، كما أن هناك بحثاً آخر سيُنشر قريباً أرسلته لي الباحثة مشكورة تناولت فيه البقايا العظمية الحيوانية التي عُثر عليها في المعبد الجنوبي في البتراء.

الموارد الطبيعية في المملكة النبطية وإدارتها

إن علاقة الإنسان بالبيئة علاقة متجذرة في التاريخ، بدأت منذ أن وُجد الإنسان على سطح الأرض، وقد ظهر علم خاص بذلك يعرف بعلم البيئة الاجتماعي Social Ecology ، وهو علم يُعنى بدراسة العلاقة بين الإنسان والبيئة، وقد لعبت البيئة دوراً هاماً في تحديد نمط الاستيطان وكثافته خلال العصور القديمة، فخلال العصور الحجرية والبرونزية كان الناس يقطنون حول مصادر المياه الدائمة الجريان، أما خلال الفترة النبطية فقد تطورت تقنية الحفاظ على الماء وإدارته واستدامته، حيث أصبح الاستيطان غير مرتبط بشكل مباشر بمياه الينابيع، وخلال الفترة النبطية كانت الزراعة في هذه المنطقة قائمة على جمع مياه الأمطار والاستفادة منها، إذ تُشير الدراسات المناخية إلى أن المناخ كان جافاً خلال الفترة النبطية، كما كانت معدلات التساقط أفضل قليلاً مما هي عليه في هذه الأيام⁽²⁵⁾، وبالتالي ساعد على تطور الزراعة وانتشارها اعتدال المناخ والاعتماد على تقنيات متطورة لجمع المياه وحفظها.

تُعَدُّ المياه العنصر الأساسي لحياة الإنسان، إذ قامت أقدم الحضارات على وجه الأرض بالقرب من مصادر المياه، فهي أساس وجود جميع الكائنات الحية، وقد ساعدت عدة عوامل من أبرزها ازدياد عدد السكان السريع على تطوير تقنيات جديدة لإدارة هذا المورد الهام في منطقة الدراسة التي تخضع إلى مناخ البحر الأبيض المتوسط الذي يتميز بشتاء ماطر وصيف جاف حار. برع الأنباط بمجال هندسة المياه، وابتكروا أساليب

(25) Kouki, Paula (2012): *The Hinterland of a City : Rural settlement and land use in the Petra region from the Nabataean-Roman to the Early Islamic period*, PhD Thesis, University of Helsinki, 165 .

مختلفة لجمع وتخزين الماء ونقله؛ لاستخدامه لأغراض الزراعة وري الحيوانات والشرب، ويتميز النظام المائي النبطي بشكل عام بالعديد من المميزات فهو نظام متكامل شمل القنوات والسدود والآبار والخزانات، كما أنه شمل جميع أحياء المدينة ولبي احتياجات الناس اليومية جميعها^(٢٦).
وتقسم مصادر المياه في المملكة النبطية بشكل عام إلى نوعين:

الأول: المياه السطحية:

فقد اعتمدت العديد من النطاقات الجغرافية النبطية على مياه الأمطار للري، خصوصاً في المناطق التي تفتقر إلى العيون، فيتسرب جزء من هذه المياه المتساقطة خلال الموسم المطر إلى باطن الأرض، وينحدر جزء آخر عبر الأودية، حيث تنساب الأمطار الساقطة على المنطقة من المناطق العالية إلى المناطق شديدة الانحدار، وتكون سريعة الجريان وعظيمة التدفق، وكانت تستخدم لري الأراضي المزروعة بأنواع مختلفة من المحاصيل.

الثاني: العيون والينابيع:

وهي من المصادر المهمة التي اعتمد عليها المزارع في المنطقة خلال العصور المختلفة، وقد شُقت القنوات في العديد من المواقع النبطية لتتنقل الماء من العيون والينابيع إلى البساتين، وقد كشفت الأعمال الأثرية الميدانية التي أجريت في العديد من المواقع النبطية عن قنواتٍ مرتبطة بهذه العيون والينابيع.

إن ما يُميّز الحضارة النبطية عن غيرها من حضارات الشرق القديم أنها لم تنشأ على ضفاف الأنهار؛ كالحضارة المصرية القديمة، وحضارة بلاد الرافدين، بل قامت في منطقة جافة شحيحة بمواردها المائية، ونظراً لأن كميات المياه المتساقطة سنوياً في كل أرجاء المملكة النبطية لا تكفي لاحتياجات السكان المختلفة، فقد حاول الأنباط أن يبتكروا أساليب متعددة في كيفية تجميع مياه الأمطار والحفاظ عليها، حيث ابتكروا عدة تقنيات لآخذ المياه السطحية من خلال بناء السدود والحواجز الأرضية، إضافة إلى بناء البرك

(26) Farajat, S., and Falahat, H. (1999): The Role of the Nabataean Hydraulic System in the Protection of the Monuments of Petra, in: *Siti e Monumenti della Giordania: Rapporto Sullo Stato de Conservazion*. Pp. 25-32.

والقنوات التي تُعدّ من تقنيات الحصاد المائي، حيث ابتكروا العديد من طرق الحصاد المائي ومنها تقنية تصريف مياه الأمطار من المنازل، فقد عُثر في أحد مساكن الزنطور على قناةٍ تمتد من أحد الساحات لغايات تصريف مياه الأمطار.

لقد عاش الأنباط في منطقة صحراوية أحياناً وشبه صحراوية أحياناً أخرى، الأمر الذي دفعهم إلى البحث عن مصادر متنوعة للمياه وتطوير تقنيات للاستفادة من كل قطرة ماء لاستخدامها في أغراض مختلفة، فمعدلات التساقط في المملكة النبطية تتراوح بين ١٠٠-٣٠٠ ملم، فابتكروا تقنيات وأساليب ووسائل لضمان عيشهم، حيث أضفت هذه المنجزات صبغة التميز على حضارتهم، فقاموا بشق القنوات الفخارية والحجرية، وأقاموا السدود لحجز مياه السيول والفيضانات، وأنشأوا القنوات التي تُحمل فوقها قنوات خصوصاً فوق الأودية، وبنوا الخزانات والآبار التي تتوزع في كل أرجاء المملكة النبطية، حيث تمكّنوا من التغلب على مشكلة نقص المياه.

ومن الجدير بالذكر أن الأنباط قد قاموا بإلحاق آبار وخزانات ومنشآت مائية أخرى بمعظم بيوتهم، كما أقاموا السدود على مجاري الأودية بهدف الاستفادة من مياه الأمطار في الزراعة والري، كما هدفت هذا السدود كما هو الحال ببعض مواقع البتراء إلى تخفيف اندفاع الماء، وبالتالي حماية المدينة ومنشآتها.

ونظراً لاختلاف الجغرافيا الطبيعية للمملكة النبطية التي تراوحت بين المناطق المرتفعة والمنخفضة، وتلك المطلة على البحر، والمناطق الصحراوية، فقد رافق ذلك اختلاف في الأحوال المناخية، ولكن الجفاف كان الصفة الغالبة على العديد من النطاقات الجغرافية، إذ كان التساقط المطري متذبذباً وقليلًا بشكل لم يساعد على قيام أنشطة زراعية منتظمة في العديد من المناطق.

ولأن النبات يرتبط بالمناخ ومظاهر السطح، كان الغطاء النباتي مختلفا في كثافته من مكان لآخر، بسبب اختلاف مناسيب الارتفاع عن مستوى سطح البحر، والتذبذب في كميات الأمطار، إضافة إلى الاختلافات في نوعية التربة، ويمكن تقسيم الأقاليم المناخية في المملكة النبطية إلى عدة أقاليم هي:-

١- إقليم حوض البحر الأبيض المتوسط: ويتميز هذا الإقليم بمناخ معتدل ممطر شتاءً، وحار صيفاً.

- ٢- إقليم الإستبس: ويشمل هذا الإقليم المناطق التي تغطيها بعض الأعشاب الملائمة للرعي، وتتميز بمعدلات تساقط مطري متدنٍ.
- ٣- إقليم الصحراء، وإقليم الصحراء الحارة، ويتميز هذان الإقليمان بارتفاع الحرارة صيفاً والبرودة شتاءً.
- ويبدو أن الأنباط قد تبنوا عدداً من الأنماط الزراعية تبعاً لاختلاف بيئة وجغرافية ومعالـم سطح أراضيهم، فمارسوا على ما يبدو الأنماط الزراعية التالية: -
- ٤- الزراعة المكثفة: حيث يبدو أن هذا النمط كان معروفاً في المناطق التي تتوفر فيها المياه السطحية والمياه الجوفية كالينابيع الموجودة في وادي موسى، حيث يتميز هذا النمط بالاستخدام المكثف للأراضي زراعياً لغايات توفير احتياجات السكان.
- ٥- الزراعة المختلطة: أي الزراعة التي يصاحبها تربية الماشية والأغنام بهدف توفير المنتجات الحيوانية اللازمة، ويبدو أن هذا النمط كان شائعاً في العديد من المواقع النبطية مثل وادي عربة، وحوارن، وغيرها.
- ٦- الزراعة البعلية: حيث تُمَثَّل مياه الأمطار التي تسقط خلال فصل الشتاء مصدر الري الوحيد في هذا النمط الذي لا يعتمد على الزراعة المروية.
- ٧- الزراعة بنظام المصاطب: الذي كان يهدف لتحويل المنحدرات إلى أرض مستوية للزراعة، ولتقليل انجراف التربة، وللسيطرة على الرطوبة وللتحكم بري هذه الحقول. أدى اتباع الأنباط هذه الأنظمة المميزة والمتطورة إلى تخزين كميات أكبر من الماء، وبالتالي زراعة أكبر رقعة جغرافية ممكنة، الأمر الذي أدى إلى استغلال أمثل لكل الموارد الطبيعية المتاحة.

الحيوانات ومنتجاتها

يُعدُّ الإنتاج الحيواني إحدى دعائم اقتصاديات العالم القديم والحديث، وإحدى دعائم الاقتصاد المحلي النبطي، إذ ساهم في توفير الاحتياجات الأساسية اللازمة كاللحوم والألبان والحليب والبيض، إضافة إلى الاستفادة من منتجات الحيوانات في صناعة الملابس والجلود، وغيرها من الاحتياجات الأخرى.

كما كانت حرفة الرعي من الحرف القديمة التي امتنها الإنسان، كانت أيضاً من أوائل الحرف النبطية، حيث تُشير المصادر التاريخية إلى النمط الاستيطاني الغالب على الأنباط في المرحلة المبكرة من تاريخهم؛ وهو نمط التنقل بالمواشي والقطعان؛ بحثاً عن الكلأ والماء، وكانت المراعي منتشرة في كل أرجاء المملكة، لكننا نجد الإشارة الوحيدة لـ(مرعى) نبطي في المصادر التاريخية عند جوسيفوس الذي يقول إن الأنباط قد استأجروا من هيرود أرضاً للرعي، ولم يدفعوا أجرتها له^(٢٧)، ويرى أفراهام نيحف أن هذه الأرض تقع في منطقة بئر السبع^(٢٨).

ويبدو أن الحيوانات كانت تُستخدم عند الأنباط للاستفادة القصوى من منتجاتها، إضافة إلى استخدام بعضها للنقل، وقد بيّنت الحفريات التي أجريت في العديد من مناطق المملكة النبطية استخدام الأنباط أصواف ووبر وجلود الحيوانات لصناعة الملابس، إذ كُشف في منطقة عين راحيل في وادي عربة عن بقايا صوفية تعود للفترة ما بين القرن الأول قبل الميلاد والقرن الأول الميلادي، إضافة إلى استخدام شعر الماعز، ووبر الإبل في صناعة أنواع

(27) Josephus, *Antiquities* XVI.291.

(28) Negev, A. (1977): The Nabateans and the Provincia Arabia. *ANRW* 2.8, 566.

مختلفة من الملابس^(٢٩)، وكُشف عن نماذج مشابهة في خربة الذريح، وخربة قازون قرب البحر الميت^(٣٠)، كما كانت تستخدم في الصناعات الجلدية كالأكفان، والصنادل، كتلك التي عُثر عليها في خربة الذريح، والحميمة، وخربة قازون^(٣١).
أكدت الحفريات الأثرية استخدام الأنباط العديد من الحيوانات ومشتقاتها كغذاء، وقد كانت دهون الطبخ في العالم القديم تستحضر في الدرجة الأولى من الحيوانات على شكل شحوم أو زبدة^(٣٢).

وكشفت الحفريات عن بقايا عظام حيوانية تظهر عليها علامات التقطيع في البتراء، ومدائن صالح، وهذه الحيوانات تشمل الماعز، والأغنام، والإبل، والأبقار، والغزلان، والأرانب، والطيور المنزلية والبرية، والنعام، والأسماك، والخنازير، ولربما الحمير أيضاً. ويشتمل هذا الباب على مناقشة للشواهد الأثرية النبطية الحيوانية التي عُثر عليها.
وقبل أن نبدأ بمناقشة هذا الموضوع لا بُدَّ من التعرّيج على نتيجة مهمة ظهرت أثناء تحليل البقايا العظمية التي تم العثور عليها في المعبد الجنوبي في البتراء، وهو أن بقايا الدجاج التي كشف عنها وجدت دون الرؤوس والأرجل، مما يُشير إلى احتمالية أنها كانت تُذبح خارج المدينة^(٣٣)، وهذا يُرجّح احتمال وجود أنظمة للحفاظ على البيئة داخل حدود عاصمة الأنباط. كما كشفت الدراسات التحليلية التي أُجريت للبقايا العظمية التي عُثر عليها في المعبد الجنوبي عن جزء من الحيوانات التي كانت تُحرق كقرايين ضمن سياقات دينية ومن بينها:

(29) Shamir, O. (1999): Textiles, Basketry and Cordage from 'En Rahel. *Atiqot* 38, 92-99.

(30) Politis, K. (1998): Rescue Excavations in the Nabataean Cemetery at Khirbat Qazone 1996-1997. *ADAJ* 42, 611-14; Granger-Taylor, H. (2000): The Textiles from Khirbet Qazone (Jordan). In: *Archéologie des textiles, de origines au Ve siècle: actes du colloque de L. - Montagnac: M. Mergoïl*. (Eds. Cardon, D. et Feugère, M.), *Monographies Instrumentum* 14, 149-161.

(٣١) الشديفات، بونس، (١٩٩٤): عادات الدفن النبطية في خربة الذريح، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك، ٤٣-٤٩، Oleson, J., 'Amr, K., Schick, R., Foote, R and Somogyi-Csizmazia (1993): The Humeima Excavation Project: Preliminary Report of the 1991-1992 Seasons. *ADAJ* 37, 483.

(٣٢) كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، مشروع كلمة للترجمة، أبوظبي، ٦٨.
(33) Kansa, S. Whitche (forthcoming): Food Production and Procurement at Petra's Great Temple: Report on Faunal Analyses from the 1995-2004 Excavations." In: *The Petra Great Temple III: 11. The Animal Bones 115: Architecture and Material Culture*, ed. M. S. Joukowsky, *Journal of Roman Archaeology Supplement*. Portsmouth, RI. 87.

الأغنام، والماعز، والخنازير، والجمال، والبقر، والدجاج^(٣٤)، وتم الكشف عن أمثلة مشابهة في خربة التنور التي عُثر فيها على أدلة تؤكّد تقديم قربات دينية من العظام والحبوب والبخور، ووُجدت معظم هذه المواد محروقة، والبعض الآخر منها غير محروق^(٣٥).

الماعز والأغنام

لقد بيّنت الدراسات أن الماعز قد تم تدجينه في منطقة الشرق القديم خلال العصر الحجري الحديث، وكانت من أكثر الحيوانات المُستهلكة في تلك المنطقة^(٣٦) بدءاً من العصر الحجري الحديث، إذ بيّنت التنقيبات الأثرية التي أُجريت في جوار البتراء أن الماعز البري كان من أكثر الحيوانات التي كانت تُصطاد في منطقة بيضا خلال العصر الحجري الحديث^(٣٧). ترتبط تربية الأغنام والماعز^(٣٨) بشكل عام بنمط الاستيطان المتنقل، ويبدو أن تربية الأنباط لهذه الحيوانات ورعيها قد بدأ في مرحلة مبكرة من تاريخهم، إذ تحدث ديودورس عن تربية الأنباط الإبل ورعيهم الأغنام، وتنقلهم بمواشيهم وإبلهم في الصحراء^(٣٩). تُمثّل الماعز والأغنام أكثر أنواع الحيوانات التي كانت تُؤكل في منطقة البتراء خلال الفترة النبطية، وبيّنت الدراسة التي أُجريت للبقايا العظمية الخاصة بالنعاج والأغنام التي وُجدت في منطقة الزنطور وفي منطقة المعبد الجنوبي في البتراء، ما يلي (شكل ٢ و ٥):

١- مثّلت العظام الخاصة بالماعز، والتي تعود للعصر النبطي، نسبة أكبر من العظام الخاصة

(34) Kansa, S. Whitcher (forthcoming): *Food Production*.

(35) Kansa, S. Whitcher (2013): *The Animal Bones. In: The Nabataean Temple at Khirbet et-Tannur, Jordan, Volume 2 Cultic Offerings, Vessels, and other Specialist Reports. Final Report on Nelson Glueck's 1937 Excavation, AASOR 68, edited by By Judith S. McKenzie, Joseph A. Greene, Andres T. Reyes, Catherine S. Alexander, Deirdre G. Barrett, Brian Gilmour, John F. Healey, Margaret O'Hea, Nadine Schibille, Stephan G. Schmid, Wilma Wetterstrom and, 80.*

(36) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World. In: The World of the Nabataeans. Volume 2 of the International Conference "The World of the Herods and the Nabataeans" held at the British Museum, 17-19 April 2001. Edited by Politis, K., Stuttgart, 254.*

(37) Hecker, H. M. (1989) Appendix C. Beidha Natufian: Faunal Report. In: *The Natufian Encampment at Beidha. Late Pleistocene Adaptation in the Southern Levant*, by B. F. Byrd, Jutland Archaeological Society Publications XXIII:1. Aarhus University Press, Aarhus, 97-100.

(٣٨) لم تظهر الماعز والأغنام بكثرة في الفنون النبطية، وقد ظهرت بشكل محدود في التماثيل الفخارية التي صنعها الأنباط.

(39) Diodorus XIX, 93, 6-9, p.87.

بالأغنام، مما يُشير إلى نسبة استهلاك غذائي أكبر من الماعز مقارنة بالأغنام. وعلى النقيض تماماً نجد أن البقايا العظمية التي عُثر عليها في البتراء التي تعود للعصرين الروماني والبيزنطي، تُشير إلى أن نسبة الأغنام المكتشفة قد فاقت نسبة الماعز^(٤٠).

٢- أن نسبة ٢٠٪ من بقايا هذه الحيوانات العظمية كانت أعمارها عند ذبحها من سنة إلى سنتين، في حين مثَّلت نسبة ٤٠٪ عظام لنعاج وماعز أعمارها عند تناولها أكثر من ثلاث سنوات، مما يؤكِّد رغبة الأنباط في الاستفادة القصوى من منتجاتها من الألبان والصوف قبل ذبحها.

كانت الأغنام والماعز من أكثر الحيوانات التي تؤكل في مدائن صالح، إذ تُمثِّل بقاياها النسبة الكبرى من كمية العظام التي عُثر عليها^(٤١) (شكل ٣)، كما تعتبر الماعز والأغنام من أكثر الحيوانات التي عُثر على عظامها في العقبة^(٤٢).

كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في خربة النوافله في وادي موسى عن بقايا عظمية لماعز وأغنام تعود للعصر النبطي (شكل ١)، وتُمثِّل نسبة عظام هذه الحيوانات النسبة الأكبر من العظام المكتشفة، ويبدو أن كمية العظام تعود في أغلبها لذكور، مما يعني أن الإناث كانت تترك لفترة متقدمة من العمر لغايات الاستفادة من منتجاتها الأخرى^(٤٣).

عادة ما تتم تربية الماعز والأغنام معاً، ولكن ما يُميِّز الماعز قدرتها على العيش في المناطق ذات البيئات الجافة، وهناك مشكلة واجهت الباحثين الدراسين لهذه البقايا، وهي صعوبة تمييز عظام الأغنام (ovis aries) عن الماعز (capraa hircus) حيث يطلق على النوعين معا بالإنجليزية تسمية caprovines.

(40) Kansa, S. Whitcher (forthcoming): *Food Production*.

(41) Studer, J. (2010): Preliminary Report on Faunal Remains. In: L. Nehmé et al (editors): *Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project*, Paris, 284.

(42) Parker, S. T. (2002): The Roman Aqaba project: the 2000 campaign. *ADAJ* 46, 418.

(43) Gharaibeh, Nasser (2002): *Faunal Remains from Khirbet An-Nawafila, Jordan*. Unpublished Master thesis, Yarmouk University, 28-30.

الإبل

توفر العديد من مناطق المملكة النبطية بيئة مناسبة للإبل^(٤٤) التي تعيش عادة في المناطق الجافة وشبه الجافة، وتتميز لحوم الإبل باحتوائها على قيم غذائية عالية، وتتميز لحومها بقلّة نسبة الدهون فيها مقارنة بالأغنام والماعز، وقد كانت الجمال تستخدم لغايات الاستفادة منها في النقل، إضافة إلى الاستفادة من لحومها وحليبها، واستخدام وبرها للصناعات اللازمة، وروثها للوقود.

ويبدو أن وسيلة النقل الرئيسية كانت الجمل، ومن المحتمل أن الحصان كان يُستخدم أيضاً خصوصاً للمسافات القصيرة، حيث أكدت المصادر التاريخية استخدام الجمل وسيلة للمواصلات حيث يقول سترابو ما مفاده أن قوافل الجمال تسير بالليل مستخدمة النجوم أدلة مثل البحارة، حيث يرى الباحثون أن استخدام الجمل لأغراض تجارية قد تم مباشرة بعد تدجينه.

وقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في عدد من المواقع النبطية عن استهلاك الأنباط للحوم الجمال، ولكن بكميات أقل من الأغنام والماعز، إذ مثّلت عظام الجمال نسبة ٤٪ من نسبة العظام التي عُثر عليها في منطقة الزنطور في البتراء، ولكن يبدو أن لحوم الجمال لم تكن تؤكل بكثرة، وكان يُعتمد على منتجاتها كالحليب والوبر، إضافة إلى استخدامها وسيلة نقل.

