



جامعة الفيوم  
كلية السياحة والفنادق

# التراث الغذائي في مصر القديمة والمعاصرة بالتركيز على منتجات اللحوم رسالة مقدمة من إسلام عادل عطاالله محمد سالم

مدرس مساعد بقسم الإرشاد السياحي  
كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم

## تحت إشراف

أ.د/ علي عمر علي عبدالله

أستاذ متفرغ بقسم الإرشاد السياحي  
كلية السياحة والفنادق- جامعة حلوان

أ.م.د/ تامر مجدي عيسى فهيم  
أستاذ مساعد بقسم الإرشاد السياحي  
كلية السياحة والفنادق- جامعة الفيوم

أ.د/ محمود محمود هويدي  
أستاذ متفرغ بقسم الدراسات الفندقية  
كلية السياحة والفنادق- جامعة الفيوم

أ.د/ بيرس بول كريسمان  
أستاذ المصريات بجامعة ولاية أريزونا  
ومدير المركز الأمريكي للدراسات  
الشرقية بالأردن

2021 م

ملخص عربي

اسم الطالب: إسلام عادل عطاالله محمد سالم

الدرجة: دكتوراة

عنوان الرسالة: التراث الغذائي في مصر القديمة والمعاصرة بالتركيز على منتجات

اللحوم

لجنة الإشراف العلمي:

1- أ.د/ محمود محمود هويدي

أستاذ متفرغ بقسم الدراسات الفندقية- كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم

2- أ.د/ علي عمر علي عبدالله

أستاذ متفرغ بقسم الإرشاد السياحي- كلية السياحة والفنادق - جامعة حلوان

3- أ.د/ بيرس بول كريسمان

أستاذ المصريات بجامعة ولاية أريزونا ومدير المركز الأمريكي للدراسات الشرقية بالأردن

4- أ.م.د/ تامر مجدي عيسى فهيم

أستاذ مساعد بقسم الإرشاد السياحي- كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم

تاريخ منح الدرجة من

قسم: الإرشاد السياحي

مجلس الكلية: / / 2021م

### ملخص الرسالة

تهدف الدراسة إلى إستكشاف العادات والتقاليد المصرية القديمة التي لا تزال نشطة في مصر اليوم وذلك من خلال ربط الروابط بين التراث الثقافي المصري القديم والمعاصر خاصة فيما يتعلق بقضايا الطعام. ويشمل التراث الثقافي والاجتماعي التقليدي لمصر أنواعاً مختلفة من اللحوم والمنتجات القائمة على اللحوم والوجبات وتقاليده الطبخ وعادات الأكل. كما تهدف هذه الدراسة بشكل خاص إلى توثيق ووصف اللحوم المختلفة والمنتجات القائمة على اللحوم في مصر، في الماضي والحاضر.

تتكون الدراسة من ثمانية فصول، ستة منها تشكل الجزئين الرئيسيين للأطروحة. تم تقديم مقدمة للأطروحة بما في ذلك (المصطلحات، والفرضيات التي سيتم اختبارها، ومنهجية الرسالة)، في الفصل الأول. يتبع الفصل الأول الجزء الأول الذي ناقش التراث

الغذائي المصري وسياقه الفرعوني. كما أنه يضم ثلاثة فصول تغطي جميع الجوانب المتعلقة بالتراث الغذائي المصري.

تختلف تعريفات التراث عن بعضها البعض بناءً على الوقت والمكان والمجموعة المستهدفة والبيئة المحيطة. يؤكد علماء الاجتماع، وخاصة علماء الأنثروبولوجيا وعلماء الآثار الجغرافيون، على مرونة مفهوم التراث وكذلك ما تعنيه "الثقافة" نفسها؛ غالباً ما ينشرون هذه التعريفات بطريقة نقدية ويدافعون عن حقوق المجتمعات والسكان الأصليين. عند تعريف التراث الغذائي، من المثير للاهتمام التشكيك في تجاوز المصطلحين، "الطعام" و "التراث"، اللذان يشيران إلى "أي مادة يمكن أن يستهلكها الكائن الحي لإنتاج الطاقة وبناء الأنسجة". يقدم الفصل الثاني مناقشة حول تعريف التراث الغذائي الذي يعتبر جزءاً أساسياً من هذه الدراسة.

يتناول الفصل الثالث المجتمع المصري القديم من حيث حياة الناس وعاداتهم وتقاليدهم الغذائية، كما يلقي الضوء على أحد الجوانب المهمة في حياة المصريين، وهو جانب الطعام والشراب، لنرى عن كثب كيف يأكلون ويشربون، وكيف أعدوا طعامهم وشرابهم. مما لا شك فيه أن الطعام كان ذو قيمة كبيرة للمصريين، وبالتالي فإن هذا الفصل يسلط الضوء على الأهمية الدينية للطعام لدى المصريين ويناقش مفهوم المطبخ في مصر القديمة والمعاصرة.

بالإضافة إلى الجوانب المختلفة للغذاء، يعتبر الغذاء مصدرًا أساسيًا للتغذية في مصر. حيث يرتبط بالمصادر الرئيسية للحياة، وهي الماء والهواء والأرض والنار. يعتبر تناول الطعام من أهم الوسائل التي يستعيد بها الإنسان حيويته، ويجدد نشاطه، ويمد جسمه بالطاقة اللازمة بعد نفاذها. لذلك، تم تقديم مناقشة حول النظام الغذائي للمصريين القدماء والمعاصرين في الفصل الرابع.

الجزء الثاني مقسم إلى ثلاثة فصول أخرى والتي تغطي مجال منتجات لحوم البقر في مصر القديمة والمعاصرة باستخدام نهج متعدد التخصصات.

تم عرض منتجات لحوم البقر في مصر القديمة والحديثة في الفصل الخامس. حيث بدأ هذا الفصل بمقدمة عن مصادر البروتين في مصر القديمة والمعاصرة. ثم حدد كلمة اللحوم وتركيبها الكيميائي. يتبع هذا الجزء مقدمة عن الأبقار في مصر. من المهم أثناء دراسة منتجات لحوم البقر المصرية التعامل مع عملية الذبح وتكوين طرق الذبح المختلفة في مصر القديمة والحديثة. كما قدم هذا الفصل مقدمة موجزة عن استخدامات الدم في العصور القديمة والحديثة. ونهاية الفصل تسبقها نقطة مهمة تناقش هيكل وقطيعات الماشية. الجزء الأخير من الفصل الخامس يدور حول الجزارين في مصر القديمة والمعاصرة.

تم عرض الوجبات القائمة على اللحم البقري عبر التاريخ المصري في الفصل السادس. وقد تم ذكر العمليات المختلفة لتحضير اللحوم في مصر القديمة والمعاصرة في هذا الفصل. علاوة على ذلك، تم تضمين الوجبات المختلفة القائمة على لحوم البقر أيضاً في هذا الفصل.

تمت مناقشة فحص الساق الأمامية للثيران في الفصل السابع. ولقد ورد في هذا الفصل جانب هام من جوانب الساق الأمامية. وهي القيمة الغذائية للأرجل الأمامية، وهو أن تدرس علمياً الأسباب الغذائية المحتملة لاختيار المصريين لهذا الجزء المحدد من الثيران كعنصر أساسي في عروضهم الجنائزية.

تم عرض الخاتمة في الفصل الثامن. ويتضمن هذا الفصل مناقشة حول العادات الغذائية المصرية القديمة التي لا تزال سائدة في مصر الحديثة. وتم إضافة المراجع بعد هذا الجزء. وأخيراً، تم إرفاق الملاحق في نهاية سياق الرسالة.