مجلة مركز الدراسات البردية (BCPS)، كلية الآثار، جامعة عين شمس، مصر، المجلد ٤٠ (٢٠٢٣): ٤٨٥-٥٠٢

الحُمُّص في مِصْرَ خلالِ العَصْرَيْن البَطْلَمي والرُومَانِي

عبد اللطيف فايز علي

أستاذ مساعد التاريخ اليوناني الروماني، كلية الآداب، جامعة الفيوم، مصر

afa06@fayoum.edu.eg

المخلص: كان الحُمُّص من أوائل البقوليات التي عرفها الإنسانُ في العالم القديم، وإن كانت الأدلة الأثرية واللغوية على استخدام الإنسان المبكر له محدودة، وبالرغم من ذلك، يمكننا رسم صورة معقولة عن تاريخه؛ من خلال ما ورد عنه من إشارات في المصادر الأدبية والوثائق البردية المؤرخة بالعصرين البطلمي والروماني. ويُعْنى هذا البحث بدراسة أصل الحُمُّص ونشأته، وأنواعه، وموعد زراعته، ووقت حصاده، وانتشار زراعته خلال العصرين البطلمي والروماني داخل العديد من الأقاليم المصرية. وأخيرًا يُلقي هذا البحث ضوءًا على أسعاره واستخداماته.

الكلمات الدالة: مصر – الحمص – نبات – بطلمي – روماني.

Chickpea in Ptolemaic and Roman Egypt

Abdullatif Fayez Ali

Faculty of Arts, Fayoum University, Egypt

afa06@fayoum.edu.eg

Abstract: Chickpea (ἐρέβινθος) was among the first legumes known to man in the ancient world, although archaeological and linguistic evidence of early human use of it is limited. Despite this, we can draw a reasonable picture of its history through references to him in literary sources and papyri dated to the Ptolemaic and Roman eras. This research is concerned with studying the origin of the chickpea, its types, the date of its cultivation, the time of its harvest, and the spread of its cultivation during the Ptolemaic and Roman eras within many Egyptian *nomoi*. Finally, this research sheds light on its prices and uses.

Keywords: Egypt – chickpea – plant – Ptolemaic - Roman.

كانت النباتاتُ البقولية، التي يُشَارُ إليها باللفظة اليونانية "أوسبريا" (ὄσπρια)، عنصرًا مهمًا للغاية في النظام الغذائي للبحر المتوسط منذ زمنٍ بعيد؛ لذا فقد جاءت هذه النباتات في المرتبة الثانية بعد الحبوب.[1] والحُمُّص، الذي يُشَارُ إليه باللفظة اليونانية "إريبينثوس" (ἐρέβινθος) وبالمصطلح اللاتيني "كيكر أريبتينوم" (Cicer arietinum)،[2] كان من النباتات البقولية الأكثر شيوعًا.

أصل الحُمُّص ونشأته:

كان الحُمُّص من أوائل البقوليات التي عرفها الإنسانُ في العالم القديم، وإن كانت الأدلة الأثرية واللغوية على استخدام الإنسان المبكر له محدودة، وبالرغم من ذلك، يُمكننا رسم صورة معقولة عن تاريخه؛ من خلال ما ورد عنه من إشارات في المصادر الأدبية والوثائق البردية. يُرجَّح أنَّ الحُمُّص نشأ في منطقة جنوب شرق تركيا الحالية والمجاورة لسوريا. وهناك أنواع وأشكال مختلفة للحمص.[3] وفي مصر القديمة، حمل الحمص اسم "حر بك" (*hr-bik*)، والتي تعْني 'وجه الصقر'؛ لأنَّ بذرة الحُمُّص تشبه وجه صقرٍ كامل بمنقاره. ربما كان الحمص يزرع في مصر منذ عصر الدولة الوسطى (٢٠٦١-١٥٦٩ ق.م)، ولكن من المؤكد أنَّه كان يُزرع في عصر الدولة الحديثة (١٥٦٩-٧١١ ق.م)؛ حيث عُثر على وعاءٍ من بذور الحمص مؤرخ بالعام ١٤٠٠ ق.م (الأسرة الثامنة عشرة، عصر أمنحوتب الثالث: ١٤١٠-١٣٧٢ ق.م)، في إحدى مقابر دير المدينة (Deir el. Madinah)، بالبر الغربي بالأقصر.[4] كما ذُكِر في نصٍ مدرسي من الأسرة العشرين (١٢٠٠-١٠٨١ق.م).[5]

أمَّا فيما يتعلَّق بالحُمُّص عند كلٍّ من اليونانيين والرومان، فإنَّ الدلائلَ تشيرُ إلى زراعة البقوليات، بوجهٍ عام، على نطاقٍ واسع، أمَّا الحُمُّص فإنَّنا نجد العديد من الإشارات إلى أرض الحصاد (ἀλωή) الخاصة بمحصول الحمص؛[6] وأول هذه الإشارات جاءت من عصر هوميروس، نحو القرن التاسع قبل الميلاد؛ حيث ذكر هوميروس الحمص في إلياذته عند وصفه للقتال الدائر بين هيلِّينوس بن برياموس ملك طروادة، وميناؤس ملك إسبرطة،

---

[1] Kokoszko, M., Jagusiak, K., Dybała, J., "The Chickpea (ἐρέβινθος; Cicer arietinum L) as a Medicinal Foodstuff and Medicine in Selected Greek Medical Writings," *Studia Ceranea*, 7, (2017): 99; Garnsey, P., *Food and Society in Classical Antiquity*, (Cambridge: Cambridge University Press, 2002), 12–19; Wilkins, J. M., P. Hill, *Food in the Ancient World* (Oxford: Wiley-Blackwell, 2006), 113–139.

[2] LSJ: The Online Liddell-Scott-Jones Greek-English Lexicon, s.v. ἐρέβινθος, ὁ, *chick-pea, Cicer arietinum.*

[3] van der Maesen, L. J. G., "Origin, History and Taxonomy of Chickpea," In *The Chickpea*, M. C. Saxena, & K. B. Singh (Eds.), (11-34). C.A.B. International (Wallingford: 1987), 11.

- عن مناقشة جادة حول نشأة الحمص، والاشتقاقات اللغوية لاسمه راجع:

-Hehn, V. *Kulturpflanzen und Hausthiere in ihrem Uebergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*. Historisch - linguistische Skizzen, Fünfte Auflage (Berlin: Gebrüder Borntraeger, 1887), 177-180.

[4] Darby, W. J., Ghalioungui, P., Grivetti, L., *Food*: *The Gift of Osiris*, Volume 2, (London, New York, San Francisco: Academic Press, 1977), 685-686.

[5] van der Maesen, "Origin, History and Taxonomy of Chickpea," 13.

[6] Thibodeau, Ph., "Greek and Roman Agriculture," in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, First Edition. edited by Georgia L. Irby, 519-532 (Oxford: Wiley-Blackwell, 2016), 526.