وعُثر على عظام جمال عليها آثار تقطيع في منطقة مدائن صالح، ولكن بكميات أقل من غيرها من الحيوانات التي عُثر عليها هناك^(٤٥)، كما عُثر على بقايا عظمية لجمال في

(٤٤) استخدم الأنباط الجمل بأوقات الحرب والنقل، حيث تشير مخربشات من صحراء النقب إلى وجود جمّالين، وقد صوّر الأنباط الجمل بسنام وبسنامين في رسوماتهم، ويبدو أن تكريم الجمل هذا كان موجوداً عند الأنباط، حيث يُشير أحد النقوش النبطية إلى تقديم جملين للإله ذي الشرى، ولا نعرف فيما إذا كان هذان الجملان حقيقيين أم تماثيل فخارية صغيرة، كما عُثر على كفن من (خربة الذريح) عليه صورة لجمل، فكانت للجمل مكانة مميزة عند العرب قبل الإسلام، فذكروه في أشعارهم مراراً، وتنوعت أسماؤه عندهم حتى تعددت وتنوعت الكلمات في اللغة العربية التي تتعلق بالجمال وتصف شكله وخلقه حتى بلغت ١٠٠٤٦ كلمة، للمزيد انظر: بن صراي، حمد (١٩٩٩)، الإبل في بلاد الشرق الأدنى القديم وشبه الجزيرة العربية تاريخياً، آثارياً وأدبياً. بحوث تاريخية، سلسلة محكمة من الدراسات التاريخية، الجمعية التاريخية السعودية، ١٦.

وكانت للجمال أهمية روحية وجنائزية وعقائدية؛ للمزيد: السهيلي، عبدالرحمن (١٩٧٠): الروض الآنف، تحقيق عبد الرحمن الوكيل، دار الكتب الإسلامية، ٤٤٨، ابن حبيب، أبو جعفر محمد (بدون تاريخ)، المحبر، دار الأفاق الجديدة، بيروت، ٣٢٣، Hayajneh, H. (2006): The Nabataean Camel Burial Inscription from Wadi Ram/ Jordan. Die Welt Des Orients XXXVI, 104-113..

(45) Studer, J. (2010): Preliminary Report on Faunal Remains, 285.

خربة النوافله في وادي موسى^(٤٦).

وكُشف أيضاً عن عظام مشغولة لجمال، مما يؤكّد استخدامها لصناعة بعض الأدوات العظمية كتلك التي عُثر عليها في الزنطور^(٤٧).

الغزلان

عُرف الغزال عند شعوب الشرق القديم منذ مرحلة موغلة في القدم، وانتشرت صوره في فنون الشرق القديم بدءاً من الألف الرابع قبل الميلاد، حيث كانت يُقدّم كقرايين للآلهة الأم، وقد بيّنت دراسة البقايا العظمية الحيوانية التي عُثر عليها في منطقة بيبضا أن الغزلان كانت من الحيوانات التي كان يتم اصطيادها في هذه المنطقة خلال العصر الحجري الحديث^(٤٨). ارتبط الغزال والوعل بمعتقدات عرب جنوب الجزيرة العربية، وظهر في فنونهم ورسومهم الصخرية بدءاً من العصر الحجري النحاسي^(٤٩)، وتمت ممارسة طقس الصيد المقدس أو ما يعرف بصيد الوعول في جنوب الجزيرة خلال الألف الأول قبل الميلاد، وكان هذا الصيد يُمارس في مناطق معينة، ويشارك فيه فئات معينة من المجتمع^(٥٠)، وقد أكدت النقوش العربية الجنوبية انتشار هذه الشعيرة الدينية في العديد من مناطق جنوب الجزيرة العربية، وكان هذا الصيد يتم باسم آلهة متعددة، وكانت هناك احتفالات تقام عند صيد الوعول، كما ظهر الوعل بكثرة في فنون هذه المناطق ضمن سياقات دينية، فكثيراً ما نجده يزين تقدمات وقرايين كانت تقدم للآلهة^(٥١). ويبدو أن الغزال قد حظي بقدسية عند الأنباط، كما هو حال بعض الحيوانات الأخرى التي كانت تُقدّم كقرايين محروقة وغير محروقة، إذ عُثر في سيناء على معبد نبطي يُؤرخ للقرن الثاني قبل الميلاد، واشتملت المعثورات التي وجدت هناك على عظام محروقة داخل

(46) Gharaibeh, Nasser (2002): *Faunal Remains*, 39-41.

(47) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 259.

(48) Hecker, H. M. (1989) *Appendix C. Beidha Natufian*, 100.

(49) Khan, M. (2007): *Rock Art of Saudi Arabia across Twelve Thousand Years*. Deputy Ministry of Antiquities and Museums, Riyadh, 181.

(٥٠) للمزيد انظر: طعيمان، علي بن مبارك (٢٠١٤): صيد الوعول نشاط مقدس في ديانة جنوب الجزيرة العربية (قديماء)، مجلة جمعية التاريخ والآثار بدول مجلس التعاون الخليج العربية، ع ١٥٤، سلسلة مداولات علمية محكمة، المملكة العربية السعودية - الرياض. ص ١٤١ - ١٧٥.

(٥١) بإسلامه، محمد (٢٠١٠): صيد الوعل في الحضارة اليمنية القديمة. مجلة كلية الآداب والعلوم الانسانية - جامعة صنعاء، ٣٣: ١٠٦-١٢٧.

المعبد لنوع من الغزلان اسمه *Gazalla docras* مما يُشير إلى أن هذا الحيوان كان أحد القرابين التي تقدم للآلهة في المعابد النبطية^(٥٢). كما بيّنت الحفريات التي أجريت في منطقة الزنطور أن الغزال كان يُمثل أحد الخيارات الغذائية في منطقة البتراء^(٥٣)، وعُثر أيضاً على بقايا عظام غزلان، وحُمُر، وبقر وحشي، في مدائن صالح، مما يؤكّد استهلاكها كغذاء خلال الفترة النبطية^(٥٤). ومما يجدر ذكره أن الغزال قد ظهر ضمن مجموعات التماثيل الفخارية النبطية التي عُثر عليها، ويبدو أن بعضها ينتمي إلى سلالة الوعل النوبي *Capra ibex nubiana*^(٥٥).

الأرانب

ظهرت الأرانب بكثرة في الفنون الصخرية التي تنتشر في الجزيرة العربية وبلاد الشام، وكانت تُمثّل على ما يبدو أحد الخيارات الغذائية النبطية، وهي أنواع عدة، وقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في البتراء عن بقايا عظمية تؤكّد استهلاك سكان البتراء خلال الفترة النبطية للأرنب الوحشي (البري) (*Lepus Capensis*) الذي كان يعيش في هذه المنطقة^(٥٦)، وهذا النوع من الأرانب المألوفة التي تنتشر في كل أرجاء بلاد الشام، كما عُثر في مدائن صالح على بقايا عظام لأرانب وحشية ولكن بكميات قليلة^(٥٧)، وربما كان الأرنب المستأنس موجوداً ولكن لم يُعثر على دليل على استهلاكه. وعُثر أيضاً على بقايا من نوع الأرانب المعروفة بالطبسون (الوبر الصخري) *rocavia capensis*، المنتشر في جميع الجبال والمرتفعات الشاميّة سواء المتوسطة أو الصحراوية، ولكن لا نعرف هل كان هذا النوع من الأرانب يؤكل أم لا^(٥٨).

(52) Horwitz, L. K. (1989): *Diachronic Patterns of Animal Exploitation in the Sinai Peninsula*. PhD Thesis, Tel Aviv University; Studer 2007:267.

(53) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 260.

(54) Studer, J. (2010): *Preliminary Report on Faunal Remains*, 286.

(55) Tuttle, C. (2009): *The Nabataean Coroplastic Arts: A Synthetic Approach for Studying Terracotta Figurines, Plaques, Vessels, and other Clay Objects*. PhD Brown University, 288.

(56) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 260 .

(57) Studer, J. (2011): Preliminary study of the animal bones analysed in 2011. In: L. Nehmé (editor): *Report on the Fourth Excavation Season (2011) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project*, Paris, 316.

(58) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 260.

الأبقار

ظهرت الأبقار والثيران في الفنون الصخرية في الجزيرة العربية وبلاد الشام، وظهر الثور بكثرة في الرسومات الصخرية المنتشرة في الجزيرة العربية التي يعود أقدمها للعصر البرونزي^(٥٩)، وقد مثّلت قرون الثور أحد العناصر الفنية التي ظهرت بكثرة في فنون الجزيرة العربية القديمة.

ظهر الثور وبشكل محدود في الفنون النبطية، كما عُثر في البتراء على عددٍ من المنحوتات التي تُمثّل رؤوس ثيران، كما ظهر الثور مرافقاً للإله قوس في منحوتة من خربة التنور^(٦٠). أشار سترابو في جغرافيته إلى أن (ثيران الأنباط كبيرة)^(٦١)، وقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في البتراء عن أدلة تؤكّد أكل سكانها لحوم الأبقار، ولكن بنسبة قليلة جداً^(٦٢)، مما يُشير إلى استخدامها للاستفادة من منتجاتها بشكل رئيسي، كما عُثر أيضاً على بقايا عظمية بقرية في خربة النوافلة في وادي موسى، وبيّنت الدراسات أن البقر المستهلك كغذاء كان من الذكور، ما يعني أن الإناث كانت تترك لفترة متقدمة من العمر لغايات الاستفادة من منتجاتها الأخرى^(٦٣)، وعُثر أيضاً على بقايا محدودة لأبقار في حفريات المعبد الجنوبي، ولكنها تعود للعصرين الروماني والبيزنطي^(٦٤).

ويبدو أن الأبقار كانت تُربى لعدة غايات منها الاستفادة من لحومها وألبانها وأجبانها وجلودها، إضافة إلى استخدامها في الأعمال الزراعية المختلفة، فهي تحتاج لبيئات خاصة لتربيتها لم تكن متوفرة كثيراً في العديد من مناطق المملكة النبطية، كحاجتها إلى كمياتٍ من الأعلاف وقدّر لا يُستهان به من الموارد المائية.

(٥٩) المعمري، عبد الرزاق (٢٠٠٩): دراسات العصر الحجري الحديث في جنوب الجزيرة العربية.. نقد المصادر واستخلاص النتائج. أدوماتو، العدد ٢٢، ٢٩.

(60) Glueck, N. (1966): *The Story of the Nabataeans: Deities and Dolphins*. Cassell, London, 372; Freeman, R. (1941): Nabataean Sculpture in the Cincinnati Art Museum. *AJA*, 45:3, 337-341, 337-8.

(61) XVI.4.26.

(62) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 260.

(63) Gharaibeh, Nasser (2002): Faunal Remains, 36-37.

(64) Kansa, S. Whitcher (forthcoming): Food Production.

الطيور

بيّنت الحفريات الأثرية التي أجريت في البتراء ومدائن صالح أن الأنباط قد استهلكوا لحوم أنواع متعددة من الطيور المنزلية والبرية، كما استخدموا بعض عظام الطيور لعمل مشغولات فنية، ويمكن تصنيف الطيور التي كان الأنباط يأكلون لحومها إلى مجموعتين: الطيور المنزلية المستأنسة، والطيور البرية.

أ- الطيور المنزلية

كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في البتراء ومدائن صالح عن استهلاك سكانها ثلاثة أنواع من الطيور المنزلية وهي^(٦٥):

- ١- الدجاج المنزلي، وقد كان من أكثر الطيور المنزلية استهلاكاً، وقد كُشف في الزنطور عن بقايا دجاج وبيض، كما عُثر في مدائن صالح أيضاً على بقايا عظمية لدجاج من نوع الدجاج المنزلي، إضافة إلى بقايا بيض دجاج^(٦٦)، وبيّنت الدراسات التحليلية التي أجريت لبقايا الدجاج العظمية التي كُشف عنها في المعبد الجنوبي أنها تُمثّل ثاني أكبر نسبة من الحيوانات التي كانت تُستهلك في البتراء بعد الماعز والأغنام خصوصاً خلال العصرين الهلنستي والروماني^(٦٧).
- ٢- الإوز (Anser snder)، وقد وُجد له عظامان فقط من ضمن مجموعة العظام التي عُثر عليها في الزنطور^(٦٨). ومن الجدير أن هذا الطائر المائي يعيش في المناطق المعتدلة والباردة، ويعيش قرب المياه العذبة، ويبدو أنه كان يُستورد إلى منطقة مدائن صالح من خارج حدود المملكة النبطية.
- ٣- الحمام، إذ عُثر في الزنطور على بقايا عظمية لحمام، ولا يعرف هل كان ذلك الحمام مدجناً أم برياً، وكُشف في مدائن صالح عن أدلة على وجود الحمام الجبلي المعروف بـ *columba livia* وهو حمام بري رمادي الشكل^(٦٩).

(65) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 262.

(66) Studer, J. (2010): *Preliminary Report on Faunal Remains*, 285.

(67) Kansa, S. Whitcher (forthcoming): *Food Production*.

(68) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 262.

(69) Studer, J. (2011): *Preliminary study of the animal bones*, 370.

ب) الطيور البرية

كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في منطقة البتراء عن استهلاك سكانها أنواعاً عديدة من الطيور البرية التي كان يتم اصطيادها في منطقة البتراء وجوارها خلال الفترة النبطية^(٧٠)، والجدول التالي يبين أنواع هذه الطيور البرية التي كانت تستهلك في البتراء ومسمياتها اللاتينية وصورها:

اسم الطير البري بالعربية	اسمه بالإنجليزية	اسمه باللاتينية	صورته
حجل الشوكار (الشنار)	Chukar partridge	<i>Alectoris chukar</i>	
مرعة الماء	Water rail	<i>Rallus aquaticus</i>	
مرعة الغيط	Corncrake	<i>Crex crex</i>	
دجاج الماء	Moorhen	<i>Coturnix coturnix</i>	
الحجل الرملي	Sand Partridge	<i>Ammoperdix heyi</i>	
السمان	Quail	<i>Coturnix coturnix</i>	

(70) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 262.

النعام

ظهر النعام بكثرة في فنون الشرق القديم، خصوصاً الصخرية منها، وقد عاش النعام في العديد من مناطق الشرق القديم لفترة طويلة، وأصبح نادراً في منطقة الدراسة، وتعدّرت رؤيته بدءاً من الربع الأول من القرن العشرين تقريباً، إذ يذكر جون فيليبس في مقالة له نشرها عام 1915م أن بيض النعام كان شائعاً بين العرب في معان على طريق الحج، حيث يتم إحضارها من الصحراء على مسافة يومين سفر من شمال وشمال شرق المدينة⁽⁷¹⁾. لقد كُشف عن بيض النعام في العديد من المواقع الأثرية التي تعود لفترات مختلفة⁽⁷²⁾، أما فيما يتعلق بالفترة النبطية، فقد عُثر في مدائن صالح على بقايا بيض نعام بعضه مزخرف⁽⁷³⁾، كما كُشف عن بيض نعام غير مزخرف في البتراء⁽⁷⁴⁾.

السّمك

كان السمك أحد الأصناف الغذائية الأكثر شيوعاً في العصور الكلاسيكية، وانتشرت تصويراته كثيراً في فنون الشرق القديم منذ مرحلة مبكرة، كما ظهر السمك في الفن النبطي، حيث نجده في لوحة الأبراج السماوية التي عُثر عليها في خربة التنور وهو يرمز هنا لأحد الأبراج⁽⁷⁵⁾.

ويبدو لنا، وبشكلٍ جليّ، أن الكائنات البحرية كانت مدرجة ضمن الخيارات الغذائية النبطية، إذ كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في منطقة الزنطور في البتراء عن بقايا تؤكّد أكل السمك من قبل سكان البتراء خلال الفترة النبطية⁽⁷⁶⁾، واشتملت الأنواع السمكية

(71) Philips, J. (1915): Some birds from Sainai and Palestine. *The Auk*, 32: 3, 279.

(72) See for example Schick, R. (1995): Christianity at Humayma, Jordan, *Liber Annuus* 45: 322.

(73) Studer, J. (2010): *Preliminary Report on Faunal Remains*, 286.

(74) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 262.

(75) Glueck, N. (1966): *The Story of the Nabataeans*, Pl. 49a; McKenzie, J. (2003): Carvings in the Desert: The Sculpture of Petra and Khirbet et-Tannur. In: *Petra Rediscovered: Lost City of the Nabataeans*. Edited by G. Markoe. New York: Harry N. Abrams, Inc. and The Cincinnati Art Museum, 165-91.

(76) Berset, N. and Studer, J. (1996): Fish Remains from Ez-Zantur (Petra, Jordan). In: *Petra- Ez-Zantur: Ergebnisse der Schweizerisch Liechtensteinischen Ausgrabungen 1988-1992*. Volume I. Verlag Philipp von Zabren, Mainz, 381.

المستهلكة من قبل الأنباط على سمك التونا وسمك الماكريل (mackerel) وسمك القُشر (Groupers) والتي كانت تُجلب من البحر الأحمر^(٧٧). كما بيّنت الدراسات التي أُجريت للمادة الأثرية المكتشفة في العقبة أن سكانها قد تناولوا المأكولات البحرية وصدّروا السمك المجفف^(٧٨)، كما صنعوا أيضاً صلصة من بقايا الأسماك عرفت باسم جاروم Garum، وعُثر على ما يُشير إلى صناعتهم لهذه المادة في العقبة والبتراء (انظر الجزء المتعلق بالمنكهات والتوابل). أكّدت الدراسات الآثرية الميدانية أن الأنباط قد استهلكوا أنواعاً عديدة من الأسماك، إذ بيّنت هذه الدراسات أن جميع الأنواع التي عُثر عليها في كل من البتراء ومدائن صالح تنتمي للمجموعات السمكية المتواجدة في البحر الأحمر. والجدول التالي يبين أسماء الأسماك التي عُثر على بقاياها العظمية في منطقة الزنطور في البتراء^(٧٩)، وأسماءها بالإنجليزية واللاتينية وصورها: -

الصورة	الاسم باللاتينية	الاسم بالإنجليزية	الاسم بالعربية
	Scombridae	Tuna and Mackerel	التونا والمكريل
	Lethrinidae	emperors	شعور
	Serranidae	Groupers	سرانيدا

(77) Berset, N. and Studer, J. (1996): *Fish Remains from Ez-Zantur*, 383-85.

(78) Retzleff, A. (2003): A Nabataean and Roman Domestic Area at the Red Sea Port of Aila. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 331:55.

(79) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 262.

	Lutjanidae	snappers	اسماك فصيلة ذئب البحر
	Sphyraenidae	barracuda	براكودا
	Sparidae	Seabream	دنييس
	Carangidae	trevallies	اسماك من فصيلة الشيم

أما بخصوص الأسماك التي عُثر عليها في مدائن صالح فنسبناها أقل مقارنة مع البقايا العظمية من الحيوانات الأخرى، كما أن الأنواع التي عُثر عليها في هذه المنطقة محدودة، ومن أبرز الأنواع السمكية التي كانت تؤكل في مدائن صالح سمك الباروت والسرانيدا groupers⁽⁸⁰⁾, parrotfish. وبالإضافة إلى أنواع الأسماك البحرية التي عُثر عليها في كل من البتراء ومدائن صالح، فقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في الزنطور عن أدلة على وجود سمكة عاشت في مياه عذبة من فصيلة سمك القط Catfish، مما يُشير إلى احتمال تجارة مع مناطق بلاد الشام ومصر، كما كشفت أيضاً عن أدلة على استخدام الصدفيات والمحار⁽⁸¹⁾.

ومن المعروف أن نقل السمك من مكانٍ لآخر يتطلب حفظه حتى لا يتعفن، ويبدو أن الأنباط كانوا على دراية بتقنيات الحفظ هذه، وقد بيّنت الدراسات اتباع القدماء عدة طرق لحفظ الأسماك، ومن أقدم هذه الطرق التمليح، حيث يؤخّر الملح التحلل البكتيري للسمكة،

(80) Studer, J. (2010): *Preliminary Report on Faunal Remains*, 287.

(81) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 262-263.

ويساعد على احتفاظها بقيمتها الغذائية وعدم تعفنها، إضافة إلى الحفظ بالتجفيف باستخدام أشعة الشمس، حيث يمكن حفظ الأسماك بهذه الطريقة لعدة أشهر^(٨٢).

الخنازير

كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في العديد من مناطق الهلال الخصيب عن بقايا عظمية لخنازير تؤرخ للألفين الرابعة والخامسة قبل الميلاد، ونظراً لعدم إنتاج الخنازير منتجات ثانوية عدا اللحوم، مقارنة بالماز والأغنام، فلم تكن تُربى كثيراً، كما أنها لم تكن مناسبة للنمط الاستيطاني المتنقل للعديد من الأقوام التي سكنت منطقة المشرق القديم. وقد وُجد نوعان من الخنازير في بلاد الشام: نوع مدجن، وآخر بري^(٨٣)، ويعرف الخنزير البري في العربية باسم العُفر، وكان يعيش في العديد من دول حوض البحر الأبيض المتوسط وبلاد الشام، أما الخنازير البرية فهي لا تتواجد عادة في المناطق الصحراوية الجافة.

لقد كان لحم الخنزير أحد المصادر الغذائية بالنسبة للأنباط كما تُبين نتائج الحفريات الأثرية التي أجريت في الزنطور في البتراء، إذ مثَّلت عظام الخنازير نسبة ٢٠٪ من نسبة العظام المكتشفة، ويبدو من خلال دراسة هذه البقايا العظمية أن الخنازير كانت تُربى محلياً لغايات الاستفادة من لحومها، كما كشفت الحفريات الآثارية عن بقايا عظمية لخنزير بري (Sus Scrofa) كان يعيش في المنطقة^(٨٤).

وُعثر في مدائن صالح على بقايا لخنزير عمره ١٠-١٢ شهراً^(٨٥) ويؤرخ لنهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي، ولا نعرف هل كان هذا الخنزير محلياً أم مستورداً^(٨٦)، لأن مدائن صالح لم تكن ملائمة لعيش الخنازير، كما وُجدت بقايا عظام خنازير في المعبد الجنوبي في البتراء، إذ مثَّلت أعمار ٥٤٪ من البقايا المكتشفة منها سنة

(٨٢) كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٢٤، ٣٩، ٦٠-٦١.

