



مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية

اسم المقال: تقاليد الطبخ والطعام في العصر الآشوري الحديث (911 - 612 ق.م)

اسم الكاتب: ريهام مسكة، د. حسان عبد الحق

رابط ثابت: <https://political-encyclopedia.org/library/2756>

تاريخ الاسترداد: 2025/05/10 06:49 +03

الموسوعة السياسية 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 السياسية – Encyclopedia Political، يرجى التواصل على info@political-encyclopedia.org

استخدامكم لأرشيف مكتبة الموسوعة السياسية – 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 السياسية
مستوفياً شروط حقوق الملكية الفكرية ومتطلبات رخصة المنشاع الإبداعي التي يتضمن المقال تحتها.



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

ريهام مسكيه^١ د. حسان عبد الحق^٢

^١ تاريخ الشرق القديم - كلية الآداب والعلوم الإنسانية - جامعة دمشق.

^٢ تاريخ الشرق القديم - كلية الآداب والعلوم الإنسانية - جامعة دمشق.

الملخص

عرف الآشوريين تحضير العديد من أطباق الطعام وتقنوا في طرق طهيها وتقديمها، وتم العثور على العديد من الوصفات تعتبر الأقدم في العالم. وتكون أهمية هذا البحث في كونه يقدم جانب مهم من جوانب الحضارة الآشورية، حيث يعد مجال الغذاء أحد أهم أركان الثقافات، ويتناول أدوات ومواد وأفكار سكان ذلك العصر بخصوص الطعام ويعكس البنية الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع. ويوضح الفروق بين الطبقات الغنية والفقيرة. تناول البحث أهمية الطعام وطرق إعداده، 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 - سوريا،
يحتفظ المؤلفون بحقوق النشر بموجب
الترخيص
CC BY-NC-SA 04

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

Reham Miskeh³

Dr. Hassan Abdel-Haq⁴

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 الالقاط والجمع من الأرض وأكل أوراق الشجر بما يُعرف بمرحلة الجمع والالقاط 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 تتعدد طرق إعداده وتناوله للطعام بأشكال وأساليب متعددة كالسلق والشوكي والقلبي ورافقها أيضاً تطور وتحسين في أدوات الطبخ وطرق استخدامها، فبرزت مقدرة الإنسان وابداعه في طهي أشهر الوجبات والوصفات لتظهر بأجمل صورة.

وإن الحديث عن أطعمة العصور الماضية من الموضوعات الجذابة 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، ومعايضة الحضور الفعلي في تلك العصور.

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

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

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

فكان لا بد من إلزام أهمية الطعام ودوره في العصر الآشوري الحديث، وإلزام الذوق الذي تمتّع 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 إعداده 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 المتتبعة أثناء تناول الطعام لدى الآشوريين؟
- 3- ما هي أهم المنتجات الزراعية التي قاموا بزراعتها؟
- 4- ما مدى أهمية الطعام ودوره في توثيق العلاقات الاجتماعية بين الآشوريين 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 متوفرة لديهم، بالإضافة إلى الوصفات التي قاموا بتحضيرها لإبراز الذوق الذي تمت في الآشوريين في اختيارهم لوجباتهم.

1- أهمية الطعام:

إن الطعام من السمات المهمة في كل الثقافات فلا بد أن يأكل البشر، ولكي يتمنى لهم ذلك عليهم استغلال المنتجات الطبيعية والمزروعة المتوفرة في بيئتهم الأوسع. والبشر في مسعاهم ينشئون علاقة مع عالم الطبيعة، أي مع النباتات والحيوانات التي يستهلكونها، ومع القوى الطبيعية التي هم جزء منها ويختضعون لها¹.

ال الطعام شيء أكثر من رائع، كما أنه مركزي بالنسبة للحياة البيولوجية والاجتماعية. نحن نتناول الطعام مراراً وتكراراً عبر الأيام، وفصول السنة، والسنوات، نملاً 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. واللائمة تحلى بالمناسبات الهمامة وتوسيع 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 شعوراً بالابتهاج.

والطعام نتاج تنظيم المجتمع ومراته، سواء على أوسع المستويات أو أكثرها حميمية، وهو مرتبط بكثير من أنواع السلوك وله معان لا نهاية لها. الطعام كالمنشور الزجاجي الذي يمتص الضوء ويحللها، 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 متمسكة لها طرقها الفريدة في التعامل مع الطعام. تؤثر طرق التعامل مع الطعام على تشكيل المجتمع المحلي، والشخصية، والعائلة. وتسمم دراسة طرق التعامل مع الطعام في فهم الأشخاص لأنفسهم عبر الثقافات والحقب التاريخية³.

