



## مجلة الاتحاد العام للآثاريين العرب

<https://jguaa.journals.ekb.eg/>

مجلة ٢٥ - العدد ٢ - يونيو ٢٠٢٤م

Received at: 2023-10-18 Accepted: 2024-2-22 Available Online: 2024-3-14

### تصوير مهنة الجزار وأدواتها في العصر الروماني

هبة فاروق النحاس

مدرس بقسم الآثار اليونانية والرومانية - كلية الآداب - جامعة طنطا (مصر)

[heba\\_alnahas@yahoo.com](mailto:heba_alnahas@yahoo.com)

النحاس، هبة فاروق، "تصوير مهنة الجزار وأدواتها في العصر الروماني"، مجلة الاتحاد العام للآثاريين العرب، مج. ٢٥، ع. ٢، يونيو

٢٠٢٤م، ١٠٥-١٢٧. DOI: 10.21608/jguaa.2024.243352.1314

EL NAHAS, HEBA FAROUK, «Depiction of the Butchery Job and Its Tools in the Roman Era.», *Mağallaī Al-Itihād Al-āam Lil Aṭārīyin Al-‘arab (JGUAA)* 25, No.2, June 2024, 105-127,

DOI: 10.21608/jguaa.2024.243352.1314

Received at: 2023-10-18 Accepted: 2024-2-22 Available Online: 2024-3-14

## تصوير مهنة الجزار وأدواتها في العصر الروماني

*Depiction of the Butchery Job and Its Tools in the Roman Era.*

هبة فاروق النحاس

مدرس بقسم الآثار اليونانية والرومانية- كلية الآداب- جامعة طنطا (مصر)

**Heba Farouk El Nahas**

Lecture of Greek and Roman Archaeology,

Department of Archaeology Faculty of Arts, Tanta University (Egypt)

[heba\\_alnahas@yahoo.com](mailto:heba_alnahas@yahoo.com)

## الملخص:

اكتسبت مهنة الجزار خلال العصر الروماني أهمية كبيرة، ويرجع السبب في ذلك إلى الاعتماد على اللحم كوجبة أساسية في النظام الغذائي الروماني، وقد عرف الجزارون الرومان التقنيات المناسبة لذبح الحيوانات ونزع أحشائها لضمان ذبحها بطريقة إنسانية وفعالة، لقد فهموا أيضًا أهمية التعامل مع الذبائح بعناية لمنع الضرر أو التلوث، كما امتلك الجزارون الرومان مهارات استثنائية في استخدام السكاكين ودقة في جز اللحم وتقطيعها، فصنعوا وطوروا مجموعة متنوعة من السكاكين والأدوات لقطع الذبيحة إلى أجزاء مختلفة، كما عرفوا كيفية تقطيع الدهون الزائدة، وإزالة العظام، وتقسيم اللحم بشكل مناسب. واللوحات المنتقاة هنا تبرز اختيار النحاتين في تعبيرهم عن مهارة عمل الجزارين من خلال التصوير الفني لبيئة عمل الجزار المرتدي لمربلة العمل إلى الأثاث الذي يشمل الكتلة التي تمثل طاولة التقطيع وحاوية تجميع المخلفات، ثم الأدوات المطلوبة للعمل من سواطير، سكاكين والميزان ثم قطع اللحم المعلقة علي خطافات.

يستهدف البحث هنا دراسة الشواهد الجنائزية الخاصة بتصوير الجزارين، والتي اهتم بها صاحب الشاهد بتصوير اعتزازه بمهنته، وبيئة عمله وأدواته ومحل عمله، كما سيتم التقصي وراء الأدوات التي استخدمها الجزار في مناطق وأماكن مختلفة محاولة لفهم سبب تنوعها ومدى تطابق الأدوات التي عثر عليها منحوتة ومقارنتها بالأدوات التي تم العثور عليها فعليًا. كما سيتم استنتاج أسلوب عمل الجزار في معالجة اللحم المذبوحة وطريقة عرضها.

الكلمات الدالة: الجزار؛ مهنة؛ ادوات؛ روماني.

**Abstract:**

During the Roman era, the butchery profession gained great importance, due to the reliance on meat as a staple meal in the Roman diet. Roman butchers knew proper techniques for butchering and eviscerating animals to ensure they were slaughtered humanely and efficiently. Selected images highlight how sculptors expressed the skill of the butchers' work by artistically depicting their work environment. This includes the butcher wearing a work apron, the furniture such as the cutting table block and the waste container, the tools required for work like cleavers, knives, and scales, and pieces of meat hanging on hooks. The research aims to study funerary tombstones depicting butchers, in which the tombstone owner was interested in depicting his pride in his profession, his work environment, his tools, and his workplace. The tools used by the butcher in different regions and places will also be investigated in an attempt to understand the reason for their diversity and the extent to which the tools carved match the tools that were actually found. The butcher's work method in processing slaughtered meat and the method of displaying it will also be deduced.

**Keywords:** Butchery; Job; Tools; Roman.

## المقدمة:

اكتسبت مهنة الجزار خلال العصر الروماني أهمية كبيرة، ويرجع السبب في ذلك إلى الاعتماد على اللحوم كعنصر أساس للنظام الغذائي الروماني، كما كانت وظيفة الجزار في العصر الروماني موضع تقدير وذلك لخبراتهم وامتلاكهم العديد من الطرق المستخدمة في ذبح الحيوانات، فضلاً عن مهارة التشريح، حيث كان لديهم معرفة كبيرة بتشريح الحيوانات، وكانوا على دراية بالأجزاء المختلفة للحيوان من عظام وهيكل وأعضاء داخلية، الأمر الذي سمح لهم بتحديد وفصل أو قطع هذه الأجزاء المختلفة بدقة<sup>١</sup>.

عرف الجزارون الرومان أيضاً التقنيات المناسبة لذبح الحيوانات ونزع أحشائها لضمان قتلها بطريقة إنسانية وفعالة، كما فهموا أيضاً أهمية التعامل مع الذبائح بعناية لمنع الضرر أو التلوث<sup>٢</sup>. فضلاً عن امتلاكهم مهارات استثنائية في استخدام السكاكين ودقة متناهية في جز اللحوم وتقطيعها، لقد صنعوا وطوروا مجموعة متنوعة من السكاكين والأدوات لتقطيع الذبيحة إلى أجزاء مختلفة، كما عرفوا كيفية تقطيع الدهون الزائدة، وإزالة العظام، وتقسيم اللحوم بشكل مناسب<sup>٣</sup>.

ضمت العديد من المتاحف العالمية في مجموعاتها الفنية نماذج فنية متعلقة بالذبح ومهنة الجزار، ما يعكس مدى أهميتها من حيث تناول الفنان لها في أعماله، وبالرغم من ذلك يلاحظ مدى افتقار الأبحاث التي تتناول هذه المهنة المهمة، أو تفرد لها دراسة فنية تحليلية مكثفة، ومن ثم كانت أهمية دراسة تصوير مهنة الجزار في الفن الروماني لما يعكسه الفن بصفة عامة من معتقدات الشعوب، ولإسهام تلك الدراسة أيضاً في تغطية بعض جوانب الحياة الرومانية.

<sup>١</sup> اختلفت طرق تقطيع لحوم الحيوانات باختلاف الولايات الرومانية، وقد عرف ذلك من دراسات بقايا العظام التي وجدت بامتداد الإمبراطورية الرومانية؛ للمزيد عن تلك الدراسات؛ انظر:

GRANT, A., «Some Observations on Butchery in England from the Iron Age to the Medieval Period», In *La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace*, édité par J.D. VIGNE, *Anthropozoologica*, N° spécial 1987, 53-58; MALTBY, J. M., *Animal Bones and the Romano-British Economy*, C. Grigson et 1. Clutton-Brock dir., *Animals and Archaeology: 4. Husbandry in Europe*. BAR International Series, 1984, 125-227; MALTBY, J. M., «Urban Rural Variations in the Butchering of Cattle in Romano British Hampshire». In *Diet and Crafts in Towns, The Evidence of Animal Remains from the Roman to the Post-medieval Periods*, édité par SERJEANTSON, D., et WALDRON T., *BAR British Series*, 199, 1989, 75-106.

<sup>٢</sup> GARNSEY, P. & SALLER, R.P., *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, 2012, 43-63.

<sup>٣</sup> MANNING, W.H., *Catalogue of the Romano-British Iron Tools, Fittings and Weapons in the British Museum*, London: British Museum, 1985, 179.

<https://www.britishmuseum.org/collection/term/BIB3086?id=BIB3086&page=2#page-top>, Accessed on September 28, 2023.

## فرضيات الدراسة:

تحجب الدراسة على تساؤلات تتبادر إلى الذهن كالاتي:

- ما هي الفنون التي صوّرت مهنة الجزارة؟
- أين كانت اللحوم تُباع؟ وما هي المصادر الأدبية والمصادر الأثرية التي توضح ذلك؟
- من هم الجزارون؟ وكيف احترفوا هذه المهنة؟
- ما هي الأدوات المستخدمة في الجزارة، وهل تم تصويرها؟
- ما مصدر الحيوانات المذبوحة؟ هل هي لحوم أضحيات أم لحوم مخصصة للبيع والشراء؟
- ما هي الحيوانات المفضلة للذبح من خلال المصادر الأدبية والمصادر الفنية؟

## صعوبات الدراسة:

من أهم الصعوبات التي واجهت الدراسة ندرة المادة الأثرية المباشرة في الموضوع، ومن هنا كان لزاماً على الباحثة الاعتماد على المعلومات التي ترد ضمناً، أو في سياق وصف الحياة اليومية من خلال المصادر الأدبية لاستنباط ما يتعلق بموضوع الدراسة.

