

حول احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين

About Wine Drinking in Rome during the First and Second Centuries

عزة عبد الحميد قابيل

أستاذ مساعد الآثار اليونانية والرومانية كلية الآداب - جامعة طنطا

Azza Abdel Hamid Kabil

Assistant Professor of Greek and Roman Archaeology,

Department of Archaeology Faculty of Arts, Tanat University

[.dr.azza.kabil@gmail.com](mailto:dr.azza.kabil@gmail.com)

الملخص:

يدور موضوع هذه الدراسة حول حفلات احتساء النبيذ في المناسبات المختلفة في روما، حيث كان النبيذ مشروباً أساسياً عند الرومان، متنوعاً ومتدرجاً ليلبي حاجة فئات المجتمع الروماني ويشبع رغباتهم، ولم يكن الغرض من احتسائه الوصول إلى حد الثمالة ولكن كان أحياناً كثيرة لإثارة البهجة أو الشعور بالدفء في البرد القارس، وقد تنوعت نكهات النبيذ ومكوناته، إذا كانت الأنواع الرديئة منه عند تناولها بكميات كبيرة تذهب العقول وتنتشر المجون بل كان هناك تحذيرات من تناول أنواع منه لأنها تسبب العقم. يأتي الهدف المرتجى من هذه الدراسة إلقاء الضوء على أحد أهم العادات الاجتماعية من خلال المصادر الكلاسيكية والشواهد الأثرية واللقى التي عثر عليها والتي تجسد الدليل المادي على تلبية الفنان الروماني في شتى المجالات لحاجة كل فئة من فئات المجتمع الروماني، والربط بينها وبين المنتجات المتنوعة من النبيذ التي تتسق مع نفس الأغراض السابقة. وقد انتهى البحث إلى عدة نتائج في مجملها تحدد أنواع النبيذ وجودتها فكانت الأنواع الفاخرة منها يتناولها الأباطرة وعلية القوم، بينما كان الرخيص منها في تناول العامة، كما كانت هناك أنواع من النبيذ تقدم في حفلات تجمع بين النبلاء والتجار والقادة العسكريين والعامة، كما توصل البحث إلى وجود أوانٍ من الفضة المموه بالذهب يستخدمها الأباطرة والنبلاء، بينما كانت الأواني المصنوعة من الفخار والبرونز تستخدمها الطبقات الأدنى. وحين تنوعت زخارف أواني الشراب وجاءت موضوعاتها لتتفق مع أماكن الاحتساء كما كان الخدم يقومون بتجهيز وإعداد وخدمة حفلات احتساء النبيذ، وكانوا ينتقون بمواصفات خاصة شكلاً وقوة بما يتفق مع أدوارهم المختلفة قبل وأثناء وبعد الحفل، كانت هناك قواعد حاكمة لاحتساء النبيذ في روما.

الكلمات الدالة:

أنواع النبيذ ؛ قواعد احتساء النبيذ ؛ أوانٍ وأدوات احتساء النبيذ

Abstract:

The subject of this study revolves around wine-drinking parties at various events in Rome, The purpose- is cold. The flavors and ingredients of the wine varied. This study aims to shed light on one of the most important social customs through the classical sources and the discovered archaeological evidence to link them with the various products of wine that are consistent with the same previous purposes. The research concluded with some results; they all identify the types and quality of the wine. The luxury types were taken up by emperors and the elite, while the cheap ones were accessible to the public. Wine varieties were also offered at parties combining nobles, merchants and military and public leaders. The research also found

that gold-camouflaged silver pot was used by emperors and nobles, while lower classes used pottery and bronze pots. Drinking pots decorations varied, and their themes came to terms with wine places. The servants who prepared, set, and served in wine-drinking concerts were selected with special characteristics in form and strength, consistent with their different roles before, during and after the ceremony. There were rules for wine in Rome.

Key words:

kinds of wine, wine rules, drinking utensils and utensils

المقدمة:

يأتي موضوع هذه الدراسة حول حفلات احتساء النبيذ في المناسبات المختلفة في روما، حيث كان النبيذ مشروباً أساسياً عند الرومان، متنوعاً ومتدرجاً ليلبي حاجة كل فئة حسب قدراتها المادية ويشبع كافة الرغبات لتلبية كافة أغراض تناوله، ولم يكن الغرض من احتسائه الوصول إلى حد الثمالة ولكن كان أحياناً كثيرة لإثارة البهجة أو الشعور بالدفء في البرد القارس، بينما كانت الأنواع الرديئة منه عند تناولها بكميات كبيرة تذهب العقول وتتشرب المجون بل كان هناك تحذيرات من تناول أنواع منه لأنها تسبب العقم، ومن هنا جاء طرح هذا الموضوع للدراسة في محاولة للتعرف على الفرضيات التالية:

- التعرف على جودة ودرجة كل نوع من أنواع النبيذ الروماني.
- مناسبات احتساء النبيذ في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين.
- قواعد احتساء النبيذ في روما.
- حفلات احتساء النبيذ ومراسمها في روما خلال القرنين الأول والثاني الميلاديين.
- تجهيز وإعداد حفلات احتساء النبيذ في روما.
- دور الخدم والعبيد في خدمة المدعوين في حفلات احتساء النبيذ.
- أواني وأدوات احتساء النبيذ في الحفلات والمناسبات الدينية والاجتماعية.

يأتي الهدف المرتجى من هذه الدراسة إلقاء الضوء على أحد أهم العادات الاجتماعية من خلال المصادر الكلاسيكية والشواهد الأثرية واللقى التي عثر عليها والتي تجسد الدليل المادي على تلبية الفنان الروماني في شتى المجالات لحاجة كل فئة من فئات المجتمع الروماني، والربط بينها وبين المنتجات المتنوعة من النبيذ التي تتسق مع نفس الأغراض السابقة.

١. أنواع النبيذ وجودتها واستخداماتها في المناسبات والاحتفالات الرومانية:

شاع احتساء النبيذ عند الرومان بأنواع ونكهات مختلفة، وكان النبيذ أحد مشروبين أساسيين عند الرومان، فيعد النبيذ شراباً أساسياً باعتباره يلبي حاجة الجسم كما جاء عند بليني "Pliny": "Duo Sunt Liqueurs Humani Scorporibus Gratissimi, Intus Vinio Leiarborume Genere Ambo Praecipui" يقول النص: "وجد نوعان من السوائل لازمان لجسم الإنسان: النبيذ في الداخل والزيت في الخارج، ويقصد بذلك احتساء النبيذ وتذليك الجسم بالزيت".

- نبيذ السرتيني (Surrentine): يعد هذا النوع قريب المذاق من مذاق نبيذ فاليرنيان وإن كان أقل تأثيراً على العقل، كان المشروب المفضل للإمبراطور كاليجولا، استمد اسمه من مركز صناعته الرئيس في مدينة سورينتوم "Surrentum".^٢

- نبيذ بوسكا (Posca): من أشهر وأسوأ أنواع النبيذ، صنع من بقايا النبيذ السيئة وغير الصالحة للاستخدام، كان يضاف إليه بعض النكهات ليصبح طعمه مقبولاً إلى حد ما، وكان أكثر المذاقات قبولاً المخلوط بالعسل والبهارات مثل الكزبرة لإخفاء الطعم اللاذع والمر في المكونات الخام.^٣

- نبيذ تروزين (Trozen): يذهب عقل الرجال ويصيب النساء بالعمق.^٤

- نبيذ سيتينوم (Setinum): يتميز بلونه الفاتح نسبياً وتأثيره الأقل مقارنة مع نبيذ فاليرنيان، كان يصنع في سيتيا، استخدم لأغراض طبية وكان المشروب المفضل ليوليوس قيصر "Julius Caesar".^٥

- نبيذ ديفريتم (Defrutum): يصنع من بقايا الكروم القديمة كأحد أنواع النبيذ زهيدة الثمن.^٦

- نبيذ فاليرنيان (Falernian): كان يعتق لمدة عشر سنوات، يعد من أغلى وأفضل أنواع النبيذ الروماني، يتميز بلونه القاتم وله تأثير فعال مما أضفى عليه أهمية خاصة، كأس واحد منه كان كافياً لكل فرد، ويمكن القول أنه كان شراب الأغنياء وعلية القوم، كان يصنع في إقليم كمبانيا.^٧

¹ PLINY, *The Natural History* XIV.97, Loeb Classical Library, (ed. John Bostock, M.D., F.R.S., H.T. Riley, Esq., B.A.);

للمزيد عن بليني راجع؛

SEYFFERT, O., *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology Religion Literature and Art*, 3rd ed., 1895, 495.

² REDDING, C., *History and Description of Modern Wine*, 3rd ed., London, 1851, 10.

³ REDDING, *History and Description of Modern Wine*, 12.

⁴ PLINY, *The Natural History* XIV.97, Translated by, Rachham, M.A., London, 1960, 233-238.

⁵ DAVIS, W.S., *A Day in Old Rome, (A Picture of Roman life)*, New York, 1962, 239.

⁶ HARVEY, *Daily Life in Ancient Rome, Sourcebook*, UK: Hackett Publishing Company, 2016, 288.

⁷ REDDING, *History and Description of Modern Wine*, 8.

- نبيذ كالدي (Calde): يتميز هذا النوع من النبيذ بخلطه بأنواع من التوابل والأعشاب، يخلط مع عصير الليمون المحلى بالسكر ويسخن ويقدم دافئاً، وكان غالباً ما يقدم للجنود الرومان لإنعاشهم أثناء نوبات الخدمة أو في فترات الراحة، كان العامة من الشعب يحتسوه مع قطعة من الخبز باعتباره وجبة خفيفة.^٨

- نبيذ كوندتيم (Conditum): تضاف إليه بعض أنواع التوابل والحبوب، كان يقدم في الحانات وعثر على رحايا لجرش الحبوب في إحدى حانات أوستيا، يعتقد أنها كانت تستخدم لسحق الحبوب قبل وضعها في النبيذ.^٩

- نبيذ ماسيك (Massic): يتميز بأنه من أعلى وأفضل أنواع النبيذ الروماني، يحتل المرتبة الثانية بعد نبيذ فاليرنيان ويقدم في حفلات الزواج.^{١٠}

- نبيذ صقلية "مامرتين" (Mamertine): نوع من النبيذ الخفيف، لونه أحمر مائل للإصفرار، طعمه لاذع، كان يصنع من كروم تزرع في جزيرة صقلية بالقرب من ميسينا "Massina".^{١١}

- نبيذ العسل مولسوم (Mulsum): من أفخر أنواع النبيذ، كان يحلى بالعسل ويقدم لكل طبقات المجتمع الروماني حيث يشار إليه على أنه فاتح للشهية.^{١٢}

٢. مناسبات احتساء النبيذ في روما:

تعددت مناسبات احتساء النبيذ في روما، وتباينت الطبقات التي أقبلت عليه حتى أنه يمكن القول أنه مشروب تناوله العامة والخاصة في المجتمع الروماني لأسباب وفي مناسبات مختلفة، وتتنوع مظاهر حفلات احتساء النبيذ في كل فئة من فئات المجتمع من أغراض علاجية أو في احتفالات دينية باخوسية، أو في الحياة اليومية أو في الاحتفالات السياسية، ويمكن الربط بين الاحتفالات وأماكن تناوله، ويمكن تقسيمها إلى ثلاثة أنواع:

⁸ DAVIS, *A Day in Old Rome*, 236.

⁹ HARVEY, *Daily Life in Ancient Rome*, 286.

¹⁰ DAVIS, *A Day in Old Rome*, 69.

¹¹ REDDING, *History and Description of Modern Wine*, 9.

¹² WINCKELMANN, M.M., *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome* 17, Oxford, USA, 2012, 235.

١,٢. النوع الأول: مناسبات عامة (الأعياد)

كان يقام حفل خاص لاحتساء النبيذ ضمن مظاهر الاحتفالات الرومانية العامة:-

١,٢,١. احتساء النبيذ خلال الاحتفالات في الأعياد الدينية:

كانت احتفالات احتساء النبيذ أهم احتفالات دينية موجودة في التقويم الروماني، فبعض الأعياد الرومانية مثل أنابيرينا (Anna Perenna)^{١٣}، الساتورناليا (Saturnalia)^{١٤} فيناليا أوربانا Vinalia^{١٥} Urbana، فيناليا روستيكا (Vinalia Rustica)^{١٦} كانت عبارة عن مناسبات لاحتساء النبيذ (مناسبات شراب عامة) حيث يجتمع الرجال والنساء على ضفاف نهر التيبر، ويقومون بالرقص والغناء ويحتسي الجميع النبيذ، ويتم تحديد عدد الكؤوس على حسب عدد السنوات التي يريد أن يحياها كل فرد منهم.^{١٧}

٢,٢,١. احتساء النبيذ قبل المعارك العسكرية:

كان من عادات الجيش الروماني احتساء النبيذ قبل خوض المعارك والحروب اعتقاداً منهم أنها تزيد من التعطش لدماء الأعداء.^{١٨}

^{١٣} هي إلهة العام الجديد، يتم الاحتفال بها يوم ١٥ مارس بداية العام في التقويم الروماني "الإحتفال بأول قمر في العام الجديد"، يذكر (أوفيد) أن إحتفالاتها كانت تقام في الهواء الطلق والأماكن المفتوحة وتتميز باحتساء النبيذ وممارسة الحب. للمزيد راجع؛

MORFOROD, M.P.O., & LENARDON, R.J., *Classical Mythology*, 6th ed., 1999, 532; OVID, *Metamorphoses*, d.t,211-213, IV. 179-372, II.11, IV.377.

^{١٤} عيد روماني قديم يقام على شرف الإله ساتورن يوم ١٧ ديسمبر ويستمر حتى ٢٣ ديسمبر، يبدأ بتقديم القرابين في معبد الإله ساتورن في الفورم الروماني، وتقام وليمة ضخمة تتبعها المنح والعطايا، وتبدل فيه الأدوار حيث يقوم الأسياد بخدمة عبيدهم ويسمح بممارسة الألعاب الممنوعة طوال العام كما تعلق المحاكم. للمزيد راجع؛

MILLER, J.F., "Roman Festivals", In *Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, Oxford University Press, New York, 2010, 172.

^{١٥} عيد روماني يقام في شهر إبريل لتذوق النبيذ الجديد بحضور كاهن الإله جوبيتر. للمزيد راجع؛

WINCKELMANN, *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, 234.

^{١٦} عيد روماني يقام في شهر أغسطس لتذوق النبيذ الجديد بحضور كاهن الإله جوبيتر. للمزيد راجع؛

WINCKELMANN, *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, 235.

^{١٧} STANDHARTINGER, A., "Women in Early Christian Meal Gathering", In *Meals in The Early Christian World*, 2012, 87 – 108.

^{١٨} كتب (مارك أنطوني) كتاباً يصف فيه عاداته عن احتساء النبيذ فقد كان ثملاً قبل موقعة أكتيو البحرية (٣١ ق.م)، وتقياً لتحل دماء أعداؤه محل النبيذ. راجع؛

RACKHAN, *Pliny Natural History*, Loeb Classical Library, 1945-1960, 281.