2- المنتجات والأغذية الزراعية:**• القمح:**

عمل الإنسان على زراعة القمح، وكان على أنواع عديدة كنوع إنكورن(Enkorn) وهو من الأنواع البرية، ويحمل صفين من الحبوب، وأخر يحمل ثلاثة صفوف، نوع آخر عرف باسم إيمير(Emmer)⁴ ويمتاز القمح البري بنوعية سنابله التي تكون داكنة

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

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

3 - كونيغان، ك. (2013). ص: 20.

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

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

ونذكر الوثائق المسماة كلمة Še للدلالة على اسم الحبوب بشكل عام، أما القمح فقد تم ذكره بالمصطلح السومري GIG، وبالأكادية⁶ Kibtu، 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 الرئيسية لدى الآشوريين، ثليها بالدرجة الثانية، الحبوب الشائعة الأخرى.⁸

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

كما تم استخدام الشعير كمحصول علف، وأوصى بليني¹⁰ به لزيادة قوة الحيوانات وتضخيم عضلاتها¹¹. 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 أوروبا. وهو غذاء بروتيني عالي الاستدامة ويمكن تجفيفه وتخزينه وإذا تم غليه ينتج عنه حساء مغذٍ وكانت أفضل من الفول بأنها لا تسبب انتفاخ وتعتبر أيضاً بديلاً للسكر.¹³.

• النخيل:

إذا كانت للمنتجات الزراعية عامة أهمية خاصة أساسية كمادة غذائية فإن النخلة تملك خصائص كثيرة متميزة حيث يمكن الاستفادة منها وعلى مدار السنة. لا تخلو قوائم التسميات والقرابين للآلية 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). المعرف العلمية عند البابليين والآشوريين. العراق: بغداد. ص: 18.

حيث قدمت شجرة نخيل التمر واحد من أكثر الشمار فائدة وهي مصدر للبروتين والسكر وللذان 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 النبيذ¹⁵.

عرف التمر بالمصطلح السومري (Suluppu) ¹⁶ وبالآكديّة (zii-lum)¹⁷، وفي حالة الرطب يطلق عليه (رطبو) (ratabu) ¹⁸ أي الشمار النصف ناضجة، وهناك أنواع من التمور سميت بأسماء المواقع التي استوررت منها على سبيل المثال تمر دلمون (البحرين)¹⁹، والتمر بحد ذاته ليس مجرد طعام حلو كما يظن الكثير من المجتمعات الغربية مثلاً، إنما كان غذاء أساسياً لسكان بلاد الرافدين وخاصة في المناطق التي تنمو فيها شجرة النخيل بكثرة، فمن التمر صنعت الحلوي (الكيك) حيث يؤكل بعد وجبة الغذاء، وبعد مع الطحين، وزيت الزيتون، أو زيت السمسم، والدبس (دشبو)، وأحياناً أخرى يخلط الدبس مع السمسم (شمسمو) لعمل الحلوي.

ومما يدل على المكانة البارزة للتمرة كغذاء يومي أن بعض الكتبة غالى في بيان أهمية النخلة حيث قال بأن لها 365 فائدة، وربما قصد بذلك أنها كانت مفيدة طوال أيام السنة²⁰.

وكان للتمر استخدامات طبية على سبيل المثال كان يستخدم كشراب للتقليل من الحمى واستخدم كعلف للحيوانات²¹. 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 النخلة²².

• العنبر:

زرع العنبر في بساتين النخل وفي الحدائق، وكان العنبر على عدة أنواع كالعنبر الأبيض والأسود الذي كان يزرع في شمال بلاد الرافدين، واعتبر كحلوى لذلك حظي بشعبية كبيرة، وبلغ عدد أشجار العنبر في العصر الآشوري الحديث حوالي 129 ألف شجرة²³ واستخدم العنبر طازجاً للأكل وكان يجفف كزبيب ويصنع منه النبيذ، فقد كانت تجمع عناقيد العنبر وتعصر بالدوس عليها وتترك لتخمر، ثم يصفى العصير الناتج ويعباً في زجاجات، وصنع منه الخل أيضاً.²⁴

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

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

3 - Wolfram Von Soden. (1981). **Akkadisches Handwörterbuch.** 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 المسماوية. **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 بقطيع 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 المحلي بالعسل للمصابين بالحمى مع وجباتهم²⁵".

وكان الموارد تضم أنواع أخرى من الفاكهة أمكن تمييز التين والعنب والممشمش 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 الموارد نبات يشبه الأصابع مرتبطة بقاعتها يشبه الموز، ولدينا مشهد يصور أربعة خدم يحملون محفلين عليهما سلال فيها وبالتالي الترتيب المتتسق الرمان والتين والعنب (الشكل 1)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 للالهة تم استخدام معظمها في الطبخ لإضافة الطعم ورائحة الطعام ويستخرج منها الزيوت من خلال عملية السحق والطحن بالمدققة والهالون. واعتقد البعض أنها تساعد في الهضم لذلك استخدمت في الطب²⁷. تشمل البهارات الكزبرة والرشاد والكمون والشمرة والحلبة والسماق والزعتر²⁸.

