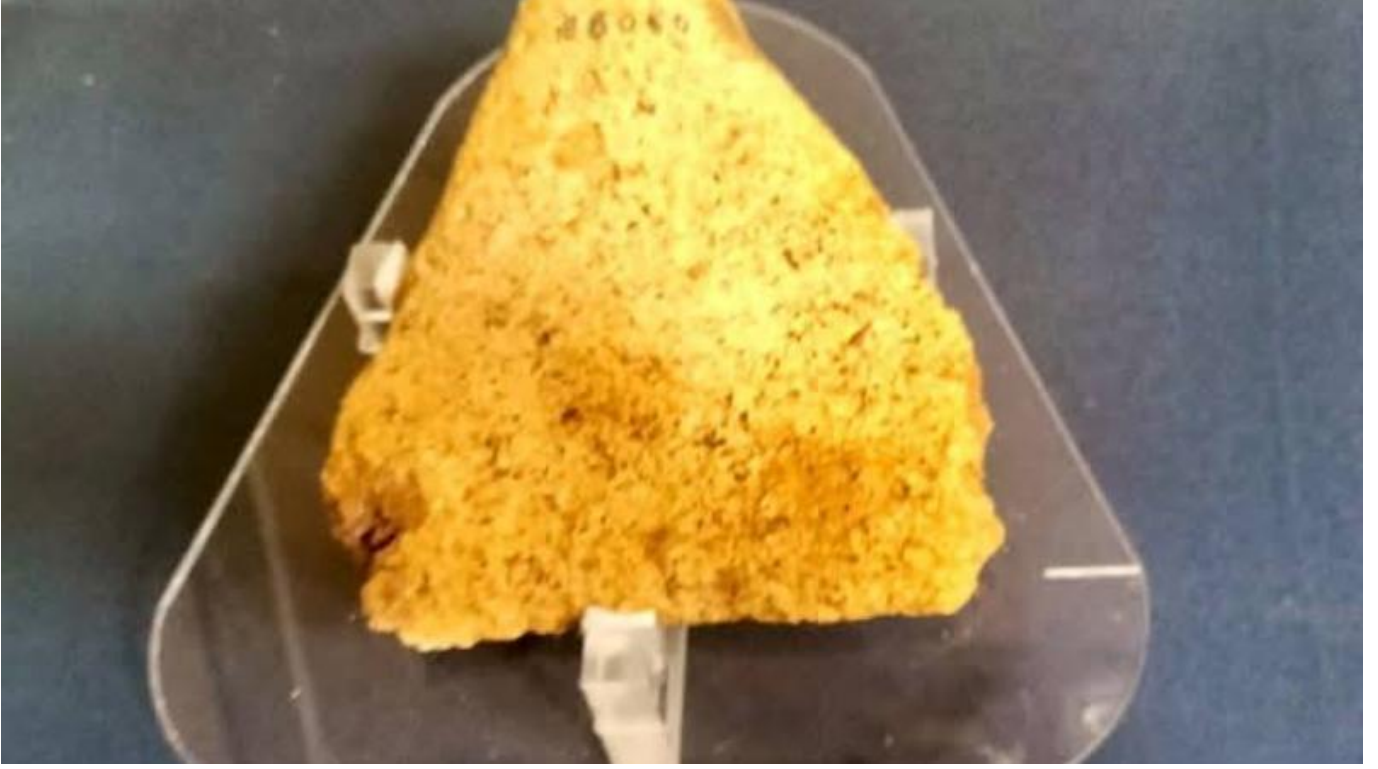


خبز فرعوني بالمتحف المصري







القاهرة - «الخليج»

يعرض المتحف المصري بالتحريير، أربعة أرغفة خبز وبقايا عضوية كانت تستخدم في صناعة الخبز عند المصري القديم وكان قد عثر عليها في مقبرة خا، بدير المدينة عام 1906.

وقال المتحف: إن الخبز والكعك يأخذ مجموعة أشكال مختلفة من أرغفة الخبز الطويل والمثلث ويرجع إلى عصر المملكة الوسطى وعثر عليه في الدير البحري، ضمن حفائر متحف المتروبوليتان للفنون في عام 1924.

وسأط المتحف الضوء على طعام المصري القديم إذ قال كانت الحبوب المستخدمة في صناعة الخبز بعد غسلها وقياسها، تطحن لإزالة الغلاف الشفاف الذي يُحيط بها وكان من الممكن إضافة القليل من الماء في هذه المرحلة للمساعدة في فصل تلك الأغلفة، ثم توضع لتجف في الشمس، فتغربل لإزالة القشر الناعم والخشن على التوالي.

وأضاف المتحف: الدقيق الناتج من عملية الطحن كان يخرج بدرجات متفاوتة من النعومة طبقاً للملمس والغرض المطلوب منه، ونظراً لأن العديد من أرغفة الخبز الباقية لا تزال تحتوي على قشور وحبوب مكسورة وبقايا حصى، فهذا يشير إلى ضعف أو غياب تام للغريلة التي كانت تتم أحياناً لإزالة الجزيئات غير المطحونة.

وأشار إلى أن المصري القديم كان يضيف عامل التخمير والنكهات حسب الرغبة، مثل: الملح أو التوابل أو الفواكه المجففة أو الحبوب المتشقة لإعداد رغيف من القمح الكامل