## منهج الدراسة:

انتهجت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي؛ وذلك من خلال دراسة تصوير مهنة الجزارة في الفن الروماني.

## ١. سوق بيع اللحوم:

قبل عرض النماذج الفنية التي توضح مهارة الجزار في تقطيع اللحوم بأنواعها، بداية يتم التعرف على أماكن بيع اللحوم، وهو سوق اللحوم - Macellum - حيث كان في روما سوق مخصص لبيع المنتجات الغذائية وأهمها اللحوم: Macellum / macella؛ باليونانية μάκερρον - makellon. يعود أول بناء معروف في روما إلى القرن الثالث قبل الميلاد وكان في الفورم الروماني، حيث ذكره بلوتوس في خمس مسرحيات كوميديية، ما يدل على وجوده بالفعل<sup>4</sup>. صمم الماكيللوم على غرار أجورا المدن اليونانية والهيلنستية، باستثناء خلوه من التجارة بالجملة، واستمر آخر ماكيللوم في العمل في القسطنطينية حتى القرن السادس الميلادي.

<sup>4</sup> PLATUS, Pseudolus, V. 790.

<https://www.lateinlex.de/?call=Puc&permalink=Plaut Pseud 3 2>, Accessed on September 28, 2023.

LOWE, J.C.B., «Cooks in Plautus», *Classical Antiquity* 4, №.1, 1985, 72-102.

كان يباع في الماكيلوم أنواع مختلفة من المنتجات الغذائية، اعتمادًا على الإنتاج المحلي، لكن شاع أيضًا بيع المستورد منها، خاصة تلك الواردة من مدن مثل بومبي. عُرف الماكيلوم لدى الكتاب القدماء أمثال بلاتوس، فارو، بلييني وغيرهم، ورغم اتفاقهم على أن ما يباع فيه هو منتجات غذائية إلا أن أغلب نصوصهم تدور حول منتجات محددة ألا وهي الأسماك واللحوم. فارو<sup>٥</sup> على سبيل المثال تساءل عن أصل تلك الكلمة، وكانت بالنسبة إليه تعني المكان القريب من Forum الذي جمعت فيه مختلف المواد الغذائية وأصبحت هي الماكيلوم.

*Haec omnia posteaquam - mais quand exactement ? - contracta in unum locum quae ad victum pertinebant et aedificatus locus appellatum macellum...*<sup>٦</sup>

هذا النص يدل على أنه يمكن افتراض أنه، قبل ظهور سوق المواد الغذائية العامة، فُصلت هذه الأنواع من الأعمال لتتوزع في أماكن مختلفة. ويرجح "دي يرو" أن هناك مساحة مستقلة لبيع السمك *piscarium* أو *piscatorium* على الحدود الملحقة لمبني الفورم الروماني قبل بناء الماكيلوم<sup>٧</sup>. كما أشار "فارو" أيضًا إلى أنه كان على الجزارين الموجودين بـ *Tabernae* - بمظلاتهم داخل السوق، بعد أن تسبب وجودهم في إزعاج باقي الفورم، أن يرحلوا في نهاية القرن الرابع الميلادي، ما اضطرهم إلى الهجرة فعلاً إلى مكان غير معلوم<sup>٨</sup>.

تميز الماكيلوم بتصميم يسهل التعرف عليه، حيث كان يحتوي على متاجر مرتبة حول فناء يحتوي على ثولوس مركزي، والثولوس عبارة عن هيكل دائري، يبنى عادة على درجتين (منصة)، مع حلقة من الأعمدة تدعم سقفًا قبويًا. يحيط الفناء المركزي للماكيلوم مظلات ومحلات تجارية ذات حجم واحد، وكان من الممكن أيضًا توسيع الماكيلوم ليشمل الطوابق العليا، يتم الوصول إلى الماكيلوم إما من خلال بوابات مركزية على كل جانب أو من خلال بعض المظلات نفسها، ويبدو أن المظلات المخصصة للجزارين (*carnificēs*) كانت تجتمع في منطقة واحدة منه، حيث يتم تزويدها بطاولات رخامية على الأرجح للحفاظ على برودة اللحوم، ومصارف لإزالة الماء والفضلات السائلة<sup>٩</sup>.

<sup>٥</sup> VARRON, De Lingua Latina, V, 146-147.

<https://remacle.org/bloodwolf/erudits/varron/lingua5.htm>, Accessed on September 28, 2023.

<sup>٦</sup> ولما اتخذ التجار مكانا واحدا لعرض وبيع المؤن، بُنيت صالة تسمى *macellum*؛ لأنه كان في السابق عند البعض حديقة، وعند البعض الآخر بيت. وقد أمر القضاة بتدميره، واستخدمت آثاره في بناء هذا السوق، الذي يرجع إلى هذا الأصل باسم *macellum*.

<https://remacle.org/bloodwolf/erudits/varron/lingua5.htm>, Accessed on October 17, 2023.

<sup>٧</sup> CLAIRE, D.R., *Macellum: Marché Alimentaire des Romains*, Louvain: Institut supérieur d'archéologie et d'histoire de l'art, 1983, 140.

<sup>٨</sup> FILIPPO, C., *Il foro romano 2. Periodo reppublicano e augusteo*, Roma, 1985, 142-154.

<sup>٩</sup> CLAIRE, *Macellum: Marché Alimentaire des Romains*, 273.

## ١. ١. أمثلة لبعض أسواق اللحوم الرومانية:

توجد بقايا ماكيللوم بمدينة بومبي: في الوسط بقايا الثولوس، وفي الخلف أكشاك اللحوم وغرف العبادة، أما على اليمين فهناك بقايا المحلات التجارية (شكل ١).<sup>١٠</sup>

كما تميز سوق لبتس ماجنا المزود باثنين من الثولوس بقطر ١٩م، وتم تصميم الشمالي منه بطاولات حجرية ربما استخدمت لتقطيع اللحوم، سوق تيمجاد<sup>١١</sup> صُمم بفناءين واسعين أما سان برتراند دي كومينجز بفرنسا والذي أنشئ في القرن الأول الميلادي فقد صُمم بثلاثة أفنية<sup>١٢</sup>.

## ٢. التصوير الفني لعمليات الذبح وأعمال الجزارة:

مارس الرومان العديد من الطقوس الدينية التي اعتمدت على الذبائح والأضحيات وتتضح أهمية هذه الممارسة عبر انتشار أيقونات القرابين بتصوير المذابح المحاطة بالمصلين ويظهر فيها الحيوان بمكان مرئي وبارز<sup>١٣</sup>. كانت عملية التضحية تتم بعد تطهير الحيوان أو الأضحية Victimarii بتمرير سكين على عموده الفقري من الرأس إلى الذيل أو بنثر حبوب القمح عليه، ثم يقوم الـ pupa cultrarii بمفاجأة الحيوان بمطرقة أو فأس على رأسه، يتبعه بسكين لقطع الوريد وتقطيع اللحم مباشرة بعد الذبح<sup>١٤</sup>، فيتم وضع الأضحية على ظهرها وفتحها، ويقوم Haruspex - العراف - بفحص الأمعاء للتأكد من أن الحيوان صالح ليُقدّم للآلهة. كان للأجزاء الخارجية، والكبد، والرئتين، والمرارة، والقلب أهمية خاصة في جميع القرابين الحيوانية، والتي كان لا بد من الحكم عليها بأنها ذات مظهر طبيعي وفي صحة جيدة حتى تستمر الطقوس، كما كان يتم استهلاك اللحوم في كثير من الأحيان في مكان التقدمة، حيث كانت الذبيحة، ويمكن أيضاً أخذها بعيداً في

<sup>10</sup> BIELFELDT, R., "Das Macellum von Pompeiopolis: Eine neue kleinasiatische Marktanlage mit Oktogonaler Tholos", In *Pompeiopolis I. Eine Zwischenbilanz aus der Metropole Paphlagoniens nach fünf Kampagnen 2006 - 2010*, Editiert von Summerer, L., Langenweissbach, 2011, 49-62.

<sup>11</sup> ARMANDO, C., «Macellum and Imperium. The Relationship between the Roman State and the Market-Building Construction», *Analysis Archaeologica*, VOL. 1, 2015, 71.

<sup>12</sup> PIERRE, A., EMMANUELLE, B., et al., «Saint-Bertrand-de-Comminges. Lugdunum Convenarum», *Guide archéologique de France*, 33, Paris, 1996, 36-43.

<sup>13</sup> صور القرابين كانت تهدف لإبراز دور تقوى المضحى للآلهة وقيادة الحيوان إلى المذبح والولائم المقدمة للقربان وعلي الرغم من إمكانية رؤيتها علي المعالم الجنائزية، إلا أنها غالباً ماتزين المعالم العامة أكثر، بعكس لوحات الجزارين الموجودة علي المعالم الجنائزية والتي توضح تفاصيل ذبح الحيوان وطرق تقطيع اللحم وأدواته، نماذج من لوحات الأضحيات:

KOCH, G., *Die Mythologischen Sarkophage. VI Teil : Meleager*, Berlin, 1975, FIG. 114f., FIG. 115c.

