

## صناعة الأمفورات في العالم القديم بين الفن والحاجة الاقتصادية.

*industry of Amphora in the ancient world between art and economic need.*

تفرحيت فلة<sup>1\*</sup>، مهنتل جهيدة<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> - مخبر البحوث والدراسات في المغرب الأوسط؛ جامعة الجزائر 2؛ (الجزائر).

البريد الإلكتروني: [fella.taferhit@univ-alger.com](mailto:fella.taferhit@univ-alger.com)

<sup>2</sup> - مخبر البحوث والدراسات في المغرب الأوسط؛ جامعة الجزائر 2؛ (الجزائر).

البريد الإلكتروني: [djahidameh@gmail.com](mailto:djahidameh@gmail.com)

تاريخ الإرسال: 22/05/20؛ تاريخ القبول: 22/05/22؛ تاريخ النشر: 22/06/01

### الملخص:

خضعت إنتاج وصنع الأمفورات على مر العصور إلى عدة عوامل، منها الاجتماعية والثقافية والفنية، إضافة إلى العوامل الاقتصادية، باعتبارها أوعية وظيفية تصنع لغرض تلبية متطلبات الصناعة الغذائية التي تحملها، فهي تخضع إلى عامل العرض والطلب، حيث كلما إزداد الطلب على المواد الغذائية من قبل الزبائن، كلما أدى ذلك لصناعة أعداد أكبر من الأمفورات لتغطية حاجة التجار والمستهلكين معا لمواكبة الإنتاج، لذلك نجد العديد منها بجانب المناطق الصناعية.

بالإضافة إلى الجانب الصناعي والتقني تحمل هذه الأمفورات عدة خصائص فنية مستوحاة من الوسط الاجتماعي والثقافي للصانع، على الرغم من ندرة الزخارف فيها، ولكنها تظهر من خلال أجزاء من

جسم الأمفورة مثل: الحافة والعنق، المقابض والقدم، هذه الأجزاء التي يتجلى فيها الحس الفني والإبداعي للصانع، ويضفي عليها ذوقه الشخصي أو يلبسها من زينة عصره وأوصاف مجاله وموطنه.

**الكلمات المفتاحية:** الأمفورات؛ التصنيفات؛ النقل؛ التخزين؛ التسويق.

### **Abstract:**

Over the ages, the production and manufacture of amphoras have been subject to several factors, including social, cultural and artistic, in addition to economic factors, as they are functional vessels made for the purpose of meeting the requirements of the food industry that carry them. , the more this leads to the manufacture of greater numbers of amphoras to cover the need of traders and consumers together to keep pace with production, so we find many of them next to the industrial areas.

In addition to the industrial and technical aspect, these amphorae bear several artistic characteristics inspired by the social and cultural milieu of the maker, despite the scarcity of decorations in them, but they appear through parts of the amphora's body such as: the edge, the neck, the handles and the foot, these parts in which the artistic and creative sense of the maker is manifested. He adds to it from his personal taste or wears it from the adornment of his time and the descriptions of his field and home.

**Key words:** Amphorae; Typologie; Transportation ; storage; Marketing.

### مقدمة:

يعتبر الفخار من أقدم الحرف التي عرفها الإنسان، فقد ظهرت أولى الأشكال الفخارية في نهاية العصر الحجري القديم الأعلى، لكنه إستمر وتطور على مر العصور اللاحقة فظهرت نماذج جميلة لأنماط جديدة مختلفة منها ما هو مأخوذ عن الحضارات

المجاورة، ويعتبر من الصناعات العالمية، ومنها ما هو منفرد يحمل الخصائص المحلية للبلاد، وطبعاً نلاحظ هذه الخصوصية في نوعية المواد الأولية المستعملة لصناعة والتي تجلب من الطبيعة، وكذلك الشكل الذي يستوحيه الصانع من بيئته وثقافته، والذي يلبي بطبيعة الحال حاجيته الوظيفية لتسهيل حياته اليومية، وكما هو معلوم فقد شهد حوض البحر الأبيض المتوسط حركة تجارية واسعة ومتطورة ناتجة عن النشاطات الزراعية والصناعية التي عرفتها المنطقة، وكتبها بطبيعة الحال صناعة أوعية لتخزين ونقل هذه المنتجات، وتعرف "بالأمفورات".

