

تقنيات معاصر العنب في الأردن وفلسطين في العصرين
الروماني والبيزنطي

أولاً: تاريخ البحث الأثري في معاصر العنب

تكتسب دراسة معاصر العنب أهمية خاصة في الكشف عن النواحي الزراعية ومرافق التصنيع الغذائي في مجال زراعة العنب ونتاج الأشترية من عصيره، إذ أن الانتشار الكثيف لمعاصر العنب في كل من الأردن وفلسطين في العصرين الروماني والبيزنطي يمثل ظاهرة تستحق البحث، ويعطي وجودها دلالات قوية على الاهتمام الزراعي في المنطقة كما ترتبط المعاصر بأحدى المشروبات اليومية الهامة للسكان في تلك العصور وهي الخمر التي حُصت بمرافق وتقنيات عصر وتخزين وأوان خاصة.

وعلى الرغم من وجود العديد من الدراسات التي تتناول الخمر وأعداده فإن الدراسات المختصة التي تتناول معاصر العنب في منطقتنا من الناحية الأثرية قليلة، كما أن الإشارات الأولى لمعاصر العنب لم تكن دقيقة، فيذكر (شومخر) على سبيل المثال أنه عثر على معاصر للعنب (أو الزيتون في قرية كفر أسد الواقعة إلى الشمال الغربي من إربد)، وأورد مخططات لثلاث منها (Schumacher 1890:122). وهذا يشير إلى عدم التمييز بين نظام معاصر العنب ومعاصر الزيتون بالرغم من أن المخططات المرفقة للمعاصر هي للعنب. كما وقع برامكي خطأً في تفسيره لمعصرة عنب بأنها حمام بيزنطي في تقريره الذي نشره عام ١٩٣٣ حول حفرياته في قلنديا (Baramki: 1933; Hirschfeld 1983: 214). وقد أفادت المسوحات والاكتشافات الأثرية في مناطق مختلفة من الأردن وفلسطين في كشف العديد من معاصر العنب وتقنيات عملها. فقد تم العثور على مالا يقل عن (١٢) معصرة في نيبو (خرية المخيط) (Saller and Bagatti 1949: 13-15). وعثر على العديد من معاصر العنب في منطقة ببيضا قرب البتراء تعود إلى الفترة النبطية (Al-Muheisen 1983). وتم عمل مسوحات في منطقة جنين-مجدو (تل المتسلم) في فلسطين كشف فيها عن مالا يقل عن (١١٧) معصرة عنب معظمها من العصرين الروماني والبيزنطي (Ahlstrom 1978) كما كشف عن العديد من معاصر العنب على الساحل الفلسطيني تعود إلى العصر البيزنطي، مثل معصرة عنب رحبوت (قرية ديران) (Roll and Ayalon 1981). وأجريت مسوحات في منطقة عمواس شمال غرب القدس كشف

فيها عن (١٥) معصرة عنب من العصرين الروماني والبيزنطي (Hirschfeld 1983). وفي مسوحات تمت في منطقة واسعة في فلسطين تم تسجيل معاصر عنب وزيتون في (٣٠٠٠) موقع أثري (Dauphin 1980:122). وكشف عن العديد من معاصر العنب في الجولان شمال فلسطين (Urman 1974) وفي النقب جنوب فلسطين (Mazor 1981). كما كشف عن منطقة تصنيع للخمر ضمت معاصر وأقبية تخزين في الجيب تعود للعصر الحديدي الثاني، جدد استخدام بعض مرافقها في العصر الروماني (Pritchard 1964: 1-27). وأشار (هاتبري - تينسون) في مسوحات وادي العرب إلى وجود عدد من المعاصر (Hanbury-Tenison 1984). وكشف مؤخرًا عن معصرة عنب في موقع رجم الكرسي في عمان تعود إلى الفترة البيزنطية والفترة الأموية (وفقًا لمعلومات الدكتور عبد الجليل عمرو مدير الحفريات). وكشف أيضًا عن معاصر للعنب في الصويفية - عمان، من الفترة البيزنطية (Rashdan 1988). ومعصرة عنب من الفترة البيزنطية في موقع أبو نصير - إلى الشمال الغربي من صويلح (أبو غنيمة ١٩٨٢). كما عثر مؤخرًا على معاصر عنب في موقع اليصيلة الأثري إلى الشرق من مدينة إربد، تعتبر من أهم وأكبر المعاصر المكتشفة في مناطق بلاد الشام (المحيسن ١٩٩٠). وعثر أيضًا على العديد من معاصر العنب في عدة مناطق من شمال الأردن كبيت رأس وجرش ودير أبي سعيد والحصن والعديد من المواقع الأخرى في محافظة إربد (ملحم ١٩٩٢: ١٧١-١٩١).