<sup>14</sup> Varr. Rust. 2.5.10-11: *Eoscumemimusdomitos, stipulamursic, «illoscebouessanosessenoxisquepraestari»; cum emimus indomitos, sic, «illosce iuuenos sanos recte deque pecore sano esse noxisque praestari spondesne?» Paulo uerbosius haec, qui Manili actiones secuntur lanii, qui ad cultrum bouem emunt; qui ad altaria, hostiae sanitatem non solent stipulari.*

[https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de\\_Re\\_Rustica/2\\*.html](https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/2*.html), Accessed on September 28, 2023.

sportulae: سلال صغيرة لاستهلاكها في المنزل أو بيعها في أسواق اللحوم العامة أو الماكيللوم.<sup>١٥</sup> إذن هل كانت كل اللحوم المقدمة في السوق هي لحوم أضحيات؟

هناك وثيقة من De re Rustic لفارو تثبت وجود نوعين من الماشية أحدهما مخصص للأضحية، والآخر مخصص للجزار، حيث يميز فارو بين حالتين عند المساومة لشراء الثور المذبوح:

“illosce iuencos sanos recte deque pecore sano esse noxisque praestari spondesne?”<sup>16</sup>

“هل تضمن سلامة الثور المذكور؟ واني معصوم من دعوى التلف؟”

يستنتج هنا<sup>١٧</sup> أن فارو يتحدث عن ضمانات الحصول على ثور جيد للذبح، ما يعني أنه ليس للتقديم كأضحية؛ لأن حيوانات الأضاحي أو الحيوانات المطلوبة للقربان - ad altaria - يكون قد تم التأكد من صحتها بالفعل منذ نشأتها وحتى الذبح؛ ح لذلك لا يُطلب لها ضمان، على عكس النوع الآخر من الحيوانات المطلوبة للذبح - ad culturm - الذي يطلب له الجزار الضمان.

## ١.٢ مشاهد الذبح:

### ١.١.٢ (شكل ٢):<sup>١٨</sup>

مذبح جنائزي محفوظ في متحف فيرونا الأثري يعود إلى نهاية القرن الأول وبداية الثاني الميلاديين. الوجه الأمامي للمذبح يُظهر رجلاً واقفاً بصورة جانبية ممسكاً بألة حادة تُشبه الفأس بيده اليمنى استعداداً لشق خنزير معلق أمامه على خطافات تتدلى من عارضة علوية، الرجل يرتدى سترة قصيرة أو ربما تم تقصيرها من منطقة الوسط، ويظهر سكين ملقى على الأرض أسفل الحيوان، بينما الوجه الآخر للمذبح يصور رجلاً بشعر قصير مثل الرجل الذي يقوم بذبح الخنزير يحمل في يده اليمنى رمحاً أو بيلوم كجنود المشاة ويرتدي paenula. ويُعتقد أن الصورتين تمثلان نفس الرجل، إحداهما تُظهر براعته كجزار والأخرى كجندي.

<sup>15</sup> GUNNEL, E., «Meat in Ancient Greece: Sacrificial, Sacred or Secular?»; *European Institute for the History and Culture of Food*, 5, №. 1, 2007, 330.

<sup>16</sup> Varr.Rust. 2.5.10-11: *Eoscumemimusdomitos, stipulamursic, “illoscebouessanosessenoxisquepraestari”; cum emimus indomitos, sic, “illosce iuencos sanos recte deque pecore sano esse noxisque praestari spondesne?” Paulo uerbosius haec, qui Manili actiones secuntur lanii, qui ad cultrum bouem emunt; qui ad altaria, hostiae sanitatem non solent stipulari.*

[https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de Re Rustica/2\\*.html](https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de Re Rustica/2*.html), Accessed on September 28, 2023.

<sup>17</sup> FARAONE, F.S., *Greek and Roman Animal Sacrifice, Ancient Victims, Modern Observers*, Cambridge, 2012, ch 4, 92.

<sup>18</sup> CHIOFFI, L., *c:il Mercato della Carne nell'Occidente romano. Riflessi Epigrafici ed Iconografici*, Roma, 1999, FIG. 48, 82.

٢.١.٢ (شكل ٣):<sup>١٩</sup>

وهو نحت بارز موجود على بوابة مارس بريماس التي تعود إلى القرن الثالث الميلادي، يتوسط المشهد رجلان أحدهما يمسك بيده اليسرى خنزيراً مقلوباً على ظهره من قدمه السفلى فوق منضدة منخفضة، وبيده اليمنى سكيناً يشق بها بطن الخنزير دلالة علي الذبح أو ربما لفحص أحشائه، أما الرجل الآخر فيتأهب للإمساك بخنزير آخر ربما استعداداً لعملية ذبح جديدة.

٣.١.٢ (شكل ٤):<sup>٢٠</sup>

مذبح جنازري محفوظ في متحف ديجون يتوسط المشهد بقرة معلقة من قدميها الخلفيتين، يقف على جانبيها رجلان يرتديان عباءتين قصيرتين ويمسكان بأدوات جزارة، الواقف إلى يمين المشهد بيده اليسرى والواقف إلى اليسار بيده اليمنى ولعلمها يهمان بتقطيع البقرة أو سلخها.

٢.٢ تقطيع اللحم:

١.٢.٢ (شكل ٥):<sup>٢١</sup>

شاهد جنازري من الحجر الجيري محفوظ في متحف سيفيكو ببولونيا يعود إلى القرن الأول الميلادي. يعد هذا الشاهد من أقدم المناظر التي تصور جزراً يقطع اللحم، لكن حالة حفظ الأثر سيئة فقد ضاعت أغلب تفاصيله، والشاهد عبارة عن عمودين يؤطران المشهد المنقسم إلى جزء علوي به نقش يحتل أكثر من نصف الشاهد ويُعرف منه أنه لرجل يدعي فالوريوس<sup>٢٢</sup>. أما الجزء السفلي فهو مشهد رجل يقف إلى يمين اللوحة في وضع جانبي مرتدياً سترة غير واضحة التفاصيل ولكنها قصيرة، أمامه طاولة بثلاثة قوائم لعل عليها قطعة لحم يهيم بتقطيعها، وربما يلي الطاولة طاولة أخرى ذات ساق واحدة تعلوها عارضة معلق بها كتفا الحيوان على الطرفين وفي وسطهما قطع أخرى من اللحم. ويظهر أسفل ذلك صندوق لعله صندوق أوزان كأنه معلق في الهواء، وربما أراد فالوريوس هنا أن يؤكد على مهنته في تقطيع اللحم.

<sup>19</sup> ESPERANDIEU, E., *Recueil Général des bas-reliefs, statues et Bustes de la Gaule Romaine*, V, Paris, 1913, N° 3681.

<sup>20</sup> ESPERANDIEU, *Recueil Général des bas-Reliefs, Statues et Bustes de la Gaule Romaine.*, IV, N° 3454, 379-380.

<sup>21</sup> ZIMMER, G., *Römische Berufsdar- Stellungen*, Berlin, 1982, 94.

<sup>22</sup> *Corpus Inscriptionum Latinarum [désormais CIL] XI, 6832: V(iuus) f(ecit)/Q(uintus) Valerius/Q(uinti) l(ibertus) Restitutus/VI uir sibi et/Gaviae Cogitatae/uxori et/L(ucio) Metello Niceroti / Q(uo)q(uo) v(ersum) p(edes) XX.*

<http://www.museibologna.it/archeologicoen/percorsi/66288/id/71774/oggetto/75235/>, Accessed on September 28, 2023.

٢.٢.٢ (شكل ٦): ٢٣

نحت جنائزي من أوستيا يعود إلى نهاية القرن الأول قبل الميلاد وبداية الأول الميلادي، تتكرر صورة الجزار بساطوره وملابسه القصيرة وهو يواجه المشاهد بوجهه بينما جسده في وضع جانبي، وعلى الجانب الأيمن من المشهد طاولة التقطيع لكنها تظهر هنا على شكل كتلة مصمتة بدون قوائم، أمامها حاوية لعل لها نفس الوظيفة مثل اللوحات السابقة وهي تجميع قطع اللحم أو الدم، ويعلو الجزار عارضة كما في اللوحات السابقة مرصص عليها قطع اللحم والأوزان.

٣.٢.٢ (شكل ٧): ٢٤

نقش جنائزي بارز يعود إلى القرن الثاني الميلادي محفوظ بمتحف دريدسون، على يمين المشهد يقف جزار بشكل جانبي بشعر قصير ولحية، يرتدي سترة مشدودة على الخصر تُظهر عضلات ساقيه ويرفع بيده اليمنى ساطوراً بينما يده اليسرى تُمسك قطعة من اللحم موضوعة على طاولة قصيرة نسبياً بثلاثة قوائم بجوارها وعاء ضخم ربما يستخدم لتجميع الدماء المتساقطة أو لجمع قطع اللحم التي ينتهي من تقطيعها تجلس أمامه سيدة بشكل جانبي أيضاً على مقعد بظهر مرتفع وتستند بقدميها إلى مسند مرتفع وتمسك بيدها اليسرى لوح كتابة تكتب فيه بيدها الأخرى، اللوحة مؤطرة من علٍ بعارضة بها خطافات يتدلى منها من اليمين ميزان ثم سكاكين للتقطيع وفأس، فضلاً عن فخذ خنزير وأمعائه وأخيراً رأسه.