بقوله: "ثم قام ابن بريـاموس بضـرب مينـلاؤس علـى صـدره فأصـاب صـدريته المعدنيـة أعلـى درعـه، فارتـد السـهم المرير. وطار السهمُ جانبًا، كما تطير حبات الفاصوليا الداكنة، أو الحمص في أرض الحصاد الشاسعة أمام الرياح العاتية وقوة المذراة".[١]

وتشير كلمات هوميروس إلى معرفةٍ واعيةٍ بزراعة الحمص وحصاده وتذريته، ممَّا يُعني أنَّ الحمص كان يُزرع في بلاد اليونان قبل عصر هوميروس بوقتٍ طويل. ويشير ثيوفراستوس (٣٧٠-٢٨٥ ق.م) في كتابه: "تاريخ النباتات" إلى وجود الحمص في بلاد اليونان، بقوله: "بالنسبة للحمص والعدس والنباتات الأخرى الموجودة في بلدنا، فلا مثيل لها (في بلاد الهند). οὐκ ἔστιν ἐρέβινθος μὲν γὰρ καὶ φακὸς καὶ τἆλλα τὰ παρ' ἡμῖν [٢] كما يذكر "ثيوفراستوس" أنَّ الحمص يختلف في الحجم واللون والطعم والشكل، وله أصناف تسمى "الكباش"،[٣] وأنَّ الحمص الأسود والأحمر أكثر متانة من الحمص الأبيض.[٤] ووصف "ثيوفراستوس" للحمص لا يختلف كثيرًا عمَّا جاء عند "بلينوس الأكبر" (٢٣-٧٩م) الذي يصف الحمص بأنَّه به اختلافات كبيرة في الحجم واللون والشكل والطعم. وأنَّ أحد أصنافه يشبه، من حيث الشكل، رأس الكبش، ولهذا السبب أُطْلِق عليه اسم "أرييتينوم" أي: "الكبش" (arietinum)؛ وأنَّ حمص الكبش منه الأبيض والأسود. ويوجد أيضًا حمص كولومبين (columbine) الذي يعرفه البعض باسم "بازلاء فينوس". لونه أبيض، مستدير، أملس أصغر من حمص الكبش، ويستخدم في الاحتفالات الليلية أو أثناء خدمات الحراسة الليلية. والبيقية العشبية، أيضًا، هي نوع صغير من الحمص، غير متساوٍ وبه زوايا، مثل البازلاء. والحمص صاحب النكهة الأحلى، هو الحمص الذي يشبه البيقية المرة. والأصناف السوداء والحمراء من الحمص أكثر متانة من البيضاء".[٥] وفي موضعٍ آخر يشير "ثيوفراستوس" إلى أنَّ الحمص يُزرع خلال فصلي الشتاء والربيع.[٦] واستُخْدِمَ الحمص في الوصفات الطبية في بلاد اليونان والرومان على حدٍّ سواء.[٧]

---

[1] Homer, *Illiad*. 13. ll. 586-591."Πριαμίδης μὲν ἔπειτα κατὰ στῆθος βάλεν ἰῷ θώρηκος γύαλον, ἀπὸ δ' ἔπτατο πικρὸς ὀϊστός.ὡς δ' ὅτ' ἀπὸ πλατέος πτυόφιν μεγάλην κατ' ἀλωὴν θρῴσκωσιν κύαμοι μελανόχροες ἢ ἐρέβινθοι πνοιῇ ὕπο λιγυρῇ καὶ λικμητῆρος ἐρωῇ".

[2] Theophrastus, *Historia plantarum*, 4, 4, 9.

[3] Theophrastus, *Historia Plantarum*, 8, 5, 2.οἱ δὲ ἐρέβινθοι καὶ τοῖς μεγέθεσι καὶ τοῖς χυλοῖς καὶ τοῖς χρώμασι καὶ ταῖς μορφαῖς διαφέρουσιν, οἷον κριοὶ ὀροβιαῖοι οἱ ἀνὰ μέσον.

[4] Theophrastus, *Historia Plantarum*, 8, 6, 5. ἰσχυρότερος δὲ ὁ μέλας ἐρέβινθος καὶ ὁ πυρρὸς τοῦ λευκοῦ·

[5] Pliny the Elder, *N. H*. 18. 32. 124.Ciceris natura est gigni cum salsilagine. ideo solum urit nec nisi madefactum pridie seri debet. Differentiae plures, magnitudine, colore, figura, sapore. est enim arietino capiti simile, unde ita appellatur, album nigrumque, est et columbinum quod alii Venerium appellant, candidum, rotundum, leve, arietino minus, quod religio pervigiliis adhibet. Est et cicercula minuti ciceris, inaequalis, angulosi veluti pisum, dulcissimum autem id quod ervo simillimum; firmiusque quod nigrum et rufum quam quod album.

[6] Theophrastus, *Historia Plantarum*, 8. 1. 2-4.

[7] E.g. Hippocrates, *De Diaeta Acutorum*, 18. 45; Dioscurides, *De Materia Medica*, 2, 104; Galenus, *De Alimentorum Facultatibus*, 3, 533, 9; 542, 12; Galenus, *De Rebus Boni Malique Suci*, 791, 11; Galenus, *De Simplicium Medicamentorum Temperamentis ac Facultatibus*, 11, 876, 12; 877, 6; Kokoszko, M., Jagusiak, K., Dybała, J., "The Chickpea (ἐρέβινθος; Cicer arietinum L) as a Medicinal Foodstuff and Medicine in Selected Greek Medical Writings, 99–120.

الحُمُّص في العصر البطلمي:

لقد حملت الوثائق البردية المؤرخة بالعصر البطلمي (٣٠٥-٣١ ق.م) العديد من الدلائل التي تشير إلى استمرار زراعة الحُمَّص خلال العصر البطلمي، بل وإلى توسُّع الحكومة البطلمية في زراعته، فضلاً عن إدخالها أنواعًا جديدةً منه إلى مصر؛ وإن كان ما لدينا من إشارات وثائقية تتعلق بنبات الحمص جاءت من إقليم أرسينوي بشكلٍ عام، ومن ضيعة أبوللونيوس وزير مالية بطلميوس الثاني في فيلادلفيا بوجهٍ خاص، فيما عدا بردية واحد من ممفيس، مؤرخة بالقرن الرابع قبل الميلاد، حملت إشارة عن الحمص، عبارة عن قائمة مصروفات يبدو أنَّها لعمال كانوا يقومون بعملٍ ما في ممفيس، حيث ورد ذكر مبلغ تسع دراخمات مقابل حُمُّص (ἐρεβίνθων δραχμὰς: ε (δραχμὴ α) (δραχμὴ α) (δραχμὴ α) (δραχμὴ α))[1] ومن المُرَجَّح أنَّ الحمص المذكور في هذه القائمة كان بغرض إطعام العمال الذين كانوا يقومون بعملٍ ما في ممفيس، ولا نستطيع من خلال هذه الإشارة إثبات أنَّ الحُمُّص كان يُزرع في ممفيس؛ وبالرغم من ذلك، يوجد خطاب مُرْسَل من أبوللونيوس إلى زينون مدير ضيعته في فيلادلفيا جاء به: "من أبوللونيوس إلى زينون، تحية. لقد فعلت الصواب فيما يتعلق بإرسال الحمص إلى ممفيس. وداعًا. العام الثلاثون،١٣ من (شهر) مسري".[2] يمكننا من خلاله القول أنَّ الحُمَّص كان يُزرع في ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا، في حين أنَّه لم يكن يُزرع في ضيعة أبوللونيوس الثانية في ممفيس، فلو أنَّ الحمص كان يزرع في ممفيس، ما كانت هناك حاجة لإرساله من فيلادلفيا. ويبدو أنَّ كميات الحمص التي أرسلها زينون كانت بغرض إطعام العمال الذين كانوا يعملون في ضيعة أبوللونيوس في ممفيس.[3]

أمَّا الدلائل التي تشير إلى توسُّع البطالمة في زراعة الحمص في إقليم أرسينوي بشكلٍ عام، وفي ضيعة أبوللونيوس في قرية فيلادلفيا بشكلٍ خاص فهي وفيرة، منها خطاب من أبوللونيوس وزير مالية بطلميوس الثاني إلى باناكستور أول مدير لضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا (٢٥٨-٢٥٦ ق.م)[4] يأمر أبوللونيوسُ باناكستورَ أن يأخذ كمية كمية كبيرة من بذور الحمص والخشخاش التي يحتاجها للزراعة، وأن يقوم بتخزين ما بقي منها بشكلٍ صحيح وآمن. Ἀ]πολλώνιος Πανακέστορι χαίρειν. τοῦ ἐρεβίνθου [κα]ὶ τῆς μήκωνος ὅσομ μὲν ἂν πλῆθος[5] εἰς σπέρμα κ̣α̣τ̣α̣[χρ]ήσησθε, [τ]ὸ δὲ λοιπὸν διατηρεῖτε ومن خلال هذا الخطاب نستطيع أن نستنتج اهتمام أبوللونيوس بزراعة الحمص (مع محاصيل أخرى بكل تأكيد) في ضيعته، وحرصه على تخزينه بشكلٍ صحيح وآمن، كما نستنتج أيضًا أن الحمص يُزرع بكميات ليست قليلة.

