مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية

اسم المقال: تقاليد الطبخ والطعام في العصر الآشوري الحديث (911 - 612 ق.م)
اسم الكاتب: ريهام مسكه، د. حسان عبد الحق
رابط ثابت: https://political-encyclopedia.org/index.php/library/2756
تاريخ الاسترداد: 2026/11/02 11:22 +03

الموسوعة السياسيّة هي مبادرة أكاديمية غير هادفة للربح، تساعد الباحثين والطلاب على الوصول واستخدام وبناء مجموعات أوسع من المحتوى العلمي العربي في مجال علم السياسة واستخدامها في الأرشيف الرقمي الموثوق به لإغناء المحتوى العربي على الإنترنت.
لمزيد من المعلومات حول الموسوعة السياسيّة - Encyclopedia Political، يرجى التواصل على info@political-encyclopedia.org

استخدامكم لأرشيف مكتبة الموسوعة السياسيّة - Encyclopedia Political يعني موافقتك على شروط وأحكام الاستخدام المتاحة على الموقع https://political-encyclopedia.org/terms-of-use

تم الحصول على هذا المقال من موقع مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية ورفده في مكتبة الموسوعة السياسيّة مستوفياً شروط حقوق الملكية الفكريّة ومتطلبات رخصة المشاع الإبداعي التي ينضوي المقال تحتها.

مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية
147 (2)- 2023: 1-21

Damascus University Journal of Historical Studies
147 (2) - 2023: 1-21

تقاليد الطبخ والطعام في العصر الآشوري الحديث (911–612 ق.م)

ريهام مسكه[1] د. حسان عبد الحق [2]

[1] تاريخ الشرق القديم– كلية الآداب والعلوم الإنسانية– جامعة دمشق.
[2] تاريخ الشرق القديم– كلية الآداب والعلوم الإنسانية– جامعة دمشق.

الملخص

عرف الآشوريين تحضير العديد من أطباق الطعام وتفننوا في طرق طهيها وتقديمها، وتم العثور على العديد من الوصفات تعتبر الأقدم في العالم. وتكمن أهمية هذا البحث في كونه يقدم جانب مهم من جوانب الحضارة الآشورية، حيث يعد مجال الغذاء أحد أهم أركان الثقافات، ويتناول أذواق وميول وأفكار سكان ذلك العصر بخصوص الطعام ويعكس البنية الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع. ويوضح الفروق بين الطبقات الغنية والفقيرة. تناول البحث أهمية الطعام وطرق اعداده، وعادات وطقوس تناول الطعام لدى الآشوريين وأهم المنتجات الغذائية الزراعية والحيوانية التي وجدت لديهم. كما تناول البحث أهم الوجبات التي قاموا بتناولها وطرق إعدادها، بالإضافة إلى الأشربة والحلويات التي قاموا بصنعها.

الكلمات المفتاحية: تقاليد– الطبخ– الطعام– الآشوريين.

حقوق النشر: جامعة دمشق –سورية، يحتفظ المؤلفون بحقوق النشر بموجب الترخيص
CC BY-NC-SA 04

ISSN (online)
http://journal.damascusuniversity.edu.sy/index.php/index/index

Culinary and Food Traditions in the Neo-Assyrian Period (911-612 BC)

Reham Miskeh[3] **Dr. Hassan Abdel-Haq**[4]

[3] History of the Ancient East - Faculty of Arts and Humanities - Damascus University.
[4] History of the Ancient East - Faculty of Arts and Humanities - Damascus University.

Summary

The Assyrians knew how to prepare many food dishes and mastered the methods of cooking and serving them, and many recipes were found that are considered the oldest in the world. The importance of this research lies in the fact that it presents an important aspect of the Assyrian civilization, where the field of food is one of the most important pillars of cultures, and it addresses the tastes, tendencies and ideas of the inhabitants of that era regarding food and reflects the social and economic structure of society. It explains the differences between the rich and poor classes. The research dealt with the importance of food and its preparation, the Assyrians eating habits and rituals, and the most important agricultural and animal food products that they found. The research also dealt with the most important meals that they ate and methods of preparation, in addition to the drinks and sweets that they made.

Key Words: Traditions - Cooking - Food – Assyrians.

Copyright: Damascus University- Syria, The authors retain the copyright under a CC BY- NC-SA

المقدمة:

حرص الإنسان منذ وجوده على سطح الأرض في البحث عن الطعام يسد به جوعه، ففي البداية اعتمد في طعامه على الالتقاط والجمع من الأرض وأكل أوراق الشجر بما يُعرف بمرحلة الجمع والالتقاط وتناول ثمار النباتات، لكن مع التطور الذي حدث للإنسان واكتشافه للموجودات من حوله انتقل إلى مرحلة جديدة حيث عرف كيفية ممارسة الصيد فاتجه لصيد الحيوانات وقام بتناولها ومن ثم اكتشف النار فقام بشويها ومع تطور الحضارات تنوعت طرق اعداده وتناوله للطعام بأشكال وأساليب متنوعة كالسلق والشوي والقلي ورافقها أيضاً تطور وتحسن في أدوات الطبخ وطرق استخدامها، فبرزت مقدرة الإنسان وابداعه في طهي أشهى الوجبات والوصفات لتظهر بأجمل صورة.

وإن الحديث عن أطعمة العصور الماضية من الموضوعات الجذّابة والمثيرة للاهتمام، إذ إن تجربة تناول الأطباق نفسها وشم الروائح نفسها التي من الممكن أن تكون جزءاً من الحياة في حقبة أخرى من التاريخ، وربما تكون الطريقة الأقرب لفهم نمط الحياة اليومية ونسيجها، ومعايشة الحضور الفعلي في تلك العصور.

وهو لا يتعلق بطهي وصفات تقترب من الوصفات الأصلية، بل يتناول أذواق وميول ذلك العصر والأفكار التي كان يؤمن بها الناس بخصوص الطعام، وعادات تناول الطعام، وتأثير ذلك على أنواع الأطعمة التي كانت موجودة في ذلك العصر والتي كان يتناولها الأغنياء والفقراء، سواء أكانت الأطعمة المخصصة للمناسبات أم المستخدمة كطعام يومي.

إن دراسة مجال الغذاء يمثل أحد أهم أركان الثقافات، وهو يعكس البنية الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع. حيث توضّح الفروق بين الطبقات فقيرة كانت أم غنية، وتعكس صورة عن شخصية الانسان وطبعه وثقافته.

تعتبر حضارة الآشورية من الحضارات التي شهدت تطوراً كبيراً في مجال الطبخ وتحضير الطعام، حيث تميز بتقديمه لوصفات طعام تميزت بطابعها الفريد الذي استمده من العقيدة الدينية. والطبيعية الجغرافية حيث اختلفت الوجبات الغذائية ومكونات الطعام باختلاف الظروف المناخية والعوامل الجغرافية.

فكان لا بد من إبراز أهمية الطعام ودوره في العصر الآشوري الحديث، وإبراز الذوق الذي تمتع فيه الآشوريين في اختيارهم لوصفاتهم.

إشكالية البحث:

ساعد موقع بلاد آشور وطبيعة أرضها وتضاريسها ومناخها وتوافر الموارد المائية فيها على قيام الزراعة، وتنوع المحاصيل الزراعية على أرضها من خضار وفواكه وهذا انعكس على تنوع أطباق الطعام وطرق إعدادها وتناولها. واختلاف طقوس وعادات تناول الطعام بين فئات المجتمع، حيث تساعد دراسة طرق التعامل مع الطعام في فهم طبيعة الأشخاص لأنفسهم. لذلك سيحاول هذا البحث دراسة أهمية الطعام وطرق اعداده وطقوس تناول الطعام لدى الآشوريين وأهم المنتجات والأغذية الزراعية والحيوانية التي قاموا بتناولها وأهم الوجبات التي قاموا بإعدادها لتكوين صورة صحيحة عن الطعام بحيث يمكن الإجابة عن الأسئلة التالية:

1–ما درجة اكتشاف النار في تطوير فن الطبخ؟

2–ما هي الطقوس والعادات المتبعة أثناء تناول الطعام لدى الآشوريين؟

3–ماهي أهم المنتجات الزراعية التي قاموا بزراعتها؟

4–ما مدى أهمية الطعام ودوره في توثيق العلاقات الاجتماعية بين الآشورريين والشعوب الأخرى؟

5–ما هي أشهر الوجبات التي قاموا بإعدادها وتناولها؟

الهدف من البحث:

يهدف البحث إلى دراسة أهمية الطعام كأحد أهم أركان الثقافات، فهو يعكس البنية الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع ويوضح الفروق الاجتماعية بين الطبقات ويقدم صورة عن تطور المجتمع ويعكس صورة عن سلوك الإنسان وأفكاره وطبعه حيث لأن لكل إنسان طريقة لتعامله مع الطعام. لذا يهدف البحث لإبراز أهمية الطعام وطرق تحضيره من خلال الأدلة الأثرية المكتشفة، كما يهدف إلى تقديم صورة عن عادات الآشوريين وطقوسهم في تناول الطعام، وكذلك أهم المحاصيل الزراعية التي كانت متوافرة لديهم، بالإضافة إلى الوصفات التي قاموا بتحضيرها لإبراز الذوق الذي تمتع فيه الآشوريين في اختيارهم لوجباتهم.