عرفت هذه الأمفورات في الحضارات القديمة عند كل من الفينيقيين، واليونانيين، والرومان، والبيزنطيين، واستعملت لأغراض عديدة، حيث يعتبر إنتاجها من الصناعات الفنية التي مارسها الإنسان، فقد تميزت هذه الصناعة بأنها من أحد الأنشطة النفعية التي برع فيها الصانع، إلى جانب أهميتها في مجال الإقتصادي، وقديماً كان تشكيل هذه الفخاريات يعتمد اعتماداً كلياً على قدرات الحرفي، لكن مع مرور الوقت ازدادت هذه الصناعة تطوراً، حيث أصبحت صناعة الفخار أقرب ما تكون إلى الحرف الفنية، وتعتمد على الآلات والأساليب الرائقة في التشكيل والتزيين.

### مفهوم الأمفورات:

قبل التطرق إلى مفهوم الأمفورات يجب علينا أولاً البحث في الجذور التاريخية لأصل الكلمة وتاريخ ظهورها كمصطلح، غير أنه يجب التنويه أن صناعة الأمفورات ظهرت قبل ظهور المصطلح بزمان،

وذلك يعود إلى حاجة الإنسان القديم لهذه الأوعية لتلبية حاجياته اليومية المتمثلة في الحمل والنقل والتخزين كما هو معروف.

### التعريف اللغوي:

أصل كلمة الأمفورات إغريقي *Amphoreus* و التي تعني "الذي يحمله المرء بمقبضين"، وبالتالي فهو وعاء للنقل (laubenheimer, 1990, p. 5)، وقد كان أول ظهور للكلمة في الفترة المسيحية، حيث وجدت الكلمة محفورة على لوحات طينية مرفوقة برموز. كما ورد ذكر الأمفورات في اللغة اللاتينية على الشكل التالي *Amphora* بصيغة المفرد، و *Amphoras* أو *amphorae* بصيغة الجمع، وهو عبارة عن إناء فخاري ضيق العنق، كان يستخدم عند اليونان والرومان لحفظ ونقل وتخزين الخمور والزيوت وغيرها من المواد (السلامين، 2012، ص: 20). كما تشير الكلمة اللاتينية *amphora* أيضا إلى وحدة سعة القارب الذي يتم التعبير عن حمولته من البضائع المنقولة في الأمفورات (6، laubenheimer, 1990, p.)، وبالتالي فهي حاويات استعملت في النقل البحري والنهري لحمل المنتجات الغذائية.

### التعريف الإصطلاحي:

والأمفورة هي نوع من الجرار الفخارية المصنوعة من الطين المشوي لها مقبضان، وعنق طويل أضيق من جسم الجرة الذي يكون بيضاوي الشكل (الورفلي، أبريل 2014، ص: 102)، وقد استعملت لأول مرة في نهاية الألفية الثالثة قبل الميلاد عند شعوب بلاد ما بين النهرين، وحسب ما ذكرته الكتابات على الألواح الطينية فقد استخدمت هذه الأخيرة في نقل الخمر (9، laubenheimer, 1990, p.)، كما عرف كل

من الفينقيين، والاغريق، واليونانيين، والرومان، وحتى البيزنطيين  
صناعة الأمفورات التي إستعملت في حمل وتخزين.

وعرف كل من *M.SCIALLANO* و *P.SIBELLA* الأمفورة بأنها:  
"هي حاوية إستعملت في النقل البحري والنهري لحمل المنتجات الثلاثة  
الرئيسية المتمثلة في الخمر، وزيت الزيتون، وموالح السمك، كما أنها  
كانت تحمل منتجات أخرى كالفواكه، ...، كما أن الأمفورة يمكن  
إعادة استخدامها في أعمال البناء (Sciallano & Sibella, 1991, p. 11)،  
أما الباحث بييري *pieri* فقدم الأمفورات في ثلاث كلمات: عنق  
*Collum*، قدم *Pes*، ومقابض *Ansa*، وهي عبارة عن أمفورات مدببة  
أو أسطوانية، كروية أو كمثرية الشكل، لكنها تعتبر في الأساس  
أوعية وظيفية ونفعية تشكل أساس النقل في سفن الشحن القديمة  
(Pieri, 2005, p. 67).

ونتيجة لتطور دراسة الأمفورات وأهميتها من الناحية الإقتصادية  
والتجارية ظهر تخصص جديد وهو "الأمفورولوجيا" ويعني: علم دراسة  
الأمفورات (الورفلي، أبريل 2014، ص: 101).