ثانياً: تاريخ تقنية صنع الخمر من عصير العنب

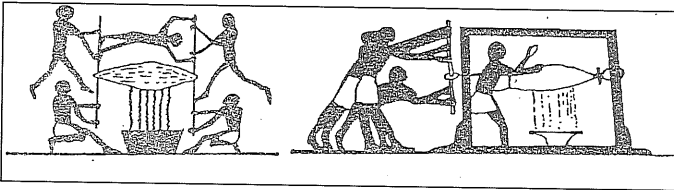
ينمو العنب في المناطق المعتدلة المناخ، ويتميز بقدرته على النمو والأثمار، وتبلغ المساحة المزروعة من نبات العنب في العالم عشرة ملايين هكتار، ويمكن زراعته في الأراضي الصخرية والرملية وشديدة الانحدار، ويستخدم أكثر من ٨٠٪ من إنتاج العالم من العنب في إنتاج الخمر، كما يصل امتداد حياة العنب من ٧٠-٨٠ عاماً (الأشرم وعبدول ١٩٨٥: ١٦-٢٢، ٦٠-٨٧، ١٠١-١٥٠). ويذكر ابن لوقا البعلبكي في كتابه (الفلاحة الرومية) أن أفضل أوقات غرس شجر العنب في شهر تشرين الثاني، وينبغي أن لا

قنوات ضحلة الى حوض تجميع العصير، ويكون عادة منحوت ليمت التخمير، ويترك العصير فترة تناهز ست ساعات ليرسب الشوائب وقشور العنب، علما بأن قشور العنب نفسها تساعد على التخمير (Ahlstrom 1978: 41; Negev 1986: 403; Hirschfeld 1983).

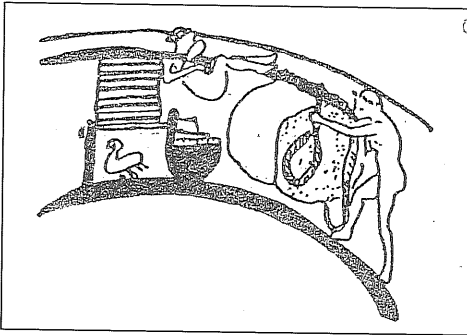
وبعد أن يصفو العصير يجمع في جرار، ويتم اغلاقها بسداة طينية، ويمكن استعمال كمية من الزيت الطافي في الجرة أعلى سطح العصير لمنع تسرب الهواء الخارجي، وتترك قشور العنب بعد عملية العصر الأولى حيث يعاد عصرها ثانية لاستخلاص العصارة المتبقية منها، أما أماكن التخزين فهي غالبا ما تكون كهوف طبيعية أو حجرات (أقبية). وقد سكن تجار الخمر الرومان أعالي الجبال في فلسطين كما في الخليل والنقب، وذلك لتوافر صفات الاعتدال الحراري فيها، ويتم دخول الهواء والضوء الى الكهوف من خلال فتحات في السقف أثناء العمل



٢. مشهد على الفسيفساء يبين طريقة عصر العنب بالأرجل وبالعمود الملولب الضاغط (نيبو).



٣. رسم جداري من أحد القبور يصور معاصر العنب المصرية المبكرة، وطريقة العصر بلي الكيس (حوالي ٢٠٠٠ ق.م. عن هودجز ١٩٨٨).



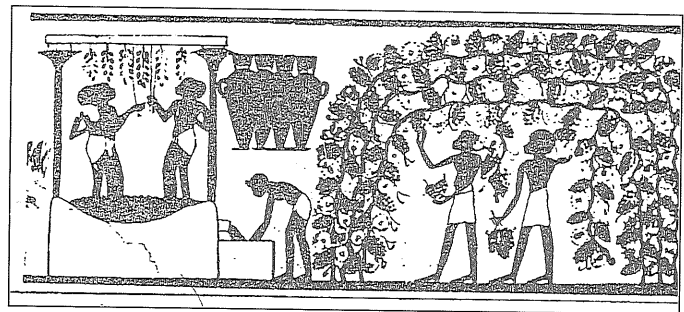
٤. رسم إغريقي على إناء من القرن السادس ق.م. يصور استخدام العارضة الخشبية الضاغطة المثبت في طرفها حجر ثقيل (عن Hirschfeld 1983).

يغرس الا في الارض الطيبة حتى يكون الشراب طيب الطعم، لأن الارض الكريهة أو المالحة يكون الشراب المتخذ من زرعها سريع الفساد، وردىء الطعم مضرا بشاربه (البعلبكي - بدون تاريخ: ٣٥).

والخمر هي الأشرية التي بها الكحول المكونة من ذرات الهيدروجين والكربون، ومنها الكحول الأثيلي، وتتكون الكحول في الخمر بواسطة أنزيمات خمائر تقوم بتحويل المواد السكرية الموجودة في الفواكه مثل العنب والرطب والتين، والنشوية مثل الموجودة في الشعير والذرة والحنطة الى كحول أثيلي، وذلك بعملیات بطيئة متتابعة، وهذه الطريقة تستعمل منذ أقدم العصور الى يومنا هذا للحصول على الخمر (البار ١٩٨٤: ٣٢-٣٣).

وقد عرفت زراعة الكرمة وشرب عصير العنب المخمر في بلاد الرافدين ومصر منذ الألف الرابع قبل الميلاد على الأقل، وورد ذكرها في المصادر الآشورية، ودلت النصوص المصرية القديمة على زراعة الكروم واستهلاك الخمر بكميات كبيرة (Forbes 1965: 72-74; Negev 1986: 403-404) وفي مصر تتم العملية بدوس العنب بالأرجل ثم تصفيته، ثم أخيرا تخزينه ونقله، وهذه العملية تبدو بوضوح في النصوص والرسوم المصرية القديمة التي صورت عملية دوس العنب بالأرجل حيث يسيل العصير الى حوض تجميع (Forbes 1965: 75-76) (الشكل ١) وتشاهد عملية عصر العنب بالأرجل على الرصفت الفسيفسائية في كنيسة لوط وبروكوبيوس وكنيسة القديس جورج في خربة المخيظ (Dauphin 1985: 122) (أنظر الشكل ٢).