٣,٢,١ احتساء النبيذ أثناء الاحتفالات العسكرية:

أقام يوليوس قيصر "Julius Caesar" احتفالاً بالنصر قدم فيه إبريق من نبيذ فاليرنيان وجرة من نبيذ (Chian) اليوناني^{١٩}، وأقام الإمبراطور أغسطس "Augustus" احتفالاً ضخماً بمناسبة انتصاره في معركة فيلبي عام (٤٢ ق.م) التي انتصر فيها على قتلة قيصر، وخصص عشرين ألف أريكة للمدعوين وحضرها أكثر من مائتي ألف شخص وقدم أفضل أنواع النبيذ. أقام الإمبراطور تيبيريوس "Tiberius" احتفالاً بمناسبة انتصاره على الجرمانيين عام (١٢م) كان مكون من ألف مائدة، وأقام الإمبراطور دوميتيان "Domitian" احتفالاً استمر ثلاثة أيام شارك فيه مختلف طبقات المجتمع الروماني الذين حضروا لتناول الطعام واحتساء النبيذ ومشاهدة الألعاب، ويذكر سويتونيوس "Suetonius"^{٢٠} أن مواطنو البلاد المجاورة قد أتوا للمشاركة في الاحتفال وكانوا ينامون أسفل المظلات التي نصبته في الشوارع المجاورة لمكان إقامتها، وأدى هذا الازدحام والتدافع إلى وفاة الكثيرين^{٢١}، يذكر مارتيا "Martial"^{٢٢} واقعة لأحد العامة وهو يسرق ثلاثة سلال مليئة بالخبز أثناء حضوره حفل للإمبراطور دوميتيان، وهو ما يؤكد حضور العامة هذه الاحتفالات، وأهم ما يقدم في هذا الاحتفال الخبز والنبيذ خاصة المحلى بالعسل، وكان يحضرها الكهنة والقادة العسكريون وأعضاء مجلس السيناتو، ويقومون بتقديم الخبز والنبيذ كمنح عطايا للمدعوين (Sportula)^{٢٣} ليأخذوها معهم إلى منازلهم، وهذه المنح لم تكن مخصصة فقط للعامة بل كان يحصل عليها أعضاء السيناتو أيضاً.

٤,٢,١. احتساء النبيذ خلال حفلات الزواج :Cena Nuptial:

كانت تقام حفلات احتساء النبيذ في مناسبات اجتماعية مختلفة أهمها حفلات الزواج، فقد كانت الموائد تنقسم في حفل الزواج إلى موائد للرجال وأخرى للنساء، وذلك لما يتضمنه الاحتفال من إفراط في احتساء النبيذ حتى الثمالة، وذلك تحاشياً لعدم حدوث عواقب من مخالطة الرجال للنساء وهم سكارى. مثال ذلك: رسم جداري محفوظ حالياً في متحف بول جيتي بكاليفورنيا (J.Paul Getty Museum)، صور

¹⁹ PLINY, *The Natural History* XIV.97, 251.

²⁰ SUETONIUS, C., *Tranquillus, The Lives of the Caesars (English) ed. Alexander Thomson, d.t;*

للمزيد عن سويتونيوس. راجع؛

SEYFFERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, 605-606.

²¹ ROBINSON, T., *Vulgar Display of Power: The Soundscape and Social Dynamics of a Roman Banquet*, HIST 850, 2013, 7 – 12.

²² Martial Book XIII, d.t;

للمزيد عن مارتيا. راجع؛

SEYFFERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, 380-381;

^{٢٣} المنح أو العطايا التي يقدمها المضيف لضيفه، نشأت هذه العادة عندما لم يكن بمقدور المضيف دعوة عدد كبير من المدعوين إلى حفلته خاصة المحررين منهم الذين تم عتقهم مسبقاً وأصبحوا يتمتعون بحقوقهم، فكان يقدم لهم المال كبديل عن عدم دعوته لهم في هيئة منحة ثم تطور الأمر وشمل أنواع أخرى من العطايا غير الأموال مثل الخبز والنبيذ. للمزيد راجع؛

SEYFFERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, 142.

عليه مشهد من زفاف باخوس وأريادني^{٢٤}، يضع كل منهما إكليل على رأسه، صور باخوس يلف يده اليمنى حول كتف أريادني، ويمسك بيده اليسرى إناء صغير للنبيذ، وصورت أريادني تمسك بيدها اليمنى ريتون، يرجع هذا المشهد إلى القرن الأول الميلادي. (صورة ١)^{٢٥}

يوجد رسم جداري آخر على الجدار الغربي من حجرة التريكلينيوم (Triclinium) من منزل (Casti amanti) في بومبي^{٢٦}، صور عليه مشهد من حفل يحتسي فيه المدعون النبيذ، صورت أريكتان يضجع على كل واحدة منها رجل وامرأة وأمامهم مائدة مستديرة في منتصف المشهد عليها أكواب وكؤوس للنبيذ، توجد مائدة أخرى - يمين المشاهد - عليها كؤوس وملاعق للخلط، صور في خلفية المشهد امرأتان إحداهما تمسك كأس شراب وتضع غطاء للرأس يظهر من أسفله إكليل، ويبدو أنها ثملت وصورت خلفها امرأة تحاول أن تسندها، يرجع هذا المشهد إلى القرن الأول الميلادي. (صورة ٢)

١, ٢, ٥. احتساء النبيذ في صالونات الشعراء والفلاسفة:

كان الشعراء والفلاسفة يستمتعون بالمناقشات مع الأصدقاء والاسترخاء لاحتساء النبيذ في أحضان الطبيعة، وكتب هوراس "Horace"^{٢٧} عن أفضل أنواع النبيذ والاستمتاع به بين الأشجار والورود الجميلة في إطار الشعر الرعوي، وكان احتساء كأس من النبيذ مع وجبة خفيفة منتصف اليوم يساعد على استعادة النشاط، وإذا اجتمع مجموعة من الأصدقاء منتصف النهار اعتبر ذلك بمثابة حفل شراب^{٢٨}. جاء عند بلوتارخ "Plutarch"^{٢٩} عن آداب الجلوس في المآدب بصفة عامة وتحدث عن حفل احتساء النبيذ وتناوله أثناء المآدب، وكان من أولويات محاذيره عدم جلوس الرجل بجوار محبوبته، ويجب على الزوج أن يجلس بجوار زوجته، وجاء ذلك على لسان أكسينيفون "xenophon" ردًا على طالب صغير السن انتقد تناول

²⁴ SMITH, W.A., *Dictionary of Greek and Roman Antiquities*, London, 1875, 995;

فضلاً عن قطعة فسيفساء محفوظة حالياً في متحف زيغما بتركيا، صور عليها زواج باخوس وأريادني تؤرخ اللوحة بنهاية القرن الثاني وبداية القرن الثالث الميلادي . للمزيد راجع؛

ERASLAN, S.Z., «Dionysus and Ariadne, the Light of Antiochia and Zeugma Mosaic», *Antolia Antique*, XXXIII, 2015, 57-58, FIG. 5; ABADIE-REYNAL, C., «Les Maisons à Décors Mosaïques de Zeugma», In *Comptes-Rendus des Séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 2000, 784-785, FIG. 4

²⁵ http://www.vroma.org/images/mcmanus_images/bacchus_ariadne_getty.jpg, access in (3/ 1/ 2020).

²⁶ GRAINGER, S., «The Myth of Apicius», *Gastronomica*, 7, N^o. 2, Spring 2007, 73;

فضلاً عن رسم جداري محفوظ حالياً في المتحف القومي للآثار بنابولي، يرجع هذه المشهد إلى القرن الأول الميلادي. للمزيد راجع؛

HUDSON, N.F., «Changing Places Archaeology of Roman Convivium», *American Journal of Archaeology* 114, N^o. 4, 2010, 664.

²⁷ HORACE, *The Life of Horace*, 1809.

²⁸ FLEMING, S.J., «Savoring The Grape», *Archaeology* 54, N^o. 6, 2001, 26-27.

²⁹ PLUTARCH, *Plutarch's Morals, translated from the Greek by several hands, Corrected and revised by WILLIAM W. GOODWIN, PH.D. Boston: Little, Brown, and Company. Cambridge. Press of John Wilson and son, 1874, 3.*

العشاء واحتساء النبيذ مع رجل عجوز كان يود أن تكون بجواره فتاة جميلة فما كان من أكسينيفون إلا أنه أنهى الحفل وطلب من المدعوين الرحيل إلى منازلهم والجلوس بجوار زوجاتهم^{٣٠}، وهو ما يؤكد تعاليم المذهب الفلسفي الرافض للممارسات الخليعة التي تتم في حفلات احتساء النبيذ ويحث على الفضيلة فالمذاهب الفلسفية تهتم بالجانب الروحاني والغذاء الفكري أكثر من الاهتمام بالجانب الشهواني المادي، وقد تحدّث جالينوس الطبيب "Galenus"^{٣١} عن أهمية أن يكون الطعام والنبيذ مفيدًا أكثر من كونه شهياً وتضمنت قائمته أنواعاً من الحشائش مرة المذاق.

١,٢,٦. احتساء النبيذ أثناء الاحتفالات الرياضية والجنائزية:

كانت تلك الألعاب تقام إما في أحد مراسم الاحتفالات أو لتكريم المتوفى، ويمكن التمييز بينهما بالتباري في مباريات أو منافسات عامة أو تلك التي قامت مصاحبة للاحتفالات الدينية، بينما كانت تقام ألعاب النزال (المصارعة) لتكريم الموتى. كان يقام احتفالان يطلق عليهما (Ludi Romani – Ludi Blebeii)^{٣٢}، من أكبر الاحتفالات العامة في روما يسمح فيها بمشاركة مختلف طبقات المجتمع الروماني للاستمتاع بالألعاب ومشاركة الطعام واحتساء النبيذ، فكانت تذبح الثيران على مذبح الإله جوبيتر "Jupiter"، ويوضع تمثال له مع جونو "Juno" ومنيرفا "Minerva"، بعدها تقام الألعاب ويقدم الطعام والنبيذ.^{٣٣}

³⁰ PLUTARCH, *Plutarch's Morals*, 3.

^{٣١} للمزيد عن جالينوس. راجع؛

SEYFFERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, 214.

³² Ludi Romani: نوع من الاحتفالات الرومانية، تم استحداثه في العصر الجمهوري، خصص له في البداية يوم واحد ثم Ludi Blebeii: نوع من الاحتفالات الرومانية، خصص له في البداية يوم واحد ثم أصبح ١٤ يوم، يقام في الفترة من (٤ - ١٩ سبتمبر)، يقام على شرف الإله جوبيتر، يقيمه القادة المنتصرون ويعرض فيه أقدم الألعاب والعروض الترفيهية؛
³³ Ludi Blebeii: نوع من الاحتفالات الرومانية، خصص له في البداية يوم واحد ثم أصبح ١٤ يوم، يقام في الفترة من (٤ - ١٧ نوفمبر) تقدم فيه الأعمال التراجيدية. للمزيد راجع؛

SEYFFERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, 245 – 246.

³³ Donahue, J.F., «Toward A Typology of Roman Public Feasting», *American Journal of Philology* 124, No. 495, 2003, 429;

يستدل على ذلك من خلال مشهد لمأدبة المجالدين صور على قطعة فسيفساء محفوظة حاليًا في المتحف القومي للأثار بتونس، صور عليها خمس أشخاص مضجعين على أريكة هلالية الشكل، صور أسفل الأريكة مائدة عليها أواني وكؤوس النبيذ واثنتان من الخدم يقدمون الكؤوس لهم، صور أسفل المشهد عدد من الثيران النائمة. راجع؛

BRILLIANT, R., *Scenic Representations in Age of Spirituality Late Antique and early Christian Art Third to Seventh Century*, British Museum, New York, 96 – 97; ALISON, F., *The Roman Games a Sourcebook*, Oxford, 86,2006, FIG.1-3.

هناك تشابه كبير بين جميع الحضارات في الاعتقاد بوجود نوع من الحياة بعد الموت، وأن المتوفى يظل قريباً من عالم الأحياء يشاركونهم الطعام والشراب وهو ما يتم خلال الولائم الجنائزية^{٣٤}، لذلك اهتم الرومان بعمل فتحة تطل على القبر يمكنهم من خلالها تزويد المتوفى بالطعام والشراب في محاولة منهم لجعل المتوفى يشعر بأنه معهم، فأقاموا وليمة جنائزية تسمى وليمة اليوم التاسع "Cena Novendiale" وما يتبقى من الوليمة يأكله الفقراء والعبيد، وكان يقام عدد من الاحتفالات الجنائزية سنوياً بهدف تعزيز العلاقات بين المتوفى وأهله وأصدقائه مما يجعل روحه تشعر بالطمأنينة والراحة^{٣٥}. كانت المقابر على شكل منازل أفضل الأماكن لإقامة تلك الولائم وذلك لاحتوائها على حجرة مخصصة لتناول الطعام واحتساء النبيذ مثل تلك الموجودة في منازل الأحياء، تبدأ طقوس الوليمة بالسير داخل وخارج المقبرة بالمشاعل والبخور والزهور والقربان المقدمة من الطعام والشراب، عثر على عدد من النقوش التي تشجع الزائرين على التردد لزيارة المقبرة وتناول الطعام واحتساء النبيذ مع الموتى، فقد تعامل الرومان مع الموتى باعتبارهم أحياء، فكانوا يسكبون (النبيذ - اللبن - العسل - الماء - دماء الأضاحي) في الإناء المحتوي على رفات المتوفى، وكان يستخدم أنبوب مصنوع من الفخار لتسهيل وصول السوائل داخل الإناء الذي يحوي الرفات أو داخل التابوت^{٣٦}.

١،٦،٢،١. وليمة التطهير "Cara Cognatio"^{٣٧}:

مأدبة جنائزية تقام بعد طقس التطهير الذي يتم في منزل المتوفى ويحضرها أفراد العائلة يحملون الطعام والشراب لإنعاش أرواح موتاهم^{٣٨}. مثال ذلك:

^{٣٤} كانت الوليمة الجنائزية بمثابة العبور للمتوفى التي من خلالها يمكنه العبور لعالم الأحياء ومشاركتهم الطعام والشراب وذلك من خلال تقديم القربان والأضاحي التي تقدم على المذبح بالتزامن مع إقامة الوليمة فيحصل المتوفى على نصيبه من القربان الموجودة على المذبح، أما الأحياء يتناولون الطعام ويحتسون النبيذ على موئدهم. عادة إقامة الولائم الجنائزية داخل المقابر عادة رومانية وتعتبر طقس تكميلي للطقوس الجنائزية، تنوعت الولائم الجنائزية حسب المناسبة المقامة من أجلها وحسب عدد المدعوين بها ودرجة القرابة التي تربطهم به، فقد أقيمت الوليمة في اليوم التاسع من الدفن وفي يوم ذكرى وفاة المتوفى وذكرى ميلاده وفي عيد الربيع وغيرها من المناسبات المختلفة. راجع؛

ROGER, D., *Cecile Croire, Roman Art from The Louver, Published by American Federation of Arts, 2007, 220*;
SCHAEFER, M.M., *Woman in Pstoral Office: The Story of Santa Prassede, Oxford University Press, USA, 2013, 185*.

^{٣٥} الدرابة، ربما محمود عبده العقلة، *المعتقدات الجنائزية الرومانية، دراسة أثرية مقارنة، الأردن، ط.١، ٢٠١٢م، ٣٩ - ٤٣*.

^{٣٦} GEE, R., "From Corpus to Ancestor: The Role of Tombside Dining", *In The Transformation of the Body in Ancient Rome, In: The Materiality of Death Bodies Burials Beliefs, Oxford, 2008, 64*.