• **الخضروات:**

أما بالنسبة للخضر فأكثرها استهلاكاً هي الأبصال، والثوم، وتشمل الخضر الأخرى الأشكال القديمة من الخس والملفوف والخيار والجزر والفجل والشندر²⁹.

وكانت الخضر في العادة تشكل جزء من طبق اللحم، غير أن الخضر، ولا سيما التي تنتمي منها إلى عائلة الأبصال، كانت تؤكل نيئة. وتعتبر نعمة على الفقير، لكنها أيضاً تقتن بالشعب غير المتحضر³⁰. ومن أشهر الخضروات:

1- **البصل:** ذكر البصل في المصادر المسماوية SUM-SIKIL-ŠAR بالصيغة الأكادية بصرو³¹, busru، وهي تقابل كلمة البصل في اللغة العربية³². وقد زرع في وسط وشمال وجنوب بلاد الرافدين، وعرف البصل بنوعيه الأحمر والأبيض، وأشارت الوثائق المسماوية 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 أخرى³³.

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: 98-97.

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

32 - باقر، طه (1980). *من تراثنا اللغوي الققيم ما يسمى في العربية بالدخل*. 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 ٣٤ .
- 3- الكراث: وينتمي إلى فصيلة البصليات، ويعود أول ذكر للكرات إلى الألف الثاني ق.م، وزرع في البساتين بين الأشجار ٣٥ .
- 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 ٣٦ .

كان الجبن يصنع من لبن البقر والغنم والماعز والإبل، وهو مغذي ويعتني نسبة عالية من الطاقة والبروتين والكالسيوم ٣٧ . كانت الماشي مكلفة التربية بسبب الفقر إلى المراعي الصالحة، على أن الأغنام والماعز كانت تعيش على ما يبقى بعد حصاد الحبوب، وتكتس الخنازير ما يتبقى في المناطق الحضرية ٣٨ .

كانت الأغنام والماعز التي تسمى بالماشية الصغيرة أكثر توافراً لدى الطبقات الوسطى وتباع في الأسواق الحضرية أما لحوم الأبقار التي تسمى بالماشية الكبيرة تتواجد في المعابد والقصور وكانت تقدم من ملاك الأرضي الأثرياء أو كنتاج للمزارع الحكومية المتaramية خارج أسوار المدينة أما الخنازير فكانت توجد في البيئات الحضرية لأنها تحتاج الماء وبمرور الزمن أصبحت تقترب بالطبقة الوسطى والمعدمة ٣٩ .

لم يكن باستطاعة جميع السكان شراء اللحوم إلا الأغنياء منهم فأغلب الناس فقراء ونادراً ما كانوا يأكلون اللحم الأحمر ربما يحصلون عليه في الاحتفالات الدينية عند تقديم الأضحى للآلهة ٤٠ ، أو في المناسبات والاحتفالات العامة، حين تذبح أعداد كبيرة من الماشي ويتم إطعام مجموعات كبيرة من السكان ٤١ . كما وجدت قطعان الحمير البرية ترعى في الصحراء شرق الفرات مقابل مدينة الموصل، ويدرك (اكسنفون) ٤٢ الذي قدم وصفاً لتلك الحيوانات البرية والتي كانت توسر 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 ٤٣ .

ومن الحيوانات الأخرى التي كانت متواجدة الغزلان التي كان يتم اصطيادها خلال رحلات الصيد، بالإضافة إلى البط والإوز التي كان يتم تدجينها ٤٤ .

34 - لابات، (1976). ص: 107.

35 - أوننهيم، 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 مقابل بوناني لنصرة الأمير كورش الصغير نذ أخيه الملك ارتا كزركزيس على عرش الإمبراطورية الأخمينية، وقد سجل اكسنفون مشاهداته في العراق مؤرخاً ما رأه في كتاب أطلق عليه (Anabasis) وقد ترجم إلى اللغة الإنكليزية.

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

• الطيور:

كانت الطيور الداجنة غالية الثمن من الدجاج والبط والإوز والحمام، والممعروف أن الدجاج استورد من بلاد السند في عهد سنحاريب (705-681 ق.م.)، أما طريقة طهيه فهي عادة تتغلب في قدر حتى تصبح يخني (مرق⁴⁵). كان يتم تزويجه لتوفير اللحوم والبيض والريش ويقدم كضحية لالله⁴⁶. 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 بالأكديّة (gamgam-mu)⁴⁷، شاع استخدام النعام في الفن الآشوري عندما أشارت الحوليات الملكية الآشورية إلى قتلها، فعلى سبيل المثال الملك توکولتي نوروتا الثاني في أحدى 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 للألهة 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 كأقذاح للشرب⁴⁸.

