

Wine in Tripolitania during the Roman Era: A Historical and Archaeological Study on Wine Production and Trade

Khalid Adam Ahmed Jaballah*

Department of History, Faculty of Arts, University of Tobruk, Tobruk, Libya

خمور تريبيوليتانيا في العصر الروماني: دراسة تاريخية أثرية في إنتاج النبيذ وتداروه

خالد آدم أحميد جاب الله*

قسم التاريخ، كلية الآداب، جامعة طبرق، طبرق، ليبيا

*Corresponding author: Khalid.adam@tu.edu.ly

Received: December 01, 2025 | Accepted: January 15, 2026 | Published: January 25, 2026

Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract:

This study examines wine production in Roman Tripolitania through a combined historical and archaeological approach, focusing on its economic, social, and commercial significance. The research aims to analyze viticulture practices, production techniques, and trade networks associated with Tripolitanian wine. Methodologically, it integrates classical literary sources, particularly Pliny the Elder, with archaeological evidence such as wine presses, amphorae, glassware, mosaics, and inscriptions, supported by regional comparison with other Roman North African provinces. The findings demonstrate that Tripolitania benefited from favorable environmental conditions that encouraged large-scale viticulture within organized rural estates. Wine production was technologically advanced and institutionally regulated, supported by water infrastructure and standardized containers. Archaeological discoveries of Tripolitanian amphorae in Sicily, Malta, and southern Italy confirm that wine was produced beyond local consumption and actively traded across the Mediterranean. The study concludes that wine represented a strategic commodity that contributed significantly to regional prosperity and integrated Tripolitania into the wider Roman imperial economy.

Keywords: Tripolitania, Roman Empire, Wine production, Viticulture, Mediterranean trade.

الملخص:

يهدف هذا البحث إلى دراسة صناعة النبيذ في إقليم تريبيوليتانيا خلال العصر الروماني، من خلال تحليل الأبعاد التاريخية والأثرية لإنتاجه وتداروه ودوره الاقتصادي والاجتماعي. اعتمدت الدراسة على منهج تارخي-أثري تكاملٍ، جمع بين تحليل المصادر الأدبية الكلاسيكية، ولا سيما كنابات بلينيوس الأكبر، ودراسة المعطيات الأثرية المتمثلة في المعاصر، والأمفورات، واللقى الزجاجية، والفصيقياء، مع توظيف المقارنة الإقليمية مع مقاطعات شمال إفريقيا الرومانية الأخرى. وتبين نتائج البحث أن تريبيوليتانيا تمتلك بيئات طبيعية ملائمة أسهمت في ازدهار زراعة الكروم، وأن صناعة النبيذ كانت نشاطاً منظماً ومدعوماً ببنية تحتية مائية وإدارية. كما تؤكد الأدلة الأثرية أن النبيذ لم يكن مخصصاً للاستهلاك المحلي فقط، بل شكل سلعة تصديرية مهمة اندمجت في شبكات التجارة المتوسطية، وأسهمت في تعزيز مكانة الإقليم داخل الاقتصاد الإمبراطوري الروماني.

الكلمات المفتاحية: تريبيوليتانيا، العصر الروماني، النبيذ، زراعة الكروم، التجارة المتوسطية.

المقدمة:

تُعد تريبيوليتانيا^{*} (*Tripolitania*) ، الواقعة في شمال غرب ليبيا الحالية، إحدى أهم مقاطعات أفريقيا الرومانية، وقد شهدت خلال العهد الإمبراطوري ازدهاراً اقتصادياً وزراعياً ملحوظاً، خاصة في إنتاج وتصدير السلع الزراعية ذات القيمة العالية، كزيت الزيتون، والجاروم، والنبيذ. ويلاحظ أن زراعة الكروم وصناعة النبيذ شكلت ركيزة أساسية في البنية الزراعية والتجارية للمنطقة، حيث استغل الرومان، منذ أواخر القرن الأول قبل الميلاد، المناخ المتوسطي الملائم والتربة الخصبة لتطوير هذا النشاط وفق أساليب تقنية وتنظيمية متقدمة نسبياً.

إن دراسة زراعة الكروم وصناعة النبيذ في تريبيوليتانيا خلال العصر الروماني لا تُسهم فقط في فهم الأنماط الزراعية والاقتصادية للمقاطعة، بل تكشف أيضاً عن التفاعلات الثقافية والتجارية بين سكان الإقليم المحليين والرومان، كما تسلط الضوء على دور تريبيوليتانيا ضمن الاقتصاد المتوسطي الأوسع للإمبراطورية الرومانية. وتزداد أهمية هذا الموضوع في ظل وفرة الأدلة الأثرية في مدن مثل لبدة الكبرى، وصبراته، والتي تقدم صورة تفصيلية لأساليب الزراعة، وتقنيات إنتاج النبيذ، وأدبيات نقله وتوزيعه محلياً وعبر الموانئ الإقليمية.

يهدف هذا البحث إلى تحليل أنشطة زراعة الكروم وإنتاج النبيذ في تريبيوليتانيا من خلال منظور تاريخي وأثري، بالاعتماد على الشواهد المكتشفة، والمصادر الأدبية الالاتينية، والكتابات الحديثة، بغية إبراز مدى تعقيد وتكامل هذه الصناعة، وتقدير دورها في الاقتصاد التريبيوليتاني وفي التبادل التجاري المتوسطي.

إشكالية البحث:

رغم الإشارات العديدة إلى النشاط الزراعي في شمال أفريقيا خلال العصر الروماني، إلا أن زراعة الكروم وصناعة النبيذ في تريبيوليتانيا ما تزال مجالاً لم يحظ بالتحليل الكافي من حيث بنية الاقتصادية، وتنظيمه التقني، وأثره التجاري. وتبرز الإشكالية الرئيسية في غياب معالجة شاملة تربط بين الأدلة الزراعية والإنتاجية والأثرية والتجارية ضمن إطار واحد منكامل، يسمح بفهم طبيعة هذا النشاط في تريبيوليتانيا ومكانته داخل الإمبراطورية الرومانية.

