

موائد القرابين في مصر في العصرین البطلمي والروماني (دراسة تحليلية)

أ. آية محمود نجيب إبراهيم عبد العليم*

الملخص:

موائد القرابين هي في الأساس استمرار لحياة الآلهة والمتوفى بنفس الطريقة. كانت تقدم لهم على موائد خاصة. كانت توجد في المنازل تقف داخل مشكاوات أو حجرة تستخدم كاثاث منزلي مقام داخل هياكل في حجرات مهاد للقرابين.

وكان يوضع على الموائد شتى أنواع القرابين وأهمها الخبز الذي كان له أهمية كبيرة للمتوفي حيث عثر عليه في المقابر منذ عصر بداية الأسرات ووجدت تعاويذ في نصوص الأفراد ومتون الأهرام والتوابيت وكتب الموتى تهدف إلى ضمان استمرارية إمداد المتوفي بالخبز في العالم الآخر، وأعتبر الخبز طعام المعبودات بأنفسهم.

واللحوم بأنواعها وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي قوة الإنعاش وجاء في بعض البرديات الطبية أنه يمكن تنشيط المريض بعلاجه بجسم آخر يحتوي على قوة الحياة وهو الساق المقطوعة من ثور حي

وكذلك الغزلان والوعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات (واجت) التي كان يقدمها الملوك للمعبودات المختلفة، أهمها البصل الذي ارتبط بالخصوصية والنظافة الداخلية، وكذلك الخس والخيار والكرات حتى أنه لا تخلو موائد القرابين من الخضروات.

وكذلك الفواكه وأهمها التين الذي اعتبر طعاماً مقدساً وكذلك الرمان. وتضمنت القرابين الماء الذي ارتبط بأوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفي يمنحه الحياة.

أما عن إعداد المائدة فإنه يتم استدعاء صناع السلال لإعداد عشر صوان وخمسين سلة ومائة تاج لتردان بالزهور، ويجري تجهيز ما لا يقل عن ثلاثين الف رغيفاً من الخبز وقطعة حلوى من مختلف الأنواع.

ويلي ذلك ثلاثة سلة مملوءة باللحوم المجففة وبالذباائح بالإضافة إلى اللبن والزبد وخمسين أوزة وفاكهه وخضروات وفحm خشب لإشعال النار. نوع خاص من الجعة والنبيذ....إلخ، وتراعي الدقة الفائقة في إعداد المائدة وتقديم الأطعمة،

* باحثة في مرحلة الدكتوراه aya_mahmoud199014@yahoo.com

وموائد القرابين التي كانت تسجل في النص والصورة كانت تهدف إلى الإحتفاظ بالقرابين للأبد، وموائد القرابين المخصصة للآلهة بمقارنتها بتلك الموائد الموضوعة بجانب المتوفى، كانت تحمل علامة "حتب" على جميع الأركان الأربع وكذلك علي قاعدة تشكل نوعاً من المذايحة واني المائدة من الذهب والفضة ويقوم بتقديم الطعام أجمل العبيد وقد أرتدوا أزهى الخليل لهذه المناسبة.

وكان الهدف من مائدة القرابين مخاطبة مثيلها في العالم الآخر (وكل شيء مادي في عالمنا يوجد منه نسخة أثيرية في عالم الباطن ، أو بمعنى أصح الأشياء المادية هي انعكاس للأصل الأثيري الموجود في عالم الجوهر / الأثير) فصور موائد القرابين في الفن المصري القديم والحضارات التي تلتها كانت وظيفتها هي استقطاب و مخاطبة الصور المماثلة لها في عالم الروح

و ما نجده على موائد القرابين من صور خبز و خضروات و فواكه و لحوم كان الهدف منها هو صنع بوابة عبرة للطاقة بين الصورة المادية الموجودة عالم الماده و بين الأصل الروحي الموجود في عالم الأثير

اتخذت مائدة القرابين في العصر البطلمي نفس الشكل الذي اعتاد عليه المصريون القدماء فنجد شكل المائدة البطلمية مربعه الشكل في الغالبيه المكتشفة وكانت تحوي منظر الطعام والشراب المقدم عليها بدون زخارف او نقش مثلاً وجدنا في الموائد المصرية القديمة

وقد لوحظ ندرة موائد القرابين في العصر الروماني ومن الممكن وضع اسباب عده منها

١- فقدان العديد من الموائد اثناء الحفر والتنقيب

٢- عدم اهتمام الفنان الروماني بوضع المائدة واستبدالها بالمذايحة الرومانية وذلك لأن المذبح كان طقس ديني يقوم به الإمبراطور بنفسه ، بينما كانت المائدة خاصة بالمتوفي نفسه وينحت عليها الأكل حتى عندما يبعث يرد فيه الحياة .

الكلمات الدالة:

مائدة قرابين - العالم الآخر - منزل الأرواح - الباب الوهمي - التابوت الجنائزي -
المذايحة - التطهير - العصر البطلمي - النبيذ - الزيوت

التمهيد:

الدراسات السابقة:

بعد الإطلاع على موضوع البحث لاحظت الباحثة ندرة المصادر التي تناولت موضوع موائد القرابين في مصر في العصر الروماني .

كذلك قلة الدراسات المهمة بموائد القرابين في العصرین البطلمي والروماني، وكثرتها في الفن المصري .

ولقد أفادني هذا البحث و اضاف لي إثراء في معلوماتي أثناء رحلتي البحثية عن موائد القرابين في العصرین البطلمي والروماني .

اهم المشكلات التي واجهت الباحثة هي ندرة المصادر والمراجع التي تخص موائد القرابين في العصر الروماني ولقد ذكر في داخل البحث عدة اسباب يمكن ان تفك لغز ندرة موائد القرابين في هذا العصر

ولقد استخدمت الباحثة ادوات لكي تمكنها من جمع القدر الأكبر من المعلومات حول الموضوع منها دوائر المعارف، الكتب والمراجع، الدوريات، الرسائل الجامعية، الأبحاث المنشورة في المواسم الثقافية، موقع الانترنت الخاصة بالمتاحف التي تحوي على عدد من المادة الآثرية.

- التعريف بمائدة القرابين (١):

موائد القرابين هي في الأساس استمرار لحياة الآلهة والمتوفى بنفس الطريقة. كانت تقدم لهم على موائد خاصة. كانت توجد في المنازل تقف داخل مشكاوات او حجرة تستخدم كاثاث منزلى مقام داخل هياكل فى حجرات مهاده للقرابين.

خلال العصر القديم كان الطعام يقدم للمتوفى ليحصل على غذائه على طبق كبير من اللحم أو موائد القرابين المقامه أمام التابوت الجنائزي. ولكن أغلب الموائد تشبه الموائد القرابين الهيروغليفية، وكانت عبارة عن رغيف من الخبز موجود على سطح الحصيرة .

(١) أن مفهوم القرابين في مصر القديمة لم يكن مقتصرًا على الطعام فقط، فقد كانت موائد القرابين تحوى زهور اللوتيس وأعواد البردى إلى جانب أرغفة الخبز، والطيور وأيضاً فخذ الثور. كان "فخذ الثور" في مصر القديمة رمزاً لمجموعة نجوم الدب الأكبر، وكانت الأداة التي تستخدم في طقوس عديدة، لترمز إلى تلك المجموعة النجمية التي تعتبر من أهم المحطات التي تمر بها الروح في رحلتها إلى العالم الآخر.