1- أهمية الطعام:

إن الطعام من السمات المهمة في كل الثقافات فلا بد أن يأكل البشر، ولكي يتسنى لهم ذلك عليهم استغلال المنتجات الطبيعية والمزروعة المتوافرة في بيئتهم الأوسع. والبشر في مسعاهم ينشؤون علاقة مع عالم الطبيعة، أي مع النباتات والحيوانات التي يستهلكونها، ومع القوى الطبيعية التي هم جزء منها ويخضعون لها[1].

الطعام شيء أكثر من رائع، كما أنه مركزي بالنسبة للحياة البيولوجية والاجتماعية. نحن نتناول الطعام مراراً وتكراراً عبر الأيام، وفصول السنة، والسنوات، نملأ بطوننا ونشبع جوعنا العاطفي والجسدي. وتقع المشاركة في الأكل معاً موقع القلب من العلاقات الاجتماعية. فنحن ننشئ العلاقات العائلية والصداقات باقتسام ألوان الطعام، وطعمها، والقيم، وأنفسنا. والولائم تحتفى بالمناسبات الهامة وتوسع من العلاقات الاجتماعية كولائم الغذاء التي يقدم فيها ما تيسر من الطعام. وتعتبر الولائم والعزائم طريقة رائعة لخلق علاقات اجتماعية إيجابية لأن تناول الطعام الطيب في حالة الجوع يسبب شعورا بالابتهاج.

والطعام نتاج تنظيم المجتمع ومرآته، سواء على أوسع المستويات أو أكثرها حميمية، وهو مرتبط بكثير من أنواع السلوك وله معان لا نهاية لها. الطعام كالمنشور الزجاجي الذي يمتص الضوء ويحلله، فالطعام يمتص مجموعة من الظواهر الثقافية ويعكسها.

تكشف دراسة طرق التعامل مع الطعام الكثير عن علاقات القوة والتصورات المحيطة بالجنس (ذكر أو أنثى) والنوع (من رجل أو امرأة)[2].

لأن كل جماعة بشرية متماسكة لها طرقها الفريدة في التعامل مع الطعام. تؤثر طرق التعامل مع الطعام على تشكيل المجتمع المحلي، والشخصية، والعائلة. وتسهم دراسة طرق التعامل مع الطعام في فهم الأشخاص لأنفسهم عبر الثقافات والحقب التاريخية[3].

2- المنتجات والأغذية الزراعية:

- **القمح:**

عمل الإنسان على زراعة القمح، وكان على أنواع عديدة كنوع اينكورن(Enkorn) وهو من الأنواع البرية، ويحمل صفين من الحبوب، وآخر يحمل ثلاثة صفوف، ونوع آخر عرف باسم إيمر(Emmer) [4] ويمتاز القمح البري بنوعية سنابله التي تكون داكنة

1 - ويلكنز، ج. وشوون هيل. (2017). **الطعام في العالم القديم**. ترجمة: إيمان جمال الدين الفرماوي، دار هنداوي للنشر. ص: 35.

2 - كونيهان، ك.(2013). **انثروبولوجيا الطعام والجسد**. ط :1، ترجمة: سهام عبد السلام، مصر: القاهرة، المركز القومي للترجمة. ص: 19.

3 - كونيهان، ك.(2013).ص 20.

4 – الدباغ، تقي الدين (1991)، الزراعة في عصور ما قبل التاريخ. **موسوعة الموصل الحضارية**. ج: 1. ص: 159. العراق: الموصل.

وتسقط حباتها على الأرض عند النضج وقبل الحصاد، لأن ساق السنبلة هش وينكسر بسرعة، وللحبوب قشرة صلبة تحيط بالنواة، بينما تكون سنابل القمح المهجن متماسكة ولا تتناثر حبوبها إلا بعد عملية الحصاد والدرس[5].

وذكرت الوثائق المسمارية كلمة Še للدلالة على اسم الحبوب بشكل عام، أما القمح فقد تم ذكره بالمصطلح السومري GIG، وبالأكادية Kibtu[6]، وتأصلت زراعة القمح من النوع الثنائي البذرة في شمال بلاد الرافدين، واشتهرت بلاد آشور بزراعته بشكل كبير.

- **الشعير:**

يتكون الشعير والحنطة في الأساس من الكاربوهيدرات، لكنهما يحتويان أيضاً على البروتينات ومقادير ضئيلة من الدهون. ويتنوع مقدار البروتين ونمطه بين مختلف الحبوب[7]. كان يمثل الغلة الرئيسة لدى الآشوريين، تليها بالدرجة الثانية، الحبوب الشائعة الأخرى[8].

كان الشعير يستخدم لصنع مشروب الخمر إذا سمح للشعير بالإنبات وإنتاج البراعم فانه يطور انزيما دياستاز يحول نشا الحبوب إلى سكريات قابلة للتخمير. وذلك بنقع حبات الشعير في الماء لفترة من الزمن حتى تتحول محتوياتها من نشويات إلى محلول سكري هو الذي يعطي للجعة الطعم المميز والمذاق الحلو، ثم تجفف الحبوب ويتم طحنها، وبعدها تحفظ في حاويات أرضية أو أكياس أو تخبز على شكل خبز يعرف بخبز الجعة[9].

كما تم استخدام الشعير كمحصول علف، وأوصى بليني[10] به لزيادة قوة الحيوانات وتضخيم عضلاتها [11]. وتعتبر محاصيل الحبوب أهم أنواع الأطعمة للاستهلاك البشري وكذلك علف للحيوانات[12]. ذلك أن قيمتها العالية في توفير الكربوهيدرات ومصدر للفيتامينات حيث تستخدم في مادة الخبز وفي صنع الحساء لذا كانت مهمة وجزء من النظام الغذائي لجميع الطبقات الاجتماعية.

- **البازلاء:**

تشبه الفول وجدت في الشرق الأدنى قبل 8000 ق.م ثم انتشر في جميع أنحاء العالم ووصل إلى أوربا. وهو غذاء بروتيني عالي الاستدامة ويمكن تجفيفه وتخزينه وإذا تم غليه ينتج عنه حساء مغذي وكانت أفضل من الفول بأنها لا تسبب انتفاخ وتعتبر أيضاً بديلاً للسكر[13].

- **النخيل:**

إذا كانت للمنتجات الزراعية عامة أهمية خاصة أساسية كمادة غذائية فأن النخلة تملك خصائص كثيرة متميزة حيث يمكن الاستفادة منها وعلى مدار السنة. لا تخلو قوائم التقدمات والقرابين للآلهة من هذه المادة الغذائية[14].

---

2 – Leonard, J.N. (1977). **The first farmers Near land**, p: 37

3 – CAD, k, P: 340.

4- Bottero, J. (2004). P: 50.

8 – إم ويلكنز، ج وهيل، ش. (2017). **الطعام في العالم القديم**. ترجمة: إيمان جمال الدين الفرماوي. دار هنداوي للنشر. ص: 22.

6- Forbers , R.(1955). **Studies in Ancient Technology**. Vol: III. P: 67.

10 – بليني: اشتهر باسم بليني الأكبر، ويعتبر أشهر مؤرخ روماني فقد كانت كتاباته الجغرافية والتاريخية والطبيعية لها حيز في اثراء الثقافة الرومانية، وكتب الكثير من الأعمال التاريخية والفنية والتي لم يبقى منها سوى 37 مجلداً من التاريخ الطبيعي.

2 - Joan, P. A. (2006). **Food in The Ancient World**. British: London. pp: 33-34.

3 - Joan, P. A. (2006). pp: 31- 32.

4 - Joan, P. A. (2006). p: 37.

14 - الصالحي، صلاح رشيد. (2020). **المعارف العلمية عند البابليين والآشوريين**. العراق: بغداد. ص: 18.

حيث قدمت شجرة نخيل التمر واحد من أكثر الثمار فائدة وهي مصدر للبروتين والسكر واللذان كانا العنصران الأساسيين للبروتين والسكر تمت زراعته على نطاق واسع عبر التاريخ.

ويمكن أن يأكل طازجة، مجففة ومحفوظة، وتستخدم في الكعك حيث استخدامها الطهاة في صنع الحلويات، ويمكن أن يكون طعاماً للحيوانات مثل الجمل.

وكان يصنع منه شراب وذلك بغلي ثماره والسماح للسائل بالتخمر ويمكن أن يضاف إلى الشعير أو النبيذ[15].

وعرف التمر بالمصطلح السومري (zü-lum)[16] وبالأكدية (Suluppu)[17]، وفي حالة الرطب يطلق عليه (رطبو) (ratabu)[18] أي الثمار النصف ناضجة، وهناك أنواع من التمور سميت بأسماء المواضع التي استوردت منها على سبيل المثال تمر دلمون (البحرين)[19]، والتمر بحد ذاته ليس مجرد طعام حلو كما يظن الكثير من المجتمعات الغربية مثلا، إنما كان غذاء أساسي لسكان بلاد الرافدين وخاصة في المناطق التي تنمو فيها شجرة النخيل بكثرة، فمن التمر صنعت الحلوى (الكيك) حيث يؤكل بعد وجبة الغذاء، ويعد مع الطحين، وزيت الزيتون، أو زيت السمسم، والدبس (دشبو)، وأحياناً أخرى يخلط الدبس مع السمسم (شمشمو) لعمل الحلوى.

ومما يدل على المكانة البارزة للتمر كغذاء يومي أن بعض الكتبة غالى في بيان أهمية النخلة حيث قال بأن لها 365 فائدة، وربما قصد بذلك أنها كانت مفيدة طوال أيام السنة[20].

وكان للتمور استخدامات طبية على سبيل المثال كان يستخدم كشراب للتقليل من الحمى واستخدم كعلف للحيوانات[21].