تساؤلات البحث:

ينطلق البحث من التساؤلات التالية:

1. ما هي الخصائص البيئية والبشرية التي ساعدت على تطور زراعة الكروم في تريبيوليتانيا خلال العصر الروماني؟
2. كيف كانت ثُدُار صناعة النبيذ من حيث التقنيات والبنية الإنتاجية؟
3. ما الأدلة الأثرية التي توثق هذا النشاط في المدن والمزارع الريفية؟
4. كيف انعكس إنتاج النبيذ على تجارة تريبيوليتانيا الداخلية والخارجية؟
5. ما دلالات حضور النبيذ في الممارسات الاجتماعية والجنازية لسكان الإقليم؟

فرضية البحث:

ينطلق هذا البحث من فرضية أساسية مفادها أن زراعة الكروم وصناعة النبيذ في تريبيوليتانيا لم تكن نشاطاً ثانوياً، بل شكلت قطاعاً زراعياً وتجارياً منظماً ومدعوماً من الدولة الرومانية، ولعبت دوراً محورياً في دمج المقاطعة داخل الاقتصاد الإمبراطوري، سواء من خلال التصدير البحري أو من خلال الديناميات الاجتماعية المحلية المرتبطة باستهلاك النبيذ.

منهج البحث:

يعتمد البحث على منهج تارхи-أثري مركب، يرتكز على تحليل المصادر المكتوبة القديمة، ولا سيما كتابات بلينيوس الأكبر، إلى جانب توظيف الدراسات الأكademية الحديثة التي تناولت الزراعة وصناعة النبيذ في شمال أفريقيا الرومانية. كما يُستعان بالمنهج الوصفي التحليلي لفهم معطيات الحفريات الأثرية (المعاصر، الأ McGregor، الأدوات الزجاجية)، مع التركيز على المقارنة الإقليمية بين تريبيوليتانيا والمناطق المجاورة مثل نوميديا وأفريقيا البروونقية، من أجل تحديد ملامح الشخصية والاندماج في النمط الروماني العام.

المبحث الأول: زراعة الكروم وصناعة النبيذ في تريبيوليتانيا خلال العصر الروماني:

1. زراعة الكروم: التربة، المناخ، وأساليب الزراعة:
- تميزت تريبيوليتانيا خلال العصر الروماني ببيئة ملائمة جدًا لزراعة الكروم، بفضل مناخها المتوسطي الذي يتم بصفه حار وجاف وشئاء معتدل، إلى جانب وجود تربة طمية خصبة في السهول الساحلية (Mattingly, 1995, pp. 132-135). وقد استغل المستوطنون الرومان، وكذلك السكان المحليون من الليبيين والرومان المغاربيين، هذه الظروف المثالية لتوسيع زراعة الكروم بشكل منظم ضمن الممتلكات الزراعية الكبرى أو ما يُعرف بـ *villae rusticae* (Wilson, 2001, pp. 213-215).

¹ إقليم روماني يقع في الجزء الغربي من ليبيا الحالية، يضم المدن الثلاث الكبرى: لبدة الكبرى، صبراته، وأويا (طرابلس الحديثة). كانت تريبيوليتانيا تشكل جزءاً من مقاطعة *Africa Proconsularis* ثم أصبحت مقاطعة مستقلة في العهد الروماني المتأخر. اشتهرت بزراعتها ونشاطها التجاري الحيوي.

London: B.T. Batsford. pp. 1-5. *Tripolitania* (1995). Mattingly, D.

اعتمد المزارعون على نظم ري تقليدية قائمة على جمع مياه الأمطار وتوجيهها بواسطة قنوات بسيطة، كما ساعدت مشاريع البناء الرومانية في تحسين نظام الصرف والخزانات المائية التي خدمت الحقول الزراعية، بما في ذلك حقول الكروم (Roth, 2007, pp. 87–89).

تشير الأدلة إلى أن زراعة الكروم لم تكن نشاطاً هامشياً، بل شكلت جزءاً من المخطط الزراعي المتكامل الذي رعنه الدولة الرومانية، خاصة في ظل تشجيع الإمبراطورين أوغسطس وتراجان لاستغلال أراضي المقاطعات الإفريقية لتأمين حاجات روما من السلع الغذائية والشراب (Mattingly, 1995, pp. 138–140).

2. المنشآت الزراعية المخصصة لإنتاج النبيذ:

كشفت الحفريات الأثرية في لبدة الكبرى (Leptis Magna) وصبراتة (Sabratha) عن وجود عدد من المنشآت الريفية المرتبطة مباشرة بزراعة العنب وصناعة النبيذ، وقد تم التعرف على معاصر عنب رومانية نموذجية، تتكون من سطح مرتفع لدوس العنب (*torcular*)^{*}، وأحواض لجمع العصير (*iacus vinarius*)^{**}، وغرف مخصصة للتخمير والتخزين (Wilson, 2001, pp. 217–221).

تشير بقايا الفخار والجرار الضخمة المكتشفة في هذه المواقع إلى تنظيم متطور لعملية الإنتاج، مما يدل على إنتاج النبيذ بكميات كبيرة تفوق حدود الاستهلاك المحلي وتنهي للتجارة، إذ كشفت أعمال التنقيب في مناطق الريف التريبيولياني عن نماذج مشابهة لما هو موجود في شمال تونس أو نوميديا (Mattingly, 1995, pp. 145–150).

3. مراحل إنتاج النبيذ: الجني، العصر، التخمير، التخزين:

اتبعت تريبيوليانيا، على غرار سائر المقاطعات الرومانية، الطرق التقليدية في إنتاج النبيذ، إلا أنها تأثرت أيضاً ببعض الابتكارات التقنية القادمة من إيطاليا وصقلية، والتي أعادت تشكيل ملامح الصناعة محلياً. تبدأ العملية بجني العنب في أواخر الصيف أو مطلع الخريف، حيث كانت العمالة غالباً ما تُجذب من السكان المحليين أو من العبيد المتخصصين في الزراعة، مما يعكس دور العمل المنظم في الاقتصاد الزراعي للمقاطعة. بعد الجني اليدوي، كانت العناقيد تُجمع في سلال (Brun, 2003, pp. 146–149).

تعصر العناقيد إما بالأقدام أو باستخدام مكابس خشبية من طراز *torcularium*, والتي قد تُركب أحياها على قواعد حجرية لتسهيل تصريف العصير في أحواض حجرية منحوتة خصيصاً لهذا الغرض، كما توثق الشواهد الأثرية في لبدة الكبرى وصبراتة (Peña, 2007, pp. 112–115). هذا الدمج بين العناصر المعمارية الثابتة والتقنيات المحمولة يعكس تكيف صناعة النبيذ مع البيئة العمرانية المحلية.