أما طراز الموائد في العصر الوسيط فكانت من الطين ، ومنزل الأرواح كان على طراز المنازل الملحة بساحة للدار والتى تطورت من شكل بسيط من طبق فخار لتقديم اللحم والتى وضعت به المائدة .

كانت موائد القرابين مزينة بانواع من الطعام المختلفة والمحاطة بصلوات القرابين والتى كانت تتطعم المتوفى من خلال اسحارهم اذا كان الطعام الحقيقى غير مجهز .

اما عن رسومات موائد القرابين كانت محمولة مع انواع متنوعة ومتخارة من انواع الطعام على حسب الكم والنوعية للقرابين المألوفة من بين الاغنياء

اما القراء فقد اقتصر طعام القرابين وسائل التطهير كانت فى الاساس من الماء والخبز^(٢).

المقدمة:

- مقدمة عن "العالم الآخر" في المعتقد المصري

اعتقد المصريون القدماء بالخلود اي وجود حياة اخرى ينعم بها المتوفى بعد الموت والبعث وانه سوف يعود بعثة ثانية للحياة بعد موته ليحيا حياة خالدة فدفعهم هذا الاعتقاد الى حفظ جثث موتاهم عن طريق التحنيط، دفن موتاهم في قبور حصينة شيدوها في الصحراء حيث يسود الجفاف، وتزويد المقابر بكل ما يحتاج اليه الميت من طعام وشراب وادوات ليستعين بها بعد البعث.

- موائد القرابين عند المصري القديم والغرض منها

لقد تعددت انواع موائد القرابين طوال العصر الفرعوني وتطورت مع تطور الفن المصرى القديم والديانة المصرية القديمة، ولعل الكثير من الدارسين للعناصر المختلفة التي وردت في مناظر مقابر الملوك والأفراد على حد سواء يعتقد ان مائدة القرابين عنصر لا يستخدم الا عندما يقوم المتوفى بتقبل القرابين المقدمة اليه من

(٢) لم تكن مائدة الطعام التي تقدم للمتوفى قرباناً في عصور مصر الأولى، تجاوز رغيفاً يوضع على حصیر يبسّط أمام المقبرة وأضحت صورة الرغيف والصییر رمزاً للقربان في الكتابة المصرية، وأصبحت بتطور الحضارة منذ الدولة القديمة تتخذ أشكالاً شتى، منها المنقول الذي يؤتي به عند أداء الشعائر، ومنها الثابت الذي ينحت في الحجر أمام الباب الوهمي أو اللوح الذي يدل على مكان القربان

وكتيراً ما كانت تتنفس بعض مناظر الطعام من خبز ولحم وطير وفاكهه وزهر من فوق رسم الحصيرة الأصلية وذلك مع آدعية تقليدية بوافر الطعام من قبل الملك والآلهة لروح المتوفى، وربما زودت أحياناً بمواضع منقورة للزيوت، وقناة يجري فيها ما يصب عليها من القربان السائل، حيث يستقبل في وعاء ملحق بها، أو يوضع تحتها، وكانت هذه الموائد تقام أحياناً هدية من الأحياء إلى أحبابهم المتوفين.

الاحياء الا ان هناك بعض الانواع التي كانت تستخدم في حياة المتوفى وبعد مماته هناك الكثرين من الدارسين يعتقدون ان مائدة القرابين كانت مستطيلة الشكل دائماً، الا ان هناك نماذج اثرية لموائد قرابين مستديرة ومنحوت عليها انواع مختلفة من القرابين تتتنوع وتتغير من نموذج الى اخر والتي اخذت في التطور طوال العصر الفرعوني وحتى فيما بعد^(٣).

وكان المصري القديم يهتم بتقديم القرابين لقرينته وكان أهل الميت يذهبون إلى قبره كل يوم إذا كان عنياً وفي الأعياد إذا لم تكن مائدة الطعام التي تقدم للمتوفى قرباناً في عصور مصر الأولى، تجاوز رغيفاً يوضع على حصیر يیسط أمام المقبرة وأضحت صورة الرغيف والمحصیر رمزاً للقرابان في الكتابة المصرية، وأصبحت بتطور الحضارة منذ الدولة القديمة تتخذ أشكالاً شتى، منها المنقول الذي يؤتي به عند أداء الشعائر، ومنها الثابت الذي ينحت في الحجر أمام الباب الوهمي أو اللوح الذي يدل على مكان القرابان . وكثيراً ما كانت تتنفس بعض مناظر الطعام من خبز ولحم وطير وفاكهة وزهر من فوق رسم الحصيرة الأصلية وذلك مع آدعية تقليدية بوافر الطعام من قبل الملك والآلهة لروح المتوفي ، وربما زودت أحياناً بموضع منقورة للزيوت، وقناة يجري فيها ما يصب عليها من القرابان السائل، حيث يستقبل في وعاء ملحق بها، أو يوضع تحتها، وكانت هذه الموائد تقام أحياناً هدية من الأحياء إلى أحبابهم المتوفين^(٤).

وكان يوضع على الموائد شتى أنواع القرابين وأهمها الخبز الذي كان له أهمية كبيرة للمتوفي حيث عثر عليه في المقابر منذ عصر بداية الأسرات ووُجدت تعاوين في نصوص الأفراد ومتون الأهرام والتوابيت وكتب الموتى تهدف إلى ضمان إستمرارية إمداد المتوفي بالخبز في العالم الآخر، وأعتبر الخبز طعام المعبودات أنفسهم.

واللحوم بأنواعها وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي قوة الإنعاش وجاء في بعض البرديات الطبية أنه يمكن تنشيط المريض بعلاجه بجسم آخر يحتوي على قوة الحياة وهو الساق المقطوعة من ثور حي

و كذلك الغزلان والوعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات (واجت) التي كان يقدمها الملوك للعبودات المختلفة، أهمها البصل الذي ارتبط بالخصوصية والنظافة الداخلية، وكذلك الخس والخيار والكرات حتى أنه لا تخلو موائد القرابين من الخضروات.

و كذلك الفواكه وأهمها التين الذي اعتبر طعاماً مقدساً وكذلك الرمان، وتضمنت

^(٣) رمضان عبده علي، حضارة مصر القديمة ، ص ٤١.

^(٤) https://www.britishmuseum.org/pdf/Masson_Bronze_votive_SF_AV.pdf

القرايين الماء الذي ارتبط بأوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفي يمنحه الحياة.

أما عن إعداد المائدة فإنه يتم استدعاء صناع السلال لإعداد عشر صوان وخمسة سلة ومائة تاج لنزدان بالزهور، ويجرى تجهيز ما لا يقل عن ثلاثين الف رغيفاً من الخبز وقطعة حلوى من مختلف الأنواع^(٥).

ويلي ذلك ثلاثة سلة مملأة باللحوم المجففة وبالذباائح بالإضافة إلى اللبن والزبد وخمسين أوزة وفاكهه وحضروات وفحم خشب لإشعال النار. نوع خاص من الجعة والنبيذ... الخ، وتراعي الدقة الفائقة في إعداد المائدة وتقديم الأطعمة، وموائد القرابان التي كانت تسجل في النص والصورة كانت تهدف إلى الإحتفاظ بالقرابين للأبد، وموائد القرابين المخصصة للآلية بمقارنتها بتلك الموائد الموضوعة بجانب المتوفي، كانت تحمل علامة "حتب" على جميع الأركان الأربع وكذاك على قاعدة تشكل نوعاً من المذايحة واني المائدة من الذهب والفضة ويقوم بتقديم الطعام أجمل العبيد وقد أرتدوا أزياء هي الحلي لهذه المناسبة.