---

[1] SB 14, 11963, col. 2, ll. 5-6 (Sakkâra, Memphites; 399 – 300 BC).

[2] P. Ryl. 4, 560 (Philadelphia; 256 BC) = SB. 5, 7643.

[3] عن ضيعة أبوللونيوس في منف انظر:

Rostovtzeff, M. I., *A Large Estate in Egypt in the Third Century B.C., a Study in Economic History*, (Madison: Cornell University Library, 1922), 41-42.

[4] عن باناكستور انظر: رجب سلامة عمران، باناكستور أول مدير لضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا (٢٥٨-٢٥٦ ق.م)، مجلة المؤرخ المصري، العدد ٣٦، مجلد ١(٢٠١٠): ٣٤٥-٣٨٧.

[5] P. Cair.Zen.1, 59105, recto, l. 1, verso, l. 5 (257 BC, Philadelphia).

وفي بردية مؤرخة بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، عبارة عن رسالة من سوستراتوس (Sostratos) أحد وكلاء زينون، إلى زينون. يخبره فيها أنَّ كاليستراتوس (Kallistratos) كان يحمل معه ٦٠٠ أردبًا من الحمص (l. 4: ἐρεβίνθου ἀρτάβαι χ) مملوكة لسوستراتوس، أو لسوستراتوس وزينون، وقد طُلب منه (أي: كاليستراتوس) إحضارها إلى الميناء لتسليمها، ويتسائل سوستراتوس إذا كان كاليستراتوس قد فعل ذلك أم لا.[١]

وكذلك في إحدى برديات زينون، من منتصف القرن الثالث قبل الميلاد، ذُكِرَ أن مزارعًا يُدْعى خاليس (Chales) قام بحصاد / اقتلاع (τίλλω) محصول الحُمُّص من أرض مملوكة لآخر يُدْعى أروبَّاس (Arobbas) في شهر برمودة (٢٧ مارس–٢٥ أبريل). Χαλῆι τῶι τίλλοντι τὸν\[ἐρ]έβινθον/ [ἐ]ν τῶι ll. 11-12: وفي إحدى برديات زينون نجد ذكر لعددٍ من الأرورات المزروعة بمحصول الحمص (ἐρεβίνθων (ἄρουραι)، ولكن لسوء الحظ فإنَّ عدد الأرورات مفقود.[٣] κλήρωι τοῦ Φαρμοῦθι Ἀρόββου[٢]

وفي بردية من فيلادلفيا، مؤرخة بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، ورد ذكر محصول خاص بمزارع يدعى أسكليبياديس (Asklepiades) بلغ أردبين ونصف من الخشخاش (μήκων) وثماني وأربعين أردبًا من الحمص (ll. 9-13: Ἀσκληπιάδης ἀρτάβας δύο ἥμυσυ καὶ ἐρεβίνθ\ο/υ φορτία .τεσαράκοντα ὀκτὼ)[٤]

وفي بردية من فيلادلفيا، مؤرخة بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، عبارة عن حساب متعلق بزراعة حصص من الأراضي الزراعية، أعدَّه أحد مزارعي زينون، ورد به ذكر لأراضي مزروعة بالحمص.[٥]

وفي حساب لكميات من القمح وأنواع أخرى من الحبوب الممنوحة للفلاحين المصريين، على الأرجح للبذر؛ تم تقديم الحبوب لهم، وكان من المقرر سدادها إمَّا على قدم المساواة أو بنسبة بلغت: ١٥٠ في المائة (ἡμιολίου)، نجد الحمص من بين هذه الحبوب، والتي يبدو أنَّ الحكومة البطلمية قد منحتها للمزارعين لزراعة أراضيهم.[٦]

وفي تقرير، من منتصف القرن الثالث قبل الميلاد (٢٥٢ ق.م)، متعلق ببعض المحاصيل التي أنتجتها ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا، نجد الحمص من بين تلك المحاصيل، والتي يبدو أن إنتاجه لم يكن قليلاً حيث ذكر في موضع منها ١٤٨ أردبًا، فضلًا عن ذكره في موضعين آخرين ولكن لسوء الحظ فُقِدَ منها عدد الأرادب (l. 21: ἐρεβίνθ[ο]υ ρμη; l. 49: ἐρεβίνθου [..]; l. 126: ἐ[ρεβίνθου]).[٧]

وفي بردية، من منتصف القرن الثالث قبل الميلاد، عبارة عن حساب غلال وضعها أبوللونيوس تحت تصرُّف هيراكليديس، كبير مزارعي ضيعته في فيلادلفيا، لمدة تربو على ثلاث سنوات، لأغراض مختلفة منها: البذر، سواء بشكل مباشر أو في صورة قروض بذور، كذلك في صورة مدفوعات إلى المزارعين لتمكينهم من العمل في الأرض،

[1] P. Cair.Zen.3, 59515, l. 4 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[2] P. Cair.Zen.4, 59719, verso, l. 11 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[3] P. Cair.Zen.4, 59781, l. 3 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[4] P. Cair.Zen.4, 59658, ll. 9-13 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[5] P. Cair.Zen.4, 59725, col. 2, l. 8 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[6] P. Mich. 1, 119, Frag.A, verso, l. 20; Frag.B, Recto 1, l. 34 (263 – 229 BC, Philadelphia /Arsinoites).
[7] P. Lond. 7, 1991, ll. 21, 49, 126 (251 BC Philadelphia)= P. Cair. Zen.4, 59730.

ربما كانت أجورًا، وأيضًا بوصفها علفًا للماشية ولحيوانات أخرى.[1] كما نجد كميات كبيرة من بذور الحمص، صُرفت لمجموعة من المزارعين سواء لغرض الزراعة، أو أجور حصلوا عليها نظير عملهم في فلاحة أرض ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا. وجاءت هذه الكميات كالتالي:[2]

م	الكمية	المصدر
١	٩٢ (أردب) من الحمص	Recto 1, l. 18: ἐρεβίνθου ϙβ
٢	٩٢ (أردب) من الحمص	Recto 3, l. 50: ἐρεβίνθου ϙβ
٣	٩٢ (أردب) من الحمص	Recto 3, l. 64: ἐ̣ρεβίν̣[θου ϙβ]
٤	١٠٠(أردب) من الحمص	Recto 5, l. 95: ἐρεβίνθου ρ
٥	١٥٥,٧٥ = ١٦٢,٣٧٥ أردب قمح = ١,٠٤٢٥ للأردب الواحد	Recto 5, l. 118: ἐρεβίν[θ]ου ἰσοπύρ̣[ου] ([ρνε η΄) ρξβ] δ΄ η΄
٦	٨٣ (أردب) من الحمص	Verso 1, l. 256: [ἐ]ρ̣εβ(ίνθου) πγ
٧	٢٩١ ١/١٢ (أردب) من الحمص	Verso 2, l. 270: ἐρεβίνθου σϙα ιβ΄
٨	١٥١ (أردب) من الحمص	Verso 3, l. 290: ἐρεβίνθου ρνα
٩	١٥١ (أردب) من الحمص	Verso 4, l. 308: ἐρεβίνθ̣[ου] ρνα
١٠	٤٤٣ ١/١٢ (أردب) من الحمص	Verso 4, l. 334: [ἐρεβίνθου] υμγ ιβ΄
١١	... (أردب) من الحمص	Verso 8, l. 396: ἐ̣ρ̣εβίν(θου)
١٢	١١٦ (أردب) من الحمص (من) ٦٠٠ أردب	Verso 10, l. 418: ἐρεβίνθου ριϛ χ
١٣	إلى الصومعة ١٨ (أردب) من الحمص	Verso 10, l. 440: [εἰς] θησαυρὸν ἐρεβίνθου ιη
١٤	٦٨ ١/٤ أردب بخلاف ٥٢ أردب (أخرى)	Verso 11, l. 447: ἐρεβίνθου ξη δ΄ χωρὶς νβ

جدول (١)

[1] P. Lond. 7. 1994, p. 97.