### علم الأمفورات *AMPHOLOGIE*:

الأمفورولوجيا ويعني: علم دراسة الأمفورات، وهو علم أو  
تخصص على درجة عالية من التطور حيث يدرس جميع أنواع  
الأمفورات التي ظهرت وانتشرت في العالم القديم، ويدرس بالخصوص  
أسماءها، ومميزاتها، وفترة تداولها، والمواد المحملة والمخزنة بداخلها،  
والورشات التي صنعت بها، بالإضافة إلى الكتابات التي  
تحملها (laubenheimer, 1990, p. 6).

لقد مر علم الأمفورات بمراحل عديدة، قام فيها مجموعة من العلماء والباحثين في هذا المجال على مدى سنوات طويلة بدراسة مجموعة كبيرة من الأمفورات ومحاولة تصنيفات وفقا لعدة معايير، سواء حسب شكلها أو عجنتها، أو حتى مراكز إنتاجها ونطاق توزيعها.

وارتبطت بداية دراسة الأمفورات في أواخر القرن التاسع عشر بالحماس الأكاديمي لتلك الفترة فيما يتعلق بالنقوش القديمة على وجه الخصوص، وقد حدد هاينري دريسيل في عام 1899 في كتابه الرائع *Corpus Inscriptionum Latinorum* (المجلد الخامس عشر) ونشر مجموعة كبيرة من أنواع الأمفورات في إشارة إلى نقوشهم (Kaldeli, 2002, p. 43) كان تصنيفه للأمفورات الرومانية الأول من نوعه (Tchernia, 1986, p. 42) لتأتي محاولات أخرى لبعض الباحثين في مجال التصنيف من بينها:

✓ الباحث بيكوك وويليامس *Peacock Williams* في بحثه المعنون بـ "*Amphore and The Roman Economy*" الذي إقتبس من دراسة دروسل.

✓ دراسة الباحث سشوان *Schoene* سنة 1871 حول الأمفورات الرومانية وما تحمله من أختام وعلامات.

✓ أعمال الباحث ماو *Mau* سنة 1898 المتعلقة بدراسة الأمفورات وإعادة إعطاء الشكل الخارجي لها.

لتنقل بعدها إلى مرحلة أخرى إعتمدت على فريق من الباحثين المعاصرين، الذين أعادوا نفض الغبار عن الدراسات السابقة وفي

مقدمتهم الباحث لومباغيا *Lombgia* سنة 1955، الذي أعاد دراسة تصنيفات دروسل وتقسيمها إلى تصنيفات أخرى، ونظرا لتضارب الآراء وكثرة الدراسات وانتشار تصنيفات مختلفة، ولفض الاختلافات تم عقد سنة 1970 مؤتمر بإيطاليا لتقريب وجهات النظر وتوحيد الآراء حول ضرورة الإهتمام بدراسة الأمفورات (Kaldeli, 2002, p. 44).

تلتها بعد ذلك تصنيفات أخرى كالتي قام بها كوزمانوف *Nuzmaov* سنة 1973 حول أمفورات تعود إلى الفترة المتأخرة، وكذا تصنيف بلتران *Beltran* وتصنيف بانيللا *Panella*، إضافة إلى جهود الباحث مناكودا *Manacorda* سنة 1977 حيث عمل على دراسة الأمفورات المستخرجة من قاع المحيطات (عماج، 2019/2018، ص: ز).

كما يجب أن لا ننسى العمل المشترك المتمثل في القاموس المرجعي للأنماط الفخارية القديمة المعروف ب: *lattara*، وهو عملية معالجة للفخار القديم عن طريق أنظمة معالجة المعلومات (Michel Py; Andres M Adroher Aurox; Claude Raynaud; et al, 1993, p. 5) وقد نشر عام 1991 كتاب هام تحت عنوان "الأمفورة كيف نتعرف عليها؟" حيث يصف فيه المؤلفون بعض حاويات النقل الأكثر شيوعا في البحر الأبيض المتوسط قديما، وتوزيعها الجغرافي وتمثله على الخريطة (Sciallano & Sibella, 1991, p. 7).

ومن بين أهم الأبحاث والدراسات التي أقيمت في مجال الفخاريات نذكر الذي قام به الباحث ميشال بونيفاي *Bonifay* حول الأمفورات الإفريقية في مذكرته المعنونة ب: *Les amphores de l'Afrique tardive* المنشورة سنة 2004، وقد عمل على نمط الأمفورات الإفريقية وتصنيفها، مع تسليط الضوء على ورشات

صناعتها ومراكز انتشارها بالاعتماد على الأختام والرموز التي تحملها، وكان مجال دراسته في كل من تونس وليبيا (Bonifay, 1) p. 2004، تبعتها أبحاث أخرى اهتمت بالجانب البيتروغرافي والتي قام بها الباحث كلاوديو كاييلي (Bonifay, 1986, p. 595).

