

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 تريبوليتانيا في العصر الروماني: دراسة تاريخية أثرية في إنتاج النبيذ وتداوله

خالد آدم أحمد جبالله *

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 تريبوليتانيا خلال العصر الروماني، من خلال تحليل الأبعاد التاريخية والأثرية لإنتاجه وتداوله ودوره الاقتصادي والاجتماعي. اعتمدت الدراسة على منهج تاريخي-أثري متكامل، جمع بين تحليل المصادر الأدبية الكلاسيكية، ولا سيما كتابات بلينيوس الأكبر، ودراسة المعطيات الأثرية المتمثلة في المعاصر، والأمفورات، واللقى الزجاجية، والفسيفساء، مع توظيف المقارنة الإقليمية مع مقاطعات شمال إفريقيا الرومانية الأخرى. وتُظهر نتائج البحث أن تريبوليتانيا تمتعت ببيئة طبيعية ملائمة أسهمت في ازدهار زراعة الكروم، وأن صناعة النبيذ كانت نشاطًا منظمًا ومدعومًا ببنية تحتية مائية وإدارية. كما تؤكد الأدلة الأثرية أن النبيذ لم يكن مخصصًا للاستهلاك المحلي فقط، بل شكّل سلعة تصديرية مهمة اندمجت في شبكات التجارة المتوسطية، وأسهمت في تعزيز مكانة الإقليم داخل الاقتصاد الإمبراطوري الروماني.

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

المقدمة:

تُعدّ تريبوليتانيا* (Tripolitania) ، الواقعة في شمال غرب ليبيا الحالية، إحدى أهم مقاطعات أفريقيا الرومانية، وقد شهدت خلال العهد الإمبراطوري ازدهارًا اقتصاديًا وزراعيًا ملحوظًا، خاصة في إنتاج وتصدير السلع الزراعية ذات القيمة العالية، كزيت الزيتون، والجاروم، والنبذ. ويُلاحظ أن زراعة الكروم وصناعة النبيذ شكّلت ركيزة أساسية في البنية الزراعية والتجارية للمنطقة، حيث استغلّ الرومان، منذ أواخر القرن الأول قبل الميلاد، المناخ المتوسطي الملائم والتربة الخصبة لتطوير هذا النشاط وفق أساليب تقنية وتنظيمية متقدمة نسبيًا.

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

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

إشكالية البحث:

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

تساؤلات البحث:

ينطلق البحث من التساؤلات التالية:

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

فرضية البحث:

ينطلق هذا البحث من فرضية أساسية مفادها أنّ زراعة الكروم وصناعة النبيذ في تريبوليتانيا لم تكن نشاطًا ثانويًا، بل شكّلت قطاعًا زراعيًا وتجاريًا منظمًا ومدعومًا من الدولة الرومانية، ولعبت دورًا محوريًا 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 تاريخي-أثري مركّب، يركز على تحليل المصادر المكتوبة القديمة، ولا سيما كتابات بلينيوس الأكبر، إلى جانب توظيف الدراسات الأكاديمية الحديثة التي تناولت الزراعة وصناعة النبيذ في شمال أفريقيا الرومانية. كما يُستعان بالمنهج الوصفي التحليلي لفهم معطيات الحفريات الأثرية (المعاصر، الأمفورات، الأدوات الزجاجية)، مع التركيز على المقارنة الإقليمية بين تريبوليتانيا والمناطق المجاورة مثل نوميديا وأفريقيا البروقنصلية، من أجل تحديد ملامح الخصوصية والاندماج في النمط الروماني العام.

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

1. زراعة الكروم: التربة، المناخ، وأساليب الزراعة:

تميّزت تريبوليتانيا خلال العصر الروماني ببيئة ملائمة جدًا لزراعة الكروم، بفضل مناخها المتوسطي الذي يتسم بصيف حار وجاف وشتاء معتدل، إلى جانب وجود تربة طميية خصبة في السهول الساحلية (Mattingly, 1995, pp. 132–135). وقد استغلّ المستوطنون الرومان، وكذلك السكان المحليون من الليبيين والرومان المعربين، 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، صبراتة، وأويا (طرابلس الحديثة). كانت تريبوليتانيا تشكل جزءًا من مقاطعة *Africa Proconsularis* ثم أصبحت مقاطعة مستقلة في العهد الروماني المتأخر. اشتهرت بزراعتها ونشاطها التجاري الحيوي.