يتم جني العنب عادة في شهر ايلول ثم يحمل الى معاصر العنب بالسلال لأجل عصره، والأسلوب الشائع في عصره هو نشره في أحواض خاصة أو على الصخر ثم هرسه اما بالأرجل أو بواسطة أسطوانة حجرية، كما يتم الهرس في حفر صغيرة وذلك لدواعي الاستعجال في انتاج الشراب، وهناك طريقة أخرى تقوم على ضغط العنب في كيس يربط الى عمودين ثم يبدأ تقليبها في الاتجاه المضاد الى أن يتم عصر العنب منها وهذه طريقة مصرية الأصل (الشكل ٣)، وطريقة أخرى بإستخدام عارضة خشبية مثبتة وحجارة أثقال متصلة بها للضغط على ركام العنب لعصره وهي طريقة إغريقية الأصل (الشكل ٤)، وبعد ذلك يسيل العصير في



١. مشهد من قبر ناخت في طيبه، يصور قطف العنب وعصره بطريقة الدوس بالأرجل (عن Wood 1987).

١٩٩٢: ٩١-٩٩) (أنظر الشكل ٥).
ولازالت تستخدم هذه الطريقة لدى بعض الفلاحين في شمال الأردن في عصر العسل وتصفيته.

٢- طريقة العصر بالعارضة الخشبية الضاغطة (الطريقة الاغريقية تستخدم هذه الطريقة في عصر العنب والزيتون، وقد عثر على تجهيزات عصر بهذه التقنية في معاصر خاصة بالعنب أو الزيتون، إذ استخدمت هذه التقنية في معاصر عنب موقع اليصيلة في وحدة الكهف C، وعملت لهذه الغاية كوة جدارية لتثبيت العارضة الخشبية، يقابلها من أسفل حوض ذو مسقط دائري بعمق ١٦٠سم لوضع العنب المراد ضغطه بالثقل المثبت في الطرف الآخر من العارضة الخشبية حيث يسيل العصير عبر مصرف جانبي الى حوض ترسيب بقطر ٢٥٠سم ويثر تخمير بعمق ٢٢٠سم متجاورين، ورغم أن هذه الطريقة بطيئة الا انها فعالة في انتاج عصير العنب، وتعمل العارضة بحركة متواصلة وفقاً لبدأ الرافعة بالرفع والتنزيل المستمرين للضغط على العنب، وعلى الأغلب أن تاريخ هذه الوحدة مترامن مع تاريخ معاصر اليصيلة الواقع ما بين القرن الأول والقرن الثالث الميلاديين (ملحم ١٩٩٢: ١٠٦-١١٠) (أنظر الشكل ٦، ٧).

وعثر على تجهيزات عصير مشابهة في معصرة عنب في موقع خربة العقد قرب بلدة عمواس شمال غرب القدس استخدمت في العصرين الهلنستي والروماني، وفي معصرة زيتون من العصر الهلنستي في موقع مستعمرة طيرات يهودا (قرية الطيرة العربية قرب البلدة) (هارثيل ١٩٩٠: ٣١٤، ٣٤١؛ Hirschfeld 1983: 210).

كما عثر على تجهيزات عصر باستخدام العارضة الخشبية والكوة الخلفية في معصرة زيتون في قلعة عمان-منطقة أ وتعود إلى العصر البيزنطي (Zayadine: 1977-78).
كما أمكن للباحث تمييز تجهيزات لهذا النمط من العصر في



٥. إعادة تصوير طريقة عصر العنب بلي الكيس في وحدة الكهف A في اليصيلة.

الموسمي، وتغلق أثناء فترة التخزين لمنع تغلغل الهواء الحار (Pritchard 1964: 26; Negev 1986: 403-404).

ويشترط في مواضع التخمر ان تكون باردة نسبياً ومظلمة، وعندما تتم عملية التخمر الأولى يتم تصفية العصير بواسطة قماش من الرواسب وثلث الفاكهة وتحفظ القشور المعصورة لتأكلها الماشية كعلف وكان عصير العنب المخمر في الجرار يخلط أحياناً بمواد أخرى كالزيت، وصمغ المر (Gall)، وغيرها من المواد لأغراض علاجية (Forbes 1965: 77).

وقد تراجع الاهتمام بمعاصر العنب في الفترة الاسلامية على أثر التحريم القطعي للخمر الذي جاء به الاسلام، وتركزت أمور تصنيع الخمر غالباً على أهل الذمة وغير المسلمين، وأصبح الاهتمام الزراعي والتصنيعي الغذائي يتحول الى مزارع أخرى كالزيتون والسكر التي عملت لها معاصر خاصة. وكشفت المسوحات الأثرية عن ٣٢ معصرة سكر في منطقة الأغوار أرخت للفترات الأيوبية الملوكية (حمارنة ٧٧-١٩٧٨).