وقد ظهرت قوائم القرابين^(٦) المختلفة على جدران مقابر الأفراد في الدولة القديمة، وذلك منذ بداية الدولة القديمة، وكانتكمال لمنظر المتوفي أمام مائدة الطعام

^(٥) تضمنت القرابين الماء الذي ارتبط بأوزير ويرمز لفيضان النيل وتقديمه للمتوفي يمنحه الحياة. وكذلك أواني البيرة والنبيذ التي ارتبطت بإنقاذ البشرية حيث قدمت إلى حثوار - سخمة حتى ثملت وتوقفت عن الفتك بالبشرية وتحولت إلى سيدة مرحة ولطيفة، وذكر في متون الأهرام عدة أنواع من النبيذ وقدم للمعبودات والموتى منذ عصور ما قبل التاريخ لأنه يمنحهم القوة كما رمز إلى البعث وعثر على اعداد كثيرة من جرار النبيذ منذ بداية الأسرات وكان يقدم للمعبودات في إناء يـ(نو)، وشرب النبيذ هو شرب لدم الأعداء والانتقام منهم، وذكرت إحدى الأساطير أن المعبود "أوزير" هو أول من عرف زراعة الكروم وصناعة النبيذ منه.

أما عن إعداد المائدة فإنه يتم استدعاء صناع السلال لإعداد عشر صوان وخمسة سلة ومائة تاج لنزدان بالزهور، ويجرى تجهيز ما لا يقل عن ثلاثين الف رغيفاً من الخبز وقطعة حلوى من مختلف الأنواع.

ويلي ذلك ثلاثة سلة مملأة باللحوم المجففة وبالذباائح بالإضافة إلى اللبن والزبد وخمسين أوزة وفاكهه وحضروات وفحم خشب لإشعال النار. نوع خاص من الجعة والنبيذ... الخ، وتراعي الدقة الفائقة في إعداد المائدة وتقديم الأطعمة، فأواني المائدة من الذهب والفضة ويقوم بتقديم الطعام أجمل العبيد وقد أرتدوا أزياء هي الحلي لهذه المناسبة.

^(٦) وكان يوضع على الموائد شتى أنواع القرابين وأهمها الخبز الذي كان له أهمية كبيرة للمتوفي حيث عثر عليه في المقابر منذ عصر بداية الأسرات ووُجِدَت تعاوين في نصوص الأفراد ومتون الأهرام والتوابيت وكتب الموتى تهدف إلى ضمان إستمرارية إمداد المتوفي بالخبز في العالم الآخر، وأعتبر الخبز طعام المعبودات أنفسهم.

وصيغة التقدمة. وكان الهدف من تسجيل مثل هذه القوائم هو الحرص على إمداد المتوفى بكل ما يتمناه من قرابين الطعام والدهون والزيوت والملابس وغيرها، والتي قد يحتاجها المتوفى في حياته الثانية^(٧).

وقد سجلت قوائم القرابين هذه أمام منظر المتوفى أمام مائدة القرابين على اليمين، على الجدار الغربي لحجرة القرابين. وعادة ما تدون فوقها صيغة القرابين باسم المعهود "أوزير" أو "أنوبيس"، متournée باسم المتوفى، بينما قد نجد أسفلها بعض مناظر الكهنة الجنائزيين^(٨).

- شكل المائدة وتطورها وأنواع الطعام والشراب المقدمة عليها

أولاًً مائدة القرابين *htp* (شكل ١)



(شكل ١)

[http://www.ternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action_key=action.display.element&story_id=&module_id=&language_id=3&element_id=61694&e_\(٩\)\(Accessed 31/12/2016\)e_messages=0001.flashrequired.text](http://www.ternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action_key=action.display.element&story_id=&module_id=&language_id=3&element_id=61694&e_(٩)(Accessed 31/12/2016)e_messages=0001.flashrequired.text)

واللحوم بأنواعها وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي قوة الإنعاش وجاء في بعض البرديات الطبية أنه يمكن تنشيط المريض بعلاجه بجسم آخر يحتوي على قوة الحياة وهو الساق المقطوعة من ثور حي.

و كذلك الغزلان والوعول والأوز بأنواعه المختلفة والخضروات (واجت) التي كان يقدمها الملوك للمعبودات المختلفة، أهمها البصل الذي ارتبط بالخصوصية والنظافة الداخلية، وكذلك الخس والخيار والكرات والهليون(نبات من الفصيلة الزنبقية) حتى أنه لا تخلو موائد القرابين من الخضروات. وكذلك الفواكه وأهمها التين الذي اعتبر طعاماً مقدساً وكذلك الرمان.

^(٩) وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين ، ص ٧١.

^(٨) https://www.britishmuseum.org/pdf/Masson_Bronze_votive_SF_AV.pdf
5 Bolshakov A.O., "Offering table", in: OEA II, P. 573.

لم يكن هذا النوع مائدة قرانيين بالمعنى المعروف، وإنما كانت عبارة عن حصيرة Htp بسيطة يوضع عليها أرغفة الخبز أمام المقبرة، ومن الجدير بالذكر أن كلمة Htp تعنى الراحة والسرور وأصبحت فيما بعد تعنى مائدة قرانيين، وكان هذا النوع من موائد القرانيين يصنع من الأحجار على نفس شكل الحصيرة ومن ثم يتمكن الزائرون للمقبرة من وضع أرغفة الخبز والقرانيين السائلة المقدمة للمتوفى عليها ولقد عثر على نماذج لهذا الشكل تؤرخ بعصر ما قبل الاسرات، ومن الجدير بالذكر أن هذا النوع من الموائد ظل مستخدماً في مصر القديمة حتى نهاية العصر الفرعوني وقد استخدم في صناعته العديد من المواد المختلفة كالحجر والبرونز^(١٠)

ثانياً مائدة القرانيين h3wt (شكل ٢)



(شكل ٢)

http://www.ternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action_key=action.display.element&story_id=&module_id=&language_id=3&element_id=1618&ee_message_id=0001.flashrequired.text
(Accessed 31/12/2016) sages=0001.flashrequired.text

كان هذا النوع من موائد القرانيين عبارة عن مائدة بقدم واحدة ومصنوعة من الإلبارستر أو الحجر الجيري، إلا أن هذه المائدة لم تكن مكونة من قطعة واحدة بل كانت قدم المائدة منفصلة عن الجزء العلوي الذي كانت تقدم عليه القرانيين، ووجد هذا النوع من موائد القرانيين مصوراً على جدران المقابر، فقد كانت عنصراً أساسياً عند رسم المتوفى وهو جالساً أمام هذه المائدة ويتناول أرغفة الخبز التي كانت دائيرية أو طولية، وتختلف مائدة القرانيين h3wt عن موائد القرانيين الأخرى أنها لم تكن جزءاً من الأثاث الجنزى فقط بل كانت توضع أيضاً أمام الباب الوهمي للمقبرة وذلك من ذ عصر الاسرة الرابعة بالإضافة إلى استخدامها في الحياة اليومية^(١١)