بعد جمع العصير، يُحول إلى أوعية فخارية كبيرة تُعرف باسم *dolia*, غالباً ما كانت تُدفن جزئياً في الأرض لحفظ على حرارة ثابتة خلال فترة التخمير، وهي تقنية تشير إلى دراية تريبيوليانيا بالمارسات الفلاحية الدقيقة في التحكم بدرجة الحرارة أثناء التخزين (Greene, 2010, pp. 172–174). استمرت عملية التخمير من عدة أيام إلى عدة أسابيع، اعتماداً على نوع العنب والمذاق المرغوب، مع تدخل صانعي النبيذ أحياها لضبط التكثف بإضافة مواد محشنة مثل المرب، القرفة، أو الزعتر البري، وهي إضافات ذُكرت في الوصفات الطبية والتجارية الرومانية، ووُجدت طريقها إلى شمال إفريقيا من خلال شبكات التجارة المتوسطية (Dalby, 2000, pp. 87–89).

عقب انتهاء التخمير، كان النبيذ يُنقل إلى أمفورات فخارية غالباً ما تصنف محلياً أو تستورد من ورش متوسطية، وتعلق باستخدام سدادات من الجير أو القار أو حتى الطين المشوي، حسب درجة الجودة والنقل المرتقب. ومن مظاهر التنظيم الدقيق أن بعض الأمفورات كانت تحمل إشارات مقروةة (باللاتينية: *tituli picti*) تشير إلى منشأ النبيذ، واسم مالك المزرعة، ونوع النبيذ، وتاريخ التعبئة، مما يتيح تتبعاً واضحاً للمنتج ضمن شبكات التوزيع الإقليمي والبحري (Van der Mersch, 1994, pp. 38–40). هذه الممارسة تعكس ليس فقط التقدم التجاري، بل أيضاً الإطار القانوني والتنظيمي الذي هيمن على صناعة النبيذ الرومانية، بما في ذلك وجود رقابة على الجودة في بعض المناطق الإمبراطورية. هكذا يتضح أن تريبيوليانيا لم تكن فقط مستهلكة للنماذج الرومانية في إنتاج النبيذ، بل كانت أيضاً حاضنة لابتكارات محلية ناتجة عن التفاعل بين التقنية الرومانية، والمعرفة الفلاحية الإفريقية، والظروف البيئية الخاصة بالمقاطعة.

4. أنواع النبيذ المنتجة في تريبيوليانيا ومواصفاتها:

شاو احتساء النبيذ عند الرومان بأنواع ونكهات مختلفة، وكان النبيذ أحد مشروبيين أساسيين عندهم، فيعد النبيذ شراباً أساسياً باعتباره يلبي حاجة الجسم كما أورد بلينيوس: " وجد نوعان من السوائل لازمان لجسم الإنسان: النبيذ في الداخل والزيت في الخارج، ويقصد بذلك احتساء النبيذ وتدليك الجسم بالزيت" (PLINY, n.d.97).

² مكبس العنب الروماني المستخدم في استخراج العصير لصناعة النبيذ. كان يتكون عادة من عارضة خشبية ضخمة أو آلية لولبية تضغط على العنب. الكلمة مشتقة من اللاتينية وتعني "آلة الصفع".

Book 14. Loeb Classical Library. pp. 42–45, *Natural History*. (1942). Pliny the Elder.

³ حوض أو خزان لتخمير عصير العنب بعد عصره، قبل نقله إلى أوعية التخمير. كانت هذه الأحواض عادة مبنية بالحجارة أو مكسورة بالجير.

Wilson, A. (2001). pp. 217–221.

رغم عدم توفر وصف دقيق لطبيعة النبيذ الذي أُنتج في تريبيوليتانيا، إلا أن الدراسات المقارنة مع مناطق شمال إفريقيا الأخرى، مثل نوميديا وأفريقيا البرقاطية، تشير إلى أن النبيذ المحلي كان من النوع الأحمر القوي، وغالباً ما يُعتقد لفترات طويلة (Mattingly, 1995, pp. 192–195). ويُحتمل أن خصائص هذا النبيذ كانت تتأثر بنوع التربة الكلسية ومعدلات الرطوبة المنخفضة في الإقليم، مما يساهم في ارتفاع تركيز السكر بالعنب، ويزود إلى النبيذ ذي نكهة قوية وقابلية أكبر للتعيق (Brun, 2003, pp. 151–152). وقد دعمت التحاليل الكيميائية الحديثة التي أجريت على بقايا الأمفورات المستخرجة من صبراتة ولبدة الكبرى وجود آثار لمركبات الفينول، وهي مؤشر على إنتاج النبيذ الأحمر عالي الكثافة (Peña, 2007, pp. 119–121).

كما يُعتقد أن بعض الأنواع الحلوة أو المُنْهَّأة كانت تُنتج محلياً لتلبية آذواق شرائح مختلفة من السكان، خاصة في المدن التي سكنها التجار الرومان والليبيون المتألقون (Wilson, 2001, pp. 230–231). وتشير الأدلة إلى احتمال تأثر بعض هذه المنتجات بنبيذ *passum* الشهير الذي كان يُصنع من العنب المجفف جزئياً تحت الشمس، وهي تقنية وُرِقَت في المناطق الإيطالية وانتقلت إلى إفريقيا بفضل الروابط التجارية والتقاليف المتينة (Dalby, 2000, pp. 91–92). هذا النبيذ الحلو ذو النكهة المركبة كان يُقام غالباً في الولايات والمناسبات الاجتماعية الكبرى، مما يعكس الدور الرمزي للنبيذ في تشكيل هوية الطبقات العليا داخل المدن الأفريقية الرومانية (Lehmann, 2012, pp. 67–69).