ثالثاً: تصنيف نوعي لتقنيات عمل معاصر العنب المحلية

تكاد تقنيات معاصر العنب في كل من الأردن وفلسطين تتشابه نظراً للقرب الجغرافي بين الاقليمين والعلاقات الاقتصادية والسكانية المتصلة في العصرين الروماني والبيزنطي، ويمكن تصنيف طرق عصر العنب في هذه المنطقة الى أربع طرق رئيسية هي:

- ١- طريقة عصر العنب بلي الكيس (الطريقة المصرية).
 - ٢- طريقة عصر العنب بالعارضة الخشبية الضاغطة (الطريقة الاغريقية).
 - ٣- طريقة عصر العنب بدوسه بالأرجل في أحواض خاصة تتصل بأحواض ترسيب وتخمير.
 - ٤- العصر في حفر منفصلة.
- وفيما يلي عرض لعدد من الأمثلة اعتماداً على هذا التصنيف :

١- طريقة عصر العنب بلي الكيس (الطريقة المصرية)
بينت الكتابة الهيروغليفية والرسومات المصرية أنه وفي بداية الأسرة الثالثة، استخدمت طريقة عصر العنب بلفة بقماش أو كيس وبثبيت طرفيه الى عصي اثنتين أو عمودين، ثم يتم إدارة القماش أو الكيس بالاتجاه المقابل بواسطة رجلين الى أن يعصر العنب (Forbes 1965: 75-76) (أنظر الشكل ٢).

وتعتبر هذه الطريقة نادرة الوجود في المنطقة وما عثر عليه من معاصر عنب تعمل بهذه الطريقة لشي قليلة، ومن أبرزها معاصر عنب اليصيلة الواقعة الى الشرق من مدينة إربد في وحدة الكهف A، حيث عثر فيها على أماكن تثبيت للحبال نحتت في الواجهات الصخرية، وعمل أسفل منها أحواض وحفر لتلقي العصير المنساب من كيس العنب الملتوي، وتؤرخ معاصر اليصيلة على الأغلب للفترة بين القرن الأول والقرن الثالث الميلاديين (ملحم

تخمير وترسيب الأكثر شيوعاً في معاصر العنب عبر العصور التاريخية المختلفة، نظراً لفاعليتها وبساطتها حيث يستخدم فيها بشكل رئيسي الأرجل لدوس العنب في أرضيات هرس خاصة يسيل منها العصير إلى أحواض ترسيب وتخمير وقد شاع هذا النمط من المعاصر في العصرين الروماني والبيزنطي، وتؤرخ غالبية معاصر العنب من هذا النوع إلى هذين العصرين، وقد طرأ تطور نوعي على هذه المعاصر منذ حوالي القرن الخامس الميلادي بإضافة العمود اللولبي الضاغط لعصر العنب، ورصف أرضيات المعاصر بالفسيقساء.

وقد أمكن للباحث تمييز عدد من معاصر العنب في بحث ميداني استكشافي، لم يسبق لباحث آخر أن نشر عنها وتم إجراء مسوحات جزئية في المواقع المدروسة وحفر مقاطع في بعض المعاصر لغايات توثيقها بالتصوير والرسم وأهم هذه المعاصر :

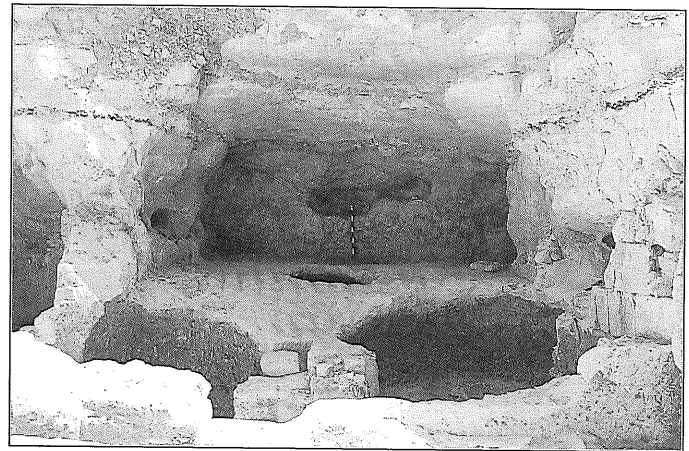
أ- معاصر عنب دير أبي سعيد : تقع دير أبي سعيد إلى الجنوب الغربي من مدينة إربد على بعد حوالي ١٥ كم، ودلت المسوحات التي أجريت في حوض وادي زقلاب على أن الاستيطان فيه بلغ ذروته في الفترة البيزنطية، وشهد استيطاناً في أواخر العصر الروماني، وظهرت آثار زراعية من هذه العصور كأقنية وخزانات المياه، كما ظهرت بقايا معمارية لمباني عامة (Banning and Fawcett 1983: 302-305).

وقد أمكن للباحث بالدراسة الميدانية في دير أبي سعيد تمييز عدد من معاصر العنب لا يقل عن (١٥) معصرة جميعها نحتت في الصخر الكلسي الصلب وهي معاصر هامة في الكشف عن الطبيعة الزراعية والتصنيعية للمنطقة وأغلبها بحالة جيدة، ويغلب على أصناف معاصر العنب النماذج التالية :

- معصرة عنب ذات حوض هرس مستطيل الشكل يرتبط بحوض استقبال العصير ذو شكل دائري مزودة بمصفى.
- معصرة عنب ذات حوض هرس مربع الشكل، يرتبط بحوض استقبال العصير ذو شكل مربع مزود بمصفى.
- معصرة عنب ذات حوضي هرس مستطيلين مع سطح مستطيل الشكل لنشر العنب ويتصل حوضا الهرس بحوضين لاستقبال العصير، وكلاهما ذو شكل دائري (ملح ١٩٩٢: ١٨٠-١٧١) (أنظر الشكل ٨، ٩).