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

اعتمد المزارعون على نظم ري تقليدية قائمة على جمع مياه الأمطار وتوجيهها بواسطة قنوات بسيطة، كما ساعدت مشاريع البناء الرومانية في تحسين نظام الصهاريج 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 رعته 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 ليدية الكبرى (Leptis Magna) وصبراتة (Sabratha) عن وجود عدد من المنشآت الريفية المرتبطة مباشرة بزراعة الكروم وصناعة النبيذ، وقد تم التعرف على معاصر عنب رومانية نموذجية، تتكون من سطح مرتفع لدوس العنب (torcular)*، وأحواض لجمع العصير (lacus 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 وتهيئاً للتجارة، إذ كشفت أعمال التنقيب في مناطق الريف التريبوليتاني عن نماذج مشابهة لما هو موجود في شمال تونس أو نوميديا (Mattingly, 1995, pp. 145–150).

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

اتبعت تريبوليتانيا، 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 تُجند من السكان المحليين أو من العبيد المتخصصين في الزراعة، ما يعكس دور العمل المنظم في الاقتصاد الزراعي للمقاطعة. بعد الجني اليدوي، كانت العناقيد تُجمع في سلال من القش وتُنقل بسرعة إلى المعاصر لتفادي تخمرها المبكر بفعل حرارة المناخ الإفريقي (Brun, 2003, pp. 146–149).

تُعصر العناقيد إما بالأقدام أو باستخدام مكابس خشبية من طراز *torcularium*، والتي قد تُرْكَب أحياناً على قواعد حجرية لتسهيل تصريف العصير في أحواض حجرية منحوتة خصيصاً لهذا الغرض، كما توثق الشواهد الأثرية في ليدية 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، يُحوّل إلى أوعية فخارية كبيرة تُعرف باسم *dolia*، غالباً ما كانت تُدفن جزئياً في الأرض للحفاظ على حرارة ثابتة خلال فترة التخمر، وهي تقنية تشير إلى دراية تريبوليتانيا بالممارسات الفلاحية الدقيقة في التحكم بدرجة الحرارة أثناء التخزين (Greene, 2010, pp. 172–174). استمرت عملية التخمر من عدة أيام إلى عدة أسابيع، اعتماداً على نوع العنب والمذاق المرغوب، مع تدخل صانعي النبيذ أحياناً لضبط النكهة بإضافة مواد محسنة مثل المر، القرفة، أو الزعتر البري، وهي إضافات ذُكرت في الوصفات الطبية والتجارية الرومانية، ووجدت طريقها إلى شمال إفريقيا من خلال شبكات التجارة المتوسطية (Dalby, 2000, pp. 87–89).

عقب انتهاء التخمر، كان النبيذ يُنقل إلى أمفورات فخارية غالباً ما تصنع محلياً أو تستورد من ورش متوسطية، وتُغلق باستخدام سدادات من الجير أو القار أو حتى الطين المشوي، حسب درجة الجودة والنقل المرتقب. ومن مظاهر التنظيم الدقيق أن بعض الأمفورات كانت تُحمل إشارات مقروءة (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 تريبوليتانيا 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 تريبوليتانيا ومواصفاتها:

شاع احتساء النبيذ عند الرومان بأنواع ونكهات مختلفة، وكان النبيذ أحد مشروبين أساسيين عندهم، فيعد النبيذ شرباً 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 الضغط".

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

³ حوض أو خزان لتجميع عصير العنب بعد عصره، قبل نقله إلى أوعية التخمر. كانت هذه الأحواض عادة مبنية بالحجارة أو مكسوة بالجير.