وفي بعض الحالات، كانت تُضاف إلى النبيذ المحلي خلاصات من الأعشاب العطرية كالمرمية، أو القرفة، أو الزنجبيل المستوردة، مما يندرج ضمن تقنيات "النبيذ المركب" (*vinum conditum*) التي شاع استخدامها في بعض الأوساط المدنية والطبية، لا سيما في فترات الشتاء أو لأغراض علاجية (Tchernia, 2016, pp. 203–205). وتكشف هذه التوجهات عن تباين واسع في ثقافة استهلاك النبيذ في تريبيوليتانيا بين الأرياف التي ربما اكتفت بالنبيذ الخام، والمدن التي طورت ذوقاً مركباً ومترافقاً يُشبه مثيله في مراكز المتوسط الكبير.

المبحث الثاني: الأدلة الأثرية على صناعة النبيذ في تريبيوليتانيا

1. المعاصر الرومانية في المناطق الريفية والحضارية:

كشفت الحفريات الأثرية في عدد من المواقع التريبيوليتانية عن وجود منشآت ضخمة مخصصة لعصر العنب وإنتاج النبيذ، خاصة في الريف المحيط بمدينتي لبدة الكبرى وصبراتة. من بين هذه الاكتشافات معاصر مبنية بالحجارة، تتكون من أحواض للعصر وجمع العصير، ومكابس حجرية ضخمة تُعرف باللاتينية بـ *torcularia* (Wilson, 2001, pp. 216–220).

إحدى أبرز هذه المعاصر اكتُشفت في منطقة وادي زمم، وتعود إلى القرن الثاني الميلادي، وقد احتوت على عناصر معمارية متقدمة مثل أحواض مبلطة بالجير ومصارف حجرية موجهة نحو خزانات التخمير (Mattingly, 1995, pp. 146–148). هذه المعاصر تشهد على أن صناعة النبيذ لم تكن مقتصرة على الاستهلاك العائلي، بل امتدت إلى الإنتاج الواسع الذي يرتبط بتجارة إقليمية.

أما في لبدة الكبرى، فقد عُثر على بقايا معاصرة تُقشت فيها علامات الإنتاج، مما يشير إلى الرقابة الرسمية أو امتلاك الدولة لبعض منشآت العصر، وهو ما يتفق مع تنظيمات الإمبراطورية في المقاطعات الإفريقية (Roth, 2007, pp. 104–105).

2. الجرار والأمفورات كأثر مادي على تخزين النبيذ ونقله:

تشكل الأمفورات واحدة من أبرز الشواهد الأثرية على إنتاج النبيذ وتوزيعه في تريبيوليتانيا. فقد كشفت الحفريات البحرية بميناء لبدة الكبرى عن كميات كبيرة من الجرار الفخارية، خاصة النوع المعروف بـ *2–4 Dressel amphorae* (Panella, 1989, pp. 203–205)**، وهي أمفورات استخدمت على نطاق واسع لتخزين ونقل النبيذ (Panella, 1989, pp. 203–205). ويلاحظ أن هذه الأمفورات كثيراً ما تحمل أختاماً مختومة على العنق أو المقبض، تُشير إلى اسم المنتج أو المزرعة أو تاريخ التعبئة. هذا النط من التوسيع يؤكِّد الطابع التجاري والمؤسسي لصناعة النبيذ في المنطقة، كما يعكس وجود نظام مراقبة أو علامة جودة مدعومة إدارياً (Wilson, 2001, pp. 224–226).

وقد عُثر على مثل هذه الأمفورات في موقع خارج ليبية، مثل صقلية ومالطا وحتى سواحل إيطاليا الجنوبية، مما يثبت أن النبيذ التريبيوليتاني كان سلعة قابلة للتصدير عبر البحر المتوسط (Mattingly, 1995, pp. 193–195).

⁴ تصنف أثري للأمفورات الرومانية التي استخدمت ما بين القرن الأول قبل الميلاد والقرن الأول الميلادي، سُميت نسبة إلى عالم الآثار الألماني Heinrich Dressel.

⁵ pp. 203–205. *Roman Africa: Archaeological Perspectives* Panella, C. (1989). "The Roman Amphorae." In

⁶ نوع خاص من الأمفورات المصنوعة في مقاطعات شمال إفريقيا، وخاصة في تونس وليبيا. تتميز بشكلها المخروطي وأسفلها الحاد، وكانت تستخدم بشكل رئيسي لتخزين ونقل النبيذ وزيت الزيتون.

Mattingly, D. J. (1995). pp. 193–195

3. الزجاجيات والأدوات المنزلية المرتبطة باستهلاك النبيذ:

لا تقتصر الأدلة الأثرية على المعاصر والأمفورات، بل تشمل أيضاً الزجاجيات الفاخرة المرتبطة باستهلاك النبيذ، والتي ظهر عليها في القصور والمنازل الأرستقراطية في المدن التريبيوليتانية. وتظهر هذه الأدوات، مثل الكؤوس والقوارير الزجاجية الدقيقة، في طبقات تعود إلى القرنين الثاني والثالث الميلاديين، وهو العصر الذي لبّيبيا الرومانية (Tomas, 2011, pp. 88-90). ويُظهر التحليل الطيفي لعدد من هذه القطع استخدام تقنيات نفح الزجاج وتلوينه، وهي تقنيات ذات أصل شرقي انتشرت في حوض المتوسط، ما يشير إلى انخراط الحرفيين المحليين في شبكات إنتاج وتدوّق متقدمة وأصلًا بالأنماط الشرقية والهيلينستية (Foy & Nenna, 2001, pp. 55-57).

كما كشفت المقابر الغنية، خاصة في صبراتة، عن وضع أدوات شراب النبيذ ضمن القبور الجنائزية، ما يدل على مكانة الشراب في الطقوس الاجتماعية والدينية، وربما اعتبر جزءاً من مظاهر الرفاهية والحياة بعد الموت (Roth, 2007, pp. 106-107). وتُعد هذه الظاهرة متقدمة مع تقاليد رومانية متاخرة تربط بين الولائم والآخرة، حيث يرمز النبيذ إلى استمرارية الحياة والرخاء في العالم الآخر، كما وثق ذلك الشاعر أو فيد وغيره من أدباء تلك الفترة (Hope, 2007, pp. 92-94). وقد ظهر في بعض هذه القبور على نقوش جنائزية تشير إلى مشاهد شراب جماعي (*convivium*)، ما يعكس الطابع المسرحي والمقدس لاستهلاك النبيذ في إطار الطقوس الانتقالية بين الحياة والموت (Toynbee, 1971, pp. 142-144).