[2] P. Lond. 7. 1994 (251 BC Philadelphia).

وفي حساب غلال آخر، وضعه أيضًا، أبوللونيوس تحت تصرُّف هيراكليديس سالف الذكر لنفس الأغراض السابقة. جاءت كميات الحمص على النحو التالي:[١]

م	الكمية	المصدر
١	١٠٠ (أردب) من بذور الحمص (لبذر الأرض)	Recto 5, l. 80: εἰς τὴν ἐρεβινθοφόρ(ον) ρ
٢	٩٢ (أردب) من الحمص	Recto 6, l. 106: ἐρεβίν(θου) ϙβ
٣	٩ ١/٤ (أردب) من الحمص	Recto 8, l. 150: [ἐ]ρεβίνθ(ου) ϑ δ΄
٤	١٦٢ ١/٤ ١/٨ (أردب) من الحمص	Recto 9, l. 171: ἐρεβίνθ(ου) ρξβ δ΄ η΄
٥	٤٥ (أردب) من الحمص	Recto 9, l. 192: ἐρεβίνθου με

جدول (٢)

وفي حساب حبوب من فيلادلفيا، من منتصف القرن الثالث قبل الميلاد، يتعلق بإنفاق أنواعًا مختلفةً من الحبوب على ضيعة أبوللونيوس، وردت إشارات لكميات من بذور الحمص[٢]: ٧٧ أردب،[٣] ١٠ أرادب،[٤] ٢,٧٥ أردب،[٥] ١٠٠ أردب،[٦] ١٠ أرادب.[٧] وفي بردية من منتصف القرن الثالث قبل الميلاد، يبدو أنَّها تُمثِّل تسوية لبعض المعاملات الخاصة بزينون ورد بها إشارة إلى ٣٠ أردبًا من الحمص (ἐρεβίνθου λ).[٨]

ومن خلال ما سبق يتضح لنا جليًّا زراعة الحمص بمساحات كبيرة نسبيًا في ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا، كما أنَّنا نلاحظ أنَّ الغالبية العظمى من الوثائق الخاصة بالحمص في فيلادلفيا مؤرخة بالقرن الثالث قبل الميلاد؛ مما يُوحي بالاهتمام الشديد الذي أولاه البطالمة، وخاصة أبوللونيوس لزراعة الحمص في ضيعته. وبالرغم من ذلك، فإنَّ هناك قرى أخرى ثبت زراعة نبات الحمص بها، منها: قرية بوباستوس (Boubastos) التابعة لقسم هيراكليديس بأرسينوي؛ حيث ورد في إعلان ملكية (٢٤٠ ق.م) من هذه القرية، ذِكر ٣٥ أردبًا من الحمص (ἐρεβίνθου (ἀ(ρτάβαι) λε)، أوردها المُعلِن، أسكليبياديس، ضمن ممتلكات العائلة، والتي يبدو أنَّها كانت غلة محصوله لهذا

[1] P. Lond.7, 1995 (251 BC, Philadelphia).

[2] P. Cair.Zen. 2, 59292, ll. 24-25, 62, 91, 123, 146, 306, 365, 434, 454, 459, 503, 539, 562, 652, 658 (250 BC Philadelphia) = C. Ptol. Sklav.I 101.

[3] P. Cair.Zen. 2, 59292,l. 435: ἐρεβίνθου οζ

[4] P. Cair.Zen. 2, 59292,l. 454: [ἐ]ρεβ[ί]νθουΒυ(ζαντίου(?)) ι

[5] P. Cair.Zen. 2, 59292,l.539: ἐρεβίνθο[υ] β δ΄

[6] P. Cair.Zen. 2, 59292,l. 562: ἐρεβίνθου ρ

[7] P. Cair.Zen. 2, 59292, l. 652: [ἐρ]εβίνθου ι

[8] P. Lond.7, 1996, l. 7 (250 BC Philadelphia).

العام؛ خاصة أنَّ الرجل، يبدو أنَّه، يمتلك مساحة شاسعة من الأرض في قرية بوباستوس.[١] كما ثبتت زراعة الحمص في قرية بطوليمايوس هورموس (اللاهون)، نهاية القرن الثالث قبل الميلاد.[٢] كذلك ثبتت زراعته في قرية كيركيوزيريس، التابعة لقسم بوليمون، من خلال حساب نفقات، يبدو أنَّه خاص بمنخيس كاتب قرية كيركيوزيريس الشهير.[٣] وبالإضافة إلى إقليم أرسينوي، يبدو أنَّ الحمص قد زُرع أيضًا في إقليم طيبة.[٤]

أنواع الحُمُّص في مصر:

ذَكَرْتُ في صدر حديثي عن الحمص في العصر البطلمي، أنَّ الحكومة البطلمية، متمثلة في وزير ماليتها أبوللونيوس، قد سعى إلى إدخال أنواعًا جديدة من الحمص إلى مصر، وقد ثبت ذلك من خلال بردية من فيلادلفيا/ أرسينوي، مؤرخة بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، يبدو أنَّها جزء من رسالة، ورد بها إشارة إلى الحمص البيزنطي، التي ربما نستطيع أن نستنتج من خلالها أنَّ أبوللونيوس قد أدخل أنواعًا جديدة من محاصيل بعينها من بينها الحمص البيزنطي ἐρεβίνθους δὲ ὡς <ἂν(?)>εὕρωμεν. Βυζάντιον χρηστόν.[٥]

وفي بردية مؤرخة بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، عبارة عن حساب يومي للمدفوعات العامة من المخزن المركزي الذي كان جزءًا من تنظيم ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا؛ والذي يحتوي أيضًا على سجلٍ شهري لتوزيع الحبوب على مختلف الموظفين، نجد في جزءٍ منه حسابًا يوضح كميات القمح، والحمص، والسمسم، والقمح السوري، وبذور الخشخاش، وما إلى ذلك، التي كانت تُمنح يومًا بعد يوم لأشخاص معينين، ربما للمزارعين. ومن الملفت للنظر أنَّ كميات الحمص الممنوحة لهؤلاء الأشخاص كانت توصف بالحمص البيزنطي؛ حيث نجد كميات الحمص البيزنطي بلغت، ١٦ أردب، و ٢/١ ٢ أردب، و٧ أرادب ونصف، و ٢/١ ٢ أردب.[٦]

وفي خطاب من أبوللونيوس إلى زينون، مدير ضيعته في فيلادلفيا، نجد أنَّ أبوللونيوس يحث زينون على أن يرسل له في الإسكندرية عينات من المحاصيل المختلفة التي كان يزرعها في فيلادلفيا، ومن بينها عينات من الحمص البيزنطي، والحمص المحلي (المصري) (ἐπιχώριος). καὶ ἐρεβ[ίνθου τοῦ τε Βυζαν]τίου καὶ τοῦ ἐπιχωρ[ίου][٧] كما ذُكِر الحمص البيزنطي أيضًا في حساب حبوب من فيلادلفيا، من منتصف القرن الثالث قبل الميلاد، يتعلق بإنفاق حبوب على ضيعة أبوللونيوس.[٨]

---

[1] Chr. Wilck. 198, ll. 15-16 (240 BC Arsinoite, Boubastos) = C. Pap. Jud.I, 36.

[2] SB. 4. 7451, ll. 1-2 (210 BC, Ptolemais Hormu (Arsinoites)) = C. Ptol. Sklav.II 129.

[3] P. Tebt. 5. 1151 (112 BC Tebtynis) = P. Tebt. I. 112.l. 197: ἐρεβίνθων ι; l. 261: ἐρε(βίνθων) ε; l. 295: ἐρε(βίνθων) μ.

[4] O. Leiden. Dem, 204, l. 1; Hayden, Brittany, "Price Formation and Fluctuation in Ptolemaic Egypt", (PhD diss., the University of Chicago, Illinois, 2018.)