6 https://www.academia.edu/891209/Offering_tables

(11) <http://www.bibalex.org/archeology/attachments/ArcheologicalCulturalSeason/files/2010/12211609425881.pdf>

- https://www.ucl.ac.uk/museums/petrie/visit/trails/Food_and_Cookery_in_Ancient_Egypt

ثالثاً مائدة القرابين (شكل ٣)
m̄h̄t



(شكل ٣)

<http://antiquities.bibalex.org/Collection/Detail.aspx?a=610&lang=ar> (Accessed 31/12/2016)

ظهرت هذه المائدة في عصر الدولة الوسطى، وكانت هذه الموائد عبارة عن قطعة من الحجر المنحوتة على شكل البحيرة، ويتميز هذا النوع من موائد القرابين بوجود مجراه محفور على السطح العلوي من المائدة وظيفته سكب القرابين السائلة إلى خارج المائدة، وقد كانت القرابين السائلة التي تقدم للمتوفى أما ماء أو نبيذ أو جعة أو زيوت عطرية، وقام فنان عصر الدولة الوسطى بعمل تدرجات على مجراه السوائل الموجود بالمائدة وتماثل تلك التدرجات التي كان المصري القديم يصنعها على مقاييس النيل لتحديد مستوى منسوب الفيضان كل عام، ثم تطورت تلك الفكرة ليقوم الفنان المصري بنحت شكل لبحيرة غائرة على مائدة القرابين تنحدر من داخلها من أعلى إلى أسفل حتى إذا تم صب السوائل على مائدة القرابين تجمعت كلها في النهاية في مجراه السوائل وتصب إلى خارج المائدة، وهناك العديد من الأمثلة لتلك الموائد محفوظة في متاحف العالم .

اما عن سبب هذا التطور في صنع مائدة القرابين^(١٢) في عصر الدولة الوسطى فيرجع إلى أنها لم تعد فقط جزءاً من الأثاث الجنزى للمتوفى بل أصبحت تلك الموائد مشاركة في الطقوس الخاصة بالتطهير للمتوفى، ومن الجدير بالذكر أن هذا النوع من موائد القرابين ظل مستخدماً حتى نهاية العصر الفرعوني في طقوس التطهير^(١٣).

(١٢) الفريد لوکاس: المواد والصناعات عند قدماء المصريين، ص ٥٨.

(١٣) محمد راشد حماد، أشغال النجارة في مصر القديمة، ص ١٣٠.

رابعاً مائدة القرابين (شكل ٤) wdhw



(شكل ٤)

http://www.ternalegypt.org/EternalEgyptWebsiteWeb/HomeServlet?ee_website_action_key=action.per_form.ent_type.search&language_id=3&trait_item_id=10048&search_subtypes=yes (Accessed 31/12/2016)

كان هذا النوع من موائد القرابين يوضع في حجرة الدفن بالقبرة، وكان هذا النوع من الموائد يصنع من مادة النحاس ثم استخدم فيما بعد مادتي البرونز والخشب في صناعتها.

ويجب علينا ان نأخذ في الاعتبار انه لم يكن هناك نوع واحد من القرابين يحمل خصائصه المميزة .

فقد بل اختلف هذا الامر تماماً في عصر الدولة الحديثة والذى كان خلاله يجمع بين نوعين او اكثر من الموائد في نموذج واحد، اما في العصر المتأخر فقد عادت موائد القرابين الى شكلها اول الذي كان سائداً في عصر الدولة القديمة مثلها في ذلك مثل باقي العناصر الفنية التي عد المصري القديم فيها الى تراث اجداده الذين برعوا واقتربوا وابدوا في شتى النواحي الفنية بعصر الدولة القديمة .^(٤)

^(٤) آلن شورتر، الحياة اليومية في مصر القديمة ، ص ٧٧ .
https://www.academia.edu/891209/Offering_tables

المبحث الأول:

أ - المائدة في الفن البطلمي وتطورها

كان الهدف من مائدة القرابين مخاطبة مثيلها في العالم الآخر (فكل شيء مادي في عالمنا يوجد منه نسخة أثيرية في عالم الباطن، أو بمعنى أصح الأشياء المادية هي انعكاس للأصل الأثيري الموجود في عالم الجوهر/الأثير) (صور موائد القرابين في الفن المصري القديم والحضارات التي تلتها كانت وظيفتها هي استقطاب و مخاطبة الصور المماثلة لها في عالم الروح، و ما نجده على موائد القرابين من صور خبز و خضروات و فواكه و لحوم كان الهدف منها هو صنع بوابة عبور للطاقة بين الصورة المادية الموجودة عالم الماده وبين الأصل الروحي الموجود في عالم الأثير).

ب - مكان وأسباب وجود المائدة في المقبرة في العصر البطلمي

وقد احتفى الجدول التقليدي بتقديم القرابين من النقوش خلال العصر البطلمي. فلم تعد يصوّر الآلهة الذكور على مائدة القرابين .

وأصبحت سبل تقديم النص يتم على الأعمدة والنقوش كانت رسمية وجامدة في عهد البطالمة.

وكانت موائد القرابين توضع عادة في موضع سهل الوصول إليه، مثل مقصورة المتوفى؛ بحيث يتمكن الكهنة الجنائزيون وأقارب المتوفى من احضار القرابين إليها.

كانت تجهز القبور من الملابس والألعاب والأثاث وكذلك الطعام والشراب. وتقدم القرابين على شكل صور منحوتة من أجل تغذية المتوفى والحافظ عليه، واعتقد أيضاً أن المتوفى يستمد بقاءها من القرابين المقدمة له لذلك تم جلب المائدة ووضعها أمام الباب الوهمي

وكانت "صيغة القرابين" نقش رئيسي على الباب وهمي^(١٥) من فترة الأسرات المبكرة وكانت شعبية حتى نهاية العصر اليوناني الروماني

^(١٥) الباب الوهمي هو تمثيل فني لباب يبدو وكأنه باب حقيقي، إلا أنه لا يعمل. ويمكن أن يكون منحوتاً في جدار أو رسم عليه. وهو من العناصر المعمارية الشائعة في المصاطب والمقاابر في مصر القديمة. وفي وقت لاحق ظهر أيضاً في مقابر الإتروسكان، وفي عصر روما القديمة استعمل أيضاً في التصميم الداخلي لكل من المنازل والمقاابر.

اعتقد المصريون القدماء أن الباب الوهمي كان عتبة بين عالم الأحياء وعالم الأموات، ومن خلاله تستطيع روح المتوفى الدخول أو الخروج. كان الباب الوهمي عادة هو محور تقديم القرابين في القبر، حيث يمكن لأسرة المتوفى تقديم القرابين على لوح وضع أمام الباب خصيصاً لذلك. في العديد من المصاطب، يدفن الزوج والزوجة في مقبرة واحدة، بينما لكل واحد فيهما باب وهمي خاص به.