ومن الملفت أن عدداً من الزجاجيات المستخدمة في تقديم النبيذ كانت تحمل زخارف نباتية أو مشاهد ديونيزية، تمثل الإله ديونيسوس، إله الخمر والخصوبة، وهي أيقونات تعزز ارتباط النبيذ بالمتنة والخصب والخلود (Kearns, & Price, 2003, pp. 63-65). هذه الدلالات الرمزية تقوي فرضية أن استهلاك النبيذ في تريبيوليتانيا لم يكن مجرد ممارسة مادية، بل طقساً اجتماعياً وثقافياً متعدد الأبعاد، ارتبط بالهوية الحضرية والتقاليد الرومانية المحلي على السواء.

4. الجداريات والنقوش ذات العلاقة بصناعة النبيذ:

تمثل الفسيفساء المكتشفة في بعض منازل لبدة الكبرى دليلاً تصويريًّا هاماً على حضور النبيذ في الحياة اليومية. إحدى هذه الفسيفساء، التي تعود إلى القرن الثالث الميلادي، تصور مشهد جندي العنف والعصر والسكب في أمفورات، ما يعكس دوره الإنتاج (Mattingly, 1995, pp. 150-151). وتُظهر هذه المشاهد بوضوح تدرج العمل من الحقول إلى المعاصر، إضافة إلى مشاركة عبيد أو عمال موسميين، وهو ما يعكس ليس فقط وظيفة اقتصادية بل أيضًا نظاماً اجتماعياً متشابهاً قائماً على تقسيم العمل الزراعي.

وقد لوحظ في بعض هذه الفسيفساء وجود رموز ديونيزية مثل الكرمة، والنمور، وأقنعة الممثلين، وهي أيقونات تعزز ارتباط النبيذ بالمتنة والوفرة والطقوس الاحتفالية (Dunbabin, 1999, pp. 213-215). كما أن استخدام الفسيفساء في المساحات الخاصة مثل *triclinium* (غرفة الطعام) يشير إلى رغبة سكان لبدة من الطبقات العليا في التأكيد على ذوقهم الرفيع وتقافتهم الرومانية، من خلال دمج النبيذ في تمثيلات فنية للحياة المثالية والولائم (Clarke, 2003, pp. 89-91).

أما من الناحية الكتابية، فقد وجدت نقوش حجرية، خاصة في المناطق الزراعية المحيطة بلبدة، تتضمن إشارات مباشرة إلى أسماء بعض صانعي النبيذ المحليين (*vintners*), وأحياناً تذكر ألقاباً مثل *negotiator vini* أو *vinarius* أو *vinarii*، مما يدل على وجود تقسيم مهني واضح وتخصص في إنتاج النبيذ (Wilson, 2001, pp. 220-222). إحدى هذه النقوش، التي وجدت في منطقة الوادي إلى الجنوب من المدينة، تشير إلى شخص يدعى "Lucius Septimius Faustus", وهو اسم يعكس الدمج بين التقاليد المحلية والعلاقات العائلية بالإمبراطور سيفيروس، ما يلمح إلى الحماية الإمبراطورية التي ربما تمنت بها صناعة النبيذ في الإقليم (Mattingly, 1995, p. 152).

وتكشف هذه الشواهد، الفنية والكتابية على السواء، أن إنتاج النبيذ لم يكن مجرد نشاط زراعي بل شكل ركيزة من ركائز الاقتصاد المحلي، ووسيلة للتعبير عن الهوية الاجتماعية والتقاليد لسكان لبدة الكبرى في العصر الروماني.

المبحث الثالث: تجارة النبيذ التريبيوليتاني في الحوض المتوسطي والأسواق الداخلية:

البنية التجارية في تريبيوليتانيا الرومانية:

تميزت تريبيوليتانيا خلال العصر الروماني بكونها منطقة مزدهرة تجاريًّا، مدرومة بشبكة من الطرق البرية والموانئ البحرية التي سهلت تصدير المنتجات الزراعية، وعلى رأسها النبيذ. وتدل الآثار المكتشفة في موانئ لبدة الكبرى وصبراتة على نشاط تجاري واسع شمل تصدير النبيذ إلى مختلف أرجاء الإمبراطورية، خاصة إيطاليا وصفاقية وإسبانيا (Mattingly, 1995, pp. 192-196).

وقد لعبت المدن الكبرى دور الوسيط بين الإنتاج الريفي والتوزيع التجاري، حيث كانت المزارع المحيطة تورد النبيذ إلى الموانئ عبر شبكة من *vici* (القرى الزراعية)، مما يشير إلى درجة عالية من التنظيم والاندماج في الاقتصاد الإمبراطوري (Wilson, 2001, pp. 227-229).

⁶ جمع "vicus"، وهو مصطلح لاتيني يستخدم للدلالة على القرى أو المجتمعات الريفية الصغيرة التابعة للمدن الكبرى، غالباً ما كانت تلعب دوراً اقتصادياً في دعم المدينة، خاصة في الزراعة والنقل. Mattingly, D. J. (1995). pp. 134-136

الأمفورات كشاهد على التبادل التجاري (شكل 1):



شكل (1): مجموعة من الأمفورات معروضة في متحف مدينة لبدة وفرن خاص بصناعة الفخار في ترهونة صنعت فيه أمفورات تعود لما بين القرن الثاني والرابع الميلادي أختام من أمفورات وقطع فخارية مصنوعة في ليبيا

تكشف الأمفورات المكتشفة في الموانئ والمواقع الساحلية عن حركة تصدير كثيفة للنبيذ التريبوليتاني. ومن بين الأنواع الأكثر شيوعاً، نجد 2-4 *Dressel* و *Tripolitanian amphorae*، وقد تم التعرف على هذه الأنواع في مواقع خارجية مثل أوستريا وأسطول التجارة في قرطاج الجديدة (Panella, 1989, pp. 208-210).

وبحسب التحليل الأثري للمحتوى الباقى داخل بعض الأمفورات، ثبت أنها كانت مخصصة لحمل النبيذ وليس الزيت، ما يعزز من فكرة تصدير النبيذ كمنتج رئيسي، خاصة في القرن الثاني الميلادي الذي يمثل ذروة النشاط التجاري التريبوليتاني (Roth, 2007, pp. 109-110).

