

المخبوزات في مصر القديمة (دراسة تحليلية)

الملخص العربي

يطلق مصطلح " المخبوزات " على مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية ، بما في ذلك الخبز ، والكعك ، والحلويات ، والبسكويت و الرقائق وكذلك العديد من المنتجات الأخرى ، و يمكن أن يكون من الصعب تحديد عامل مشترك يربط بين هذه المجموعة المتنوعة . إن الرابط الأكثر شيوعاً الذي تم تحديده هي أنهم جميعاً استخدموا الوصفات التي تعتمد على دقيق القمح . ومع ذلك ، لا يمكن ان يمتد نفس التساهل من التعريف ليشمل الحلويات ، والتي لا تحتوي على المواد القائمة على الحبوب في كل شيء ، والتي تسمح بدقيق القمح وحده وتكون مكوناتها الرئيسية هي السكر و بياض البيض . قد يكون من المناسب النظر إلى أن المخبوزات هي تلك المنتجات التي يتم تصنيعها في مخبز حيث أنه هو مكان الصنع الذي يحدد المنتج وليس بعض المكونات ، والوصفات أو عملية الصنع ذاتها.

ولقد أجريت الدراسة الحالية بهدف تسليط الضوء على المخبوزات في مصر القديمة مثل الكعك و الخبز الخ ، و كذلك لإلقاء الضوء على أنواع مختلفة من الخبز في مصر القديمة ، والتركيز على الأشكال والأحجام من المخبوزات طوال تاريخ مصر القديمة ، لدراسة مناظر الكعك و الخبز و أنواع أخرى من المخبوزات على جدران مقابر المصريين القدماء يرجع تاريخها إلى كل من الدولة القديمة ،الوسطى والحديثة. تسليط الضوء على أساليب وتقنيات الخبز في عبر التاريخ المصرى القديم ، ولدراسة العلاقة بين أنواع المخبوزات و الطبقات الاجتماعية من المصريين القدماء من خلال مناظر التقدّمات في كل من المقابر الخاصة و الملكية، لتصنيف المخبوزات وفقاً لأنواع والأشكال و الأحجام، لإجراء مقارنة بين عملية الخبز في مصر القديمة والعصر الحديث من أجل معرفة مدى استمرارية العادات والتقاليد في الطعام لكل من المصريين القدماء والمصريين في العصر الحالي . وأخيراً ، لتوضيح الأسماء الهيروغليفية التي أطلقت على المخبوزات في مصر القديمة. ولقد أشارت النتائج الأولية أن هناك أشكال مختلفة وأنواع وأحجام مختلفة من المخبوزات في مصر القديمة فضلاً عن تنوع أساليب الخبز على مدى التاريخ المصرى القديم، بالإضافة إلى أن المخبوزات في مصر القديمة أطلق عليها العديد من الأسماء.

الكلمات الدالة

المخبوزات - الكيك - الخبز - أنواع المخبوزات - أشكال المخبوزات - مصر القديمة - المقابر الخاصة - المقابر الملكية