Wilson, A. (2001). pp. 217–221

رغم عدم توفر وصف دقيق لطبيعة النبيذ الذي أُنتج في تريبوليتانيا، إلا أن الدراسات المقارنة مع مناطق شمال إفريقيا الأخرى، مثل نوميديا وأفريقيا البرقراطية، تشير إلى أن النبيذ المحلي كان من النوع الأحمر القوي، وغالبًا ما يُعتَق 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، ويؤدي إلى نبيذ ذي نكهة قوية وقابلية أكبر للتعتيق (Brun, 2003, pp. 151–152). وقد دُعِمَت التحاليل الكيميائية الحديثة التي أجريت على بقايا الأمفورات المستخرجة من صبراتة ولبة 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 المُنكَّهة كانت تُنتج محليًا لتلبية أذواق شرائح مختلفة من السكان، خاصة في المدن التي سكنها التجار الرومان والليبيون المتأقنون (Wilson, 2001, pp. 230–231). وتشير الأدلة إلى احتمال تأثر بعض هذه المنتجات بنبيذ *passum* الشهير الذي كان يُصنع من العنب المجفف جزئيًا تحت الشمس، وهي تقنية وُثِّقت في المناطق الإيطالية وانتقلت إلى إفريقيا بفضل الروابط التجارية والثقافية المتينة (Dalby, 2000, pp. 91–92). هذا النبيذ الحلو ذو النكهة المرغبة كان يُقدم غالبًا في الولائم والمناسبات الاجتماعية الكبرى، ما 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 المستورد، ما يندرج ضمن تقنيات "النبيذ المُركَّب" (*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 تريبوليتانيا بين الأرياف التي ربما اكتفت بالنبيذ الخام، والمدن التي طُورت ذوقًا مركبًا ومُترَفًا يُشبه مثيله في مراكز المتوسط الكبرى.

المبحث الثاني: الأدلة الأثرية على صناعة النبيذ في تريبوليتانيا

1. المعاصر الرومانية في المناطق الريفية والحضرية:

كشفت الحفريات الأثرية في عدد من المواقع التريبوليتانية عن وجود منشآت ضخمة مخصصة لعصر العنب وإنتاج النبيذ، خاصة في الريف المحيط بمدينة لبة 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 زمزم، وتعود إلى القرن الثاني الميلادي، وقد احتوت على عناصر معمارية متطورة مثل أحواض مبلطة بالجير ومصارف حجرية موجهة نحو خزانات التخدير (Mattingly, 1995, pp. 146–148). هذه المعاصر تشهد على أن صناعة النبيذ لم تكن تقتصر على الاستهلاك العائلي، بل امتدت إلى الإنتاج الواسع الذي يرتبط بتجارة إقليمية.

أما في لبة الكبرى، فقد عُثِر على بقايا معصرة نُقِشت فيها علامات الإنتاج، ما 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 تريبوليتانيا. فقد كشفت الحفريات البحرية بميناء لبة الكبرى عن كميات كبيرة من الجرار الفخارية، خاصة النوع المعروف بـ *Dressel 2-4* و *African amphorae*، وهي أمفورات استخدمت على نطاق واسع لتخزين ونقل النبيذ (Panella, 1989, pp. 203–205). ويلاحظ أن هذه الأمفورات كثيرًا ما تحمل أختامًا مختومة على العنق أو المقبض، تُشير إلى اسم المنتج أو المزرعة أو تاريخ التعبئة. هذا النمط من التوسيم يؤكد الطابع التجاري والمؤسساتي لصناعة النبيذ في المنطقة، كما يعكس وجود نظام مراقبة أو علامة جودة مدعومة إداريًا (Wilson, 2001, pp. 224–226). وقد عُثِر على مثل هذه الأمفورات في مواقع خارج ليبيا، مثل صقلية ومالطا وحتى سواحل إيطاليا الجنوبية، ما يثبت أن النبيذ التريبوليتاني كان سلعة قابلة للتصدير عبر البحر المتوسط (Mattingly, 1995, pp. 193–195).

⁴ تصنيف أثري للأمفورات الرومانية التي استخدمت من بين القرن الأول قبل الميلاد والقرن الأول الميلادي، سُميت نسبة إلى عالم الآثار الألماني Heinrich Dressel. كانت تُستخدم في نقل النبيذ والزيت من شمال إفريقيا إلى إيطاليا.

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

⁵ نوع خاص من الأمفورات المصنعة في مقاطعات شمال إفريقيا، وخاصة في تونس وليبيا. تميزت 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 أيضًا الزجاجيات الفاخرة المرتبطة باستهلاك النبيذ، والتي عُثر عليها في القصور والمنازل الأرسقراطية في المدن التريبوليتانية. وتظهر هذه الأدوات، مثل الكؤوس والقوارير الزجاجية الدقيقة، في طبقات تعود إلى القرنين الثاني والثالث الميلاديين، وهو العصر الذهبي لليبيا الرومانية (Tomas, 2011, pp. 88–90). ويظهر التحليل الطيفي لعدد من هذه القطع استخدام تقنيات نفخ الزجاج وتلوينه، وهي تقنيات ذات أصل شرقي انتشرت في حوض المتوسط، ما يشير إلى انخراط الحرفيين المحليين في شبكات إنتاج وتذوق مترفة ومتأثرة بالأنماط الشرقية والهيلينستية (Nenna, 2001, pp. 55–57 & Foy).