هذه الأبحاث وغيرها ساهمت بشكل كبير وفعال في إثراء هذا المجال، ودفعت بعجلة البحث العلمي في دراسة الأمفورات، إلا أن هذا لا يعني نهاية الأعمال، فللازال علينا كشف الغموض عن العديد من جوانب المجال، سواء فيما يتعلق بجوانبه التقنية أو مراكز إنتاجه، وكذا نطاق إنتشاره في العالم القديم، ما يدفعنا إلى تكثيف الأبحاث الميدانية للحصول على المادة الأولية وتحليلها لتقديم معطيات جديدة ومفيدة، لذا فمجال الدراسة سيبقى مفتوح في إنتظار إستكمال الدراسات وتوثيقها.

### تقنية صناعة الأمفورات:

الأمفورات هي شكل من أشكال الفخار المصنوع بيد الإنسان، حيث نجد تنوع في أشكالها ووظيفتها وكذا في استعمالاتها، وتمر صناعة الأمفورة بعدة مراحل، وهي كالآتي:

### تحضير العجينة:

يجب أن يرمى اختيار نوعية جيدة من الطين، يفترض أن تكون لزجة، وتضاف إليها الماء وبعض المواد الأخرى كالخشب حتى تتماسك، ثم بعد ذلك يتم عجن الطين بالأرجل (Pieri, 2005, p. 67).

**أنواع العجائن:** تختلف باختلاف المادة الأساسية المكونة لها،

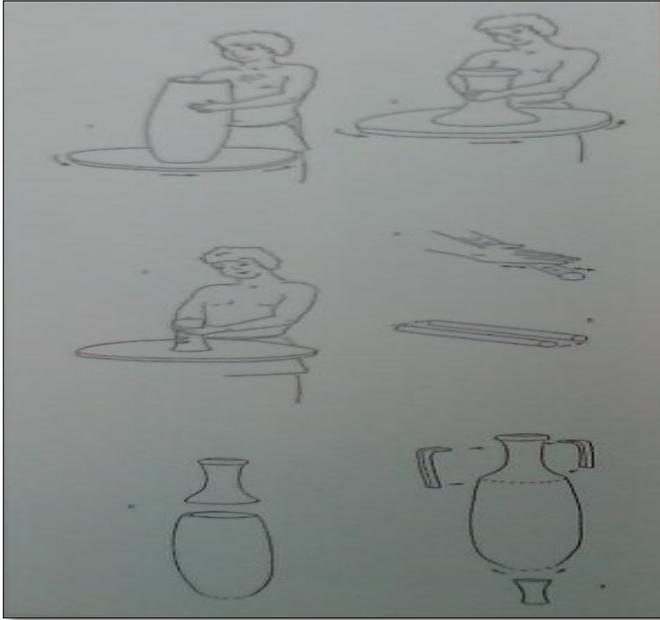
وهي الطين، وتنقسم إلى ثلاثة أنواع رئيسية:

- العجينة الكلسية *pâte calcaire*: تتكون من طينة تحتوي على نسبة عالية من الجير تتراوح ما بين 6 إلى 25٪، أما نسبة معدن الحديد فتكون منخفضة، لونها برتقالي يميل إلى الأصفر الفاتح، عند الطهي يميل إلى أخضر.
- العجينة السيليسية *pâte siliceous*: تتكون من نسبة وفيرة من معدن الحديد والرمل، وتتنخفض فيها نسبة الكلس حيث تتراوح بين 0 إلى 6٪، لون العجينة أحمر آجوري وأحيانا بني، وعند الطهي يتحول إلى اللون البني يميل إلى الأسود في بعض الأحيان.
- العجينة الكاولينية *pâte kaolinitiques*: هو طين صواني يحتوي على نسبة قليلة جدا من معدن الحديد، يتميز بقدرته العالية على تحمل درجات حرارة عالية، لونه أبيض ناصع لا يتحول مع الطهي (Hayes, 1972, pp. 287-290).

### تشكيل الأمفورة:

- يتم تصنيع الأمفورة وفقا للشكل الذي يرغب فيه الصانع، ويستعمل الدولاب في التشكيل لأنه الطريقة الأكثر شيوعا لسهولة وسرعة انجازها، وتمر صناعة الأمفورة بة مراحل متمثلة في:
- ✓ المرحلة الأولى: تقوم بتشكيل البدن أولا، والذي يمثل الجزء الأكبر حجما، حيث يتم تشكيل هذا الجزء عن طريق العجلة التي يديرها الحري في بوضع الكتلة الطينية عليها ويقوم بتدويرها (Gallimore, 2010, p. 146).
  - ✓ المرحلة الثانية: نربط البدن مع الجزء العلوي المتمثل في الحافة والعنق الذي تم تصنيعه من قبل.