ب- معصرة عنب في جرش : شهدت جرش استيطاناً عبر العصور الهلنستية والرومانية والبيزنطية وكان أكبر ازدهارها في العصر الروماني حيث شُيّدت المدرجات والمسارح والميادين والشوارع المعقدة والمعابد الرومانية والمدافن والحمامات والمباني المختلفة، كما شهدت ازدهاراً في العصر البيزنطي دلت عليه كثرة الكنائس والمباني من هذه الفترة (Zayadine 1986: 7-20; Barghouti 1982: 218-222).

وقد ذكر الكاتب (أبيفانيوس) من كتاب القرن الرابع الميلادي أن معاصريه شربوا من نافورة جرش التي كانت مياهها تتحول إلى خمر كل سنة يوم الاحتفال بذكرى اعجوبة قانا الجليل



٦. وحدة الكهف C في اليبصيلة. يشاهد في صدر الكهف الكوة موضع تثبيت العارضة الخشبية الضاغطة.



٧. أحواض المعصرة في وحدة الكهف C اليبصيلة.

معاصر عنب في جرش -حي ظهر السرو، وفي موقع بركة الدير إلى الشمال من عجلون، حيث عملت الكوات الخلفية التي تثبت بها العارضة الخشبية الضاغطة على جانب خلفي من أرضيات الهرس (ملح ١٩٩٢: ١٥٤).

ويفترض أن أكوام العنب المجلوبة من الكروم توضع في طبقات مفصولة بأقمشة أو سلال خاصة لتسهيل عملية العصر، ونزول السائل دون اختلاطه بالقشور إلى أرضية الهرس ثم إلى مواقع تجميع العصير. ويذكر أن عدداً من معاصر الزيتون في أنحاء متفرقة من الأردن حتى سنوات قليلة كانت تستخدم هذه التقنية، كما في قرية تبنة في لواء الكورة، وفي مدينة الطفيلة جنوب الأردن، حيث يوضع الزيتون في أكياس تحت ضغط الثقل المربوط إلى العارضة الخشبية المتحركة للأعلى وللأسفل.

٣و٤- طريقة عصر العنب بالأرجل في أرضيات تتصل بأحواض تخمير وترسيب والتطورات التقنية على هذه الطريقة، وطريقة العصر في حفر منفصلة تعتبر طريقة عصر العنب بالأرجل في أرضيات خاصة بأحواض

عنب منحوتة في الصخر كانت مطمورة بالكامل في حي يدعى ظهر السرو على طريق بلدة سوف الى الغرب من سور جرش حيث تم حفر مقاطع فيها، وتوضيح معالمها وتوثيقها، وهي معصرة ذات أرضية هرس مربعة الشكل تقريبا (٣٠٠ × ٣٧٠سم) قصرت أرضيتها وجوانبها بالجص، وفي جانبها الغربي يوجد كوة مربعة، وتتصل أرضية الهرس بحوض ترسيب ينفذ على بئر تجميع العصير أعمق منه، وهو مقصور أيضا وله درج، وعلى الأغلب أن هذه المعصرة القريبة من الآثار الرومانية ربما تردت الى الفترة الرومانية أو البيزنطية كما أن كسر الفخار المنتشرة في المنطقة تعزز هذا الاحتمال (ملحم ١٩٩٢: ١٨٠-١٨١) (أنظر الشكل ١٠).

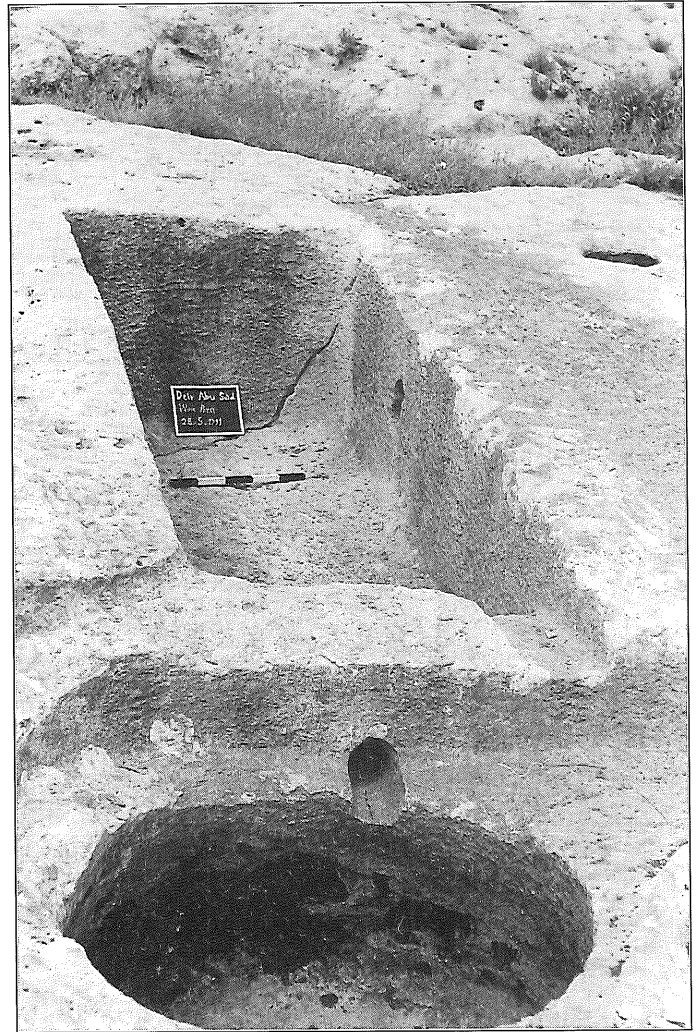
ج- معاصر بركة الدير: تقع بركة الدير الى الشمال من عجلون، وقد أمكن للباحث ضمن الدراسة الميدانية تمييز (١٠) معاصر عنب متجاورة جميعها نحتت في الصخر، وهي معاصر كبيرة الحجم نسبيا، وتتكون من أرضيات هرس مربعة ومستطيلة الشكل يحيط بها أحواض نشر مربعة ومستطيلة الشكل، وتتصل أرضيات الهرس بآبار أو أحواض تخمير، وهي على الأغلب ذات مسقط دائري ويجاور هذه المعاصر مقابر منحوتة في الصخر، وجدران لمبان مهدمة على الأرجح أنها رومانية أو بيزنطية وذلك بناءً على كثافة الفخار من هذه الفترات (ملحم ١٩٩٢: ١٨١-١٨٣).