^{٣٧} وليمة التطهير: تعني باللاتينية العلاقة المعنوية خاصة المتعلقة بالأباء والأمهات، وربما اشتقت الوليمة اسمها منها لتدل على العلاقة الأسرية، ولذلك اقتصر حضور هذه الوليمة على أفراد العائلة فقط. للمزيد راجع؛

SEFFYRET, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology, d.t,145*.

^{٣٨} HAMPSON, R.T., *Medii Aevi Kalendarium or Dates, Character and Customs of the Middle Ages, 1841, 173*.

مشهد مصور على شاهد قبر محفوظ حالياً في متحف المتروبوليتان بنيويورك (Metropolitan Museum of Art)، يوضح مشهد الوليمة الذي قسم إلى ثلاثة مشاهد، صور في المنتصف داخل إطار مستطيل مزخرف بالزهور رجل يضجع على أريكة يمسك بيده اليسرى كأس شراب، يوجد أمامه مائدة لها ثلاثة قوائم وصور عليها أواني الطعام والشراب، بجوارها يقف خادم صغير السن يقوم بتقديم الطعام والشراب لسيدة، صور أيضاً خادم عند قدم الأريكة - يسار المشاهد - وخادم آخر - يمين المشاهد - استعداداً لتلبية أوامر سيدهم، صور عند أرجل الأريكة زوجان من المشاعل حيث كانت مراسم الدفن تتم في المساء، صور الجزء العلوي من المشهد على شكل جمالون صور بداخله زوج من الطيور يقومان برعاية عشهما وإطعام صغارهما، الجزء السفلي من المشهد عليه نقش جاء كالتالي:

DIS.MANIBVS.M. DOMITIVS.PRIMIGENIVS. FECIT.SIBIET. SVIS.LIBERTIIS.
LIBERTABVSQ POSTERISQUE.EORVM

يبدأ النقش بتقديم التحية للآلهة، وأن مستر دومتيوس بريميغينيوس "M.Domitius Primigenius" هو الذي صنع هذا الشاهد لنفسه ولخدمة أبنائه. يؤرخ هذا الشاهد بمنتصف القرن الثاني الميلادي³⁹ (صورة ٣)، فضلاً عن مشهد مصور على شاهد قبر مصنوع من الحجر الجيري، محفوظ حالياً في متحف وارسو ببولندا (Museum Warsaw)، صور في منتصف المشهد رجل كهل يضجع على أريكة ويستند بيده اليسرى، ويحمل بيده اليمنى إناء من طراز الكنثاروس "kantharos"، يرتدي عباءة متعددة الثنايا، يقف جانبه - يمين المشاهد - شاب صغير السن يشبهه في الملامح، يضع بيده اليمنى القرابين على المذبح، ويرفع بيده اليسرى طرف رداءه.

هذا الشاهد غير معلوم مكان العثور عليه، إلا أن بعض العلماء يرجحون أنه مستخرج من مصر معتمدين في ذلك على أسلوب النقش وطريقة التصوير المنفذة في القطعة والتي تتشابه مع القطع التي عثر عليها في مصر، يؤرخ بالنصف الثاني من القرن الثاني الميلادي حتى القرن الثالث الميلادي.⁴⁰ (صورة ٤)

³⁹ ALEXANDER, C., «A Roman Cinerary Urn», *The Metropolitan of art Bulletin*, 23, N^o. 8, 1928, 201, FIG. 1.

⁴⁰ ZELAZOSKI, J., & TWARDECKI, A., *A New Funerary Stela in The Collection of the National Museum of Warsaw*, 1995, 156 – 158;

فضلاً عن مشهد مصور على تابوت مصنوع من الرخام، محفوظ حالياً في متحف بول جيتي، يؤرخ بنهاية العصر الأنطوني. للمزيد راجع؛

HOLIDAY, P.J., «The Sarcophages of Titus Aelius Evangelus and Gaudenia Nicene», *The Paul Getty Museum Journal* 21, 1993, 85, FIG.12; DRAYCOTT, C.M., «Dining after Death», In *Minerva*, 2015, 49, FIG.6.

٢,٢. مناسبات خاصة:

كان النبيذ يحتسى داخل القصور الإمبراطورية والمنازل والفيلات في مناسبات خاصة.

١,٢,٢. احتساء النبيذ داخل القصور الإمبراطورية:

كانت هناك احتفالات تقام داخل القصور الإمبراطورية كان على رأسها وأشهرها ما يمكن أن يطلق عليه حفلات المؤامرات والدسائس، حيث شاعت في القصر الإمبراطوري تدبير المؤامرات والاحتفالات السياسية للتخلص من المنافسين على السلطة أو التغرير أو التظاهر بدعوة الخصوم إلى القصر لحفل شراب غالبًا ما يدس السم في النبيذ للتخلص من الأعداء، هناك أقاصيص متعددة وروايات تسجل تدبير مؤامرات بدعوة الخصوم للقصور الإمبراطورية لاحتساء النبيذ ويصدقون عليهم به حتى الثمالة، ويدس في أحد الكؤوس سمًا زعافًا ليردي الخصوم أمواتًا، وأشهر هذه القصص ما جاء في واقعة الإمبراطور نيرون "Nero" الذي تخلص من أخيه بريتانيكوس "Britanicus" الذي كان يعلم بنوايا أخيه للتخلص منه، لذلك عين أحد الخدم ليكون مسئول عن تذوق طعامه وشرابه، فإذا كان إحداهما مسموم ظهرت آثاره على الخادم، وفي إحدى المرات تذوق الخادم الطعام والشراب فكانا آمنين لكن النبيذ كان ساخن وكان بريتانيكوس يفضل النبيذ باردًا فأمر بتغيير الكأس وبمجرد أن تناوله مات على الفور^{٤١}. يذكر المؤرخ والسياسي تاكيتوس " Tacitus"^{٤٢} قصة اغتيال دروسوس "Drusus" على يد أبيه تيبيريوس فقد حذر سيجانوس "Sejanus" "تيبيريوس" من تجرع ما في الكأس الذي يقدمه له ابنه لكن تيبيريوس تقبل الكأس وأعادته إليه مرة أخرى ودفع دروسوس حياته ثمنًا لذلك، لذلك كان "بومبيوس Pompeius - سولا Sulla" يحتفظان دومًا بمختلف أنواع الترياق أينما ذهبًا تحسبًا لمحاولة اغتيالهم بالسم في حفلات احتساء النبيذ.^{٤٣}

١,١,٢,٢. احتساء النبيذ داخل الفيلات والمنازل:

كانت هناك حفلات لاحتساء النبيذ تقام أثناء مآدب الغذاء التي تقام في حجرات التريكلينيوم^{٤٤} في الفيلات والمنازل، يشارك فيها الرجال والخدم وكان التمييز بينهما بأنواع الكؤوس التي يتجرعون منها النبيذ، وكان أفخر أنواع النبيذ وأغلاها يتم غرفة مباشرة من الأمفورات في غرفة الطعام. كان من مظاهر الاحتفال بأعياد الميلاد "Natalia" وبلوغ الفتية مرحلة البلوغ والنضج احتساء النبيذ، حيث كان يقام حفل في تلك المناسبة يقدم فيه النبيذ والمعجنات للمدعوين وأفراد العائلة.^{٤٥}

⁴¹ BLATTNER, D., *Amazing Facts in World History*, Mark Twain, Media, 2003, 120.

⁴² Cornelius Tacitus, *Annales (Latin)* (ed. Charles Dennis Fisher), d.t, IV, XI.24.

⁴³ ALLEN, W., & SEMINAR, T., *Imperial Table Manners in Tacitus Annal*, Latomus, T 21, Fasc 2, 1962, 374.

⁴⁴ PEACHIN, M., *The Oxford Relations in The Roman World*, Oxford University Press, New York, 2011, 441.

⁴⁵ DONAHU, J, F., *Toward a Typology of Roman Public Feasting*, 427-429.

٣,٢. احتساء النبيذ في تجمعات الحياة اليومية:

١,٣,٢. الحمامات:

احتسى الرومان النبيذ في الحمامات العامة، فكان الرجال يذهبون للاستحمام بالماء الساخن قبل أن يحتسوا النبيذ وكان استعراضاً لإظهار القوة، فكان الرجل يفرغ محتوى الزجاجاة في فمه ثم يعيد ملؤها مرة أخرى ويفرغها وهكذا، ولزيادة العطش كانوا يقومون بممارسة التمارين العنيفة ليحتسوا كمية أكبر من النبيذ.^{٤٦}

٢,٣,٢. الحانات "Inns":

تعطي الحانات صورة واضحة عن المجتمع الروماني، فهي تجمع بين المسافرين والعشاق والسكران والباعة المتجولين وغيرهم^{٤٧}. كانت لعبة "النرد" أسوأ عادات الرومان التي أكسبت تلك الأماكن سمعة سيئة، حيث يدفع الخاسر ثمن المشروب، وكان لعب النرد جزءاً أساسياً من حفلات احتساء النبيذ حيث أنه يحدد ملك المشروب الذي يحدد عدد الكؤوس ومقدار مزج النبيذ بالماء، وقد وصف "سويتونيوس" الإمبراطور أغسطس بأنه كان محباً لهذه اللعبة، ويستدل على قواعد تلك اللعبة من خلال خطاب أغسطس لتيبريوس، فقد ترك خطاباً لتيبريوس يخبره فيه عن إحدى حفلاته التي كان يلعب فيها النرد مع أصدقائه: "عزيزي تيبريوس لدى عشاء مع بعض الأصدقاء، نلعب النرد أثناء تناول الطعام بقواعد محددة، الشخص الذي يلقي الكلب أو رقم ستة يضع ديناراً في الإناء، أما الشخص الذي يلقي فينوس يحصل على الإناء نفسه"^{٤٨}، لكنه سرعان ما أفلح عن هذه العادة خوفاً على سمعته واكتفى بممارسة هذه الألعاب أثناء احتفالات الساتورناليا التي كان مسموح فيها بمثل هذه الألعاب^{٤٩}، وينهض دليلاً على ممارسة تلك اللعبة في الحانات المشهد المصور في حانة بمدينة بومبيي، عبارة عن رسم جداري صور عليه شخصان يلعبان النرد على مائدة خشبية بثلاثة قوائم، يحمل الشخص المصور - يسار المشاهد - في يده اليسرى كأس شراب ويشاهدهما شخصان آخران، يرجع تاريخ هذا المشهد إلى القرن الأول الميلادي (صورة ٥)^{٥٠}، كان صغار النبلاء يفضلون إقامة حفلات احتساء النبيذ في هذه الأماكن مع اللصوص وصانعي الأكفان وغيرهم من العامة.^{٥١}

⁴⁶ RACKHAN, M.A., *Pliny Natural History*, 277.

^{٤٧} عكاشة، ثروت، *الفن الروماني*، ج. ١٠، مج. ٢، القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٢م، ٥٢٤.

⁴⁸ SUETONIUS, *The Twelve Caesars*, Book Two: LXXI His Reputationtr, KLINE, A, S; Harvey, *The Oxford Companion to Classical Literature*, 257.

⁴⁹ HARVEY, *The Oxford Companion to Classical Literature*, 290.

⁵⁰ http://www.vroma.org/images/mcmanus_images/marshall/marshall39a.jpg, access in (23/3/2021).

⁵¹ DAVIS, *A Day in Old Rome*, 234.

٣. قواعد احتساء النبيذ في روما:

١- كان يشترط خلط النبيذ و يعد احتساء النبيذ بدون خلط (الماء - الثلج) دلالة على الهمجية، وتتحدد جودة النبيذ المقدم وكميته على المناسبة المقدم فيها وسن ومكانة الشخص الذي يتناوله^{٥٢}، إلا أن بعض الأنواع مثل مولسوم "Mulsum" كان يقدم لكل طبقات المجتمع الروماني.^{٥٣}

٢- في النظرة الرومانية الفلسفية عدت المرأة التي تحتسي النبيذ وتضع مثل الرجال من الساقطات^{٥٤}، إلا أنه في بداية العصر الإمبراطوري كان يسمح للسيدات باحتساء النبيذ في بعض الحالات وبكميات محددة سواء في الطقوس أو كعلاج لبعض الأمراض.^{٥٥}

٣ - رغم اهتمام المجتمع الروماني بالنبيذ وتواجده بكثرة إلا أنه وجدت بعض التحذيرات منه، فقد حذر بليني^{٥٦} الرجال والنساء من احتساء نبيذ تروزين "Trozen".

٤. حفلات احتساء النبيذ ومراسمها:

كان من عادة الرومان احتساء النبيذ أثناء تناول الطعام، فصاحب النبيذ جميع جولات الطعام و يعد بديلاً للماء، كما كان النبيذ المشروب الرئيس لهم، ولم يقتصر على الحفلات والاحتفالات في المناسبات الخاصة والدينية، فقد أقام الرومان مآدب خاصة يحتسون فيها النبيذ فقط، صاحبها احتفالات وطقوس خاصة أضفت عليها أهمية، تنوعت هذه المآدب وما يقدم عليها من شراب في المناسبات المختلفة. كان يطلق على حفل احتساء النبيذ (Comissatio)^{٥٧}، وهي تسمية لاتينية مشتقة من الإسم اليوناني (Komos) وتعني الماجنة أو احتفالاً صاحب يشمل احتساء النبيذ مصحوباً بالموسيقى والرقص وينتهي بحفل في الشوارع حيث تتوج الرؤوس بأكاليل الزهور، وتنتشر المشاعل وتعلو الأصوات بالغناء، وكلمة (Kwmoi) تعني احتفال على شرف الآلهة مثل الإله باخوس أو احتفالاً بالفوز في الألعاب وتعني أيضاً جماعة من الماجنين^{٥٨}، وربما كان حفل احتساء النبيذ يمثل امتداداً لطقوس الإله باخوس وأتباعه من (الساتير، سيدات الميناد) وما يقومون به من طقوس رقص وغناء واحتساء كميات كبيرة من النبيذ، وهناك رأي يرفض وصف الحفلات التي تقام في المنازل بالماجنة (Comissatio) حيث يتكئ الحضور على

⁵² STANINOU, Z., P., "Wine and Wine Drinking in The Homeric World", In *L' Antique Classique*, 2009,3.

⁵³ WINCKELMANN, *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, 235.

⁵⁴ HARTINGER, A., S., "Women in Early Christian Meal Gathering", In *Meals in Early Christian World*, New York, 2003, 91; COKAYNE, K., *Experiencing Old Age in Ancient Rome*, Cambridge, London, 145.

⁵⁵ DILLON, M., & GARLAND, L., *Ancient Rome from The Early Republican to The Assassination of Julius Caesar*, Routledge, New York, 2005, 353.

⁵⁶ PLINY, *The Natural History XIV.97,233-238*.

⁵⁷ MATHEW, B. R., *Dining Posture in Ancient Rome, Bodies Value and Status*, Prinecton University Press, 2018, 186.

⁵⁸ LIDDLE & SCOTT, *Greek English Lexicon, Abridged*, 2007, 402.