✓ المرحلة الثالثة: بعدها يتم تركيب المقابض والقدم، باستخدام قطع صغيرة من الطين اللين للتلبيس لكي تتماسك أماكن الالتحام، لكن تظهر على الجهة الداخلية سلسلة من الأخاديد الأفقية الناتجة عن آثار أصابع الخزاف أثناء عملية التصنيع (Bonifay, 2004, p. 20). كما توضحه الصورة رقم 1.



الصورة رقم 1: تمثل مراحل تشكيل الأمفورة، عن: Sciallano & Sibella, 1991, p. 12

### التجفيف والطهي:

توضع الأمفورة في مكان فيه تهوية ومعرض لأشعة الشمس حتى تجف كلياً، ثم بعد ذلك يتم وضع الأمفورة داخل الفرن لعدة ساعات

قصد طهيها للحصول على أمفورة صلبة ومتماسكة (Sciallano & Sibella, 1991, p. 13).

تؤثر طريقة الطهي بشكل مباشر على لون العجينة وطلائها، وبالتالي شكل الأنبة أيضا، وهو ينقسم إلى مرحلتين المرحلة الأولى تسمى بعملية الحرق حيث ترتفع فيها درجات الحرارة، والمرحلة الثانية هي عملية التبريد حيث تبقى الحرارة لفترة ثابتة بعدها تبدأ في التناقص بشكل تدريجي، وفيما يلي سنعرض الأنواع الثلاثة للطهي وكيفية تأثيرها على العجينة:

1. حرق مختزل / تبريد مؤكسد

2. حرق مختزل / تبريد مختزل

3. حرق مؤكسد / تبريد مؤكسد (laubenheimer, 1990, p.

7). أنظر الصورة رقم 2.

### الأختام والطوايح:

تعتبر الأختام أو الطوايح مؤشر على أصل والتنظيم الاجتماعي للمنتوج، وهي دقيقة جدا وثمانية للغاية، نظرا لكونها هشة ونادرا ما يتم الحفاظ عليها. تطبع هذه الأختام على العجين الخام قبل طهيها (laubenheimer, 1990, p. 6)، وتتم باستخدام ختم من المعدن أو من الطين المشوي، تتضمن معلومات حول الورشة التي تم إنتاجها فيها، واعتمادا على أنواع الأمفورات، قد تكون هذه الورشة جزءا من عقار زراعي أو وحدة إنتاج مستقلة (عماج، 2019/2018، ص: 202).

يعتبر موقع الأختام متغير على حسب الأنماط، فعلى سبيل المثال، في الأمفورات الزيتية المنتجة في جنوب إسبانيا والتي تعرف بدريسييل 20 تطبع الأختام على مقابضها، أما أمفورات النبيذ الإيطالية

من نمط دريسيل 1 فنجدها تطبع على فوهتها، أو على قدم أمفورات الخمر المصنعة في شمال إسبانيا والتي تعرف بنمط دريسيل 2-4 (Tchernia, 1986, p. 52).

الصياغة المعتمدة في الأختام متغيرة، فنجدها تحمل إسم مالك الورشة سواء كان اسماً بسيطاً أو كاملاً أو مختصراً، وغالباً ما تكون الأختام عبارة عن الأحرف الأولى من الاسم الثلاثي المعروف بـ: *Nomina Tria*، (Sciallano & Sibella, 1991, p. 20) كما يمكنها أن تضم مؤشرات ومعطيات تخص المنتج والمتمثلة في: اسم المنتج، وكميته، وأصله، وتاريخه، ووجهته، واسم الناقل... إلخ (laubenheimer, 1990, p. 6)، كما نجد في بعض الأحيان معلومات متعلقة بوزنه وجودته، أما التواريخ فتقدم باسم قنصل تم تعيينه في روما في الوقت الذي ملئت أو شحنت فيه الأمفورة، ويتم نقش الأختام إما بواسطة الأصبع أو بأداة حادة (Sciallano & Sibella, 1991, p. 21).