[5] PSI 6, 620, ll. 9-12 (263 – 229 BC, Philadelphia (Arsinoites)); Hayden, Brittany, *Price Formation and Fluctuation in Ptolemaic Egypt*, 113.

[6] P. Col. 4, 69, recto 1, ll. 14, 16, 21, 23 (257-249 BC? Philadelphia) = P. Cair. Zen. 4, 59731, l. 14: ἐρεβί]ν[θου] Βυ(ζαντίου) […….]ιϛ; l. 16: ἐρεβίνθου] Βυ(ζαντίου) ἀρ(τάβαι) β?; l. 21: ἐρεβίνθου Βυ(ζαντίου) ζ?; l. 23: Ζωίλωι ἐρεβίν(θου) Βυ(ζαντίου) β?.

[7] P. Cair.Zen. 2, 59177, recto, ll. 5-6 (255 BC Philadelphia).

[8] P. Cair.Zen. 2, 59292 (250 BC Philadelphia), l. 454: [ἐ]ρεβ[ί]νθου Βυ(ζαντίου(?) ι.

وبالإضافة إلى الحمص البيزنطي كان هناك أيضًا حمص الكبش (ἐρέβινθονς κριοῦ) الذي ورد ذكره في خطاب من فيلادلفيا، مؤرخ بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، وهذا النوع ورد ذكره عند ثيوفراستوس (القرن الرابع – الثالث قبل الميلاد)[١] وبلينوس (القرن الأول الميلادي)[٢] وديوسكوريديس (القرن الأول الميلادي)؛ الذي ذكر أنَّ هناك نوع من الحمص يسمى "الكبش" (κριός)[٣] ويبدو أنَّ كلمة arietinum هي ترجمة لاتينية للكلمة اليونانية κριός.[٤] وبالإضافة إلى هذين النوعين، البيزنطي والكبش، هناك نوع ثالث هو الحمص المصري (ἐπιχώριος)[٥] (ἐπιχώριος)[٥] الذي يبدو أنَّه هو النوع المعروف باسم "حر بك" أي "عين الصقر" المذكور آنفًا؛[٦] لأنَّه النوع الوحيد الوحيد الذي وصِفَ بالحمص المحلي.

الحُمُّص في العصر الروماني:

لقد استمرت زراعة الحمص في مصر خلال العصر الروماني؛ حيث نجده في أرسينوي، من خلال حساب نفقات يومية لسلع مختلفة وأغراض أخرى، خاص بإحدى العائلات، من القرن الأول الميلادي، حيث سجَّل رَبُّ المنزل (وربما ربَّةُ المنزل)، أسعار العديد من السلع في الفترة من ١- ١٨ أمشير، من بينها الحمص، التي جاءت على النحو التالي:[٧]

م	اليوم/ من شهر أمشير	السعر	المصدر
١	٢	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. I. l. 9: ἐρεβί(ν)θ(ων) (διώβολον)
٢	٣	٤ أوبول من أجل الحمص	Col. I. l. 19: ἐρεβί(ν)θ(ων) (τετρώβολον)
٣	٤	٤ أوبول من أجل الحمص	Col. I. l. 24: ἐρεβί(ν)θ(ων) (τετρώβολον)

[1] Theophrastus, *Historia Plantarum*, 8, 5, 2.

[2] Pliny the Elder, *N. H.* 18. 32. 124.

[3] Dioscorides Pedanius., *De Materia Medica*, 2. 104. 2. 1

[4] van der Maesen, L. J. G., "Origin, History and Taxonomy of Chickpea,", 13.

[5] *P. Col.* 4, 69, recto 1, ll. 14, 16, 21, 23 (257-249 BC? Philadelphia) = *P. Cair. Zen.* 4, 59731, l. 14: ἐρεβί]ν[θου] Βυ(ζαντίου) […….]ις; l. 16: ἐρεβίνθου] Βυ(ζαντίου) ἀρ(τάβαι) β?; l. 21: ἐρεβίνθου Βυ(ζαντίου) ζ?; l. 23: Ζωίλωι ἐρεβίν(θου) Βυ(ζαντίου) β?.

[6] Darby, W. J., Ghalioungui, P., Grivetti, L., *Food*: *The Gift of Osiris*, 685-686.

[7] *SB*. 26, 16577 (AD 1 – 199, Arsinoites?) = *SB*. I, 5224; Roger S. Bagnall and Klaas A. Worp, "Household Accounts: SB. I, 5224 Revised.," *BASP*, 38 (2001): 7-20.

م	اليوم/ من شهر أمشير	السعر	المصدر
٤	٥	٣ أوبول من أجل الحمص	Col. I. l. 42: ἐρεβί(ν)θ(ων) (τριώβολον)
٥	٦	٣ أوبول من أجل الحمص	Col. I. l. 53: ἐρεβί(ν)θων (τριώβολον)
٦	٨	٣ أوبول من أجل الحمص	Col. I. l. 77: ἐρεβί(ν)θ(ων) (τριώβολον)
٧	١٣	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. II. l. 80: ἐρεβί(ν)θ(ων) (διώβολον)
٨	١٤	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. II. l. 86:ἐρεβί(ν)θ(ων) (διώβολον)
٩	١٥	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. II. l. 91: ἐρεβ(ίνθων) (διώβολον)
١٠	١٦	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. II. l. 96: ἐρεβί(ν)θ̣(ων) (διώβολον)
١١	١٧	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. II. l. 104:ἐρεβί(ν)θ(ων) (διώβολον(?))
١٢	١٨	٢ أوبول من أجل الحمص	Col. II. l. 111: ἐρεβί(ν)θ(ων) (διώβολον)

جدول (٣)

وفي حساب يتعلق بدافعي ضرائب من بعض قرى قسم بوليمون، إقليم أرسينوي، من القرن الأول الميلادي، وردت إشارة إلى الحمص ضمن نفقات أحدهم.[1]

[1] SB. 18.13237, l. 30 (1st Cent.AD, Aueris (Hawara) (Arsinoites)); Ulrich Wilcken, *Archiv für Papyrusforschung und verwandte Gebiete*, 5 (1913), 390-392, nr. 244.

وفي برديتين[١] من برديات أرشيف أوريليوس إيزيدوروس (Aurelius Isidoros)، بداية القرن الرابع الميلادي (٣١٤ م)، والموصوفة بأنَّها مذكرة التماس، وهي التماسات / شكاوى مقدمة إلى والي مصر، من أوريليوس إيزيدوروس وزميلٍ له من نفس القرية ضد كومارخوي/ عُمَد قرية كرانيس وحاكم الباجوس/ البرايبوسيتوس باجوس، تسرد البردية (P. Cair. Isid. 71) حصص الضرائب (μερισμοί) النقدية والعينية التي فرضها الكومارخوي بالتواطؤ مع البرايبوسيتوس باجوس على قرية كرانيس، من أجل القول بأنَّ الكومارخوي كانوا يتصرفون بشكلٍ تعسفي (οὔτε τοῦ δικαίου φροντίζουσιν) وغير عادل (ὡς βούλονται πράσσωσιν) ويفرضون على القرية مبالغ مالية غير مشروعة، تتجاوز المبالغ الرسمية المفروضة عليها بشكلٍ مبالغ فيه،[٢] أي أنَّهم يوزعون الحصص الضريبية كما يحلو لهم (καθὼς βούλονται). ومن ضمن الضرائب العينية المفروضة، والتي يشتكي أوريليوس إيزيدوروس من أنَّها مُبَالغٌ فيها ولا تتوافق مع ما جاء في السجلات الضريبية الرسمية، ثلاثة أرادب من الحمص (γ ἀρτάβαι) (ἐρεβίνθου)،[٣] مما يعني أنَّ الحمص كانت تفرض عليه ضرائب، أو على الأقل كانت بعض الحصص الضريبة تؤدى على هيئة أرادب من الحمص. وفضلاً عن زراعة الحمص في إقليمي أرسينوي وطيبة، فإننا نجد ذكره بدأ يتردد في وثائق من إقليم أوكسيرينخوس (البهنسا) ومنها ذكره في حساب خاص، من أوكسيرينخوس، من القرن الأول قبل الميلاد/ القرن الأول الميلادي، يتعلق بأسعار بعض السلع والخدمات.[٤] وكذلك في حساب نفقات آخر من القرن الثاني الميلادي.[٥]