(83) Sapir-Hen, Lidar et al (2013): Pig Husbandry in Iron Age Israel and Judah New Insights Regarding the Origin of the "Taboo", ZDPV 129, 1, 120.

(84) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 260.

(٨٥) تفيد دراسة عمر الحيوانات في معرفة العمر الذي كانت تذبح فيه لغاية استهلاكها، وتزودنا بمعلومات عن البيئة وعن أهمية الحيوانات ومنتجاتها.

(86) Studer, J. (2011): *Preliminary study of the animal bones*, 316.

واحدة، مما يعني أن الخنازير كانت تُستهلك في مرحلة مبكرة من عمرها كونها لا تنتج منتجات ثانوية مقارنة بالأغنام والماعز^(٨٧).

أما بقايا الخنازير التي عُثر عليها في العقبة فهي محدودة جداً^(٨٨)، وسبب ذلك مرتبط بالبيئة؛ لأن تربية الخنازير لم تكن ممكنة في المناطق التي تتراوح معدلات التساقط فيها بين ١٠٠-٣٠٠ ملم إلا إذا كان هناك مورد مائي آخر^(٨٩).

الحمير

عرفت منطقة الشرق القديم الحمار البري والحمار المستأنس، ويرى العديد من الباحثين أن الحمار قد استئسن في أفريقيا خلال الألف الخامسة قبل الميلاد، وكان يُستخدم بشكل أساسي في النقل، لكنه كان يؤكل عند العديد من الشعوب القديمة^(٩٠)، خصوصاً في أفريقيا، حيث يذكر بعض الرحالة أن الحمير كانت تؤكل حتى فترة متأخرة في كينيا ونامبيا وموريتانيا وبعض مناطق أفريقيا الجنوبية^(٩١).

وكان حليب الأُتن (إنث الحمير) يشرب في العديد من الدول، حيث تُصنع أغلى الأجبان في العالم من حليب الأُتن، واستخدم حليب الحمير قديماً لغايات جمالية، حيث كانت تستخدم هذا الحليب للحفاظ على جمال البشرة، فقد استخدمته كليوباترا للحفاظ على نظارة وجهها، وكانت بوبيا زوجة الإمبراطور الروماني المشهور نيرو تستحم وتغسل وجهها بحليب الأُتن، ووصفه أبوقراط لعلاج عدد من الأمراض^(٩٢).

يذكر بليني أن لحم الحمار كان يؤكل في العصر الروماني، كما كان حليب الأُتن يُشرب خلال تلك الفترة، ولكنه لم يكن شائعاً كثيراً، حيث كان يفضل استخدام الحمير في

(87) Kansa, S. Whitcher (forthcoming): *Food Production*.

(88) Parker, S. T. (2002): *The Roman Aqaba*, 419.

(89) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 268.

(٩٠) من المعروف أن الحمار محرم في شريعة اليهود، على سبيل المثال، ولكن هناك إشارة في سفر الملوك الثاني، الإصحاح السادس، الآية ٢٥ تشير إلى أكل اليهود للحمير عندما نفذ الطعام نتيجة محاصرة الآراميين للسامرة.

(91) Blench, Roger (u.d.): The history and spread of donkeys in Africa. In: Starkey P and Fielding D (eds), *Donkeys, people and development. A resource book of the Animal Traction Network for Eastern and Southern Africa*, The Netherlands, 22-30, 22-30.

(92) Chappez, Gérard (2000). *L'âne: histoire, mythe et réalité. tiré de Bougres d'ânes*. Yens: Cabédita, 56-57.

النقل والأعمال الزراعية المختلفة كالحرثة^(٩٣).

وقد ظهر الحمار ضمن مجموعات التماثيل الفخارية النبطية، وكان من الصعب تمييز هذه التماثيل عن تماثيل الخيول^(٩٤)، وكشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في منطقة الزنطور والمعبد الجنوبي في البتراء عن عظام حمير تعود للعصر النبطي تحمل إشارات تقطيع، كما عُثر في مدائن صالح على بقايا عظمية لحمير عليها آثار تقطيع^(٩٥)، وربما يُشير ذلك إلى احتمالية أكل لحومها^(٩٦) على الرغم من عدم قناعتنا بذلك، وربما كان هذا التقطيع لغايات صناعة بعض أنواع الأدوات^(٩٧).

وربما كان التقطيع غير مرتبط باستهلاك لحوم الحمير كغذاء، إذ تُشير الموروثات الشعبية في بعض مناطق جنوب الأردن إلى استخدام عظام الحمير وأدمغتها في السحر، وبالتالي فإن احتمالية تقطيع هذه العظام واستخدامها لأغراض سحرية أمرٌ غير مستبعد.

(93) Pliny VIII. 68.170; XI.96.237-238.

(94) Tuttle, C. (2009): *The Nabataean Coroplastic Arts*, 186.

(95) Studer, J. (2010): *Preliminary Report on Faunal Remains*, 285.

(96) Studer, J., (2007): *Animal Exploitation in the Nabataean World*, 259.

(97) Kansa, S. Whitcher (forthcoming): *Food Production*.

النباتات والأشجار ومنتجاتها

لقد تنوّع الغطاء النباتي في جميع أرجاء المملكة النبطية نتيجة لتنوع المناخ والتضاريس، فكانت البيئات ومعدلات التساقط مناسبة لنمو العديد من الأشجار والنباتات التي كانت تُمثّل مورداً هاماً من الموارد الغذائية، فمن هذه النباتات والأشجار ما كان يُزرع، ومنها ما كان ينمو برياً.

ونعتقد جازمين أن هناك نباتات وأشجاراً برية أخرى كانت تؤكل ثمارها، ولكن لم يثبت ذلك بعد في ضوء التنقيبات الآثارية، ومن هذه الأشجار والنباتات ما كان يدخل في الصناعات الدوائية والعلاجية.

لقد كان الغطاء النباتي والشجري في مناطق المملكة النبطية يختلف بين فترة وأخرى، كما كان يختلف باختلاف الأقاليم الجغرافية، وتنوعت الأشجار البرية وتعددت، فمن أنواع الأشجار التي تنمو في محيط البتراء مثلاً: اللوز البري (Wild almond (Amygdalus korschinskyii، وزيوته مفيدة لمعالجة بعض الأمراض، والخروب (Cerratonia saliqua) الذي يستعمل كغذاء كما يستخرج منه عصير، والزعرور (Crataegus) الذي يؤكل ثماره، وتستخدم أوراقه لعلاج بعض الأمراض، أما العرعر (Juniperus phoenicia) فيستخدم ثمره المعروف بالبروش كمكمل غذائي، كما يُستخدم كدواء.

وهناك من يرى أن أشجار الفستق كانت تنمو في المناطق التي يزيد ارتفاعها عن

١٢٠٠م^(٩٨)، ولكن الأدلة الأثرية المتعلقة بهذا الموضوع قليلة جداً، فقد عثر كيليك (Killik, A.) في حفرياته التي أجريت في أذرح على بقايا فسرها على أنها بقايا فستق، وهذه البقايا تعود إلى القرن الثاني الميلادي^(٩٩).

ومن الأشجار البرية الأخرى المنتشرة في نطاق البتراء الصنوبر الحلبي المعروف باسم Aleppo Pine الذي تنمو أشجاره في مناطق مختلفة جنوب بلاد الشام^(١٠٠)، وتنتشر بشكل عام ضمن منطقة البحر الأبيض المتوسط، ولكن لم يُعثر على أدلة أثرية تثبت دخوله ضمن الخيارات الغذائية النبطية، وعادة ما يستخرج غذاء من أشجار الصنوبر الحلبي، ويُستخدم في الأطعمة أيضاً، كما يُستخدم زيت كعلاج.

لقد أصبح التصحر يهدد العديد من النباتات التي عاشت لفترة طويلة في مناطقنا وأصبحت مهددة بالفناء، والتصحر هو طغيان الجفاف التدريجي على الأراضي المزروعة أو القابلة للزراعة، وجعلها قاحلة، ويُعدُّ الإخلال في النظام البيئي الطبيعي والبشري من أهم مسبباته الذي يتمثل في تناقص كميات الأمطار، وفقر الغطاء النباتي وانجراف التربة والتعرية وزحف الكثبان الرملية في بعض المناطق، إضافة إلى الضغوط السكانية على البيئة^(١٠١).

لقد احتوت النقوش النبطية على عددٍ من المفردات المرتبطة بالإنتاج الزراعي والغذائي، وقد تم إدراجها في الجزء الأول من البحث، وتشمل هذه الألفاظ مفردات مرتبطة بالأكل والغذاء، وأخرى مرتبطة بالأشجار وثمارها، ومفردات مرتبطة بالحبوب وإنتاج الغذاء.

لا تُحدِّثنا المصادر التاريخية عن الإنتاج النباتي في المملكة النبطية، ولكننا نجد القليل من الإشارات إلى ذلك بين ثناياها، إذ يذكر لنا المؤرِّخ ديودورس أن الأنباط كانوا يأكلون النباتات الصالحة للأكل المتوفرة في منطقتهم^(١٠٢)، وكانوا مكتفين بالغذاء الذي كانوا

(98) Tholbeq 2013: 297; Mason, J. (2007): Experimenting the Manufacture of Nabataean Fine-ware Pottery. In: *The World of the Nabataeans*. Volume 2 of the International Conference «The World of the Herods and the Nabataeans» held at the British Museum, 17-19 April 2001. Edited by Politis, K., Stuttgart, 333.

(99) Killik, A. (1987): Udrh and the Trade Route through Southern Jordan, *SHAJ* III, 173.

(100) Mason, J. (2007): *Experimenting the Manufacture*, 333.

(١٠١) دراوشة، أيمن خالد (٢٠١٢): ظاهرة التصحر في الوطن العربي. مجلة التربية - قطر، ٤١، ١٧٨، ٢٤٣ - ٢٥٢.

(102) Diodorus 21.14.10.

يحصلون عليه من قطعانهم، ولكنهم لاحقاً عندما جعل ملوك الإسكندرية الخليج صالحاً للملاحة أمام التجار، أخذوا يهاجمون السفن، ويبنون سفن لممارسة القرصنة البحرية^(١٠٣). وسنناقش أدناه الأشجار والنباتات التي عُثر على أدلة تؤكّد استهلاكها واستهلاك ثمارها كغذاء، فمن أبرز الأشجار والنباتات التي يبدو أنها كانت تُمثّل جزءاً مهماً من الخيارات الغذائية النبطية ما يلي:

النخيل

تعتبر النخلة من أكثر الأشجار التي ظهرت في الفنون القديمة بشكل عام وفنون الشرق الأدنى القديم بشكل خاص^(١٠٤)، فقد ظهرت في الفنون المصرية والرافدية، وظهرت في فنون بلاد كنعان حيث كانت ترمز للآلهة عشتار، وظهرت أشجار النخيل في الفنون الكلاسيكية حيث كان لها دلالات ذات أبعاد دينية^(١٠٥).

ظهرت النخلة في فنون العرب قبل الإسلام^(١٠٦)، وظهرت أيضاً في الفنون النبطية، إذ ظهرت بشكلها الكامل المجرد، وظهر سعف النخلة على الفنون أيضاً، كما زيّنت بكثرة الأواني الفخارية التي صنعها الأنباط، وظهر أيضاً على التماثيل الفخارية النبطية، وصُوّر على بعض الإصدارات النقدية النبطية التي سكها الحارث الرابع، لتخليد أحداث هامة مثل ميلاد ابنه وزواجه الثاني^(١٠٧).

(103) Diodorus 3.43.4-5.

(١٠٤) للمزيد حول النخلة في الجزيرة العربية قبل الإسلام انظر: عقاب، فتحية (٢٠١٤): النخلة في الجزيرة العربية من خلال المصادر العربية والكلاسيكية قبل الإسلام، الجزيرة العربية واليونان وبيزنطة.. التواصل الحضاري عبر العصور القديمة والوسيطة، المجلد الأول، الرياض، ١٦٩-١٩٠.

(١٠٥) ونستنتج من خلال دراسة المادة الأثرية المتوفرة عن أحوال الجزيرة العربية قبل الإسلام أن العرب كانت تقدس شجرة النخيل، ونرى إشارات لذلك في أشعارهم، وكان العرب يعتقدون أن روح العزى تسكن في نخلة. للمزيد انظر: الماجدي، خزعل (٢٠٠٠): المعتقدات الآرامية. دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، ١٢٨-١٢٩، الماجدي، خزعل (٢٠٠١): المعتقدات الكنعانية. دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان ٧٥، أبو سويلم، أنور (١٩٩١): النخلة في الشعر الجاهلي. مجلة مؤتة للبحوث والدراسات. المجلد السادس، العدد ٢، ١١٥.

Kantzios, N. (1999): *The Palm Tree-Palmette Motifs and Goddess Imaginary in the Bronze Age*. PhD Thesis, Bryn Mawr College, 290; Beaulin, P. (2005): World Hegemony, 900-300 BCE. In: *A companion to the ancient Near East*. Edited by Daniel Shell, Blackwell Publishing Ltd, US, UK, Australia, 56.

(١٠٦) بن صراي، حمد (٢٠٠٥): عُمان من القرن الثالث قبل الميلاد إلى القرن السابع الميلادي، دار الفلاح للنشر والتوزيع، ١١٤.

(107) Meshorer, Y. (1975): *Nabataean Coins*. Qedem 3. Jerusalem: The Institute of Archaeology,

ومن الجدير بالذكر أن شجرة النخيل قد صُوِّرت عند الأنباط ضمن سياقات دينية، فظهرت تحيط بنصب ديني من الجهتين^(١٠٨)، كما صُوِّرت في مثال آخر من البتراء تُحيط من الجهتين بمذبح يعلو منصة منحوتة في الصخر^(١٠٩)، وبالإضافة إلى ذلك، فقد زخرف سعف النخيل بعض الأعمدة النبطية كما يظهر ذلك بشكل واضح في مثال من مدائن صالح.

لقد أشارت البرديات النبطية إلى أن النخيل كان من أكثر أنواع الأشجار التي زرعها الأنباط في المنطقة المحيطة بالبحر الميت، واستمرت زراعته بعد سقوط مملكة الأنباط بيد الرومان عام ١٠٦ م، وقد ساعدت الظروف البيئية والمناخية على زراعة هذه الأشجار ونموها في هذه المنطقة.

وقد تَمَّت الإشارة إلى مزارع النخيل الموجودة في منطقة محوزا بـ (ج ن ت / ت م ر ي ا) في المخطوطات النبطية، وهناك إشارة أخرى في النقوش النبطية ربما تشير إلى مهنة أخرى مرتبطة بزراعة النخيل، وهي كلمة (ج د ا) التي تعني صرام النخل^(١١٠). وتشير المخطوطات النبطية التي عُثِر عليها غرب البحر الميت إلى منطقة محوزا الواقعة في غور الصافي جنوب شرق البحر الميت، ويبدو أن هذه المنطقة كانت من المناطق الزراعية الخصبة والمهمة خلال الفترة النبطية، وكانت على ما يبدو مناسبة لزراعة النخيل والبلسم، كما يؤكِّد ذلك المؤرِّخ الكنسي يوسيبوس^(١١١)، وتُشير المخطوطات النبطية التي تُورِّخ إلى نهاية القرن الأول وبداية القرن الثاني الميلاديين إلى أن الزراعة كانت تُمارس على نطاقٍ واسعٍ في تلك المنطقة خلال الفترة النبطية، وكان النخيل هو الأهم بين الأشجار التي كانت تُزْرَع هناك، وتشير المخطوطات النبطية إلى ملكية نساء نبطيات بساتين في هذه المنطقة.

لقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في مدائن صالح عن الكثير من البقايا

Hebrew University, 58ff.

(108) Dalman, G. (1908): *Petra und seine Felsheiligtümer*, 177; Wenning, R. (2001): The Betyls of Petra, *BASOR* 324, 88.

(109) Dalman, G. (1908): *Petra und seine Felsheiligtümer*, 245.

(١١٠) الذيب، سليمان (٢٠١٤): المعجم النبطي، ١٠٢.

(111) Eusebius (1966): *Das Onomastikon der biblischen Ortsnamen*. Georg Olms Verlag, Hildesheim, 43:9-14.

المتفحمة لنخيل التمر، ويبدو من خلال المادة المكتشفة وجود حقول وبساتين نخيل في هذه المنطقة^(١١٢).

كان التمر يُستخدم في العالم القديم كغذاء ولصناعة بعض المستلزمات المنزلية، كما كان يُستخدم لإنتاج النبيذ^(١١٣)، وقد كان نبيذ التمر أحد أنواع النبيذ التي عرفها الشرق القديم، فصنع في مصر، واستخدم في التحنيط كما يذكر هيرودوت، كما صنعه العرب والفرس والهنود، ومناطق أخرى من الشرق^(١١٤)، وقد صُوّرت عملية إنتاج نبيذ التمر في الرسومات الجدارية المصرية التي تُوّرخ لحوالي ٢٠٠٠ ق.م.

عُرف نبيذ التمر في بلاد العرب، ويذكر هيرودوت أن قمبيز قد أرسل عدة منتجات شامية إلى الأحباش، وكان من بينها جرة نبيذ تمر^(١١٥)، كما يذكر سترابو أن الجزء الأكبر من بلاد العرب كان يُنتج نبيذه من التمر^(١١٦)، كما كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في مناطق من بلاد العرب عن (مدابس) كانت تستخدم لصناعة خمور التمر، وهي تُوّرخ إلى النصف الأول من الألف الثانية قبل الميلاد^(١١٧).

وربما عرف الأنباط إنتاج النبيذ من التمر في المناطق التي ينمو فيها شجر النخيل، مثل المنطقة الواقعة غرب البحر الميت، ووادي عربة، والعقبة، والأجزاء الشمالية من الجزيرة العربية. لقد ذكر ديودورس أن الأنباط كانوا يشربون العسل البري الذي كان يؤخذ من الأشجار بعد خلطه بالماء، ويبدو أن هذا الشراب هو نبيذ التمر (انظر الباب الأخير من هذا البحث)، فقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في العقبة عن نوع من الجرار عرف باسم (Aqaba Ware Jar)، حيث يرى (بنجامين دولنكا Dolinka, B.) أن هذا النوع من الجرار كان يُستخدم لحفظ ونقل نبيذ التمر^(١١٨).

(112) Bouchaud, Ch. (2009): The Archaeobotanical Remains. In: L. Nehmé et al (editors): *Report on the second season (2009) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project*, Paris, 260.

(113) Theophrastus (1916): *Enquiry into Plants*. Translated by Hort, A. William Heinemann, London. (Two Volumes), IX.IV.45-; *Natural History* XIV.XIX.102.

(114) Strabo XVI.IV.25; Pliny XIV.XIX.102.

(115) Herodotus, *Histories*, III.20.

(116) Strabo XVI.IV.25.

(117) Hojlund, F. (1990): Date Honey Production in Dilmun in the Mid-2nd Millennium BC: Steps in the Technological Evolution of the Madbasa. *Paleorient* 1686-77 ,1/.

(118) Dolinka, B. (2003): *Nabataean Aila*, 143.

تين الجميز (التين البري) Sycamore

وهو أحد أنواع أشجار التين دائمة الخضرة، أوراق أشجارها أصغر من أوراق التين العادي، وثمارها كثمار التين لكنها أصغر حجماً، وتنتشر هذه الأشجار في العديد من مناطق الأردن وفلسطين^(١١٩)، وتتواجد أشجار التين البري المعمرة هذه الأيام في العديد من مناطق بلاد الشام، وما زال بعضها موجوداً بالقرب من بعض عيون الماء في وادي موسى. وقد ورد اسم التين البري (ش ق م ي ن) في البرديات النبطية التي عُثر عليها غرب البحر الميت^(١٢٠)، مما يؤكّد انتشاره في منطقة محوزا الواقعة إلى الشرق من البحر الميت داخل حقول النخيل، كما عُثر على بقايا تين جميز في مدائن صالح من فصيلة *Ficus carica* (sycamore)^(١٢١).

العنب

لقد ظهرت أشجار الكرمة وقطوف العنب بكثرة في فنون الشرق الأدنى القديم، كالفنون المصرية القديمة وفنون بلاد الرافدين^(١٢٢)، وفنون العالم الكلاسيكي وبلاد الشام وجنوب الجزيرة العربية، وقد كان العنب رمزاً للإله اليوناني ديونيسوس إله الخمر والإله الروماني باخوس^(١٢٣).

ومما يجدر ذكره أن الفنون النبطية قد زخرت بتمثيلات لقطوف العنب، فظهر على الفخار والمنحوتات والرسومات الجدارية، كما يتضح من الرسم الجداري الذي يُزيّن أحد الغرف النبطية في منطقة سيق البارد في بيضا، إذ تُمثّل أوراق الكرمة العنصر الزخرفي

(119) Lipshitz, N. (1998): Timber Analysis of Household Objects in Israel: A Comparative Study. *IEJ* 48, 7790-.

(120) P. Yadin 2, line 6, in: Yadin, Y., Greenfield, J., Yardeni, A. and Levine, B. (2002): *The Documents from the Bar Kokhba Period in the Cave of Letters: Hebrew, Aramaic and Nabatean-Aramaic Papyri*. Israel Exploration Society, Jerusalem.

(121) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

(122) Al-Shawi, N. (1986): *Sculptures of Hatrans: A Study of Custom and Jewelry*. PhD Thesis, Indiana University, 136.

(123) Flood, F. (2001): *The Great Mosque of Damascus: Studies in the Makings of an Umayyad Visual Culture*. Leiden: Brill, 68.

الأساسي في هذه اللوحة^(١٢٤)، كما ظهر العنب عنصراً زخرفياً في الفريسكو النبطية التي كُشف عنها في الفيلا النبطية التي عُثر عليها في وادي موسى^(١٢٥).