• الأسماك:

كانت تشكل جزءاً أساسياً من غذاء الآشوريين ولا سيما أن السمك يحتوي على العناصر الغذائية المهمة التي يحتاجها جسم الإنسان، كما وأن النهرين دجلة والفرات يقدمان الأسماك الصالحة للأكل⁴⁹، وكان السمك يأكل طازجاً بمعنى حي أو مجفف أو ناقعة أو مخللة أو مشوية واعتبر مهماً في غذاء السكان⁵⁰، وكان يتم اصطياد الأسماك من الأهوار وبرك الأنهر، 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 (الشكل 2)، وقد انتهى النحات كثيراً بأن يظهر بجلاء السمك الذي تحتويه تلك البركة وكأنه على سطح الماء (الشكل 2)، أما طريقة إعداده فإنه يشق من الظاهر ثم يفتح ويُشوى على نار الفحم، ومن أنواع السمك الشائع في بلاد الرافدين سمك الشبوط ويطلق عليه بالأكديّة (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 (قرابان طبق السمك) وكان الكاهن وعائلته يتناولونها⁵³.

وورد في نصوص الحوليات الآشورية عن تقديم قرابين من الملوك مثل الملك سنحاريب (704-681 ق.م) إلى الـهـة المعبودة في بلاد آشور إذ تقرأ ما يلي: "الأزياء والحليب والثمار والأجبان، وبسبعة سمات معروضة لأنانا"⁵⁴.

وهكذا اللحم والسمك والطيور ذكرت غذاء للأغنياء فقط وتقدم في وجبة الظهيرة الرئيسية، لكن غذاء الفقراء كان قوامه الخضر المصدر الرئيسي للكريوهيدرات مع خبز الشعير، فبعد أن تطحن حبوب الشعير وتعدن وبدون خميرة (الشكل 1) وتحبز في التور وتبقى معلقة بجدار التور حتى تتضج ولا زالت هذه الطريقة شائعة. وكانوا يطبخون خبز الشعير الرديء مع الماء والخضر لإنتاج نوع من الثريد⁵⁵.

• الطبخ وإعداد الطعام:

فيما يتعلق بالذوق نسبة كبيرة من المواد الغذائية التي يتتألف 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 والمضغعة 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 النباتية والخضروات والأطعمة الطبيعية التي يتم تجفيفها أو تحضيرها للاستهلاك كان لا بد من طهيها وتعريفها للنار كان ذلك بالدرجة الأولى سبب لظهور فكرة الطبخ ذلك التحول الجذري الذي يضمنه التلاعيب في تحضير الطعام الذي حول المواد الغذائية إلى طعام صالح للأكل⁵⁶.

لم يكن تعريف المواد الغذائية للنار هو العملية الرئيسية الوحيدة التي يتم من خلالها طهي الطعام لكنها كانت الأكثر شيوعاً والأكثر انتشاراً كما يمكن رؤيتها 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 متقدمة وعمليات ذات براعة متفاوتة يلزم تنفيذها بشكل صحيح ومن أهم هذه المعدات هي الموقد عرفت بالسوميرية GUNNI-GENE التي اشتهرت منها بالأكادية اسمها العام بالنسبة للفرن kinunu⁵⁷ 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). القلبين والتدور في العراق القديم. بغداد: ص: 58.

54 - النعيمي، شيماء علي. (2018). الأسماك في ضوء المصادر المسماوية والمنحوتات الآشورية. مجلة الملوية للدراسات الآثرية 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 أنها تتطلب الإشراف اليقظ لمنع الإفراط في الطهي أو الاحتراق.

كان لحم الحيوانات مناسباً تماماً لهذه الطريقة منها لحم الثور المشوي⁵⁸.

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 والمدققات والهاونات والمطاحن والجارش والكاسات والقدور وغيرها. كما عثر على ما يشبه الشوكات مصنوعة من العظم ذات إصبع واحد.

كما كشف عن ساكين من النحاس أو العظم وعلى ملاعق من الفخار أو القار أو العظم ومقارف من الطين وربما استخدم الخشب لصناعة الملاعق والمغارف⁵⁹.

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 يومياً⁶⁰.

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 الأكادية⁶¹ lakannu 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 يغرس منه بنفسه باستخدام الأصابع بعد الانتهاء يمسح أفواههم بمنديل الطاولة الكتانية، ويفرم العبد مرة أخرى ليسكب الماء على أيديهم، وبعد الغذاء الدسم لا بد من القليلة والتي تعتبر ضرورية جداً لأن الحرارة المفرطة تسسيطر على أغلب أيام السنة في العراق. وفي المساء تليها وجبة خفيفة تقدم لهم في عرف نومهم⁶².

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. ويببدأ العشاء الرسمي وينتهي بغسل اليدين. ويهن الضيوف بزيت معطر ويشعل البخور.