واعتبرت النخلة شجرة الحياة المقدسة، وظهرت في كثير من المنحوتات الآشورية، وكانت الآلهة إنانا ربة مخازن التمر، وزوجها تموز كان إله النمو والحياة الجديدة في النخلة[22].

- **العنب:**

زرع العنب في بساتين النخل وفي الحدائق، وكان العنب على عدة أنواع كالعنب الأبيض والأسود الذي كان يزرع في شمال بلاد الرافدين، واعتبر كحلوى لذلك حظي بشعبية كبيرة، وبلغ عدد أشجار العنب في العصر الآشوري الحديث حوالي 129 ألف شجرة[23] واستخدم العنب طازجاً للأكل وكان يجفف كزبيب ويصنع منه النبيذ، فقد كانت تجمع عناقيد العنب وتعصر بالدوس عليها وتترك لتتخمر، ثم يصفى العصير الناتج ويعبأ في زجاجات، وصنع منه الخل أيضاً،[24].

1 - Joan, P. A. (2006). p: 41.

2 - Barbara Hűbner.(2001). **Sumerisch deutsches Glossar.** In zwei Band 1-2 Leipzig1. P:1198.

3 - Wolfram Von Soden. (1981). **Akkadiseh‌es. Handwőrterbuch**. 1-3" Wolfram Von Soden, Akkadisches Handwörterbuch, Wiesbaden. P: 1057

4 - Ibid: p: 993.

19 - الصالحي، صلاح رشيد. (2020). ص: 18.

20 - سليمان، عامر. (1988). ج: 1. ص: 210.

7 - Joan, P. A. (2006). p: 42.

22 – الأحمد، سامي سعيد (1985). الزراعة والري. **حضارة العراق**. ج:2. ص: 168. العراق: بغداد.

23 – باقر، طه (1953). دراسة في النباتات المذكورة في المصادر المسمارية. **مجلة سومر**. مج: 9. ص: 145. العراق: بغداد.

24 – الجادر، وليد (1986). المنتديات العامة وصناعة الأغذية في وادي الرافدين القديم. **مجلة آفاق عربية**. العدد:10. ص 78. العراق: بغداد.

- **السفرجل:**

غالباً كان يتم الخلط بين السفرجل والتفاح، البعض يفضلها مطبوخة وذلك بتقطيع الثمار إلى أرباع ثم يتم غليها في ماء عذب في آنية فخارية ثم يتم تناولها.

وهناك وصفة أخرى ينصح بخبزها في وعاء من الخزف وتغليفها بالعجين قبل وضعها على الجمر ثم يتم حفظها في العسل "ضع السفرجل في وعاء مملوء إلى الأعلى بأفضل أنواع العسل وأكثرها سائلة حتى يتم حفظ الثمار. ويمكن إعطاء السائل المحلى بالعسل للمصابين بالحمى مع وجباتهم[25].

وكانت الموائد تضم أنواع أخرى من الفاكهة أمكن تمييز التين والعنب والمشمش والرمان والتفاح والتوت والكرز بالإضافة إلى الموز الذي كان ينمو في نطاق واسع في سوريا، ففي منحوتة آشورية تبين أن من بين الطعام الذي كان يقدم على الموائد نبات يشبه الأصابع مرتبطة بقاعدتها يشبه الموز، ولدينا مشهد يصور أربعة خدم يحملون محفلين عليهما سلال فيها وبالترتيب المتناسق الرمان والتين والعنب (الشكل1)[26].

فكانت تستخدم على نطاق واسع، في المناطق التي يسمح بها المناخ، أو تستورد على نحو مجفف وجيد الحفظ.

- **البهارات:**

استخدم بعضها في صناعة العطور. واستخدمت أيضاً لأغراض دينية في المهرجانات وكقرابين للآلهة تم استخدام معظمها في الطبخ لإضافة الطعم ورائحة للطعام ويستخرج منها الزيوت من خلال عملية السحق والطحن بالمدقة والهاون. واعتقد البعض أنها تساعد في الهضم لذلك استخدمت في الطب[27]. تشمل البهارات الكزبرة والرشاد والكمون والشمرة والحلبة والسماق والزعتر[28].

- **الخضراوات:**

أما بالنسبة للخضر فأكثرها استهلاكاً هي الأبصال، والثوم، وتشمل الخضر الأخرى الأشكال القديمة من الخس والملفوف والخيار والجزر والفجل والشمندر[29].

وكانت الخضر في العادة تشكل جزء من طبق اللحم، غير أن الخضر، ولاسيما التي تنتمي منها إلى عائلة الأبصال، كانت تؤكل نيئة. وتعتبر نعمة على الفقير، لكنها أيضاً تقترن بالشعب غير المتحضر[30]. ومن أشهر الخضراوات:

1- **البصل:** ذكر البصل في المصادر المسمارية SUM-SIKIL-ŠAR بالصيغة الأكادية بصرو busru[31]، وهي تقابل كلمة البصل في اللغة العربية[32]. وقد زرع في وسط وشمال وجنوب بلاد الرافدين، وعرف البصل بنوعيه الأحمر والأبيض، وأشارت الوثائق المسمارية إلى كثرة زراعة البصل آنذاك، حيث كان يستخدم في إعداد الكثير من الأطعمة، بالإضافة إلى أكله طازج من دون طهي مع الخبز إلى جانب أطعمة أخرى[33].

---

2 - Joan, P. A. (2006). p: 47.

26 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 278.

4 - Joan, P. A. (2006). p: 60.

28 - كوفمان ك. (2012). ص: 68.

29 - كوفمان ك. (2012). ص: 67.

30 - كوفمان ك. (2012). ص – ص: 97–98.

31 – لابات، رينيه (1976). **قاموس العلامات المسمارية**. العراق: الموصل. ص: 107.

32 – باقر، طه (1980). **من تراثنا اللغوي القديم ما يسمى في العربية بالدخيل**. العراق: بغداد. دار الوراق. ص: 59.

33 – باقر، (1980)، ص: 25.

2– **الثوم:** ذكر في المصادر المسمارية إلى جانب البصل، وأطلق عليه بالسومرية SUM-SAR باللغة الأكادية šumu[34].

3–**الكراث:** وينتمي إلى فصيلة البصليات، ويعود أول ذكر للكراث إلى الألف الثاني ق.م، وزرع في البساتين بين الأشجار[35].

4–المنتجات والأغذية الحيوانية:

- **الحيوانات:**

كانت الماشية من الأغنام والماعز تربى من أجل لحومها وألبانها وجلودها. حيث استخرجت منها دهون الطبخ على شكل شحوم أو زبدة. بالإضافة إلى الاستفادة منها في تحضير الجبنة[36].

كان الجبن يصنع من لبن البقر والغنم والماعز والإبل، وهو مغذي ويحتوي نسبة عالية من الطاقة والبروتين والكالسيوم[37].

كانت المواشي مكلفة التربية بسبب الافتقار إلى المراعي الصالحة، على أن الأغنام والماعز كانت تعتاش على ما يبقى بعد حصاد الحبوب، وتكنس الخنازير ما يتبقى في المناطق الحضرية[38].

كانت الأغنام والماعز التي تسمى بالماشية الصغيرة أكثر توافراً لدى الطبقات الوسطى وتباع في الأسواق الحضرية أما لحوم الأبقار التي تسمى بالماشية الكبيرة تتوافر في المعابد والقصور وكانت تقدم من ملاك الأراضي الأثرياء أو كنتاج للمزارع الحكومية المترامية خارج أسوار المدينة أما الخنازير فكانت توجد في البيئات الحضرية لأنها تحتاج الماء وبمرور الزمن أصبحت تقترن بالطبقة الوسطى والمعدمة[39].

لم يكن باستطاعة جميع السكان شراء اللحوم إلا الأغنياء منهم فأغلب الناس فقراء ونادرا ما كانوا يأكلون اللحم الأحمر ربما يحصلون عليه في الاحتفالات الدينية عند تقديم الأضاحي للآلهة[40]، أو في المناسبات والاحتفالات العامة، حين تذبح أعداد كبيرة من المواشي ويتم إطعام مجموعات كبيرة من السكان[41]. كما وجدت قطعان الحمير البرية ترعى في الصحراء شرق الفرات مقابل مدينة الموصل، ويذكر (اكسنفون)[42] الذي قدم وصفاً لتلك الحيوانات البرية والتي كانت تؤسر من قبل الخيالة، وذكر بأن الناس هناك يذبحونها لأن لحم الحمير البرية كانت (مشابه إلى لحم الغزال لكنه سريع التلف).

وهناك أيضاً الثيران بالإضافة لكونها القرابين المفضلة للآلهة، بالإضافة إلى الاستفادة من لحومها، فقد سخرت لسحب العربات التي تحمل المنتجات الضخمة ولمسافة قريبة[43].

ومن الحيوانات الأخرى التي كانت متواجدة الغزلان التي كان يتم اصطيادها خلال رحلات الصيد، بالإضافة إلى البط والإوز التي كان يتم تدجينها[44].

---

34 – لابات، (1976). ص: 107.

35 – أوبنهايم، ل (1981). **بلاد ما بين النهرين**. ترجمة: سعد فيضي. العراق: بغداد. دار الشؤون الثقافية العامة. ص 441.

1 – Joan, P. A. (2006). p: 64.

2 - Joan, P. A. (2006). p: 83.

38 - كوفمان ك. (2012). ص: 71.

39 - كوفمان ك. (2012). ص: 89–90.

40 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 265.

41 - كوفمان ك. (2012). ص: 74.