كشفت الحفريات الأثرية عن أعداد كبيرة من معاصر النبيذ في العديد من مناطق بلاد الشام، وأقدم هذه المنشآت تلك التي عُثر عليها في مجدو في فلسطين التي تعود للعصر الحجري النحاسي ولربما أقدم من ذلك، وقد بيّنت الحفريات الأثرية ازدياد عدد المعاصر في جميع أرجاء بلاد الشام، خصوصاً خلال العصرين الروماني والبيزنطي، إذ كان النبيذ مشروباً شائع الانتشار في العصور الكلاسيكية، ويذكر لنا ال المؤرخون أسماء عشرات الأنواع التي كانت تُشرب آنذاك، حيث يذكر بليني على سبيل المثال ١٥٠ نوعاً، ويذكر اثيناؤوس ٨٥ نوعاً، ويذكر سترابو ٣٠ نوعاً^(١٢٦).

لقد كانت العديد من مناطق المملكة النبطية ملائمة لنمو أشجار الكرمة التي يستهلك عنبها في العديد من المدن النبطية، ويُصنع منها النبيذ في بعض المناطق، وازدهرت زراعة الكرمة في منطقة حوران خلال الفترة النبطية، إذ تشير بعض المصادر التاريخية الإسلامية أن درعا كانت مشهورة بخمرها، وكانت بيئة المنطقة مناسبة تماماً لنمو أشجار الكرمة^(١٢٧)، كما عُثر على كتابات يونانية قد تعود للقرن الثالث الميلادي تتعلق بحماية أشجار الكرمة هناك^(١٢٨).

انتشرت زراعة الكرمة في العديد من المناطق النبطية مثل خربة الذريح، وحوران، ووادي موسى، وتُشير هذه الأدلة إلى أهمية العنب في منطقة بيبضا بشكل خاص، حيث عُثر هنا على العديد من معاصر النبيذ النبطية^(١٢٩)، كما كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في مدائن صالح عن أدلة على وجود العنب هناك خلال الفترة النبطية، إذ أماطت هذه

(124) Twaissi, S., Abudanh, F. and Twaissi, F. (2010): The Identity of the Nabataean «Painted House» Complex at Baidha, North-West Petra. PEQ, 142, 1 (2010), 31–42.

(١٢٥) الطويس، سعد (٢٠٠١): دراسة للمخلفات النبطية المكتشفة في حفريات وادي موسى لعام ١٩٩٦، رسالة ماجستير غير منشورة، الجامعة الأردنية، ٣٧.

(١٢٦) كوفمان، كاثي (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٢٢١، ٣٠٤-٣٠٨.

(١٢٧) فيلنوف، فرانسوا (١٩٨٨): الاقتصاد الريفي والحياة الريفية في حوران القديمة من القرن الأول قبل الميلاد حتى القرن السابع الميلادي. في: سورية الجنوبية (حوران): بحوث أثرية في العهدين الهليني والروماني. تحرير ج. م. دانتزر وآخرون. ترجمة عبد الكريم، أحمد وآخرون، الأمالي للطباعة والنشر والتوزيع، ١٧٤.

(١٢٨) فيلنوف، فرانسوا (١٩٨٨): الاقتصاد الريفي، ١٧٥.

(129) Al-Salameen, Z. (2005): Nabataean Winepresses from Bayda, Southern Jordan. *Aram* 17, 115127-.

الحفريات اللثام عن أدلة على وجود عنب من فصيلة (vitis vinifera)^(١٣٠)، وقد أُجريت دراسة على بقايا بذور العنب التي عُثِرَ عليها في البتراء التي تعود للعصرين النبطي والروماني، وبيّنت الدراسة أن هذه الحبوب تنتمي لأشجار عنب برية وبعضها ينتمي لأشجار عنب قريبة من النوع البري، كما أُكِّدَت عينات الدراسة أن هذه البقايا لا تنتمي لنوع أشجار العنب المزروعة^(١٣١).

ونظراً لموسمية العنب الذي يتوفر في الصيف فقط، فإننا نرجّح أن يكون الأنباط يجففونه لغاية حفظه واستهلاكه في موسم انقطاعه، ولكن لا يوجد دليل مكتشف من الفترة النبطية يؤكّد هذا الافتراض، ولكن ما نعرفه من المصادر التاريخية هو أن الزبيب كان من أبرز السلع التي يُتاجر بها العرب قبل الإسلام^(١٣٢).

السدر الجبلي ziziphus

السدر الجبلي هو نوع من الأشجار الشائعة في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط، وينتمي لعائلة أشجار (Jujube)^(١٣٣)، وهو على أنواع عدة، ومنه ذلك النوع المعروف بالنبق المنتشر في العديد من مناطق الجزيرة العربية وبلاد الشام، وينمو برياً. ويبدو أن الأنباط قد عرفوا السدر الجبلي وأكلوه، فقد عُثِرَ على بقايا السدر الجبلي في مدائن صالح، وعادة ما ينمو السدر في الحقول التي يزرع فيها النخيل^(١٣٤). ويذكر أحد مؤرّخي اليونان أن السكان الذين كانوا يعيشون في المناطق الساحلية المصرية والمعروفين باسم Troglodytes كانوا يشربون نبيذاً مصنوعاً من السدر الجبلي^(١٣٥)، ولا نعرف هل كان هذا النوع من النبيذ معروفاً عند الأنباط أم لا؟

(130) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

(131) Jacquat, Christiane and Martinoli, Daniele (1999): Vitis vinifera L.: wild or cultivated? Study of the grape pips found at Petra, Jordan; 150 B.C. - A.D. 40. *Vegetation History and Archaeobotany* 8, 2530-.

(١٣٢) كرون، باتريشيا (٢٠٠٥): تجارة مكة وظهور الإسلام. ترجمة آمال الروبي، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، ١٨١.

(133) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

(134) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, 237.

(135) Agatharchides (1989): *On the Erythraean Sea*. Trans. S. M. Burstein. London, 5.62.

البان

البان معروف باللاتينية باسم *moringa peregrine*، وهو مُكَمَّلٌ غذائيٌ عُثِرَ على أدلة تؤكّد وجوده في الطبقات النبطية التي تم التنقيب فيها في مدائن صالح^(١٣٦)، وللبان استخدامات عطرية ودوائية، تنمو أشجاره بسرعة في المناطق الجافة والحارة، وهو غني بالعناصر الغذائية، وكان يُستخدم لمعالجة العديد من الأمراض، كما يذكر ابن البيطار في كتابه (الجامع لمفردات الأدوية والأغذية)^(١٣٧).

الخوخ

عُثِرَ في مدائن صالح على بقايا محدودة جداً تُشير إلى استهلاك الأنباط لثمار الخوخ^(١٣٨)، ولكن لم يُعثر حتى الآن على أدلةٍ أخرى في البتراء، وغيرها من المواقع النبطية.

الزيتون

لقد نما الزيتون ولأول مرة في التاريخ في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط^(١٣٩)، وكان تدجينه لأول مرة خلال العصر الحجري الحديث في بلاد الشام^(١٤٠)، وانتشرت زراعته بعد ذلك في مصر، ومناطق أخرى من بلاد الشام، حيث يرد ذكره في العديد من نصوص بلاد الشام المختلفة كوثائق ايبل^(١٤١)، واوغاريت^(١٤٢)، وانتشرت زراعة أشجار الزيتون خلال العصر الروماني، إذ يذكر لنا الكتّاب الرومان المهتمون بالشأن الزراعي معلومات عن كيفية زراعته وطرق هرسه وعصره لإنتاج الزيت

(136) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, Fig. 4b.

(١٣٧) ابن البيطار، ضياء الدين أبي محمد عبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي (٢٠١): الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، دار الكتب العلمية، بيروت، ٩٣-٩٤.

(138) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, Fig. 4b.

(139) Frankel, R. (1999): *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*. Sheffield Academic Press, Sheffield, 56.

(140) Heltzer, M. (1993): Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in the Mediterranean Trade. In: *Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*. (Eds: Amouretti, M. and Brun, J.) École Française D'Athènes, Paris, 49.

(141) Pettinato, G. (1991): *Ebla: a New Look at History*. Translated by Richardson, C. The John Hopkins University Press, Baltimore and London, 8182-.

(142) Heltzer, M. (1993): *Olive Oil and Wine Production*, 49.

واستخداماته، حيث سماها كوليوميلا ملكة الأشجار^(١٤٣).

وهناك العديد من العوامل التي تؤثر على زراعة الزيتون منها عوامل بيئية ومناخية وبشرية، فالزيتون يُزرع في الأراضي الأقل خصوبة، كما أنه يزرع بعلاً (غير مروياً) في العديد من مناطق بلاد الشام، كما أن له القدرة على النمو في المناطق والأقاليم الصخرية الجافة، ويتحمل برودة الشتاء إذ إن معدل تساقط ٢٠٠ ملم قد يكفي في بعض المناطق لنمو الزيتون دون الحاجة لريه.

يُشير سترابو إلى وجود ينابيع كثيرة في عاصمة الأنباط كانت تستخدم لاستخدامات منزلية ولري الحدائق، حيث يؤكد أن جزءاً كبيراً من بلاد الأنباط خصب، ويُنتج كل شيء ما عدا زيت الزيتون، حيث كانوا يستخدمون زيت السمسم بدلاً منه^(١٤٤)، ولقد كشفت الحفريات الأثرية عدم صحة هذه الرواية إذ عُثر على العديد من معاصر الزيتون النبطية في خربة الذريح ووادي موسى كما سنرى لاحقاً.

ويبلغ عدد معاصر الزيتون المكتشفة حتى الآن خمس معاصر نبطية، إذ عُثر على اثنتين في وادي موسى (خربة النوافلة والبد)، واثنيتان في خربة الذريح، وواحدة في وادي عربة، وهذه المعاصر مصنوعة من الحجر الجيري تتألف من أحواض حجرية لهرس الزيتون، وحجارة طحن أسطوانية، ومكابس وأحواض غسل وتجميع، كما عُثر على بقايا زيتون في مدائن صالح^(١٤٥)، وعلى بقايا منشأة ربما تُمثّل بقايا معصرة.

وبالإضافة إلى هذه المعاصر الخمسة فقد عُثر أيضاً على بقايا لمعاصر أخرى غير مكتملة وواضحة المعالم، إذ كُشف في البتراء عن بقايا لحجارة لهرس الزيتون^(١٤٦)، وعُثر في وادي عربة في رجم طابا على كسرة مصنوعة من حجارة محلية يبدو أنها كانت تُمثّل جزءاً من مكبس معصرة زيتون، وهي تؤرّخ للقرنين الأول والثاني الميلاديين^(١٤٧).

(143) Columella, *De Re Rustica*, V.VII.1; Pliny XV.III.12.IV.

(144) Strabo XVI.IV.26.

(145) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

(146) Kolb, Bernhard (2007): Nabataean Dwellings: Domestic Architecture and Interior Decoration. In: *The World of the Nabataeans*. Volume 2 of the International Conference «The World of the Herods and the Nabataeans» held at the British Museum, 1719- April 2001. Edited by Politis, K., Stuttgart, 153

(147) Dolinka, B. (2006): *The Rujm Taba Archaeological Project*, 195214-.

كيف كان الزيتون يُعصر لإنتاج الزيت؟

لقد تطوّرت تقنية عصر الزيتون في بلاد الشام خلال العصر الحديدي^(١٤٨)، وتبدأ عملية العصر عادة بجمع ثمار الزيتون المقطوفة وفصلها عن الأوراق والأغصان، ومن ثم يبدأ غسل الثمار تمهيداً لهرسها، وبعد ذلك يوضع الزيتون في حوض حجري كبير يُصنع عادة من الحجر الصلب كالحجارة الجيرية، ويحتوي هذا الحوض على حجرين أسطوانيين للهرس متصلين ببعضهما البعض بواسطة عمود خشبي، حيث يساعد هذا العمود على تحريك الحجرين الأسطوانيين لعصر الزيتون الموجود في الحوض، ويتم هرس الزيتون، ومن ثم يتم وضع الزيتون المهروس داخل كيس مصنوع من مواد معينة، ويتم كبسه فوق مكبس وضع في أسفله حوض لتجميع الزيت الذي ينتج عن عملية الكبس (شكل ١٠).

وكما ذكرنا أعلاه، فقد تم الكشف حتى الآن عن خمس معاصر زيتون نبطية اثنتان في وادي موسى، واثنان في خربة الذريح، وواحدة في وادي عربة، وهذه المعاصر هي: -

معصرة خربة النوافلة

بيّنت الحفريات التي أجرتها خيرية عمرو في خربة النوافلة في وادي موسى أن هذه المنطقة قد شهدت استيطاناً بشرياً مكثفاً خلال الفترة النبطية بدءاً من القرن الأول قبل الميلاد فصاعداً^(١٤٩)، إذ تمّ العثور على العديد من البقايا الأثرية هناك، وشملت بقايا منشآت مائية، وبقايا معصرة زيتون تؤرخ للقرن الأول قبل الميلاد^(١٥٠)، إضافة إلى معصرة تؤرخ للعصرين الأيوبي والمملوكي، ولكن بقايا المعصرة النبطية غير واضحة المعالم، ولم يتم نشر أية معلومات مفصلة عنها.

معصرة البد في وادي موسى (شكل ١١)

(البد) في تراثنا هو حجر هرس الزيتون، وقد كشف مشروع الصرف الصحي

(148) Borowski, O. (1980): *Agriculture in Iron Age Israel*. Ann Arbor, Michigan, 11722-.

(149) 'Amr, K., al-Momani, A., Nawafleh, N. and Nawafleh, S. (2000): Summery Results of the Archaeological Project at Khirbat an-Nawafila/ Wadi Mousa. *ADAJ* 44, 233.

(150) 'Amr, K., al-Momani, A., Nawafleh, N. and Nawafleh, S. (2000): *Summery Results*, 233.

الذي نُفِّذَ في وادي موسى عن بقايا معصرة نبطية تعود إلى نهاية القرن الأول الميلادي^(١٥١) عُثِرَ عليها في منطقة البد في وسط وادي موسى، وبقايا هذه المعصرة معروضة حالياً أمام مركز زوار البتراء، وهي منحوتة من الحجر الجيري، والأجزاء المتبقية منها حوض هرس مزود ببروز دائري في وسطه، وبقايا حجارة هرس أسطوانية الشكل متساوية الأحجام، ووزنة حجرية واحدة غير منتظمة الشكل.

معصرة خربة الذريح الأولى^(١٥٢)

تقع هذه المعصرة في المنطقة السكنية جنوب معبد خربة الذريح، وقد تم تأريخها إلى القرن الأول الميلادي، وتبلغ أبعادها ٧ و ١٢ م، ويقع مدخلها في وسط الجدار الشرقي، وقد تم الكشف عن حجرة مستطيلة الشكل أبعادها ٥ و ٩ م جنوب مجمع الهرس حيث يبدو أنها كانت تستخدم للتخزين، وتتألف المعصرة من أحواض هرس، وحجارة هرس أسطوانية، ومكابس تتكون من مصطبة هرس وأوزان.

معصرة خربة الذريح الثانية^(١٥٣)

تقع هذه المعصرة جنوب القصر، وقد تم تأريخها إلى القرنين الأول والثاني الميلاديين، وتبلغ أبعادها 13.60 و ٨,٦٠ م، ويقع مدخلها في وسط الجدار الغربي، وتتألف من حوض هرس دائري، ومكبس يتألف من منصة هرس وأوزان، إضافة إلى أحواض تجميع، وحوض غسيل.

معصرة وادي عربية

لقد عُثِرَ على معصرة في وادي عربية في منطقة موا القديمة، حيث كشف عنها في القلعة، ومعظم المعثورات التي وجدت مصاحبة لها تعود للفترة النبطية، وتحديدًا

(151) 'Amr, K. and al-Momani, A. (2001): Preliminary Report on the Archaeological Components of the Wadi Mousa Water Supply and Wastewater Project. *ADAJ* 45, 265.

(١٥٢) الخوالده، خالد (١٩٩٩): معاصر الزيتون في خربة الذريح.. دراسة معمارية وتحليلية مقارنة، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك، ٣٧-٤٦.

(١٥٣) الخوالده، خالد (١٩٩٩): معاصر الزيتون، ٤٧-٥٣.

للفترة ما بين القرن الأول قبل الميلاد والقرن الأول الميلادي^(١٥٤) (شكل ١٢). وبالإضافة إلى ذلك، عُثر في منطقة بيضا على معالم صخرية دائرية يبدو أنها كانت مرتبطة باستخراج الزيت وعصر الزيتون، ولكن تأريخها غير محدد بشكل دقيق، وربما استخدمت خلال فترات زمنية مختلفة، كما عُثر على نموذج وحيد مشابه لها من منطقة مدائن صالح (شكل ١٣)^(١٥٥).

ويبدو أن مناطق خربة الذريح، ووادي موسى، وحوارن كانت المناطق الرئيسية لزراعة الزيتون، حيث المناخ المناسب والتربة الملائمة لزراعته، كما عُثر في منطقة مدائن صالح على أدلة تثبت استهلاك الزيتون بدلالة وجود بذوره^(١٥٦).

ولربما شهدت الحميمة أيضاً زراعة الزيتون وإنتاج الزيت خلال الفترة النبطية، إذ تبين لنا المنشآت المائية النبطية في منطقة الحميمة التي ما تزال ماثلة للعيان اشتهار المنطقة بالزراعة خلال الفترة النبطية، حيث تنتشر فيها الآبار والبرك والسدود والقنوات التي تؤكد استخدام مكثف للمنطقة لغايات الإنتاج الزراعي في منطقة لا تتجاوز نسبة التساقط المطري السنوي فيها ١٠٠ ملم.

ونسمع من المصادر التاريخية الإسلامية عن انتشار زراعة الزيتون في هذه المنطقة خلال العصر العباسي، وتحدثنا المصادر نفسها عن مكانة هذه المنطقة اقتصادياً خصوصاً خلال فترة إقامة علي بن عبد الله بن العباس فيها، والذي كان مهتماً بالزراعة، إذ نُشير المصادر إلى أن عدد أشجار الزيتون التي زرعها في هذه المنطقة خمسمائة شجرة زيتون، وكان يصلي في كل يوم ركعتين تحت واحدة منها^(١٥٧).

ويبدو من خلال ما أوردنا أعلاه عدد من النقاط المهمة المرتبطة بزراعة الزيتون وعصره لاستخراج زيتة واستخدامه، ومنها:

- ١- كان للزيتون أهمية كبيرة في البرنامج الغذائي النبطي، وقد كان يزرع أساساً لإنتاج الزيت.
- ٢- من خلال التوزيع الجغرافي للمعاصر المكتشفة وأحجامها وإمكانات إنتاجها، يبدو

(154) Erickson-Gini, T. (2012): Nabataean agriculture: Myth and reality. *Journal of Arid Environments* 86, Figure 2.

(155) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, Fig. 4b.

(156) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, Fig. 4b.

(١٥٧) البلاذري، أحمج بن يحيى بن جابر (ت ٢٩٧ هـ) (١٩٧٧): أنساب الأشراف، تحقيق سهيل زكار، رياض زركلي، ج ٣، دار الفكر، بيروت، ٧٢.

أن إنتاج هذه المعاصر كان مخصصاً للاستهلاك المحلي وليس لغايات التصدير. ٣- هذه المعاصر مشابهة من حيث شكلها العام وتقنية استخدامها معاصر أخرى عُثر عليها في بلاد الشام، أي أن تقنية الهرس التي استخدمها الأنباط كانت شائعة في المنطقة خلال العصور التي سبقت وجود الأنباط واستمرت التقنية نفسها حتى الفترة العثمانية. ويبدو أن انتشار زراعة الزيتون في العديد من مناطق المملكة النبطية كان بسبب ملائمة عوامل مناخية وديمورفولوجية، كما أن احتياجاتها من المياه غير كبيرة.

السمسم

يذكر الجغرافي سترابو أن بلاد الأنباط غنية بالمياه والفواكه، وأن عاصمتهم البتراء غنية بالحدائق، وأن معظم بلادهم مزودة بالثمار ما عدا الزيتون، إذ كان الأنباط يستخدمون زيت السمسم بدلاً منه^(١٥٨)، وهذه الإشارة التاريخية الوحيدة لاستخدام الأنباط للسمسم. وما تزال معلوماتنا عن السمسم خلال العصور الكلاسيكية محدودة جداً، ولربما استخدم الأنباط السمسم وزيته، ولكن ما نعرفه أن صناعة السمسم قد انتشرت في فلسطين خلال العصور الإسلامية المتأخرة، فقد تم توثيق عدد من المعاصر التي تعود للعصر العثماني في غزة، ويافا وتل الربيع ونابلس والخليل. وتبدأ عملية عصر السمسم بتنظيف الحبوب، ونقعها في حوض ثم تقشيرها في حوض آخر، ويوضع السمسم بعد ذلك في حوض فيه ماء مالح لفصل بذور السمسم عن القشور، ثم تنقع البذور في حوض ماء للتخلص من الملوحة، وتترك بعد ذلك ليجف الماء بشكل كامل، ثم تحمص بذور السمسم ويتم طحنها، ويتم استخراج زيت السيرج بعد ذلك^(١٥٩).

الرمان

ظهر الرمان كعنصر زخرفي في الفنون الرومانية واليونانية، وكان يرمز إلى الخصب، كما كان يرمز لبعض الآلهة أحياناً^(١٦٠)، كما ظهر الرمان كعنصر زخرفي في الفنون النبطية،

(158) Strabo 16.4.26.

(١٥٩) الشماس، سارة (د.ت): معاصر السمسم التقليدية في الخليل في القرن التاسع عشر. بحث غير منشور.

(160) Coleman, J. (2007): *The Dictionary of Mythology: An A-Z of Themes, Legends and Heroes*. Arcturus Publishing Limited, London, 838; Sacks, D. and Brody, L. (2005): *Encyclopedia of the Ancient Greek World*, 255.

فظهر على منحوتاتهم، ورسم على أطباقهم الفخارية^(١٦١)، وقد عُثِرَ على بقايا رمان في مدائن صالح، ما يؤكّد وجوده واستهلاكه هناك خلال الفترة النبطية^(١٦٢)، ونُجِّح انتشار الرمان في العديد من المناطق النبطية الأخرى كوادي موسى على سبيل المثال، لكن الحفريات الأثرية لم تزودنا ببقايا نباتية تؤكّد هذا الافتراض حتى الآن.