الأرائك، ويذهبون إلى إطلاق هذا الوصف على الحفلات التي تقام خارج المنازل^{٥٩}. قبل بداية الاحتفال كانت تُسكب بعض قطرات النبيذ للآلهة، ويبدأ الرجال بتقديم النخب والصلوات للآلهة بتلاوة الأساطير، وبعد تقديم القرابين والصلاة من أجل القوة واستكمال كافة الطقوس يبدأ المدعوون باحتساء النبيذ كما يطلو لهم إلى أن يقرروا التوقف والذهاب لمنازلهم^{٦٠}. وبعد الجلوس في الأماكن المخصصة لكل فرد من المدعوين يبدأ الحفل بعد أن يقوم فتى صغير بالإشارة معلناً عن بداية الحفل، ويقوم المدعوون بإلقاء النرد لاختيار ملك المشروب (Magisteria) الذي يحدد عدد الكؤوس ومقدار الخلط وطريقة الاحتساء وسرعتها، ويصاحب الحفل راقصات ومهرجون وعازفوا الهارب والفلوت والمزمار المزدوج^{٦١}، ولعبة الكوتابوس (Cottabus)^{٦٢} (صورة ٦)، يستدل على أحداث هذا الحفل من خلال منظر مصور على لوحة فسيفساء محفوظة حالياً في متحف الفاتيكان (Vatican Museum)^{٦٣}. (صورة ٧)

٥. تجهيز وإعداد حفلات احتساء النبيذ.

عقب الانتهاء من مآدب العشاء بمراحلته المختلفة، يقيم حفل لاحتساء النبيذ في نفس الحجرة التي تناولوا بها الطعام، فبينما يذهب المدعوون للاغتسال وأخذ حمام منعش في منزل المضيف يكون الخدم قد قاموا باستبدال جميع أغطية الأرائك والوسائد، وقاموا بتنظيف الأرض استعداداً لحفل احتساء النبيذ، ويستبدلوا الموائد الخاصة بالطعام بما عليها من أوانٍ بموائد أخرى عليها أواني الشراب (كؤوس - أواني

⁵⁹ SMITH, D.E., "The Graeco Roman Banquet as Asocial Institution", In *Meals in The Early Christian World*, New York, 2012, 24.

⁶⁰ MARCHOVICH, M., «Xenophanes on Drinking Parties and Olympic Games», *Illinois Classical Studies* 3, 1987, 13.

⁶¹ WETHERELL, J.E., *Ciceros Cato Major De Senectute*, 1883.

⁶² نشأت هذه اللعبة في صقلية وانتشرت في بلاد اليونان، واستمرت حتى القرن الرابع الميلادي، هي لعبة يونانية شهيرة يوضع فيها اللاعب على الأريكة ومن موقعه يقوم برفع يده إلى أعلى نقطة يمكنه الوصول إليها ليسكب قطرات النبيذ على علامة محددة على الأرض تسمى (كوتابيون)، Cottabi وهى عبارة عن كأس برونزي يحاول سكب النبيذ داخله دون أن يسقط خارجه، وجد منها شكل آخر أكثر صعوبة حيث توضع العلامة داخل إناء مليء بالماء مما يزيد من صعوبة الأمر حيث أن الهدف متحرك، ويقوم اللاعب بالتسديد بيده اليمنى، هذه اللعبة كانت تمارس في حجرة دائرية ويكون الهدف في منتصف الحجرة مما يوفر فرص متساوية لجميع اللاعبين، استخدمت أيضاً لاكتشاف فرص الأشخاص في الحب حيث يقوم اللاعب بذكر اسم محبوبته أثناء الإلقاء، فإذا أصاب الهدف أصبح ذلك بمثابة الفال الجيد، أما إذا أخطأ كان ذلك فالاً سيئاً. للمزيد راجع؛

SEYFFERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, 165-166.

⁶³ يصور حفل احتساء النبيذ مصحوباً برقص وعزف وغناء من كافة الحضور، يعزف الرجال على المزمار المزدوج والنساء ترقصن أمامهم في سعادة، ويظهر خادم يحمل في يده مغرفة لسكب النبيذ، وصور في الخلفية أريكة هلالية الشكل أمامها مائدة مستديرة تقف على أربع قوائم ويجوارها أمفورا كبيرة للنبيذ لإعادة ملء الكؤوس الفارغة، يتضمن الحفل جميع أنواع الترفيه والمسابقات ومن أشهرها لعبة (الكوتابوس). راجع؛

GLENYS, E.M. WOTTON, «Representation of Musicians in The Roman Mime», *Mediterranean Archaeology* 17, Festschrift in Honour of J. RICHARD GREEN, 2004, 243-252, PL. 32, N° 2.

الخط - مغارف)، عند حلول الظلام تضاء الحجرة بالمسارج (المصابيح الزيتية)^{٦٤} المدلاه من السقف والشمعدانات، ويوضع خزانان مصنوعان من الفضة، أحدهما به تَلج والآخر يستند على حامل تحته موقد لتدفئة الماء اللازم لخلط النبيذ.^{٦٥}

٦. دور الخدم والعبيد في خدمة المدعوين في حفلات احتساء النبيذ:

يقف بعض الخدم في جوانب الحجرة بجوار أواني الخط، بعضهم يحمل أوانٍ مملوءة بالتَلج والبعض الآخر يقف بجوار الغلايات (Caldarium) لتلبية رغبة المدعوين في النبيذ بارد أو ساخن^{٦٦}، وكانوا يقدمون للضيف أكاليل مصنوعة من الورود ليس فقط من أجل رائحتها، لكن يعتقد أن بعض أنواع الزهور المصنوع منها الأكاليل كانت تمنع أثر تسمم النبيذ أو على الأقل تقلله، كانت الأكاليل تعطي إحساساً بالترف والسعادة لمن يرتديها^{٦٧}، ارتبطت أكاليل الزهور بالإله باخوس الذي كان يصور غالباً يرتدي الإكليل، وكان المدعوون في حفل احتساء النبيذ يرتدون الأكاليل تشبيهاً به.^{٦٨}

لعب الخدم دورًا هامًا في حفلات احتساء النبيذ، فكان الخدم القائمون على خدمة حضور الحفل غالبًا من صغار السن، فأكبرهم الصبي الذي يحمل الماء اللازم للخلط، أما ساقى النبيذ فهو طفل صغير يرتدي ملابس أكثر ثراء، ويحملون أسماء يونانية ويتميزون بالوسامة، ووجودهم يجلب البهجة والسعادة للمدعوين أكثر من كونهم خدم^{٦٩}، وربما أن اختيار ساقى النبيذ طفلاً صغيراً يمتاز بالوسامة تشبيهاً بالإله جوبيتر والطفل جانيميدس ساقى النبيذ الخاص به، ويذكر سينيكا "Seneca"^{٧٠} أن ساقى النبيذ يشبه السيدات "غلام صغير شعره طويل، يحمل إناء شفافاً ليقدمه لسيدة"، وقد وصفه الشاعر الهجائي الروماني جوفنال "Juvenal" بأنه "ليس مجرد فتى يقدم النبيذ، وإنما يقدم أيضًا الحظ السعيد لسيدة"^{٧١}. كان يتم اختيارهم وفق قواعد وشروط أساسية تتمثل في: (الوسامة - جمال المحيا - الرشاقة - حسن الهندام - الطاعة - فهم طبيعة عمله في خدمة المدعوين)، وكان ينتقى الصبية والغلمان أصحاب البشرة البيضاء والشعر المصفوف، خفيف الحركة باعتبارهم العنصر الرئيس في تقديم الخدمة في حفلات احتساء النبيذ، يذكر "جوفنال" في

⁶⁴ BUSSIERE, J., & WHOL, B.L., "Ancient Lamps", In *The Paul Getty Museum*, Los Angeles, USA, 2017, 429.

⁶⁵ DAVIS, *A Day in Old Rome*, 116.

⁶⁶ BEAKER, W.A., "Gallus or Roman Scene of the Time of Augustus", In *A Dictionary of Roman and Greek Antiquities 3rd ed*, New York, 1876, 126.

⁶⁷ McCulloch, J.A., *The American Classical Outlook League* 140, No. 3, 1962, 25.

⁶⁸ GECZI, J., *The Roman Rose: An Anthropological Approach*, Pannon University, 2008, 28.

⁶⁹ D'ARMS, J.H., "Performing Culture: Roman Spectacle and The Banquet of Powerfullin: The History of Art", In *Ancient Spectacle*, Washington, 1999, 302.

⁷⁰ SENECA, *Tommaso Camerino 1390 - 1472*, Historia Bononiensis, Historia Bononiensis Hist, Bonon. Historia Bononiensis (I. Fögel, 1932) (Latin);

للمزيد عن سينيكا. راجع؛

SEYFFYERT, *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology*, d.t.576.

⁷¹ DUNBABIN, K.M., «The Waiting Servant in Late Roman Art», *The American Journal of Philology* 124, No. 3, 2003, 445.

عملة الساتير أن أهم معايير الحكم على حفل احتساء النبيذ: "هم الخدم فلا يمكن المقارنة بين احتساء النبيذ من أيدي صبي جذاب واحتساؤه من أحد خدم المنزل بالإضافة إلى جودة النبيذ طبعاً"، بينما يذكر سينيكا أن: "أهم معايير الحكم على حفل احتساء النبيذ هو عدد الخدم الملتفين حول سيدهم في انتظار إشارة الأمر ليطيعوه في صمت ومن يخالف الأوامر يتعرض للجلد"^{٧٢}، وكان ينتقى عبيداً أشداء البنية يساهمون في حفظ أمن وسلامة حفل احتساء النبيذ، كما يمكنهم حمل من فقد وعيه من المدعوين.

لم يقتصر وجود الخدم داخل المنزل فقط، بل رافق الخدم سادتهم في رحلاتهم ليقدموا لهم الخدمات^{٧٣}، يمكن الاستدلال المادي على دور الخدم في حفلات احتساء النبيذ من خلال المشهد المصور على تابوت محفوظ حالياً في المتحف القومي بروما (National Museum of Rome) صور عليه رجل يضطجع على أريكة ويرتدي التوجا، يمسك بيده اليسرى كأس الشراب، صورت إلى جواره زوجته وصور خلفها خادم يحمل سلة الزهور، صور أقصى - يمين المشاهد - خادم يحمل إناء الماء اللازم لخلط النبيذ، بجواره خادم آخر يمسك بيده اليمنى مذبة لإبعاد الذباب عن سيده، بجواره صور خادم أصغر سنّاً يمسك بيده اليسرى إناء الباتيرا "Patéra" Patera، ويؤرخ هذا التابوت بالقرن الثاني الميلادي.^{٧٤} (صورة ٨)

٧. طرز أواني وأدوات احتساء النبيذ وزخارفها:

تعددت طرز الأواني التي استخدمها الرومان في احتساء النبيذ، ولتقديم النبيذ في الحفلات الرومانية كان لا بد من توافر بعض الأدوات من أهمها (المصافي - المغارف)، وقد عثر على عدد هائل منها مما يدل على ذبوع وانتشار عادة احتساء النبيذ المصفى بين مختلف فئات المجتمع الروماني، كانت المصافي في العصر الإمبراطوري ضرورية لأنها تحمل الثلج اللازم لتقديم النبيذ بارداً على موائد الأثرياء، ويذكر "مارتيال"^{٧٥} أهميتها حيث تعمل على تنقية النبيذ من الشوائب وبقايا الحبوب، كما يذكر هوراس أن تصفية النبيذ كان أمراً لا غنى عنه لإتمام الاحتفال^{٧٦}. يذكر مارتيال أنه جرت العادة على أن يقوم المضيف بتقديم أنواع مختلفة من النبيذ في كؤوس مختلفة تختلف حسب اختلاف المدعوين ومكانتهم، وهو الأمر الذي أثار استيائه فكتب "نحن نشرب من ذلك بينما تشرب أنت من كأس ملونة فحمة"^{٧٧}.

⁷² DUNBABIN, *The Waiting Servant in Late Roman Art*, 444.

⁷³ يظهر ذلك على قطعة سيفساء من القرن الثاني الميلادي، محفوظة حالياً في متحف باردو بتونس حيث صور الخدم برفقة سادتهم؛

<https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/04/28/525892896/what-did-ancient-romans-eat-new-novel-serve-up-meals-and-intrigue>, access in (23/3/2021).

⁷⁴ DUNBABIN, *The Waiting Servant in Late Roman Art*, FIG.14.

⁷⁵ MARTIN, D., "When to Say When, Wine and Drunkenness in Roman Society", *Master of Arts*, University of Missouri, 2010, 125-129.

⁷⁶ HILL, D.K., «Wine Ladle and Strainer from Ancient Time», *The Journal of Walters Art Gallery* 5, 1954, 41-45.

⁷⁷ MARTIN, *When to Say When*, 8.

١,٧. Pocula – Potoria :

كلمة 'تطلق على جميع كؤوس الشراب أيًا كان شكلها، ومصطلح "Argentums potorium" يطلق على أواني الشراب المصنوعة من الفضة، يوجد رسم جداري بمقبرة في بومبيي يصور مائدة عليها أنواع مختلفة من أواني الشراب والخلط (أباريق وكؤوس الشراب - الريتون - ملاعق المزج - مصفاة الشوائب لتنقية النبيذ)، يرجع هذا المشهد إلى القرن الأول الميلادي.^{٧٨} (صورة ٩)

٢,٧. الريتون "قرن الشراب" Rhyton "ῥυτόν":

عبارة عن قرن حيوان فوهته من أعلى متسعة، ثم تضيق تدريجيًا إلى الأسفل لينتهي بفتحة ضيقة تسمح بنزول قطرات من النبيذ إلى الفم عند تحريكه.^{٧٩} مثال ذلك: كأس شراب على شكل الريتون مصنوع من الزجاج، محفوظ حاليًا في المتحف البريطاني بلندن (British Museum, London)، يرجع إلى القرن الأول الميلادي^{٨٠} (صورة ١٠)، يوجد شكل آخر من الريتون ينتهي برأس حيوان وله قاعدة مستديرة. مثال ذلك: ريتون مصنوع من الزجاج، محفوظ حاليًا في متحف كورنينج للزجاج (Corning Museum of Glass) بالولايات المتحدة الأمريكية، يرجع إلى الربع الأخير من القرن الأول والربع الأول من القرن الثاني الميلادي (٧٥ - ١٢٥ م).^{٨١} (صورة ١١)

٣,٧. السكيفوس "σκύφος" Skyphos:

كأس له مقبضان صغيران وقاعدة، عثر على أمثلة متعددة لهذا الطراز منها: زوج من كؤوس شراب من طراز سكيفوس مصنوع من الفضة ومموه بالذهب، محفوظ حاليًا في متحف المتروبوليتان بنيويورك، الكأسان مصنوعان بدقة وعناية فائقة مما يدعو إلى القول إنهما مصنوعان في إحدى الورش الإمبراطورية، صور عليها بالنحت البارز زوج من كيوييد يرقص ويعزف على الآلات الموسيقية، وهو ما يتناسب مع طبيعة احتفالات الإله باخوس وحفلات احتساء النبيذ، إلا أن زخرفة الكأس 'توحي بأنه كان للعرض أكثر من الاستخدام، يرجع إلى نهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي.^{٨٢} (صورة ١٢)

⁷⁸ D'ARMS, *Performing Culture : Roman Spectacle*, 300-319.

⁷⁹ SMITH, *Dictionary of Greek and Roman Antiquities*, 995 ; LYON and et al, « *Les Vases Italiotes Département des Antiquités* », *Bulletin des Musées et Monuments Lyonnais*, Association des Amis du Musée des Beaux-Arts de Lyon, 1999, 59.