42 – **اكسنفون:** كاتب وقائد عسكري كان ضمن قوة من عشرة الالاف مقاتل يوناني لنصرة الأمير كورش الصغير ذد أخيه الملك ارتا كزركزيس على عرش الإمبراطورية الأخمينية، وقد سجل اكسنفون مشاهداته في العراق مؤرخا ما رآه في كتاب أطلق عليه (Anabasis) وقد ترجم إلى اللغة الإنكليزية.

43 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص– ص: 265– 267.

- **الطيور:**

كانت الطيور الداجنة غالية الثمن من الدجاج والبط والإوز والحمام، والمعروف أن الدجاج استورد من بلاد السند في عهد سنحاريب (705–681 ق.م)، أما طريقة طهيه فهي عادة تغلى في قدر حتى تصبح يخني (مرق)[45].

كان يتم تدرجينه لتوفير اللحوم والبيض والريش ويقدم كضحية للآلهة[46]. ومن الطيور التي كانت معروفة هو طائر النعام فقد استوطن الضفة اليسرى من نهر الفرات، وأطلق عليه بالسومرية (gir.gid.da) وتعني (الطائر ذو الأرجل الطويلة) وأطلق عليها بالأكدية (gamgam-mu)[47]، شاع استخدام النعامة في الفن الآشوري عندما أشارت الحوليات الملكية الآشورية إلى قتله، فعلى سبيل المثال الملك توكولتي ننورتا الثاني في احدى حولياته: (قتلت النعامات في أثناء رحلاتي للصيد في الصحراء، وأمسكت صغار النعامات، وقتلت غزال الآيل في رحلاتي للصيد على ضفاف الفرات) وعلى الرغم من فائدة لحم النعام فقد اعتبر غذاء للآلهة والملوك، ومع هذا هناك رغبة شديدة للحصول على البيض الكبير وريش الذيل لاستخدامه في عمل المراوح كما هو مصور بالنحت البارز الآشوري في القصور الآشورية حيث يحيط بالملك خدم حاملين مراوح لحماية جلالته من أشعة الشمس وحرارة الجو، أما البيض فكان يستفاد من قشره في علاج بعض الأمراض ويدخل في إعداد الأدوية بعد طحنه وإضافته إلى الأعشاب والماء وخاصة في التهابات المجاري البولية، كما استعمل كأقداح للشرب[48].

- **الأسماك:**

كانت تشكل جزءاً أساسياً من غذاء الآشوريين ولا سيما أن السمك يحتوي على العناصر الغذائية المهمة التي يحتاجها جسم الانسان، كما وأن النهرين دجلة والفرات يقدمان الأسماك الصالحة للأكل[49]، وكان السمك يأكل طازجاً بمعنى حي أو مجفف أو ناقعة أو مخللة أو مشوية واعتبر مهماً في غذاء السكان[50]، وكان يتم اصطياد الأسماك من الأهوار وبرك الأنهار، وكانت الأسماك الكبيرة تعلق على خيط وتجفف، أما الأسماك الصغيرة تترك تحت الشمس ومن ثم تضغط على شكل كتل صلدة ويمكن اقتطاع الكمية المطلوبة منها، وقدمت المنحوتات الآشورية لوحات بالنحت البارز تصور مرحلين يأكلون في صحن واحد ويقف بينهم رجال يحملون بأيديهم أسماك كبيرة (الشكل2)، وقد اعتنى النحات كثيراً بأن يظهر بجلاء السمك الذي تحتويه تلك البركة وكأنه على سطح الماء (الشكل2)، أما طريقة إعداده فأنه يشق من الظهر ثم يفتح ويشوى على نار الفحم، ومن أنواع السمك الشائع في بلاد الرافدين سمك الشبوط ويطلق عليه بالأكدية (arsuppu)[51]، والذي يقابله بالسومرية ($GUD.UD^{.KU6}$)[52].

44 – كوفمان ك. (2012). ص: 68.
45 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 267.
4- Joan, P. A. (2006). p: 70.
47 – لابات، (1976). ص: 63.
48 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 276.
49 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 273.
50 – كوفمان ك. (2012). ص: 68.
51 – لابات، (1976). ص: 139.
52 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 274.

ولم يقتصر تقديم وجبات السمك على الأفراد الاعتياديين والملوك بل كانت تقدم كقرابين للآلهة في الطقوس الدينية، واستخدمت الأسماك في العبادات، إذ كانت تقدم على أطباق للآلهة HA.BAN.ŠU.RA (قربان طبق السمك) وكان الكاهن وعائلته يتناولونها[53].

وورد في نصوص الحوليات الآشورية عن تقديم قرابين من الملوك مثل الملك سنحاريب (704–681 ق.م) إلى الهة المعبودة في بلاد آشور إذ تقرأ ما يلي: "الأزياء والحليب والثمار والأجبان، وسبعة سمكات معروضة لانانا"[54].

وهكذا اللحم والسمك والطيور ذكرت غذاء للأغنياء فقط وتقدم في وجبة الظهيرة الرئيسية، لكن غذاء الفقراء كان قوامه الخضر المصدر الرئيسي للكربوهيدرات مع خبز الشعير، فبعد أن تطحن حبوب الشعير وتعدن وبدون خميرة (الشكل1) وتخبز في التنور وتبقى معلقة بجدار التنور حتى تنضج ولا زالت هذه الطريقة شائعة. وكانوا يطبخون خبز الشعير الرديء مع الماء والخضر لإنتاج نوع من الثريد[55].

- **الطبخ وإعداد الطعام:**

فيما يتعلق بالذوق نسبة كبيرة من المواد الغذائية التي يتألف منها النظام الغذائي للإنسان البدائي لم يكن صالحاً للأكل على الفور لكن مع تقدم الحضارة أصبح من المستحيل أكل قطعة لحم أو سمكة أو حفنة حبوب أو شمندر غير مطبوخ فكان يجب على المواد الغذائية أن تتكيف مع الحالة النفسية والمضغية وقدرات الأكل على الجهاز الهضمي وفي ضوء ذلك كان لا بد من فرض التحول على تلك الأطعمة من خلال الطبخ الناتج عن طهي الطعام بتدخل النار حيث لعبت النار دور كبير في مجال الطبخ.

وبغض النظر عن الأطعمة النيئة والخضراوات والأطعمة الطبيعية التي يتم تجفيفها أو تحضيرها للاستهلاك كان لا بد من طهيها وتعريضها للنار كان ذلك بالدرجة الأولى سبب لظهور فكرة الطبخ ذلك التحول الجذري الذي يضمنه التلاعب في تحضير الطعام الذي حول المواد الغذائية إلى طعام صالح للأكل[56].

لم يكن تعريض المواد الغذائية للنار هو العملية الرئيسية الوحيدة التي يتم من خلالها طهي الطعام لكنها كانت الأكثر شيوعاً والأكثر انتشاراً كما يمكن رؤيته من خلال قراءة الوصفات كما هو الحال في جميع ثقافات الطهي المتقدمة وهناك العديد من إجراءات الطهي تم استخدامها في بلا الرافدين اعتماداً على طبيعة المكونات والدرجة المتوقعة لجودة تحولها والنكهة التي يجب إعطاؤها لهم كل من هذه الطرق تطورت بشكل طبيعي إلى أشكال مختلفة وتركيبات متقنة وعمليات ذات براعة متفاوتة يلزم تنفيذها بشكل صحيح ومن أهم هذه المعدات هي الموقد عرفت بالسومرية GUNNI-GENE التي اشتق منها بالأكادية اسمها العام بالنسبة للفرن kinunu [57] وتم تنظيم الطهي بشكل مختلف اعتماداً على ما إذا كان يجب وضع الطعام المطبوخ في اتصال مباشر مع النار أو لا أي الطبخ بشكل مباشر مع النار أو الطبخ غير مباشر.

53 – أمين، سعد عمر. (2011). **القرابين والنذور في العراق القديم**. العراق: بغداد. ص: 58.

54 – النعيمي، شيماء علي. (2018). الأسماك في ضوء المصادر المسمارية والمنحوتات الآشورية. **مجلة الملوية للدراسات الآثارية والتاريخية**. مج: 5. عدد: 13. ص: 142. العراق: الموصل.

55 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 277.

1 - Bottero, J.(2004). **The oldest Cuisine in The World**. British: London. P: 39.

57 – لابات، (1976). ص: 207.

الطهي المباشر إما بالتحميص أو الشوي أو الخبز وعلى الرغم من سهولة هذه الطريقة إلا انها تتطلب الإشراف اليقظ لمنع الإفراط في الطهي أو الاحتراق.

كان لحم الحيوانات مناسباً تماماً لهذه الطريقة منها لحم الثور المشوي[58].

وقد كشف عن أنواع مختلفة من الأدوات المنزلية الخاصة بإعداد الطعام، ومعظمها من الفخار، وبعضها من النحاس أو الحجر، ومنها الجرار على اختلاف أحجامها وأشكالها والأبارق والصحون والأقداح والكؤوس والمدقات والهاونات والمطاحن والجارش والكاسات والقدور وغيرها. كما عثر على ما يشبه الشوكات مصنوعة من العظم وذات إصبع واحد.

كما كشف عن سكاكين من النحاس أو العظم وعلى ملاعق من الفخار أو القار أو العظم ومغارف من الطين وربما استخدم الخشب لصناعة الملاعق والمغارف[59].

5–طقوس وعادات الطعام لدى الآشوريين:

عدد وجبات الطعام يومياً تحددها إمكانية الفرد وقدرته على شرائها وعموماً بالنسبة للفقراء وجبتين في اليوم في حين تصل عدد وجبات الطعام إلى أربع وجبات يومياً[60].