الفسق

هناك من يرى أن أشجار الفسق كانت تنمو في المناطق التي يزيد ارتفاعها على ١٢٠٠م^(١٦٣)، ولكن الأدلة الأثرية التي تؤكّد وجود الفسق واستخدامه خلال الفترة النبطية محدودة جداً، فقد عثر كيليك (Killik, A.) في حفرياته التي أجريت في أذرح على بقايا فسرهما على أنها بقايا فسق، وهذه البقايا تعود إلى القرن الثاني الميلادي^(١٦٤).

الحبوب

تشير الدلائل إلى بدايات الزراعة في بلاد الشام، وكانت الحبوب من أوائل النباتات التي تمت زراعتها خلال العصر الحجري الحديث، وقد ظهرت الحبوب، خصوصاً سنابل القمح بكثرة في فنون الشرق القديم لتشير إلى الخصوبة والوفرة^(١٦٥)، كما ظهرت عنصراً زخرفياً في الفنون اليونانية والرومانية، وارتبطت بالإله ديميتير إله الزراعة عند الرومان^(١٦٦). كان الشعير إضافة إلى الأطعمة الأخرى المحضرة من الحنطة من أهم المأكولات، يستهلكها تقريباً كل شخص في العالم القديم، فهما يتكونان في الأساس من الكربوهيدرات، كما أنهما يحتويان أيضاً على نسبة من البروتينات ومقادير ضئيلة من الدهون^(١٦٧). انتشرت زراعة الحبوب خاصة الشعير على نطاق واسع في العالم القديم، كونها أحد

(161) Glueck, N. (1937): Explorations in Eastern Palestine III. BASOR 65, 910-; Hammond, Ph. (1977): The Capitals from the Temple of the Winged Lions, Petra. BASOR 226:4751-.

(162) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

(163) Tholbeq 2013: 297; Mason, J. (2007): *Experimenting the Manufacture*, 333.

(164) Killik, A. (1987): *Udruh and the Trade Route*, 173.

(١٦٥) الماجدي، خزعل (١٩٩٨): الدين السومري. دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، ١٠٠، ٢٠٠١: ٨٧.

(166) Sacks, D. and Brody, L. (2005): *Encyclopedia of the Ancient Greek World*. Facts on File Inc., New York, 107.

(١٦٧) كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٣٨، ٥٠.

المكونات الغذائية الأساسية، فلهذه النباتات القدرة على النمو في العديد من البيئات، وقد ذكر ديودورس أن الأنباط لم يكونوا ينتجون الحبوب إبان الحملات السلوقية عليهم مع نهاية القرن الرابع قبل الميلاد، ووصفهم بأنهم لا يمارسون الزراعة على الإطلاق، فلا يبذرون الحبوب ولا يغرسون الأشجار، حيث أرسلوا رسالة للقائد الروماني ديميتريوس قائلين: «ليس من الحكمة أن يشن اليونان حرباً على شعب لا يملك ماء أو خمرأ أو حبأ»^(١٦٨)، ويبدو هذا الكلام غير صحيح وفيه شيء من المبالغة، فقد وصف الأنباط بأنهم لا يملكون ماءً وهذا كلام مبالغ فيه، ولكنه إشارة إلى شح الموارد المائية، ويبدو أن هذه الرسالة التي بعثها الأنباط إلى القائد اليوناني ديميتريوس هي شكل من أشكال الرجاء لإقناع الغزاة بأن مواردهم محدودة، وأن غزوهم بالتالي لن يفيد بلاد الإغريق في شيء من الناحية الاقتصادية.

كان القمح يُمثل أحد مكونات الوجبات الرئيسة عند الأنباط، وذلك لسهولة زراعته وقيمه الغذائية العالية، ولعدم وجود متطلبات كثيرة لزراعته، ولأنه يمكن أن يروى فقط من مياه الأمطار، وقد كشفت الحفريات الأثرية عن العديد من حجارة الطحن (الرحى) في العديد من المواقع النبطية، إذ عُثر على العديد من حجارة الطحن في مدائن صالح، والعقبة^(١٦٩)، وما تزال إحداها ماثلة للعيان في منطقة الزنطور.

ومما يجدر ذكره أن السفوح الصخرية المحاذية للعديد من الحقول الزراعية المنتشرة في المناطق المحيطة بالبتراء التي استخدمت خلال العصور المختلفة، قد حُفر بها أحواض صغيرة في الصخر كانت على ما يبدو تستخدم لطحن الحبوب، حيث تنتشر هذه الحفر والتجاويف الصخرية بالقرب من العديد من الحقول الزراعية في منطقة بيضا وغيرها من المناطق المحيطة بالبتراء.

وقد كشفت التنقيبات الأثرية عن بقايا حبوب متفحمة في مدائن صالح تعود للعصر النبطي (شكل ٨) واشتملت هذه الحبوب على القمح والشعير^(١٧٠)، ويمكن تقسيم أنواع

(168) Diodorus 21.96, 4100-19:94 ;98-.

(169) Dolinka, B. (2003): *Nabataean Aila (Aqaba, Jordan) from a Ceramic Perspective: Local and Intra-Regional Trade in Aqaba Ware During the 1st and 2nd Centuries AD*. London: Archaeopress, 23.

(170) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

الحبوب التي اكتشفت بقاياها إلى الأنواع التالية^(١٧١):

١- الشعير المقشر Hulled barley.

٢- الحنطة الصلدة / العارية المعروفة باسم Naked wheat

٣- الحنطة النشوية ذات القشور ثنائية الحبة Emmer.

كما كُشف في مدائن صالح عن أنواع متعددة من الشعير منه الشعير المسدس hordeum hexastichum والشعير المزدوج hordeum distichum، إضافة إلى حبوبٍ أخرى تعدّرت معرفتها^(١٧٢).

وقد كشفت الدراسات التحليلية التي أُجريت لبعض البقايا العضوية المتفحمة التي عُثر عليها في العقبة أن الحبوب، خصوصاً القمح والعدس، كانت من أكثر النباتات التي كانت تُستهلك من قبل الأنباط في هذه المنطقة، ولأن العقبة غير مناسبة لنمو القمح فيبدو أن هذه البقايا تُمثّل حبوباً مستوردة من مناطق مجاورة^(١٧٣). ازدهرت زراعة الحبوب في حوران عبر العصور التاريخية المختلفة، إذ تُشير بعض المصادر الإسلامية إلى أهمية الحبوب في تشكيل اقتصاد هذه المنطقة^(١٧٤)، فعُثر على أعداد كبيرة من طواحين الحبوب البازلتية القديمة التي تؤرخ لفترات مختلفة ومتعاقبة، ويمكن تقسيم هذه المطاحن إلى نوعين هما: النوع الصغير، وتتألف هذه المطاحن من قرصين مستديرين مصنوعين من الحجر البازلتي، إضافة إلى النوع الآخر الكبير الذي يدار باستخدام الحيوانات^(١٧٥).

ومما يجدر ذكره أنه عُثر على وثيقة في قرية شعارة في حوران تعود لفترة ما قبل الإسلام، تاريخها غير محدد، وهي تتعلق بمنح أهالي القرية إنشاء بيار حنطة على الأراضي المشتركة^(١٧٦). كشفت الحفريات التي أُجريت في العديد من المواقع النبطية كالبتراء، والعقبة، والنقب^(١٧٧)،

(171) Bouchaud, Ch. (2010): Archaeobotanical Report. In: L. Nehmé et al (editors): *Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madā'in Sālih Archaeological Project*, Paris, 237.

(172) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, Fig. 5a.

(173) Retzleff, A. (2003): *A Nabataean and Roman Domestic Area*, 3:55.

(١٧٤) فيلنوف، فرانسوا (١٩٨٨): الاقتصاد الريفي، ١٧٥.

(١٧٥) فيلنوف، فرانسوا (١٩٨٨): الاقتصاد الريفي، ١٧٤.

(١٧٦) فيلنوف، فرانسوا (١٩٨٨): الاقتصاد الريفي، ١٧٤.

(177) de Procé, Solène Marion (2010): Area 8. In: L. Nehmé et al (editors): *Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madā'in Sālih Archaeological Project*, Paris, 170, fig 12.

ووادي عربية^(١٧٨) عن طوابين^(١٧٩)، مما يُشير إلى أن الخبز كان يمثل أحد المكونات الغذائية الرئيسية، كما عُثر على بقايا طابون في مدائن صالح، وهو مصنوع من الفخار المشوي بطريقة رديئة، قطره الداخلي ٥٨ سم والخارجي ٧٠ سم وجزءه العلوي مُدمَّر^(١٨٠). وما زالت الطوابين تُستخدم في العديد من مناطق جنوب الأردن، ولكن استخدامها بدأ يقل تدريجياً بسبب الرائحة التي تنبعث من جراء إيقاد روث الحيوانات لتشغيل الطوابين، وما تسببه من رائحة مزعجة بالنسبة للعامة، والطابون عبارة عن فرن مفتوح السقف يُستخدم لعمل الخبز وله غطاء معدني ذو مقبض خشبي وترصف أرضيته بنوعية خاصة من الحجارة المساء المعروفة بين العامة بـ (الرضف)، وتصنع الطوابين من الصلصال المخلوط بمواد أخرى مقوية، ويتم تعريضه للشمس وحرقه، وإشعاله باستخدام روث الحيوانات الذي يوضع حول الطابون، ويُستخدم الطابون أحياناً لأغراض مختلفة كالشي والطهي.

وفي الختام، لا بدّ من الإشارة إلى أحد أنواع المواقع الأثرية المهمة المرتبطة بإنتاج الحنطة، وهي ما يعرف ببيادر الحنطة Threshing Floors التي ارتبطت بالحقول الزراعية، وقد وُجدت أحياناً بالقرب من بقايا المنازل، وتكمن مشكلة هذه البيادر في تحديد تاريخها الدقيق، وقد عُثر على العديد من البيادر داخل وفي محيط العديد من المواقع النبطية كجبل هارون في البتراء^(١٨١) وفي المناطق المحيطة بمنطقة أذرح حيث يبدو أن استخدام هذه المنشآت الزراعية قد استمر خلال فترات تاريخية مختلفة وطويلة. ففي ضوء المسوحات التي أجراها فوزي أبودنه في أذرح وجوارها، على سبيل المثال، تبين وجود أعداد كبيرة من بيادر الحنطة التي تؤرخ للفترة ما بين الفترة الأدومية حتى الفترة العثمانية (خريطة ٢)، وقد لوحظ

(178) Dolinka, B. (2006): The Rujm Taba Archaeological Project (RTAP): results of the 2001 survey and reconnaissance. In: Piotr Bienkowski and Katharina Galor (editors): *Crossing the Rift: Resources, Routes, Settlement Patterns and Interaction in the Wadi Arabah*, Oxbow Books, Oxford, 195-214.

(١٧٩) ولربما عرف الأنباط الصاج أو الخبز على الحجارة الرقيقة التي كانت تشعل تحتها النار، والصاج هو محذب معدني يسخن على النار لعمل الخبز، وسطحه منحني، وقد عُرف عند العديد من الأمم القديمة، وما زال يُستخدم في العديد من مناطقنا، وقد كانت أرغفة الخبز المسطحة المنبسطة في الشرق القديم تخبز على حجارة ساخنة محمية وسط رماد نيران مشتعلة. انظر: كوفمان، كاثي (٢٠١٢): الطبخ في العصور القديمة، ٥٣، ٧٧.

(180) de Procé, Solène Marion (2010): *Area 8*, 170, fig 12.

(181) Kouki, Paula (2012): *The Hinterland of a City*, 108, 109.

كثافة تواجد الفخار النبطي في نطاقات هذه البيادر^(١٨٢).

وتشير الشواهد إلى ازدهار أذرح وجوارها خلال الفترة النبطية من خلال كسر الفخار وبعض المسكوكات التي تشير إلى استيطان مكثف خلال الفترة النبطية، كما في خربة الفقي، وخربة الحسية، وتل أذرح، وجبل الأشعري، وسبب هذا الازدهار هو وفرة المياه ووجود الأراضي الزراعية الصالحة للزراعة، والزراعة المكثفة للحبوب، إضافة إلى موقع هذه المنطقة ضمن شبكة الطرق القديمة التي تتوزع في جنوب الأردن^(١٨٣).

ومن الجدير بالذكر أن النقوش النبطية فقيرة في محتواها فيما يتعلق بالمفردات الخاصة بزراعة الحبوب، فقد وردت فيها كلمة واحدة مرتبطة بإنتاج الحبوب وهي (ف ر ك ي ا) حيث فُسِّرَت على أنها تعني (الحاصد)^(١٨٤)، ولكن يبدو أن معنى هذه الكلمة مرتبط بعمل (الفريكة) التي تُحَضَّر بعد أن يتم حصاد سنابل القمح الخضراء قبل جفافها، وتعرض للحرارة ومن ثم تطحن وتطبخ.

البقوليات

دخلت البقوليات في صناعة أنواع الخبز في جميع أنحاء الشرق القديم، كالخبز متعدد الحبوب الذي كان يصنع من القمح والشعير والفلو والعدس والكرسنه في آن معاً، كما كانت تُمَثَّل أحد الخيارات الغذائية الشائعة في هذه المنطقة خلال العصور^(١٨٥).

لقد قام الأنباط بزراعة أنواع عديدة من البقوليات، إذ تمَّ الكشف عن بقايا بقوليات في مدائن صالح ولكن بكميات قليلة، واشتملت هذه البقوليات على العدس *lens culinaris*، والبازلاء *pisum sativum*، والجلبان *lathyrus sativus*^(١٨٦)، إضافة إلى البرسيم الذي كان يُستخدم للمواشي^(١٨٧)، كما يبدو أن الأنباط قد استهلكوا البقوليات البرية غير المزروعة.

(182) Abudanh, F. (2006): *Settlement Patterns and Military Organisation in the Region of Udhruh (southern Jordan) in the Roman and Byzantine Periods*. Unpublished PhD Dissertation, University of Newcastle upon Tyne, 51.

(١٨٣) أبو دنه، فوزي وآخرون (٢٠١٠): أذرح.. تاريخ وآثار في ضوء الدراسات الميدانية. *المجلة الأردنية للتاريخ والآثار*، عدد ٣، مجلد ٤، ١٠٠-١٢٦.

(١٨٤) الذيب، سليمان (٢٠١٢): المعجم النبطي، ٣١٦.

(١٨٥) كوفمان، كاثي (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٨١.

(186) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 260.

(187) Bouchaud, Ch. (2010): *Archaeobotanical Report*, 238.

المنكهات والتوابل والملح

أشار العديد من المؤرخين الكلاسيكيين إلى الدور الذي لعبه عرب الجنوب والأنباط في تجارة البخور والتوابل، فقد أشار هيرودوت من القرن الخامس قبل الميلاد إلى أن بلاد العرب هي الموطن الوحيد في العالم الذي يُنتج اللبان والمر والقرفة واللادن^(١٨٨)، كما تطرّق المؤرخ اليوناني ديودورس الصقلي إلى موضوع تجارة العرب، فتحدّث عن القرفة التي تنمو في بلاد العرب^(١٨٩)، وقد لعب الأنباط دوراً هاماً في هذه التجارة.

يتحدّث المؤرخ الروماني بليني عن بلاد العرب بشكل عام حيث يذكر أن السلع الشرقية كانت تلقى قبولاً ورواجاً في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط والعالم العربي، إذ كانت روما تستورد بضائع مختلفة من الشرق مثل: العاج الإفريقي، والبخور العربي، والفلفل الهندي، والحرير الصيني.

ومن بين السلع التي تم تداولها التوابل التي كانت تُجلب من الهند، حيث كان هناك طلب متزايد عليها في العالمين اليوناني والروماني، وكانت القوافل المحملة بهذه السلعة وغيرها من السلع تعبر أرض الأنباط وموانئهم، وبالتالي فإن استعمال الأنباط للتوابل أمرٌ طبيعيٌّ، وقد كان الفلفل أكثر هذه التوابل طلباً وأكثرها ندرة وأغلاها سعراً، حيث يُشير ديودورس إلى استخدام الأنباط الفلفل^(١٩٠)، ويذكر بليني أن سعر الباوند الواحد من الفلفل الهندي كان يصل إلى ١٥ ديناراً رومانياً^(١٩١)، وبما أن التجارة اليونانية والرومانية كانت تعبر الأراضي النبطية، فإننا نرجّح استهلاك الأنباط لمنكهات وتوابل أخرى كانت تُجلب من الهند أيضاً، كالهال والزنجبيل الذي أشار بليني إلى تصديرها من الهند إلى روما^(١٩٢).

ارتبط اسم القرفة ببلاد جنوب العرب وذكرها المؤرخون، حيث تحدث هيرودوت، على سبيل المثال، عن طقوس جمع القرفة في جنوب الجزيرة، ولكن يبدو أن ما أورده هذه

(188) Herodotus, *The Histories*, 107.

(189) Diodorus, *Library of History*, XIX. 95.3.

(190) Diodorus 21.94.10.

(191) Pliny XII.XIV.29.

(192) Pliny XII.XXIX.50; XII.XIV.2829-.

المصادر غير صحيح لأن موطن القرفة هو جنوب الهند وسيلان، ولم تكن من منتجات العرب على الرغم من إشارة العديد من المؤرخين الكلاسيكيين مثل: سترابو، وديودورس، وديوسكورديوس لذلك، بل ارتبط ذكرها بالعرب لأنهم كانوا يتاجرون بها^(١٩٣).

وقد عُثِر في مدائن صالح أيضاً على بقايا لنبات الدُّعَاع (azizoon (canariense الذي كان يُستخدم مع السَّلَطَات، رغم أن هذه البقايا تعود لفترة متأخرة بعد ضم المملكة النبطية، لكننا نرجّح استخدامه خلال الفترة النبطية لوجوده في المنطقة^(١٩٤)، والدُّعَاع نبات حولي (شكل ٩) ينتشر في العديد من مناطق الجزيرة العربية وبلاد الشام، ويعرف بأنه طعام الفقراء، وتؤكل بذوره، وقد ذكرت الدُّعَاعَة في العديد من المصادر العربية، فيقول ابن منظور: (والدُّعَاعَة: عُشْبَة تُطَخَّن وتُخَبَز وهي ذات قُضْب وورقٍ مُتَسَطَّح النَبْتَة وَمَنْبِتُهَا الصَّحَارِي وَالسَّهْلُ)^(١٩٥)، ويقول أبو الليث الأزهرى: (والدُّعَاعَة: حَبَّة سوداء يأكلها فقراء البادية إذا أُجْدبوا)^(١٩٦).

والمالح من المواد التي استخدمها الأنباط على ما يبدو كمواد تُضاف إلى الطعام لتحسين النكهة أو لحفظ الأطعمة، لذلك كان من السلع المهمة خلال العصور الكلاسيكية لحاجة الناس الماسة إليه، يقول المؤرخ الروماني بليني في كتابه التاريخ الطبيعي: «إن السماء تعرف أن حياة متحضرة بدون ملح غير ممكنة»^(١٩٧).

وقد ورد ذكر الملح في نقش الضرائب التدمري، حيث كان من بين السلع المشمولة بالضرائب، وقد كانت هناك ضريبة مفروضة على الملح في مصر وفلسطين^(١٩٨)، وقد كان الملح يباع للعامة تحت رقابة حكومية خلال العصر الروماني^(١٩٩).

(١٩٣) كرون، باتريشا (٢٠٠٥): تجارة مكة، ٤٢٥.

(194) Bouchaud, Ch. (2009): *The Archaeobotanical Remains*, 263.

(١٩٥) ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي (١٩٨٤): مختصر تاريخ دمشق لابن عساكر، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، دمشق، الدعاة.

(١٩٦) الأزهرى، أبو منصور محمد بن أحمد (٢٠٠١): تهذيب اللغة. تحقيق محمد عوض مرعب. الناشر دار إحياء التراث العربي، بيروت (المجلد الأول)، ١٤.

(197) Pliny XXXI.XI.88.

(198) Rostovtzeff, M. (1986): *The Social and Economic History of the Hellenistic World*. Volume I-III. The Clarendon Press, Oxford, 966.

(199) Rostovtzeff, M. (1986): *The Social and Economic History*, 309,444,46971,817,966-.

كان الملح يُستخرج من البحر الميت، وكان يُستخدم لحفظ الأطعمة، كما بيّنت الحفريات التي أجريت في عبده في صحراء النقب استخدام الأنباط لنترات البوتاسيوم الذي كان يستخرج من البحر الميت، وكان يُستخدم لحفظ اللحوم^(٢٠٠).

ومن الجدير بالذكر أن العالم الكلاسيكي قد عرف طرقاً عدة لحفظ الطعام منها: الحفظ اللاهوائي؛ أي حفظ الأطعمة بقطع الأكسجين عنها، وبالتالي كبح نمو البكتيريا الهوائية، وذلك بغمر الأطعمة في الشحوم أو الزيوت أو الأشربة.

ومن تقنيات حفظ الأطعمة الأخرى: التمليح (التغطية بطبقة كثيفة من الملح)، والتأجيج؛ أي: التغطية بمحلول ملحي كثيف، والتدخين الذي يقتل البكتيريا ويخرج الهواء مما يحول دون تعفنها، إضافة إلى التخليل وذلك بغمر الأطعمة كالمخللات في الحامض^(٢٠١).

ويبدو أن الأنباط قد استخدموا الجاروم Garum^(٢٠٢)، وهو صلصة^(٢٠٣) كانت شائعة في العالم الكلاسيكي، وكانت تُصنّع من أمعاء السمك وبقاياه، وتضاف إلى الأكل لتحسين مذاقه (شكل ٧)، وقد عُثر على بعض الأواني التي يُعتقد أنها كانت مرتبطة بحفظ وصناعة الجاروم، منها جرة عُثر عليها في الزنطور في مدينة البتراء يُعتقد أنها كانت تحوي جاروم^(٢٠٤)، كما عُثر في العقبة على أفران فُسرّت على أنها مرتبطة بإنتاج صلصة السمك^(٢٠٥)، ويبدو أن هذه الصلصة كانت تنتج في العقبة، ومن ثم تباع لبقية مناطق المملكة النبطية. ومن المنكهات الأخرى التي استوردها الأنباط؛ الزعفران، وقد ذكره سترابو في جغرافيته ضمن السلع المستوردة للأراضي النبطية^(٢٠٦).