٤.٢.٢ (شكل ٨): ٢٥

نحت بارز من الرخام محفوظ في فيلا الباني بروما يعود إلى القرن الثاني الميلادي، على يسار المشاهد رجل يقف بصورة أمامية ورأس تتجه إلى اليمين بشعر قصير مموج ولحية، يرتدي سترة طويلة يظهر تحتها قميص قصير الأكمام وهي تلف من أسفل حول الوركين ويظهر من تحتها صندل، تتجه رأس الرجل نحو رأس خنزير موضوعة على كتلة مصمتة قد تكون حجرية، وبيده الأخرى يرفع ساطوراً وهو يقف على قاعدة مرتفعة، تعلو الجزار عارضة يتدلى منها خطاطيف معلق بها قطع من ذبيحة خنزير تبدأ في اليسار برأسه ثم كتفه وحلماته وأمعائه، وأسفل تلك اللحوم المعلقة يظهر نقش *Marcio semper ebria* إلى يمين المشهد تظهر إلى اليمين صورة شخصية نصفية أمامية بحجم المنظر بأكمله لرجل ملتج شعره مموج وهو يتراجع قليلاً إلى الخلف كاشفاً جبهة عريضة وأنفاً أفطس يرتدي عباءة عسكرية ببروش دائري<sup>٢٦</sup> -

<sup>23</sup> LIGNEREUX, Y., PETERS, J., «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», *Anthropozoologica*, VOL. 24, 1996, 54.

<sup>24</sup> WESTWOOD, R., *The Roman Commonwealth*, London, 1943, 81.

<sup>25</sup> VALÉRIE, H., «Le Sacrifice Disparu: les Reliefs de Boucherie», *European Institute for the History and Culture of Food* 5, No. 1, 2007, 201, FIG. 4.

<sup>26</sup> في عصر الجمهورية والإمبراطورية كانت *paludamentum* - *paludamenta* عبارة عن عباءة أوكاب برأس يثبت من جهة واحدة يرتديه القادة العسكريون (على سبيل المثال، *Legatus*) وفي كثير من الأحيان من قبل قواتهم، وغالباً ما كان يتم تصوير الأباطرة الرومان باعتبارهم القائد الأعلى للجيش الروماني بأكمله، وهم يرتدون هذا الزي في تماثيلهم وعلى عملاتهم

paludamentum - على الكتف، أسفل الصورة الشخصية يوجد نقش يحمل اسمه: Ti(berio) Iulio Vitali. إذن ربما يخبرنا هنا صاحب النحت عن حياته، إذ ربما كان عسكرياً امتهن الجزارة في مرحلة لاحقة من حياته.

### ٣.٢. من مشاهد الذبح وتقطيع اللحوم يمكن ملاحظة الآتي:

تميل المناظر إلى أن تكون موحدة حتي في اختيار الحيوان الذي يتم تقطيعه وعرضه للبيع وهو الخنزير، ونتبين ذلك من رأسه المعلقة في أغلب اللوحات مع أعضائه، والجزار في أغلب اللوحات يرتدي سترة قصيرة ويقف خلف طاولة ثلاثية الأقدام أو كتلة مصمتة مثبت عليها اللحم وبلي الطاولة غالباً حاوية يتم تجميع اللحوم أو الدماء بها، ثم توجد العارضة ذات الخطافات المعلق عليها قطع اللحم والأوزان. ولم توضح اللوحات ما إذا كان هناك أفضلية لقطع محددة من اللحم أو لا، كما لم تصور تلك المشاهد أدوات تقطيع لحم متعددة. أغلبها هنا تصور ساطوراً ذا شكل مستطيل، الأمر الذي يطرح تساؤلاً: هل اكتفى الجزار الروماني بأداة الساطور لعملية الذبح وتقطيع وتقسيم اللحوم، خاصة وأن اللوحات تصور أجزاء مختلفة وتتنوعاً في أسلوب التقطيع فهل فعل الساطور كل ذلك؟

### ٣. أدوات الجزارة والتقطيع المنحوتة:

خلال البحث والدراسة لم يتم العثور علي نص صريح يتحدث عن طرق ذبح الحيوان بغرض عمليات بيع اللحوم، وفي محاولة لفهم تتابع عملية الذبح<sup>٢٧</sup> سيتم عرض لبعض الأدوات التي استخدمها الجزار في عمله، منها ما تم نقشه علي لوحات حجرية، ومنها ما تم العثور عليه في مواقع أثرية نخص منها بالذكر بومبي وبريطانيا، وهي محاولة لدمج خطوط مختلفة من الأمثلة من أجل الاستفادة بشكل أفضل من المشاهد المتاحة:

المعدنية. بعد حكم أغسطس، اقتصر ملكية الـ paludamentum على الإمبراطور. كان الأطفال يرتدونها أيضاً في بعض الأحيان، عندما يكون الطقس سيئاً ويحتاجون إلى الحماية. كان paludamentum بشكل عام قرمزي أو أرجواني اللون، أو أبيض في بعض الأحيان. وكان يُثبت على الكتف بمشبك يسمى (fibulae /'fibjoli/)، ويختلف شكله وحجمه عبر الزمن. كان ارتداء paludamentum عملاً احتفالياً عند الانطلاق للحرب.

SAUER, H., «Paludamentum», *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft* 18, No.3, 1949, 281-286.  
<sup>٢٧</sup> تتضمن عمليات الجزارة الحديثة سلسلة من الأحداث تبدأ بالصق الكهربائي لإدخال الحيوان في حالة صدمة، ثم الذبح بجرة ونصف بعرض العنق كله بعد الفقرة العنقية الثانية، ثم قطع القصبة الهوائية والمريء والودجين، ثم تأتي عملية كسر العنق ثم السلخ عبر تعليق الحيوان من قدميه الخلفيتين حتي ينزف نزفاً كاملاً ويبدأ بعد ذلك شخص بسلخ الحيوان من الأمام وآخر من الخلف حتى ينزع الجلد مرة واحدة ثم تُفَرِّغ المحتويات الداخلية للحيوان لإزالة الأعضاء الرخوة (شكل ٩).  
 الشحات، مغازي، حفظ وتصنيع اللحوم، مصر: وزارة التربية والتعليم، قطاع الكتب، ٢٠١٠م، ١٧.

## ١.٣. أدوات الجزارة المنقوشة:

١.١.٣ (شكل ١٠) <sup>٢٨</sup>:

شاهد قبر من تشيزينا يعود إلى القرن الأول الميلادي، يحمل الشاهد في منتصفه نقشاً لصاحبه باسم Lucius Artorius Licinus. على جانبي صورته الشخصية يوجد أدوات قد تتعلق بالجزارة فعلى الجانب الأيمن ساطور بشفرة مقعرة ومقبض يد منحني، أما على الجانب الأيسر فهناك سكينتان متقاطعتان بنصلين طويلين مستقيمين وظهريين منحنيين ومقبضين لليد.

٢.١.٣ (شكل ١١) <sup>٢٩</sup>:

مذبح جنازي من أكوليا يعود إلى القرن الأول الميلادي. الشاهد لا يحمل سوى مشاهد لأدوات الجزارة، في أعلى المذبح ساطور مستطيل كعبه محاط بشريط معدني يمتد حتى يحيط المقبض من أسفل، ثم يليه ساطور آخر مكون من قطعة واحدة عبارة عن نصل مثلث مقعر بمقبض، كما يمكن رؤية خطاف لحم مزدوج إلى جانبه.

٣.١.٣ (شكل ١٢) <sup>٣٠</sup>:

نقش بارز من اميترونوم، غير مؤرخ، تم تصوير أربع أدوات مرتبطة بالجزارة منها فأس وساطور مستطيل وآخر مثلث الشكل، كما يوجد أسفلهم كتلة بثلاثة قوائم والتي تُشبه طاوولات التقطيع في اللوحات السابقة.

٤.١.٣ (شكل ١٣) <sup>٣١</sup>:

نقش غير مؤرخ يمثل عرضاً لمحتويات كشك الجزار، حيث نجد من اليمين حلمات الخنزير معلقة يليها كتفه، ثم علي رفوف متتالية يوجد قطع مختلفة من اللحم بينها بلطة تستند بنصلها إلى الكتلة المصمتة وأخرى إلى جانبها.

## ٢.٣. الأدوات التي عُثِرَ عليها في مواقع أثرية:

جاءت أدوات القطع من العصر الروماني البريطاني في مجموعة واسعة من الأشكال والأحجام تتراوح بين السكاكين الصغيرة والكبيرة والسواطير المشدودة أو المبرشمة (شكل ١٣).<sup>٣٢</sup> لكن هناك بعض الأدوات

<sup>28</sup> Torcello, Museo Provinciale, inv. 7; CIL] XI, 348; ILS 2269.