وفي حساب من أوكسيرينخوس، بداية القرن الرابع الميلادي (٣٠٨م)، يُسَجِّل كاتبٌ يُدعى لوكيوس (grammateus Lucius) مدفوعات نقدية وعينية، ومن بين المدفوعات العينية التي سجلها نجد نصف "ماتيا" من الحمص (ἐρεβίνθου ἡμιμάτιον α) لصالح مصرفي يُدعى ديوسكوروس (Dioskoros) من قرية "سيفو" (Sepho) التابعة للباجوس (المركز) السابع.[٦]

موعد زراعة الحمص وحصاده:

يذكر "ثيوفراستوس" أنَّ الحمص من النباتات البقولية التي تُزرع خلال فصلي الشتاء والربيع.[٧] بينما يذكر "بلينوس الأكبر" أنَّه من النباتات التي تُزرع في الربيع.[٨] ويذكر "ديوسكوريديس" أنَّه بالإضافة إلى الحمص المزروع

---

[1] P. Cair.Isid. 71, l. 7 (AD314 Karanis) = SB 6. 8991; P.Cair.Isid.72, l. 17 (AD 314 Karanis).

[2] Clark, P. E., "*Taxation and the Formation of the Late Roman Social Contract*," (PhD diss., University of California: 2017), 61.

[3] P. Cair.Isid. 71, l. 7 (AD314 Karanis) = *SB.* 6. 8991.

[4] P. Oxy. 4, 736 (30 BC - AD 14 Oxyrhynchus) = Sel. Pap. I 186; verso 1, ll. 92-93 ἐρεβίνθων [ὅ]τε ὧδε ἐδείπνει [.]ι[ο]ς (ὀβολὸς α ?); Johnson, A. C., *Roman Egypt to the Reign of Diocletian*. (An Economic Survey of Ancient Rome, ed. by T. Frank, vol. II., Baltimore: The Johns Hopkins Press, 1936), 321-322, Nr. 189.

[5] P. Strasb. 4. 299 verso, l. 6 (2nd Cent. AD Oxyrhynchite).

[6] SB. 16. 12576, ll. 30, 37 (A D308 Oxyrhynchite); Herbert C. Youtie, "P. Mich. Inv. 1799: Account of Wages (?),"*ZPE*, 34 (1979): 81-85.

[7] Theophrastus, *Historia Plantarum*, 8, 1, 4.

[8] Pliny the Elder, *N. H.* 18. 10. 60.

هناك حمص بري، تشبه أوراقه أوراق الحمص المزروع، ذو رائحة نفَّاذة، ولكن بذوره تختلف عن بذور الحمص المزروع.[1]

أمَّا فيما يتعلق بموعد حصاد محصول الحمص، فإننا نستنتج من إحدى برديات زينون المؤرخة بالقرن الثالث قبل الميلاد، أنَّ موعد حصاده في شهر برمودة (٢٧ مارس– ٢٥ أبريل)؛ حيث تذكر البردية أنَّ مزارعًا يدعى خاليس قام بحصاد محصولا لحُمُّص من أرض مملوكة لآخر يدعى أروبَّاس في شهر برمودة.[2] ويؤكد ذلك ما جاء في بردية أخرى من برديات زينون، حيث يذكر بيتيارموتيس (Petearmotis) عامل تذرية الحبوب (κοσκινευτής)، العمل الذي قام به هو ورفاقه في شهري برمودة وبؤونة ويطلب من زينون السماح لهم بالحصول على جزءٍ من أجرهم. ومن بين الأعمال التي يذكر بيتياموتيس أنه قام بها هو ورفاقه تذرية ١٣٠ أردب من الحمص ρλ ἀρτάβας καὶ ἐρεβίνθου l. 4: مما يشير إلى أنَّ الحمص يكون في موقع الدرس (الجرن) (ἐν τῷ ψυγμῷ) في شهر برمودة.[3] واستنادًا إلى قول ثيوفراستوس بأنَّ زراعة الحمص تستغرق أربعين يومًا منذ وقت البذر حتى وقت النضج.[4] فإنَّه يمكننا القول، بما أنَّ وقت الحصاد يكون في شهر برمودة، فأنَّ وقت زراعة الحمص يبدأ من أواخر شهر أمشير ويستمر حتى نهاية شهر برمهات بداية شهر برمودة، أي أنَّ فترة زراعته وحصاده تكون من منتصف شهر فبراير حتى نهاية شهر مارس بداية شهر أبريل.

أسعار الحمص:

لقد حملت الوثائق البردية العديد من الإشارات إلى أسعار الحمص، ولكن لسوء الحظ، لا يمكن تحليل أسعار الحمص من خلالها تحليلاً دقيقًا؛ نظرًا للوحدات المختلفة التي تم تقييم الحمص بها (نقدًا وعينًا). والجدول التالي يوضح ذلك:

م	المصدر	التاريخ	المكان	السعر	النص
١	SB, 14, 11963, ll.5-6	القرن الرابع ق.م	ممفيس	٩ دراخمات	ἐρεβίνθων δραχμὰς : ε (δραχμὴ α) (δραχμὴ α) (δραχμὴ α) (δραχμὴ α)
٢	O. Leiden. Dem, 204, l. 1	العصر البطلمي	طيبة	٢١٦ دبن للأردب	–
٣	P. Cair. Zen. 2 59192, l. 8	٢٥٥ ق.م	فيلادلفيا/ الإسكندرية	٥ دراخمات للأردب	ἐρεβίνθου κριοῦ ἀρ(τάβας) β ἠγορασμένας ἀνὰ (δραχμὰς) ε.
٤	P. Lond. 7	٢٥١ ق.م	فيلادلفيا	١٥٥,٧٥ أردب	ἐρεβίν[θ]ου

[1] Dioscurides, *De Materia Medica*, 2, 104.

[2] P. Cair.Zen.4, 59719, verso, l. 11 (263 – 229 BC, Philadelphia).

[3] P. Cair.Zen.3 59494, l. 4 (263 – 229 BC, Philadelphia? (Arsinoites)).

[4] Theophrastus, *Historia Plantarum*, 8, 2, 5.

ἰσοπύρ[ου] ([ρνε η´) ρξβ] δ´ η´	حمص = ١٦٢,٣٧٥ أردب قمح = ١,٠٤٢٥ للأردب الواحد			1994, col. 5, l. 118.	
ἐρέβινθος (χαλκοῖ β)	٢ خالكي (يبدو أنها نفقة حمص للطعام)	فيلادلفيا	منتصف القرن الثالث ق.م	P. Lond. 7 2140, l. 24	٥
ἐρ]εβίνθου υ	؟٤٠٠	غير معروف	منتصف القرن الثالث ق.م	P. Strasb. 2, 102, l. 6	٦
ἐρεβίν(θων) (ὀβολὸς) α δ´	١ ٤/١ أوبول للأردب	أرسينوي	٢٠٦ أو ٢٣١ ق.م	P. Petrie, 3, 136, col. 3, l. 24	٧
ἐρέβινθοι (πεντώβολον)	٥ أوبول للأردب	تبتونيس	٢١٠ ق.م	P.Tebt. 3 .2 884, fr. 1, l. 11	٨
καθαροὶ (ὀβολοὶ) δ	٤ أوبولات للأردب النظيف	تبتونيس	٢١٠ ق.م	P.Tebt. 3 .2 884, fr. 1, l. 12	٩
l. 197: ἐρεβίνθων ι l. 261: ἐρε(βίνθων) ε l. 295: ἐρε(βίνθων) μ	١٠ دراخمات ٥ دراخمات ٤٠ دراخمة	كيركيوزيريس	١١٢ ق.م	P. Tebt. 5. 1151	١٠
ἐρεβίνθων [ὅ]τε ὧδε ἐδείπνει [.]ι[ο]ς (ὀβολὸς α)	واحد أوبول (للطعام)	أوكسيرينخوس	القرن الأول الميلادي	P. Oxy. 4, 736, ll. 92-93	١١
ἐρεβί(ν)θ(ων) (διώβολον)	٢أوبول	أرسينوي	القرن الأول الميلادي	SB. 26, 16577, ll. 9, 80, 91, 96, 104, 111.	١٢
ἐρεβί(ν)θ(ων) (τριώβολον)	٣ أوبول	أرسينوي	القرن الأول الميلادي	SB. 26, 16577, ll. 42, 53, 77.	١٣
ἐρεβί(ν)θ(ων) (τετρώβολον)	٤ أوبولات	أرسينوي	القرن الأول الميلادي	SB. 26, 16577, ll. 9, 80, 91, 96,	١٤
ἐρεβίνθ(ου) (τετρώβολον)	٤ أوبولات	أوكسيرينخوس	القرن الثاني الميلادي	P. Strasb. 4. 299 verso, l. 6	١٥