كما كشفت المقابر الغنية، خاصة في صبراتة، عن وضع أدوات شراب النبيذ ضمن اللقى الجنائزية، ما يدل على مكانة الشراب في الطقوس الاجتماعية والدينية، وربما اعتُبر جزءًا من مظاهر الرفاهية والحياة بعد الموت (Roth, 2007, pp. 106–107). وتُعد هذه الظاهرة متسقة مع تقاليد رومانية متأخرة تربط بين الولائم والآخرة، حيث يرمز النبيذ إلى استمرارية الحياة والرخاء في العالم الآخر، كما وثق ذلك الشاعر أوفيد وغيره من أدباء تلك الفترة (Hope, 2007, pp. 92–94). وقد عُثر 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 عددًا من الزجاجيات المستخدمة في تقديم النبيذ كانت تحمل زخارف نباتية أو مشاهد ديونيزية، تمثل الإله ديونيسوس، إله الخمر والخصوبة، وهي أيقونات تعزز ارتباط النبيذ بالمتعة والخصب والخلود (Kearns, & Price, 2003, pp. 63–65). هذه الدلالات الرمزية تقوّي فرضية أن استهلاك النبيذ في تريبوليتانيا لم يكن مجرد ممارسة مادية، بل طقسًا اجتماعيًا وثقافيًا متعدد الأبعاد، ارتبط بالهوية الحضريّة والتقليد الروماني المحلي على السواء.

4. الجداريات والنقوش ذات العلاقة بصناعة النبيذ:

تمثل الفسيفساء المكتشفة في بعض منازل لبدة الكبرى دليلًا تصويريًا هامًا على حضور النبيذ في الحياة اليومية. إحدى هذه الفسيفساء، التي تعود إلى القرن الثالث الميلادي، تُصوّر مشهد جني العنب والعصر والسكب في أمفورات، ما يعكس دورة الإنتاج (Mattingly, 1995, pp. 150–151). وتُظهر هذه المشاهد بوضوح تدرج العمل من الحقول إلى المعاصر، إضافة إلى مشاركة عبيد أو عمال موسميّين، وهو ما يعكس ليس فقط وظيفة اقتصادية بل أيضًا نظامًا اجتماعيًا متشابكًا قائمًا على تقسيم العمل الزراعي.

وقد لوحظ في بعض هذه الفسيفساء وجود رموز ديونيزية مثل الكرمة، والنمور، وأقنعة الممثلين، وهي أيقونات تعزز ارتباط النبيذ بالمتعة 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 وثقافتهم 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 (*vinetners*)، وأحيانًا تذكر ألقابًا مثل *vinarius* أو *negotiator vini*، مما يدل على وجود تقسيم مهني واضح وتخصّص في إنتاج النبيذ (Wilson, 2001, pp. 220–222). إحدى هذه النقوش، التي وُجدت في منطقة الوادي إلى الجنوب من المدينة، تشير إلى شخص يدعى "Lucius Septimius Faustus"، وهو اسم يعكس الدمج بين التقاليد المحلية والعلاقات العائلية بالإمبراطور سبتيموس سيفيروس، ما يُلمح إلى الحماية الإمبراطورية التي ربما تمتعت 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 شكّل ركيزة من ركائز الاقتصاد المحلي، ووسيلة للتعبير عن الهوية الاجتماعية والثقافية لسكان لبدة الكبرى في العصر الروماني.

المبحث الثالث: تجارة النبيذ التريبوليتاني في الحوض المتوسطي والأسواق الداخلية: البنية التجارية في تريبوليتانيا الرومانية:

تميزت تريبوليتانيا خلال العصر الروماني بكونها منطقة مزدهرة تجاريًا، مدعومة 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 وصقلية وإسبانيا (Mattingly, 1995, pp. 192–196).