[http://www.mikoflohr.org/data/texts/CIL\\_11\\_348\\_61970/](http://www.mikoflohr.org/data/texts/CIL_11_348_61970/) Accessed on September 28, 2023; CHIOFFI, *cil Mercato della Carne nell'Occidente Romano. Riflessi Epigrafici ed Iconografici*, 76.

<sup>29</sup> Museo Nazionale di Aquileia, inv. 448/1.2 LIGNEREUX, «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», 51.

<sup>30</sup> L'AQUILA, Museo Nazionale, Sezione Archeologica, inv. 100; LIGNEREUX, «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», 51.

<sup>31</sup> LIGNEREUX, «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», 51.

الفريدة التي لم يُعثر عليها إلا في الولايات الرومانية البريطانية مثل (شكل ١٤) يعلق Kerish<sup>٣٣</sup> على هذا الساطور قائلاً: إنه صمّم خصيصاً للذبايح المعلقة بسبب الزاوية المفروضة على الرسغ، فانحناء الشفرة والمقبض يجعلانها قوية لدى ضرب الذبيحة لتقطيعها وهو ما يرجح استخدامه في عمل الجزارة وليس كمجرد أداة للقطع. أما الأداة الأخرى (شكل ١٥) فهي توضح الفرق بين السكين الكبير والساطور من خلال تصميم مقبض اليد فإن السيلان (الجزء الخلفي من النصل) رفيع جداً في السكين ولا يوجد دليل على جراب أو فتحات مسامير لتثبيته داخل جراب مما يجعل استخدامه للتقطيع أقل دقة، ويرجح استخدامه في عمل مختلف.

مجموعتان تم العثور عليهما في بومبي: المجموعة الأولى<sup>٣٤</sup> تتكون من عدد عشرة سواطير، عثر علي أربعة منها مؤكسدة ومتصلة ببعضها في خزانة في منزل رقم - I 13,6 - (شكل رقم ١٥-a)؛ ومجموعة مكونة من ستة سواطير في متجر رقم - I 9, 2 - (شكل ١٥ - b)، عُثر معها على سبع سكاكين (شكل ١٦)، للسواطير جميعاً نصل مستقيم بحافة منحنية على شكل حرف V وتنتهي بسيلان محاط بإطار من العظم أو الخشب يعمل كمقبض، يصل ارتفاع النصل إلى ١٣ سم، كما يتشابه مع شكل الساطور الموجود على المذبح الجنائزي في لتشرينا (شكل ٩). السواطير العشرة ثقيلة وضخمة بما يتيح استخدامها في تقطيع الذبيحة، أما السكاكين والتي كانت تحتوي على غمد خشبي يسمح بنقلها بصورة آمنة يمكن اعتبارها سكاكين لتقطيع اللحم الي شرائح أو قطع صغيرة، المجموعة الثانية من بومبي (شكل ١٧) أقل عدداً وقد عثر عليها في متجرين للمواد الغذائية مما يعني أن تلك المجموعة حتماً مرتبطة بالجزارة، أحد المتجرين (ix) 11,12 مطعم caupuna<sup>٣٥</sup> والآخر فيه غرفة استقبال زائن (v4,6,7). تم تصميم الساطور على شكل نصل نصف ورقة الغار مع سيلان مسطح، الجزء الخلفي مستدير قليلاً، والحافة مستقيمة ومائلة قليلاً بالنسبة إلى المقبض. وقد تم تثبيت المقبض عن طريق شد الكعب، حيث يحيط نفس الإطار بالجزء الخلفي من الشفرة وينتهي بالمقبض، ما يجعل تلك السواطير شبيهة بسواطير شاهد اكوليا (شكل ١١). إن تصميم سواطير تلك المجموعة يشبه تصميم السواطير الحديثة من حيث سهولة التحكم بها لإجراء قطع أسرع وأكثر دقة.

<sup>32</sup> MANNING, W.H., *Catalogue of Romano-British Ironwork in the Museum of Antiquities*, Newcastle upon Tyne, Newcastle: University of Newcastle upon Tyne, Department of Archaeology, 1976, 37.

<sup>33</sup> KRISH, S., *Multidisciplinary Approach to Romano-British Cattle Butchery*, 9th ICAZ Conference, Durham, 2002, 115.

<sup>34</sup> NICOLAS, M., «Du Couteau au Boucher: Remarques Préliminaires sur la Préparation et le Commerce de la Viande à Pompéi» *European Institute for the History and Culture of Food*, 5, №.1, 2007, 188-189.

<sup>35</sup> شاع استخدام Popina كمكان لبيع المشروبات الساخنة وربما بعض أنواع الطعام وأحياناً استخدمت لتعير عن النزول، الفندق في المناطق الريفية. أطلق عليها Caupona وارتبطت بممارسة البغاء، حيث وجدت حجرات للنوم ومأوى. جابر، فتحية، "مطاعم الوجبات السريعة والحانات الرومانية: من خلال بقاياها الأثرية وتصويرها في الفن"، *حولية الاتحاد العام للآثارين العرب*، ٢٠٢٣م، ٣.

٣.٣. من أدوات الجزارة المنقوشة التي عُثر عليها في المواقع الأثرية يمكن استخلاص بعض الملاحظات:

إن الساطور ليس الأداة الوحيدة التي استخدمها الجزار (بغض النظر عن تصوير الجزار لنفسه ممسكاً بالساطور فقط)، فسواء تحدثنا عن اللوحات المنقوشة أو ما عُثر عليه فعلاً من أدوات جزارة هناك مصادر أخرى تشير إلى وجود السكاكين الطويلة الخاصة بالتقطيع (بومبي) والسكين المثلث (البريطاني)، كما يتنوع شكل الساطور بين المستطيل والمثلث.

أماكن العثور على تلك الأدوات متعددة، حيث وجدت داخل متاجر أو بيوت أو مطاعم، وهي أماكن قد يستبعد حدوث عمليات ذبح الحيوان فيها بما يشمله من نزع وتقطيع أحشاء، ويرجح أن ما كان يتم فيها هو تقطيع وتقسيم الذبيحة، مما يشير إلى أن أماكن الذبح كانت على الأرجح منفصلة عن أماكن تقطيع وتقسيم اللحم<sup>٣٦</sup>.

<sup>٣٦</sup> تم اقتراح هذا الجانب في مقالة لنيكولاس ، كما أنه اقترح أن الجزارين قد تواجدوا في أماكن تقديم القرابين لإعداد الذبيحة بعد فقد قدسيتها؛ للمزيد انظر:

NICOLAS, «Du Couteau au Boucher: Remarques Préliminaires sur la Préparation et le Commerce de la Viande à Pompé», 191.

## الخاتمة والنتائج:

اللوحات المنتقاة هنا تبرز اختيار النحاتين في تعبيرهم عن مهارة عمل الجزارين من خلال التصوير الفني لبيئة عمل الجزار فمن مريلة العمل التي يرتديها إلى الأثاث الذي يشمل كتلة تمثل طاولة التقطيع وحاوية تجميع المخلفات، ثم الأدوات المطلوبة للعمل من سواطير وسكاكين وميزان ثم قطع اللحم المعلقة على الخطافات، وهي غالبا للحم الخنزير الذي يمكن التعرف عليه بسهولة من رأسه، وقد كان للخنزير أهمية كبيرة في حياة الرومان<sup>٣٧</sup> حتي أن أدباء تلك الفترة كتبوا عنه وتغزلوا في لحمه: فوفقاً لفارو، وهبت الطبيعة لحم الخنزير لولائم الرجال، كما وهبتهم الملح للحفاظ على ذلك اللحم، ونكهة الخنزير اللذيذة تنتج عن طعامه المكون من الجوز والفاصوليا والشعير والحبوب.<sup>٣٨</sup> وقد عبر بليني أيضاً عن شراهة الإنسان للحم الخنزير بتحسين الطعام المقدم له حيث تم تسمين الخنازير بالتين المجفف ثم قتلها بإعطائها نبيذا بالعسل للشرب<sup>٣٩</sup>.

<sup>٣٧</sup> الحديث عن اللحوم في الدراسات الكلاسيكية قليل مقارنة بالكتابة عن الأسماك مثلا كنظام غذائي قديم، حيث كان التفسير هو تكلفة تربية الحيوانات (الأرض والمياه والأعلاف، وما إلى ذلك) وبالتالي ارتفاع سعر اللحوم، الأمر الذي جعلها سلعة لا يستطيع الحصول عليها إلا الأغنياء بشكل يومي. كما تظهر اللحوم - وخاصة لحم الخنزير - بانتظام في المصادر المكتوبة كغذاء للكهنة والجنود والرياضيين.

WILKINS, J.M., & HILL, S., *Food in the Ancient World*, Malden, Oxford and Carlton, 2006, 142-15.