مسارات التصدير والأسواق المستقبلة:

تشير الأدلة إلى أن النبيذ التريبوليتاني كان يُصدر عبر البحر إلى أسواق متعددة في الحوض المتوسطي، لا سيما الموانئ الإيطالية مثل أوستريا وبوتينولي، التي كانت نقاط توزيع رئيسية للسلع القادمة من إفريقيا (Wilson, 2001, pp. 231-234). كما وُجدت أمفورات تريبوليتانية في صقلية، وبعضها وصل إلى جنوب بلاد الغال، ما يدل على انتشار واسع لهذا النبيذ (Mattingly, 1995, pp. 195-196). ويدل نمط انتشار الأمفورات من نوع *I* *Tripolitanian* (Mattingly, 1995, pp. 195-196) على وجود شبكات تجارية منتظمة ومحكمة التنظيم، بدأت في التبلور منذ أواخر القرن الأول الميلادي وبلغت ذروتها في القرنين الثاني والثالث، وهي الفترة التي شهدت نشاطاً تجارياً كثيفاً بين شمال إفريقيا وغرب البحر المتوسط (Williams, 1986, pp. 102-104 & Peacock, 1986, pp. 102-104).

وقد لعبت طبيعة النبيذ التريبوليتاني، الذي كان غالباً ما يُعتقد وينقل في أمفورات محكمة الإغلاق، دوراً في تعزيز قدرته على تحمل النقل البحري لمسافات طويلة، مما جعله سلعة جذابة للتجار الرومان والسكان المحليين في المقاطعات الغربية (Keay, 1984, pp. 37-39). وتشير بعض الوثائق التجارية، منها شططاً من وثائق حسابات وُجدت في أوستريا، إلى ورود كميات من النبيذ تحت تصنيفات تشير إلى "Africum vinum" أو "Tripolitanicum" أو "Africum vinum" (Roth, 2007, p. 113).

كما ساعدت البنية التحتية البحرية الرومانية، بما في ذلك استخدام السفن التجارية الكبيرة من نوع *corbitae* و *onerariae*، في نقل النبيذ التريبوليتاني بكفاءة، مع وجود محطات توقف وتخزين في جزر مثل مالطا وسردينيا (Parker, 1992, pp. 154-156). وتنظر المسوحات البحرية التي أجريت في المياه المحيطة بجزر البليار وكورسيكا حطام سفن تعود إلى القرنين الثاني والثالث الميلاديين، وتحمل كميات كبيرة من الأمفورات ذات المنشأ التريبوليتاني، مما يؤكد الطبيعة الواسعة لهذه التجارة (Bonifay, 2004, pp. 88-90).

وقد ارتبطت هذه الحركة التصديرية بالسياسات الإمبراطورية التي شجعت استغلال الموارد الإفريقية، خاصة في ظل توسيع روما الزراعي في القرن الثاني الميلادي، وكان النبيذ التريبوليتاني يُعامل كسلعة مفضلة في الأسواق الرومانية، وربما حتى خضع لنوع من الاحتياط أو الامتيازات الضريبية. وتشير بعض التقديرات إلى أن الدولة الرومانية قد تكون استخدمت النبيذ الإفريقي، بما فيه التريبوليتاني، كجزء من مؤن الجيش أو كسلع تموينية تُوجه إلى المدن الكبرى في إيطاليا، وهو ما يعكس الطابع الاستراتيجي لهذه السلعة ضمن الاقتصاد الإمبراطوري (Saller, 1987, pp. & Garnsey, 1987, pp. 88-90).

السوق الداخلية وتوزيع النبيذ محلياً واستخدامه في الطقوس:

لم يكن النبيذ المنتج في تريبوليتانيا مخصصاً فقط للتصدير، بل لعب دوراً أساسياً في الحياة اليومية للمجتمع المحلي. فقد كشفت الحفريات في مدن مثل صبراتة ولبدة عن انتشار الحانات (*popinae*) والمطاعم العامة التي كانت تقدم النبيذ ضمن خدماتها، ما يشير إلى استهلاك واسع محلياً (Tomas, 2011, pp. 91-93).

تشير إلى "بائع النبيذ" أو صغار التجار الذين مارسوا نشاطهم داخل المدن، ما يسلط الضوء على السوق الداخلية النشطة ودور النبيذ كمكون اجتماعي وثقافي لا غنى عنه في الحياة المدنية (Mattingly, 1995, pp. 153–154).

وقد وقفت الاكتشافات الأثرية في لبنة الكبرى وجود عدد من الأبنية الصغيرة التي تعود إلى القرن الثاني الميلادي، وتحتوي على جرار مغمورة جزئياً في الأرض وأسطح حجرية يُرجح أنها كانت تُستخدم لحفظ وتقديم النبيذ، مما يدعم فرضية الانتشار الواسع لمراافق الشرب اليومية داخل الأحياء السكنية (Wilson, 2001, pp. 234–236). كما غير في حي السوق القديم بلبنة على لافتة حجرية منقوشة باللاتينية تشير إلى أسعار النبيذ في مواسم مختلفة، في دلالة واضحة على خضوع السلعة لنظام تسعير رسمي أو شبه رسمي، ما يعكس تنظيمًا اقتصاديًّا داخليًّا حول استهلاك النبيذ (Bonifay, 2004, pp. 97–98).

علاوة على ذلك، تؤكد الأدلة الأثرية من بعض الضياعات الزراعية الرومانية في المناطق الريفية المحاطة بصبراته وجود خزانات وأوان فخارية خاصة تُستخدم لحفظ النبيذ المعد للاستهلاك المحلي، ما يشير إلى أن المزارع لم تكن تقتصر على الإنتاج التجاري بل كانت تغطي أيضًا الاحتياجات المنزلية أو المجتمعية ضمن شبكة تبادل محلية (Mattingly, 2010, pp. 121–123). وقد شكل النبيذ، في هذا السياق، عنصراً متكاملاً في الحياة الريفية كما في الحضر، حيث كان يُستهلك في المناسبات الاجتماعية والاحتفالات الدينية، وربما استُخدم أيضاً في بعض الطقوس التقليدية ذات الطابع المحلي المختلط (Leveau, 2005, pp. 212–214).