⁸⁰ ROBERTS, P., *Life and Death in Pompeii and Herculaneum*, British Museum Press, 2013, 156-160;

فضلاً عن رسم جداري محفوظ حاليًا في المتحف البريطاني، صور عليه الإله باخوس مضجع في وليمة ويحتسي النبيذ من الريتون. للمزيد راجع؛

ROBERTS, *Life and Death in Pompeii and Herculaneum*, 161.

⁸¹ WHITEHOUSE, D., "Roman Glass", In *The Corning Museum of Glass 1*, New York, 1997, 119, FIG.148.

⁸² THOMPSON, N.L., *Roman Art a Resource for Educator*, The Metropolitan Museum of Art, New York, N^o. 45, 2000, 191.

٤,٧. الكنثاروس "Κάνθαρος" Kantharos:

كأس شراب له قاعدة مرتفعة وفوهة واسعة له مقبضان على جانبيه^{٨٣}. مثال ذلك: كأس شراب من طراز الكنثاروس عثر عليه في بومبيي، يرجع إلى القرن الأول الميلادي.^{٨٤} (صورة ١٣)

٥,٧. كيليكس "Κύλιξ" Kylix:

اختلفت مادة الصنع به حسب المكانة الاجتماعية للأشخاص، حيث يوجد منه أشكال متعددة بقاعدة ومنها ما هو بدون قاعدة ومقبضين، كانت الكؤوس المصنوعة من الفخار تستخدم في احتساء النبيذ في الحمامات الرومانية العامة، يذكر بليني أن الإمبراطور نيرون كان يمتلك عددًا كبيرًا من هذه الأواني مصنوعة من الكريستال وكان يحطمها عندما يتذكر أنه سوف يفقد عرشه، ويستدل على هذا الطراز من كأسين مصنوعين من الفضة، محفوظان حاليًا في متحف سجل الفن (Record of The Art museum) الموجود في جامعة برينستون بولاية نيوجيرسي بالولايات المتحدة الأمريكية، يؤرخان بالقرن الأول الميلادي.^{٨٥} (صورة ١٤)

٦,٧. الكياثوس "κυαθος" Kyathos:

كأس صغير يمكن أن يثبت على عصاه ليستخدم كمغرفة أو كمعيار للسوائل في المطبخ الروماني.^{٨٦} (صورة ١٥)

٧,٧. Lagoena:

إناء بدنه كروي منتفخ له رقبة طويلة يوضع به النبيذ لملء الأقداح، ظهر هذا النوع في الرسومات الجدارية المكتشفة في بومبيي^{٨٧} مثال ذلك: رسم جداري في إحدى حانات هيركولانيوم، يصور مجموعة من هذا الطراز من الأواني.^{٨٨} (صورة ١٦)

⁸³ EDERKIN, W.G., *Kantharos: Studies in Dionysiae and Kindred Cult*, 1924, 4.

⁸⁴ MERRONY, M.W., "The Evolution of Pompeian Teaste", In MINERVA, *The International Review Art and Archaeology* 15, N^o. 2, 2004, 38.

⁸⁵ OLIVER, A.JR., «The Changing Fashion of Roman Silver», *Record of The Art Museum*, Princeton University, 63, 2004, 13, FIGS. 17-18.

⁸⁶ APICIUS, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Translated by VEHLING, J.D., 1963, FIG. 3.

⁸⁷ ALLISON, P.M., *The Archaeology of House Hold Activities*, Routledge, London, 1999, 63.

⁸⁸ TUKER, J.R., «From Field to Table: Visual Images of Food in The Western Empire», *Master of Arts*, University of Georgia, 2002, 67, FIG. 64;

فضلاً عن إناء مصنوع من التراكوتا، عثر عليه في سوريا. للمزيد راجع؛

FRANCONI, T.V., "Provincial Cults of Mars", In *The Roman Empire, Art on The Periphery of Empire*, University of Chicago Press, 2014, 385, Pl.156

٨,٧. الباتيرا "Πατέρα" Patera^{٨٩}:

إناء صغير مستدير استخدم لسكب السوائل في الطقوس والشعائر الدينية والجنائزية (إناء إراقة الخمر).^{٩٠}

٩,٧. فيالي "Φιάλη" Phiale^{٩١}:

إناء مستدير صغير وعميق، بدون مقبض يتوسطه من أسفل ثقب مركزي للإمساك به، استخدم لسكب السوائل في الطقوس والشعائر الجنائزية.^{٩٢}

١٠,٧. مغرفة النبيذ Simpulum-Cyathus-Capis:

عبارة عن إناء صغير عميق له يد طويلة مستقيمة لتسمح بغرف المشروب من أواني التخزين^{٩٣}، وكان احتساء النبيذ من المغرفة يعطي الرومان شعورًا بالسعادة^{٩٤}. مثال ذلك: مغرفتان مصنوعتان من الفضة محفوظتان حاليًا في متحف المتروبوليتان، عبارة عن صحن صغير عميق له يد طويلة مستقيمة تنتهي برأس طائر، تؤرخ بالقرن الثاني الميلادي.^{٩٥} (صورة ١٧)

١١,٧. ملعقة "Cochlear":

ملعقة مستديرة طويلة، تستخدم لخلط النبيذ وتستخدم أيضًا لتناول البيض والمحار. مثال ذلك: ملعقة مصنوعة من الكريستال، محفوظة حاليًا في متحف المتروبوليتان، لها يد طويلة مصنوعة من الفضة ومموهة بالذهب، هذه الملعقة طراز نادر ومنفذة بدقة وعناية مما يوحي أنها كانت تستخدم في منازل الصفاة، ترجع إلى بداية العصر الإمبراطوري (نهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي).^{٩٦} (صورة ١٨)

⁸⁹ ZAIDMAN L.B. & PANTEL, P.S., *Religion in the Ancient Greek City*, Translated by PAUL CARTLEDGE, Cambridge University Press, 1989, 28.

^{٩٠} صور هذا الطراز من الأواني على قطعة فسيفساء محفوظة حاليًا في متحف باردو بتونس، تؤرخ بالقرن الثاني الميلادي. راجع؛

ROSTOVTZEV, M., *The Social and Economic History of the Roman Empire*, 1900, 288.

^{٩١} عبد الحميد هاشم، شهيرة، الأواني الفخارية ذات الزخارف البارزة في العصرين اليوناني والروماني، رسالة دكتوراه "غير منشورة"، كلية الآداب، جامعة طنطا، ج ٢، ٢٠١١م، ١٥-١٨.

^{٩٢} صور هذا الطراز من الأواني على قطعة فسيفساء محفوظة حاليًا في متحف باردو بتونس، تؤرخ بالقرن الثالث الميلادي. راجع؛

DUNBABIN, *The Waiting Servant in Late Roman Art*, FIG. 7.

⁹³ STEVENSON, S.W., *Dictionary of Roman Coins Republican and Imperial*, 520.

⁹⁴ KENNETH, D.M., *Scutella Patenna Patina Expedition Magazine*, Penna Museum, 1963, 31-42.

⁹⁵ CROSBY, M., «A Silver Ladle and Strainer», *American Journal of Archaeology* 47, 1943, 210, FIGS. 1-2.

⁹⁶ RAFF, F., "The Roman Banquet", In *Heilbrunn Timeline of Art History*, New York: The Metropolitan Museum of Art, 2011, 125 – 126; <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/257437>, access in (22/11/2020).

١٢،٧. الإبريق Jug:

إناء ملء الكؤوس بالنبيذ، يوجد إبريق مصنوع من الفضة، محفوظ حاليًا في متحف المكتبة القومية بباريس (Museum of The National Library In Paris)، صور عليه مشهد من حرب تراجان، ويبدو أن هذا النوع من الأواني كان يستخدم أثناء مأدب حفلات الشراب احتفالًا بالنصر.^{٩٧} (صورة ١٩)

٨. الزخارف والموضوعات المصورة على كؤوس احتساء النبيذ:

جاءت زخارف كؤوس الشراب متنوعة في طرزها وتتفق مع أغراض استخدام تلك الكؤوس في الأماكن والمناسبات المختلفة.

١،٨. زخرفة البربوتين "Barbotine":^{٩٨}

ظهرت هذه الزخرفة على كأس شراب صغير كروي منتفخ البدن بفوهة واسعة مستديرة، له مقبضين صغيرين على الجانبين، زخرفت الرقبة والمقبضين ونصف البدن بزخرفة البربوتين في صفيين متوازيين على الرقبة والمقبضين مع وضوح رسومات أوراق كروم لونت باللون الأبيض المغطى بطبقة خفيفة من اللون الأحمر المائل إلى البني المحمر، محفوظ حاليًا بمتحف (Fitzwilliam) بكمبريدج (Cambridge)، يؤرخ بالفترة من القرن الأول الميلادي حتى القرن الثاني الميلادي.^{٩٩} (صورة ٢٠)

٢،١،٨. الزخارف النباتية: زخرفت بعض كؤوس الشراب بإفريز من الزهور وأوراق اللبلاب والتوت. مثال ذلك: كأس شراب عليه زخارف بارزة عبارة عن زهور وأوراق اللبلاب، محفوظ حاليًا بالمتحف البريطاني بلندن، يؤرخ بالقرن الأول الميلادي.^{١٠٠} (صورة ٢١)

٩. الموضوعات المصورة على بدن الكؤوس:

لعل ضخامة الأعداد التي عثر عليها من كؤوس النبيذ الرومانية تقف عائقًا أمام حصرها نظرًا لتشتتها في متاحف العالم، لذا -أنوه- أن تلك الدراسة تنصب على شرائح ونماذج من كؤوس الشراب، جاءت الدراسة

⁹⁷ <https://www.historians.org/publications-and-directories/perspectives-on-history/september-2015/roman-vows-to-the-god-mercury-preserved-in-silver-the-berthouville-treasure-on-exhibit-in-the-united-states>, access in (23/ 3/ 2021).

⁹⁸ زخرفة رومانية ظهرت في إيطاليا خلال النصف الأول من القرن الأول الميلادي تأخذ شكل زخارف هندسية عبارة عن نقط وزخارف نباتية لفروع أوراق الكروم، كانت تزين حافة الكؤوس المصنوعة من الفخار، وكانت تقنية صياغتها عن طريق إضافة قطع من الطين صغيرة ومستديرة الشكل إلى سطح بدن الكأس قبل تمام جفافه، ويعد حرقه كان يحرز سطح الكأس بفصوص كأنها مرصعة بتلك الزخرفة، وذلك لأن عند وقوعها أو سقوطها من على السطح يظهر ظل مكانها. راجع؛

HAYES, J.W., *Handbook of Mediterranean Roman Pottery*, London: British Museum Press, 1997, 68; GREENE, K., *Roman Pottery, Interpreting the Past*, University of British Museum California Press, 1992, 51; CHARLESTON, R.J., *Roman Pottery*, London, 1955, 19.

⁹⁹ BOURRIAU, J., *Pottery from The Nile Valley Before the Arab Conquest*, Cambridge University Press, 1981, FIG.186.

¹⁰⁰ HAYES, *Handbook of Mediterranean Roman Pottery*, 37-45.

على أشهر النماذج مع أمثلة لكافة المناسبات التي تقام فيها حفلات الشراب، وتنوعت الموضوعات المصورة على كؤوس احتساء النبيذ:-

١,٩. تصوير مآدب الاحتفالات بالنصر:

كان العصر الإمبراطوري نقطة تحول هامة خاصة في ولائم الطعام وحفلات احتساء النبيذ، فقد تطور الأمر من مجرد عشاء يجمع المقربين إلى ولائم فارهة، وأصبح الصفوة الرومان شرهين بشكل مبالغ فيه، وكان الإمبراطور أغسطس أول من أقام مآدب وحفلات احتفالاً بالنصر، وقام بتخليد انتصاراته العسكرية وصورها في الفن كما صورها على كؤوس الشراب، وتبعه في ذلك خلفاؤه مثل الإمبراطور "تيريوس". مثال ذلك:

كأس شراب من طراز سكيفوس مصنوع من الفضة، عثر عليه في فيلا بوسكولاري بالقرب من بومبيي، محفوظ حالياً في المكتبة القومية بباريس، صور عليه الإمبراطور تيريوس على عربة الكوادريجا "quadriga" والتي تعرف بالعجلة الحربية المخصصة للمواكب العسكرية، يجرها أربعة خيول في موكب احتفاله بالنصر على الجرمانيين عام (١٢م) صور الإمبراطور يرتدي التوجا والإكليل ويمسك بيده غصن الغار.^{١٠١} (صورة ٢٢)

٢,٩. تصوير مآدب الألعاب الرياضية والجنائزية:

صور على كأس شراب مصنوع من الزجاج الشفاف، محفوظ حالياً في متحف المتروبوليتان، مشهد من ألعاب المجالدة الرومانية، صور - يسار المشاهد - مجالد يرتدي الخوذة ويمسك الدرع، صور أمامه المجالد الآخر مستلقياً أرضاً، صور- يمين المشاهد - شخص ثالث يقوم بسحب المجالد الأوسط فيبدو أنه قد توفى متأثراً بجراحه، يرجع تاريخ هذا الكأس إلى (٥٠-٨٠م)^{١٠٢} (صورة ٢٣)، فضلاً عن مشهد مصور على كأس شراب مصنوع من الزجاج الشفاف، محفوظ حالياً في المتحف البريطاني، يصور مشهد من سباق العربات التي تجرها الخيول، نقش على الكأس أسماء المشاركين: "Cresces" الذي انتصر على منافسه البطل الأولمبي السابق "Hierax" يؤرخ هذا الكأس بالقرن الأول الميلادي^{١٠٣} (صورة ٢٤). يمكن القول أن مثل تلك الكؤوس كانت ربما لتكريم الفائز أو تحديد ماهية المناسبة التي يستخدم فيها الكأس.

¹⁰¹http://employees.oneonta.edu/farberas/arth/Images/109images/Roman/augustus/boscoreale_cup_2a.jpg, access in (23/ 3/ 2021).

¹⁰² THOMPSON, *Roman Art, a Resource for Educator*, 164, FIG. 34; SLIGHTFOOT, C., «Ennion Master of Roman Glass», *Metropolitan Museum Journal*, 2014, 30, FIG.19.

¹⁰³ HERRMAN, J.J., «Pompeii AD 79», *Archaeology* 31, No. 4, 1987, 56.