### إستعمالات الأمفورات والمواد المحملة فيها:

تبين من خلال عديد الحفريات التي أجريت في المواقع الأثرية بكل من شمال إفريقيا، والحفريات الخاصة في هضبة تستاتشيو في إيطاليا، والتي كشفت عن أعداد هامة من الأمفورات الرومانية والإفريقية، اتضح أنها استعملت لحمل وتخزين كل من زيت الزيتون، وصلصة السمك، والحبوب، وغيرها من المواد الغذائية وغير غذائية (الورفلي، أبريل 2014، ص: 103- 104) في العصر الروماني، ولا سيما من فترة الجمهوريين فصاعداً، وأصبحت الأمفورات الأوعية الرئيسية المرتبطة بتجارة المواد الغذائية، مثل النبيذ وزيت الزيتون ومنتجات الأسماك، وأحياناً الفاكهة، داخل الإمبراطورية وخارجها. إن

وجودها هو مؤشر قيم على خطوط الاتصالات والتبادل البعيدة المدى، ويعكس التصنيف المعقد الذي تم إنشاؤه بخصوص الأمفورات التي تم إنتاجها وتداولها في تلك الفترة بالإضافة إلى الاختلاف الكبير الموجود في الحافات والمقايض والقواعد على وجه الخصوص، توسع أنشطة الإنتاج والتبادل، على الرغم من أن أنواعاً معينة كانت مرتبطة في البداية بمناطق محددة، فقد توسع الإنتاج في مناطق أخرى غير أصولها (Kaldeli, 2002, p. 39).

وتعتبر منطقتنا أنموذجاً قوياً تشرح فيه، من خلال عديد من الأمفورات الموجودة في مختلف المواقع والمتاحف، أهمية هذه الأخيرة في الحياة اليومية للإنسان، خاصة أن إفريقيا امتازت بكثرة النشاط الفلاحي الذي توفره لها كثرة السهول الخصبة فيها، وتوفر المياه، بالإضافة إلى وراثة التقاليد الفلاحية عن العهد القرطاجي كزراعة الحبوب وتربية المواشي، كذلك نجد بأن السلطات الرومانية قد سنت قوانين تشجع على ممارسة النشاط الفلاحي كما منحت الفلاحين عدة امتيازات لإحياء الأراضي البور، وغرس الأشجار المثمرة بالإضافة إلى حضر الموائل وبناء السدود ومقاومة الانجراف، بالإضافة إلى تعدد الأسواق في الداخل والخارج وكثرة المستهلكين في الإمبراطورية الرومانية الشاسعة (بشاري، 2013، صص: 262-263)، وبارتفاع الإنتاج الزراعي وزيادة التجارة الخارجية التي رافقت زيادة في إنتاج وسائل النقل والتخزين ألا وهي الأمفورات.

إن الدراسة التي تركز على القضايا النظرية المتعلقة بتطوير التباين الأسلوبية الذي يميز الأنواع الرومانية المختلفة ستكون أكثر إثارة للاهتمام وقيمة. هذه الأنواع، التي غالباً ما يتم تطويرها من

النماذج الأولية الهلنستية، كثيراً ما تتيح تحديد أصولها ومحتوياتها. وبالتالي، تشكل الأمفورات المادة الرئيسية في السجل الأثري والتي تتيح إلقاء نظرة ثاقبة على إنتاج وتجارة واستهلاك المنتجات الزراعية والضروريات اليومية (Kaldeli, 2002, p. 39).

### الأمفورات عنصر مهم في دراسة التاريخ والآثار:

تلعب الأمفورات دوراً مهماً في الدراسات الأثرية والتاريخية نظراً لسعة إنتشارها في مختلف الأماكن والأزمنة، وكذا لشدة مقاومتها للتأثيرات الطبيعية، بالإضافة لاحتوائها على كثير من الخصائص الصناعية والفنية والثقافية فيها، حيث تعتبر الأمفورات مصدراً هاماً في السجل الأثري، فهي وسيلة للتأريخ، كما تسلط خواصها المتعددة على جوانب تقنية وفنية ووظيفية من حياة المجتمع، إلى جانب صلاتها الحضارية حيث تعطينا فكرة شاملة عن الحياة الإقتصادية والمبادلات التجارية في العصر القديم.

وتتمر دراسة الأمفورات بمراحل عدة: تبدأ بتسجيلها وتوثيقها في المواقع الأثرية التي اكتشفت فيها، ثم يتم أخذ عينات منها لتحليلها من الناحية الفيزيائية والكيميائية للكشف عن المواد التي كانت محملة أو مخزونة بداخلها، ثم يتم دراسة الأختام والنقوش الموجودة عليها لأخذ فكرة عن الحياة الاقتصادية والمبادلات التجارية (الورفلي، أبريل 2014، ص: 103).