ج - اشكال موائد القرابين والزخارف المنقوشة عليها، وانواع الطعام والشراب المقدمة عليها

اتخذت مائدة القرابين في العصر البطلمي نفس الشكل الذي اعتاد عليه المصريون القدماء فنجد شكل المائدة البطلمية مربعه الشكل في الغالبيه المكتشفة وكانت تحوي منظر الطعام والشراب المقدم عليها بدون زخارف او نقوش مثلاً وجدنا في الموائد المصرية القديمة

وقد احتفى الجدول التقليدي لتقديم القرابين من النقوش خلال العصر البطلمي. فلم تعد يصور الآلهة الذكور على مائدة القرابين .

وأصبحت سبل تقديم النص يتم على الأعمدة والنقوش كانت رسمية وجامدة في عهد البطالمة.

وكانت الطعام المقدم عليها الخبز فقد اهتم اهل المتوفى بتقديم الخبز كغذاء اساسي للميته كذلك وجود جرار النبيذ والسوائل من الماء واللبن ووجود فتحات غائرة في اغلب الموائد لسكب وتجمیع السوائل بعد انت تدب فيها الروح بفعل السحر ولكن في قرب نهاية العصر البطلمي ظهرت الموائد المستديرة الخالية من الزخارف او الطعام المنقوش عليها وبعتقد ان اهل المتوفى كانوا يحضرون الطعام الحقيقي بأنفسهم على فترات زمنيه متقاربة لتعذية المتوفى وحتى نهاية العصر البطلمي ظهرت كتل حجرية مصممه لموائد قرابين لم يتم وضع اي طعام منقوش عليها .

المبحث الثاني:

أ - المائدة في الفن الروماني وتطورها

لاحظت الباحثة ندرة موائد القرابين في العصر الروماني ومن الممكن وضع اسباب عده منها

١- فقدان العديد من الموائد اثناء الحفر والتنقيب

٢- عدم اهتمام الفنان الروماني بوضع المائدة واستبدالها بالمذايا الرومانية وذلك لأن المذبح كان طقس ديني يقوم به الإمبراطور بنفسه، بينما كانت المائدة خاصة بالمتوفي نفسه وينحت عليها الأكل حتى عندما يبعث يرد فيه الحياة

على أية حال فقد وجدت الباحثة مائداتان ترجع للعصر الروماني في مصر في شكل مربع نحت عليها بعض انواع الطعام مثل الخبز كذلك وجد جراران للسوائل التي يحتاج إليها المتوفى من الماء والنبيذ .

المبحث الثالث:

الدراسة التحليلية:

- من خلال دراسة الموائد تفصيلاً في الفصول نأتي بأهم النتائج المتوصّل إليها
- ظهرت المائدة في الفن المصري وتعدّت أنواعها وتطورت بتطور الفن
 - ظهرت موائد القرابين كانت تستخدم في حياة المتوفى وليس بعد مماته فقط، إذ وجدت في المنازل ووضعت في مشكواطات بداخلها
 - كانت القرابين في الفن المصري غنية بمناظر الطعام من الخبز واللحوم والطير والفاكهه والزهور والزيوت والنبيذ والماء واللبن
 - ظهرت القنوات التي كان يجري فيها ما يصب من القرابين السائلة حيث يستقبل في فتحات صنعت خصيصاً في الموائد لاستقبال السوائل التي توضع بها
 - كان الخبز اهم العناصر الغذائية التي توضع على الموائد بل وكان العنصر الأساسي على المائد المصرية
 - ظهرت على مائدة القرابين المصرية اللحم بأنواعه وخاصة الساق الأمامية للثور التي تحوي على قوة الإنعاش بعد أن يبعث في الحياة الأخرى
 - لم تخلو موائد القرابين المصرية من الخضروات والفاكهه
 - ظهرت قوائم القرابين المختلفة في مصر القديمة كأستكمال لمنظر المتوفى أمام المائدة وصيغة القدمة وكان الهدف منها امداد المتوفى بكل ما يتمناه من قرابين الطعام والزيوت والملابس وغيرها .
 - أما بالنسبة لموائد القرابين في العصر البطلمي فقد تعددت أشكالها فوجدنا المائدة المربعة والمستطيلة والمستديرة
 - إحتوت المائدة في العصر البطلمي على الخبز وجوار النبيذ والماء فقط عكس المائدة المصرية
 - اختفت قوائم القرابين التي كانت ت نقش أمام المائدة وصيغة القدمة من موائد العصر البطلمي وإن وجدت النقوش نجدتها رسمية جامدة
 - لم تعد تصور الآلهه الذكور على مائدة القرابين البطلمية
 - كانت توضع المائدة في العصر البطلمي مثلها مثل المائدة في الفن المصري أمام الباب الوهمي
 - في العصر الروماني قلت الموائد بشكل ملحوظ والتي وجدت أخذت الشكل المربع مثل الموائد المصرية وقد استبدلها الرومان في مصر بالمذايا الرومانية نظراً لأهمية هذا.

المبحث الرابع:
الكتالوج:

مواائد القرابين في العصر البطلمي

رقم القطعة : ١

الموضوع : مائدة قرابين

المادة : حجر رملي

المقاييس : الطول ٢٧٩ سم

الحالة الراهنة: جيدة مع فقد بعض
الأجزاء عند الحافة السفلية للمائدة

مكان الكشف: دندرة

مكان الحفظ: متحف المتروبولitan – رقم
٩٨,٤,٦٤

الوصف: مائدة قرابين مربعة الشكل،
المشهد المصور على الجانبين جرمان
ويحيط بهما مجموعه من نبات اللوتين
وفي المنتصف يوجد الطعام واسفل منه
توجد فتحة مربعة الشكل غائرة

التاريخ : العصر البطلمي

المرجع :



<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/571620>(Accessed 26/11/2016)



الموضوع: مائدة قرابين

المادة: حجر كلسي

المقاييس: الارتفاع ٣٩,٥ سم، العرض ٣٥,٣ سم،

الحالة الراهنة: كاملة

مكان الكشف: هرموبوليس (الأسمونين، Khemenu)

مكان الحفظ: متحف المتروبوليتان – رقم 48.149.5

الوصف: مائدة قرابين مربعة الشكل مصور على المائدة منظر لتقديم الخمر كقرابان ويتوسط المشهد ثلاث جرار تخللها زهرة اللوتس، وحول الجرار يوجد طعام وعلى الجانب الأيسر من المشهد يوجد الشخص الذي يقدم القرابان . ويحيط بالمشهد مجموعه من النقوش والنصوص على شكل صفوف واعمدة

التاريخ: الفترة البطلمية (٣٣٢ - ٣٠) ق.م

المرجع:

<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/550781> (Accessed 26/11/2016)

رقم القطعة : ٣

الموضوع : مائدة قرابين

المادة : الحجر الرملي

المقاييس : الإرتفاع X العرض X

العمق (٢٦,٠ X ٢٦,٠ X ٥,١ سم)

الحالة الراهنة: حاله جيدة

مكان الكشف: دندرة

مكان الحفظ: متحف الفن ببوسطن -

رقم ٩٨,١٠٥٧



الوصف: مائدة قرابين مربعة الشكل ذات حواف مستديرة من الاعلى، المشهد المصور على الجانبين جرaran ويحيط بهما مجموعه من نبات اللوتس وفي المنتصف يوجد الطعام واسفل منه توجد فتحة مربعة الشكل غائرة

التاريخ: الفترة البطلمية ٣٠٥-٣٠٥ ق.م

المرجع :

<http://www.mfa.org/collections/object/offering-table-in-form-of-stele-133734>(Accessed 26/11/2016)