٣,٩. تصوير مآدب حفلات الزواج:

صورت حفلات الزواج على العديد من كؤوس الشراب، مثال ذلك: كأس شراب من طراز سكيفوس مصنوع من الزجاج الملون، محفوظ حاليًا في متحف بول جيتي، صور عليه مشهد لليله باخوس لحظة لقائه بأريادني على شاطئ جزيرة ناكسوس، يؤرخ بنهاية القرن الأول وبداية القرن الثاني الميلادي.^{١٠٤} (صورة ٢٥)

٤,٩. تصوير وليمة الأرواح (الأشباح):

'عثر في بعض المنازل الرومانية على كؤوس احتساء النبيذ تحمل أشكال هياكل عظمية، وهو ما يثير كثيرًا من علامات الاستفهام، ربما كان المغزى منها الربط بين الهيكل العظمي ووليمة الأرواح التي أقامها الإمبراطور "دوميتيان" ^{١٠٥} من خلال هذا النص:

"οίκον μελάτατον άπανταχόθεν" εκ τε της οροφής και εκ των τοίχων τουτ' εδάφους παρασκευάσας, και κλισίας επ' αυτού του δαπέδου γυμνός όμοιας έτοιμάσας, έσεκάλεσεν αυτούς μόνους νυκτός άνευ τών ακολούθων, και πρώτον μέν στηλήν ταφοειδή έκάστω σφών παρέστησε, τό τε όνομα αυτού έχουσαν και λυχνοϋχον μικρόν, οίος έν τοις μνημείοις κρεμάννυται- έπειτα παίδες εύπρεπεΐς γυμνοί, μέλανι και αυτοί κεχρισμένοι, έσήλθον ώσπερ είδωλα, και περιελθόντες αυτούς μετ' όρχήσεώς τίνος φοβέρας προ ποδών ιδρύθησαν και μετά τούτο πάνθ' όσαπερ έν τοις έναγίσμασι καθαγίζετα ... προσηνέχθη"¹⁰⁶

يقول النص:

"أعد الإمبراطور "دوميتيان" الحجرة وطلّى جدرانها والسقف والأرضيات باللون الأسود، واستخدم أرائك سوداء اللون ودعا ضيوفه ليلاً وحدهم دون الخدم، ووضع بجوار كل منهم حجر على هيئة شاهد قبر يحمل اسم الضيف، ووضع مصباحًا صغيرًا كالذي يوضع في المقابر، بعد أن جلس المدعوون في أماكنهم دخل الخدم الذين صبغوا بشرتهم وأجسامهم باللون الأسود فبدوا كالأشباح، وأخذوا يلتفون حول الضيف في رقصة مهيبّة تدعوا للفرع، وبعد انتهاء الرقصة قدم لهم الإمبراطور "دوميتيان" كل ما يقدم في طقوس تقديم القرابين لأرواح الموتى، وكلها أشياء سوداء اللون 'قدمت في أطباق سوداء، حينها تملك الخوف من الضيوف وسيطر عليهم توجس أنهم سيتعرضون للقتل في اللحظة التالية، فساد الصمت لبيدوا كما لو أنهم في عالم الموتى، وأخذ الإمبراطور يتحدث عن موضوعات متعلقة بالموت والقتل فبدأ الأمر على أنه تقديم القرابين لأرواح الموتى أكثر من كونه وليمة عشاء للأحياء"^{١٠٧}. يذكر "أثيناوس" أن هذا كان نوع من وسائل الترفيه

¹⁰⁴ OLIVER, *The Changing Fashion of Roman Silver*, 22, FIG. 29;

شعراوي، عبد المعطي، *أساطير إغريقية*، ج ٢، ط ١، القاهرة، ١٩٩٥م، ٥١٩ - ٥٢٣.

¹⁰⁵ DESCOEUDRES, J., & HARRISON, D., «Greek and Roman Lamps in The Abby Museum Caboolture», *Mediterranean Archaeology* 9 – 10, 1996-1997, 94.

¹⁰⁶ DIO'S, C., *Roman History, Text and Trans After E. Cary*, Cambridge: Loeb Classical Library, 1961, 335 – 337.

¹⁰⁷ DESCOEUDRES, HARRISON, *Greek and Roman Lamps*, 94; =

التي اتسمت بها ولائم الصفة الراقية^{١٠٨}، بينما يرى أبيقور "Epicurus" الفلسفي الرواقي: "أن الأمر بأكمله دعوة للاستمتاع بالحياة، حيث إن الروح تموت مع الجسد ولا توجد حياة بعد الموت"، وهو ما وجد منقوشاً على أحد كؤوس احتساء النبيذ التي عثر عليها ضمن اللقى الموجودة في فيلا بوسكوريال وتحمل شكلاً لهيكل عظمي، جاء النقش على النحو التالي:

"ζών μετάλαβε- τό γαρ αύριον αδηλον έστι"

يقول النقش: "استمتع بحياتك الآن فما سيحدث غداً غير معروف".^{١٠٩}

ذكر بيترونيوس "Petronius"^{١١٠} في كتابه (عشاء تريمالكيوس):
eheu nos miseros, quam totus homuncio nil est. Sic erimus cuncti, Posquam nos auferet orcus. Ergo Vivamus, dum Licet esse bene.

يقول النص:

"الألم بالنسبة إلينا هو الفقر، دعونا نحتمي النبيذ ونستمتع بالحياة ما دمنا نحيا"^{١١١}. تحمل هذه المقولة في مضمونها عمقاً فلسفياً يدعو للاستمتاع بمباهج الحياة قبل فوات الأوان، الفقر الذي يعنيه "بيترونيوس" هنا ليس الفقر المادي بمعناه المعروف، وإنما هو الإفتقار للاستمتاع بلذة الحياة التي تتمثل في الطعام واحتساء النبيذ مع اختلاف أنواعها، الفقير لديه طعامه وشرابه الذي يستطيع أن يستمتع به، ويستطيع إقامة ولائم بما يتوافر لديه من طعام ويستطيع احتساء نبيذ متوسط الجودة، لكنه في النهاية يظل مشروباً يُمكنه من الاستمتاع به كما يستمتع الأثرياء بطعامهم الفاخر ونبيذهم عالي الجودة. كما ذكر أيضاً الموت عند كل من "هوراس - مارتيا - بلوتارخ"^{١١٢} وجميعهم يتفقون على نفس المضمون، وهو دعوة الأحياء للاستمتاع بحياتهم قبل أن يحرمهم الموت منها، وذكر بلوتارخ^{١١٣} أن حضور الهيكل العظمي الوليمة وحفل احتساء النبيذ كان مصدر قوة للمدعويين تدفعهم للاستمتاع بكل لحظة، فقد شبه المؤرخون الرومان الحياة بالاحتقال والموت نهايته، من هذا المنطلق أصبح تصوير الهيكل العظمي أمراً منطقياً بعد استيعاب البعد الفلسفي والغرض منه، إلا أن ذلك لا يعني أن تصوير أي هيكل عظمي بمثابة دعوة للاستمتاع، حيث

=ويلكينز، جون إم وهيل، شون، *الطعام في العالم القديم*، ترجمة: إيمان جمال الدين الفرماوي، المملكة المتحدة: مؤسسة هنداي سي إي سي، ٢٠١٧م، ٢٤٣ - ٢٤٤.

^{١٠٨} ويلكينز، وهيل، *الطعام في العالم القديم*، ٢٤٢.

^{١٠٩} ويلكينز، وهيل، *الطعام في العالم القديم*، ٢٤٢.

^{١١٠} PETRONIUS, *Satyricon, Fragmenta, and Poems (Latin)*, (ed. Michael Heseltine), 1998, 70-89.

^{١١١} كوفمان، ك كاثي، *الطبخ في الحضارات القديمة*، ترجمة: سعيد الغانمي، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، مشروع كلمة، ٢٠١١م، ٢٣٥.

^{١١٢} HORACE, *The Life of Horace*, 1809; Martial, *Epigrammata (Latin)* (ed. Wilhelm Heraeus, Jacobus Borovskij); PLUTARCH, *Plutarch's Morals*, 1874. 3.

^{١١٣} PLUTARCH, *Plutarch's Morals*, 1874. 3.

اختلف مضمون كل مشهد مصور عن الآخر، فهناك تصوير للهيكل العظمي بغرض طبي أو تشريحي وآخر جنائزي، أما تصوير الهيكل العظمي المرتبط بالولائم والمآدب وحفلات احتساء النبيذ لا بد أن يتسم ببعض السمات الفنية التي تدل عليه مثل تصويره في وضع اضطجاع وهي وضعية تناول الطعام للأحياء، أو تصويره يقوم بأحد الأنشطة التي يمارسها الأحياء في الولائم والمآدب وحفلات احتساء النبيذ مثل (الرقص - العزف - احتساء النبيذ - يرتدي إكليلاً).^{١١٤}

يوجد زوج من كؤوس احتساء النبيذ مصنوع من الفضة، عثر عليه في فيلا بوسكوريال ومحفوظ حالياً في متحف اللوفر بباريس، صور عليه احتفال الفلاسفة والشعراء اليونانيون "سوفوكليس Sophocles - موسكيون Moschion - زينون Zeno - أبيقور Epicurus" اعتماداً على النقش الموجود على الكؤوس الذي يعبر عن دعوتهم للاستمتاع بالحياة "دعونا نحيا ما دمنا نحيا فالغد ليس بمؤكد"، يلاحظ هنا أن تصوير الهياكل العظمية جاء مطابقاً لما يحدث في الوليمة الفعلية وحفل احتساء النبيذ، فصور البعض يرقصون ويحملون المشاعل وأقنعة المسرح، والآخر يحتسي النبيذ، وآخر يتناول الطعام من فوق المائدة المستديرة، وثالث يعزف على المزمار، زينت باقات الورود والأكاليل حافة الكؤوس، جميع هذه المشاهد تعبر عن طقوس الولائم وحفلات احتساء النبيذ التي يقيمها الأحياء، يؤرخ هذين الكأسين بالقرن الأول الميلادي.^{١١٥} (صورة ٢٦)

٥،٩. تصوير كيوبيد: صور بالنحت البارز على كأس من طراز سكيفوس مصنوع من الفضة المموهة بالذهب. (صورة ١٢)

٦،٩. تصوير السيدات من تابعات الإله باخوس "الميناد":

صورت على بعض كؤوس الشراب سيدات من تابعات باخوس. مثال ذلك: كأس شراب كبير الحجم بفوهة واسعة ومستديرة، محفوظ حالياً في متحف المتروبوليتان بنيويورك، صورت على أحد جانبيه (أ) سيدة من سيدات الميناد تمتطي وحش بري - كائن ذو ذيل سمكه وجسمه من الأمام يشبه النمر - وتمسك بيدها عصا الثيرسيوس "Thyrus"، على الجانب الآخر (ب) صور ماعز البحر يمتطيه ساتير، ارتبط هذا المشهد بمشاهد الاحتفالات الباخوسية لإله الخمر باخوس، فالمعزى من تصوير هذين المنظرين على الكأس يحمل نظرة شهوانية الهدف منها متعة وقتية وقت احتساء النبيذ، يؤرخ بـ (٣٠ ق.م - ١٤م).^{١١٦} (صورة ٢٧)

¹¹⁴ JAZDZEWSKA, K., «A Skeleton at A Banquet, Death in Plutarch's Convivium Septem Sapientium», Phonix 67, N^o. 314, 2013, 301.

¹¹⁵ DUNBABIN, K.M.D., «Sic Erimus Cuncti, The Skeleton in Graeco Roman Art», Jahrbuch Des Deutschen Archaeologischen Institue, Band 101, 1986, 225, FIG. 37.

¹¹⁶ ALEXANDER, C., «Green -Glazed Ware; Three Hellenistic Vases», The Metropolitan Museum of Art Bulletin, N^o. 5, 1945, 133-136.

٧,٩. تصوير المناظر الماجنة:

صورت مشاهد إباحية ماجنة على كؤوس احتساء النبيذ، وذلك لتتفق مع أجواء الحانات التي كانت تتبع النبيذ، كما كان يمارس فيها البغاء. مثال ذلك: كأس شراب مصنوع من الفخار، محفوظ حالياً في متحف أشمول "Ashmolean" بانجلترا صور عليه مشاهد لأوضاع جنسية متنوعة من لقاء رجل بامرأة، يؤرخ هذا الكأس بالقرن الأول الميلادي.^{١١٧}

١٠. الدراسة التحليلية:

يتبين من هذه الدراسة أن احتساء النبيذ كان عادة اجتماعية يمارسها الأغنياء والفقراء، الجنود والقادة، الأباطرة والعامّة، مما أضفى تنوعاً على أنواع النبيذ، فضلاً عن إظهار التميز الطبقي ومظاهر الثراء على الكؤوس والأواني والأدوات لدى كل طبقة من طبقات المجتمع الروماني، وقد شكل النبيذ عنصراً أساسياً من النظام الغذائي لدى الرومان كبديل للماء، فكتب بليني: "إذا كانت الطبيعة حرمتنا من الصحة ومن شرب المياه مثل باقي المخلوقات لتلوثها، فإننا نستبدلها باحتساء النبيذ"^{١١٨}، يعد هذا دليلاً على أنه متى تلوّثت مياه الآبار والأنهار كان الرومان يلجأوا للنبيذ تجنباً للتسمم من الرصاص المصنوع منه أنابيب المياه^{١١٩}، كما كان النبيذ يُقدم في جميع الوجبات على المائدة الرومانية، وتختلف نسبة خلطه بين كل وجبة وأخرى وتختلف جودته على حسب مكانة الشخص الذي يحتسيه إلا أن بعض الأنواع مثل مولسوم "Mulsum" كان يقدم لكل طبقات المجتمع الروماني.^{١٢٠}

كانت حفلات احتساء النبيذ من أهم مراسم الاحتفالات الدينية الموجودة في التقويم الروماني، فحصاد الكروم وصناعة النبيذ كانت تتم في شهر أكتوبر، وفي شهر إبريل خصص عيد فيناليا أوريانا لتذوق النبيذ الجديد، وكان يقوم كاهن الإله جوبيتر بتذوق النبيذ الجديد في احتفالات مخصصة لهذا الغرض في شهر أغسطس تعرف باسم فيناليا روستيكا^{١٢١}، ومع ازدياد ثراء الرومان زادت مظاهر الترف والبخ وأخذوا يتنافسون في استعراض مظاهر ثروتهم من خلال حفلات احتساء النبيذ والولائم التي يقيمونها، فاستبدلوا الأكلات البسيطة بولائم ضخمة وتحولت عادة تناول القليل من النبيذ إلى حفلات شراب مستقلة يشرف عليها كبير السقاة^{١٢٢}، رغم اهتمام المجتمع الروماني بالنبيذ وتواجده بكثرة إلا أنه كان هناك توجس من الإفراط في تناوله خاصة بعض الأنواع مثل "تروزين" التي قد تذهب العقول وتسبب العقم للنساء.

¹¹⁷ BOARDMAN, J., and et al, *The Roman World*, Oxford, 1986, 280; Brown, A.C., *Catalogue of Italian Terra Sigillat in The Ashmolean Museum*, Oxford: The Clarendon Press, 1968, 3-6.

¹¹⁸ RACKHAN, M.A., *Pliny Natural History*, 276.

¹¹⁹ HERAFTER, H.N., «Lead Poisoning in Ancient Rome», *Acta Theologica Journal* 7, 2005, 147-161.

¹²⁰ WINCKELMANN, *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, 235.

¹²¹ WINCKELMANN, *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, 235.

¹²² نصحي، إبراهيم، تاريخ الرومان من أقدم العصور حتى عام ١٣٣ ق.م، ج.١، ط.٢، ١٩٨٧م، ٤١٠.

كان شيوع احتساء النبيذ بين طبقات المجتمع الروماني المختلفة وتعدد مناسباته الدينية والسياسية والعسكرية والاجتماعية سبباً في تعدد طرز أواني وكؤوس احتساء النبيذ ومواد صناعتها (الفضة^{١٢٣} - فضة مموهه بالذهب - الكريستال - الزجاج - الفخار) وكانت الكؤوس المصنوعة من الفخار تستخدم في احتساء النبيذ في الحمامات الرومانية العامة تحسباً لتعرضها للكسر عند إفراط المستحمين في احتساء النبيذ وبلوغهم حد الثمالة، مما قد ينجم عنه تحطم الكؤوس، لذا كان يفضل استخدام الكؤوس الفخارية الرخيصة نسبياً، فضلاً عن تحملها درجات الحرارة والرطوبة المتباينة داخل الحمام.