جدول (٤)

ومن خلال هذا الجدول يمكننا القول أنَّ أسعار الحمص الخاص بالزراعة قد بلغت في أرسينوي (فيلادلفيا)، خلال القرن الثالث قبل الميلاد، حوالي ٥ دراخمات للأردب الواحد، وبلغ في نهاية القرن الثاني قبل الميلاد، على النحو التالي: ٥ دراخمات، ١٠ دراخمات، ٤٠ دراخمة، ويبدو أنَّ هذه الأسعار لكميات مختلفة، يمكننا القول أنَّ الـ: ٥ دراخمات مقابل أردب واحد من الحمص، والـ: ١٠ دراخمات مقابل أردبين، والـ: ٤٠ دراخمة مقابل ثمانية أرادب. أما فيما يتعلق بأسعار الأرادب التي بلغت: ١,٥ أوبول للأردب، ٥ أوبولات للأردب، ٤,٥ أوبول للأردب، فيبدو أنَّها من نوع ردئ، وربما غير نظيف. أمَّا فيما يتعلق بأسعار الحمص المستخدم للطعام فقد بلغ: ٩ دراخمات في ممفيس، القرن الرابع قبل الميلاد، ٢ خالكي في أرسينوي، القرن الثالث قبل الميلاد، ٢,٥ أوبول في أوكسيرينخوس، القرن الأول الميلادي. و٢، ٣، ٤ أوبول في أرسينوي، خلال القرن الأول الميلادي. و٤ أوبول في أوكسيرينخوس، خلال القرن الثاني الميلادي.

ويمكننا ملاحظة أنَّ أسعار الحمص سواء الخاصة بالزراعة (البذور) أو الخاصة بالطعام لم تختلف كثيرًا في العصر البطلمي عنها في العصر الروماني؛ حيث أنَّ متوسط سعر الأردب ظل ٥ دراخمات، ومتوسط سعر الحمص الخاص بالطعام تراوح ما بين ٢ أوبول و٤ أوبولات.

أجور عمَّال الحمص:

لسوء الحظ، فإنَّ الإشارات البردية المتعلقة بالعمال الذين يعملون في زراعة الحمص نادرة للغاية، فلم يُشَر إليهم إلَّا في وثيقتين إحداهما مؤرخة بمنتصف القرن الثالث قبل الميلاد، والتي تحتوي، على ما يبدو أنَّه، بعض الأوامر المرسلة إلى أرتيميدوروس، أحد مصرفي فيلادلفيا، حتى يقوم بعمل مدفوعات مالية لأشخاص بعينهم مسؤولون عن مجموعة من العمال (العبيد: παιδάρια) الذين يعملون في الأعمال الزراعية داخل ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا. نجد أنَّ أرتيميدوروس قد تلقى أمرًا بدفع مبلغ وقدره: ١ دراخمة، ٥ أوبول، ٢ خالكي، إلى لابويس (Labois) رئيس العمال الذين يعملون في تطهير الجسور المؤدية إلى أراضي الحمص. Λαβῶι εἰς τǫ[ὺ]ς ἐν τῶι δευτέρωι περιχώματι προκαθαίροντας τῶι ἐρεβίνθω[ι] ὄντας ιε (δραχμὴν) α (πεντώβολον) χ(αλκοὺς) β.[1]

والبردية الأخرى، هي إحدى برديات زينون، عبارة عن إيصال استلام أجور عمال، ورد بها أجر ٣ أوبولات لخمس عمال يعملون في زراعة الحمص. ll. 1-2: ἔχω παρὰ Σατύρου ε εἰς ἐργάτας ἐπὶ τὸν τριώβολον (θον)ἐρέβιν[2] يبدو أنَّ سبب هذ الأجر المتدني للغاية (٣ أوبولات: أجر خمسة عمال) هو أنَّ هؤلاء العمال ربما كانوا من العبيد الذين كان زينون يستقدمهم للعمل في ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا.

الحمص طعام الفُقراء:

يقول "فان دير ميسين" (van der Maesen): "إنَّ الحُمُّص، كما هو الحال في مصر، وفي اليونان القديمة، وكذلك في روما، كان طعام الطبقات الفقيرة".[3] مستشهدًا بقول 'فيكتور هِنْ' (Victor Hehn) الذي يؤكد على أنَّ الحمص كان طعام الطبقات الفقيرة في روما، من خلال اقتباسه لقول الشاعر الروماني كوينتوس هوراتيوس

[1] P. Lond.7. 2164 recto, frag.1, ll. 5- 6 (255 BC? Philadelphia) = C. Ptol. Sklav. II 174.
[2] P. Cair.Zen.4. 59749, l. 2 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[3] van der Maesen, L. J. G., "Origin, History and Taxonomy of Chickpea," 14.

(Quintus Horatius)، القرن الأول قبل الميلاد، في الهجاء السادس من الكتاب الأول؛ حيث يدافع هوراتيوس عن نفسه ضد اتهامه بأنَّه مغرور، ويُظْهِر أنَّ هذا غير صحيح، وأنه لا يرغب في دخول المجتمع الراقي، وأنه راضٍ عن حياته البسيطة، ويحب تركته المتواضعة لأنَّه يستطيع أن يفعل ما يحلو له ولا يهتم به أحد، يسافر بطريقةٍ بسيطة، ويمشي في الشوارع، ويرتاد الأسواق، ويُسعِّر الخضار، ويتجول في المنتدى ليلاً، ويشاهد العرَّافين، ويُحضر إلى منزله أطباق الكراث والحمص.[١] ويؤكد ذلك أيضًا قول بلينوس الأكبر بأنَّ الحمص كان طعامًا مفضلًا في الاحتفالات الدينية، وخدمات الحراسة الليلية.[٢] ويُعَضِّد ذلك ما جاء في الوثائق البردية من إشارات حول طعام العمال، حيث نجد أن الحمص كان طعامًا للعمال الذين كانوا يؤدون عملاً ما في ممفيس خلال القرن الرابع قبل الميلاد.[٣] وكذلك نجد الحمص طعامًا لنجَّارٍ أو لحرفي (τέκτων) يعمل في صناعة العربات الملكية (ἄμαξα).[٤] كما أننا نجد العديد من الإشارات إلى الحمص بوصفه طعامًا للعمال الزراعيين الذين يعملون في ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا.[٥] كذلك نجده طعامًا لمرافقي المسؤولين (سواء كانوا عمالاً أو خدم) في رحلاتهم النيلية، سواء كانت رحلات تفتيشية أو تنقلات من مكانٍ لأخر، أو لأسبابٍ أخرى؛ منها رحلة نيلية لمسؤولٍ ما كانت تسير نحو الجنوب،[٦] وأخرى من ممفيس إلى هيرموبوليس (الأشمونين).[٧] وفي النهاية نجد الحمص طعامًا لأفراد إحدى العائلات من القرن الأول الميلادي.[٨]

الخاتمة:

عرفت مصر نبات الحمص منذ عصر الدولة الحديثة، وربما قبل ذلك، وفي العصر البطلمي؛ حيث أوْلَت الحكومة البطلمية اهتمامًا كبيرًا بزراعته وتحسين سلالته؛ من خلال إدخال أنواعًا جديدة منه مثل الحمص البيزنطي وحمص الكبش. واستمرت زراعته خلال العصر الروماني، وإن كان اهتمام الرومان به أقل من أسلافهم البطالمة؛ حيث نجد تراجعًا ملحوظًا في الإشارة إليه داخل الوثائق المؤرخة بالعصر الروماني.