أدى التحسن في طرق التنقيب في المواقع الرومانية المهمة خلال هذه الفترة دوراً رئيسياً في تقدم دراسة الأمفورات، مثل قرطاج (فولفورد Fulford وبيكوك Peacock 1984)، وبنغازي (رايلي Riley 1979)، وأجورا في أثينا (روبينسون Robinson 1959).

وأُتاحت الدراسات التطبيقية في هذه المواقع إلى إنشاء تواريخ تداول تقريبيه لعدد كبير من الأمفورات، على الرغم من الصعوبات الكامنة بسبب تطورها التتميطي البطيء، كما تم وضع تسلسل زمني دقيق أيضاً من خلال الرسومات والطوابع الموجودة فيها، والتي لا تزال تجذب الكثير من الاهتمام الأكاديمي (Kaldeli, 2002, p. 44).

**دور الأمفورات في دفع عجلة التنمية والتطور الإقتصادي في العالم القديم:**

في الواقع كان الاهتمام كبيراً على مر السنين بتسويق المنتجات، يجب التنبه إلى أن الفخار رغم ما يكتسي من أهمية في التجارة العالمية، نظراً لما يتضمنه من شواهد مادية محسوسة تدل على ثقافة المجتمعات، حيث يعتبر عالم الإنتاج التجاري والاستهلاكي واسع لا يتم رصده من خلال المصادر الكتابية. لمعرفة دور هذه الفخاريات في النشاط الاقتصادي يجب علينا معرفة أولاً:

طبيعة المواد الغذائية الزراعية أو غيرها، والتي تتقل بواسطة الأمفورات والفخاريات المرافقة لها، فالأمفورات استعملت على سبيل المثال لنقل الزيت الذي كان يعتبر بمثابة نطف في الفترة القديمة كونه تقوم عليه جل الصناعات، وبالتالي علينا متابعة زراعة الزيتون بالمنطقة لفهم العلاقة بين إنتاج الزيت وصناعة الأمفورات، هذه النظرية مبنية على حجج أسستها وابتكرتها المدارس الإيطالية والأنجلوسكسونية *Anglo-saxonne*، وتم التعرف عليها تدريجياً وبوضوح، حيث أن الكثير من الأمفورات كان لها وظائف مزدوجة.

غير أننا كثيراً ما نجد أفراناً لصناعة الأمفورات بجانب مراكز إنتاج صلصات السمك أو معاصر الزيت والخمور، وأمثلة على ذلك

كثيرة ومتنوعة في العالم الروماني، حيث نجد ورشة تبوسكتو بمدينة تيكالات ما تعرف حاليا بمدينة بجاية، حيث تعتبر هذه الأخيرة من أهم المدن المنتجة والمصدرة لزيت ليس في موريطانيا القيصرية فحسب، بل في كل شمال إفريقيا، حيث عرفت زيت تبوسكتو انتشارا واسعا، وهذا ما أشارت إليه أختام الأمفورات المنتشرة في كثير من المقاطعات الرومانية، تميز هذا الزيت بجودته العالية من حيث المذاق والرائحة (Laporte, 1978, p. 144)، وكذا أفران الأمفورات التي وجدت داخل مراكز إنتاج الأسماك المملحة وصلصات السمك بموقع سادو SADO الواقع على الساحل الجنوبي الغربي لشبه الجزيرة الإيبيرية، هي ليست إلا دليلا واضحا على الأهمية التي اكتسبتها هذه الأمفورات كعنصر مهم ضمن الصناعات الغذائية في العالم القديم (Mayet & Silva, 2010, pp. 125-126).

إن طرق تعبئة المواد الغذائية في الأمفورات وكيفية نقلها من مواقع الإنتاج إلى أماكن التصدير التي غالبا ما تكون على الموانئ، حيث أظهرت الدراسات أن الأمفورات تعتبر من أهم وسائل النقل في القديم، فشكل الأمفورة هو الذي يحدد فوائدها ومجالات استعمالها، وكيف يمكن أن نستفيع بها، فصناعة الأمفورات تعتبر جزءا من الاقتصاد، ويساهم بشكل كبير في تطوره وازدهاره.