(200) Negev, A. (1996): Oboda: A Major Caravan Halt. *Aram* 8, 67-87.

(٢٠١) كوفمان، كاثر (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٢٤، ٣٩، ٦٠-٦١.

(٢٠٢) الجاروم: هو سائل يُحضّر بوضع سمك وأمعاء السمك في الملح وتعريضها للشمس لعدة أسابيع على الأقل حتى ثلاثة أشهر، ويمنع الملح نمو البكتيريا الضارة، في حين تحلل البكتيريا النافعة السمك إلى نقيع خفيف ومركز. انظر: كوفمان، كاثر (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٢٨.

(٢٠٣) لقد تعارف الرومان على أنواع عدة من الصلصات كالأكسيجاروم التي كانت تصنع من الخل والجاروم، والوينجاروم والتي كانت تصنع من الخمرة والجاروم (انظر: كوفمان، كاثر (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة)، ولا نعرف هل كان الأنباط يستخدمون هذه الصلصات أم لا، ولربما استخدموها نتيجة لاحتكاكهم بالرومان.

(204) Dolinka, B. (2003): *Nabataean Aila*, 249.

(205) Parker, S. T. (1998): Early church, perhaps the oldest in the world, found at Aqaba. *NEA* 61.4, 254.

(206) XVI.4.26.

المشروبات

معلوماتنا عن مشروبات الأنباط قليلة مقارنة بأغذيتهم، وسبب ذلك قلة التحاليل التي تُجرى للبقايا الموجودة في الأواني الفخارية المكتشفة والتي قد تُسهم في توسيع مداركنا بشأن هذا الموضوع، إضافة إلى عدم تطرق المصادر التاريخية إلى ذلك.

وعلى النقيض، فإن معلوماتنا عن المشروبات في العالم الكلاسيكي وفيرة، إذ زودتنا المصادر التاريخية والنقشية بالعديد من أنواع المشروبات التي كان يحتسيها اليونان والرومان، ولربما كانت العديد من هذه الأنواع معروفة في بعض المناطق النبطية كالبتراء التي كانت تعج بالغرباء كما يذكر سترابو، ولكن لا يوجد دليل يؤكّد ذلك.

وربما عرف الأنباط (البيرة) التي كانت منتشرة على نطاق واسع في الشرق القديم التي كانت تُصنع من الشعير، ولعلّ التعطش إلى البيرة كان عاملاً أساسياً في تدجين الشعير وزراعته في بلاد الشام منذ عصور مبكرة، حيث كان الشعير البري يُخزّن في حاويات مسامية، وإذا بلغت الرطوبة إلى الحبوب فإنها تتبرعم، وهي عملية تعرف باسم (الملت)، ويحول الملت بعض الكربوهيدرات الموجودة في الحبوب إلى سكريات وتتحول الخمائر التي تخمر السكر إلى بيرة^(٢٠٧).

ونستنتج من خلال دراسة المادة الأثرية والتاريخية المتوفرة أن الأنباط كانوا يشربون الحليب، والعسل البري الممزوج بالماء، والنبيد.

(٢٠٧) كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ١١١.

الحليب

لقد أشرنا سابقاً إلى أن الأنباط قد قاموا بتربية العديد من الثدييات التي تؤكل لحومها كالماعز والأغنام والإبل والأبقار، ويبدو أن تربية الأنباط للمواشي وذبحها في مرحلة متقدمة من العمر دليل واضح على استخدامها للاستفادة القصوى من منتجاتها، ومن بين هذه المنتجات الحليب، وقد أكد ديودورس هذه المعلومة بقوله: «إن الأنباط كانوا يشربون الحليب»^(٢٠٨).

العسل البري ἄγριον الممزوج بالماء

نجد الإشارة الوحيدة لتناول الأنباط العسل البري في سياق حديث ديودورس عنهم، حيث يقول إنهم كانوا يجمعون العسل البري ἄγριον من الأشجار، ويستخدمونه كشراب بعد أن يمزجونه بالماء^(٢٠٩)، وهنا لا بُدَّ من التمييز بين العسل العادي والعسل البري، إذ ميّز الكتاب المقدس بين نوعين من العسل: العسل العادي μέλι، التي يقابلها في العبرية كلمة דבש التي تستخدم للدلالة على العسل الذي ينتجه النحل، والعسل البري ἄγριον μέλι، وهو أي مشروب يتم استخلاصه من التمر والتين والخروب وغيره من الأشجار^(٢١٠).

وقد أشارت المصادر التاريخية الكلاسيكية إلى أنواع عديدة من العسل كانت معروفة خلال تلك الفترة، ومنها العسل البري، فقد تحدّث بليني، على سبيل المثال، عن أنواع عديدة من العسل وكان من بينها العسل البري (silvestris)^(٢١١)، كما أشار سترابو إلى مشكلة تناول جنود بومبي العسل البري في آسيا الصغرى الذي كان مُخمرًا، حيث يقول: «إنهم كانوا يمزجون عسلاً مما تحمله الأشجار ويضعونه في الطرقات، وعندما يشرب الجنود المزيّج يفقدون حواسهم، ويهاجمونهم بسهولة»^(٢١٢)، وورد في إنجيل مرقس وإنجيل متى إشارة إلى تناول يوحنا المعمدان العسل البري، وذلك عند الحديث عن ترك يوحنا ملذات المدينة، وانطلاقه إلى البرية وأكله العسل البري والجراد^(٢١٣).

(208) Diodorus 19.94.10.

(209) Diodorus 19.94.10.

(210) Kelhoffer, J. (2005): John the Baptist's "Wild Honey" and Honey in Antiquity. *Greek, Roman and Byzantine Studies* 45, 59.

(211) *Natural History* 11.15.41.

(212) Strabo 12.3.18.

ويبدو أن هذا العسل البري هو عصير التمر الذي كان يُشرب كعصير غير مخمر أو مخمر، ونُرجَّح أن نبيذ التمر كان يُنتج في عددٍ من المواقع النبطية كالعقبة، وربما كان يُصدَّر إلى الخارج^(٢١٤)، إذ يُشير سترابو إلى حقول النخيل الموجودة في هذه المنطقة^(٢١٥). ويرى بنجامين دولنكا أن الدليل على إنتاج هذا النوع من النبيذ متأخر ويعود للقرن الخامس الميلادي، إذ عُثر على جرة في إحدى موانئ البحر الأحمر المصرية مستوردة من العقبة تحمل كتابة فُسِّرَت على أنها تعني (نبيذ التمر)، كما يبدو أن الجرار التي صُنعت في العقبة، والتي تتصف بأنها ذات رقبة طويلة مضلعة، كانت تُستخدم لحفظ ونقل نبيذ التمر^(٢١٦).

النبيذ

عُرِفَت الخمور على نطاق واسع في العالم القديم، وكانت من أكثر المشروبات شهرة، وقد زودتنا المصادر الكلاسيكية بأسماء العديد من أنواع الخمور التي اشتهرت خلال تلك الفترة، كالخمرة الأثينية، والأوكسيكراتون، وغيرها من الأنواع^(٢١٧). يذكر ديودورس الذي يؤرخ كتابه لنهاية القرن الرابع قبل الميلاد، أن الأنباط لم يكونوا يشربون الخمور^(٢١٨)، ولكن تغيراً اجتماعياً قد حدث في المجتمع النبطي على ما يبدو خلال القرون اللاحقة تدريجياً، وانتقلوا من حياة البداوة إلى حياة التحضر، ورافق ذلك تغير في العادات والتقاليد؛ فأصبح تناول النبيذ أمراً مقبولاً على ما يبدو بين أفراد المجتمع النبطي، وهنا لا بدَّ من الإشارة إلى ما قاله سترابو بأنَّ الأنباط كانوا يُعدُّون حفلات في مجموعات تتألف من عدَّة أشخاص، حيث يحضرُ هذه الحفلات موسيقيتان اثنتان، لكل حفلة ويتمُّ تناول الشراب، حيث لا يتجاوز شرب كل شخص أحد عشر كأساً، وكل مرة بكأسٍ مختلفٍ، وقد ورد في النقوش النبطية ما يُشير إلى وجود مآدب دينية عُرِفَت بـ(م ر

(214) Dolinka, B. (2003): *Nabataean Aila*, 95.

(215) Strabo 16.4.18, 21.

(216) Dolinka, B. (2003): *Nabataean Aila*, 95.

(217) كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٢٢١-٢٢٢، شرب الرومان، على سبيل المثال، أنواعاً متعددة من الخمور منها الخمرة البيتية، والبوسكا؛ وهو مشروب مشابه للليمون، والخمرة المتبلّة بالعسل، والمشروب المعروف باسم هيدروميل. كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ٣٠٤-٣٠٨.

(218) Diodorus XIX.96, 4-98; 19:94-100.

ز ح ا)، وهي احتفالات ذات طابع ديني يتم تناول النبيذ فيها، وقد عُثر على نقش في منطقة بيضا يُشير إلى شخص كان مسؤولاً عن هذه الاحتفالات عرف بـ (ر ب / م ر ز ح ا). وقد عُرفت هذه الولائم والمآدب الدينية في عدد من مناطق الشرق، وظهرت كلمة (م ر ز ح) في العهد القديم، وفي العديد من نصوص الشرق القديم كالأوجاريتية والتدمرية، ومن الباحثين من يرى أن الكلمة تتعلق بمناسية يُؤكل ويُشرب فيها في جو من الفرح أو الحزن، كما أن معظم الوثائق التي عُثر عليها في بلاد الشام التي تعالج (م ر ز ح) تتحدث عن استهلاك الخمر والطعام حتى الثمالة^(٢١٩).

وتشابه هذه المجالس والمآدب إلى حد كبير مجالس القيان في الجاهلية كما تصورها لنا أشعارهم، خصوصاً إذا ما علمنا أن الفن في العصر الجاهلي كان « يواكب الدين ويلازمه وأن شعائر العبادة كانت تبتغي الوسيلة للتعبير عن نفسها في صورة فنية... والغناء والموسيقى منها إنما نشأت أول ما نشأت في أحضان الدين»^(٢٢٠)، وقد انشرت ظاهرة القيان والغناء في العصر الجاهلي، ووصفت هذه الظاهرة التي صاحبت مجالس الشراب والطرب بالتفصيل في أشعارهم كأشعار الأعشى^(٢٢١) وطرفة ابن العبد^(٢٢٢)، وازدهرت مجالس الغناء في العصر الجاهلي التي يبدو أنها مشابهة تماماً للمجالس التي عُرفت عند الأنباط باسم (م ر ز ح ا) حيث الشراب والغناء والطرب واللهو.

(٢١٩) حمّود، محمود (٢٠١٤): الديانة السورية القديمة خلال عصري البرونز الحديث والحديد ١٦٠٠ - ٣٣٣ ق.م، الهيئة العامة السورية للكتاب، دمشق، ٣٧٣-٣٨٠.

(٢٢٠) الأسد، ناصر الدين (١٩٦٨): القيان والغناء في العصر الجاهلي، ط٢، دار المعارف، ١٤٣.

(٢٢١) يقول الأعشى في وصف مجالس الشراب والغناء والقيان:

شَاوْ مِشَلْ شَلُولْ شَلْشُلْ شَلُولْ
أَنْ لَيْسَ يَدْفَعُ عَنْ نِي الْحِيلَةِ الْحِيلُ
وَقَهْوَةٌ مُرَّةٌ رَاوُوقُهَا حَضْلُ
إِلَّا بِهَاتِ ، وَإِنْ عَلَاوْا وَإِنْ نَهَلُوا
مُقَلَّصٌ أَسْفَلَ الْيَرْبَالِ مُعْتَمِلُ
إِذَا تُرْجِعُ فِيهِ الْقَيْنَةُ الْفَضْلُ
وَفِي التَّجَارِبِ طُولُ اللَّهْوِ وَالْغَزْلُ

وَقَدْ غَدَوْتُ إِلَى الْحَانُوتِ يَتَبَعْنِي
فِي فِتْنَةٍ كُغْسِيوْفِ الْهِنْدِ قَدْ عَلِمُوا
نَارَعَهُمْ قُضِبَ الرِّيْحَانِ مُكْتَنَّا
لَا يَسْتَفْقِوْنَ مِنْهَا وَهِيَ رَاهَنَةٌ
يَسْعَى بِهَا ذُو رُجَاجَاتٍ لَهُ نَطْفُ
وَمُسْتَجِيبُ تَخَالُ الصَّنَجِ يَسْمَعُهُ
مِنْ كُلِّ ذَلِكَ يَوْمٌ قَدْ لَهَوْتُ بِهِ

(٢٢٢) يقول الشاعر طرفة بن العبد في وصفها:

تَرَوْحُ عَلَيْنَا بَيِّنُ بُرْدٍ وَمُجَسَّدِ
بِجَسِّ السُّدَامَى بَضَّةُ الْمُتَجَرِّدِ
عَلَى رُسُلِهَا مَطْرُوقَةٌ لَمْ تَسُدِّ
تَجَاوَبْ أَطْلَارَ عَلَى رُبْعِ رَدِ
وَبَيْعِي وَإِنْفَاقِي طَرِيفِي وَمُتَلَبِّي

نَدَامَايَ يَبْضُ كَالنُّجُومِ وَقَيْنَةٌ
رَجِيبٌ قِطَابُ الْجَيْبِ مِنْهَا رَقِيقَةٌ
إِذَا نَحْنُ قُلْنَا أَسْمِعِينَا انْتَبَرَتْ لَنَا
إِذَا رَجَعْتَ فِي صَوْتِهَا جَلَّتْ صَوْتُهَا
وَمَا زَالَ تَشْرَابِي الْخُمُورَ وَلَذَنِي

وعُثر على تماثيل فخارية نبطية تُمثِّل مجالس الغناء واللهو، ولربما الشراب، منها تمثال فخاري مكتمل مصنوع بالقالب، ويُمثِّل ثلاثة أشخاص يعزفون على آلات موسيقية، ويُمثِّل التمثال شخصاً وامرأتين^(٢٢٣)، كما عُثر على بقايا كسر لتمائيل فخارية نبطية يبدو أنها مشابهة لهذا التمثال^(٢٢٤)، أو تُمثِّل مواضيع مشابهة مرتبطة بمجالس الطرب، مما يؤكِّد وجود وانتشار ظاهرة القيان في المجتمع النبطي، حيث اللهو والغناء والشراب. لقد انتشرت زراعة الكرمة في العديد من المناطق النبطية مثل خربة الذريح، وهوران، ووادي موسى، وبيضا، وتُشير الأدلة الأثرية المكتشفة إلى أهمية العنب في هذه المناطق، ومن أبرز المناطق النبطية التي قدِّمت لنا أدلةً على زراعة الكرمة منطقة بيضا الواقعة شمال البتراء، حيث عُثر هناك على العديد من معاصر النبيذ النبطية^(٢٢٥).

وفي ضوء الدراسة الميدانية المسحية التي أُجريت في منطقة بيضا شمال البتراء، تبين وجود ست وثلاثين معصرة نبيذ مقطوعة بالصخر (انظر شكل ١٤)، وقد نُحتت هذه المعاصر بين أراضٍ كانت على ما يبدو حقولاً زراعية، وعُثر بالقرب من هذه المعاصر على آبار مياه وقنوات، وغيرها من المرفقات المائية، بالإضافة إلى بعض الكهوف التي يبدو أن بعضها قد استخدم لخزن النبيذ بعد عصره.

وبشكل عام يمكن تصنيف هذه المعاصر إلى نوعين حسب مخططها العام: النوع الأول: وهو نوعٌ بسيطٌ يتألف من حوضين صغيرين ضحلين متصلين ببعضهما البعض، ويتجهان عادةً بشكلٍ منحدرٍ لتسهيل عملية سيلان عصير العنب أثناء عصره. النوع الثاني: وهو نوعٌ متطورٌ، وتمثِّله معظم معاصر النبيذ الموجودة في بيضا، وتتكون معاصر هذا النوع من ثلاثة أجزاء: حوض هرس، وحوض وسطي للترسيب، وحوض للتجميع، وقد زُوِّدت أحواض الهرس وأحواض التجميع بأدراجٍ منحوتةٍ في الصخر لتسهيل النزول إليها.

وقد تم تأريخ هذه المعاصر للفترة النبطية حيث يبدو أنها استخدمت في العصور اللاحقة، خصوصاً خلال العصر البيزنطي، وأُجريت دراسة كمية هدفت إلى حساب السعة الإنتاجية

(223) El-Khoury, L. (2002): The Nabataean Terracotta Figurines. BAR International Series 1034, 36-37.

(224) Khairy, N. (1990): The 1981 Petra Excavations, Volume I. In Kommission bei Otto Harrassowitz. Wiesbaden, Germany, Figs. 26.8, 25.5, Pls. 14.8, 13.5.

(225) Al-Salameen, Z. (2005): *Nabataean Winepresses*, 115-127.

لهذه المعاصر أكدت أن إنتاج هذه المعاصر كان مخصصاً بالدرجة الأولى لسد احتياجات المجتمع المحلي، وربما كان جزء منه يُباع إلى القوافل التجارية المارة بالمنطقة^(٢٢٦). لقد كانت منطقة بيضا سلة البتراء الغذائية إذ توزّعت فيها شبكة مائية متكاملة هدفت إلى جمع مياه الأمطار وخبزنها، ومن ثم استخدامها لأغراض زراعية، وتتكون هذه الشبكة من سدود وخزانات مائية وآبار وقنوات منحوتة بالصخر، كما تتوزّع في منطقة بيضا عشرات معاصر النبيذ التي قُطعت في الصخر في داخل الحقول الزراعية، حيث تُشير هذه المعاصر وكثافتها إلى أن الكرم كانت أبرز الأشجار التي كانت تزرع في هذه المنطقة. وبالإضافة إلى مجموعة المعاصر التي عُثر عليها في بيضا، فقد عُثر على معصرة في خربة الذريح في الغرفة رقم ١٥ من القصر، وهي مستطيلة الشكل أبعادها ٥ و ٣,٧م، وتبلغ أبعاد حوض الهرس ١,٦ و ٣,٤م، وهناك حوض تجميع مرتبط بحوض الهرس من خلال قناة صغيرة^(٢٢٧)، كما عُثر في منطقة البطحا الواقعة على بُعد سبعة كيلومترات إلى الجنوب من البتراء على شواهد تعود للفترتين النبطية والرومانية، ومن بينها معصرة عنب (شكل ١٥) تبدو أنها تعود لهاتين الفترتين، إضافة إلى شبكة من المنشآت المائية^(٢٢٨).

والسؤال المطروح الآن: كيف كان يتم عصر العنب للحصول على النبيذ؟

لقد ذكر لنا العديد من الكتاب الرومان الذين تناولوا موضوع الإنتاج الزراعي في العالم الروماني أمثال كوليوميلا (Columella)، وكاتو (Cato)، وفارو (Varro)، وبليني (Pliny) ذكروا لنا معلومات عن الظروف الملائمة لزراعة العنب، وقطفه، وتقنيات عصره وتخميّره وبيئة تخزينه^(٢٢٩)، كما وصلتنا معلومات عن طريقة عصر العنب من مصر من خلال تصويّرات تُمثّل كيفية عصر الفراعنة المصريين العنب لإنتاج النبيذ^(٢٣٠)، حيث كان يتم قطف العنب، ويترك في الشمس لمدة ثلاثة أيام، ثم يُهرس ويُداس بالأقدام في حوض الهرس، ثم يُوضع في كيس ويُعصر، وتبدأ عملية التخمر بعد ذلك (شكل ١٦).

(226) Al-Salameen, Z. (2005): *Nabataean Winepresses*, 115-127.

(٢٢٧) الروسان، نهاد (١٩٩٥): العمارة السكنية النبطية في خربة الذريح، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك، ٤٧.

(228) Lindner, Manfred, Vieweger, Dieter and Bienert, Hans-Dieter (2003): *Über Petra hinaus: archäologische Erkundungen im südlichen Jordanien*, VML, Verlag Marie Leidorf, 22.

(229) Columella (1969-79): *De Re Rustica*. (3 volumes). William Heinemann, London, XII.XLI; XII. XXXVI; Pliny XIV.12.86; 9.80.

(230) Frankel, R. (1999): *Wine and Oil Production*, 42.

ومما يجدر ذكره أن معاصر العنب النبطية التي عُثر عليها حتى الآن تتركز في المناطق المجاورة للبتراء، ولم يُعثر حتى الآن على نماذج نبطية مشابهة من مناطق أخرى، عدا معصرة خربة الذريح، وربما يُعزى ذلك لكثافة الجهود الأثرية في هذه المنطقة مقارنة مع غيرها من المناطق النبطية.

كشفت لنا التنقيبات الأثرية التي أجريت في عددٍ من المواقع النبطية عن مجموعة من الآثار المستوردة من الجزر اليونانية، وحوض البحر الأبيض المتوسط، ومن بين هذه الآثار المستوردة جرار وكسر جرار نبيذ (Amphorae) (انظر شكل ١٧)، بعضها يحمل أختاماً باليونانية، وبعضها غير مختوم، وهي مستوردة من جزيرتي رودس، وكنيدوس اليونانيتين، وقد وُجدت هذه الشواهد في البتراء (الكاتوتة، ومعبد الأسود المجنحة، والزنتور، والمعبد الجنوبي)، ومدائن صالح، إضافة إلى أمثلة أخرى عُثر عليها في النقب (عبده، ونيسانة)، وبقايا كسر جرار كانت تستخدم لحفظ ونقل النبيذ عُثر عليها ضمن السويات النبطية في منطقة قصرراويت في شمال سيناء^(٢٣١).

ومن الجدير بالذكر أن أمفورات رودس ظهرت في الربع الأخير من القرن الرابع قبل الميلاد، وبقيت شائعة إلى أن غابت بشكل كامل في النصف الثاني من القرن الثاني الميلادي، وتتضمن أختام مقابض جرار رودس اسم الصانع للأمفورا، واسم الحاكم السنوي التي تؤرخ باسمه، أما بقايا جرار كنيدوس التي يتركز وجودها في البتراء، فقد أرخت للفترة ما بين ٢٢٠-٢٤٠ ق.م^(٢٣٢).