وكان ضيوف الولائم الرسمية يخضعون لنرتيب 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: 210-209.

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

61 - الجبورى، علي ياسين، (د.ت). قاموس اللغة الأكادية-العربية. الإمارات العربية المتحدة: أبو ظبى. ص 307.

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

ومن ضمن الاحتفالات وتقديم الطعام وأكثراها روعة المأدبة التي أقامها الملك الآشوري آشور ناصر بال الثاني (883-859 ق.م) للاحتفال بعد إكمال بناء قصره في عاصمته كالخو (نمرود) وتزيين 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 مسلة⁶³، عشر عليها في التتفقيات 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 والهيمنة عليه. وكان ستة عشر ألفاً من الحضور هم من السكان المحليين، أما الباقون، وهم (1500) فموظفو القصر.

إذا شاك 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.

دون ذلك على مسلة حملت نص تضمن قائمة المواد الغذائية التي تطلبتها هذه المأدبة حيث ذكر في النص: "عندما أكمل آشور ناصر بالملك آشور قصره البهيج المشاد بالحكمة دعا آشور الإله العظيم آلهة البلاد كلها ... (فذهب) 1000 ثور سمين و 1000 عجل ورأس غنم من الحضائر و 14000 رأس غنم من عائدات الآلهة عشتار سيدتي و 200 ثور من عائدات الآلهة عشتار سيدتي و 1000 رأس غنم، و 1000 خروف ترعرع في ريعان الربيع و 500 غزال من نوع الأيلو و 500 غزال آخر، و 1000 بطة و 500 بطة من نوع الأوسو (أوزة) و 500 أوزة و 1000 أوزة برية و 1000 طائر غاريبو، و 10000 حمامه و 10000 حمامه بريه و 10000 طائر صغير، و 10000 سمكة و 10000 جربوع ومعها 10000 بيضة و 10000 قطعة خبز و 10000 عاء من البيرة و 10000 جراب من الخمرة و 10000 حاوية من الحبوب والسمسم، و 10000 قدر من الساخن و 1000 صندوق من الخضراءات و 300 حاوية من الزيت و 300 حاوية من الشعير المنقوع، و 300 حاوية من نبات الراقاتو المخلوط و 100 حاوية من البيلاتو (البيرة) الممتازة و 100 سلة من الرمان و 100 سلة من العنبر و 100 سلة من الزامروس المخلوط و 100 حاوية من الفستق و 100 حاوية من الد و 100 حاوية من البصل و 100 حاوية من الثوم و 100 حاوية من القنبيخوس ز 100 شدة من اللفت و 100 حاوية من العسل و 100 حاوية من السمن و 100 حاوية من بذور الشوء والمحمصة و 100 حاوية من نبات الكاركاراتو و 100 حاوية من نبات التيابو و 100 حاوية من الخردل و 100 حاوية من الحليب و 100 حاوية من الجبن و 100 زبده من شراب الميزو و 100 ثور محشي و 100 هومرات (مكيال عربي قديم يعادل تقريباً 100 غالون) من مكسرات و 10 هومرات من الفستق غير المقشر و 10 هومرات من الد و 10 هومرات الخباقوف و 10 هومرات من التمر و 10 هومرات من الطيطيب، و 10 هومرات من الكمون و 10 هومرات الساخونوو 10 هومرات من الد... و 10 هومرات من الأنداخشو و 10 هومرات من الشيشاتيبيو و 10 هومرات السمبيرو و 10 هومرات من الخاشو (الزعتر) و 10 هومرات من الزيت المصفى الممتاز و 10 هومرات من المطيبات الممتازقة 10 هومرات من الد و 10 هومرات من قرع النصابو و 10 هومرات من بصل الزنزيمو و 10 هومرات من الزيتون عندما باركت قصرى كالخو كان هناك 47074 رجل وامرأة دعوتهن من أنحاء بلاديكافة و 5000 من النبلاء والمعوثين من بلاد سوخو

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

. 64- کوفمان لک. (2012). ص-ص: 75-76.

وهيندانو وباتينو وحاتي وصور وصيدا وكور كومو وماليدو وحوبوشكيا وكيلزانو وكومو ومصاصير و كذلك 16000 من سكان كالخو و 1500 زريقو من قصري وهم معاً يصيرون 69574 ويضمونهم أولئك المدعون من البلاد كلها ومن سكان كالخو فقدمت لهم الطعام والشراب لعشرة أيام وجعلتهم يستحمون ويدلكون بالزيت، هكذا أكرمت ضيوفها، وأعدتهم إلى بلدانهم بسلام وبهجة.⁶⁵ ونلاحظ من خلال النص تنوع اللحوم والدواجن وتقديم الكثير من أنواع الخضار والفواكه والمشروبات التي قدمها الملك آشور ناصر بال خلال الاحتفال مما يدل على فخامة المأدبة حيث تتناسب الكميات والأعداد الضخمة مع الحدث الذي أقامه الملك مما يدل على مدى التطور الذي وصلت إليه آشور في ذلك الوقت.