د- معاصر بيت رأس: تقع بيت رأس الى الشمال من إربد على بعد ٥ كم. وتقوم القرية الحديثة فوق مدينة (كابتولياس) إحدى المدن العشر الرومانية وأشارت عمليات المسح اعتمادا على الكسر الفخارية والبقايا الأثرية أن المدينة شهدت استيطاناً منذ (١٠٠ ق.م.) من أواخر الفترة الهلنسية حتى الآن (Lenzen and McQuitty 1988: 268-269).

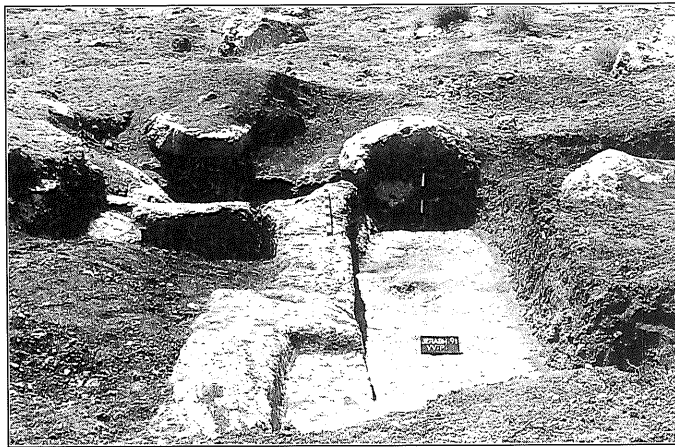
وتم التعرف على معاصر هذا الموقع من خلال الدراسة الميدانية للباحث، حيث أمكن تمييز عدة معاصر عنب تتركز في الجهة الجنوبية من البلدة بعضها من نمط (Cup-Holes) -الحفر



٨. معصرة ذات حوضين للهرس وحوضين لاستقبال العصير (دير أبي سعيد).



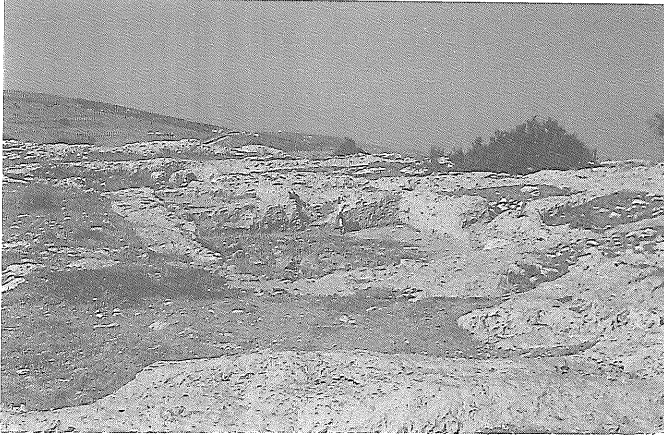
٩. معصرة ذات حوض هرس وحوض تجميع العصير (دير أبي سعيد).



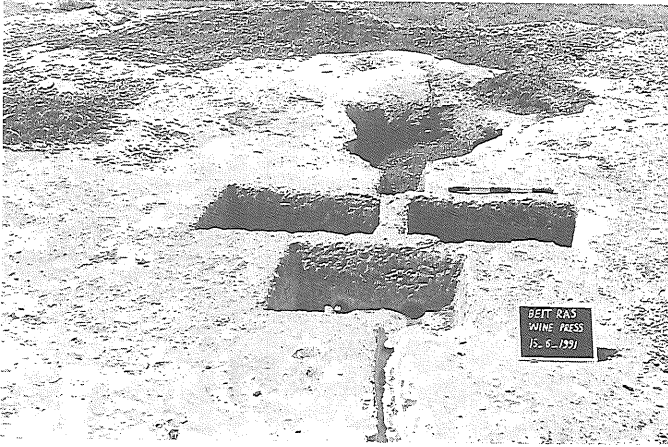
١٠. معصرة عنب (جرش).

التاريخية والأشعار في أهمية بلدة الحصن في إنتاج الخمر الجيدة التي ذاعت شهرتها، وفي ازدهار المنطقة بعلوم العنب (أنظر الشكل ١٣).