ثم وجبة الغذاء الدسمة حيث يلتقي أفراد العائلة في القاعة الرئيسية، ويصب العبد الماء على أيديهم ويتجمع الماء المسكوب في حوض تحت أيديهم يدعى (لكن) والذي عرف بالصيغة الأكادية lakannu[61] ومن ثم تجلس العائلة حول المنضدة فيتلوا رب الأسرة صلاة المائدة شاكراً للآلهة على رزقها الوفير، ثم يأخذ الطعام مكانه على الطاولة حيث يتوسط المائدة إناء كبير وعلى الكل أن يغرف منه بنفسه باستخدام الأصابع بعد الانتهاء يمسح أفراد الأسرة أفواههم بمناديل الطاولة الكتانية، ويمر العبد مرة أخرى ليسكب الماء على أيديهم، وبعد الغذاء الدسم لا بد من القيلولة والتي تعتبر ضرورية جدا لأن الحرارة المفرطة تسيطر على أغلب أيام السنة في العراق. وفي المساء تليها وجبة خفيفة تقدم لهم في غرف نومهم[62].

أما بالنسبة للنخب الحضرية فقد تناولت أربع وجبات يومياً: وجبتين رئيسيتين، إحداهما في الصباح والأخرى مع الغروب، مع وجبتين خفيفتين، وكان الملوك يقيمون الولائم ليلاً، وهي تمتاز بترف أكبر بسبب المشاعل الثمينة والمصابيح الزيتية التي تضيء الاحتفال. ويبدأ العشاء الرسمي وينتهي بغسل اليدين. ويدهن الضيوف بزيت معطر ويشعل البخور.

وكان ضيوف الولائم الرسمية يخضعون لترتيب هرمي صارم، ويجلسون في أماكن مخصصة لكل منهم بحسب الوظيفة، أو الأصل العرقي، أو المكانة في البلاط. وكان بمثابة إهانة اتهام ضيف من الضيوف بالأكل أو الشرب مع الخدم أو رفض المشاركة في الطعام. وكانت النساء تحضر أحياناً الموائد وتجلس على المقاعد أو في الكراسي، وفي الألفية الأولى صار يضطجع الرجال الأثرياء.

---

3 - Bottero, J.(2004). P: 42.

59 - سليمان، عامر. (1988). **المدينة والحياة المدنية الحياة الاجتماعية والخدمات في المدن العراقية في الأزمنة التاريخية القديمة**. ج: 1. العراق: بغداد. ص–ص: 209–210.

60 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). **بلاد الرافدين دراسة في تاريخ وحضارة العراق القديم**. ج: 3. ط: 1. الشؤون الثقافية العامة. العراق: بغداد. ص: 261.

61 – الجبوري، علي ياسين، (د.ت). **قاموس اللغة الأكدية–العربية**. الإمارات العربية المتحدة: أبو ظبي. ص 307.

62 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 262.

ومن ضمن الاحتفالات وتقديم الطعام وأكثرها روعة المأدبة التي أقامها الملك الآشوري آشور ناصر بال الثاني (883–859 ق.م) للاحتفال بعد إكمال بناء قصره في عاصمته كالخو (نمرود) وتزين قاعاته وممراته بنقوش عام 879 ق.م، فأقام احتفالاً بالأكل والشراب لمدة عشرة أيام، التي اختارها لتكون عاصمته الجديدة، وقد سجلت الأطعمة التي استهلكت على مسلة[63]، عثر عليها في التنقيبات الأثرية عام 1951. ووفقاً لما يذكره النقش، فقد أطعم آشور ناصر بال واستضاف عدداً مذهلاً من الناس يبلغ تعدادهم (69.574) نفراً. كان ما يقارب (47.074) من العمال الذين أعادوا بناء المدينة، وأغلبهم من أسرى الحرب الذين قبض عليهم آشور ناصر بال في حملاته السابقة. و(5000) من الضيوف من وجهاء المناطق التي غزاها، وأسهم حضورهم في إضفاء السلطة والهيبة عليه. وكان ستة عشر ألفاً من الحضور هم من السكان المحليين، أما الباقون، وهم (1500) فموظفو القصر.

فإذا شك أحد في هيمنة آشور ناصر بال، فإن المسلة تمجد آشور ناصر بال بكونه "الملك الذي أراد ان يخضع من ليسوا خاضعين له، وغزا البشرية بأسرها"[64].

ودون ذلك على مسلة حملت نص تضمن قائمة المواد الغذائية التي تطلبتها هذه المأدبة حيث ذكر في النص: "عندما أكمل آشور ناصر بال ملك آشور قصره البهيج المشاد بالحكمة دعا آشور الإله العظيم آلهة البلاد كلها ... (فذبحت) 1000 ثور سمين و1000 عجل ورأس غنم من الحضائر و 14000 رأس غنم من عائدات الآلهة عشتار سيدتي و200 ثور من عائدات اللآلهة عشتار سيدتي و 1000 رأس غنم، و 1000 خروف ترعرع في ريعان الربيع و500 غزال من نوع الأيالو و500 غزال آخر، و1000 بطة و500 بطة من نوع الأوسو(أوزة) و500 أوزة و1000 أوزة برية و1000طائر غاريبو، و10000 حمامة و10000 حمامة برية و10000 طائر صغير، و10000 سمكة و10000 جربوع ومعها 10000 بيضة و10000 قطعة خبز و10000 وعاء من البيرة و10000 جراب من الخمرة و10000 حاوية من الحبوب والسمسم، و10000 قدر من .... الساخن و1000 صندوق من الخضراوات و300 حاوية من الزيت و300 حاوية من الشعير المنقوع، و300 حاوية من نبات الراقاتو المخلوط و100 حاوية من القديموس و100 حاوية من ال..... و100 حاوية من الشعير المحمص، و100 حاوية من الأبوخشينو و100 حاوية من البيلاتو(البيرة) الممتازة و100 سلة من الرمان و100 سلة من العنب و100 سلة من الزامروس المخلوط و100 حاوية من الفستق و100 حاوية من الـ ..... و100 حاوية من البصل و100حاوية من الثوم و100 حاوية من القنبيخوس ز 100 شدة من اللفتو 100 حاوية من العسل و100 حاوية من السمن و100 حاوية من بذور الشوء والمحمصة و100 حاوية من نبات الكاركارتو و100 حاوية من نبات التياتو و100 حاوية من الخردل و100 حاوية من الحليب و100 حاوية من الجبن و100 زبدية من شراب الميزو و100 ثور محشي و100 هومرات (مكيال عبري قديم يعادل تقريباً 100 غالون) من مكسرات و10 هومرات من الفستق غير المقشر و10 هومرات من ... و10 هومرات الخباقوقو و10 هومرات من التمر و10 هومرات من الطيطيب، و10 هومرات من الكمون و10 هومرات الساخونوو 10 هومرات من الـ... و10 هومرات من الأنداخشو و10 هومرات من الشيشاتييو و 10 هومرات السمبيرو و10 هومرات من الخاشو (الزعتر) و10 هومرات من الزيت المصفى الممتاز و10 هومرات من المطيبات الممتازتو10 هومرات من الـ ... و10 هومرات من قرع النصابو و10 هومرات من بصل الزنزيمو و10 هومرات من الزيتون عندما باركت قصري كالخو كان هناك 47074 رجل وامرأة دعوتهم من أنحاء بلاديكافة و5000 من النبلاء والمبعوثين من بلاد سوخو

1 - Bottero, J.(2004). P 101.

64- كوفمان ك. (2012). ص–ص: 75–76.

وهيندانو وباتينو وحاتي وصور وصيدا وكور كومو ومماليدو وحوبوشكيا وكيلزانو وكومو ومصاصيرو وكذلك 16000 من سكان كالخو و 1500زريقو من قصري وهم معاً يصبحون 69574 ويضمنهم أولئك المدعوون من البلاد كلها ومن سكان كالخو فقدمت لهم الطعام والشراب لعشرة أيام وجعلتهم يستحمون ويدلكون بالزيت، هكذا أكرمت ضيوفي، وأعدتهم إلى بلدانهم بسلام وبهجة[65].

ونلاحظ من خلال النص تنوع اللحوم والدواجن وتقديم الكثير من أنواع الخضار والفواكه والمشوبات التي قدمها الملك آشور ناصر بال خلال الاحتفال مما يدل على فخامة المأدبة حيث تناسبت الكميات والأعداد الضخمة مع الحدث الذي أقامه الملك مما يدل على مدى التطور الذي وصلت اليه آشور في ذلك الوقت.

وكان يتم تقديم الطعام بأطباق وكؤوس وأكواب مصنوعة من الذهب والفضة والأحجار شبه كريمة ومواد أخرى ثمينة للنخب، وكانت صحون طينية غير ثمينة ولكن جذابة في خدمة كل من عداهم.

واستخدم الناس الخبز لغرف أطعمة كثيرة، وكانت اللحوم تقدد إلى قطع على شكل حصص قبل تقديمها. وقد أدرجت السكاكين والملاعق، مصنوعة من المعدن في مجارد الخزن تم استخدامها ضمن أدوات المطبخ أيضاً[66].