وبعبارة أخرى، كان اللحم امتيازًا اجتماعيًا. حيث أوضحت الدراسات التي أجريت علي عدد كبير من العظام من العصر الروماني، وجود عظام للخنازير وأنواع من الماعز والماشية. هيمنت الخنازير على النسبة الكبرى من اللقي في التجمعات الحضرية والريفية في وسط وشمال إيطاليا، إن لم يكن كلها، حيث تسود الماشية في شمال الإمبراطورية، لكن الأغنام والماعز تهيمن علي شمال أفريقيا وشرقها؛ لذا فإن وجود عظام الخنازير في المواقع الحضرية والريفية في جميع أنحاء الإمبراطورية - وزيادتها الملحوظة في كثير من الأحيان مقارنة بعصر ما قبل الرومان - يثبت بشكل فعال استهلاك لحم الخنزير على نطاق واسع في المدينة والريف. فكان على الفلاحين أن يكونوا فقراء للغاية حتى لا يكون لديهم خنزير واحد على الأقل في مزرعتهم للتسمين.

GHISLENI, M., VACCARO, E., «Excavating the Roman Peasant I: Excavations at Pievina (GR)», *PBSR* 79, 2011, 95-145.

<sup>38</sup> VARRON, *De re rustica*, 2, 4, 10: "Suillum pecus donatum ab natura dicunt [iis] ad epulandum. Itaque iis animam datam esse proinde ac salem quae seruaret carnem." Ce passage est suivi de considérations sur les quartiers de porc salé gaulois, qui sont réputés les meilleurs.

[https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de\\_Re\\_Rustica/2\\*.html](https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/2*.html) Accessed on September 28, 2023.

<sup>39</sup> PLINE L'ANCIEN, *Naturalis Historia*, 8, 77, 209: Adhibetur et ars iecori feminarum sicut anserum, inuentum M. Apici, fico arida saginatis ac satie necatis repente mulsi potu dato. Neque alio ex animali numerosior materia ganeae : quinquaginta prope sapes, cum ceteris singuli. Hinc censoriarum legum paginae, interdictaque cenis abdomina, glandia, testiculi, uuluuae, sincipita uerrina, ut tamen Publili mimorum poetae cena, postquam seruitutem exuerat, nulla memoretur sine abdomine, etiam uocabulo suminis ab eo inposito.

<https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.02.0137%3Abook%3D8%3Achapter%3D77#note1>, Accessed on September 28, 2023.

وعودة لفارو رأى ذلك الأديب أن النهاية الطبيعية للخنزير هي مع الجزار: الوسيط الأهم بين الناس ولحم الخنزير<sup>٤٠</sup>.

لوحظ أن أغلب عمليات تصوير الجزارين جاءت مرتبطة بعملية ذبح الخنزير وتقطيعه، بعكس عملية تصوير القرابين التي جاء منها القليل مرتبط أيضا بالخنزير والماعرز إلا أن الأضحية الرئيسية كانت للثور، وربما أراد الجزار هنا ببساطة التركيز علي أدائه ومهنته بعيدا عن رمزية تصوير القرابين والتي تركز علي عملية التقوى ودور المضحى للآلهة.

فنظهر اللوحات محل الدراسة لنا اعتزاز الجزار بتصوير مهنته على شاهده الجنائزي الخاص ومدى الاهتمام بتصوير المهنة بكل تقنياتها وأدواتها، كما تصور لنا حرص الجزار على تطوير أدواته وتقنيات الذبح والتقطيع الخاصة بمهنته التي سعى إليها ربما بسبب زيادة الإقبال علي شراء اللحوم وزيادة حجم السكان في المجتمع الروماني من قرى ومدن، مما استدعى وجود من يمتلك المهارة والسرعة في تلبية طلبات الزبائن. قدم "كيرش" عدة اقتراحات لفهم خلفية الجزار أو من يكون الجزار فوضع فرضية أنه رجل لا بد أن يكون ذا معرفة مسبقة بمعالجة الذبائح بسرعة وكفاءة مما جعله يرشح فئتين هم العسكريين والمزارعين<sup>٤١</sup>. تتفق الباحثة مع اقتراح العسكريين مقارنة بفئة المزارعين أو أصحاب المزارع فمهمتهم كانت أولاً وأخيراً هي الاهتمام بالخنزير ورعايتها من أجل بيعها، وفي حالة الحيازات الصغيرة للمزارع العادي فهو يعتمد علي ذبح الخنزير بين الحين والآخر لأكله وهذا يجعل الاعتماد علي ذبح أعداد كبيرة منها وسرعة معالجة اللحم بعد الذبح حتي لا يفسد مستبعداً في تلك الحالة، أما في حالة العسكري وخلاف وجود لوحتين هنا فقد حرص صاحب النقش فيهما على إظهار انتمائه العسكري (شكل ٨،٢)، فقد كان عليه توفير كميات كبيرة من اللحم بانتظام لأعداد كبيرة على مدى زمني طويل، كما أن المواقع العسكرية تشمل مرافق لتصنيع الأسلحة وإصلاحها حيث يمكن تكيفها وإعادة تصميمها لملاءمة تقطيع الذبيحة وتقسيمها، وبالتالي عند انتهاء الحروب أوتسريح العسكريين يجدون مجالاً يتناسب مع مهاراتهم.

من مهارات الجزارة التي حرص النحات الروماني على إظهارها أيضاً معالجة الجزار للذبيحة، فقد صورها بداية وهي معلقة، حيث يؤدي ترك الجثة ملقاة على الأرض سواء على جانبها أو ظهرها إلى تراكم الدم في الأجزاء التي تلامس الأرض مما يجعل لحمها غير صالح للاستهلاك، كما يعرض الذبيحة لتسلل البكتيريا نتيجة إصابتها بالحشرات أو القوارض<sup>٤٢</sup>. وهو ما يقودنا إلى فكرة تطوير الأدوات التي تساعد الجزار

<sup>40</sup> Varron, *De re rustica*, 2, 4, 3: *Quis enim fundum colit nostrum quin sues habeat et qui non audierit patres nostros dicere ignauum et sumptuosum esse qui succidiam in carnario suspenderit potius ab lanario quam e domestico fundo?*

[https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de\\_Re\\_Rustica/2\\*.html](https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/2*.html), Accessed on September 28, 2023.

<sup>41</sup> KRISH, *Multidisciplinary Approach to Romano-British Cattle Butchery*, 116.

<sup>42</sup> SHERIDAN, J., & ALLEN, P., «Guidelines for Slaughter, Meat Cutting and Further Processing, Food and Agriculture Organization», *FAO 91*, Rome, 1991, 6.

على سرعة أداء مهمته، فمع تعليق الذبيحة يمكن لجزار واحد تنفيذ عملية التقطيع بأكملها. على سبيل المثال تم تقديم مقارنة بين عمل الساطور الحديث والساطور الروماني البريطاني (شكل ١٥) لقياس مدى كفاءته ومهارته وكانت النتائج كالتالي: استغرقت إزالة اللحم عن كتف الذبيحة بالساطور الحديث ٣٤ عملية قطع مقابل ٣٢ لصالح الساطور الروماني (وهو ما تم عبر تتبع عمليات القطع التي ظهر أثرها على عظام الحيوانات من الرواسب المتبقية<sup>٤٣</sup>، حيث أزيل اللحم بسرعة عن البطن ثم أزيل العمود الفقري من الظهر وبالتالي تيسرت إزالة اللحم من الكتف<sup>٤٤</sup>، كما كشفت تلك الرواسب تفضيل الجزارين لاستخدام الساطور عن السكين حتى في عمليات التقطيع أيضا لسرعته<sup>٤٥</sup>، مما جعل تصميمهم للساطور وتزويده بمقبض قوي قادر على تحمل التقطيع المطول والمستمر للمواد العظمية وبقائه الأداة المفضلة لديهم سنوات طويلة.

إن تعليق الذبيحة فضلاً عن أنه يسهل على الجزار عملية التقطيع، ربما أيضاً تحكمه مساحة المبني أو مكان البيع، فكان التعليق حلاً لتوفير مساحة أكبر لعمل الجزار تسهيلاً لعملية العرض والتخزين. فبعد عملية الذبح والتي غالباً ما كانت تتم في أماكن بعيدة عن أماكن الجزارة، كان العديد من الحرفيين يتدخلون للحصول على مخلفات الذبيحة (الدم، الصوف، الكرشة، القرون، العظام)، ثم يأتي دور أصحاب محلات المواد الغذائية المنتشرة في جميع أنحاء المدينة بشراء قطع اللحم مما يعني أنه كان لا بد من إنشاء مبان خاصة مثل الماكيلوم، أو تخصيص أجزاء من المباني الموجودة لتلبية احتياجات الجزار، ربما غرفة أمامية في المنزل للسماح للزيائن برؤية اللحم.

<https://www.fao.org/3/t0279e/T0279E02.htm>, Accessed on September 28, 2023.

<sup>43</sup> LIGNEREUX, «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», 69.

<sup>44</sup> KRISH, *Multidisciplinary Approach to Romano-British Cattle Butchery*, 112.

<sup>45</sup> MALTBY, «Urban Rural Variations in the Butchering of Cattle in Romano-British Hampshire», 75, 106.

## المصادر والمراجع:

- جابر، فتحية، "مطاعم الوجبات السريعة والحانات الرومانية: من خلال بقاياها الأثرية وتصويرها في الفن"، *حولية الاتحاد العام للناشرين العرب*، ٢٠٢٣.
- الشحات، مغازي، *حفظ وتصنيع اللحوم*، مصر: وزارة التربية والتعليم، قطاع الكتب، ٢٠١٠م.