يُثير العثور على بقايا جرار نبيذ فخارية Amphorae مستوردة في البتراء عدداً من التساؤلات، إذ إن عدداً منها يؤرخ للفترة المبكرة من تاريخ الأنباط، وهذا يتعارض مع ما أورده ديودورس الذي أشار إلى أن الأنباط لم يكونوا يشربون الخمر في حوالي نهاية القرن

(231) Horsfield, G. and Conway, A. (1942): Sela-Petra, the Rock of Edom and Nabatene (2), QDAP 9: nos. 96, 97, 101, 103; Schneider, Ch. (1996): Die Importkeramik, in : *Petra. Ez-Zantur I. Ergebnisse der Schweizerisch-Liechtensteinischen Ausgrabungen 1988-1992*, edited by Bignasca, A. et al, Mainz : Terra archaeologica 2: 3-521; Negev, A. (1986): *The Late Hellenistic and Early Roman Pottery of Nabataean Oboda : Final Report*, Qedem 22, Jerusalem : Institute of Archaeology, Hebrew University of Jerusalem: n. 31-34; Cledat, J. (1912): Fouilles à Qasr-Gheit (mai 1911), ASAE 12: n. 14, 23, 24.

(232) Horsfield, G. and Conway, A. (1942): Sela-Petra, the Rock of Edom and Nabatene (2), QDAP 9: nos. 104, 105.

الرابع قبل الميلاد، ولم يكونوا يمارسون الزراعة على الإطلاق آنذاك، فإذا كان الحال كذلك، فلماذا تمّ استيراد هذه الجرار؟! هل كانت تستخدم لنقل وحفظ النبيذ، أم غيره من المنتجات؟

ويبدو من خلال الدراسات أنّ الأمفورات كانت تُستخدم لتخزين ونقل الزيوت والأسماك والقار والماء والنبيذ، وهنا فإنّنا نرجّح وجود رغبة محلية لاستيراد نبيذ من بلاد اليونان، بالإضافة إلى استهلاك نبيذ من إنتاج محلي، والذي ربّما تم البدء بإنتاجه خلال فترة ازدهار حضارة الأنباط مع بداية القرن الأول قبل الميلاد.

الخاتمة

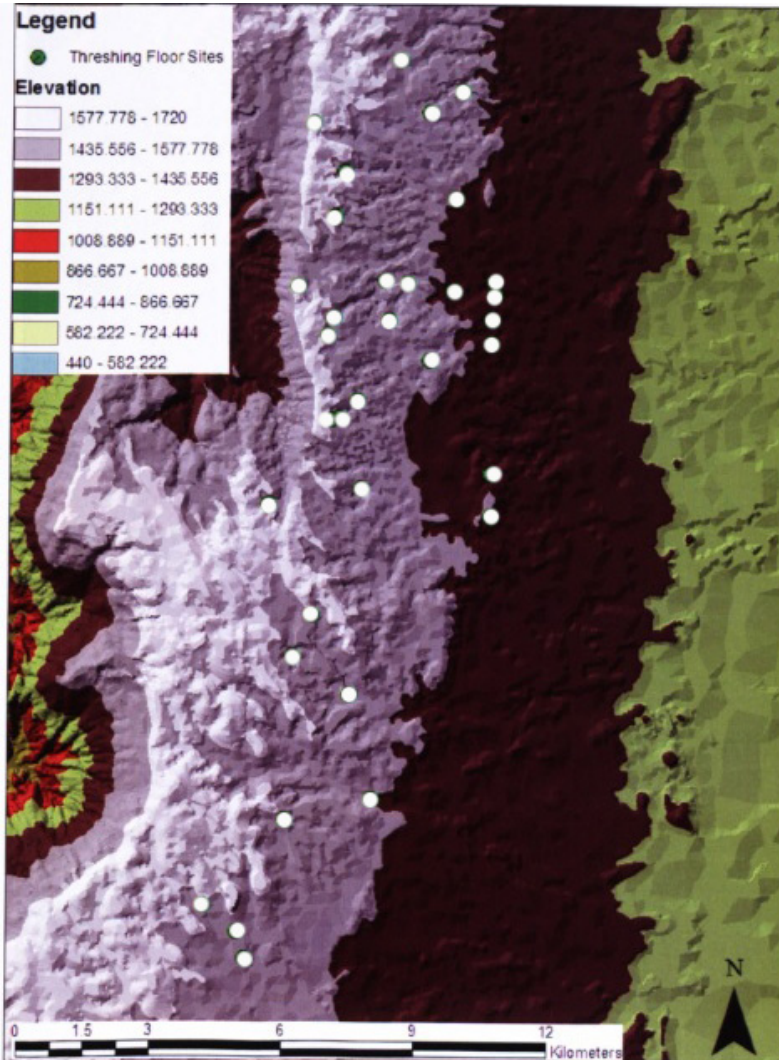
إن الخوض في موضوع إنتاج واستهلاك الأنباط للطعام والشراب في ضوء المصادر التاريخية وحدها أمرٌ متعذرٌ، وذلك لعدم كفاية المادة التاريخية المتوفرة، وبالتالي فقد اعتمد البحث وبشكلٍ كبيرٍ على المادة الأثرية المكتشفة، وقد واجه الباحث أثناء إعدادهِ البحث مشكلات عدة منها: قلة المادة المرتبطة بموضوعنا بالمقارنة مع المادة الأثرية النبطية المكتشفة بشكلٍ عام، وسبب ذلك أن البقايا الحيوانية والنباتية التي كانت تُمثِّل المصادر الأساسية للغذاء والشراب هي في طبيعتها مواد عضوية تفنى مع الزمن، ولا تُحفظ ضمن سياقات الطبقات الأثرية بسبب طبيعتها وتركيبها الكيميائي والفيزيائي، وتأثرها كثيراً بفعل عواملٍ مرتبطة ببيئة الدفن.

لقد ساهمت الحفريات الأثرية التي أجريت في العديد من المواقع النبطية في إمالة اللثام عن جوانبٍ مهمة مرتبطة بإنتاج واستهلاك الطعام والشراب في المملكة النبطية، لكن المواقع التي كُشف فيها عن أدلة مرتبطة بهذا الموضوع ما تزال محدودة العدد بالنسبة لكم الهائل من المواقع النبطية المعروفة، مما يجعل دراستنا هذه قابلة للتغيير والتطوير والتعديل في ضوء الحفريات الأثرية التي سيتم إجراؤها مستقبلاً.

لقد كان ازدهار الزراعة وتطورها وانتشارها في مناطق عديدة من المملكة النبطية ناتجاً بالدرجة الأولى عن إدارة الأنباط لمواردهم الطبيعية بالصورة المثلى، وقدرتهم على استخدام أراضيهم واستغلال مواردها بصورة جعلتهم قادرين على توفير خياراتهم الغذائية بصورة تامة، وقد مكَّنتهم توسعهم في ممارسة الزراعة، وتربيتهم أنواعاً مختلفة من الحيوانات، واستخدامهم المكثف للأراضي في العديد من النطاقات الجغرافية النبطية، مكَّنتهم من تنويع خياراتهم الغذائية التي كانت قائمة بشكلٍ أساسي على ما هو متوفر في بيئتهم.

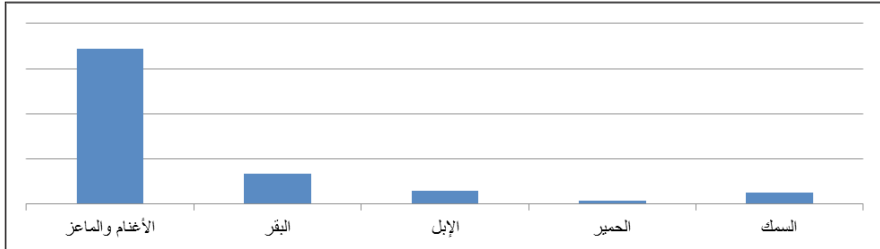
اللوحات والأشكال التوضيحية

خريطة ١: خريطة تُبين أبرز المواقع النبطية



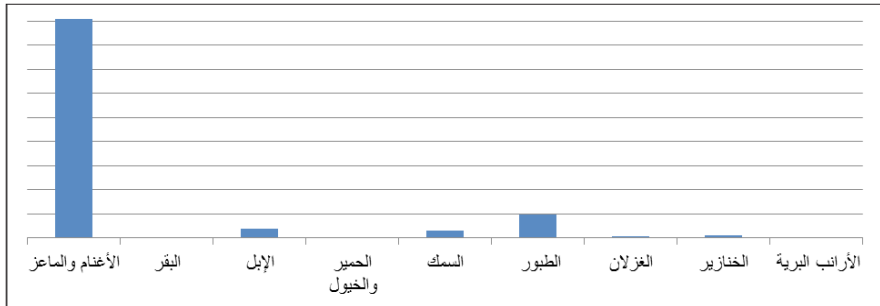
خريطة ٢: خريطة تبين التوزيع الجغرافي لبيادر الحنطة التي عُثِرَ عليها في منطقة أذرح وجوارها

Abudanh, F. (2006): Settlement Patterns, fig. 7.10



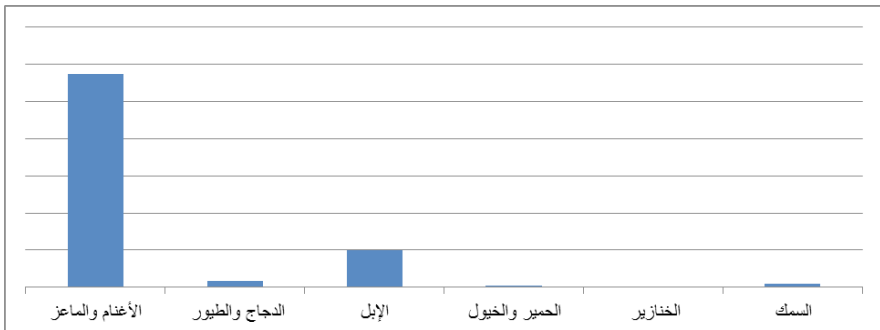
شكل ١: توزيع العظام الحيوانية المكتشفة في خربة النوافلة التي تعود للعصر النبطي، تم إعداد هذا الشكل

Gharaibeh, Nasser (2002): Faunal Remains على اعتماداً



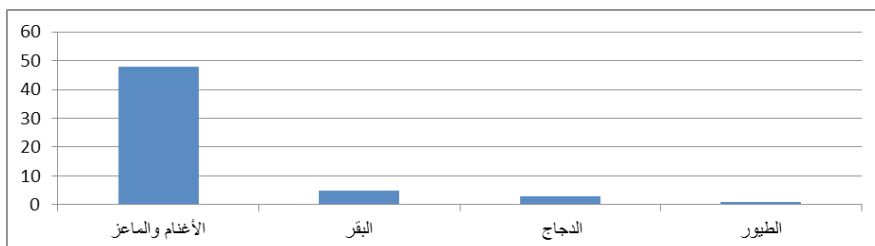
شكل ٢: توزيع العظام الحيوانية المكتشفة في الزنطور التي تعود للعصر النبطي، تم إعداد هذا الشكل اعتماداً على

Studer, J., (2007): Animal Exploitation in the Nabataean World



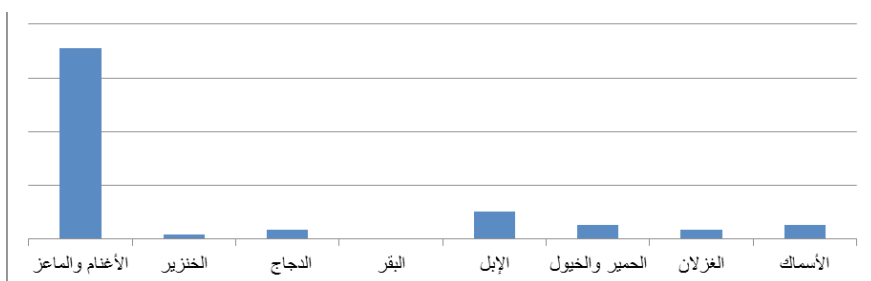
شكل ٣: توزيع العظام الحيوانية المكتشفة في مدائن صالح التي تعود للعصر النبطي، تم إعداد هذا الشكل

اعتماداً على: Studer, J. (2011): Preliminary study of the animal bones



شكل ٤: توزيع العظام الحيوانية المكتشفة في خربة التنور التي تعود للعصر النبطي، تم إعداد هذا الشكل

اعتماداً على: Kansa, S. Whitcher (2013): The Animal Bones



شكل ٥: توزيع العظام الحيوانية المكتشفة في خربة التنور التي تعود للعصر النبطي، تم إعداد هذا الشكل

اعتماداً على: Kansa, S. Whitcher (forthcoming): Food Production



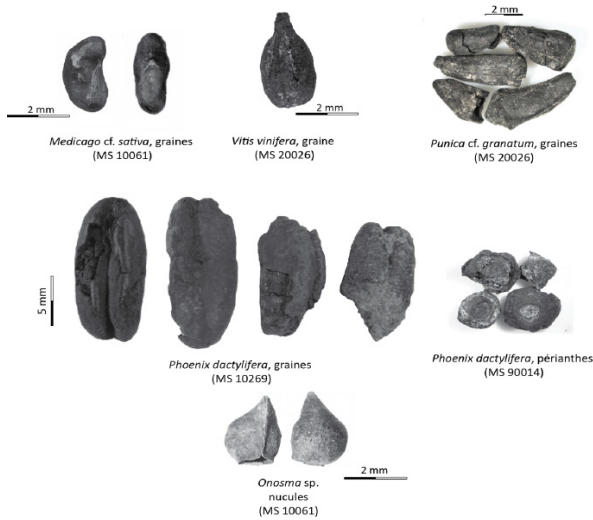
شكل ٦: صورة تُمثل بقايا المطبخ الذي عُثر عليه ملحَقاً بإحدى محطات استراحة القوافل النبطية في وادي عربة.

Hughes, R. (2014): Baking in the Desert



شكل ٧: صورة للجاروم

<http://www.taringa.net/posts/info/6518951/Garum-La-salsa-del-Imperio-Romano.html>



© C. Bouchaud

Figure 8. Fragments de stipe de *Phoenix dactylifera* carbonisés provenant d'un four nabatéen de Madā'in Salih (MS 20026)

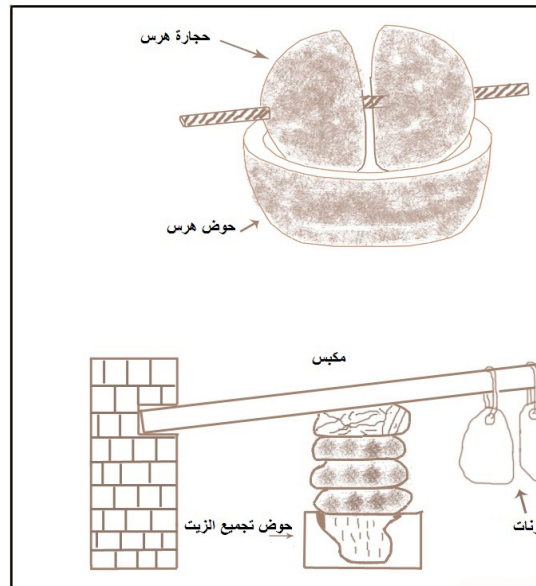
شكل ٨: بقايا حبوب متفحمة عُثر عليها في مدائن صالح

Bouchaud, Ch. (2013): Exploitation végétale des oasis d'Arabie. Production, commerce et utilisation des plantes. L'exemple de Madâ'in Sâlih (Arabie Saoudite) entre le I^{er} siècle et le VII^e siècle apr. J.-C. Revue d'ethnoécologie 4: Figure 7

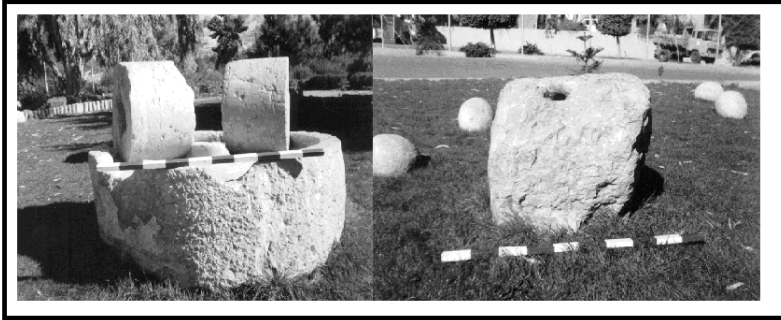


شكل ٩: صورة لنبته الدعاع

http://alsirhan.com/plants/Aizoon_canariense.shtml



شكل ١٠: شكل يمثل تقنية عصر الزيتون



شكل ١١: صورة لبقايا معصرة زيتون البد



شكل 12: معصرة زيتون نبطية عُثر عليها في وادي عربية

Erickson-Gini, T. (2012): Nabataean agriculture: Myth and reality.

Journal of Arid Environments 86, Figure 2

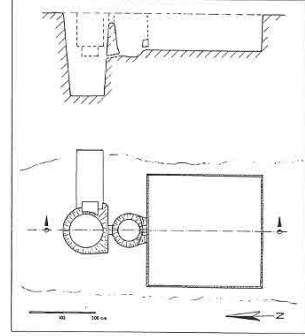


شكل ١٣: الجزء الأسفل من مكبس لعصر الزيتون عُثر عليه في مدائن صالح

de Procé 2010 Fig 5



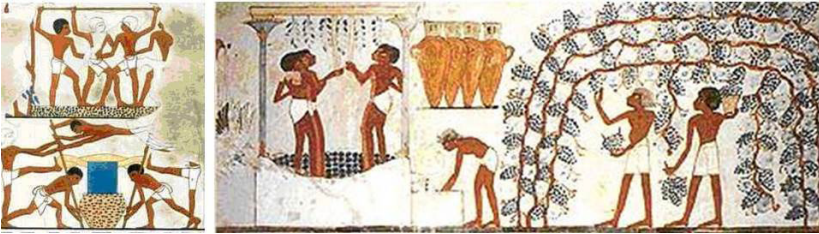
شكل ١٤: صورتان لمعصرتين نبطيتين من بيضا



شكل ١٥: صورة ومخطط لمعصرة نبيذ من منطقة البطحا جنوب البتراء

Lindner, Manfred, Vieweger, Dieter and Bienert, Hans-Dieter (2003): Über Petra hinaus: archäologische Erkundungen im südlichen

Jordanien, VML, Verl ag Marie Leidorf, 22



شكل ١٦: صورة تبين طريقة عصر العنب لإنتاج النبيذ في مصر الفرعونية

<http://www.arabworldbooks.com/egyptomania/wine.htm>



شكل ١٧: مقبض جرة نبيذ مختوم عُثر عليه في مدائن صالح

Fiema, Zbigniew T. (2010): Area 9. In: L. Nehmé et al (editors): Report on the second season (2010) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, Fig. 16

المصادر والمراجع

أولاً: المصادر والمراجع العربية

- الكتاب المقدس.
- ابن البيطار، ضياء الدين أبي محمد عبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي (٢٠٠١):
الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، دار الكتب العلمية، بيروت.
- ابن حبيب، أبو جعفر محمد (بدون تاريخ): المحبر، دار الآفاق الجديدة، بيروت.
- ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي (١٩٨٤): مختصر تاريخ دمشق لابن
عساكر، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، دمشق.
- أبو دنه، فوزي وآخرون (٢٠١٠): أذرح.. تاريخ وآثار في ضوء الدراسات
الميدانية، المجلة الأردنية للتاريخ والآثار، عدد ٣، مجلد ٤، ١٠٠-١٢٦.
- أبو سويلم، أنور (١٩٩١): النخلة في الشعر الجاهلي، مجلة مؤتة للبحوث
والدراسات، المجلد السادس، العدد ٢، ٩٣-١٤٠.
- الأزهري، أبو منصور محمد بن أحمد (٢٠٠١): تهذيب اللغة، تحقيق محمد
عوض مرعب، الناشر دار إحياء التراث العربي، بيروت.
- الأسد، ناصر الدين (١٩٦٨): القيان والغناء في العصر الجاهلي، ط ٢، دار المعارف.
- الأفغاني، سعيد (٢٠٠٨): أسواق العرب في الجاهلية والإسلام، دار الكتب العلمية.
- الذيب، سليمان (٢٠١٤): المعجم النبطي.. دراسة مقارنة للمفردات والألفاظ
النبطية، الهيئة العامة للسياحة والآثار، الرياض.
- بإسلامه، محمد (٢٠١٠): صيد الوعل في الحضارة اليمينية القديمة، مجلة كلية
الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة صنعاء، ٣٣: ١، ١٢٧-١٥٦.
- البلاذري، أحمج بن يحيى بن جابر (ت ٢٩٧ هـ) (١٩٧٧): أنساب الأشراف،
تحقيق سهيل زكار، رياض زركلي، ج ٣، دار الفكر، بيروت.
- بن صراي، حمد (١٩٩٩): الإبل في بلاد الشرق الأدنى القديم وشبه الجزيرة
العربية.. تاريخياً، آثارياً وأدبياً، بحوث تاريخية، سلسلة محكمة من الدراسات
التاريخية، الجمعية التاريخية السعودية.