رقم القطعة : ٤

الموضوع : مائدة قرابين

المادة : حجر كلسي

المقاييس : X٣٥,٢٠ X٣٤,٦٠

سم ٧,٢٠

الحالة الراهنة : كامله

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ : متحف كليفلاند للفنون

الوصف : مائدة قرابين مربعة الشكل،

المشهد المصور على الجانبين

جراران وبينهما من الاعلى زهرة نبات اللوتس وفي المنتصف الى اسفل يوجد

الطعم

التاريخ : الفترة البطلمية ٣٠٥-٣٠ ق.م

المرجع :

http://www.clevelandart.org/art/1914.655?f%5B0%5D=field_artist%3AEgypt%2C%20Ptolemaic%20Dynasty(Accessed 26/11/2016)





الموضوع : مائدة قرایین

المادة : الألباستر

المقاييس : الارتفاع ١٠ سم، وقطر المائدة ٤٠ سم، وقطره من الساق ١٣,٥ سم

الحالة الراهنة : يوجد جزء مفقود في الجزء المستدير من المائدة

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ : متحف بوشكين للفنون الجميلة

الوصف : مائدة قرایین مستديرة الشكل ترتكز على قاعدة مستديرة أيضًا خالية من النقوش والزخرفة والمشاهد المصور

التاريخ : الفترة البطلمية ٣٣٢-٣٠ ق.م

المرجع :

http://www.arts-museum.ru/data/fonds/ancient_east/1_1_a/0001_1000/5367/index.php?lang=en (Accessed 26/11/2016)



الموضوع : مائدة قرابين

المادة : حجر كلسي

المقاييس : الارتفاع ٢٩,٥ سم، العرض ٣٧,٣ سم،

الحالة الراهنة : كاملة

مكان الكشف : هرموبوليس (الأسمونين، Khemenu)

مكان الحفظ : متحف المتروبوليتان

الوصف : مائدة قرابين مستطيلة الشكل على الجانبين يوجد مقابض دائيرية لحملها مصور على المائدة منظر لتقديم الخمر كقرابان ويتوسط المشهد ثلاث جرار تخللها زهرة اللوتوس، وحول الجرار يوجد طعام وعلى الجانب الأيسر من المشهد يوجد الشخص الذي يقدم القرابان .

ويحيط بالمشهد مجموعه من النقوش والنصوص على شكل صفوف وأعمدة

التاريخ : الفترة البطلمية (٣٣٢ - ٣٠) ق.م

المرجع :

<http://www.ancient-egypt-priests.com/newyork-tjaenhesret.jpg>(Accessed 31/12/2016)



الموضوع : مائدة قرابين

المادة : الألباستر

المقاييس : ٣٨,٢٠ × ٣٨,٩٠ سم

الحالة الراهنة : كامله

مكان الكشف : الأشمونين - مصر

مكان الحفظ : متحف الإثنولوجيا - هامبورج

الوصف : مائدة قرابين مربعة الشكل ، المشهد المصور على الجانبين جراران وبينهما من الاعلى فتحتان غائرتان لسكب النبيذ والسوائل وفي المنتصف الى اسفل يوجد الطعام وعدد من الجرار ويحيط بالمائدة إطار خارجي به مجموعه من النقوش الهيروغليفية

التاريخ : العصر البطلمي ٣٠٠ ق.م

المرجع :

<http://www.ancient-egypt-priests.com/AE-cult-english.htm>(Accessed 31/12/2016)



الموضوع : مائدة قرابين

المادة : الحجر الجيري

المقاييس : غير معروفة

الحالة الراهنة : الجزء العلوي من النقوش مفقود

مكان الكشف : كوم أمبو

مكان الحفظ : متحف جامعة مانشستر

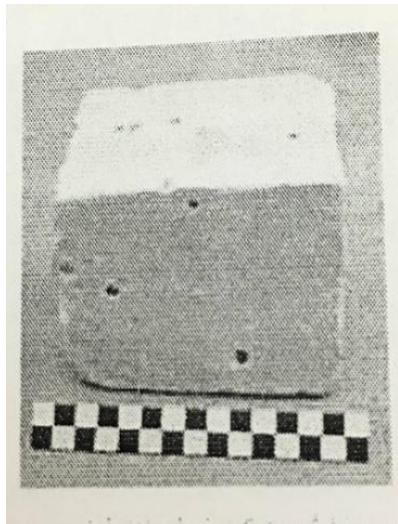
الوصف : مائدة قرابين مستطيلة الشكل مقسمة بشكل افقي لعدة صفوف يحمل كل صف مجموعه من الأطعمة من الفواكه والخضروات واللحوم وجرار النبيذ والماء واللبن والزيوت

التاريخ : العصر البطلمي

المرجع :

□ David, R. (ed.): The mummy's tale: the scientific and medical investigation of Natsef-Amun, priest in the temple at Karnak, New York 1993.

□ <http://www.ancient-egypt-priests.com/AE-Life-english.htm> (Accessed 31/12/2016)



الموضوع : مائدة قرابين

المادة : الحجر الجيري

المقاييس : ١٨ × ١٢,٥ × ١١ سم

الحالة الراهنة : بعض الاجزاء مفقودة

مكان الكشف : مصر السفلى - الإسكندرية - جزيرة نيلسون

مكان الحفظ : متحف الآثار مكتبة الإسكندرية - فاترينه ٣٤ رقم ١٢٢٣

الوصف : مائدة قرابين عبارة عن كتلة حجرية خالية من الزخارف أو الأطعمة التي كانت ت نقش عليها

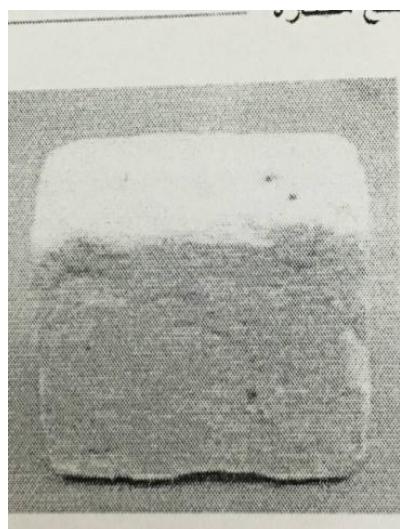
التاريخ : العصر البطلمي (٣٢٣ - ٣٢ ق.م)

المرجع :

<http://antiquities.bibalex.org/search/main.aspx?lang=ar&find=%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B1%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D9%86&s=a>

(Accessed 31/12/2016)

رقم القطعه : ١٠



الموضوع : مائدة قرابين

المادة : الحجر الجيري

المقاييس : ١٥,٥ × ١٤ × ١٠,٥ سم

الحالة الراهنة : بعض الاجزاء مفقودة

مكان الكشف : مصر السفلى - الإسكندرية - جزيرة نيلسون

مكان الحفظ : متحف الآثار مكتبة الإسكندرية - فاترينه ٣٤ رقم ١٢٢٤

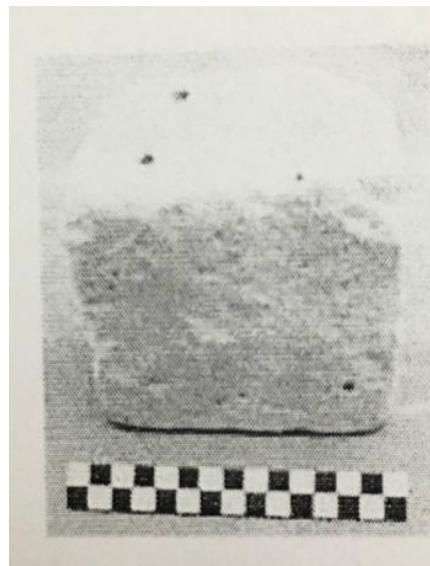
الوصف : مائدة قرابين عبارة عن كتلة حجرية حالياً من الزخارف أو الأطعمة التي كانت ت نقش عليها