## Reference:

- al-Šahāt, MUĠĀZĪ, *Ḥifẓ wa Taṣnī' al-Luḥūm*, Wizārat al-Tarbīya al-Ta'lim, qita' al-qutib, Egypt, 2010.
- ARMANDO, C., «Macellum and Imperium. The Relationship between the Roman State and the Market-Building Construction», *Analysis Archaeologica*, VOL. 1, 2015, 69-86.
- BIELFELDT, R., "Das Macellum von Pompeiopolis: Eine neue kleinasiatische Marktanlage mit Oktogonaler Tholos", In *Pompeiopolis I. Eine Zwischenbilanz aus der Metropole Paphlagoniens nach fünf Kampagnen 2006 - 2010*, editiert von Summerer, L., Langenweissbach, 2011, 49-62.
- CHIOFFI, L., *c:il Mercato della Carne nell'Occidente Romano. Riflessi Epigrafici ed Iconografici*, Roma, 1999.
- CLAIRE, D.R., *Macellum: Marché Alimentaire des Romains*, Louvain: Institut supérieur d'archéologie et d'histoire de l'art, 1983.
- ESPERANDIEU, E., *Recueil Général des bas-Reliefs, Statues et Bustes de la Gaule Romaine*, V, Paris, 1913.
- FARAONE, F.S., *Greek and Roman Animal Sacrifice, Ancient Victims, Modern Observers*, Cambridge, 2012.
- FILIPPO, C., *Il Foro Romano 2. Periodo Reppublicano e Augusteo*, Roma, 1985.
- ĠĀBIR, FATHĪYA, «Matā'im al-Waġabāt al-Sarī'a wa'l-Hānāt al-Rūmāniya: min Ḥilāl Baqāyāhā āl-'Aṭariya w Taṣwīrahā fī al-Fan», *ḥawliyat al-'Aṭariyn al-'Arab*, 2023.
- GARNSEY, P. & SALLER, R.P., *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, 2012.
- GHISLENI, M., VACCARO, E., «Excavating the Roman Peasant I: Excavations at Pievina (GR)», *PBSR*, 79, 2011, 95-145.
- GRANT, A., «Some Observations on Butchery in England from the Iron Age to the Medieval Period», In *La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace. Anthropozoologica*, édité par J.D. VIGNE, N° spécial 1987.
- GUNNEL, E., «Meat in Ancient Greece: Sacrificial, Sacred or Secular? », *European Institute for the History and Culture of Food 5*, No. 1, 2007, 249-272.
- KOCH, G., *Die Mythologischen Sarkophage. VI Teil, Meleager*, Berlin, 1975.
- KRISH, S., *Multidisciplinary Approach to Romano-British Cattle Butchery*, 9th ICAZ Conference, Durhm, 2002.
- LIGNEREUX, Y., PETERS, J., «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», *Anthropozoologica*, Vol. 24, 1996, 45-98.
- LOWE, J.C.B., «Cooks in Plautus», *Classical Antiquity* 4, No.1, 1985, 72-102.
- MALTBY, J.M., «Urban Rural Variations in the Butchering of Cattle in Romano British Hampshire». In *Diet and crafts in Towns. The evidence of animal remains from the roman to the post-medieval periods*, SERJEANTSON, D. WALDRON T., *BAR British Series*, 199, 1989, 75-106.

- ..... , *Animal Bones and the Romano-British Economy*, In: C. Grigson et 1. Clutton-Brock dir., *Animais and Archaeology: 4. Husbandry in Europe*. BAR International Series, 1984, 125-227.
- MANNING, W.H., *Catalogue of Romano-British Ironwork in the Museum of Antiquities*, Newcastle upon Tyne, Newcastle: University of Newcastle upon Tyne, Department of Archaeology, 1976.
- ..... , *Catalogue of the Romano-British Iron Tools, Fittings and Weapons in the British Museum*, London: British Museum, 1985.
- NICOLAS, M., «Du Couteau au Boucher: Remarques Préliminaires sur la Préparation et le Commerce de la Viande à Pompéi», *European Institute for the History and Culture of Food*, 5, №. 1, 2007, 1-20.
- PIERRE, A., Emmanuelle, B., et al., «Saint-Bertrand-de-Comminges. Lugdunum Convenarum», *Guide archéologique de France*, 33, Paris, 1996, 1-95.
- SAUER, H., «Paludamentum», *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft* 18, №.3, 1949.
- SHERIDAN, J., & ALLEN, P., «Guidelines for Slaughter, Meat Cutting and Further Processing, Food and Agriculture Organization», *FAO* 91, Rome, 1991, 1-60
- VALÉRIE, H., «Le Sacrifice Disparu: les Reliefs de Boucherie», *European Institute for the History and Culture of Food*, 5, №. 1, 2007, 1-176.
- VALLET, C., «Les Outils de la Découpe des Viandes à Sierentz», *Cahiers de l'Association pour la promotion de la recherche archéologique en Alsace*, №. 11, 1995, 73-88.
- WESTWOOD, R., *The Roman Commonwealth*, London, 1943.
- WILKINS, J.M., & Hill, S., *Food in the Ancient World*, Malden, Oxford and Carlton, 2006.
- ZIMMER, G., *Römische Berufsdar- Stellungen*, Berlin, 1982.

## المواقع الإلكترونية:

- [http://www.mikoflohr.org/data/texts/CIL\\_11\\_348\\_61970/](http://www.mikoflohr.org/data/texts/CIL_11_348_61970/) Accessed on September 28, 2023.
- <http://www.museibologna.it/archeologicoen/percorsi/66288/id/71774/oggetto/75235/> Accessed on September 28, 2023.
- [https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de\\_Re\\_Rustica/2\\*.html](https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/2*.html) Accessed on September 28, 2023.
- <https://remacle.org/bloodwolf/erudits/varron/lingua5.htm> Accessed on September 28, 2023.
- <https://www.britishmuseum.org/collection/term/BIB3086?id=BIB3086&page=2#page-top> Accessed on September 28, 2023.
- <https://www.fao.org/3/t0279e/T0279E02.htm> Accessed on September 28, 2023.
- [https://www.lateinlex.de/?call=Puc&permalink=Plaut\\_Pseud\\_3\\_2](https://www.lateinlex.de/?call=Puc&permalink=Plaut_Pseud_3_2) Accessed on September 28, 2023.
- <https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.02.0137%3Abook%3D8%3Achapter%3D77#note1> Accessed on September 28, 2023.



(شكل ١) ماكلوم بومبي. في الوسط بقايا الثولوس. وفي الخلف أكشاك اللحوم وغرف العبادة. على اليمين بقايا المحلات التجارية

Wallat, K., *Die Ostseite des Forums von Pompeji*, Frankfurt am Main: Peter Lang, 1997.



(شكل ٢) (أ) علي اليمين - ب علي الشمال

مذبح جنائزي محفوظ في متحف فيرونا الاثري ، يوضح مشاهد لذبح وتقطيع الحيوان - نهاية الاول وبداية الثاني الميلادي

CHIOFFI, L., *cil Mercato della Carne nell'Occidente Romano. Riflessi Epigrafici ed Iconografici*, Roma, 1999, FIG. 48, 82



(شكل ٤) مذبح جنائزي محفوظ بمتحف ديجون، يوضح إحدى طرق الذبح

ESPERANDIEU, *Recueil Général des bas-Reliefs, Statues et Bustes de la Gaule Romaine*, IV, N°. 3454, 379-380.



(شكل ٣) نحت بارز موجود علي بوابة مارس بريماس، يوضح مشهد لأحدي طرق الذبح

ESPERANDIEU, *Recueil Général des bas-Reliefs, Statues et Bustes de la Gaule Romaine* N°. 3681.



(شكل ٦) شاهد جنائزي من اوستيا

LIGNEREUX, PETERS, «Techniques de Boucherie et Rejets Osseux en Gaule Romaine», *Anthropozoologica*, FIG. 13, 54.



(شكل ٥) شاهد قبر بولونيا - اقدم مشهد للجزار

ZIMMER, G., *Römische Berufsdarstellungen*, 94.