ولقد انتشرت زراعة الحمص، خلال العصرين البطلمي والروماني، داخل العديد من الأقاليم المصرية، مثل: أرسينوي، وطيبة، وأوكسيرينخوس، وإن كانت زراعته قد تركزت بشكلٍ أكبر داخل إقليم أرسينوي بشكلٍ عام، وداخل ضيعة أبوللونيوس في فيلادلفيا بشكلٍ خاص.

واختلفت أنواع الحمص الموجودة داخل مصر من حيث الشكل والحجم واللون والطعم، حيث نجد الحمص المصري والبيزنطي وحمص الكبش. من المُرجَّح أنَّ موعد حصاده كان في شهر برمودة (٢٧ مارس– ٢٥ أبريل) وأنَّ وقت زراعته كان يبدأ من أواخر شهر أمشير (فبراير) ويستمر حتى نهاية شهر برمهات (مارس) بداية شهر

[1] Horace, *Satir*. 1. 6. 144; "inde domum me Ad porri et ciceris refero laganique catinum"Ullman, B. L., Horace Serm. I. 6. 115 and the History of the Word Laganum, *Classical Philology*, 7, No. 4 (1912): 442-443.
[2] Pliny the Elder, *N. H*. 18. 32. 124.
[3] *SB* 14 11963, col. 2, ll. 5-6 (399 – 300 BC, Sakkâra (Memphites)).
[4] P. Petr. 3, 50, l. 12 (3rd Cent.B. C, Arsinoites).
[5] P. Lond.7 2140, l. 24 (263 – 229 BC, Philadelphia); P. Cair.Zen.4, 59794 recto 2 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[6] P. Cair.Zen. 4. 59705, l. 35 (263 – 229 BC, Philadelphia).
[7] P. Cair.Zen. 4. 59706, l. 27 (259 – 229 BC, Philadelphia).
[8] SB. 26, 16577 (AD 1 – 199, Arsinoites?).

برمودة (إبريل)، أي أنَّ فترة زراعته وحصاده تكون من منتصف شهر فبراير حتى نهاية شهر مارس بداية شهر أبريل.

أمَّا فيما يتعلق بأسعار الحمص الخاص بالزراعة فقد بلغت في أرسينوي (فيلادلفيا)، خلال القرن الثالث والثاني قبل الميلاد، حوالي ٥ دراخمات للأردب الواحد للنوع الجيد النظيف، وتراوحت من أوبول ونصف حتى خمسة أوبولات للنوع الرديء غير النظيف. أمَّا أسعار الحمص المستخدم للطعام فقد بلغ: ٩ دراخمات في ممفيس، القرن الرابع قبل الميلاد، ٢ خالكي في أرسينوي، القرن الثالث قبل الميلاد، ٢,٥ أوبول في أوكسيرينخوس، القرن الأول الميلادي. و٢، ٣، ٤ أوبول في أرسينوي، خلال القرن الأول الميلادي. و٤ أوبول في أوكسيرينخوس، خلال القرن الثاني الميلادي. ويبدو أنَّ أسعار الحمص سواء الخاصة بالزراعة (البذور) أو الخاصة بالطعام لم تختلف كثيرًا في العصر البطلمي عنها في العصر الروماني؛ حيث إنَّ متوسط سعر الأردب ظل ٥ دراخمات، ومتوسط سعر الحمص الخاص بالطعام تراوح ما بين ٢ أوبول و٤ أوبولات. وتراوحت أجور العمال الذين يعملون في زراعة الحمص من ١ دراخمة، ٥ أوبول، ٢ خالكي إلى ٣ أوبلات لخمس عمال. وإن كنا لا نستطيع تعميم هذه الإجور على العمال المرتبطين بزراعة الحمص بشكلٍ عام؛ لأن مجرد إشارتين عن أجور العمال لا تعطينا صورةً واضحة موثوق بها عن هذا الأمر. وفي النهاية، ربما يمكننا القول إنَّ الحمص في مصر كان طعامًا للطبقات الفقيرة من العمال والخدم وأفراد الأسر البسيطة.

المصادر والمراجع

أولاً- المصادر الأدبية:

Dioscurides, *De materia medica*: Being an Herbal with Many other Medicinal Materials Written in Greek in the first Century of the Common Era a New Indexed Version in Modern English by T.A Osbaldeston and R.P.A Wood. Johannesburg South Africa: Ibidis Press, 2000.

Homer, *Iliad*: Homer. The Iliad with an English Translation by A.T. Murray, Ph.D. in two volumes. Cambridge, MA., Harvard University Press; London, William Heinemann, Ltd. 1924.

Pliny the Elder, *The Natural History*: The Natural History. Pliny the Elder. John Bostock, M.D., F.R.S. H.T. Riley, Esq., B.A. London. Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street. 1855.

Theophrastus, *Historia Plantarum*: "Theophrastus. Enquiry into plants, 2 vols.", Ed. Hort, A. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1916, Repr. 1:1968.

ثانيًا- الوثائق البردية:

تشمل الوثائق البردية والشقافات والنقوش المختصرة وفقًا للطبعة الالكترونية من:

Bagnall, Roger S., Cowey, James, Depauw, Mark**,** Sosin, Joshua D., Wilfong, Terry G., and Worp, Klaas A., *Checklist of Greek, Latin, Demotic and Coptic Papyri, Ostraca and Tablets*, http://scriptorium.lib.duke.edu/papyrus/texts/clist.html

ثالثًا- المراجع الأجنبية:

Bagnall, R. S. & Worp, K. A., "Household Accounts: SB I 5224 Revised," *BASP*, 38 (2001): 7-20.

Clark, P. E., "*Taxation and the Formation of the Late Roman Social Contract*," PhD diss., University of California: 2017.

Darby, W. J., Ghalioungui, P., Grivetti, L., *Food*: *The Gift of Osiris*, Volume 2, London, New York, San Francisco: Academic Press, 1977.

Garnsey, P., *Food and society in classical antiquity*, Cambridge and New York: Cambridge University Press, 2002.

Hayden, Brittany, "Price Formation and Fluctuation in Ptolemaic Egypt" , PhD diss., the University of Chicago, Illinois, 2018.

Johnson, A. C., *Roman Egypt to the Reign of Diocletian*. (An Economic Survey of Ancient Rome, ed. by T. Frank, vol. II,. Baltimore: The Johns Hopkins Press, 1936.

Kokoszko, M., Jagusiak, K., Dybała, J., "The Chickpea (ἐρέβινθος; Cicer arietinum L) as a Medicinal Foodstuff and Medicine in *Selected Greek Medical Writings*," *Studia Ceranea*, 7, (2017): 99-120.

Rostovtzeff, M. I., *A Large Estate in Egypt in the Third Century B.C., a Study in Economic History*, Madison: Cornell University Library, 1922.

Thibodeau, Philip, "Greek and Roman Agriculture," in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, First Edition. edited by Georgia L. Irby, 519-532, John Wiley & Sons, Oxford: Wiley-Blackwell, 2016.

Ullman, B. L., Horace Serm. I. 6. 115 and the History of the Word Laganum, Classical Philology, 7, No. 4 (1912): 442-449.

van der Maesen, L. J. G., "Origin, History and Taxonomy of Chickpea," In *The Chickpea*, M. C. Saxena, & K. B. Singh (Eds.), (pp. 11-34). C.A.B. International. Wallingford: 1987.

Wilkins, J. M., P. Hill, *Food in the ancient world*, Oxford: 2006.

رابعًا – المواقع الإلكترونية:

The Online References and Dictionaries: http://stephanus.tlg.uci.edu/lsj/