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

واستخدم الناس الخبز لعرف أطعمة كثيرة، وكانت اللحوم تقدى 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 الراقيين أن حاجات الآلهة تمثل 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. وللتالية هذه الحاجة، كانت القصور والمعابد تجمع الضرائب من الناس على شكل حبوب وحيوانات ومواد أطعمة أخرى. وكان الكهنة والكافئات يقدمون للآلهة جفاناً لغسل الأيدي ثم يقدمون الأطعمة في أطباق وأوعية وأقداح مزينة بما يدل على الثراء، موضوعة على موائد كبيرة متحركة. ثم ينسحب الكهنة ليتركوا الآلهة يأكلون وراء ستار من الكتان، وبعد فترة ينحى الكهنة وجة الآلهة ويقدمون "البقاء" لأعضاء المنزل الملك.

وتبدأ وجبات الآلهة بالأشربة والعصائر 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 الراقيين عن الأطعمة التي يجدر بالآلهة وخدمهم تناولها، حيث صار الخنزير يقترن بالطبقات الدنيا. وكانت النخبة تقضي تناول لحوم الأغنام والأبقار والماعز. ويشكل غياب الخضر دليلاً يشير إلى أن الخضر كانت تزرع في حدائق خاصة بالمطابخ، فلا يتم شراؤها أو استحسالها عن طريق الجباية.⁶⁷

3-وجبات الطعام:

تحتفل أنواع المأكولات والمشروبات المستخدمة بالنسبة لمستوى العائلة المعيشية، 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، فإن معظم المواد الغذائية الأساسية الموجودة حالياً في العراق كانت متاحة في العصور القديمة، وفي مقدمتها الحبوب على أنواعها والبقوليات والخضروات 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. الإمارات العربية المتحدة: أبو ظبي. ص: 73.

67 - كوفمان ك. (2012). ص-ص: 74-75.

الميلاد. ويبدو أن أساس الوجبة الغذائية كان الخبز⁶⁸. 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 (تربي على رضاع لبن الحيوانات البرية)، كان أول شيء تعلمه هو أكل الخبز (كل الخبز، يا أنكيدو، فإنها سنة الحياة، واشرب من الشراب القوي، فهذه عادة البلاد)⁶⁹.

اكتشف جان بوتيرو ثلاثة ألواح مسمارية في أرشيف جامعة بيل 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 مطبيات 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 وبصلًا وكرياثاً وثوماً"⁷⁰.

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

وتم ذكر وجبة التشريب على النحو التالي (البشريب يقطع الرغيف ويشرد في صحن ليشرب بمرق اللحم ويوضع فوقه اللحم والبصل والحمص المسلوق) وهاتين الوصفتين من الأكلات والوصفات المعروفة في المجتمع العراقي منذ زمن طويل ولا تزال لحد الآن⁷¹. كما تم ذكر وصفة تعد من الحمام، لتحضير حمام في المرق، نقوم بالذبح، ثم نسخن بعض الماء ونقوم بتنف الطائر. وما إن ينتف ريشه، نغسله بماء بارد. ونقوم بسلخ الرقبة وتنطيط الضلوع، نفتح البطن ونزل الحوصلة والمعلاق (الرئتين والقلب والهوصلة)، 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 نصف قطعة من الشحم بعد إزالة الغضروف. نسكب فيه الخل للمذاق. نهرس الكراث والثوم والبصل، كما ونضيف الماء أيضاً. وبعد إخراج الحمام من القدر نقوم بتحميس السيقان بدرجة حرارة عالية، ثم نغطتها بالعجين، ونضع شرائح حمام على الطبق. وحين يطهى كله، نبعد القدر عن النار، وقبل أن يبرد المرق، نذلك اللحم بالثوم، ونضيف الخضر والخل. ويمكن أكل المرق في وقت متأخر. وهو جاهز للتقديم⁷².

ومن المعلومات المفيدة بخصوص هذه الوصفة ذكرت إزالة الغضاريف ومسح الحمام بعد رفعها من القدر ونلاحظ التوازن المدروس في هذه الوصفة بين مذاق لحم الحمام ومحموضة الخل ومرارة الخضار مما يدل على أنه طبخ على يد ذوقة محترفين⁷³.

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 القوافص (الحواصل) والأحشاء وتتطهى بالبصل والثوم والكراث وتقدم على رغيف الخبز مضافاً إليها في اللحظة الأخيرة الكراث والثوم. ويبدو أن الكرفنس والبقدونس لم يكونا معروفيين عندهم في وقتها وكانوا يكثران من استخدام الثوم في وصفاتهم⁷⁴. كما اشتهرت بلاد آشور بتقديم بعض الوصفات منها:

1- الكبة (كيبتو Kippatu): وتطلق على كل شيء منتفخ كالقبة ونحوها، فقد وصفت بأنها مدوره كالدائرة، كما وردت تحت اسم (كبي) و (كبو) وجمعها (كوببياتي)، وقد ذكرت الكبة ضمن قائمة وليمة الملك آشور ناصر بال، وذكر أن من بين المواد في عمل الكبة⁷⁵.