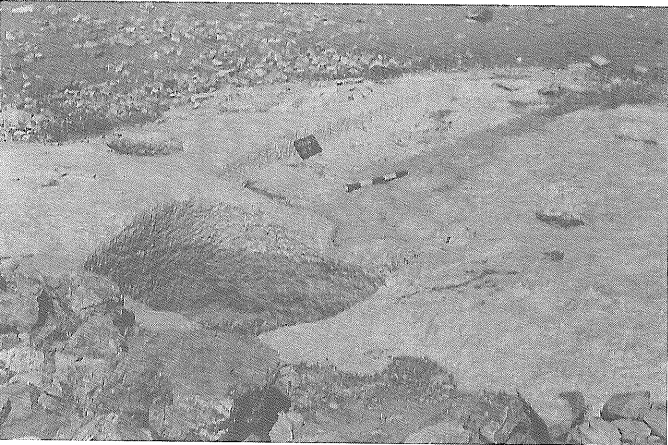
وبعد، فإن دراسة تقنيات عمل معاصر العنب في منطقتنا يعطي



١١. معصرة عنب (بركة الدير).



١٢. معصرة عنب ذات حوض هرس وحوضي ترسيب وحوض تجميع العصير (بيت راس).



١٣. معصرة عنب (الحصن).

المستقلة - وأبرز الأشكال الأخرى التي أمكن التعرف إليها معصرة ذات أحواض هرس مربعة صغيرة تتصل بأحواض ترسيب مربعة ثم يسيل العصير الى حوض تخمير أقرب للشكل البيضوي، ومعاصر بسيطة مكونة من حوض هرس وأقرب للشكل المثلثي وبحوض صغير لتجميع العصير، ويحتمل استخدام هذه المرافق في الفترات الرومانية والبيزنطية والأسلامية المبكرة نظرا لشهرة هذه المنطقة بإنتاج الخمر عبر هذه الفترات.

فقد ذكر ياقوت الحموي في معجم البلدان أن بيت راس اسم لقريتين في كل واحدة منهما كروم كثيرة ينسب إليها الخمر، احدهما تقع في البيت المقدس وقيل بيت راس كورة في الأردن والأخرى تقع في نواحي حلب، وقال حسان بن ثابت يمدح خمرة بيت راس :

كأن سبيئة من بيت راس يكون مزاجها عسل وماء
فنشربها ففتركتنا ملوكا وأسدا ما ينهنها اللقاء

(الحموي - بدون تاريخ: ٥٢٠).

هـ- معاصر الحصن : تقع بلدة الحصن جنوب مدينة إربد على بعد ٥ كم، وتم للباحث تمييز ثلاث معاصر عنب في موضع يدعى (مراح أم الغزلان) جنوب بلدة الحصن، احدي هذه المعاصر تكون من حوض هرس مستطيل وحوض تجميع العصير مربع الشكل، والثانية والثالثة لكل منهما أرضية هرس متصلة بحوض دائري لتجميع العصير، وفي ذات الموقع تم ملاحظة آبار مياه وأحواض مقصورة وكهوف بها آبار تخزين، وتنتشر كسر الفخار الروماني والبيزنطي في أنحاء من الموقع (ملحم ١٩٩٢ : ١٨٤ - ١٨٦).

وفي الحصن موضعان يدعيان «حديجاء» و «مقبية (مقدية)»، وورد ذكرهما في الأشعار والمعاجم العربية، ووصفا بإنتاج الخمر، فيذكر البكري في (معجم ما أستعجم) مقبية بأنها من قرى البثنية، وهي أطيب بلاد الله خمرًا، ومنها كانت تصطفى ملوك غسان الخمر، وتقع البثنية جنوب حوران ومديتها أذرعات، أما (معجم البلدان) لياقوت الحموي فيذكر أن مقبية قرية بناحية دمشق من أعمال أذرعات تقع في طرف حوران، وقد نسب الشاعر عدي بن الرقاع العاملي الخمر المقدية الى حديجاء بقوله :

مقدية صهباء تثخن شربها إذا ما أرادوا أن يروحوا بها صرعى
عصارة كرم من حديجاء لم تكن منابتها مستحدثات ولا قرعى

وحديجاء هي حوض من أراضي بلدة الحصن الحالية، كما أن (مقبية) حوض مجاور لها، وأغلب الظن أنه تحريف لكلمة المقدية (الحموي ١٩٧٩ ج٥ : ١٦٥؛ البكري - بدون تاريخ - ج٢ : ١٢٥١-١٢٥٠؛ نصير ١٩٩٠ : ١٧-١٨).

يلاحظ أن المكان الذي تم تمييز معاصر العنب فيه من قبل الباحث يقع في موضع يدعى مراح أم الغزلان الى الشرق من حديجاء، وبناء على ذلك فإن هذه المعاصر تثبت صحة الكتابات