### خاتمة:

نستنتج من خلال كل ما تم عرضه في المحاور السابقة أن الأمفورات لم تكن مجرد أوعية استعملت لغرض النقل والتخزين، أو أنها صناعة فنية يعبر فيها الحرفي عن حسه الفني أو ذوقه الخاص، بل ذهبت إلى أبعد من ذلك بكثير، حيث نرى أنها كانت جزءا أساسيا من

الاقتصاد المحلي والعالمي، حيث تقوم عليها الصناعات الغذائية الزراعية والبحرية، لهذا وجدنا العديد من ورشات والأفران التي استعملت لصناعة الأمفورات في مراكز إنتاج وتصدير هذه المواد، ذلك لتلبية متطلبات الصناعة، والأمثلة حول ذلك عديدة ومتنوعة في العالم القديم.

نظرا للأهمية الكبيرة التي اكتسبتها الأمفورات على مدى قرون عديدة من الزمن، والانتشار الواسع الذي عرفته في العالم القديم، ساعدها على ظهور أنماط عديدة ومتنوعة تختلف أشكالها وأحجامها حسب المحتوى الذي تحمله بداخلها، فالأمفورات التي استعملت لحمل الزيت تكون ذات أحجام كبيرة نوع ما عن مثيلتها التي تستعمل لحمل الصلصات والأسماك المملحة أو الخمر، التي غالبا ما تكون ذات أحجام متوسطة، خاصة إذا كان الخمر ذو جودة عالية، كما تحمل هذه الأمفورات خصائص المنطقة التي أنتجت فيها، فنجد الأمفورات الإيطالية والإيبيرية والإفريقية، تتحكم فيها نوعية الطين والمواد الأولية التي استخدمت فيها، وكذلك أنامل الحرفيين التي شكلتها.

#### قائمة المصادر والمراجع:

- 1 - بشاري محمد الحبيب. (2013). سياسة روما الزراعية في الجزائر القديمة (نوميديا وموريطانيا القيصرية نموذجا). تأليف المدينة والريف في الجزائر القديمة (الصفحات 260 - 273). الجزائر: دار الرشاد للطباعة والنشر.
- 2 - السلامين زياد. (2012). معجم المصطلحات الأثرية المصور (إنجليزي - عربي). الأردن: دار ناشري للنشر الإلكتروني.

- 3 - عماج بلقاسم. (2019/2018). الأمفورات القديمة المحفوظة بمتاحف الجزائر (دراسة وصفية وتتميطية، وتحليلية). الجزائر، أطروحة دكتوراه في الآثار القديمة، الجزائر: جامعة الجزائر 2.
- 4 - الورفلي رياض. (أبريل 2014). أمفورات متحف جنزور (طرابلس - ليبيا). لبدى الكبرى، 101 - 113.
- 5- Bonifay, M. (1986). *Observations sur les amphores tardives à Marseille d'après les fouilles de la Bourse (1980-1984)*. *Revue Archéologique de Narbonnaise* 19.
- 6- Bonifay, M. (2004). *Etude sur la céramique romaine tardive d'Afrique*. Aix-en-provence: BAR International Series.
- 7- Gallimore, S. (2010). *Amphora Production in the Roman World: A View from the Papyri*. *Bulletin of the american society of popyrologists* (47), 155-184.
- 8- Hayes, J. W. (1972). *Late romaine pottery*. London: The British school at rome.
- 9- Kaldeli, A. (2002). *Roman amphoraefrom cyprus : interagting tarde and exchange in the mediterranean*. England, univers: university college london.
- 10- Laporte, J.-P. (1978). *Les Amphores de Tubusuctu et l'huile de Mauritanie Césarienne*. *Bulletin Archéologique du Comité des Travaux Historique et Scientifique*.
- 11- laubenheimer, f. (1990). *le temps des amphores en gaule: vin, huiles et sauces*. paris: Errance.
- 12- Mayet, F., & Silva, C. T. (2010). *Production d'amphores et production de salaison de poisson : Rythmes chronologiques sur l'estuaires du sado*. portugal: institue d'archeologie universté coimbra.
- 13- Michel Py; Andres M Adroher Aurox; Claude Raynaud; et al. (1993). *Lattara. 6, dicocer: Dictionnaire des céramiques antiques (VIIème s. av. n.è. -VIIème s. de n. è.) en méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*. paris: Lattes Edition.

14- Pieri, D. (2005). *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine (V-VIII)*. Beyrouth: Ministère des affaires étrangère et centre national de la recherche scientifique.

15- Sciallano, M., & Sibella, P. (1991). *Amphores comment les identifier?* paris: Edisud.

16- Tchernia, A. (1986). *Le vin de l'Italie romaine, Essai d'histoire économique d'après les Amphores*. Rome: Ecole française de rome plais farnèse.