1 كوب بربول، تفضل الحبوب المتوسطة

1 كوب 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 وانفس 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. طبيه 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 العراقي⁷⁶.

- **أكلة الجراد:** ورد تقديم الجراد المشوي، وهذه الحشرة نظيفة لأن طعامها قائم على النباتات فقط، وهي صالحة للأكل، وأنثبتت 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 منحوته آشورية من خورسباد تبين أربعة خدم يسيرون بنسق جميل وملابس مهندمة أحدهما يحمل عنباً وبيده مروحة يدوية صنعت من ريش الطيور ر بما لأبعاد الحشرات عن الفاكهة، والثاني يحمل أربينين بريين، والثالث يحمل سفود عليها جراد كبير الحجم، والرابع يحمل الرمان على شكل ضفائر، طريقة أعداد الجراد للشوكي يبدل على أنهم يأكلونها من أجل التسلية، حيث يقدم مع المشروبات باعتباره مقبلات كما في (الشكل 3)⁷⁷.

2- هريس البازنجان:

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 البانجان". ولكننا نفتقر إلى الدليل حول كيفية إعداد هذه الخضرة.

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

2 بانجانية كبيرة، في الأقل وزن كل منها رطل.

3 فصوص من الثوم المقطع جيداً

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

1 ملعقة شاي من الملح للمذاق

2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي.

2/11 ملعقة شاي من السماق المطحون.

1- سخن الفرن إلى 350 ف. انقب البانجان بشوكة قرابة 10 ثقوب لإخراج البخار حين يتحمس. ضع البانجان في طبق طهو وحمسه، وقلبه كل 15 دقيقة، حتى يذوي البانجان ويطهى بعمق. وقد يستغرق هذا، استناداً إلى الحجم، ما بين 45 دقيقة إلى ساعة.

2- أبعد البانجان عن الفرن. وحين يبرد بحيث يمكن الإمساك به، وقطعه أنسفافاً، وفرقه في وعاء، باستخدام الشوكة. أصف الثوم المقطع والطحينة وحركها بعمق لتمتزج. وطبيه بالملح.

3- انقله إلى وعاء ونممه بالزيت والسماق.⁷⁸

4- الأشربة:

كان لدى الأشوريين 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 وأخرون يقيمون خارج أسوار المدينة. مع ذلك كان الحليب يقدم إلى الآلهة في أوعية شراب من المرمر لتناوله في الفطور. والمفترض أن الحليب فقد اقتراه بالطبقة الدنيا حين صار يقدم للآلهة، وإلى سكان القصر والمعبد. والسبب في ذلك مجھول ربما لأن الحليب صار يأتي من حيوانات معبد مكرسة لهذا الغرض بصورة خاصة⁷⁹.

كما عرف الأشوريين استخلاص الخمر فقد ميزوا بين الشراب المسكر وغير المسكر، فعرفوا السوس (شوشو أو ساسو) (šašu) وبالسومورية (زيز) (ziz)⁸⁰ وصنعوا منه شراب السوس، أما الشراب المسكر فهناك منحوته آشورية تصوّر غزالاً صغيراً يمسك إبريق الخمر والقذح⁸¹، وفي ملحمة جلماش نجد البطل 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، الواقع أن جلجامش كان قد مر بكرום 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 حرارية⁸²، وهناك شراب يؤخذ من جذع النخلة بشق أعلى الجذع فيخرج سائل سكري يتم جمعه في إناء ومن ثم يترك ليومين أو ثلاثة 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 التلاعيب بالنوعية وإلا فإن 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 المجرى البولي لاعتقادهم بأنه يخفف الألم بعد إضافة الأعشاب كعامل مساعد⁸³، 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 المكروهة⁸⁴. كما جلبت خمور أخرى من مزارع الكروم في جبال زجروس. وغالباً ما كانت تطيب الخمور بالعسل أو عصائر الفاكهة أو تخفف حدتها بالأملام⁸⁵.