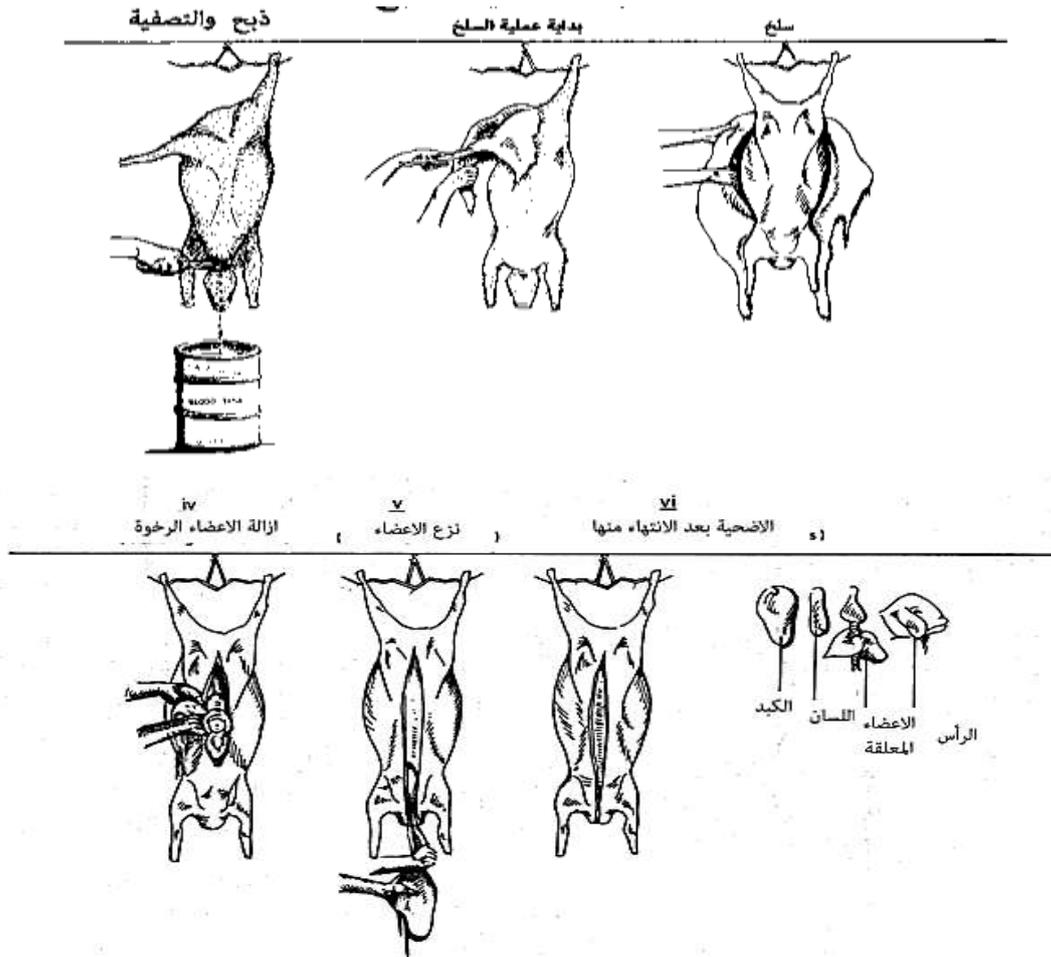


(شكل ٧) شاهد جنائزي بمتحف درديسون

WESTWOOD, *The Roman Commonwealth*, 81

(شكل ٨) نحت بارز من متحف الباني

Zimmer, *Römische Berufsdarstellungen.*, FIG.2-4., 94-96



(شكل ٩) رسم توضيحي لخطوات عملية الذبح الحديثة، © توضيح من الباحثة



(شكل ١١) مذبح جنائزي من اكويليا يعود للقرن الاول  
الميلادي

LIGNEREUX, «Techniques de..»



(شكل ١٣) نقش غير مؤرخ يمثل عرض لمحتويات كشك  
الجزار

LIGNEREUX, «Techniques de Boucherie», 15, 55.



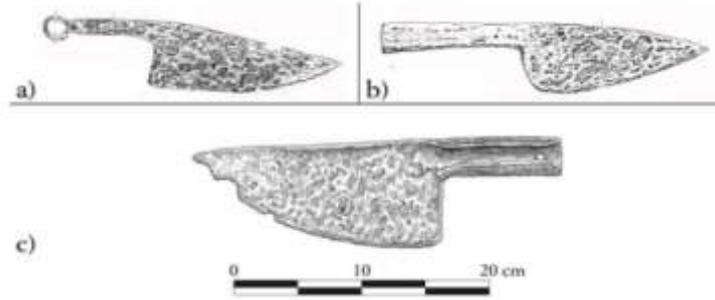
(شكل ١٠) شاهد قبر من تشيزينا يعود للقرن الأول  
الميلادي

ZIMMER, *Römische Berufsdarstellungen*, FIG. 8. 100.



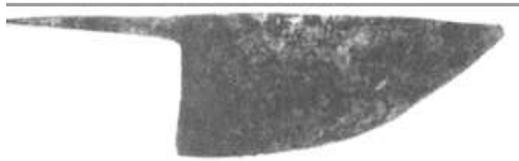
(شكل ١٢) نقش بارز من اميترونوم، غير مؤرخ

LIGNEREUX, «Techniques de Boucherie», FIG. 8, 52.



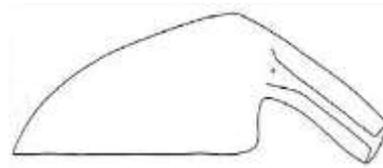
(شكل ١٤) مجموعة من السواطير والسكاكين عثر عليها في روما البريطانية

VALLET, C., «Les Outils de la Découpe des Viandes à Sierentz», 80, *Cahiers de l'Association pour la promotion de la recherche archéologique en Alsace*, 11, 1995, FIG. 7-8 , 80-81) ; British Museum; MANNING, *Catalogue*, l. 57.



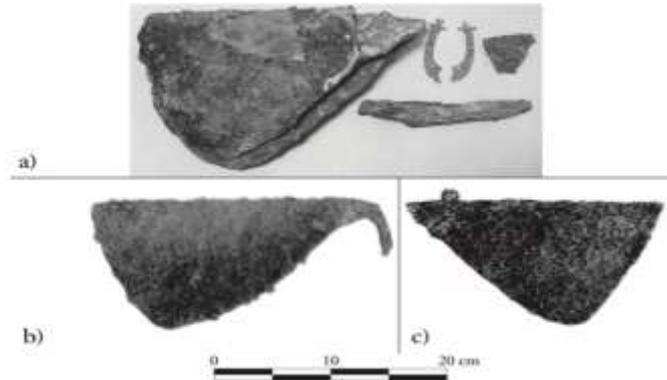
(شكل ١٦) سكين عثر عليه في روما البريطانية

KRISH, *Multidisciplinary Approach to Romano-British Cattle Butchery*, 15.



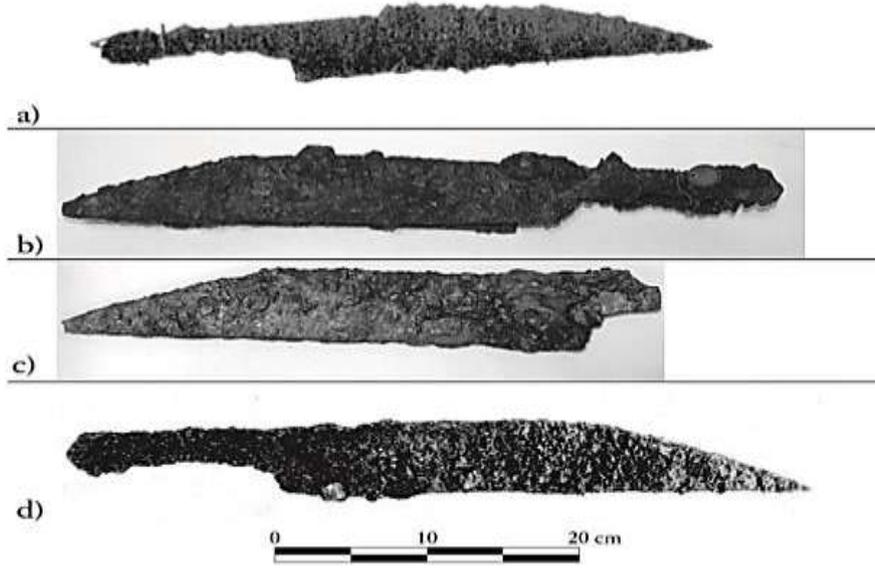
(شكل ١٥) ساطور بريطاني

MANNING, *Catalogue of Romano-British Ironwork i*



(شكل ١٧) عشر سواطير، عثر علي أربعة منها مؤكسدة ومتصلة ببعضها مخزنة في خزانة في منزل رقم - 13,6 - (صورة ١٧- a) و مجموعة مكونة من ستة سواطير في متجر رقم - 19, 2 - (صورة ١٧ - b)،

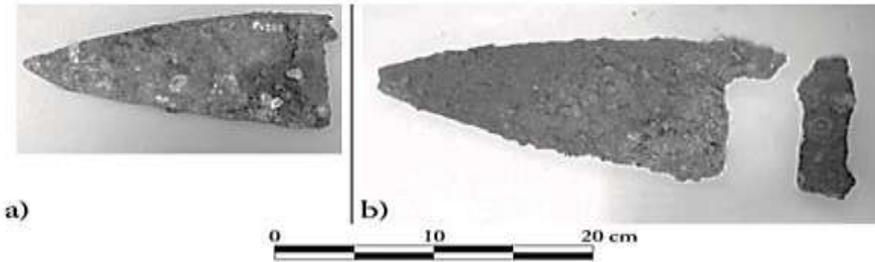
NICOLAS, «Du Couteau au Boucher: Remarques Préliminaires sur la Préparation et le Commerce de la Viande à Pompé», 188-189.



(شكل ١٨)

مجموعة سكاكين تم العثور عليها مع السواطير السنة في منجر بومبي

NICOLAS, «Du Couteau au Boucher: Remarques Préliminaires sur la Préparation et le Commerce de la Viande à Pompé», 188-189.



(شكل ١٩)

ساطور a وسكين b تم اكتشافهم بمحل للمواد الغذائية يمومبي

NICOLAS, «Du Couteau au Boucher: Remarques Préliminaires sur la Préparation et le Commerce de la Viande à Pompé», 188-189.