التاريخ : العصر البطلمي (٣٢٣ - ٣٢ ق.م)

المرجع :

<http://antiquities.bibalex.org/search/main.aspx?lang=ar&find=%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B1%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D9%86&s=a>

(Accessed 31/12/2016)



الموضوع : مائدة قرابين

المادة : الحجر الجيري

المقاييس : ١٤,٣ × ١٣,٧ × ١٠,٣ سم

الحالة الراهنة : بعض الاجزاء مفقودة

مكان الكشف : مصر السفلى - الإسكندرية - جزيرة نيلسون

مكان الحفظ : متحف الآثار مكتبة الإسكندرية - فاترينه ٣٤ رقم ١٢٢٥

الوصف : مائدة قرابين عبارة عن كتلة حجرية خالية من الزخارف أو الأطعمة التي كانت تتقش عليها

التاريخ : العصر البطلمي (٣٢٣ - ٣١ ق.م)

المرجع :

<http://antiquities.bibalex.org/search/main.aspx?lang=ar&find=%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%20%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B1%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D9%86&s=a>

(Accessed 31/12/2016)



الموضوع : مائدة قربان

المادة : الكوارتز الأبيض

المقاييس : الطول ٣٠,٤ سم X العرض ٣٠,٤

الحالة الراهنة : كاملة

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ : متحف الفن بنويورك رقم - ١٣١٤

الوصف : مائدة قربان مربعة الشكل السطح العلوي منحوت بدقة والحافة السفلية مشطوفة، بداخل المائدة إطار مربع الشكل يتوسط المشهد جراران وعلى جانبيهما حوضان دائري غائر على شكل خرطوش يعلو كلاً منها زهرتي اللوتس وأعلى الجراران مائدة وضع عليها الطعام

التاريخ : العصر الروماني

الرجوع :
<http://www.christies.com/lotfinder/Lot/an-egyptian-white-quartzite-offering-table-roman-4205222-details.aspx> (Accessed 3/12/2016)



الموضوع : مائدة قربان

المادة : حجر كلسي

المقاييس : الارتفاع ٣٤,٩ سم - العرض ٤٤,٥ سم

الحالة الراهنة : كامله

مكان الكشف : من مصر

مكان الحفظ : متحف المتروبوليتان رقم - 07.228.31

الوصف : مائدة قرابين مربعه الشكل بداخليها إطار مربع يحمل نقوشاً ويتوسط المشهد مجموعه من الطعام بين جراران على الجانبين

التاريخ : العصر الروماني

المرجع :

<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/552696> (Accessed 3/12/2016)

قائمة المصادر والمراجع العربية والأجنبية و الشبكة الدولية للمعلومات المراجع العربية

- إبراهيم نصحي، تاريخ مصر في عصر البطالمة (الجزء الأول)، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، ١٩٩٨.
- أحمد عبد الرازق أحمد، تحف مختارة من متاحف مصر الأثرية، دن، القاهرة، ٢٠١١.
- المتحف اليوناني الروماني، هيئة الآثار المصرية، الإسكندرية، ١٨٩٥.
- الفريد لوكاس ، المواد والصناعات عند قدماء المصريين، (ترجمة د. زكي اسكندر- محمد ذكري غنيم)، مكتبة مدبولي، الطبعة الأولى ، (د.م)، ١٩٩١.
- آلن شورتر، الحياة اليومية في مصر القديمة، (ترجمة د. نجيب ميخائيل)، الهيئة المصرية العامة للكتاب، (د.م). ، ١٩٩٧.
- بيير مونتيه، الحياة اليومية في مصر في عهد الرعامسة، (ترجمة: عزيز مرقس)، (د.ن)، (د.م). ١٩٦٥ م.
- بهية شاهين، النحت الهلينيستي، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠٠٩.
- ثروت عاكاشة، الفن الإغريقي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٢.
- رمضان عبده علي، حضارة مصر القديمة منذ أقدم العصور حتى نهاية الأسرات الوطنية، الجزء الأول ، مشروع المائة كتاب، (د.م). ، تقديم: زاهي حواس، ١٩٩٨.
- سليم حسن، "الإسكندر الأكبر وبداية عهد البطالمة في مصر"، موسوعة مصر القديمة، الجزء الرابع عشر، د.ت.
- سوزان الكلزة، دراسات في فن النحت اليوناني، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠٠٥.
- سيد أحمد الناصري، الإغريق تارихهم وحضارتهم من حضارة كريت حتى قيام إمبراطورية الإسكندر الأكبر، الطبعه الثانية، دار النهضة العربية، د.ت.
- شيرين رمضان أحمد أحمد، التماذيل الجماعية في مصر خلال العصرین اليوناني والروماني، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ٢٠٠٧.
- عبد الحليم نور الدين، موقع الآثار اليونانية الرومانية في مصر، دن، القاهرة، ١٩٩٩.
- عبد الحليم نور الدين، الطعام والشراب في مصر القديمة"، الموسم الثقافي الأثري السابع، بمكتبة الإسكندرية ، الإسكندرية ، (د.ت).
- عزت زكي حامد قادوس، آثار مصر في العصرین اليوناني والروماني، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠١١.
- عزت زكي حامد قادوس، آثار العالم العربي في العصرین اليوناني والروماني" القسم الأفريقي"، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، دن، الإسكندرية، ٢٠٠٠.
- عزت زكي حامد قادوس، آثار الإسكندرية القديمة، دن، الإسكندرية، ٢٠٠٠.
- عزيزة سعيد محمود، آسيا الصغرى مركز الإشعاع الحضاري في العالم القديم، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ٢٠١٢.
- عزيزة سعيد محمود، مني حاج، الآثار اليونانية والرومانية في العالم العربي، الجزء الثاني قارة آسيا، الإسكندرية، ٢٠٠٢.
- عزيزة سعيد محمود، النحت الروماني من البدايات الأولى وحتى نهاية القرن الرابع الميلادي، دن، د.م، ١٩٩٤.