بالنسبة للآلهة اعتقد سكان بلاد الرافدين أن حاجات الآلهة تماثل المتطلبات الإنسانية. وهكذا فإن وجبات الآلهة قد تكون نموذجاً على طعام النخبة البشرية. ويتمتع الآلهة بأربع وجبات يومية، اثنتين كبرى وصغرى في الصبح، وكبرى وصغرى مرة ثانية بعد الظهر والمساء. ولتلبية هذه الحاجة، كانت القصور والمعابد تجمع الضرائب من الناس على شكل حبوب وحيوانات ومواد أطعمة أخرى. وكان الكهنة والكاهنات يقدمون للآلهة جفاناً لغسل الأيدي ثم يقدمون الأطعمة في أطبق وأوعية وأقداح مزينة بما يدل على الثراء، موضوعة على موائد كبيرة متحركة. ثم ينسحب الكهنة ليتركوا الآلهة يأكلون وراء ستار من الكتان، وبعد فترة ينحّى الكهنة وجبة الآلهة ويقدمون "البقايا" لأعضاء المنزل الملك.

وتبدأ وجبات الآلهة بالأشربة والعصائد والخبز وتقدم البيرة والخمرة والماء في جميع الوجبات، كما يقدم الحليب في الصباح فقط، ثم يأتي بعد ذلك اللحم المحمص والمدمس والبيض. ومن الناحية الفنية تنتهي الوجبة بتقديم الفواكه. وتدرج مجارد القصور في الألفيتين الثالثة والثانية تقديم لحم الخنزير، غير أن ذلك بدأ يختفي زهاء القرن الثاني عشر. ولعل هذا يعكس تحول التراتب في تصور أهل بلاد الرافدين عن الأطعمة التي يجدر بالآلهة وخدمهم تناولها، حيث صار الخنزير يقترن بالطبقات الدنيا. وكانت النخبة تفضل تناول لحوم الأغنام والأبقار والماعز. ويشكل غياب الخضر دليل يشير إلى أن الخضر كانت تزرع في حدائق خاصة بالمطابخ، فلا يتم شراؤها أو استحصالها عن طريق الجباية[67].

3–وجبات الطعام:

تختلف أنواع المأكولات والمشروبات المستخدمة بالنسبة لمستوى العائلة المعاشي، كما تختلف باختلاف المناطق والفترات الزمنية. وبصورة عامة يمكن القول إننا إذا استثنينا بعض المواد الغذائية التي دخلت العراق في فترات زمنية متأخرة، كالرز والحمضيات والطماطم والبطاطا، فأن معظم المواد الغذائية الأساسية الموجودة حالياً في العراق كانت متوافرة في العصور القديمة، وفي مقدمتها الحبوب على أنواعها والبقوليات والخضراوات والفواكه والتمور واللحوم والأسماك، ولم يدخل الدجاج العراق إلا في الألف الأول قبل

1 - Bottero, J. (2004). P: 102-103.

66 - كوفمان ك. (2012). **الطبخ في الحضارات القديمة**. ترجمة: سعيد الغانمي. ط:1. دار كلمة للنشر. الامارات العربية المتحدة: أبو ظبي. ص: 73.

67 - كوفمان ك. (2012). ص–ص: 74–75.

الميلاد. ويبدو أن أساس الوجبة الغذائية كان الخبز[68]. كان المطبخ في بلاد الرافدين، قائماً على الخبز، وكانوا يصنعون أنواع من الخبز، منها الفطير وغير الفطير، وعندما تعلم أنكيدو (في ملحمة جلجامش) كيف يأكل مثل سائر البشر لأنه (تربى على رضاع لبن الحيوانات البرية)، كان أول شيء تعلمه هو أكل الخبز (كل الخبز، يا أنكيدو، فأنها سنة الحياة، واشرب من الشراب القوي، فهذه عادة البلاد)[69].

اكتشف جان بوتيرو ثلاثة ألواح مسمارية في أرشيف جامعة ييل في الولايات المتحدة الأمريكية تذكر وتوضح خمسة وأربعين وصفة من مختلف الوصفات والأكلات حيث جاء في أحد الألواح المحفوظة في المتحف البريطاني والمرفقة بالصورة حيث ذكر خمس وثلاثين وصفة لأنواع من المرق، وهي أصناف مختلفة من اللحم يطبخ في سائل دهين مع مطيبات حريفة وطازجة تضاف في النهاية مثل الكراث المهروس والثوم أو النعناع وقد ذكرت هذه الوصفات بإيجاز شديد ومن هذه الوصفات وصف وشرح طريقة عمل مرق الغزال على النحو التالي " مرق الغزال، أعد مقدار من الماء وأضف سمناً وملحاً وبصلاً وكراثاً وثوماً"[70].

ووجد أيضاً فيه وصف لوجبة خبز العروق حيث تم وصفها كالآتي (خبز العروق وهو خبز بلحم وبصل وتوابل).

وتم ذكر وجبة التشريب على النحو التالي (التشريب ..... يقطع الرغيف ويثرد في صحن ليتشرب بمرق اللحم ويوضع فوقه اللحم والبصل والحمص المسلوق) وهاتين الوصفتين من الأكلات والوصفات المعروفة في المجتمع العراقي منذ زمن طويل ولا تزال لحد الآن[71]. كما تم ذكر وصفة تعد من الحمام، لتحضير حمامة في المرق، نقوم بالذبح، ثم نسخن بعض الماء ونقوم بنتف الطائر. وما إن ينتف ريشه، نغسله بماء بارد. ونقوم بسلخ الرقبة وتقطيع الضلوع، نفتح البطن ونزل الحوصلة والمعلاق (الرئتين والقلب والحوصلة)، اغسل الجسم وأنت تغمسه في ماء بارد. ثم اسلخ الغشاء عن الحوصلة، واسلخ المصارين وأفرمها.

وحين تستعد لتحضير المرق، تضع الحوصلة والمعلاق في غلاية، مع المصارين والرأس وكذلك قطعة

من اللحم ثم نضعها جميعها فوق النار. بعد إبعاد اللحم عن النار، تغسله جيداً بالماء البارد، ونشطف الجلد. نثر اللحم مع الملح ونجمع كل المكونات في الوعاء.

نحضر الماء نضف قطعة من الشحم بعد إزالة الغضروف. نسكب فيه الخل للمذاق. نهرس الكراث والثوم والبصل، كما ونضيف الماء أيضاً. وبعد إخراج الحمامة من القدر نقوم بتحميص السيقان بدرجة حرارة عالية، ثم نغطها بالعجين، ونضع شرائح حمام على الطبق. وحين يطهى كله، نبعد القدر عن النار، وقبل أن يبرد المرق، ندلك اللحم بالثوم، ونضيف الخضر والخل. ويمكن أكل المرق في وقت متأخر. وهو جاهز للتقديم[72].

ومن المعلومات المفيدة بخصوص هذه الوصفة ذكرت إزالة الغضاريف ومسح الحمامة بعد رفعها من القدر ونلاحظ التوازن المدروس في هذه الوصفة بين مذاق لحم الحمامة وحموضة الخل ومرارة الخضار مما يدل على أنه طبخ على يد ذواقة محترفين[73].

68 - سليمان، عامر. (1988). ج: 1. ص: 210.

69 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 263.

3 - Bottero, J. (2004). P: 30.

4 - Bottero, J. (2004). PP: 73-74.

72 - كوفمان ك. (2012). ص–ص: 93–94.

2 - Bottero, J.(2004). P:44.

كذلك تم ذكر وصفة لفطيرة تعد من الطيور الصغيرة مع القوانص (الحواصل) والأحشاء وتطهى بالبصل والثوم والكراث وتقدم على رغيف الخبز مضافاً اليها في اللحظة الأخيرة الكراث والثوم. ويبدو أن الكرفس والبقدونس لم يكونا معروفين عندهم في وقتها وكانوا يكثرون من استخدام الثوم في وصفاتهم[74]. كما اشتهرت بلاد آشور بتقديم بعض الوصفات منها:

1– **الكبة (كبيتو Kippatu)**: وتطلق على كل شيء منتفخ كالقبة ونحوها، فقد وصفت بأنها مدورة كالدائرة، كما وردت تحت اسم (كبي) و (كبو) وجمعها (كوبيباتي)، وقد ذكرت الكبة ضمن قائمة وليمة الملك آشور ناصر بال، وذكر أن من بين المواد في عمل الكبة[75].

1 كوب برغل، تفضل الحبوب المتوسطة

1كوب من البصل المفروم جيداً

1 رطل من لحم الحمل، يزال الشحم السطحي، ويبرد تبريداً عميقاً ملح للمذاق.

2 ملعقة كبيرة من زيت الخضر.

3 ملعقة كبيرة من النعناع المفروم

أوراق خس للتقديم

– صب كوباً من الماء ليغلي. ضع البرغل في وعاء مزيج وأضف ما يكفي من الماء لغليه بحيث يغطي الحنطة. دعه يستقر لمدة 10 دقائق لامتصاص السائل. فرغ أي سائل فائض وانفش الحنطة بشوكة. حرك البصل المفروم.

– اطحن اللحم في مطحنة لحم أو مفرمة أو افرمه جيداً بسكين. ويكون اللحم أسهل فرماً حين يكون بارداً جداً.

– اجمع اللحم مع مزيج البرغل. طيبه بالملح والزيت والنعناع المفروم. كومه فوق أوراق الخس وقدمه مباشرة. ويمكن طبخ البقايا في كرات لحمية في اليوم التالي. ولا زالت هذه الأكلة مشهورة في المطبخ العراقي[76].