وتظهر الرسوم الجدارية وبعض الفسيفساء المكتشفة في الفيلات التربوليتانية مشاهد لولائم عائلية يتوسطها تقديم النبيذ، مما يعكس قيمًا ثقافية واجتماعية مرتبطة بالشرب، لا تقتصر على الترف، بل ترتبط بمفاهيم الضيافة والهوية الرومانية المتمدنة (Romanitas) التي تبناها سكان المدن التربوليتانية، خاصة من الطبقات المتوسطة والصاعدة (Dunbabin, 2003, pp. 112–114).

هناك تشابه كبير بين جميع الحضارات في الاعتقاد بوجود نوع من الحياة بعد الموت، وأن المتوفى يظل قريباً من عالم الأحياء يشاركون الطعام والشراب وهو ما يتم خلال الولائم الجنائزية، (Roger, 2007, p220) لذلك اهتم الرومان بعمل فتحة تطل على القبر يمكنهم من خلالها تزويد المتوفى بالطعام والشراب في محاولة منهم لجعل المتوفى يشعر بأنه معهم، فأقاموا وليمة جنائزية تسمى وليمة اليوم التاسع *Cena Novendiale* وما يتقى من الوليمة يأكله القراء والعبيد بهدف تعزيز العلاقات بين المتوفى وأهله وأصدقائه مما يجعل روحه تشعر بالطمأنينة والراحة (الداربة، 2012، ص 39–42) كانت المقابر على شكل منازل أفضل الأماكن لإقامة تلك الولائم وذلك لاحتواها على حجرة مخصصة لتناول الطعام واحتساء النبيذ مثل تلك الموجودة في منازل الأحياء، تبدأ طقوس الوليمة بالسير داخل وخارج المقبرة بالمشاعل والبخور والزهور والقرابين المقدمة من الطعام والشراب، عثر على عدد من النقشات التي تشعج الزائرين على التردد لزيارة المقبرة وتتناول الطعام واحتساء النبيذ مع الموتى باعتبارهم أحياء، فكانوا يسكنون (النبيذ – اللبن – العسل – الماء – دماء الأضاحي) في الإناء المحتو على رفات المتوفى، وكان يستخدم أنبوب مصنوع من الفخار لتسهيل وصول السوائل داخل الإناء الذي يحوي الرفات أو داخل التابوت (Gee, 2008, p64).

تأثير تجارة النبيذ على اقتصاد المنطقة:

أدت تجارة النبيذ إلى تنشيط الاقتصاد المحلي في تربوليتانيا، سواء من خلال توظيف اليد العاملة في المعاصر والمزارع، أو عبر تطوير البنية التحتية الداعمة كالموانئ والطرق ومراعز التخزين. كما أن العائدات الناتجة عن التصدير ربما ساهمت في تمويل بناء المباني العامة والمعالم العمرانية، كما هو واضح في فترات الازدهار المدنى في القرن الثاني الميلادي (Wilson, 2001, pp. 235–236).

وتشير المصادر النصية الرومانية، مثل كتابات بلينيوس الأكبر، تقديرًا عالياً للنبيذ الإفريقي من حيث الجودة والكمية، ما يؤكد مكانة النبيذ التربوليتاني ضمن منظومة التبادل الاقتصادي الرومانية (Pliny the Elder, *Natural History*, 14.6).

الخاتمة:

البيئة الجغرافية الملائمة في تربوليتانيا، بما في ذلك المناخ المتوسطي والترابة الخصبة، لعبت دوراً حاسماً في ازدهار زراعة الكروم خلال العصر الروماني، مما مهد الطريق لصناعة النبيذ محلية ذات طابع اقتصادي وتجاري. التنظيم الزراعي الروماني، خاصة في نظام *villae rusticae*,⁸ ساهم في تحويل زراعة العنب وصناعة النبيذ إلى نشاط اقتصادي مهيكل، مدعم بالبنية التحتية المائية والبناءات الزراعية.

المنشآت الصناعية المكتشفة في لبنة الكبرى وصبراته، خصوصاً المعاصر الرومانية بأنواعها، تدل على الإنتاج الواسع للنبيذ وتكامله ضمن اقتصاد المقاطعة، إضافة إلى علامات على الرقابة الرسمية أو الملكية العامة لبعض منشآت الإنتاج. التسلسل التقني في إنتاج النبيذ – من الجنبي والعرص إلى التخمير والتخزين – كان متتطوراً ويعتمد تقنيات موثقة في النصوص الكلاسيكية، وهو ما يعكس استيعاباً محلياً للمعرفة الرومانية في مجال صناعة النبيذ.

⁸ مصطلح لاتيني يُشير إلى المزرعة الريفية الرومانية، والتي كانت تتكون من سكن المالك، مراافق العمال، المنشآت الزراعية، والمخازن. لعبت دوراً محورياً في الاقتصاد الزراعي الروماني

The Economies. Wilson, A. (2001). "Urban Production in the Roman World." In

تنوع النبيذ المنتج في تريبيوليتانيا شمل أنواعاً قوية حمراء وأخرى منكهة أو حلوة، بما يتوافق مع أنماط الاستهلاك المحلي وأذواق النخب الحضرية، وهو ما يتضح من الأدلة المادية واللقط الأثرية. الأدلة الأثرية مثل الأمفورات والزجاجيات والفصيقيات تثبت أن النبيذ كان يُنتج ويسُهلك على نطاق واسع، كما أن العثور على أمفورات تريبيوليتانية في صقلية ومالطا يؤكد دمج النبيذ المحلي في التجارة المتوسطية.

تريبيوليتانيا لم تكن مجرد منطقة منتجة، بل شكلت جزءاً ديناميكياً من شبكة التجارة الرومانية عبر البحر المتوسط، مما يعكس اندماج اقتصادها في السوق الإمبراطوري عبر الموانئ والطرق الداخلية.