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩

- عنايات محمد أحمد علي، الحياة اليومية وإنعكاستها في الفن السكندرى في عصر البطالمية، رسالء ماجستير غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، ١٩٧٢.
- فوزي الفخرانى، الإسكندرية والفن في العصرین اليونانى والروماني، د.ن، الإسكندرية، ١٩٦٣.
- محمد الشافعى، النحت في العصر البطلمي، د.ن، القاهرة، ٢٠٠٨.
- محمد صبحى عبد الحكيم، مدينة الإسكندرية، مكتبة مصر، القاهرة، ١٩٥٨.
- محمد راشد حماد، أشغال النجارة في مصر القديمة، نجارة العمال، تقديم: زاهى حواس، مشروع المائة كتاب ، (د.م). ، (دب). ٢٠٠٣.
- محمد عبد الفتاح السيد، فن النحت اليونانى في الإسكندرية، د.ن، الإسكندرية، ٢٠٠٣.
- محمود الفلكى، الإسكندرية القديمة وضواحيها والجهات القريبة منها التي اكتشفت بالحفريات واعمال سبر الغور والمسلح وطرق البحث الأثري، دار نشر الثقافة، الإسكندرية، ١٩٦٦.
- وفاء الغنام، وسائل التعبير الفنى عن الآلهه المصرية في مصر البطلمية والرومانية، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، ١٩٨٥.
- ول ديورانت، قصة الحضارة، حياة اليونان، المجلد السابع، ترجمة محمد بدران، الإداره الثقافية في جامعة الدول العربية، ١٩٦٨.
- وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، الهيئة المصرية العامة للتأليف ، القاهرة، ١٩٧٠ م .

المراجع الأجنبية

- * Andrew, S., Greek Sculpture, Yale, 1990.
- * Bianchi, R.S., Cleopatra's Egypt, Age of Ptolemy's, the Brooklyn Museum, 1988.
- * Bieber, M., the sculpture of the Hellenistic age, New York, 1961.
- * Burn, L., the British Museum of Greek and Roman Art, British Museum Press, London, 1991.
- * Charbonnesux, J., Hellenistic Art, New York, 1971.
- * Dickins, G., Hellenistic Sculpture, Oxford, 1920.
- * Fazzini, R.A., Ancient Egyptian Art in the Brooklyn Museum, Brooklyn, 1988.
- * Fullerton, M.D., Greek Art, Cambridge Uni .Press, 2000.
- * Gagarin, M., the Oxford Encyclopedia of Ancient Greece and Rome, Vol.1, Oxford University Press, 2010.
- * Havelock, Ch., Hellenistic Art, New York, 1981.
- * John, B., Greek Sculpture: The Late Classical Period, 1995.
- * Kleiner, Diana, Roman sculpture, New Haven, Yale Uni. press, 1992.
- * Kyriakos, S., & Robert S., Alexandrian Sculpture in the Greco-Roman Museum, Bibliotheca Alexandrina, Alexandria, 2012.
- * Lawrence, A.W., later Greek sculpture and its Influence on East and West, New York, 1927.

دراسات في آثار الوطن العربي ١٩

- * Pollitt, J., Art in the Hellenistic Age, Cambridge Uni. Press, 1986.
- * Rudolf, P., History of classical scholarship from the beginning to the end of the Hellenistic age, Oxford, 1968.
- * Smith, R., Hellenistic Sculpture, 1991.
- * Stanwick, P.E., " A Royal Ptolemaic Busting Alexandria", Journal of American Center in Egypt, No29, 1992.
- Walbanke, F., the Hellenistic World, London, 1981.*
- * Walker, Susan, Roman Art, British museum Press, London, 1991.
- * El-Khouly A., " An offering-table of Sesostris I from El- Lisht", 1978.
- * Noblecourt C.D., Le Fabuleux heritage de L'Egypte, 2004,Paris .
- * Janssen J.J. , commodity prices from the Ramessid Period, an economic study of the village of necropolis workmen at Thebes , 1975, Leiden.

الشبكة الدولية للمعلومات

https://www.academia.edu/891209/Offering_tables

http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/funerary_practices/funerary_objects.htm

http://www.antiquitiesexperts.com/egypt_ptol.html

https://www.britishmuseum.org/pdf/Masson_Bronze_votive_SF_AV.pdf

<http://www.bibalex.org/egyptology>

<http://www.bibalex.org/archeology/attachments/ArcheologicalCulturalSeason/files/201012211609425881.pdf>

<http://www.ancient-egypt-priests.com/AE-Life-english.htm>

<http://www.ancientegyptonline.co.uk/offeringformula.html>

https://www.ucl.ac.uk/museums/petrie/visit/trails/Food_and_Cookery_in_Ancient_Egypt

Offering-Table in Egypt in the Ptolemaic and Roman period(An Analytical Study)

DR. Aya Mahmoud naguib ibrahim*

Abstract:

Offering-Table is essentially a continuation of the life of God and the deceased in the same way. They were served on special tables. They were found in houses standing inside grates or a room that used a domestic cathode to be placed inside structures in the chambers of the casket.

And was placed on the tables of various types of offerings and most important bread, which was of great importance to the deceased, where he was found in the graves since the beginning of the families and found Altawaz in the texts of individuals and Matun Al-Ahram and coffins and books intended to ensure continuity of the supply of bread to the deceased in the other world, and considered the bread food Idols themselves.

And the meat of all types, especially the front leg of the bull that contains the strength of recovery and came in some medical papyri that the patient can be treated with another body containing the strength of life is the leg cut from a live bull.

As well as gazelles, nuts and nuts of various types and vegetables (Wajat), which was provided by the kings of the various worship, the most important onion, which was associated with fertility and cleanliness of the interior, as well as lettuce and cucumbers and balls, so it is not without tables of offerings of vegetables.

As well as fruits and the most important fig, which was considered sacred food as well as pomegranates^٦

*PhD candidate aya_mahmoud199014@yahoo.com

The offerings included water, which was associated with the minister and symbolizes the flooding of the Nile and presenting it to the deceased giving him life.

As for the preparation of the table, the makers of baskets are called to prepare ten flints and five hundred baskets and one hundred crowns to adorn the flowers, and is equipped with at least thirty thousand loaves of bread and a piece of candy of various kinds.

Followed by three hundred baskets filled with dried meat and meat, as well as milk and butter and fifty goose, fruit, vegetables and wood charcoal to ignite the fire. A special type of beer and wine, etc., and takes great care in the preparation of the table and the provision of food.

The tables of the Eucharist, which were recorded in the text and the image, were intended to keep the offerings for ever, and the tables of the offerings for the gods compared to the tables placed beside the deceased, were bearing the sign of "Hetep" on all four corners as well as on the base form a kind of massacres and tableware of gold and silver. The food was the most beautiful slaves and they wore floral ornaments for the occasion.

The purpose of the sacrificial table was to address the other world. (Every material thing in our world has an ethereal version of the subterranean world, or, in other words, the material object is a reflection of the ethereal origin found in the world of essence / ether) and the scenes of offerings in ancient Egyptian art and the civilizations that followed Her job was to attract and communicate similar images in the spirit world.

And what we find on the tables of offerings of images of bread and vegetables, fruit and meat was intended to create a gateway to the energy between the physical image existing material world and the spiritual origin found in the world of ether.

The table of offerings in the Ptolemaic era was the same as that used by the ancient Egyptians. The Ptolemaic Table was

found in the majority of the finds, and it contained the view of food and drink without decorations or inscriptions as we found in the ancient Egyptian tables

The scarcity of sacrificial tables was observed in the Roman era and it is possible to establish several reasons

- 1- the loss of many tables during drilling and exploration
- 2-The lack of interest of the Romanian artist to place the table and replace it with the Roman massacres because the altar was a religious ritual performed by the emperor himself, while the table was for the deceased himself and was eaten by eating even when it sends back life.

Key words:

Offering-Table The other world- House of Spirits- The imaginary door- The funerary coffin- The massacres Cleansing
The Ptolemaic Period Wine- Oils-