– **أكلة الجراد:** ورد تقديم الجراد المشوي، فهذه الحشرة نظيفة لأن طعامها قائم على النباتات فقط، وهي صالحة للأكل، وأثبتت الدراسات الحديثة أنها غنية بالبروتين حيث يشكل نسبة 62% من وزن الجرادة البالغة 17% دهون وعناصر غير عضوية مثل الماغنيسيوم والكالسيوم والبوتاسيوم والمنغنيز والصوديوم والحديد والفوسفور وغيرها، فهي مثل الروبيان من حيث القيمة الغذائية والطعم، ومن حيث إعداده أما مسلوق أو مقلي بعد نزع الأجنحة أو مشوية كما نراها في منحوتة آشورية من خورسباد تبين أربعة خدم يسيرون بنسق جميل وملابس مهندمة أحدهما يحمل عنباً وبيده مروحة يدوية صنعت من ريش الطيور ربما لأبعاد الحشرات عن الفاكهة، والثاني يحمل أرنبين بريين، والثالث يحمل سفود عليها جراد كبير الحجم، والرابع يحمل الرمان على شكل ضفائر، طريقة أعداد الجراد للشوي يدل على أنهم يأكلونها من أجل التسلية، حيث يقدم مع المشروبات باعتباره مقبلات كما في (الشكل3)[77].

2– هريس الباذنجان:

3 - Bottero, J.(2004). P: 52.

75 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 280.

76 - كوفمان ك. (2012). ص: 96.

77 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص–ص: 280–281.

تعرضت مسلة آشور بانيبال، وهي المسلة الاحتفالية التي أقام بها وليمة على شرفه، إلى ذكر "عشرة هومرات من الباذنجان". ولكننا نفتقر إلى الدليل حول كيفية إعداد هذه الخضرة.

والطريقة في الشرق الأوسط لإعداد الباذنجان هي تحميصه كله على الجمر حتى يلين. وحينئذ يبشر اللب ويطيب بالطحينة، أي معجون السمسم. وتطيب الصور الحديثة من الطبخة الهريس بزيت الزيتون والليمون، وهما مكونان لم يكونا متوافرين في بلاد الرافدين المبكرة، بالإضافة إلى طحينة السمسم.

2 باذنجانة كبيرة، في الأقل وزن كل منهما رطل.

3 فصوص من الثوم المقطع جيداً

4/1 كوب من الطحينة، المخففة بـ 1–2 ملعقة ماء.

1 ملعقة شاي من الملك للمذاق

2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي.

2/11 ملعقة شاي من السماق المطحون.

1–سخن الفرن إلى 350 ف. اثقب الباذنجان بشوكة قرابة 10 ثقوب لإخراج البخار حين يتحمص. ضع الباذنجان في طبق طهو وحمصه، وقلبه كل 15 دقيقة، حتى يذوي الباذنجان ويطهى بعمق. وقد يستغرق هذا، استناداً إلى الحجم، ما بين 45 دقيقة إلى ساعة.

2–أبعد الباذنجان عن الفرن. وحين يبرد بحيث يمكن الإمساك به، وقطعه أنصافاً، وفرقه في وعاء، باستخدام الشوكة. أضف الثوم المقطع والطحينة وحركها بعمق لتمتزج. وطيبه بالملح.

3–انقله إلى وعاء ونمقه بالزيت والسماق[78].

4–الأشربة:

كان لدى الاشوريين العديد من الأشربة كالماء والبيرة وخمور التمور والعناب، وعصائر بعض الفاكهة والحليب وكانت للحليب منزلة غامضة حيث يعامل الحليب الطازج باعتباره شراب الطبقة الدنيا، ربما لأنه غالباً ما يستهلكه مباشرة من الحيوانات الرعاة الذين ينصرفون إلى القطعان وآخرون يقيمون خارج أسوار المدينة. مع ذلك كان الحليب يقدم إلى الآلهة في أوعية شراب من المرمر لتتناوله في الفطور. والمفترض أن الحليب فقد اقترانه بالطبقة الدنيا حين صار يقدم للآلهة، وإلى سكان القصر والمعبد. والسبب في ذلك مجهول ربما لأن الحليب صار يأتي من حيوانات معبد مكرسة لهذا الغرض بصورة خاصة[79].

كما عرف الآشوريين استخلاص الخمر فقد ميزوا بين الشراب المسكر وغير المسكر، فعرفوا السوس (شوشو أو ساسو) (šašu) وبالسومرية (زيز) (ziz)[80] وصنعوا منه شراب السوس، أما الشراب المسكر فهناك منحوتة آشورية تصور غزالاً صغيراً يمسك إبريق الخمر والقدح[81]، وفي ملحمة جلجامش نجد البطل في تجواله في الساحل يصل إلى بلد عجيب ينمو فيه الكروم ذات العناقيد

[78] - كوفمان ك. (2012). ص: 100.

79 - كوفمان ك. (2012). ص: 110.

80 – لابات، (1976). ص: 169.

81 - الصالحي، صلاح رشيد. (2020). ص: 19.

اللازوردية التي تثير الإعجاب، والواقع أن جلجامش كان قد مر بكروم الأعناب السوداء اللون وقادته رحلته إلى صاحبة الحانة التي نصحته بأن يحيا حياة مرحة.

ويعتبر الكحول المستخلص من التمر هو الأفضل من حيث النوعية، وتأتي أهمية الكحول في فصل الشتاء، لكونه يعطي سعرات حرارية[82]، وهناك شراب يؤخذ من جذع النخلة بشق أعلى الجذع فيخرج سائل سكري يتم جمعه في إناء ومن ثم يترك ليومين أو ثلاث ليتخمر ويتحول إلى شراب مسكر.

ويعد الخمر من المظاهر الاجتماعية والاقتصادية فقد تحدثت النصوص المسمارية عن الخمر وأنواعه وتحديد أسعاره وفقاً للنوعية والمادة الأولية التي تصنع منها كما نصت القوانين على عدم التلاعب بالنوعية وإلا فأن صانع الخمر وبائع الخمر يضع نفسه تحت طائلة القانون.

واستخدم الخمر في الاحتفالات ذات الصفة الدينية ناهيك عن المناسبات الاجتماعية المتعددة كالأعياد والزواج، وكذلك يستعمل في العلاجات الطبية وخاصة تلك التي تخص التهابات المجاري البولية لاعتقادهم بأنه يخفف الألم بعد إضافة الأعشاب كعامل مساعد[83]، ومن الأشربة الأخرى التي وجدت على المائدة الآشورية هي الجعة وكانت منتشرة بشكل كبير وتصنع من الشعير، كما استخدم نبيذ العنب. وتشير بعض الوصفات الطبية إلى أن الإفراط في شرب الخمور كان معروفاً ومن الظواهر المكروهة[84].

كما جلبت خمور أخرى من مزارع الكروم في جبال زاجروس. وغالباً ما كانت تطيب الخمور بالعسل أو عصائر الفاكهة أو تخفف حدتها بالأملاح[85].

وكانت هذه المشروبات تحفظ في جرار كبيرة غير مسامية مع غلقها بإحكام منعاً لفساد المشروبات، ولدينا رسالة شكوى حول نقل شحنة من النبيذ على متن سفينة لنقل القير، ويظهر أن رائحة القار لوثة النبيذ وجعلت رائحته غير مقبولة[86]

4–الحلويات:

لا يخلو بيت من الأغنياء من تقديم الحلوى(الكيك) بعد وجبة الغذاء، وكانت تعد من الطحين وزيت الزيتون أو زيت السمسم والدبس وهو عصير التمر وعرف بالأكادية دشبو (dišpu) والصيغة السومرية (LAL ^{MEŠ})[87] والتي تعني العسل والدبس معاً، ويقال (عسل الجبل) باللفظة الأكدية (دشبوشا شاوي) (dišpu šadi) والصيغة السومرية (LAL-KUR-RA) [88]بالإضافة إلى عصير العنب، وهكذا كان للدبس حضور في صناعة الحلوى كما استخدم في الأدوية والعقاقير، فقد كان يخلط مع السمسم لعمل إحدى الحلويات، أما بالنسبة لعسل النحل فقد كان معروفا لأن النحل كان قد دجن في بلاد الرافدين لعدة قرون[89]. واعتبر العسل المحلى العالمي للعالم القديم. وله خصائص مميزة حيث يعتبر مصدر للطاقة ويتم هضمه بسهولة، وكان أيضاً يتم تقديمة للآلهة. وكان يفيد في

82 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 283.
83 - الصالحي، صلاح رشيد. (2020). ص: 19.
84 - سليمان، عامر. (1988). ج: 1. ص: 210.
85 - كوفمان ك. (2012). ص: 68.
86 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 283.
87 – الجبوري، (د.ت). ص: 104.
88 – لابات، (1976). ص: 89
89 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 282.

علاج الحروق والقروح لأنه يطلق بيروكسيد الهيدروجين الذي يعتبر مطهر ويفيد في الحروق والتخفيف منها، وهو مضاد للبكتيريا أقوى مائة مرة من الأدوية الأخرى[90].

وعدّ العسل مادة أساسية في صناعة المعجنات التي يمكن تسميتها بالفطائر، وتتلخص بخلط العسل مع السمن (الزبدة) ووضعها معاً على نار لفترة قصيرة حتى يصبح المزيج سائلاً، ويصب على الدقيق وبعد تبريده قليلاً يعجن ويتم تشكيل العجين بالأشكال المطلوبة، ومن بين المعجنات التي ورد ذكرها في النصوص المسمارية نوع قريب الشبه من الكعك المحلى يسمى متق muttaqu[91] وكان هذا النوع من المعجنات يصنع من طحين القمح والعسل والزيت وربما كان يضاف إليه الحليب والزبدة، وعرف هذا النوع من المعجنات في العصرين الآشوري والبابلي ومن المرجح أن إعداد هذا النوع من المعجنات كان يتم بطبخ الدقيق جيداً بالزيت ثم يضاف إليه الحليب والزبدة والعسل وبعد أن تمزج هذه المواد مع بعضها توضع في قالب معين لتتخذ بعده شكلاً خاصاً ولدينا نصوص تبين ورود العسل مع المتاق كما هو مبين في النص الآتي:

3 NINDA.HI.A LAL ina LAL ša mu-ta-qu.[92]

ثلاث (قطع) من الخبز مع ثلاث (ملاعق) من العسل لعمل الكعك الحلو.