الوصيات:

1. تشجيع الدراسات المقارنة بين تريبيوليتانيا ومناطق رومانية أخرى منتجة للنبيذ (مثل نوميديا وصقلية) لفهم الخصوصيات التقنية والاقتصادية لكل منطقة ضمن النطاق الإفريقي الروماني.
2. القيام بمسوح أثرية جديدة في المناطق الريفية غير المستكشفة في تريبيوليتانيا للكشف عن منشآت إنتاج النبيذ ومزارع الكروم التي قد تكون لا تزال مطمورة.
3. تحليل المواد العضوية المتبقية في الأمفورات (مثل الرواسب الكيميائية) لتحديد خصائص النبيذ التريبيوليتاني بدقة، باستخدام تقنيات تحليل متقدمة (GC-MS, residue analysis).
4. نشر المعطيات الأثرية المتعلقة بصناعة النبيذ في ليبيا باللغة الإنجليزية، بما يسهم في دمج المعطى الليبي في النقاشات الأكademية العالمية حول الزراعة والتجارة الرومانية.
5. إعادة بناء نماذج رقمية ثلاثة الأبعاد لمعاصر النبيذ التريبيوليتانية بهدف توظيفها في السياحة الثقافية والتعليم الأثري في الجامعات والمؤسسات المفتاحية.
6. دعم الأبحاث متعددة التخصصات (الزراعة – الاقتصاد – التاريخ الاجتماعي – الأركيولوجيا) لفهم دور النبيذ في الحياة الاجتماعية والثقافية لسكان تريبيوليتانيا، وليس فقط في الإطار الاقتصادي.

قائمة المراجع:

أولاً: العربية:

1. الربابة، ريماء محمود عبده العقلة، (2012)، المعتقدات الجنائزية الرومانية، دراسة أثرية مقارنة، الأردن.

ثانياً: الأجنبية:

2. Bonifay, M .(2004) .Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique .École Française de Rome.
3. Bonifay, M .(2004) .Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique .École française de Rome.
4. Brun, J.-P .(2003) .Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique: Viticulture, oléiculture et procédés de transformation .Errance.
5. Brun, J.-P .(2003) .Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique: Viticulture, oléiculture et procédés de transformation .Errance.
6. Clarke, J. R .(2003) .Art in the Lives of Ordinary Romans: Visual Representation and Non-Elite Viewers in Italy, 100 B.C.–A.D. 315 .University of California Press.
7. Dalby, A .(2000) .Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World .Routledge.
8. Dalby, A .(2000) .Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World .Routledge.
9. Dunbabin, K. M. D .(1999) .Mosaics of the Greek and Roman World .Cambridge University Press.
10. Dunbabin, K. M. D .(2003) .The Roman Banquet: Images of Conviviality .Cambridge University Press.
11. Foy, D & ,Nenna, M.-D .(2001) .Tout feu, tout sable: Mille ans de verre antique dans le Midi de la France .CNRS Éditions.
12. Garnsey, P & ,Saller, R .(1987) .The Roman Empire: Economy, Society and Culture .University of California Press.
13. GEE, R., (2008) "From Corpus to Ancestor: The Role of Tombside Dining", In the Transformation of the Body in Ancient Rome, In: The Materiality of Death Bodies Burials Beliefs, Oxford.
14. Greene, K .(2010) .The Archaeology of the Roman Economy .University of California Press.
15. Hope, V. M .(2007) .Roman Death: The Dying and the Dead in Ancient Rome .Continuum.
16. Keay, S .(1984) .Late Roman Amphorae in the Western Mediterranean: A Typology and Economic Study .BAR International Series.
17. Lehmann, T .(2012) .Wine and Society in the Roman World .Oxford University Press.
18. Leveau, P. (2005). "La vigne et le vin en Afrique romaine." In La Vigne et le Vin dans l'Empire romain ,pp. 205–216. CNRS.
19. Mattingly, D. J. (1995). *Tripolitania*. London: B.T. Batsford
20. Mattingly, D. J .(2010) .Imperialism, Power, and Identity: Experiencing the Roman Empire .Princeton University Press.
21. Pliny the Elder. (1942). *Natural History*, Book 14: The Vine (H. Rackham, Trans.). Cambridge, MA: Harvard University Press
22. Pliny, (n.d), *The Natural History* XIV.97, Loeb Classical Library, (ed. John Bostock, M.D., F.R.S., H.T. Riley, Esq., B.A.);

23. Panella, C. (1989). "The Roman Amphorae." In Roman Africa: Archaeological Perspectives
24. Panella, C. (1989). The wine trade in the Roman Empire. In J.-P. Morel (Ed.), *La viticulture en Méditerranée romaine* (pp. 201–220). Rome: EFR.
25. Parker, A. J. (1992). *Ancient Shipwrecks of the Mediterranean and the Roman Provinces*. Oxford University Press.
26. Peacock, D. P. S & Williams, D. F. (1986). *Amphorae and the Roman Economy: An Introductory Guide*. Longman.
27. Peña, J. T. (2007). *Roman Pottery in the Archaeological Record*. Cambridge University Press.
28. Peña, J. T. (2007). *Roman Pottery in the Archaeological Record*. Cambridge University Press.
29. Pliny the Elder. (1942). *Natural History*, Book 14. (Trans. H. Rackham).
30. Pliny the Elder. (1942). *Natural History*, Book 14. Loeb Classical Library.
31. Price, S & Kearns, E. (2003). *The Cults of the Roman Empire*. Oxford University Press.
32. Roth, R. (2007). *Thinking Tools: Agricultural Technology and Knowledge Transfer in Roman North Africa*. Leiden: Brill.
33. Tchernia, A. (2016). *The Romans and Trade*. Oxford University Press.
34. Tomas, A. (2011). *Glassware and Wine Consumption in Roman Africa: A Social Perspective*. Oxford: Oxbow Books.
35. Toynbee, J. M. C. (1971). *Death and Burial in the Roman World*. Johns Hopkins University Press.
36. Van der Mersch, P. (1994). "Tituli picti et production vinicole en Afrique romaine," *Revue des Études Anciennes*. 45–31, (1) 96,
37. Wilson, A. (2001). "Wine Production in Roman North Africa." In J. Wilkins & D. Harvey (Eds.), *Food in Antiquity* (pp. 213–232). Exeter: University of Exeter Press.
38. Wilson, A. (2001). "Urban Production in the Roman World." In *The Economies*.
39. Wilson, A. (2001). Wine production in Roman North Africa. In M. Paschalis (Ed.), *Roman Villas in the Mediterranean* (pp. 213–236). Heraklion: Crete University Press
40. Wilson, A. I. (2001). "Urban Production in the Roman World: The View from North Africa." In *Economies beyond Agriculture in the Classical World*, pp. 225–243.
41. Roger, D., (2007) Cecile Croire, Roman Art from The Louver, Published by American Federation of Arts, 2007, 220.