وقد لعبت المدن الكبرى دور الوسيط بين الإنتاج الريفي والتوزيع التجاري، حيث كانت المزارع المحيطة تورد نبيذها 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 يُستخدم للدلالة على القرى أو المجتمعات الريفية الصغيرة التابعة للمدن الكبرى، وغالبًا ما كانت تلعب دورًا اقتصاديًا 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 لبدّة 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 للنبذ التريبوليتاني. ومن بين الأنواع الأكثر شيوعاً، نجد Dressel 2-4 و Tripolitanian amphorae، وقد تم التعرف على هذه الأنواع في مواقع خارجية مثل أوستيا وأسطول التجارة في قرطاج الجديدة (Panella, 1989, pp. 208–210). وبحسب التحليل الأثري للمحتوى الباقي 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 المستقبلية:

تشير الأدلة إلى أن النبيذ التريبوليتاني كان يُصدّر عبر البحر إلى أسواق متعددة في الحوض المتوسطي، لا سيما الموانئ الإيطالية مثل أوستيا وبوتولي، التي كانت نقاط توزيع رئيسية للسلع القادمة من إفريقيا (Wilson, 2001, pp. 231–234). كما وُجدت أمفورات تريبوليتانية في صقلية، وبعضها وصل إلى جنوبي بلاد الغال، ما يدل على انتشار واسع لهذا النبيذ (Mattingly, 1995, pp. 195–196). ويدل نمط انتشار الأمفورات من نوع *Tripolitanian I* و *Tripolitanian II* 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).

وقد لعبت طبيعة النبيذ التريبوليتاني، الذي كان غالباً ما يُعتَق ويُنقل في أمفورات محكمة الإغلاق، دوراً في تعزيز قدرته على تحمّل 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 شظايا من وثائق حسابات وُجدت في أوستيا، إلى ورود كميات من النبيذ تحت تصنيفات تشير إلى "Africum vinum" أو "Tripolitanicum"، وهو ما يعكس الاعتراف به كمنتج مميز من حيث المنشأ (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). وتُظهر المسوحات البحرية التي أُجريت 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 توسع روما الزراعي في القرن الثاني الميلادي، وكان النبيذ التريبوليتاني يُعامل كسلعة مفضلة في الأسواق الرومانية، وربما حتى خضع لنوع من الاحتكار 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. 79–81).

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 ولبدّة عن انتشار الحانات (*popinae*) والمطاعم العامة التي كانت تقدم النبيذ ضمن خدماتها، ما يشير إلى استهلاك واسع محلياً (Tomas, 2011, pp. 91–93). كما وُجدت بعض النقوش التي

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 وثقت الاكتشافات الأثرية في لبدة الكبرى وجود عدد من الأبنية الصغيرة التي تعود إلى القرن الثاني الميلادي، وتحتوي على جرار مغمورة جزئيًا في الأرض وأسطح حجرية يُرجَّح أنها كانت تُستخدم لحفظ وتقديم النبيذ، مما يدعم فرضية الانتشار الواسع لمرافق الشرب اليومية داخل الأحياء السكنية (Wilson, 2001, pp. 234–236). كما عُثر في حي السوق القديم بلبدة 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 اقتصاديًا داخليًا حول استهلاك النبيذ (Bonifay, 2004, pp. 97–98).

علاوة على ذلك، تؤكد الأدلة الأثرية من بعض الضيعات الزراعية الرومانية في المناطق الريفية المحيطة بصبراتة 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 شكّل النبيذ، في هذا السياق، عنصرًا متكاملًا في الحياة الريفية كما في الحضر، حيث كان يُستهلك في المناسبات الاجتماعية والاحتفالات الدينية، وربما استُخدم أيضًا في بعض الطقوس التقليدية ذات الطابع المحلي المختلط (Leveau, 2005, pp. 212–214).