كذلك ورد نوع من أنواع الكيك الحلو يسمى كمان kamanu ورد ذكره في العصر الآشوري ودخل العسل في صناعة هذا النوع من المعجنات حيث يذكر أحد النصوص الآتي:

Ki ša ina Libbi ka-ma-a-ni ša LAL HABRUD.MEŠ Pallušani[93].

يصنع الكيك الحلو مع العسل بوضعه داخل ثقوب في الوسط (وسط العجين).

وفي نص آخر يعود للعصر الآشوري الحديث (911–612 ق.م) يوضح ورود العسل مع الخبز إذ نقرأ:

2 ANŠE NINDA. LAL . MEŠ 2 ANŠE (NINDA) Eb-bi-a-te[94].

2 كمية من الطحين لخبز العسل و2 كمية من الطحين للخبز السميك.

كما كانت بعض الثمار والفواكه تحفظ في العسل، وهذا ما يعرف اليوم بالمربيات[95].

الخاتمة:

يتضح لنا من خلال الدراسة التطور والتقدم الذي شهدته الحضارة الآشورية في مجال الطبخ. والطرق التي استخدامها الآشوريين للتحسين من عملية تحضير الطعام. وإعداد العديد من الوجبات، والتوازن المدروس بين النكهات. وكان من أهم **نتائج هذا البحث:**

1. إدراك الآشوريين لأهمية إضافة المنتجات الزراعية للوصفات لدورها الكبير في إعطاء الطعام المذاق المناسب.
2. ذكر أهم الأدوات التي استخدمها الآشوريين أثناء إعداد الطعام وأشكالها ونوعيتها.
3. أظهر لنا البحث العادات والطقوس وعدد الوجبات التي قاموا بتناولها خلال النهار والتي تعكس صورة عن حياتهم ونمط معيشتهم، حيث مكنتنا من اكتشاف الفروق الاجتماعية بين الأغنياء والفقراء.

4 - Joan, P. A. (2006). pp: 84-85.

91 – لابات، (1976). ص: 89.

6- CAD, m2, p.309: b.

1 – CAD, k, P. 110: b.

2 - CAD, e, p. 16: a.

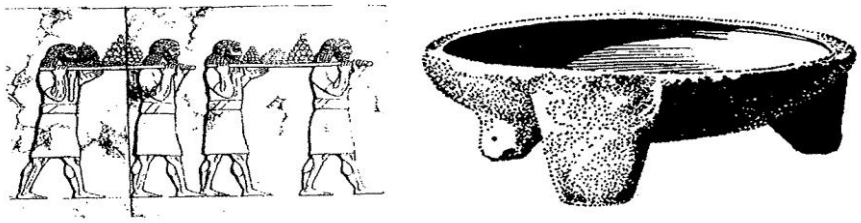
95 – الجادر، وليد. (1991). **الصناعة**. موسوعة الموصل. مج:1، العراق: الموصل. ص: 205.

4. كذلك توضح الولائم التي أقامها الملوك دور الطعام في توثيق العلاقات الاجتماعية بين الشعوب حيث تعد فرصة لتوثيق الصلات بين الملوك.

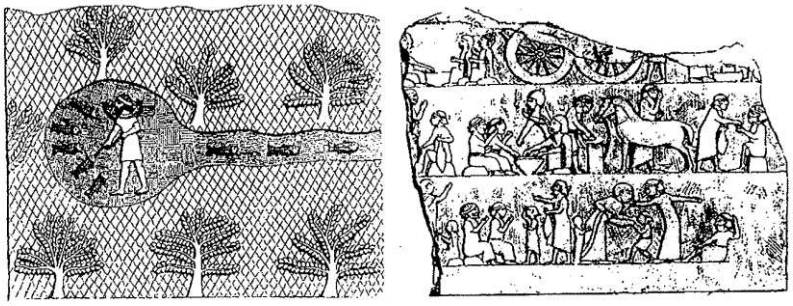
5. قدمت الوصفات على الرغم من بساطتها الكثير من المعلومات عن المنتجات النباتية والحيوانية التي وجدت لديهم والتي توضح غنى أرضيهم بالعديد من الموارد الطبيعية.

6. تبين دقة طباخين الآشوريين من خلال إعدادهم للوصفات والتوازن الدقيق في النكهات والتي تبين الجانب الإبداعي لذوق الطباخ الآشوري.

7. وبالرغم من أننا لا نستطيع تناول الطعام مع السكان الآشوريين ولا نستطيع معرفة النكهة الحقيقة للعشرات من أصناف المواد التي كانت تستعمل في تلك الوجبات. لكننا من خلال هذه الوصفات نستطيع استرجاع جزء بسيط مما كان يعده الطباخ الآشوري.



الشكل (1): حوض من الفخار لعجن الطحين وعمل الخبز (اليمين)، بوح آشوري نقش عليه بالنحت البارز أربعة خدم يحملون محافل عليها فاكهة كالتين والرمان والعنب (اليسار)[96]



الشكل (2): لوحة آشوري نقش عليه بالنحت البارز مرحلين يأكلون في صحن واحد والبعض يحمل سمك (اليمين)، لوح آشوري نقش عليه بالنحت البارز صياد سمك يصطاد في بركة تتغذى بالماء من جدول (اليسار) [97].

96 - الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 279.

97 – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 275.



الشكل (3): لوح آشوري نقش عليه بالنحت البارز أربعة خدم: الأول يحمل عنب ومروحة، والثاني يحمل أرنبين بريين، والثالث يحمل سفائد فيها جراد معدة للشوي، والرابع يحمل رمان على شكل ضفائر[98].

المراجع:

1. أمين، سعد عمر. (2011). القرابين والنذور في العراق القديم. العراق: بغداد.
2. إم ويلكنز، ج وشوون هيل. (2017). الطعام في العالم القديم. ترجمة: إيمان جمال الدين الفرماوي. دار هنداوي للنشر.
3. أوبنهايم، ل (1981). بلاد ما بين النهرين. ترجمة: سعد فيضي. العراق: بغداد. دار الشؤون الثقافية العامة.
4. الأحمد، سامي سعيد (1985). الزراعة والري. حضارة العراق. ج:2. العراق: بغداد.
5. باقر، طه (1953). دراسة في النباتات المذكورة في المصادر المسمارية. مجلة سومر. مج: 9. العراق: بغداد.
6. باقر، طه (1980). من تراثنا اللغوي القديم ما يسمى في العربية بالدخيل. العراق: بغداد. دار الوراق.
7. الجادر، وليد (1986). المنتديات العامة وصناعة الأغذية في وادي الرافدين القديم. مجلة آفاق عربية. العدد:10. العراق: بغداد.
8. الجادر، وليد. (1991). الصناعة. موسوعة الموصل. مج:1، العراق: الموصل.
9. الجبوري، علي ياسين، (د.ت). قاموس اللغة الأكدية–العربية. الإمارات العربية المتحدة: أبو ظبي.
10. الدباغ، تقي الدين (1991)، الزراعة في عصور ما قبل التاريخ. موسوعة الموصل الحضارية. ج: 1. العراق: الموصل.
11. سليمان، عامر. (1988). المدينة والحياة المدنية الحياة الاجتماعية والخدمات في المدن العراقية في الأزمنة التاريخية القديمة. ج: 1. العراق: بغداد.
12. الصالحي، صلاح رشيد. (2017). بلاد الرافدين دراسة في تاريخ وحضارة العراق القديم. ج: 3. ط: 1. الشؤون الثقافية العامة. العراق: بغداد.
13. الصالحي، صلاح رشيد. (2020). المعارف العلمية عند البابليين والآشوريين. العراق: بغداد.
14. كونيهان، ك. (2013). انثروبولوجيا الطعام والجسد. ط :1، ترجمة: سهام عبد السلام، مصر: القاهرة، المركز القومي للترجمة.

[98] – الصالحي، صلاح رشيد. (2017). ج: 3. ص: 281.

15. كوفمان ك. (2012). الطبخ في الحضارات القديمة. ترجمة: سعيد الغانمي. ط:1. دار كلمة للنشر. الامارات العربية المتحدة: أبو ظبي.
16. لابات، رينيه (1976). قاموس العلامات المسمارية. العراق: الموصل.
17. النعيمي، شيماء علي. (2018). الأسماك في ضوء المصادر المسمارية والمنحوتات الآشورية. مجلة الملوية للدراسات الآثارية والتاريخية. مج: 5. عدد: 13. العراق: الموصل.

18. The Assyrian Dictionary of the Orient institute of the university of Chicago (CAD) Vol3.
19. Barbara Hűbner.(2001). Sumerisch deutsches Glossar " In zwei Band Leipzig1
20. Bottero, J. (2004). The oldest Cuisine in The World. British: London.
21. Forbers , R.(1955). Studies in Ancient Technology. Vol: III.
22. - Joan, P. A. (2006). Food in The Ancient World. British: London
23. - Leonard, J.N. (1977). The first farmers Near land.
24. Wolfram Von Soden. (1981). Akkadisehes. Handwőrterbuch. 1-3" Wolfram Von Soden, Akkadisches Handwörterbuch, Wiesbaden.