١١. دراسة إحصائية لأنواع النبيذ الروماني^{١٢٤}

النوع	الجودة	الشيوع والانتشار
السرنتي Surrentine	فاخر	يقتصر على الأغنياء وعلية القوم والأباطرة
بوسكا Posca	رديء	محدود الانتشار
تروزين Trozen	رديء	محدود الانتشار
سيتيوم Setinum	فاخر	يقتصر على الأغنياء وعلية القوم والأباطرة
ديفريتم Defrutum	رديء	واسع الانتشار بين العامة
فاليرنيان Falernian	فاخر	يقتصر على الأغنياء وعلية القوم والأباطرة
كالدي Calde	متوسط	واسع الانتشار
كوندتيتم Conditum	متوسط	محدود الانتشار
ماسيك Massic	فاخر	يقتصر على الأغنياء وعلية القوم والأباطرة
مولسوم Mulsum	فاخر	واسع الانتشار
مامرتين Mamertine	فاخر	محدود الانتشار

^{١٢٣} صدر قانون يحدد وزن الأواني الفضية بمقدار ١٠٠ رطل في القرن الثاني الميلادي، وكان يرى كليمنت السكندري أن استخدام الكؤوس المصنوعة من المرمر أفضل من الكؤوس المصنوعة من الذهب والفضة والمرصعة بالجواهر، وذلك لأن المعادن تفسد درجات الحرارة والبرودة، مما يحول دون احتساء النبيذ ساخناً أو بارداً، لذا ربما كان إقتناء الكؤوس الذهبية والفضية تعبيراً عن الثراء ومصدرًا للتباهي والتفاخر، ولعلها لم تستخدم عملياً في احتساء النبيذ. راجع؛ كوفمان، *الطبخ في الحضارات القديمة*، ٢٣٦.

^{١٢٤} إعداد الباحثة.

١٢. دراسة إحصائية لمواد صناعة كؤوس النبيذ (محل الدراسة)^{١٢٥}

المادة	الصور	عدد الكؤوس	التأريخ
الفضة	٢٢،١٤	٣	القرن الأول الميلادي
	٢٦		
	١٩،١٧	٢	القرن الثاني الميلادي
الفضة المموهة بالذهب	١٢	١	نهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي
الكريستال	١٨	١	نهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي
الزجاج	١٠	١	القرن الأول الميلادي
	١١	١	الربع الأخير من القرن الأول الميلادي والربع الأول من القرن الثاني الميلادي
	٢٣	١	٥٠-٨٠ م
	٢٤	١	القرن الأول الميلادي
	٢٥	١	نهاية القرن الأول الميلادي وبداية القرن الثاني الميلادي
الفخار	٢٠	١	القرن الأول الميلادي حتى القرن الثاني الميلادي
	٢١	١	القرن الثاني الميلادي
	٢٧	١	٣٠ ق.م - ١٤ م

^{١٢٥} إعداد الباحثة.

١٣. دراسة إحصائية للزخارف والموضوعات المصورة على كؤوس النبيذ (محل الدراسة)^{١٢٦}

الصور	التأريخ	عدد مرات التصوير	الزخرفة-الموضوع
٢٠	القرن الأول الميلادي حتى القرن الثاني الميلادي	١	زخرفة البروتين
٢١	القرن الأول الميلادي	١	زخارف نباتية
٢٢	القرن الأول الميلادي	١	مآدب الاحتفالات بالنصر
٢٣- ٢٤	القرن الأول الميلادي	٢	مآدب الألعاب الرياضية والجنائزية
٢٥	بنهاية القرن الأول وبداية القرن الثاني الميلادي	١	مآدب حفلات الزواج
٢٦	القرن الأول الميلادي	١	وليمة الأرواح
١٢	نهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية القرن الأول الميلادي	١	تصوير كيوييد
٢٧	٣٠ ق.م - ١٤ م	١	تصوير السيدات من تابعات الإله باخوس
-	القرن الأول الميلادي	١	تصوير المناظر الماجنة

^{١٢٦} إعداد الباحثة.

النتائج:

انتهى البحث إلى عدة نتائج في مجملها تحدد أنواع النبيذ وجودتها حيث كانت الأنواع الفاخرة منها يتناولها الأباطرة وعلية القوم، بينما كان الرخيص منها في متناول العامة، كما كانت هناك أنواع من النبيذ تُقدم في حفلات تجمع بين النبلاء والتجار والقادة العسكريين والعامة، كما توصل البحث إلى وجود أواني من الفضة الخالصة والفضة المموهة بالذهب يستخدمها الأباطرة والنبلاء، بينما كانت الأوان المصنوعة من الفخار والبرونز تستخدمها الطبقات الأدنى، كما تنوعت زخارف كؤوس الشراب وجاءت موضوعاتها لتتفق مع أماكن احتساء النبيذ مثل: (تصوير مآدب الاحتفالات بالنصر، تصوير مآدب الألعاب الرياضية والجنائزية، تصوير وليمة الأرواح "الأشباح")، تصوير مآدب حفلات الزواج، تصوير كيوبيد، تصوير السيدات من تابعات الإله باخوس "الميناد"، تصوير المناظر الماجنة). كان الخدم يقومون بتجهيز وإعداد وخدمة حفلات احتساء النبيذ، وكانوا ينتقون بمواصفات خاصة شكلاً وقوة بما يتفق مع أدوارهم المختلفة قبل وأثناء وبعد الحفل، كما كانت هناك قواعد حاكمة لاحتساء النبيذ في روما أهمها: يشترط خلط النبيذ و إذا يعد احتساء النبيذ بدون خلط (الماء - الثلج) دلالة على الهمجية، وفي النظرة الرومانية الفلسفية 'عدت المرأة التي تحتسي النبيذ من الساقطات، إلا أنه في بداية العصر الإمبراطوري كان يسمح للسيدات باحتساء النبيذ في بعض الحالات وبكميات محددة سواء في الطقوس أو كعلاج لبعض الأمراض، وبالرغم من اهتمام المجتمع الروماني بالنبيذ وتواجهه بكثرة إلا أنه قد وُجدت بعض التحذيرات منه، فقد حذر بليني الرجال والنساء من احتساء نبيذ تروزين.

ثبت المصادر و المراجع

أولاً: المراجع العربية والمترجمة:

- الدراية، ربما محمود عبده العقلة، *المعتقدات الجنائزية الرومانية، دراسة أثرية مقارنة، الأردن، ط.١، ٢٠١٢م.*
- al-Drāba, Rīmā Maḥmūd ‘Abduh al-‘Aqla, *al-Mu‘taqadāt al-ġanā‘izīya, Dirāsa aṭarīya muqārana, Jordan, 1st ed., 2012.*
- هاشم، شهيرة عبد الحميد، "الأواني الفخارية ذات الزخارف البارزة في العصرين اليوناني والروماني"، رسالة دكتوراه، كلية الآداب، جامعة طنطا، ج.٢، ٢٠١١م.
- Hāšīm, Šahīra ‘Abd al-Ḥamīd, "al-Awānī al-fuḥḥārīya dāt al-zahārīf al-bārīza fī al-‘aṣrāin al-Yūnānī wa’l-Rūmānī", *Ph.D Thesis, Faculty of Arts-Tanta University, vol.2, 2011.*
- شعراوي، عبد المعطي، *أساطير إغريقية، ج.٢، ط.١، القاهرة، ١٩٩٥م.*
- Ša‘rāwī, ‘Abd al-Mu‘ṭī, *Asāṭīr iġrīqīya, vol.2, 1st ed., Cairo, 1995.*
- صالح، إبراهيم سعد، *تونا الجبل "درة في صحراء دروه"، د. ت.*
- Šālīḥ, Ibrāhīm Sa‘d, *Tūnā al-ġabal "durra fī ṣaḥarā’ durwa", d.t.*
- نصحي، إبراهيم، *تاريخ الرومان من أقدم العصور حتى عام ١٣٣ ق.م، ج.١، ط.٢، ١٩٨٧م.*
- Nuṣḥī, Ibrāhīm, *Tārīḥ al-rūmān min aqdam al-‘uṣūr ḥatta ‘ām 133B.C, vol.1, 2nd ed, 1987.*
- عكاشة، ثروت، *الفن الروماني، ج.١٠، مج.٢، القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٢م.*
- ‘Ukāša, Ṭarwat, *al-Fan al-rūmānī*10, vol.2, Cairo: al-Hay’a al-maṣrīya al-‘amma li’l-kitāb, 1992..
-، *الإغريق بين الأسطورة والإبداع، القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٤م.*
-، *al-Iġrīq bayn al-uṣūra wa’l-ibdā’*, Cairo: al-Hay’a al-maṣrīya al-‘amma li’l-kitāb, 1994.
- كوفمان، كاثي ك.، *الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة: سعيد الغانمي، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، مشروع كلمة، ٢٠١١م.*
- Kūfmān, Kāṭī k., *al-Ṭabḥ fī al-ḥadārāt al-qadīma*, Translated by: Sa‘īd al-Ġānīmī, Hay’at Abū ṣabī li’l-siyāḥa wa’l-ṭaqāfa, Mašrū‘ kalīma, 2011.
- ويلكينز، جون إم وهيل، *شون، الطعام في العالم القديم، ترجمة: إيمان جمال الدين الفرماوي، المملكة المتحدة: مؤسسة هنداوي سي إي سي، ٢٠١٧م.*
- Wilkins, John Im& Hill, Shaun, *al-Ṭa‘ām fī al-‘ālam al-qadīm*, Translated by: Imān Ġamāl al-Dīn al-Faramāwī, United Kingdom: Mū’asasat hindāwī C I C, 2017A.D.

ثانياً: المصادر والمراجع الأجنبية :

- Cornelius Tacitus, *Annales (Latin) (ed. Charles Dennis Fisher), IV, XI.24, d.t.*
- HORACE, *The Life of Horace, 1809.*

- MARTIAL, *Epigrammata* (Latin) (ed. Wilhelm Heraeus, Jacobus Borovskij), d.t.
- OVID, *Metamorphoses* ,211-213, IV.179-372, II.11, IV.377, d.t.
- PLINY, *The Natural History* XIV.97, Loeb Classical Library, (ed. John Bostock, M.D., F.R.S., H.T. Riley, Esq., B.A.), d.t.
- PLUTARCH, *Plutarch's Morals*, translated from the Greek by several hands, Corrected and revised by. WILLIAM W. GOODWIN, PH.D. Boston: Little, Brown, and Company, Cambridge, Press of John Wilson and son, 1874.
- Petronius, *Satyricon, Fragmenta, and Poems* (Latin), (ed. Michael Heseltine), 1998.
- SENECA, Tommaso Camerino 1390 - 1472, *Historia Bononiensis, Historia Bononiensis Hist, Bonon, Historia Bononiensis* (I. Fógel, 1932) (Latin).
- SUETONIUS C., *Tranquillus, The Lives of the Caesars*, (English) (ed. Alexander Thomson, d.t.
- ALEXANDER, C., «A Roman Cinerary Urn», *The Metropolitan of art Bulletin* 23, N^o. 8, 1928.
- ALEXANDER.C., «Green –Glazed Ware, Three Hellenistic Vases», *The Metropolitan Museum of Art Bulletin*, N^o. 5, 1945.
- ALLEN, W., & SEMINAR, T., *Imperial Table Manners in Tacitus Annal*, *Latomus*, T 21,1962.
- APICIUS, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, translated by Vehling, J.D., 1963.
- ALLISON, P.M., *The Archaeology of House Hold Activities*, Routledge, London, 1999.
- ABADIE-REYNAL, C., “Les Maisons à Décors Mosaïques de Zeugma”, In *Comptes-rendus des Séances de l’Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 2002.
- ALISON, F., *The Roman Games a Sourcebook*, Oxford, 2006.
- BEAKER, W.A., “Gallus or Roman Scene of the Time of Augustus”, In: *A Dictionary of Roman and Greek Antiquities*, 3rd ed., New York, 1876.
- BROWN, A.C., *Catalouge of Italian Terra Sigillat in The Ashomlean Museum*, Oxford: The Clarendon Press, 1968.
- BRILLIANT, R., *Scenic Representations in Age of Spirtuality Late Antique and early Christian Art Third to Seventh Century*, British Museum, New York, 1979.
- BOURRIAU, J., *Pottery from The Nile Valley Before the Arab Conquest*, Cambridge University Press, 1981.
- BOARDMAN, J., *and et al, The Roman World*, Oxford,1986.
- BLATTNER, D., *Amazing Facts in World History*, Mark Twain, Media, 2003.
- BEERDEN.K., *A Conspicuous Meal Fattig Dormice Snail and Thrushes in The Roman World*, *Petits Propos Cuilinaires* 90, 2010.
- CROSBY, M., «A Silver Ladle and Strainer», *American Journal of Archaeology* 47, 1943.
- CHARLESTON, R.J., *Roman Pottery*, London, 1955.
- CLARKE, J.R., *Art in The Lives of Ordinary Romans, Visua Representation and Non-Elite Viewer in Italy 100 BC – AD 315*, University of California Press, 2003.

- COKAYNE, K., *Experiencing Old Age in Ancient Rome*, Cambridge, London.
- DIO'S.C., *Roman History, Text and Trans After E. Cary*, Cambridge: Loeb Classical Library, 1961.
- DAVIS, W.S., *A Day in Old Rome, (a Picture of Roman Life)*, New York, 1963.
- DUNBABIN, K.M.D., «Sic Erimus Cuncti, The Skeletonin Graeco Roman Art», *Jahrbuch Des Deutschen Archaeologischen Institue*, Band 101, 1986.
- DUNBABIN, K.M.D., «The Waiting Servant in Late Roman Art», *The American Journal of Philology* 124, N^o. 3, 2003.
- DESCOEUDRES, J., & HARRISON, D., «Greek and Roman Lamps in The Abby Museum Caboolture», *Mediterranean Archaeology* 9 – 10, 1996-1997.
- D' ARMS, J.H., *Performing Culture: Roman Spectacle and The Banquet of Powerfullin: The History of Art in: Ancient Spectacle*, Washington,1999.
- DONAHUE, J.F., «Toward A Typology of Roman Public Feasting», *American Journal of Philology* 124, N^o. 495, 2003.
- DILLON, M., & GARLAND, L., *Ancient Rome from The Early Republican to The Assassintation of Julius Caesar*, Routledge, New York, 2005.
- DALY, K.N., & RENGEL, M., *Greek and Roman Mythology Ato Z*, 3 editions, USA, 2009.
- DRAYCOTT, C.M., "Dining after Death", In *Minerva*, 2015.
- EDERKIN, W.G., *Kanthalos: Studies in Dionysiae and Kindred Cult*, 1924.
- EDGAR, C.C.M., *Catalouge Gèneral des Antiquitès Égyptiennes Du Musèe Du Caire*, N^o. 27631-28000 et 32368-32376, Greek Bronzes, Le Caire, 1904.
- ERASLAN, S.Z., «Dionysus and Ariadne, the Light of Antiochia and Zeugma Mosaic», *Antolia Antique*, XXXIII, 2015.
- FLEMING, S.J., «Savoring The Grape», *Archaeology* 54, N^o. 6, 2001.
- FRANCONI, T.V., "Provincial Cults of Mars", In *The Roman Empire, Art on The Periphery of Empire*, University of Chicago Press, 2014.
- GREENE, K., *Roman Pottery, Interpreting the Past*, University of British Museum California Press, 1992.
- GLENYS, E.M. WOTTON, «Representation of Musicians in The Roman Mime», *Mediterranean Archaeology*, 17, Festchrift in Honour of J. Richard Green, 2004.
- GRAINGER, S., «The Myth of Apicius», *Gastronomica*, Vol 7, N^o. 2, Spring 2007.
- GECZI, J., *thr Roman Rose: An Anthropological Approach*, Pannon University, 2008.
- GEE, R., *From Corpus to Ancestor: The Role of Tombside Dining in The Transformation of the Body in Ancient Rome*, In: *The Materiality of Death Bodies Burials Beliefs*, Oxford, 2008.
- HAMPSON, R.T., *Medii Aeui Kalendarium or Dates, Character and Customs of the Middle Ages*, 1841.
- HILL, D.K., «Wine Ladle and Strainer from Ancient Time», *The Journal of Walters Art Gallery* 5, 1954.
- HARVEY, P., *The Oxford Companion to Classical Literature*, 1980.