المراجع الأجنبية

- Ahlstrum, G. 1978. Wine Press and Cup-Marks of the Jenin Megiddo Survey. *BASOR* 231: 19-49.
- Al-Muheisen, Z. 1983. *L'alimentation en eau de Petra*. Thèse de Doctorat, Sorbonne, Paris.
- _____ 1990. Fouilles de Yasileh: La troisième campagne (1990). *LA* 40: 459-462.
- Banning, E. and Fawcett, C. 1983. Main-Land Relationships in the Ancient Wadi Ziqlap: Report of the 1981 Survey. *ADAJ* 37: 291-309.
- Baramki, D.C. 1933. A Byzantine Bath at Qalandia. *QDAP* 2/2,3: 105-109 .
- Barghouti, A. 1982. Urbanization of Palestine and Jordan in Hellenistic and Roman Times. Pp. 209-229 in *Studies in the History and Archaeology of Jordan I*. Amman and London.
- Dauphin, C. 1980. Mosaic Pavement as an Index of Prosperity and Fashion. *Levant* 12: 122-134.
- Forbes, R. 1965. *Studies in Ancient Technology*. Vol. III. Leiden.
- Hanbury-Tenison, J.W. 1984. Wadi Arab Survey 1983. *ADAJ* 28: 385 - 423.
- Hirschfeld, Y. 1983. Ancient Wine Press in Park of Ajalon. *IEJ* 33/ 1-2: 207-218.
- Lenzen, C. and McQuitty, M. 1988. The 1984 Survey of the Irbid/Beit Ras Region. *ADAJ* 32: 265-272 .
- Mazor , G. 1981. The Wine Presses of the Negev. *Qadmoniot* 14: 51-60. (Hebrew) .
- Negev, A. 1986. *The Archaeological Encyclopedia of the Holy Land*. New York: Thomas Nelson Publishers.
- Pritchard, J. 1964. *Winery-Defenses, and Souding at Gibeon*. The University Museum, University of Pennsylvania .
- Roll, I. and Ayalon, E. 1981. Two Large Wine Presses in the Red Soil Regions of Israel. *PEQ* 113: 111-124 .
- Rashdan, W. 1988. *La fouille d'Umm Es-Summaq. Inventaire archeologique, notamment la ceramique*. Thèse de Doctorat, Lyon.
- Saller, S. and Bagatti, B. 1949. *The Town of Nebo (Khirbet el-Mekhayyat)*. Jerusalem.
- Schumacher, G. 1890. *North Ajlun, Within the Decapolis*. London: The Committee of the Palestine Exploration Fund.
- Urman, D. 1974. Wine-Press for the Production of Grape Syrup in the Golan. *Teraretz* 16: 173-176. (Hebrew).
- Wood, B. 1987. Egyptian Amphorae. *BA* 50/2: 75-81.
- Zayadine, F. 1977-78. Excavations on the Upper Citadel of Amman, Area A (1975 and 1977). *ADAJ* 22: 20-45.
- _____ 1986. *Jerash Archaeological Project 1981-1983*. Amman: Department of Antiquities .

المختصين في الآثار والمهتمين بالدراسات الأثرية والبيئية التي تتعرض لبيئة المنطقة ونشاط سكانها عبر العصور خاصة خلال العصرين الروماني والبيزنطي صورة عن آلية عمل إحدى المنشآت الزراعية الانتاجية كمعاصر العنب وما تحمل كثافة انتشارها من دلالات على ازدهار زراعي واقتصادي في المنطقة.

المراجع العربية والمعربة

- أبو غنيمة، خالد ١٩٨٢، حفرة أبو نصير. **حولية دائرة الآثار العامة** ١٦-١٧: ٢٦.
- الأشرم، محمد وعبدول، صالح، ١٩٨٥، **الأسس العلمية والفسولوجية لنبات العنب**، الجزء الأول. جامعة صلاح الدين. البعلبكي، قسطا بن لوقا - بدون تاريخ - **الفلاحة الرومية** (مخطوطة)، ترجمة سرجس بن هلبا الرومي.
- البار، محمد علي، ١٩٨٤، **الخمير بين الطب والفقہ**. جدة: الدار السعودية.
- البكري، عبدالله بن عبدالعزيز - بدون تاريخ - **معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع**، الجزء الثالث. تحقيق: مصطفى السقا. بيروت: عالم الكتب.
- الحمارنة، صالح ، ١٩٧٨-٧٧، زراعة قصب السكر وصناعاته عند العرب والمسلمين. **حولية دائرة الآثار العامة** ١٢-١٧: ٢٢.
- الحموي، ياقوت عبدالله - بدون تاريخ - **معجم البلدان**، المجلد الاول. بيروت: دار صادر.
- _____، ١٩٧٩، **معجم البلدان**. الجزء الخامس. بيروت: دار احياء التراث العربي.
- الحيسن، زيدون ، ١٩٩٠، الموسم الثالث في موقع اليصيلة ١٩٩٠. **أبناء** ١٠: ٩-١١. معهد الآثار والأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، إربد.
- ملحم، اسماعيل، ١٩٩٢، **معاصر عنب اليصيلة: دراسة مقارنة**. (رسالة ماجستير غير منشورة). جامعة اليرموك. إربد.
- نصير، ركاد، ١٩٩٠، «مقدية» موقع أثري في الحصن. **أبناء** ١٠: ١٧-١٨. معهد الآثار والأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، إربد.
- هارثيل، باروخ وعدة مشاركين، ١٩٩٠، **كل مكان وأثر في فلسطين**. ترجمة عيد حجاج. (مترجم عن كتاب **كل مكان وأثر الصادر** عن وزارة الدفاع الاسرائيلية ١٩٥٣، ١٩٨٥) عمان: مركز الدراسات العبرية، الجامعة الأردنية.
- هاردنغ، لانكسر ، ١٩٧١، **آثار الأردن**. تعريب سليمان موسى، عمان: وزارة السياحة والآثار.
- هودجز، هنري ، ١٩٨٨، **التقنية في العالم القديم**. ترجمة رندا قاقيش، عمان: الدار العربية للتوزيع والنشر.