- بن صراي، حمد (٢٠٠٥): عُمان من القرن الثالث قبل الميلاد إلى القرن السابع الميلادي، دار الفلاح للنشر والتوزيع.
- جونز، أ (١٩٨٧): مدن بلاد الشام حيث كانت ولاية رومانية، ترجمة إحسان عباس، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان.
- حمارنه، صالح، (١٩٩١): الناس والأرض.. دراسات في تاريخ جنوب بلاد الشام في القرون الثلاثة الهجرية الأولى، دار الينابيع للنشر والتوزيع.
- حمّود، محمود (٢٠١٤): الديانة السورية القديمة خلال عصري البرونز الحديث والحديد ١٦٠٠ - ٣٣٣ ق.م، الهيئة العامة السورية للكتاب، دمشق.
- الخوالدة، خالد (١٩٩٩): معاصر الزيتون في خربة الذريح.. دراسة معمارية وتحليلية مقارنة، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك.
- دراوشة، أيمن خالد (٢٠١٢): ظاهرة التصحر في الوطن العربي، مجلة التربية، قطر، ٤١، ١٧٨، ٢٤٣ - ٢٥٢.
- الذيب، سليمان (٢٠١٤): المعجم النبطي.. دراسة مقارنة للمفردات والألفاظ النبطية، الهيئة العامة للسياحة والآثار، الرياض.
- الروسان، نهاد (١٩٩٥): العمارة السكنية النبطية في خربة الذريح، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك.
- السهيلي، عبد الرحمن (١٩٧٠): الروض الآنف، تحقيق عبد الرحمن الوكيل، دار الكتب الإسلامية.
- الدشديفات، يونس (١٩٩٤): عادات الدفن النبطية في خربة الذريح، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك.
- الشماس، سارة (د.ت): معاصر السمسمة التقليدية في الخليل في القرن التاسع عشر، بحث غير منشور.
- طعيمان، علي بن مبارك (٢٠١٤): صيد الوعول نشاط مقدس في ديانة جنوب الجزيرة العربية (قديمًا)، مجلة جمعية التاريخ والآثار بدول مجلس التعاون الخليج العربية، ع١٥، سلسلة مداوات علمية محكمة، المملكة العربية السعودية، الرياض. ص ١٤١ - ١٧٥.

- الطويسي، سعد (٢٠٠١): دراسة للمخلفات النبطية المكتشفة في حفريات وادي موسى لعام ١٩٩٦، رسالة ماجستير غير منشورة، الجامعة الأردنية.
- عقاب، فتحية (٢٠١٤): النخلة في الجزيرة العربية من خلال المصادر العربية والكلاسيكية قبل الإسلام، الجزيرة العربية واليونان وبيزنطة، التواصل الحضاري عبر العصور القديمة والوسيطة، المجلد الأول، الرياض، ١٦٩-١٩٠.
- فيلنوف، فرانسوا (١٩٨٨): الاقتصاد الريفي والحياة الريفية في حوران القديمة من القرن الأول قبل الميلاد وحتى القرن السابع الميلادي. في: سوريا الجنوبية (حوران).. بحوث أثرية في العهدين الهليني والروماني، تحرير ج. م. دانتزر وآخرون، ترجمة عبد الكريم، أحمد وآخرون، الأهالي للطباعة والنشر والتوزيع، ١٠١-٢٠٦.
- كرون، باتريشيا (٢٠٠٥): تجارة مكة وظهور الإسلام، ترجمة آمال الروبي، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة.
- كوفمان، كاثرين (٢٠١٢): الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، مشروع كلمة للترجمة، أبوظبي.
- الماجدي، خزعل (١٩٩٨): الدين السومري، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان.
- الماجدي، خزعل (٢٠٠٠): المعتقدات الآرامية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان.
- الماجدي، خزعل (٢٠٠١): المعتقدات الكنعانية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان.
- المحيسن، زيدون (٢٠٠٢): هندسة المياه والري عند العرب الأنباط، بيت الأنباط، الأردن.
- المعمري، عبد الرزاق (٢٠٠٩): دراسات العصر الحجري الحديث في جنوبي الجزيرة العربية.. نقد المصادر واستخلاص النتائج، أدوماتو، العدد ٢٢، ٧-٣٨.
- الواقدي، محمد بن عمر (١٩٦٦): المغازي، أوكسفورد، ج ١.

ثانياً: المراجع الأجنبية

- Abudanh, F. (2006): Settlement Patterns and Military Organization in the Region of Udhruh (Southern Jordan) in the Roman and Byzantine Periods. Unpublished PhD Dissertation, University of Newcastle upon Tyne.
- Agatharchides (1989): On the Erythraean Sea. Trans. S. M. Burstein. London.
- Amr, K., al-Momani, A., Nawafleh, N. and Nawafleh, S. (2000): Summery Results of the Archaeological Project at Khirbat an-Nawafila / Wadi Mousa. ADAJ 44, 231-55.
- Amr, K. and al-Momani, A. (2001): Preliminary Report on the Archaeological Components of the Wadi Mousa Water Supply and Wastewater Project. ADAJ 45, 253-85.
- Beaulin, P. (2005): World Hegemony, 900-300 BCE. In: A companion to the ancient Near East. Edited by Daniel Shell, Blackwell Publishing Ltd, US, UK, Australia.
- Berset, N. and Studer, J. (1996): Fish Remains from Ez-Zantur (Petra, Jordan). In: Petra- Ez-Zantur: Ergebnisse der Schweizerisch Liechtensteinischen Ausgrabungen 1988-1992. Volume I. Verlag Philipp von Zabren, Mainz.
- Blench, Roger (u.d.): The history and spread of donkeys in Africa. In: Starkey P and Fielding D (eds), Donkeys, people and development. A resource book of the Animal Traction Network for Eastern and Southern Africa, The Netherlands, 22-30, 22-30.
- Borowski, O. (1980): Agriculture in Iron Age Israel. Ann Arbor, Michigan.

- Bouchaud, Ch. (2009): The Archaeobotanical Remains. In: L. Nehmé et al (editors): Report on the second season (2009) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, 255–274.
- Bouchaud, Ch. (2010): Archaeobotanical Report. In: L. Nehmé et al (editors): Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, 233–252.
- Casson, L. (1989): The Periplus Maris Erythraei: Texts with introduction, Translations, and Commentary. Princeton University Press, Princeton.
- Chappez, Gérard (2000). L'âne: histoire, mythe et réalité: tiré de Bougres d'ânes. Yens : Cabédita.
- Cledat, J. (1912): Fouilles à Qasr-Gheit (mai 1911), ASAE 12: 145–68.
- Coleman, J. (2007): The Dictionary of Mythology: An A–Z of Themes, Legends and Heroes. Arcturus Publishing Limited, London, 838; Sacks, D. and Brody, L. (2005): Encyclopedia of the Ancient Greek World.
- Columella (1969–79): De Re Rustica. (3 volumes). William Heinemann, London.
- Dalman, G. (1908): Petra und seine Felsheiligtümer. J. C. Hinrichs, Leipzig.
- de Procé, Solène Marion (2010): Area 8. In: L. Nehmé et al (editors): Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, 167–188.
- Diodorus of Sicily: The Library of History. Translated by Oldfather, C. William Heinemann, London.

- Dolinka, B. (2003): Nabataean Aila (Aqaba, Jordan) from a Ceramic Perspective: Local and Intra-Regional Trade in Aqaba Ware During the 1st and 2nd Centuries AD. London: Archaeopress.
- Dolinka, B. (2006): The Rujm Tabā Archaeological Project (RTAP): results of the 2001 survey and reconnaissance. In: Piotr Bienkowski and Katharina Galor (editors): Crossing the Rift: Resources, Routes, Settlement Patterns and Interaction in the Wadi Arabah, Oxbow Books, Oxford, 195–214.
- Erickson-Gini, T. (2012): Nabataean agriculture: Myth and reality. *Journal of Arid Environments* 86, 50–54.
- Eusebius (1966): *Das Onomastikon der biblischen Ortsnamen*. Georg Olms Verlag, Hildesheim.
- Farajat, S., and Falahat, H. (1999): The Role of the Nabataean Hydraulic System in the Protection of the Monuments of Petra, in: *Siti e Monuments della Giordania: Rapporto Sullo Stato de Conservazion*. Pp. 25–32.
- Fiema, Z. (1998): The Roman Street of the Petra Project, 1997: A Preliminary Report. *ADAJ* 42, 395–424.
- Fiema, Z. (2009): Area 2, Trenches A and E, Loci 20000 and 24000, Residential Area, In: L. Nehmé et al (editors): Report on the second season (2009) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, 43–80.
- Flood, F. (2001): *The Great Mosque of Damascus: Studies in the Makings of an Umayyad Visual Culture*. Leiden: Brill.
- Frankel, R. (1999): Wine and Oil Production in Antiquity in

Israel and Other Mediterranean Countries. Sheffield Academic Press, Sheffield.

- Freeman, R. (1941): Nabataean Sculpture in the Cincinnati Art Museum. *AJA*, 45:3, 337-341.
- Gharaibeh, Nasser (2002): Faunal Remains from Khirbet An-Nawafla, Jordan. Unpublished Master thesis, Yarmouk University.
- Glueck, N. (1937): Explorations in Eastern Palestine III. *BASOR* 65, 8-29.
- Glueck, N. (1966): The Story of the Nabataeans: Deities and Dolphins. Cassell, London.
- Granger-Taylor, H. (2000): The Textiles from Khirbet Qazone (Jordan). In: *Archéologie des textiles, de origines au Ve siècle: actes du colloque de L.- Montagnac* : M. Mergoïl. (Eds. Cardon, D. et Feugere, M.), *Monographies Instrumentum* 14, 149-161 .
- Hammond, Ph. (1977): The Capitals from the Temple of the Winged Lions, Petra. *BASOR* 226:47-51.
- Hayajneh, H. (2006): The Nabataean Camel Burial Inscription from Wadi Ram/ Jordan. *WO XXXVI*, 104-113.
- Hecker, H. M. (1989) Appendix C. Beidha Natufian: Faunal Report. In: *The Natufian Encampment at Beidha. Late Pleistocene Adaptation in the Southern Levant*, by B. F. Byrd, *Jutland Archaeological Society Publications XXIII:1*. Aarhus University Press, Aarhus, 97-100.
- Heltzer, M. (1993): Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in the Mediterranean Trade. In: *Oil and Wine Production*

in the Mediterranean Area. (Eds: Amouretti, M. and Brun, J.)
École Française d'Athènes, Paris.

- Herodotus, (1959): The Histories. Translated by de Selincourt, A. Penguin Books Ltd., Middlesex.
- Hojlund, F. (1990): Date Honey Production in Dilmun in the Mid-2nd Millennium BC: Steps in the Technological Evolution of the Madbasa. *Paleorient* 16/1, 77–86.
- Horsfield, G. (1942): Sela-Petra, the Rock of Edom and Nabatene (2). *QDAP* 9, 105–204.
- Horwitz, L. K. (1989): Diachronic Patterns of Animal Exploitation in the Sinai Peninsula. PhD Thesis, Tel Aviv University.
- Hughes, R. (2014): Baking in the Desert: The Potential Personal Quarters or Kitchen at Khirbet Sufaysif, Jordan, *Chronika* 4: 74–8.
- Jacquat, Christiane and Martinoli, Daniele (1999): *Vitis vinifera* L.: wild or cultivated? Study of the grape pips found at Petra, Jordan; 150 B.C. – A.D. 40. *Vegetation History and Archaeobotany* 8, 25–30.
- Josephus, F.: Jewish Antiquities. Translated by Thackeray, H. and Marcus, R. William Heinemann, London.
- Kansa, S. Whitcher (2013): The Animal Bones. In: The Nabataean Temple at Khirbet et-Tannur, Jordan, Volume 2 Cultic Offerings, Vessels, and other Specialist Reports. Final Report on Nelson Glueck's 1937 Excavation, *AASOR* 68, edited by Judith S. McKenzie, Joseph A. Greene, Andres T. Reyes,

- Catherine S. Alexander, Deirdre G. Barrett, Brian Gilmour, John F. Healey, Margaret O’Hea, Nadine Schibille, Stephan G. Schmid, Wilma Wetterstrom and Sarah Whitcher Kansa, 73–116.
- Kansa, S. Whitcher (forthcoming) :Food Production and Procurement at Petra’s Great Temple: Report on Faunal Analyses from the 1995–2004 Excavations.” In: The Petra Great Temple III: 11. The Animal Bones 115: Architecture and Material Culture, ed. M. S. Joukowsky, Journal of Roman Archaeology Supplement. Portsmouth, RI.87.
 - Kantzios, N. (1999): The Palm Tree-Palmette Motifs and Goddess Imaginary in the Bronze Age. PhD Thesis, Bryn Mawr College.
 - Kelhoffer, J. (2005): John the Baptist’s “Wild Honey” and Honey in Antiquity. GRBS 45, 59–73.
 - Khairy, N. (1990): The 1981 Petra Excavations, Volume I. In Kommission bei Otto Harrassowitz. Wiesbaden, Germany.
 - Khan, M. (2007): Rock Art of Saudi Arabia across Twelve Thousand Years. Deputy Ministry of Antiquities and Museums, Riyadh.
 - El-Khouri, L. (2002): The Nabataean Terracotta Figurines. BAR International Series 1034.
 - Killik, A. (1987): Udruh and the Trade Route through Southern Jordan, SHAJ III, 173–179.
 - Kouki, Paula (2012): The Hinterland of a City : Rural settlement and land use in the Petra region from the Nabataean–Roman to the Early Islamic period, PhD Thesis, University of Helsinki.

- Kolb, Bernhard (2007): Nabataean Dwellings: Domestic Architecture and Interior Decoration. In: The World of the Nabataeans. Volume 2 of the International Conference «The World of the Herods and the Nabataeans» held at the British Museum, 17-19 April 2001. Edited by Politis, K., Stuttgart, 145-172.
- Lindner, Manfred, Vieweger, Dieter and Bienert, Hans-Dieter (2003): Über Petra hinaus: archäologische Erkundungen im südlichen Jordanien, VML, Verlag Marie Leidorf.
- Liphschitz, N. (1998): Timber Analysis of Household Objects in Israel: A Comparative Study. IEJ 48, 77-90.
- Mason, J. (2007): Experimenting the Manufacture of Nabataean Fine-ware Pottery. In: The World of the Nabataeans. Volume 2 of the International Conference «The World of the Herods and the Nabataeans» held at the British Museum, 17-19 April 2001. Edited by Politis, K., Stuttgart, 327-336.
- McKenzie, J. (1990): The Architecture of Petra. New York: Oxford University Press.
- McKenzie, J. (2003): Carvings in the Desert: The Sculpture of Petra and Khirbet et-Tannur. In: Petra Rediscovered: Lost City of the Nabataeans. Edited by G. Markoe. New York: Harry N. Abrams, Inc. and the Cincinnati Art Museum, 165-91.
- Meshorer, Y. (1975): Nabataean Coins. Qedem 3. Jerusalem: The Institute of Archaeology, Hebrew University.
- Negev, A. (1977): The Nabateans and the Provincia Arabia. ANRW 2.8, 520-686.

- Negev, A. (1986): The Late Hellenistic and Early Roman Pottery of Nabataean Oboda : Final Report, Qedem 22, Jerusalem : Institute of Archaeology, Hebrew University of Jerusalem.
- Negev, A. (1988): The Architecture of Mampsis, Final Report, I: The Middle and the Late Nabatean Period. Qedem 27- Monograph of the Institute of Archaeology, The Hebrew university of Jerusalem, Jerusalem.
- Negev, A. (1996): Oboda: A Major Caravan Halt. *Aram* 8, 67-87.
- Oleson, J., 'Amr, K., Schick, R., Foote, R and Somogyi-Csizmazia (1993): The Humeima Excavation Project: Preliminary Report of the 1991-1992 Seasons. *ADAJ* 37, 461-502.
- Parker, S. T. (1998): Early church, perhaps the oldest in the world, found at Aqaba. *NEA* 61.4, 254.
- Parker, S. T. (2002): The Roman Aqaba project: the 2000 campaign. *ADAJ* 46, 409-428.
- Pettinato, G. (1991): *Ebla: a New Look at History*. Translated by Richardson, C. The John Hopkins University Press, Baltimore and London.
- Philips, J. (1915): Some birds from Sainai and Palestine. *The Auk*, 32: 3, 273-289.
- Pliny: *Natural History*. Translated by Rackam, H. William Heinemann Ltd., London.
- Politis, K. (1998): Rescue Excavations in the Nabataean Cemetery at Khirbat Qazone 1996-1997. *ADAJ* 42, 611-14.
- Retzleff, A. (2003): A Nabataean and Roman Domestic Area at the Red Sea Port of Aila. *BASOR* 331:45-65.

- Rostovtzeff, M. (1986): The Social and Economic History of the Hellenistic World. Volume I-III. The Clarendon Press, Oxford.
- Sacks, D. and Brody, L. (2005): Encyclopedia of the Ancient Greek World. Facts on File Inc., New York.
- Al-Salameen, Z. (2005): Nabataean Winepresses from Bayda, Southern Jordan. *Aram* 17, 115-127.
- Sapir-Hen, Lidar et al (2013): Pig Husbandry in Iron Age Israel and Judah New Insights Regarding the Origin of the “Taboo”, *ZDPV* 129, 1-20.
- Savignac, R. and Starcky, J. (1957): Une inscription Nabatéenne Provenant du Djof. *RB* 64, 198-215.
- Schick, R. (1995): Christianity at Humayma, Jordan, *LA* 45: 319-342.
- Schneider, Ch. (1996): Die Importkeramik , in : Petra. Ez-Zantur I. Ergebnisse der Schweizerisch-Liechtensteinischen Ausgrabungen 1988-1992, edited by Bignasca, A. et al, Mainz : Terra archaeologica 2: 129-149.
- Shamir, O. (1999): Textiles, Basketry and Cordage from ‘En Rahel. *‘Atiqot* 38, 92-99.
- Al-Shawi, N. (1986): Sculptures of Hatrans: A Study of Custom and Jewelry. PhD Thesis, Indiana University.
- Strabo: The Geography of Strabo. Translated by, Jones, H. William Heinemann Ltd, London.
- Studer, J., (2007): Animal Exploitation in the Nabataean World. In: The World of the Nabataeans. Volume 2 of the International Conference «The World of the Herods and the

Nabataeans» held at the British Museum, 17–19 April 2001. Edited by Politis, K., Stuttgart, 251–272.

- Studer, J. (2010): Preliminary Report on Faunal Remains. In: L. Nehmé et al (editors): Report on the Third Excavation Season (2010) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, 281–294.
- Studer, J. (2011): Preliminary study of the animal bones analysed in 2011. In: L. Nehmé (editor): Report on the Fourth Excavation Season (2011) of the Madâ'in Sâlih Archaeological Project, Paris, 251–272.
- Theophrastus (1916): Enquiry into Plants. Translated by Hort, A. William Heinemann, London. (Two Volumes).
- Tholbecq, L. (2013): The Hinterland of Petra (Jordan) and the Jabal Shara during the Nabataean, Roman and Byzantine periods. In: Men on the Rocks: The Formation of Nabataean Petra, Proceedings of a conference held in Berlin 2–4 December 2011. M. Mouton & S. G. Schmid (editors), 295–312.
- Tuttle, C. (2009): The Nabataean Coroplastic Arts: A Synthetic Approach for Studying Terracotta Figurines, Plaques, Vessels, and other Clay Objects. PhD Brown University.
- Twaissi, S., Abudanh, F. and Twaissi, F. (2010): The Identity of the Nabataean “Painted House” Complex at Baidha, North-West Petra. PEQ, 142, 1 (2010), 31–42.
- Wenning, R. (2001): The Betyls of Petra, BASOR 324, 79–95.
- Yadin, Y., Greenfield, J., Yardeni, A. and Levine, B. (2002): The Documents from the Bar Kokhba Period in the Cave of Letters: Hebrew, Aramaic and Nabatean-Aramaic Papyri.

Israel Exploration Society, Jerusalem.

- Zayadine, F. and Farajat, S. (1991): The Petra National Trust Site Project: Excavations and Clearances at Petra and Beidha. ADAJ 35, 275–295.
- (Footnotes)

نبذة عن الكاتب

الدكتور زياد مهدي السلامين هو أستاذ الحضارة النبطية في كلية البتراء للسياحة والآثار بجامعة الحسين بن طلال في المملكة الأردنية الهاشمية، ويشغل حالياً منصب مدير كرسي اليونسكو للتراث والسياحة المستدامة في الجامعة نفسها. حصل على درجة الدكتوراه من جامعة مانشستر في بريطانيا عام ٢٠٠٤م، وتولّى عدة مناصب إدارية وأكاديمية في جامعة الحسين بن طلال، منها: رئيس قسم الآثار، ومدير مركز الأنباط للدراسات الآثارية، ونائب عميد كلية البتراء للسياحة والآثار، وعميد الكلية نفسها. شارك الدكتور السلامين في كثير من المؤتمرات العلمية العالمية المتخصصة، ونشر عدة كتب عن الحضارة النبطية، وعشرات البحوث العلمية المتخصصة في مجلات علمية عالمية محكمة.

مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية

تأسس في الرياض عاصمة المملكة العربية السعودية سنة ١٤٠٣هـ، ويرأس مجلس إدارته صاحب السمو الملكي الأمير تركي الفيصل بن عبدالعزيز، وأمينه العام هو الدكتور سعود بن صالح السرحان.

يقوم المركز بإعداد الدراسات الإستراتيجية، والتقارير الخاصة، والبحوث الميدانية واستطلاعات الرأي، وتنظيم المؤتمرات وحلقات النقاش وورش العمل في مختلف الموضوعات والقضايا. ويقدم المركز تحليلات متعمقة حول القضايا السياسية المعاصرة، والدراسات السعودية والإقليمية، ودراسات اللغة العربية والحدثة، ويتعاون مع مراكز الأبحاث المرموقة في مختلف دول العالم في مجال تخصصه، ولديه مجموعة من الباحثين المتميزين، وعلاقة واسعة مع عدد من الباحثين في مختلف المجالات البحثية. كما يقدم المركز مجموعة من البرامج التدريبية التي تلبي حاجة سوق العمل، وتسهم في إثراء خبرات الشباب السعودي، وإصقال مهاراتهم اللازمة في مختلف ميادين العمل. ويحتضن المركز مكتبة الملك فيصل، ومجموعة مخطوطات نادرة، ومتحفاً إسلامياً، وقاعة للملك فيصل، وبرنامج الباحثين الزائرين.

ويهدف المركز إلى أن يكون مصدر إشعاع للإنسانية؛ تحقيقاً لتصور الملك فيصل بن عبدالعزيز -رحمه الله- عبر القيام بالبحوث والدراسات، وحفز الأنشطة الثقافية والعلمية إلى ما يخدم البشرية، وإثراء الحياة الثقافية والفكرية في المملكة العربية السعودية، والعمل بوابةً وجسراً للتواصل شرقاً وغرباً.



King Faisal Center for Research and Islamic Studies

P.O.Box 51049 Riyadh 11543 Kingdom of Saudi Arabia

Tel: (+966 11) 4652255 Ext: 8692 Fax: (+966 11) 4577611

E-mail: research@kfcris.com