- HERRMAN, J.J., "Pompeii AD 79", *Archaeology* 31, N^o. 4, 1987.
- HAYES, J.W., *Handbook of Mediterranean Roman Pottery*, London: British Museum Press, 1997.
- HOLIDAY, P.J., «The Sarcophages of Titus Aelius Evangelus and Gaudenia Nicene», *The Paul Getty Museum Journal* 21, 1993.
- HARTINGER, A., S., "Women in Early Christian Meal Gathering", In *Meals in Early Christian World*, New York, 2003.
- HERAFTER, H.N., «Lead Poisoning in Ancient Rome», *Acta Theologica Journal* 7, 2005.
- HUDSON, N.F., «Changing Places the Archaeology of Roman Convivium», *American Journal of Archaeology* 114, N^o. 4, 2010.
- HARVEY, B.K., *Daily Life in Ancient Rome*, Sourcebook, UK: Hackett Publishing Company, 2016.
- JAZDZEWSKA, K., «A Skeleton at A Banquet, Death in Plutarch's Convivium Septimum Sapientium», *Phonix* 67, N^o. 314, 2013.
- BUSSIERE, J., & WHOL, B.L., "Ancient Lamps", In *The Paul Getty Museum*, Los Angeles, USA, 2017.
- KENNETH, D.M., *Scutella Patenna Patina Expedition Magazine*, Penna Museum, 1963.
-.....Liddle & Scott, *Greek English Lexicon, Abridged*, 2007.
- LYON and et al, « *Les Vases Italiotes Département des Antiquités* », *Bulletin des Musées et Monuments Lyonnais*, Association des Amis du Musée des Beaux-Arts de Lyon, 1999.
- MCKINLAY, A.P., «Roman Sobriety in The Comedies», *The Classical Outlook American Classical League* 27, N^o. 5, 1950.
- MCCULLOCH, J.A., *The American Classical Outlook League* 140, N^o. 3, November 1962.
- MARCHOVICH, M., «Xenophanes on Drinking Parties and Olympic Games», *Illinois Classical Studies* 3, 1987.
- MORFOROD, M.P.O., & LENARDON, R.J., *Classical Mythology*, 6th edition, 1999.
- MERRONY, M.W., "The Evolution of Pompeian Teaste", *MINERVA, The International Review Art and Archaeology* 15, N^o. 2, 2004.
- MILLER, J.F., "Roman Festivals" in *Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome*, Oxford University Press, New York, 2010.
- MARTIN, D., "When to Say When, Wine and Drunkenness in Roman Society", *Master of Arts*, University of Missouri, 2010.
- MATHEW, B.R., *Dining Posture in Ancient Rome, Bodies Value and Status*, Prinecton University Press, 2018.
- OLIVER, A.JR., «The Changing Fashion of Roman Silver», *Record of The Art Museum, Princeton University* 63, 2004.
- PEACHIN, M., *The Oxford Relations in The Roman World*, Oxford University Press, New York, 2011.

- REDDING, C., *History and Description of Modern Wine*, 3rd edition, London, 1851.
- ROSTOVITZEV, M., *The Social and Economic History of the Roman Empire*, 1900.
- RACKHAN, M.A., *Pliny Natural History*, Loeb Classical Library, 1945-1960.
- ROBINSON.E., "Roman Cuisine", In *Pompeii Revisited the Life and Death of a Roman Town*, The University of Michigan, USA, 1994.
- ROGER, D., & CROIRE, C., *Roman Art from The Louver*, Published by American Federation of Arts, 2007.
- ROBINSON.T., *Vulgar Display of Power: The Soundscape and Social Dynamics of a Roman Banquet*, HIST 850, 2013.
- ROBERTS, P., *Life and Death in Pompeii and Herculaneum*, British Museum Press, 2013.
- SMITH, W.A., *Dictionary of Greek and Roman Antiquities*, London, 1875.
- SEYFFERT, O., *A Dictionary of Classical Antiquities Mythology Religion Literature and Art*, 3rd Edition, 1895.
- STANINOU, Z., P., "Wine and Wine Drinking in The Homeric World", In *L' Antique Classique*, 2009.
- SMITH, D.E., "The Graeco Roman Banquet as Asocial Institution", In *Meals in The Early Christian World*, New York, 2012.
- STANDHARTINGER, A., "Women in Early Christian Meal Gathering", In *Meals in The Early Christian World*, 2012.
- SCHAEFER, M.M., *Woman in Pstoral Office: The Story of Santa Prassede*, Oxford University Press, USA, 2013.
- SLIGHTFOOT, C., «Ennion Master of Roman Glass», *Metropolitan Museum Journal*, 2014.
- SUETONIUS, *The Twelve Caesars*, Book Two: LXXI His Reputationtr, Kline, A, S.
- STEVENSON, S.W., *Dictionary of Roman Coins Republican and Imperial*, d.t.
- THOMPSON, N.A., *Roman Art a Resource for Educator*, The Metropolitan Museum of Art, New York, N^o. 45, 2000.
- TUKER, J.R., «From Field to Table: Visual Images of Food in The Western Empire», *Master of Arts*, University of Georgia, 2002 .
- TRUEMAN, C.N., «Roman Food History Learning Sit to co.uk », *The History Learning Site* 16 March:10, 2017.
- WETHERELL, J.E., *Ciceros Cato Major De Senectute*, 1883.
- WHITEHOUSE, D., "Roman Glass", In *The Corning Museum of Glass 1*, New York, 1997.
- WINCKELMANN, M.M., *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greek and Rome 17*, Oxford, USA, 2012.
- ZAIDMAN L.B. & PANTEL, P.S., *Religion in the Ancient Greek City*, Translated by Paul Cartledge, Cambridge University Press, 1989, 28.

-ZELAZOSKI, J., & TWARDECKI, A., *A New Funerary Stela in The Collection of the National Museum of Warsaw*, 1995.

ثالثاً: المواقع الإلكترونية:

–http://employees.oneonta.edu/farberas/arth/Images/109images/Roman/augustus/boscoreale_cup_2a.jpg, access in (23/ 3/ 2021).

–<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/257437>, access in (22/ 11/ 2020).

–<https://www.historians.org/publications-and-directories/perspectives-on-history/september-2015/roman-vows-to-the-god-mercury-preserved-in-silver-the-berthouville-treasure-on-exhibit-in-the-united-states>, access in (23/ 3/ 2021).

–<https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/04/28/525892896/what-did-ancient-romans-eat-new-novel-serves-up-meals-and-intrigue>, access in (23/ 3/ 2021).

–http://www.vroma.org/images/mcmanus_images/bacchus_ariadne_getty.jpg, access in (3/ 1/ 2020).

–http://www.vroma.org/images/mcmanus_images/marshall/marshall39a.jpg, access in (23/ 3/ 2021).



(صورة ٢) رسم جداري موجود على الجدار الغربي
(Casti amanti) من حجرة التريكلينيوم في منزل
في بومبيي.

GRAINGER, The Myth of Apicius,
№.2,73.



(صورة ١) رسم جداري محفوظ حاليًا في متحف بول جيتي
بكاليفورنيا.

[http://www.vroma.org/images/mcmanus_ima
ges/bacchus_ariadne_getty.jpg](http://www.vroma.org/images/mcmanus_images/bacchus_ariadne_getty.jpg), access in
(3/1/2020)



(صورة ٤) شاهد قبر مصنوع من الحجر الجيري
محموظ حاليًا في متحف وارسو.

Zelazoski.J., Twardecki.A., A New Funerary
Stela in The Collection of the National Museum
of Warsaw 156-158.

(صورة ٥) رسم جداري من إحدى حانات
بومبيي.

[http://www.vroma.org/images/mc
manus_images/marshall/marshall3
9a.jpg](http://www.vroma.org/images/mcmanus_images/marshall/marshall39a.jpg), access in (23/ 3/ 2021).



(صورة ٣) شاهد قبر محفوظ حاليًا في متحف
المتروبوليتان بنيويورك.

ALEXANDER, «A Roman Cinerary
Urn», 201, FIG. 1.





(صورة ٧) لوحة فسيفساء محفوظة حاليًا في متحف
الفاثيان.

GLENYS, E.M. Wotton, *Representation of
Musicians in The Roman Mime*, PL. 32, no 2



(صورة ٦) لعبة الكوتابوس

MILLER, *Roman Festivals*, PL. 97,32,
No. 2.



(صورة ٩) رسم جداري في مقبرة ببومبيي.

[http://www.la-
lsa.de/landesmuseum_fuer_vorgeschichte/fun-
d_des_monats/2014/februar/](http://www.la-
lsa.de/landesmuseum_fuer_vorgeschichte/fun-
d_des_monats/2014/februar/)



(صورة ٨) تابوت محفوظ حاليًا في المتحف القومي
- روما.

DUNBABIN, *The Waiting Servant in Late
Roman Art*, FIG. 14.

(صورة ١٠) كأس شراب (الريتون).

[http://pass-the-
garum.blogspot.com/2013/04/
fund_des_monats/2014/februar/](http://pass-the-
garum.blogspot.com/2013/04/
fund_des_monats/2014/februar/)





(صورة ١٢) زوج كؤوس من طراز سكيكوس
محفوظان حاليًا في متحف المتروبوليتان.
Thompson, *Roman Art a Resource for
Educator*, 191, №. 45.



(صورة ١٤) أشكال متنوعة لكأس شراب من طراز
كيليكس، محفوظ حاليًا في متحف
Record of The Art museum.
Oliver, *The Changing Fashion of Roman
Silver*, 13, FIGS. 17-18.



(صورة ١٦) رسم جداري في إحدى حانات هيركولانيوم يظهر
Lagoena. مجموعة من الأواني من طراز
TUKER, «From Field to Table», 67,
FIG. 64.



(صورة ١١) شكل آخر من الريتون، محفوظ حاليًا في متحف
Corning كورنينج للزجاج بالولايات المتحدة الأمريكية

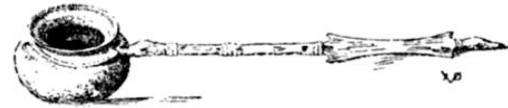
Museum of Glass.

Whitehouse, *Roman Glass*, 119,

FIG.148.



(صورة ١٣) كأس من طراز كنتاروس.
MERRONY, In *MINERVA*, 38.



(صورة ١٥) كأس صغير من طراز

كياتوس.

APICIUS, FIG. 3.

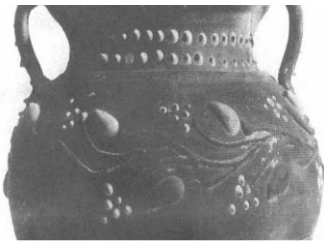
(صورة ١٧) مغارفتان محفوظتان حاليًا في متحف
المتروبوليتان.

CROSBY, M., 1943, 210, FIGS. 1-2.
[http://www.metmuseum.org/toah/works-
of-art/1988.11.1](http://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/1988.11.1), access in (22/ 11/ 2020).

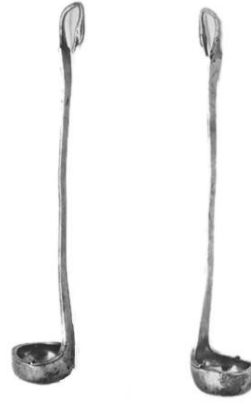


(صورة ١٩) إبريق محفوظ في متحف المكتبة القومية -
باريس.

[https://www.historians.org/publications
and-directories/perspectives-on-
history/september-2015/roman-vows-to-the-
god-mercury-preserved-in-silver-the-
berthouville-treasure-on-exhibit-in-the-united-
states](https://www.historians.org/publications-and-directories/perspectives-on-history/september-2015/roman-vows-to-the-god-mercury-preserved-in-silver-the-berthouville-treasure-on-exhibit-in-the-united-states), access in (23/ 3/ 2021).



(صورة ٢٠) كأس شراب محفوظ حاليًا في متحف
Fitzwilliam بكمبريدج
BOURRIAU, *Pottery from The Nile*, 94, FIG.
186.



(صورة ١٨) ملعقة مصنوعة من الكريستال، محفوظة
حاليًا في متحف المتروبوليتان.

[http://www.metmuseum.org/art/collectio
n/search/257437](http://www.metmuseum.org/art/collectio
n/search/257437), access in (22/ 11/ 2020).



(صورة ٢١) كأس شراب محفوظ حاليًا في المتحف البريطاني
بلندن.

[http://www.britishmuseum.org/explore/highlights /
highlight_objects/gr/b/beaker_in_pergamene_relief.
aspx](http://www.britishmuseum.org/explore/highlights/
highlight_objects/gr/b/beaker_in_pergamene_relief.
aspx), access in (17/1/2020)



(صورة ٢٣) كأس شراب، محفوظ حاليًا في متحف المتروبوليتان.

Thompson, *Roman Art a Resource for Educator*, 164, FIG. 34.



(صورة ٢٢) كأس شراب من طراز سكيفوس محفوظ حاليًا في المكتبة القومية بباريس.

http://employees.oneonta.edu/farberas/arth/Images/109images/Roman/augustus/boscoreale_cup_2a.jpg, , access in (23/ 3/ 2021).



(صورة ٢٥) كأس شراب من طراز سكيفوس مصنوع من الزجاج الملون، محفوظ حاليًا في متحف بول جيتي.

OLIVER, *Changing Fashion of Roman Silver*, 22, FIG. 29.



(صورة ٢٤) كأس شراب، محفوظ حاليًا في المتحف البريطاني.

HERRMAN, «Pompeii AD 79», 56.
<http://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/1988.11.1>, access in (22/ 11/ 2020).



(صورة ٢٧) كأس شراب من طراز سكيفوس مصور عليه إحدى سيدات الميناد، محفوظ حاليًا في متحف المتروبوليتان.
ALEXANDER, *A Roman Cinerary Urn*, 133-136.



(صورة ٢٦) زوج من كؤوس الشراب، محفوظ حاليًا في متحف اللوفر - باريس.

DUNBABIN, *Sic Erimus Cuncti*, 225, FIG. 37.
<http://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/1988.11.1> access in (22/ 11/ 2020).