وكانت هذه المشروبات تحفظ في جرار كبيرة غير مسامية مع غلقها بإحكام منعاً لفساد المشروبات، ولدينا رسالة شکوى حول نقل شحنة من النبيذ على متن سفينة لنقل القير، ويظهر أن رائحة القار لوثة النبيذ وجعلت رائحته غير مقبولة⁸⁶

4- الحلويات:

لا يخلو بيت من الأغنياء من تقديم الحلوي (الكيك) بعد وجبة الغداء، 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) باللغة الأكادية (دشبوشا شاوي) (dišpu šadi) والصيغة السومرية (LAL-KUR-RA)⁸⁸ بالإضافة إلى عصير العنب، وهكذا كان للدبس حضور في صناعة الحلوي كما استخدم في الأدوية والعقاقير، فقد كان يخلط مع السمسم لعمل إحدى الحلويات، أما بالنسبة لعسل النحل فقد كان معروفاً لأن النحل كان قد دجن في بلاد الرافدين لعدة قرون⁸⁹. واعتبر العسل المحلي العالمي للعالم القديم. وله خصائص مميزة حيث يعتبر مصدر للطاقة ويتم هضمته بسهولة، وكان أيضاً يتم تقديمها للألهة. 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 والقرح لأنه يطلق ببروكسيد الهيدروجين الذي يعتبر مطهر ويفيد في الحروق والتحفيف منها، وهو مضاد للبكتيريا أقوى مائة مرة من الأدوية الأخرى⁹⁰.

وعد 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 تبریده قليلاً يعجن ويتم تشكيل العجين بالأشكال المطلوبة، ومن بين المعجنات التي ورد ذكرها في النصوص المسمارية نوع قريب الشبه من الكعك المحلى يسمى متقا muttaqu⁹¹ 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 بطبع الدقيق جيداً بالزيت ثم يضاف إليه الحليب والزبدة والعسل وبعد أن تمزج هذه المواد مع بعضها توضع في قالب معين لتنفذ بعده شكلًا خاصاً ولدينا نصوص تبين ورود العسل مع المتقا كما هو مبين في النص الآتي:

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

ثلاث (قطع) من الخبز مع ثلاثة (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 Pallušani⁹³.

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-te⁹⁴.

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

كما كانت بعض التمار والفواكه تحفظ في العسل، وهذا ما يعرف اليوم بالمربيات⁹⁵.

الخاتمة:

يتضح لنا من خلال الدراسة التطور والتقدم الذي شهدته الحضارة الآشورية في مجال الطبخ. والطرق التي استخدمتها 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 والفقرا.

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

91 - لابات، (1976). ص: 89

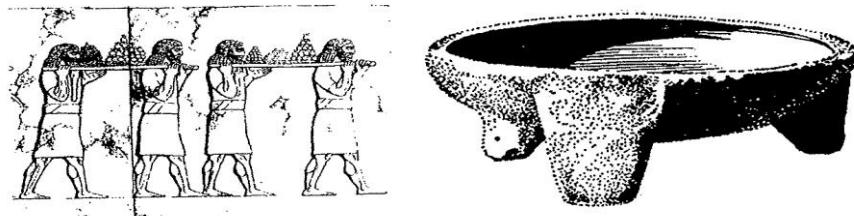
6- CAD, m2, p.309: b.

1 – CAD, k, P. 110: b.

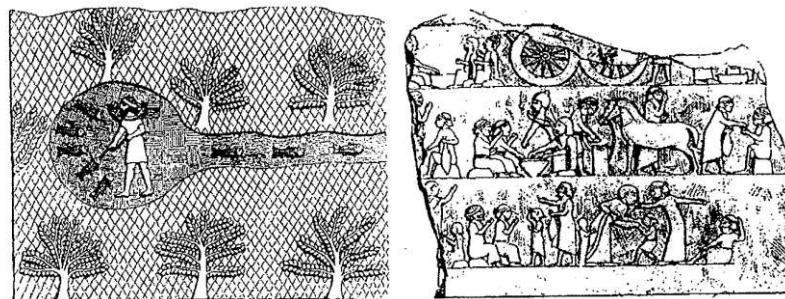
2 - CAD, e, p. 16: a.

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)، بلوح آشوري نقش عليه بالنحت البارز أربعة خدم يحملون محافل عليها فاكهة كالتين والرمان والعنب (اليسار)⁹⁶



الشكل (2): لوحة آشوري نقش عليه بالنحت البارز مرحليين 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): لوحة آشورية نقش عليه بالنحت البارز أربعة خدم: الأول يحمل عنب ومرروحة، والثاني يحمل أرنبين بريدين، والثالث يحمل سفائد فيها جراد معدة للشوي، والرابع يحمل رمان على شكل ضفائر⁹⁸.

المراجع:

1. أمين، سعد عمر. (2011). القرابين والنذور في العراق القديم. العراق: بغداد.
2. إم ويلكنز، ج وشونون 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 المسماوية. 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 الأكادية-العربية. الإمارات العربية المتحدة: أبو ظبي.
10. الدباغ، تقى 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 الأرمنة 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. كونيغان، 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
20 من 21

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 Hübner.(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). Akkadisches Handwörterbuch. 1-3” Wolfram Von Soden, Akkadisches Handwörterbuch, Wiesbaden.