وتظهر الرسوم الجدارية وبعض الفسيفساء المكتشفة في الفيلات التريبوليتانية مشاهد لولائم عائلية يتوسطها تقديم النبيذ، مما يعكس قيمًا ثقافية واجتماعية مرتبطة بالشرب، لا تقتصر على الترف، بل ترتبط بمفاهيم الضيافة والهوية الرومانية المتمثلة (Romanitas) التي تبناها سكان المدن التريبوليتانية، 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 قريبًا من عالم الأحياء يشاركهم الطعام والشراب وهو ما يتم خلال الولائم الجنائزية، (Roger, 2007, p. 220) 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 يتبقى من الوليمة يأكله الفقراء والعبيد بهدف تعزيز العائلات بين المتوفى وأهله وأصدقائه مما يجعل روحه تشعر بالطمأنينة والراحة (الداربة، 2012، ص39-42) كانت المقابر على شكل منازل أفضل الأماكن لإقامة تلك الولائم وذلك لاحتوائها على حجرة مخصصة لتناول الطعام واحتساء النبيذ مثل تلك الموجودة في منازل الأحياء، تبدأ طقوس الوليمة بالسير داخل وخارج المقبرة بالمشاعل والبخور والزهور والقرايين المقدمة من الطعام والشراب، عثر على عدد من النقوش التي تشجع الزائرين على التردد لزيارة المقبرة وتناول الطعام واحتساء النبيذ مع الموتى باعتبارهم أحياء، فكانوا يسكبون (النبيذ – اللبن – العسل – الماء – دماء الأضاحي) في الإناء المحتو على رفات المتوفى، وكان يستخدم أنبوب مصنوع من الفخار لتسهيل وصول السوائل داخل الإناء الذي يحو الرفات أو داخل التابوت (Gee, 2008, p. 64).

تأثير تجارة النبيذ على اقتصاد المنطقة:

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

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

الخاتمة:

البيئة الجغرافية الملائمة في تريبوليتانيا، بما في ذلك المناخ المتوسطي والتربة الخصبة، لعبت دورًا حاسمًا في ازدهار زراعة الكروم خلال العصر الروماني، مما مهد الطريق لصناعة نبيذ محلية ذات طابع اقتصادي وتجاري. التنظيم الزراعي الروماني، خاصة في نظام الـ *villae rusticae*،* ساهم في تحويل زراعة العنب وصناعة النبيذ إلى نشاط اقتصادي مهيكّل، مدعوم بالبنية التحتية المائية والبناءات الزراعية.

المنشآت الصناعية المكتشفة في لبدة الكبرى وصبراتة، خصوصًا 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 الجني والعصر إلى التخمر والتخزين – كان متطورًا ويعتمد تقنيات موثقة في النصوص الكلاسيكية، وهو ما يعكس استيعابًا محليًا للمعرفة الرومانية في مجال صناعة النبيذ.

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

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

تنوع النبيذ المُنتج في تريبوليتانيا شمل أنواعًا قوية حمراء وأخرى منكهة أو حلوة، بما يتوافق مع أنماط الاستهلاك المحلي وأذواق النخب الحضرية، وهو ما يتضح من الأدلة المادية واللقى الأثرية. الأدلة الأثرية مثل الأمفورات والزجاجيات والفسيفساء تثبت أن النبيذ كان يُنتج ويُستهلك على نطاق واسع، كما أن العثور على أمفورات تريبوليتانية في صقلية ومالطا يؤكد دمج النبيذ المحلي في التجارة المتوسطية.

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

التوصيات:

1. تشجيع الدراسات المقارنة بين تريبوليتانيا ومناطق رومانية أخرى منتجة للنبيذ (مثل نوميديا وصقلية) لفهم الخصائص التقنية والاقتصادية لكل منطقة ضمن النطاق الإفريقي الروماني.
2. القيام بمسوح أثرية جديدة في المناطق الريفية غير المستكشفة في تريبوليتانيا 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 التريبوليتاني بدقة، باستخدام تقنيات تحليل متقدمة (GC-MS, residue analysis).
4. نشر المعطيات الأثرية المتعلقة بصناعة النبيذ في ليبيا باللغة الإنجليزية، بما يساهم في دمج المعطى الليبي في النقاشات الأكاديمية العالمية حول الزراعة والتجارة الرومانية.
5. إعادة بناء نماذج رقمية ثلاثية الأبعاد لمعاصر النبيذ التريبوليتانية بهدف توظيفها في السياحة الثقافية والتعليم الأثري في الجامعات والمؤسسات المفتوحة.
6. دعم الأبحاث متعددة التخصصات (الزراعة – الاقتصاد – التاريخ الاجتماعي – الأركيولوجيا) لفهم دور النبيذ في الحياة الاجتماعية والثقافية لسكان تريبوليتانيا، وليس فقط في الإطار الاقتصادي.

قائمة المراجع:

أولاً: العربية:

1. الدرابية، ريماء محمود عبده العفلة، (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 Tombstone 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. Tcherna, 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.